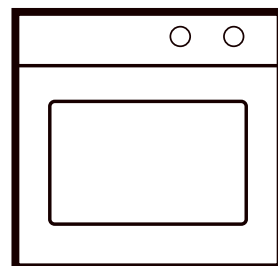


BRUKSANVISNING

i monteringsanvisningar

EEB 660.0



För din information

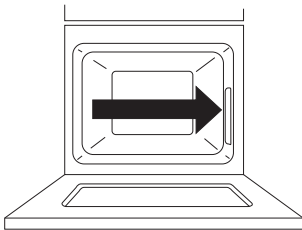
Läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Den innehåller viktig information beträffande säkerhet, montering, användning och skötsel av apparaten. Apparaten är uteslutande avsedd för tillagning av mat i hushållet. Spara bruksanvisningen.

Garanti

De garantivillkor som gäller för denna produkt är de som offentliggörs av företags representant i respektive land. Detaljerad information gällande dessa villkor kan erhållas av den butik där varan inköpts. Spara kvittot som skall uppvisas vid reklamation.

Typskylt

Typskylten sitter på höger framsida och syns när ugnsluckan öppnas. Notera följande uppgifter som du behöver vid eventuell kontakt med vår kundtjänst:



F-nummer

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

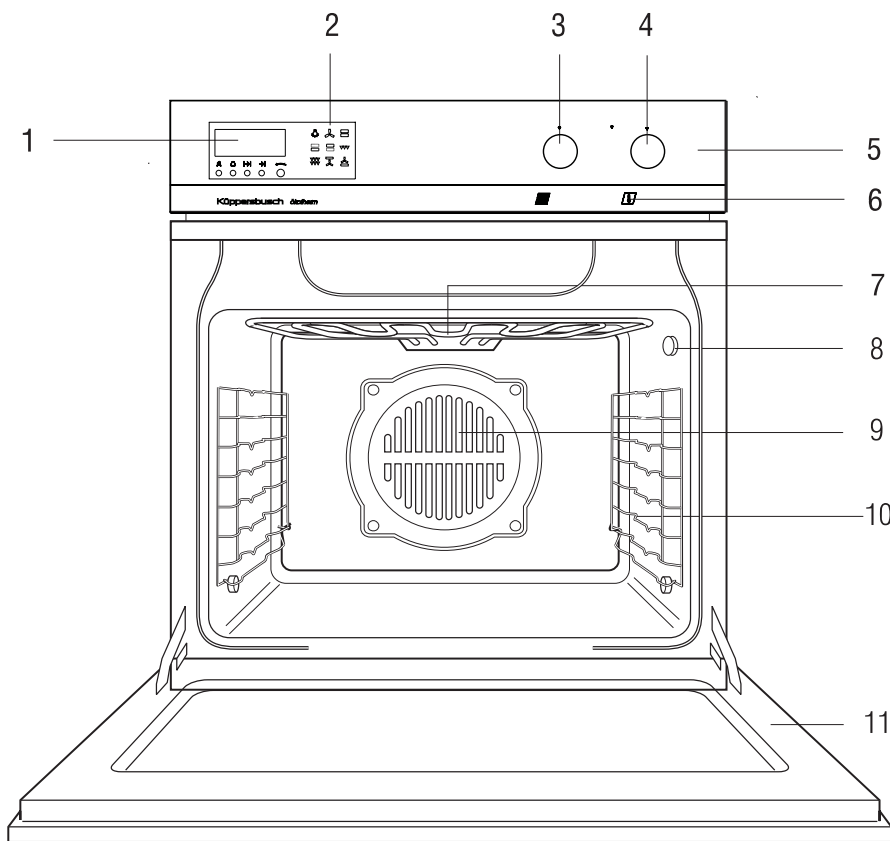
Modellbeteckning ugn

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Innehåll

Översikt över apparaten	3
Säkerhetsanvisningar	4
för inbyggnad, anslutning och funktion	
för ugn	
för kärntempersensorn	
Före första användningen	4
Avfallshantering - förpackningsmaterial och uttjänt spis	
Rengöring före första användningen	
Ställa klockan	
Ugn	5
Val av driftsätt och temperatur	
Ugnens olika driftsätt och deras symboler	
Inskjutningsmöjligheter	
Inskjutningsdelar	
backmobilen [®] (Tillbehör Ordernr 600)	5
Hur man använder backmobile [®]	
Elektronisk timer	6
Ställa in klockslag	
Äggklockefunktion	
Automatisk avstängning	
Automatisk påslagning och avstängning	
Ställa in kärntemperatur	
Kärntempersensorn	7
Använda kärntempersensorn	
Användningsråd	
Användningstabell kärntemperatur	
Användningsområden	8
Steka	
Tina upp	
Baka	
Användningstabeller för ugnen	
Grädda pizza	
Konservera	
Grilla	
Rengöring och skötsel	11
backmobil [®] (Tillbehör Ordernr 600)	
Ugn	
ökotherm [®] -regenerera katalysatorn	
Råd vid störningar	12
Monteringsanvisningar för fackpersonal	12
EI	
Inbyggnad i kökssnickerier	

Översikt över apparaten



- 1 Elektronisk klockfunktion
- 2 Symbolfällt uppvärmningsprogram
- 3 Driftsättsvred
- 4 Ugnstemperaturvred
- 5 Manöverpanel
- 6 Uppvärmningslampa
- 7 Grillelement (överbärme/grill)
- 8 Uttag för kärntempertursensor
- 9 Varmluftsflykt
- 10 Ugnsstege
- 11 Ugnslucka

