

▶ BBS9850B  
BFS9850M

DA Brugsanvisning  
Dampovn

# USER MANUAL



**AEG**

# TIL PERFEKTE RESULTATER

---

Tak, fordi du valgte dette AEG-produkt. Vi har skabt det for at give dig upåklagelig ydeevne i mange år med innovative teknologier, som gør livet lettere – funktioner, som du måske ikke finder på almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores hjemmeside for at:



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Registrér dit produkt for at få bedre service:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)


## KUNDEPLEJE OG SERVICE

---


Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

## INDHOLDSFORTEGNELSE

---

<b>1. OM SIKKERHED.....</b>	<b>3</b>	<b>4.2 Skærm.....</b>	<b>11</b>
1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer.....	4	<b>5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....</b>	<b>12</b>
1.2 Generel sikkerhed.....	4	5.1 Indledende rengøring .....	13
<b>2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....</b>	<b>5</b>	5.2 Første tilslutning.....	13
2.1 Installation.....	5	5.3 Trådløs forbindelse .....	13
2.2 El-forbindelse.....	6	5.4 Softwarelicenser.....	14
2.3 Brug.....	7	5.5 Indledende forvarmning.....	14
2.4 Vedligeholdelse og rengøring.....	8	5.6 Indstilling: Vandets hårdhed.....	14
2.5 Tilberedning med kombidamp.....	8	<b>6. DAGLIG BRUG.....</b>	<b>15</b>
2.6 Indvendig belysning.....	8	6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner.....	15
2.7 Service.....	8	6.2 Vandbeholder.....	16
2.8 Bortskaffelse.....	8	6.3 Anvendelse: Vandbeholder.....	16
<b>3. PRODUKTBESKRIVELSE.....</b>	<b>9</b>	6.4 Indstilling: Steamify - Damp-ovnfunktioner.....	17
3.1 Generelt overblik.....	9	6.5 Indstil: SousVide-tilberedning.....	19
3.2 Tilbehør.....	9	6.6 Indstil: Hjælp til tilberedning.....	19
<b>4. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNEN.....</b>	<b>10</b>	6.7 Ovnfunktioner.....	20
4.1 Betjeningspanel.....	10	6.8 Bemærkninger til: Fugtig varmluft..	23

<b>7. URFUNKTIONER.....</b>	<b>23</b>	<b>11.7</b> Påmindelse om afkalkning.....	<b>38</b>
7.1 Beskrivelse af urfunktioner.....	23	<b>11.8</b> Anvendelse: Rensning af dampgenerator.....	39
7.2 Sådan indstiller du: Urfunktioner.....	24	<b>11.9</b> Husk tørring.....	39
<b>8. ANVENDELSE: TILBEHØR.....</b>	<b>26</b>	<b>11.10</b> Anvendelse: Tørring.....	39
8.1 Isætning af tilbehør.....	26	<b>11.11</b> Sådan fjerner og installerer du: Lågegl as.....	40
8.2 Termometer.....	26	<b>11.12</b> Udskiftning: Lampe.....	40
<b>9. EKSTRAFUNKTIONER.....</b>	<b>28</b>	<b>12. FEJLFINDING.....</b>	<b>41</b>
9.1 Sådan gemmer du: Favoritter.....	28	12.1 Hvad gør du, hvis .....	42
9.2 Automatisk slukning.....	28	12.2 Håndtering: Fejlkode.....	44
9.3 Køleblæser.....	29	12.3 Servicedata.....	45
9.4 Mekanisk lågelås.....	29	<b>13. ENERGIEFFEKTIV.....</b>	<b>45</b>
9.5 Anvendelse: Mekanisk lågelås.....	30	13.1 Produktoplysninger og produktoplysningsark*.....	45
<b>10. RÅD OG TIPS.....</b>	<b>31</b>	13.2 Energibesparelse.....	46
10.1 Anbefalinger til tilberedning.....	31	<b>14. MENUSTRUKTUR.....</b>	<b>47</b>
10.2 Fugtig varmluft.....	31	14.1 Menu.....	47
10.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør.....	32	14.2 Undermenu for: Rengøring.....	47
10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter.....	32	14.3 Undermenu for: Tilvalg.....	48
<b>11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....</b>	<b>35</b>	14.4 Undermenu for: Forbindelser.....	48
11.1 Bemærkninger om rengøring.....	35	14.5 Undermenu for: Opsætning.....	49
11.2 Fjernelse: Ovnribber .....	35	14.6 Undermenu for: Service.....	49
11.3 Anvendelse: Rengøring med damp.....	36	<b>15. DET ER NEMT!.....</b>	<b>50</b>
11.4 Husk rengøring.....	36	<b>16. TAG EN GENVEJ!.....</b>	<b>52</b>
11.5 Rengøring: Vandbeholder.....	37	<b>17. MILJØHENSYN.....</b>	<b>53</b>
11.6 Anvendelse: Afkalkning.....	37		

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## **1. ⚠ OM SIKKERHED**

---

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet og mobile enheder med My AEG Kitchen .
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

### 1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.

- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- **ADVARSEL:** Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

---

### 2.1 Installation

**ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

Kabinetets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	578 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	594 mm
Højde bagest på apparatet	576 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningsdybde	546 mm
Dybde med åben dør	1027 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

## 2.2 El-forbindelse



### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.

- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparats installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparats specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparats låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller fræsætningsplads.
- Åbn apparats låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.
- Del ikke din Wi-Fi-adgangskode.



### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
  - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
  - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparats ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

## 2.5 Tilberedning med kombidamp



### ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:
  - Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, når funktionen er tændt. Der kan slippe damp ud.
  - Åbn apparatets låge forsigtigt efter tilberedning med damp.