Extra tillbehör:

Grillgaller med grepp	Ordernr 125
Pizzasten	Ordernr 126
Ugns-galler	Ordernr 440
Stekplåt	Ordernr 441
Bakplåt (Emalj)	Ordernr 541
Långpanna	Ordernr 543
backmobil®	Ordernr 600

Säkerhetsanvisningar



för inbyggnad, anslutning och funktion

- Apparaterna från Küppersbusch är konstruerade i enlighet med tillämpliga säkerhetsföreskrifter. Spisar som tillverkats av Küppersbusch får bara kombineras med hållar som kommer från samma tillverkare.
- Installation, skötsel och reparation av apparaterna får endast utföras av auktoriserad fackpersonal i enlighet med gällande säkerhetsföreskrifter. Ej fackmässigt utförda arbeten medför fara för användarens säkerhet.
- Apparaten får endast användas i inbyggt tillstånd!
- Spisen, ugnsluckan och kokkärlen blir heta utanpå när spisen är på. Se till att småbarn inte kommer i närheten av spisen.
- Anslutningskablar till elektriska apparater får inte komma i beröring med varma kokplattor eller klämmas in i ugnsluckan.

för ugnen

- Vid reparationer och byte av ugnslampor skall spisen göras strömlös (skruva ur säkringen).
- Förvara inga föremål i ugnen som skulle kunna medföra risker för omgivningen vid oavsiktlig påslagning.
- Var försiktig när du arbetar med händerna i den varma ugnen. Använd grytlappar, handskar eller liknande.
- Ugnsluckan skall sluta till ordentligt. Om tätning, gångjärn eller tätningssytor är skadade eller glaslet trasigt skall spisen omedelbart tas ur drift och repareras resp kontrolleras av en fackman.
- Varning! Fatta inte i gångjärnen när du öppnar och stänger ugnsluckan. Klämrisik föreligger!
- Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd vid tillagning av mat i ugnen.
- Håll minst 5 cm avstånd till grill och övervärme.

för kärntempertursensorn

- Använd bara originalkärntempertursensorn.
- Kläm inte fast kärntempertursensorns sladd i ugnsluckan.
- Ta ut den ur ugnen när den inte används.
- Håll minst 5 cm avstånd till grill och övervärme.

Före första användningen

Avfallshantering - förpackningsmaterial och uttjänt spis

För att skydda miljön skall förpackningsmaterialet källsorteras. Genom att förpackningsmaterialet tillförs kretsloppet spar man råvaror och minskar uppkomsten av sopor. Uttjänta apparater innehåller värdefullt material. Lämna dem därför till lämplig avfallshantering. Uttjänta apparater skall göras funktionsodugliga innan de lämnas bort. På så sätt förhindrar man obehörig användning.

Rengöring före första användningen

Avlägsna allt förpackningsmaterial. Gör grundligt ren ugnens innerutrymme och allt tillbehör innan du lagar mat för första gången. Rengör bakplåtar, långpanna, galler, kärntempertursensorn osv med en fuktig trasa och lite diskmedel.

Värma upp ugnen:

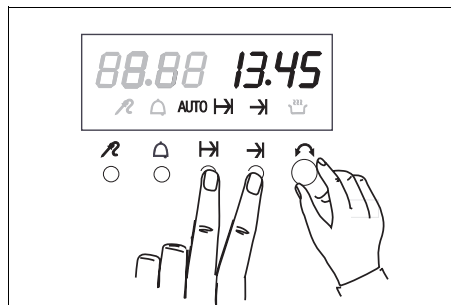
Stäng ugnsluckan. Värm upp ugnen med över- och undervärme **på 250 °C temperatur i 60 minuter**. Vädra köket grundligt.

Ställa klockan

Spisen fungerar först när klockan ställts. Innan spisen används för första gången eller efter strömavbrott (elnätet) måste klockan ställas.

Om inte klockan ställts blinkar den högra indikeringen „0.00“ och symbolerna \rightarrow och \rightarrow .

Ställ klockan enligt följande:



Håll knapparna \rightarrow och \rightarrow intryckta, „0.00“ och symbolerna \rightarrow och \rightarrow lyser.

Ställ in aktuellt klockslag med knappen \rightarrow . Den inställda tiden visas i den högra indikeringen.

När knapparna släpps börjar tiden att gå. Symbolerna \rightarrow och \rightarrow slocknar.

Ugn

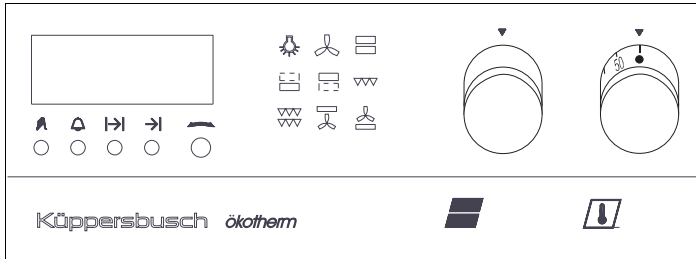


Beakta säkerhetsanvisningarna på sidan 4!

Ugnen har nio driftsätt.

När ugnen används blir den het. Vid temperaturer över 95 °C startar kylfläkten - även om ugnen stängts av.

Val av driftsätt och temperatur



Val av driftsätt:

Vrid driftsättsvredet (vredet längst till vänster) till höger.

Val av temperatur:

Vrid temperaturvredet (2:a vredet från vänster) till höger.

Uppvärmningslampan på manöverpanelen lyser under uppvärmningen och slocknar när den inställda temperaturen uppnåtts.

Vreden är sk pop-out-vred. Det betyder att de kan tryckas in i varje läge. Tryck på vredet igen för att det ska komma i uttryckt läge. Det går inte att ställa in vreden så länge de är intryckta. När driftsättsvredet trycks in släcks ugnsbelysningen.

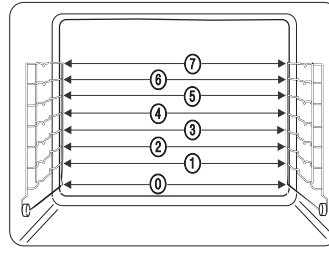
Ugnens olika driftsätt och deras symboler

Symboler av driftsätt		Användning
0	Från	
	Belysning	
	Varmluft	Stekning, bakning, tillagning på flera nivåer.
	Kallluft	utan temperaturinställning, för skonsam upptining och avkylning.
	Över-/undervärme	Förvärmning, gräddning av rulltårter och saftiga kakor
	Undervärme	Förgräddning av mycket saftiga kakor, konservering.
	Övervärme	Gratinerig.
	Grill	Grillning av små mängder. Lägg köttet i mitten av ugnsgallret.
	Heltäckande grill	Grillning av stora mängder t ex biffar, fisk och korv, men även för gratinerig av varma smörgåsar och gratänger.
	Intensiv-varmluft	Gräddning av kaka på hel plåt med torr garnering, Intensivstekning av stora stekar och hel fågel som t ex gås och kalkon
	Pizza-läge	Gräddning av bröd, pizza och saftiga kakor; konservering.

Inskjutningsmöjligheter

På ugnens båda sidor finns inskjutningsgaller med 8 inskjutningsckenor. Dessa bildar inskjutningsnivåerna 0 till 7.

Inskjutningshöjden räknas nerifrån (se bild).



På inskjutningsnivå 0 kan exempelvis långpannan skjutas in vid stekning, en plåt med pizza eller gallret med pizzastenen.

På inskjutningsnivåerna 1 till 7 skjuts gallret och/eller bakplåtarna in, beroende på vad som skall tillagas.

Uppgifter om lämpliga inskjutningsnivåer finner du i användningstabellerna.

Inskjutningsdelar

Lägg inte aluminiumfolie i botten av ugnen!

Bakplåtar:

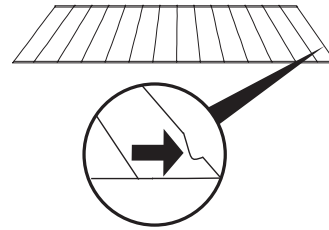
Lyft dem lätt uppåt när de tas ut.

När de skjuts in igen skall plåtarnas sneda kant visa mot ugnsluckan.

Skjut in långpannan och bakplåtarna så att de två långsträckta hålen hamnar bak i ugnen.

Galler:

Se till att gallrens spärrurtag alltid visar framåt (mot dig).



backmobilen[®]

(Tillbehör Ordernr 600)

Ugnen **kan** utrustas med en backmobil[®] (extra tillbehör nr 600).

Backmobilen[®] underlättar användandet av ugnen.

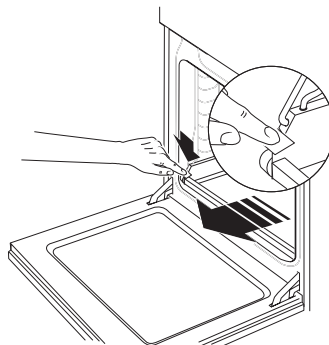
För att du skall få ett lyckat resultat vid stekning och bakning är det viktigt att du väljer rätt inskjutningsnivå. Med hjälp av backmobilen[®] kan du redan placera galler och bakplåtar i rätt läge utanför ugnen innan du börjar steka eller grädda.

Hur man använder backmobilen[®]

Varning!

backmobilen[®] och spärrknappen kan bli mycket heta.

Använd grytlappar, handskar eller liknande.



Köra ut backmobilen[®]:

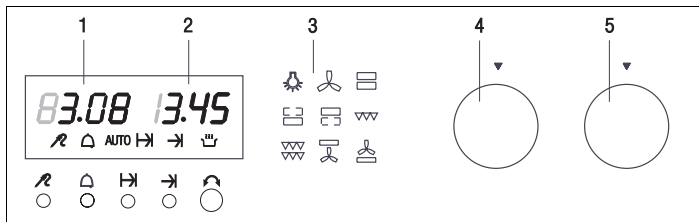
Tryck ner spaken.

Skjuta in backmobilen[®]:

Skjut in långsamt ända till stopp.

Elektronisk timer

Med timern kan du bestämma matlagningstiden för alla driftsätt. De valda driftsätten kan automatiskt slås på och stängas av via timern. Med kärntemperatursensorn kan matlagningsförloppet bestämmas exakt via den uppnådda kärntemperaturen. Dessutom kan timern användas som minnesstöd (äggklockefunktion).

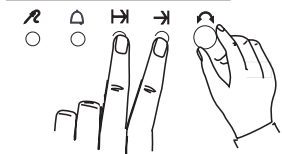


Indikering:	1	Inställd tid äggklocka, kärntemperatur
	2	Klockslag/tillagningstid/tillagningsslut
	3	Driftsätt
Val:		Kärntemperatursensor
		Äggklocka
		Tillagningstid ugn
		Tillagningsslut ugn
Inställningar:		Tid/tillagningstid/kärntemperatur
	4	Vred driftsätt
	5	Vred temperatur

Ställa in klockslag



Håll och intryckta och ställ in klockslaget med , klockslaget visas i den högra indikeringen.