## 2.6 Indvendig belysning



### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

## 2.7 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

## 2.8 Bortskaffelse



### ADVARSEL!

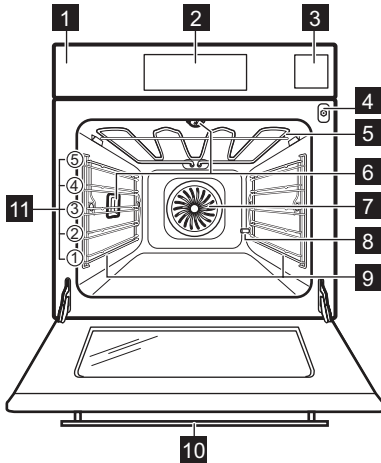
Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.



## 3. PRODUKTBEKRIVELSE

### 3.1 Generelt overblik

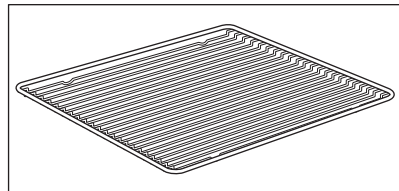


- 1** Betjeningspanel
- 2** Skærm
- 3** Vandbeholder
- 4** Stik til termometer
- 5** Varmelegeme
- 6** Ovnpræ
- 7** Blæser
- 8** Afkalkning af afløbsrøret
- 9** Ovnribbe, udtagelig
- 10** Kamera i grebet
- 11** Ovnriller

### 3.2 Tilbehør

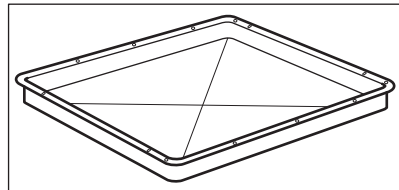
#### Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



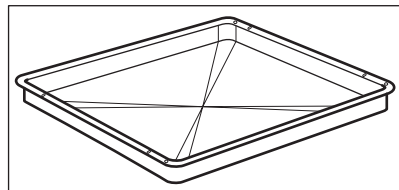
#### Bageplade

Til kager og småkager.



#### Grill-/bradepande

Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.

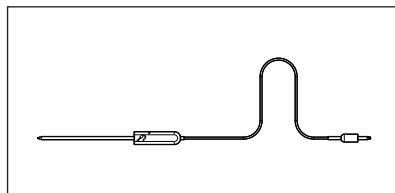


# SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNE

---

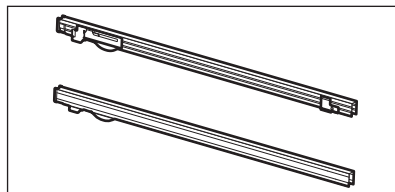
## Termometer

Til måling af temperaturen i maden.



## Teleskopskinner

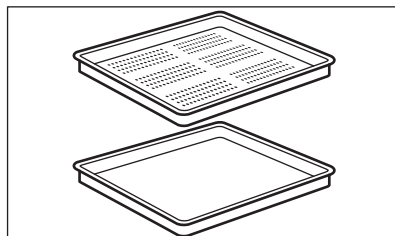
Til at indsætte og fjerne plader og trådrist lettere.



## Indstilling af damp

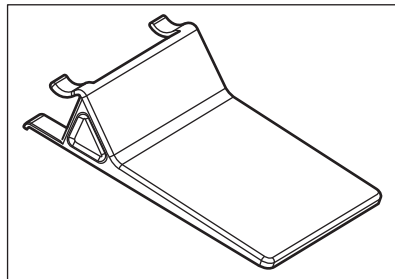
Én ikke-perforeret og én perforeret fødevarerholder.

Dampsættet dræner kondensvandet væk fra fødevarer under damptilberedningen. Brug det til at tilberede grønt, fisk, kyllingebryst. Sættet egner sig ikke til mad, som skal tilberedes med vand, f.eks. ris, polenta, pasta.



## Kameraskærm

Forhindrer lysafspejling i billederne.

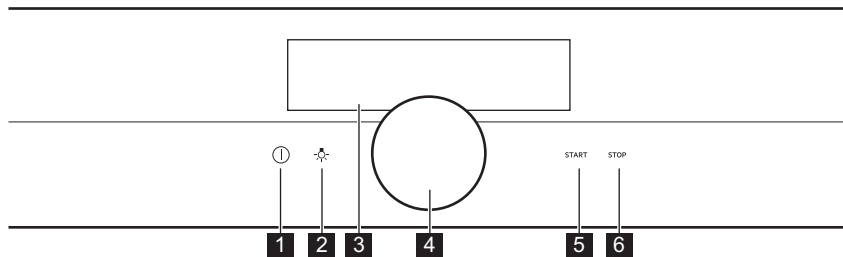


## 4. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNE

---

### 4.1 Betjeningspanel

# SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNEN



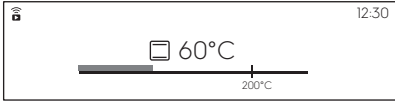
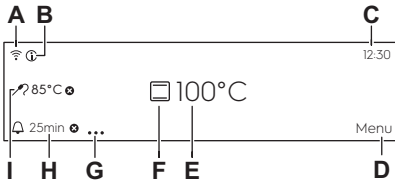
<b>1</b>	TIL / FRA	Tryk, og hold inde for at tænde og slukke ovnen.
<b>2</b>	Lampeafbryder	Til at tænde og slukke lampen.
<b>3</b>	Skærm	Viser ovnens aktuelle indstillinger.
<b>4</b>	Drejeknap	Til at betjene ovnen.
<b>5</b>	START	Til at tænde den valgte funktion.
<b>6</b>	STOP	Til at slukke den valgte funktion.