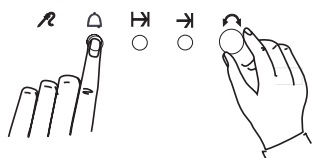


Äggklockefunktion

Äggklockan har inget inflytande på ugnens avstängning, utan tjänar bara som minnesstöd.



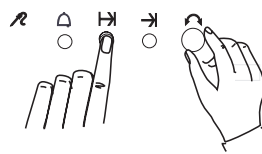
Håll intryckt, symbolen lyser. Ställ in tiden med , den inställda tiden visas i den vänstra indikeringen. Släpp den inställda tiden börjar genast att gå. Den återstående tiden visas. När den inställda tiden är ute hörs en signal. Tryck på : signalen tystnar. Symbolen och indikeringen slocknar.



Om kärntemperatursensorn är aktiv visas inte väcktiden i teckenfönstret utan bara symbolen 4.

Automatisk avstängning

När den inställda tiden är ute stängs de funktioner som valts med vreden 4 och 5 automatiskt av.



Håll intryckt och ställ in den önska- de tillagningstiden med . Släpp Automatikdriften startar, i teckenfönstret lyser och „AUTO“. Välj därefter driftsätt med vred 4, ställ in temperaturen med vred 5.

Vid tillagningsslut

Symbolen slocknar, en signal hörs.

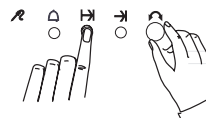
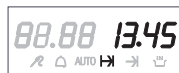
Symbolen och tecknet „AUTO“ blinkar.

Stäng av vreden 4 och 5.

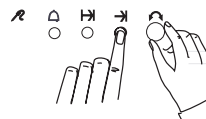
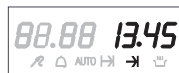
■ Tryck på knappen , för att åter ställa in normal manövrering. Signalen tystnar.

Automatisk påslagning och avstängning

De funktioner som valts med vreden 4 och 5 aktiveras automatiskt vid vald starttid och stängs av vid inställd avstängningstid.



Håll intryckt och ställ in matlagning- stid med . Släpp .



Håll intryckt och ställ in önskad av- stängningstid med . Släpp .

Välj därefter driftsätt med vred 4 , och ställ in temperatur med vred 5 .

Vid matlagningsslut

Symbolen 8 slocknar, en signal hörs.

Symbolen 8 och tecknet „AUTO“ blinkar.

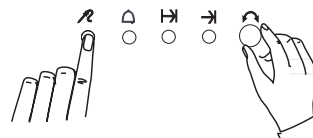
Stäng av vreden 4 och 5 igen.

■ Tryck på knappen , för att spisen skall kunna manövreras normalt igen. Signalen tystnar.

Ställa in kärntemperatur

När kärntemperatursensorn sticks in aktiveras temperaturindikeringen (vän- ster indikering). Symbolen lyser.

Den föreslagna temperaturen på 60 °C visas i teckenfönstret.



Håll intryckt, för att bekräfta den föreslagna temperaturen eller ställ in önskad temperatur med (bör-temperatur). Släpp , är-temperaturen visas i teckenfönstret. När bör-temperaturen uppnåtts hörs en signal. Temperaturvärdet blinkar. Tryck på : signalen tystnar.

När kärntemperatursensorn dras ut slocknar temperaturindikeringen.

När kärntemperatursensorn är instucken kan inte matlagningstiden ställas in.

Kärntempertursensorn



Beakta säkerhetsanvisningarna på sidan 4!

Kärntempertursensorn mäter temperaturen inuti köttet. När du använder kärntempertursensorn styrs matlagingsprocessen via den kärntemperatur som är nödvändig för steken.

När denna kärntemperatur är uppnådd stängs ugnen automatiskt av.

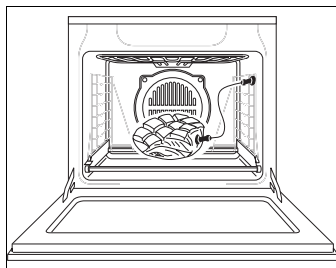
Tillagningen är färdig.

När kärntempertursensorn är instucken går det inte att göra tidsinställningar.


Det går utmärkt att använda kärntempertursensorn vid tillagning av stekar vilkas kärntemperatur inte får överstiga ett visst värde, t ex rostbiff.

Använda kärntempertursensorn

Kärntempertursensorn styrs via den elektroniska timern.





Genom att sticka in kärntempertursensorn i uttaget i ugnens inre aktiveras kärntemperaturfunktionen.

I temperaturindikeringen (vänster indikering i timerns teckenfönster) föreslås en temperatur på 60 °C och symbolen  lyser.



Den föreslagna temperaturen kan ändras på följande sätt:

Håll knappen  intryckt och ställ in den för köttet lämpliga temperaturen med vredet  (se sidan 6).

När den inställda temperaturen är uppnådd hörs en akustisk signal och ugnen stängs av.

Rekommenderade värden för kärntemperaturer finner du i vidstående tabell.

Användningsråd

Stick alltid in kärntempertursensorn ända till greppet så att spetsen sitter i mitten av steken och inte i närheten av fett eller ben. Stick in kärntempertursensorn från sidan.

Gå tillväga på följande sätt och beakta bilden:

- Stick in **spetsen på kärntempertursensorn i mitten av steken**.
- När du steker fågel skall du se till att kärntempertursensorn är instucken så att den inte kommer i beröring med ben.



rätt



fel

Användningstabell kärntemperatur

Maträtt	Kärntemperatur för alla uppvärmningsprogram
	i °C
Nötkött	
Rostbiff/nötfilé	
röd	40-45
rosa	50-55
genomstekt	60-65
Nötstek	80-85
Fläskkött	
Fläskfilé	65-70
Fläskstek/skinka	80-85
Bog, fläsklägg	80-85
Kotlettrad, rygg	75-80
Kotlett utan ben	70
Kassler	65-70
Köttfärslimpa	70-75
Kalvkött	
Kalvstek	70-75
Kalvstek med njure	75-80
Kalvlägg	80-85
Vilt	
Viltstek	75-80
Viltsadel	60-70
Filé vilt	röd
Filé vilt	rosa
Filé vilt	genomstekt
Lamm	
Lamm	80-85
Stek med fyllning	70-75
Fågel	85-90
Fisk	70-80

Användningsområden

Steka

Använd långpanna och galler.

Stektiden är beroende av köttsort och -tjocklek. Lyft upp köttet lite innan det mäts eftersom det annars trycks ner av sin egen vikt. Stektiden för kött med fettskikt kan fördubblas.

Beakta ovillkorligen rekommenderade inskjutningsnivåer!

Intensiv-varmluft

Långpannan i ramen och gallret i 1:a inskjutningsnivån nedifrån.

Varmluft

Långpannan i 1:a och gallret i 2:a inskjutningsnivån nedifrån.

Över- och undervärme

Långpannan i 1:a och gallret i 2:a inskjutningsnivån nedifrån.

Stekning i gryta (ugn)

Välj driftsätt  intensiv-varmluft på 180 till 200 °C.

Det går bra att använda alla sorts grytor (emaljerade, gjutjärn eller glas) som inte har plasthandtag. (Använder man en sk "Römertopf" skall man beakta tillverkarens anvisningar.)

Vi rekommenderar följande tillvägagångssätt:

- Skölj grytan med vatten eller lägg i lite fett.
- Lägg den förberedda (kryddade) steken i grytan. Sätt på locket och ställ den på gallret i den kalla ugnen.
- Ställ in intensiv-varmluft på 180 till 200 °C.
- När stekningen är färdig lagar man till såsen på vanligt sätt.

Maträtt	Varmluft	Intensiv-varmluft	Tillagnings-tid
vänd alltid steken	Temperatur i °C		per cm kött-tjocklek i min
Nötstek	160		18
Rostbiff	180	180-200	8-10
Filé	180	180-200	8
Kalvkött	160	160-180	12
Griskött	160	160-180	12-15
Kassler	160	160-180	8
Fläskadel	160	160-180	12-15
Skinkstek med svål	160	160-180	12-15
Vilt	160		15
Vildsvin	160		15
Viltfilé	180	180-200	8-10
Färskött	150-160		15
Anka	160	160-180	12
Gås	160	160-180	12
Kyckling	160	160-180	8
Kalkon	160	160-180	12
Fisk	160		8

*kyckling (hel) 45 - 60 min

Tina upp

med  varmluft

Lägg det djupfrysta livsmedlet utan förpackning i en skål och ställ den på gallret på den 3:a inskjutningsnivån nedifrån.

Ställ in temperaturen på 150 °C.

Baka

Några tips beträffande bakning

Varmluft

Ingen förvärmning - Gräddning på flera nivåer samtidigt möjligt.

Inskjutningsnivåer:

En plåt 3:e inskjutningsnivån nedifrån
två plåtar 3:e och 6:e inskjutningsnivån
tre plåtar 1:a, 4:e, och 7:e inskjutningsnivån
fyra plåtar 1:a, 3:e, 5:e, 7:e inskjutningsnivån

Vid gräddning av kakor på flera plåtar samtidigt blir gräddningstiden per plåt ca 5 till 10 minuter längre.

Ta ut varje enskild plåt när bakverken har fått önskad färg.

Ställ in 160 °C för driftsättet "Varmluft" om det inte anges någon temperatur för varmluft i receptet.

Viktigt:

Är tårtbotten garnerad med t ex färsk frukt uppstår speciellt mycket fuktighet under gräddningen. Grädda därför inte mer än två sådana kakor samtidigt.

Över-/undervärme

Förvärmning - gräddning på en nivå.

Förvärmning med intensiv-varmluft, vid uppnådd temperatur ställs ÖVER-/UNDERVÄRME in igen.

Bakformar av svartplåt och aluminium är särskilt lämpliga.

Intensiv-varmluft

Ingen förvärmning - gräddning på en nivå.

Bara för kaka på hel plåt med torr garnering.

Pizza-läge

Gräddning på en nivå.

- för saftig kaka
- för pizza: förvärmning på bakplåt eller pizzasten (extra tillbehör)
- för bröd

Användningstabell bakning

Värdena för de driftsätt som lämpar sig bäst är fetstilta.