 <b>Hold</b>	 <b>Tryk på</b>	 <b>Hold og drej</b>
Tænd hovedskærmen.	Bekræft en indstilling eller åbn den valgte undermenu.	Juster indstillingerne og naviger i menuen.

## 4.2 Skærm

	Når det er tændt, viser displayet hovedskærmen med ovnfunktioner og standardtemperaturen.
	Hvis du ikke bruger ovnen i 2 minutter, skifter displayet til standby.

# FØR BRUG FØRSTE GANG






	<p>Under tilberedning viser displayet de indstillede funktioner og andre tilgængelige valgmuligheder.</p>
	<p>Displayet med det højeste antal funktioner indstillet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi (kun udvalgte modeller)</li> <li>B. Information</li> <li>C. Aktuel tid</li> <li>D. Menu</li> <li>E. Temperatur</li> <li>F. Ovnfunktioner</li> <li>G. Timer indstillinger</li> <li>H. Timer</li> <li>I. Termometer (kun udvalgte modeller)</li> </ul>

## Displaylamper

**Akustisk alarm funktionslamper** - når den indstillede tilberedningstid er slut, høres signalet.

 Funktionen er tændt.	 Funktionen er tændt. Tilberedningen stopper automatisk.	 Den akustiske alarm slukkes.
---	---	---

## Timerlamper

 Timeren begynder på et senere tidspunkt.	 Timeren starter, efter lågen til ovnen lukkes.	 For at annullere indstillingen.	 Timeren starter, når ovnen når den indstillede temperatur.	 Timeren starter, når tilberedningen starter.
---	---	--	---	---

**Wi-Fi -indikator** - ovnen kan tilsluttes Wi-Fi.

 Wi-Fi forbindelsen er slået til.
---




## 5. FØR BRUG FØRSTE GANG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 5.1 Indledende rengøring

		
<b>Trin 1</b>	<b>Trin 2</b>	<b>Trin 3</b>
Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnribber ud af ovnen.	Rengør ovnen og tilbehøret med en blød klud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.	Placer tilbehøret og de aftagelige ribber i ovnen.

## 5.2 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første forbindelse.

Du skal indstille: Sprog, Lysstyrke display, Signal volume, Vandets hårdhed, Aktuell tid, trådløs forbindelse.

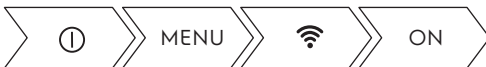
## 5.3 Trådløs forbindelse

For at tilslutte ovnen skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
- En mobil enhed sluttet til dit trådløse netværk.

<b>Trin 1</b>	Download Mobile App'en My AEG Kitchen , og følg vejledningen til de næste trin.
<b>Trin 2</b>	Tænd for ovnen.
<b>Trin 3</b>	Vælg: Menu / Indstillinger / Forbindelser.
<b>Trin 4</b>	Vælg: Wi-Fi. Tryk på knappen.
<b>Trin 5</b>	Vælg trådløst netværk med internetforbindelsen. Ovnens trådløse modul starter inden for 90 sek.

### Tag en genvej!



Frekvens	2,4 Ghz WLAN
	2412 - 2484 MHz

# FØR BRUG FØRSTE GANG

Protokol	IEEE 802,11 b DSSS/802,11 g/n OFDM
Maks. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)

## 5.4 Softwarelicenser




Softwaren i dette produkt indeholder komponenter, som er baseret på fri og open source-software. AEG er anerkende bidrag fra de åbne software- og robotgrupper til udviklingsprojektet.

For at få adgang til kildekoden for disse gratis og åbne kildesoftwarekomponenter, hvis licensbetingelser kræver offentliggørelse, og for at se deres fulde oplysninger om copyright og gældende licensbetingelser, bedes du gå ind på: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappe GTM3).

## 5.5 Indledende forvarmning








**Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.**

<b>Trin 1</b>	Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra ovnen.
<b>Trin 2</b>	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 1 time.
<b>Trin 3</b>	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 15 min.
 Ovnen kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.	

## 5.6 Indstilling: Vandets hårdhed

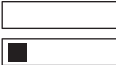



Når du slutter ovnen til nettet for første gang, skal du indstille vandets hårdhedsgrad. Brug testpapiret, der fulgte med damp sættet.

			
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
Læg testpapiret i vand i ca. 1 sek. Anbring ikke testpapiret under rindende vand.	Ryst testpapiret fri for overskydende vand.	Se efter 1 min. vandets hårdhed på nedenstående tabel.	Indstil vandets hårdhedsgrad: Menu / Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.

 Testpapirets farver fortsætter med at ændre sig. Kontrollér vandets hårdhed senere end 1 min. efter testen.

Du kan ændre vandets hårdhedsgrad i menuen: Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.

Tabellen viser vandets hårdhedsgrad (Dh) med det tilsvarende niveau af kalkaflejring og vandklassificering. Juster vandets hårdhedsgrad ifølge tabellen.

Vandets hårdhed		Testpapir	Kalkaflejring (mmol/l)	Kalkaflejring (mg/l)	Vandklassificering
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	blødt
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	moderat hårdt
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	hårdt
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	Meget hård

Når vandets hårdhedsgrad er 4, skal du fylde vandbeholderen med flaskevand.

## 6. DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner

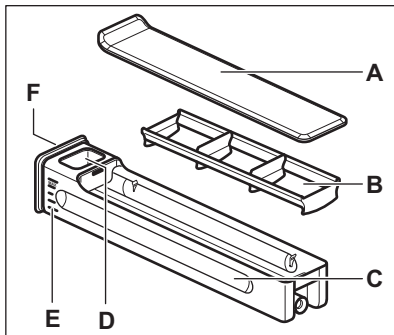
Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Hold knappen inde. Displayet viser standardovnfunktionerne.
Trin 3	Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på knappen for at gå ind i undermenuen.
Trin 4	Vælg ovnfunktionen, og tryk på knappen.
Trin 5	Vælg: °C. Tryk på knappen. Displayet viser temperaturindstillingerne.
Trin 6	Drej og tryk på knappen for at indstille temperaturen.