Bakverk	🌀 Varmluft		📺 Över- och undervärme		🍷 Intensiv-varmluft 🍷 Pizza-läge		Gräddningstid i min
	Inskjutningsnivå	Temperatur i °C	Inskjutningsnivå	Temperatur i °C	Inskjutningsnivå	Temperatur i °C	
Sockerkakssmet							
Sockerkaka med mandel och russin	3	160	1	175-180			50-60
Sockerkaka	3	160	1	175-190			50-70
Sandkaka	3	150-160	1	160-180			60-70
Tårtor	3	160	1	175-180			40-60
Tärtbottnar	3	180	2	200			20-30
Fina sokerkakor med fruktgarnering	3	160	1	175-180	3	🍷 160	45-60
Småkakor	3	150	2	180-200			15-30
Kaka på hel plåt:							
Torr garnering	3	180	2	180-200	3	🍷 180	25-35
Saftig garnering	3	170	2	175-190	3	🍷 170	35-50
Mördeg							
Tärtbottnar	3	180	2	180-200			25-35
Ostkaka	3	150	1	160-175	3	🍷 150-160	70-80
Småkakor	3	150	2	180-200			15-35
Kaka på hel plåt:							
Torr garnering	3	180	2	180-200	3	🍷 180	25-35
Fuktig garnering	3	170	2	175-180	3	🍷 170	30-50
Jäsdeg							
Kaka med russin och mandel	3	160	1	175-180			40-60
Vetekrans	3	160	2	175-180			40-50
Stollen (förvärm)	3	160	2	175-180			50-70
Småkakor	3	150	2	180-200			12-25
Kaka på hel plåt:							
Torr garnering	3	180	2	180-200	3	🍷 180	25-35
Saftig garnering	3	170	2	175-180	3	🍷 170	30-50
Biskvideg							
Tårtor	3	160	2	175-180			30-40
Rulltårta	3	180	2	190-210			12-25
Marängmassa							
Maränger	3	90	2	140			80-90
Kanelstjärnor	3	140	2	150-160			15-20
Marängtoppar	3	140	2	150-160			20-40
Smördeg							
Smördeg	3	180	2	200-220			15-30
Smördeg med jäst	3	180	2	200-225			30-40
Smördeg med kvark	3	180	2	200-225			30-40
Kokt deg	3	180	2	200-220			30-40
Kvark-oljedeg	3	180	2	170-180			30-40
Honungskaka	3	160	2	170-180			20-35
Bröd och pizza							
Mörkt matbröd och surdegsbröd: Förvärm: 230 °C 10 min på 230°C			2	180	3	🍷 160	50-65
Vitt matbröd			2	200	3	🍷 180	30-50
Kringlor, förvärm: 10 min på 230 °C	3	200	2	220			15-20
Pizza, förvärm 250 °C					1	🍷 250	8-12

Grädda pizza

- Förvärm ugnen på 250 °C.
- Ställ in driftsättsvredet (vredet längst till vänster) på  pizza-läge.
- Ställ in temperaturen på 250 °C med ugnstemperaturvredet (andra vredet från vänster).

Exempel

Grundrecept pizza

375 g mjöl, 20 g jäst, 1/8 l ljummet vatten, 3 matskedar olja, salt

Arbeta ihop ingredienserna till en jäsddeg. Låt degen jäsa till dubbel storlek (ca 30 minuter). Knåda degen därefter ett par minuter och låt den jäsa i ytterligare 15 minuter.

Dela degen i 2 till 3 delar. Kavla ut runda plattor och forma en rand. Lägg snabbt fyllningen på plattorna så att inte degen blir fuktig.

- Skjut in plåten i ramen
- lägg pizzen med fyllningen på plåten
- förvärm med  pizza-läge på 250 °C
- grädda på 250 °C i ca 8 -12 minuter.

Konservera

Välj pizza-läge.

Använd bara färsk livsmedel och förbered dem som beskrivs i receptet.

Konservera max 6 konserveringsglas à 1-1,5 liter.

Använd bara glas som är speciellt avsedda för konservering. Se till att alla glas är fyllda upp till samma höjd och har samma innehåll. Glasen får inte beröra varandra.

Frukt

- Skjut in långpannan på 1:a inskjutningsnivån nedifrån och håll ca 1 liter vatten i långpannan.
- Ställ in pizza-läget på 180 °C och iakttag konserveringsförloppet. Efter 20 till 40 minuter börjar vätskan i de första glasen att pärla, i de flesta fall i det högra, främre glasat.
- Stäng då av ugnen och låt glasen stå kvar i den stängda ugnen i ytterligare 30 minuter (ca 15 minuter för känslig frukt t ex jordgubbar).

Grönsaker och kött

- Förbered konserveringsglasen, ställ dem på långpannan och ställ in temperaturen som beskrivs ovan.
- När vätskan börjar pärla skall temperaturen reduceras till 150 °C. Låt glasen koka vidare i 30 till 60 minuter.
- Stäng sedan av ugnen och låt glasen stå kvar i den stängda ugnen i ytterligare 30 minuter.

Livsmedel som skall konserveras	Konserveringstid (vidarekokning)	Eftervärme
	i min	
Blomkål	60-80	30
Bönor	60-80	30
Ärtor	80-90	30
Gurkor	slå av	30
Morötter	60-80	30
Svamp	60-80	30
Brysselkål	60-70	30
Sparris	80-90	30
Tomater	slå av	30

Varning!

Under konserveringen uppstår mycket fuktighet inuti ugnen pga vattnets avdunstning. Ångan som därvid läcker ut ur ugnen kan göra att manöverpanelen blir het.

Grilla

Ställ in driftsätt  grill för små mängder eller  heltäckande grill för stora mängder som skall grillas.

- Förvärm ugnen i 5 till 10 minuter.
 - Lägg det som skall grillas i ugnen.
 - Grillningstid: se nedanstående tabell.
 - Skjut in långpannan med stekplåt (extra tillbehör) på 2:a, 3:a inskjutningsnivån nedifrån. Ugnsgallret skall skjutas in på den inskjutningsnivå som anges i tabellen.
- Grilla alltid med stängd ugnslucka.

Maträtt	Inskjutningsnivå	Grill		Heltäckande grill	
		1:a sidan i min	2:a sidan i min	1:a sidan i min	2:a sidan i min
Fläskkotlett/ Snitsel	6	8-10	6-8	10-15	8-10
Fläskfilé	6	10-12	8-10	14-16	10-12
Grillkorv	6	8-10	6-8	15-20	10-15
Grillspett	6	7-8	5-6	18-20	8-10
Pannbiff	6	8-10	6-8	10-15	10-12
Skivad nötfilé	7	6-7	5-6	10-11	9-10
Skivad lever	7	3-4	2-3	7-8	6-7
Kalvsnitsel	6	5-7	4-5	9-11	8-9
Kalvstek	6	6-8	4-6	10-12	8-10
Fårkotlett	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Lammkotlett	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Kyckling (halv)	3	10-12	5-7	14-16	9-11
Fiskfilé	7	6-7	4-5	10-11	8-9
Forell	4	4-7	3-6	8-11	7-10
Rostat bröd	5	2-3	2-3	6-7	6-7
Varm smörgås	4	6-8		10-12	

Rengöring och skötsel

- Låt alltid spisen, även dess yttre delar, kanna fullständigt innan den görs ren!

I de flesta fall räcker det att göra ren spisen med en fuktig trasa och lite handdiskmedel efter varje användning. Torka därefter torrt.



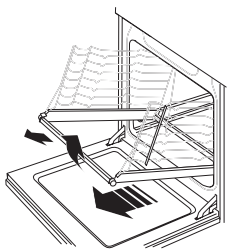
- Använd aldrig repande eller aggressiva rengörings- eller skurmedel som stålull, stålull med tvållösning, metall- eller plastsvampar e dyl med repande yta.
- Använd inga blekande eller klorhaltiga rengöringsmedel.
- Ta bort kalk-, fett-, stärkelse- och äggvitfläckar så fort som möjligt. Annars kan korrosion uppstå under fläckarna på spisar med rostfri design pga otillräcklig lufttillförsel.
- Använd de specialmedel för rostfria ytor som finns i handeln för att vårda spisar i rostfritt. Beakta de rekommendationer som ges av tillverkaren och testa först medlet på en liten yta innan större ytor behandlas.
- Se till att inga rengöringsmedelsrester finns kvar efter rengöringen.
- Ugnsluckans tätningsytor måste alltid hållas rena.

backmobilen[®]

(tillbehör Ordernr 600)

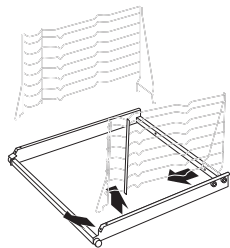
Ugnen är seriemässigt utrustad med en backmobil[®].

Gör ren backmobilen[®] på följande sätt:



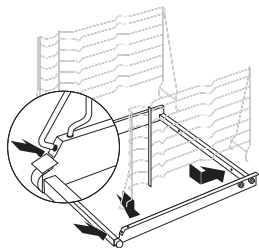
Ta ut backmobilen[®]

Tryck ner spaken till vänster på backmobilen[®] ram. Kör ut backmobilen[®] och ta ut den genom att lyfta den snett uppåt.



Ta isär backmobilen[®]

Ta ut ugnsstegarnas fäststavar först ur den främre och sedan ur den bakre öppningen på backmobilen[®] ram. Ugnsstegarna kan sedan tas bort.

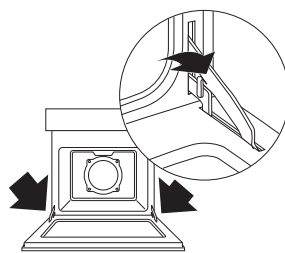


Sätta ihop backmobilen[®]

Sätt in ugnsstegarnas fäststavar igen i öppningarna på backmobilen[®] ram (nu i omvänd ordningsföljd). Skjut in backmobilen[®] i ugnen. Spaken skall vara i låst läge.

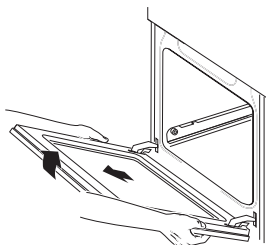
Ugn

Från tid till annan är det nödvändigt att göra ren ugnen grundligt.

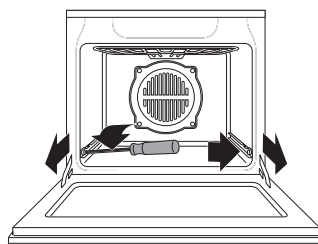


Ta av ugnsluckan

Öppna ugnsluckan helt. Fäll upp byglarna på luckans gångjärn.

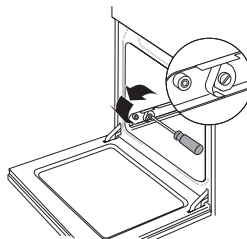


Fatta tag i ugnsluckan med båda händerna. Håll i luckans sidor. Stäng luckan försiktigt. Gångjärnen löser sig ur sitt låsta läge på ungefär halva vägen. Man kan nu ta av ugnsluckan.



Ta ut styrskenorna

Lossa på skruvarna. Ta ut styrskenorna.