<b>Trin 7</b>	Tryk på: START . Termometer - du kan når som helst tilslutte termometeret før eller under tilberedningen.
STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.	
<b>Trin 8</b>	Sluk for ovnen.

Tag en genvej!



## 6.2 Vandbeholder



- A. Låg
- B. Bølgebryder
- C. Beholder
- D. Vandopfyldningsåbning
- E. Måleskala
- F. Frontdæksel

## 6.3 Anvendelse: Vandbeholder


<b>Trin 1</b>	Tryk på vandbeholderens forreste dæksel.	
---------------	--	--



<b>Trin 2</b>	Fyld vandbeholderen op til maksimalt niveau. Du kan gøre det på to måder:	
	<b>A:</b> Lad vandbeholderen være inde i ovnen, og hæld vand fra en beholder.	<b>B:</b> Fjern vandbeholderen fra ovnen, og fyld den fra en vandhane.
<b>Trin 3</b>	Bær vandbeholderen i vandret stilling, så du ikke spilder vand.	
<b>Trin 4</b>	Når du fylder vandbeholderen, skal du indsætte den i samme position. Skub frontdækslet, indtil vandbeholderen er inde i ovnen.	
<b>Trin 5</b>	Tøm vandbeholderen, hver gang du har brugt den.	
<b>FORSIGTIG!</b> Hold vandbeholderen væk fra varme overflader.		

## 6.4 Indstilling: Steamify - Damp-ovnfunktioner


<b>Trin 1</b>	Tænd for ovnen.	
<b>Trin 2</b>	Vælg:  Tryk på knappen for at indstille dampovnfunktionen.	
<b>Trin 3</b>	Vælg: °C. Tryk på knappen for at indstille temperaturen. Displayet viser temperaturindstillingerne.	
<b>Trin 4</b>	Indstil temperaturen og tryk på knappen for at bekræfte. Type af dampovnfunktion afhænger af den indstillede temperatur.	
<b>Fuld damp</b> 50 - 100 °C		Til dampning af grøntsager, korn, bælgfrugter, skaldyr, terrine og desserter, der spises med ske.
<b>Høj damp til stuvning</b> 105 - 130 °C		Til tilberedning af småkogt og braiseret kød eller fisk, brød og fjerkræ såvel som cheesecake og sammenkogte retter.

<p><b>Medium damp til sprød skorpe</b> 135 - 150 °C</p>	<p>Til kød, sammenkogte retter, fyldte grøntsager, fisk og gratin. På grund af kombinationen af damp og varme får kødet en saftig og mør konsistens og en sprød skorpe. Hvis du indstiller timeren, tændes grillfunktionen automatisk i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en let gratin.</p>
<p><b>Lav damp til bagning og stegning</b> 155 - 230 °C</p>	<p>Til stegte og bagte retter, kød, fisk, fjerkræ, fyldt buttermdej, tærter, muffins, gratin, grøntsager og bagte varer. Hvis du indstiller timeren og stiller maden på den første rille, tændes der automatisk for undervarme i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en sprød bund.</p>
<p><b>Trin 5</b></p>	<p>Tryk på låget på vandbeholderen for at åbne og fjerne det.</p>
<p><b>Trin 6</b></p>	<p>Fyld koldt vand i vandbeholderen til det maksimale niveau (ca. 950 ml vand). Det påfyldte vand rækker til ca. 50 min. Brug måleskalaen på vandbeholderen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>ADVARSEL!</b> Brug kun koldt postevand. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandbeholderen.</p> </div>
<p><b>Trin 7</b></p>	<p>Tør om nødvendigt ydersiden af vandbeholderen med en blød klud. Skub vandbeholderen til dens oprindelige position.</p>
<p><b>Trin 8</b></p>	<p>Tryk på: <b>START</b> . Der kommer damp efter ca. 2 min. Når ovnen når den indstillede temperatur, udsendes et signal.</p>
<p><b>Trin 9</b></p>	<p>Når vandbeholderen løber tør for vand, udsendes signalet. Fyld vandbeholderen igen. Ved slutningen af tilberedningen kører kølebælsene hurtigere for at fjerne dampen. Signalet udsendes ved slutningen af tilberedningstiden.</p>
<p><b>Trin 10</b></p>	<p>Sluk for ovnen.</p>
<p><b>Trin 11</b></p>	<p>Tøm vandbeholderen, når tilberedningen med damp ender.</p>
<p><b>Trin 12</b></p>	<p>Restvand kan kondensere i ovnrummet. Åbn lågen forsigtigt efter tilberedning. Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.</p>

Tag en genvej!



### 6.5 Indstil: SousVide-tilberedning

<b>Trin 1</b>	Tænd for ovnen.
<b>Trin 2</b>	Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på knappen for at gå ind i undermenuen.
<b>Trin 3</b>	Vælg:  . Tryk på knappen.
<b>Trin 4</b>	Vælg: Timer. Tryk på knappen.
<b>Trin 5</b>	Drej og tryk på knappen for at indstille tiden.
<b>Trin 6</b>	Vælg: °C. Tryk på knappen.
<b>Trin 7</b>	Drej og tryk på knappen for at indstille temperaturen.
<b>Trin 8</b>	Tryk på: START .
<b>Trin 9</b>	Vandrester kan ophobe sig på vakuumposerne og i ovnrummet. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Brug en tallerken og et håndklæde, når vakuumposerne tages ud. Når ovnen er kold, skal du fjerne vandet fra bunden af ovnrummet med en svamp. Tør ovnrummet med en blød klud.

Tag en genvej!



### 6.6 Indstil: Hjælp til tilberedning

Hver ret i denne undermenu har en anbefalet funktion og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen.

Til nogle retter kan du også tilberede med:

- Vægtautomatik
- Termometer

Den grad, en ret tilberedes ved:

- Rød eller Mindre
- Medium
- Gennemstegt eller Mere






<b>Trin 1</b>	Tænd for ovnen.
<b>Trin 2</b>	Vælg: Menu. Tryk på knappen.
<b>Trin 3</b>	Vælg: Hjælp til tilberedning. Tryk på knappen.
<b>Trin 4</b>	Vælg en ret eller en madtype, og tryk på knappen for at bekræfte.
<b>Trin 5</b>	Tryk på: START .




## Tag en genvej!









## 6.7 Ovnfunktioner




### STANDARD

Ovnfunktion	Applikation
 <b>Grillstegning</b>	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 <b>Turbogrill</b>	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 <b>Varmluft</b>	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 <b>Frosne madvarer</b>	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 <b>Over-/undervarme</b>	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.






Ovnfunktion	Applikation
 <b>Pizza</b>	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
 <b>Undervarme</b>	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 <b>Steamify</b>	Brug damp til dampning, kogning, let skorpedannelse, bagning og stegning.




## SPECIALPROGRAMMER

Ovnfunktion	Applikation
 <b>Henkogning</b>	Til henkogning af grøntsager (f.eks. pickles).
 <b>Tørring</b>	Til tørring af skåret frugt, grøntsager og champignoner.
 <b>Yoghurt funktion</b>	Til at lave yoghurt. Lampen er slukket med denne funktion.
 <b>Tallerkenvarmer</b>	Til at forvarme tallerkener til servering.
 <b>Optøning</b>	Til optøning af mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de de frosne madvarer.
 <b>Gratiner</b>	Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. For at lave gratiner og til at brune.

Ovnfunktion	Applikation
 <p>Lavtemperaturstegning</p>	Til tilberedning af møre, saftige stege.
 <p>Holde varm</p>	Til at holde maden varm.
 <p>Fugtig varmluft</p>	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.

## DAMP

Ovnfunktion	Applikation
 <p>SousVide-tilberedning</p>	Funktionsnavnet henviser til en tilberedningsmetode i vakuumforseglede poser ved lave temperaturer. Se afsnittet SousVide-tilberedning herunder samt kapitlet "Råd og tips" med kogetabellerne for yderligere oplysninger.
 <p>Opvarmning med damp</p>	Genopvarmning af mad med damp forhindrer udtørring af overfladen. Varme fordeles på en mild og jævn måde, hvilket giver mulighed for at gendanne madens smag og aroma, som da den blev tilberedt. Denne funktion kan bruges til genopvarmning af maden direkte på en tallerken. Du kan genopvarme flere tallerkener ad gangen ved at bruge flere ovnrubber.
 <p>Brød</p>	Brug denne funktion til at bage brød og småt gærbrød med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
 <p>Hævning af dej</p>	For at mindske tiden for hævnings af gærdej. Det forhindrer, at dejuverfladen bliver tør og holder dejen elastisk.
 <p>Fuld damp</p>	Til dampning af grøntsager, tilbehør eller fisk

Ovnfunktion	Applikation
 <b>Fugtighed høj</b>	Funktionen er egnet til at tilberede lækre retter som creme, flan, terrine og fisk.
 <b>Fugtighed medium</b>	Funktionen er egnet til at tilberede kogt og braiseret kød såvel som brød og sød gærdej. Takket være kombinationen af damp og varme får kød en mør og saftig konsistens, og bagværk af gærdej får en sprød og glansfuld skorpe.
 <b>Fugtighed lav</b>	Funktionen er egnet til kød, fjerkræ, ovnretter og sammenkogte retter. Takket være kombinationen af damp og varme får kød en mør og saftig konsistens og en sprød skorpe.

## 6.8 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energieffektivitetsklasse og økodesign i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014. Test i henhold til EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højeste energieffektivitet, der er mulig.





Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.

Se kapitlet "Råd" for at få oplysninger om tilberedning, Fugtig varmluft. Se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse for generelle anbefalinger til energibesparelse.

## 7. URFUNKTIONER

### 7.1 Beskrivelse af urfunktioner

Urfunktioner	Applikation
Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningslængden. Maksimum er 23 t 59 min.
Startkriterie	For at indstille, når timeren begynder at tælle.
Afslut handling	For at indstille hvad der sker, når timeren ophører med at tælle.
Udskudt start	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	For at forlænge tilberedningstiden.
Påmindelse	Bruges til at indstille en nedtælling. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen.

Startkriterie	Kommentar
-	Timeren starter, når du tænder for den.
	Timeren starter, når lågen lukkes.
	Timeren starter, når tilberedningen starter.
	Timeren starter, når ovnen når den indstillede temperatur.
	Timeren starter på et bestemt tidspunkt.

## 7.2 Sådan indstiller du: Urfunktioner

Indstilling af uret	
Trin 1	Vælg: Aktuel tid. Tryk på knappen.
Trin 2	Drej knappen for at indstille uret. Tryk på knappen.

Indstilling af tilberedningstid	
Trin 1	Vælg en ovnfunktion og indstil temperaturen.
Trin 2	Vælg: Timer.
Trin 3	Drej knappen for at indstille tiden. Tryk på knappen.
Trin 4	Vælg: Afslut handling. Tryk på knappen. Timeren begynder straks at tælle ned.

### Tag en genvej!



Valg af start/slut-mulighed for tilberedning	
Trin 1	Vælg en ovnfunktion og indstil temperaturen.