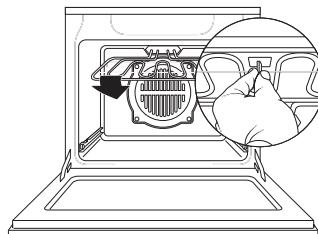


Sätta tillbaka styrskenorna

Fäst styrskenorna i ugnen med hjälp av skruvarna.

Justera styrskenorna:

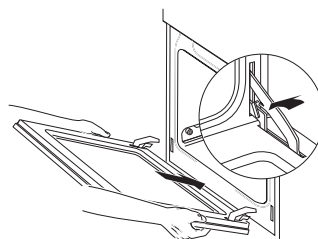
Med hjälp av justeringsskivorna kan backmobilen[®] hastighet ställas in: normal - långsam - snabb.



Fälla upp/ner värmeelementet (övervärmegrill)

Lossa på skruven och fäll ner värmeelementet.

Fäll upp värmeelementet och fäst det med skruven.



Sätta tillbaka ugnsluckan

Fatta tag i ugnsluckan med båda händerna. Håll fast i sidorna. Skjut in gångjärnen i öppningarna på ugnen. Öppna nu långsamt ugnsluckan helt. Fäll ner byglarna på gångjärnen igen. Stäng ugnsluckan.

Regenerera ökotherm[®]-katalysatorn

Värm upp den tomma ugnen med varmluft på högsta temperatur i 60 minuter.

Störningar



Reparation skall utföras av auktoriserad fackman!

Kontrollera först att inget användningsfel föreligger. En del fel kan man lätt avhjälpa själv.

Störning	Orsak	Åtgärd
Klockan blinkar - 0000.	Klockan har inte ställts eller temporärt strömavbrott.	Ställ klockan på nytt.
Det går inte att stänga av håll eller ugn.	Elektronisk komponent trasig.	Skruva ur säkringen. Kontakta kundtjänst.
Ugnen värms inte upp.	Säkring på husets säkringstavla trasig.	Kontrollera säkringen och byt eventuellt ut den.
	Ugnstemperaturvredet eller programvals-vredet är inte inställda.	Ställ in ugnstemperaturvred eller programvalsred.
Varmluftsläkten startar och stängs av gång på gång.	Programmet har flera uppvärmningssätt.	Ingen störning föreligger.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Lampa trasig.	Fråga kundtjänst om byte av lampa.
Det går inte att stänga ugnsluckan.	Lucka eller tätning på luckan nedsmutsad.	Avlägsna smutsen från lucka och tätning med tvålatten och en fuktig trasa.
Brott på luckglaset.		Stäng av apparaten. Kontakta kundtjänst.
Kylfläkten går längre än 30 min efter avstängning (normalt 20-30 min).	Fel på avstängningsautomatiken.	Skruva ur säkringen. Kontakta kundtjänst.
Stark lukt av matos fastän ökotharm-katalysator förhanden.	ökotharm®-katalysatorn måste regenereras.	Värm upp den tomma ugnen med varmluft på högsta temperatur i 60 minuter.
Stark lukt av ättika vid matlagning.	Livsmedel med alkohol, bakverk med surdeg, bakverk med jäst.	Oangenäm lukt går inte att undvika.
Fruktsaft eller äggvitefläckar på emaljerade delar.	Kakor med saftig garnering eller köttsaft.	Betydelselösa förändringar av emaljen. Går inte att avhjälpa.

Monteringsanvisningar för fackpersonal

- Gällande föreskrifter och den lokala el-leverantörens anslutningsvillkor skall följas i detalj.
- Vid installation, reparation och byte av ugnslampa skall spisen vara strömlös. Dra ut stickproppen eller slå ifrån säkringen.
- Vid installation skall säkerställas att inga strömförande delar kan beröras.
- Skyddsledaren skall vara så lång att den belastas först efter anslutningskabelns strömförande ledare om dragavlastningen inte skulle fungera.

EI

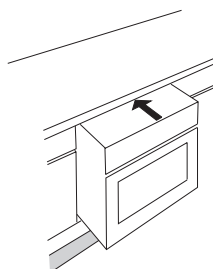
Inbyggnadsugn

Anslutning med jordad stickpropp till vägguttag. Väggtuttet skall vara säkrat med 16 A.

Inbyggnad i kökssnickerier

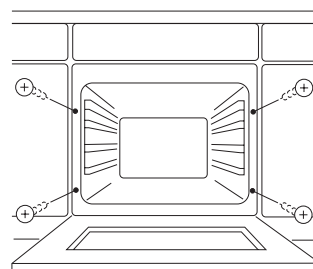
Spisen är med avseende på skydd mot överhettning av omgivande ytor (snickerier) klassad som typ Y. Det betyder att apparaten med sin bakvägg och ena sidovägg kan ställas mot skåp- eller rumsvägg av godtycklig höjd. Den andra sidoväggen skall ställas mot en skåpdel eller apparat med samma höjd som spisen.

Plastbelagda eller fanerade snickerier skall vara limmade med ett värmebeständigt lim (100°C). Ett sådant lim förhindrar att beläggningen deformeras eller löser sig. Detta gäller framför allt för snickeriernas kortsidor. Apparaten skall byggas in absolut vågrätt.



Bygga in spisen

Stick in stickproppen och skjut in spisen i nischen. Se till att el-kabeln inte kommer i kläm!



Fästa spisen

Öppna ugnsluckan. Skruva fast spisen på skåpelementet med hjälp av medföljande skruvar - sätt fast skruvarna snett och inifrån.