**Valg af start/slut-mulighed for tilberedning**

<b>Trin 2</b>	Vælg: ● ● ● . Tryk på knappen.
<b>Trin 3</b>	Vælg: Startkriterie. Tryk på knappen.
<b>Trin 4</b>	Vælg: Afslut handling. Tryk på knappen.

**Forsinkelse af start og afslutning af tilberedning**

<b>Trin 1</b>	Vælg: ● ● ● . Tryk på knappen.
<b>Trin 2</b>	Vælg: Startkriterie / Udskudt start. Tryk på knappen.
<b>Trin 3</b>	Drej knappen for at indstille starttiden. Tryk på knappen.
<b>Trin 4</b>	Drej knappen for at indstille afslutningen på tilberedningen. Tryk på knappen.
<b>Trin 5</b>	Vælg: Afslut handling. Tryk på knappen.

**Forsinkelse af start uden at indstille afslutning af tilberedning**

<b>Trin 1</b>	Vælg: ● ● ● . Tryk på knappen.
<b>Trin 2</b>	Vælg: Startkriterie / Udskudt start.
<b>Trin 3</b>	Drej knappen for at indstille starttiden. Tryk to gange på knappen for at bekræfte.

**Forlængelse af tilberedningstid**

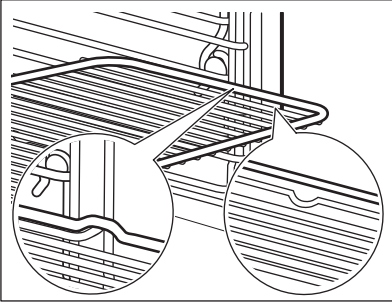
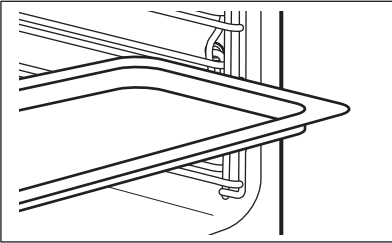
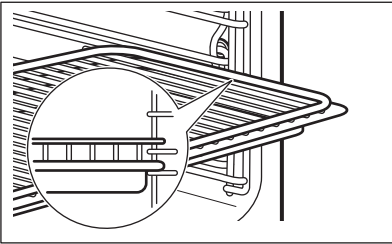
Når der er 10% tilberedningstid tilbage, og maden ikke lader til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen.

<b>Trin 1</b>	Vælg: Timer.
<b>Trin 2</b>	Vælg foretrukket tidsikon for at forlænge madlavningstiden, og tryk på knappen for at bekræfte.
<b>Trin 3</b>	Du kan også vælge den foretrukne varmfunktion og trykke på knappen for at ændre den.

## 8. ANVENDELSE: TILBEHØR


### 8.1 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

<p><b>Grillrist:</b> Skub risten mellem ovnribbens skinner, .</p>	
<p><b>Bageplade / Dyb bradepande:</b> Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.</p>	
<p><b>Grillrist, Bageplade / Dyb bradepande:</b> Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.</p>	

### 8.2 Termometer

Termometer- måler temperaturen i maden. Du kan bruge det med hver ovnfunktion.

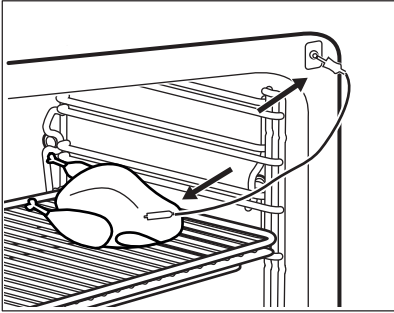
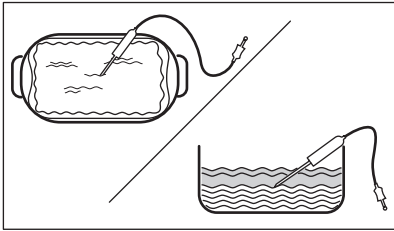

Der skal indstilles to temperaturer:	
<p>°C Ovntemperaturen: mindst 120 °C.</p>	<p> Kernetemperaturen.</p>

## For de bedste madlavningsresultater:


Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.	Brug den ikke til flydende retter.	Under tilberedning skal det forblive i retten.
---	------------------------------------	--

Ovnen beregner en omtrentlig afslutning af tilberedningstiden. Den afhænger af mængden af mad, den indstillede ovnfunktion og temperaturen.

## Anvendelse: Termometer

<b>Trin 1</b>	Tænd for ovnen.
<b>Trin 2</b>	Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
<b>Trin 3</b>	Indsæt: Termometer.
<b>Kød, fjerkræ og fisk</b>	<b>Sammenkogte retter</b>
Indsæt spidsen af Termometer i midten af kød, fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af Termometer er inde i retten.	Indsæt spidsen af Termometer nøjagtigt i midten af den sammenkogte ret. Termometer bør stabiliseres ét sted under bagning. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af bagepladen til at understøtte silikonehåndtaget på Termometer. Spidsen af Termometer bør ikke røre bunden af en bageform.
	
<b>Trin 4</b>	Stik Termometer i stikket på ovns forsiden. Displayet viser den aktuelle temperatur af Termometer.
<b>Trin 5</b>	 - vælg og tryk på knappen for at indstille termometerets kerntemperatur.

# EKSTRAFUNKTIONER

<b>Trin 6</b>	Tryk på knappen for at indstille den foretrukne sensor-valgmulighed: <ul style="list-style-type: none"><li>• Akustisk alarm - når maden når den indstillede kerntemperatur, udsendes et signal.</li><li>• Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kerntemperatur, udsendes et signal, og ovnen stopper.</li></ul>
<b>Trin 7</b>	Drej knappen for at vælge muligheden. Tryk på knappen for at bekræfte.
<b>Trin 8</b>	Tryk på: <b>START</b> . Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.
<b>Trin 9</b>	Tag Termometer-stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>ADVARSEL!</b> Der er risiko for forbrændinger, da Termometer bliver varm. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden.</div>

## Tag en genvej!



## 9. EKSTRAFUNKTIONER



### 9.1 Sådan gemmer du: Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, som f.eks. ovnfunktionen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengøringsfunktionen. Du kan gemme 3 favoritindstillinger. Gemte indstillinger findes i menuen: Favoritter.

<b>Trin 1</b>	Tænd for apparatet.
<b>Trin 2</b>	Vælg den foretrukne indstilling, og tryk på knappen.
<b>Trin 3</b>	Vælg: Menu / Favoritter.
<b>Trin 4</b>	Vælg: Gem aktuelle indstillinger. Drej knappen for at vælge placeringen af indstillingen.
<b>Trin 5</b>	Tryk på knappen for at føje indstillingen til listen over: Favoritter.

### 9.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen efter nogen tid, hvis en opvarmningsfunktion er i gang, og du ikke ændrer indstillingerne.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

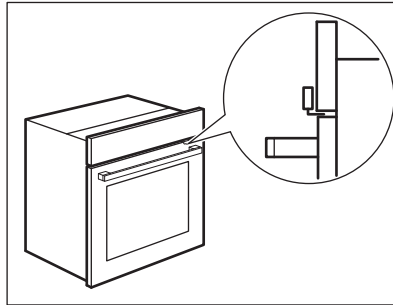
Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Sluttid, Lavtemperaturstegning.

## 9.3 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

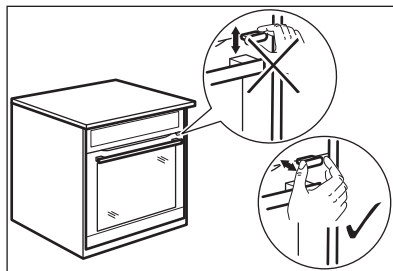
## 9.4 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er ulåst, når du køber ovnen.

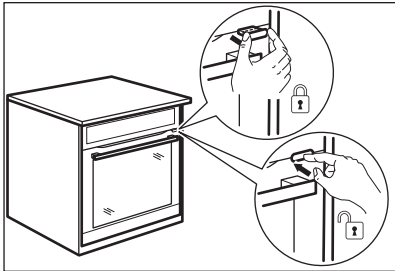


### **FORSIGTIG!**

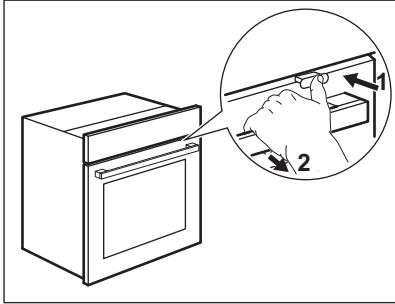
Bevæg ikke lågelåsen vertikalt.  
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnlågen.



## 9.5 Anvendelse: Mekanisk lågelås

<b>Trin 1</b>	Træk lågelåsen frem, indtil den låses, for at låse lågen.
<b>Trin 2</b>	For at låse op for lågen skal du trykke lågelåsen tilbage i panelet. 

### Åbning af den låste låge

Du kan åbne lågen, når den mekaniske lågelås er låst.	
<b>Trin 1</b>	Tryk lågelåsen en smule, og åbn lågen ved at trække den med håndtaget. 
Når du lukker lågen, skal du sørge for, at lågelåsen forbliver låst.	

## 10. RÅD OG TIPS






### 10.1 Anbefalinger til tilberedning








Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne og kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser. Din ovn bager eller steger muligvis anderledes end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad. Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende. Få flere tilberedningsanbefalinger i madlavningstabellerne på vores website. For at finde madlavningstips skal du kontrollere PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden af ovnrummet.

### 10.2 Fugtig varmluft

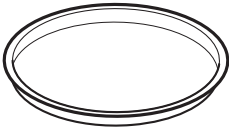
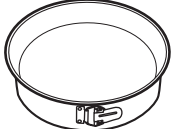


For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Roulade	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	15 - 25
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	140	2	15 - 25

		 (°C)		 (min.)
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25

## 10.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør







Brug mørke og ikke-reflekterende former og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende fade.

 <b>Pizzaform</b>	 <b>Bageform</b>	 <b>Ramekiner</b>	 <b>Tærtbundform</b>
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm højde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

## 10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter

### Oplysninger til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.

 <b>BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Bagværk i form</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Fedtfattig sandkage	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	160	35 - 50	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	160	60 - 90	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	180	70 - 90	1









## BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Småkager








Brug ovnens tredje ristposition.

		 (°C)	 (min.)
Smørkager / Kagesnitter	Varmluft	140	25 - 40
Smørkager / Kagesnitter, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	160	20 - 30
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	20 - 35
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	170	20 - 30



## BAGNING PÅ FLERE RIBBER. Småkager





		 (°C)	 (min.)	
Smørkager / Kagesnitter	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	23 - 40	1 / 4
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	35 - 50	1 / 4



Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.



Grill med den maksimale temperaturindstilling.

		 (min.)	
Toast	Grillstegning	1 - 3	5
Oksesteak, vendes undervejs	Grillstegning	24 - 30	4







## Information til testinstitutter

Test af funktionen: Fuld damp.

Test i henhold til IEC 60350.



Indstil temperaturen til 100 °C.

	 Beholder (Gastronorm)	 (kg)		 (min.)	
Broccoli, forvarm den tomme ovn	1 x 2/3 perforeret	0.3	3	8 - 9	Sæt bagepladen på den første ovnrille.
Broccoli, forvarm den tomme ovn	1 x 2/3 perforeret	maks.	3	10 - 11	Sæt bagepladen på den første ovnrille.
Ærter, frosne	2 x 2/3 perforeret	2 x 1,5	2 og 4	Indtil temperaturen på det koldeste punkt når 85 °C.	Sæt bagepladen på den første ovnrille.




## 11. VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

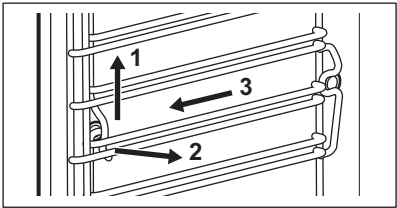
Se kapitlerne om sikkerhed.

### 11.1 Bemærkninger om rengøring

 <p><b>Rengøringsmidler</b></p>	<p>Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.</p> <p>Rengør bunden af ovnrummet med nogle få dråber eddike for at fjerne kalkrester.</p>
	<p>Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.</p>
	<p>Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.</p>
 <p><b>Hverdagsbrug</b></p>	<p>Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.</p>
	<p>Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en mikrofiberklud efter hver brug.</p>
 <p><b>Tilbehør</b></p>	<p>Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.</p>
	<p>Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.</p>

### 11.2 Fjernelse: Ovnribber


Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

<b>Trin 1</b>	Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	
<b>Trin 2</b>	Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af det forreste op-hæng.	
<b>Trin 3</b>	Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.	
<b>Trin 4</b>	Træk holderne ud af baglåsen.	

Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

## 11.3 Anvendelse: Rengøring med damp

Inden start:		
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnribber fra ovnen.	Rengør bunden af ovnrummet og det indvendige lågeglas med en blød klud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

<b>Trin 1</b>	Fyld vandbeholderen op til maksimalt niveau.	
<b>Trin 2</b>	Vælg: Menu / Rengøring.	
Funktion	Beskrivelse	Varighed
Rengøring med damp	Let rengøring	30 min
Rengøring med damp plus	Normal rensning Sprøjt ovnrummet med et rengøringsmiddel.	75 min
<b>Trin 3</b>	Tænd for funktionen. Følg vejledningen på displayet. Signalet udsendes, når rengøringen ender.	
<b>Trin 4</b>	Tryk på drejeknappen for at slukke for signalet.	
	Når denne funktion virker, er lyset slukket.	

Når rengøringen slutter:		
Sluk for ovnen.	Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud. Fjern det resterende vand fra vandbeholderen.	Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.

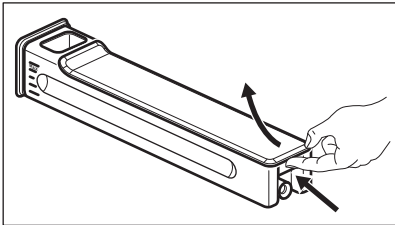
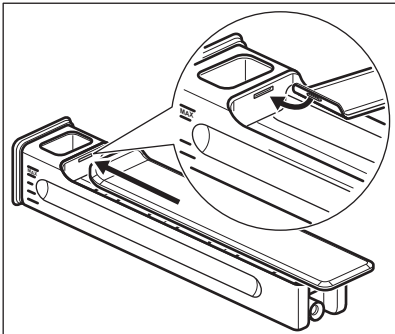
## 11.4 Husk rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

Brug funktionen: Rengøring med damp plus.

Du kan aktivere og deaktivere påmindelsen i menuen: Opsætning.

## 11.5 Rengøring: Vandbeholder


<b>Trin 1</b>	Fjern vandbeholderen fra ovnen.	
<b>Trin 2</b>	Fjern låget til vandbeholderen. Løft dækslet svarende til fremspringet bagtil.	
<b>Trin 3</b>	Fjern bølgebryderen. Træk den væk fra beholderelementet, indtil den kommer ud.	
<b>Trin 4</b>	Vask vandbeholderdelene med vand og sæbe. Brug ikke skuresvampe, og rengør ikke vandbeholderen i en opvaskemaskine.	
<b>Trin 5</b>	Genmonter vandbeholderen.	
<b>Trin 6</b>	Klik bølgebryderen på plads. Skub den ind i beholderelementet.	
<b>Trin 7</b>	Sæt låget på. Klik først den forreste del på plads, og skub den mod beholderelementet.	
<b>Trin 8</b>	Isæt vandbeholderen.	
<b>Trin 9</b>	Skub vandbeholderen mod ovnen, indtil den låser på plads.	

## 11.6 Anvendelse: Afkalkning

Inden start:		
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern al tilbehøret fra ovnen.	Sørg for, at vandbeholderen er tom.


**Varighed af den første del:** ca. 100 min

# VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

<b>Trin 1</b>	Stil bradepanden på ovnens første rille.
<b>Trin 2</b>	Hæld 250 ml afkalkningsmiddel i vandbeholderen.
<b>Trin 3</b>	Fyld resten af vandbeholderen med vand op til maksimalt niveau.
<b>Trin 4</b>	Vælg: Menu / Rengøring.
<b>Trin 5</b>	Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet. Den første del af afkalkningen starter.
<b>Trin 6</b>	Når den første del er afsluttet, skal bradepanden tømmes og sættes tilbage i den første rille.
<b>Varigheden af den anden del:</b> ca. 35 min	
<b>Trin 7</b>	Kom vand i vandbeholderen. Kontrollér, at der ikke er rester af afkalkningsmiddel i vandbeholderen. Isæt vandbeholderen.
<b>Trin 8</b>	Fjern bradepanden, når funktionen ender.
 Når denne funktion virker, er lyset slukket.	

## Når afkalkningen er færdig:


Sluk for ovnen.	Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud. Fjern det resterende vand fra vandbeholderen.	Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.
-----------------	---	--

 Hvis der er nogle kalkrester tilbage i ovnen efter afkalkning, beder displayet om at gentage proceduren.

## 11.7 Påmindelse om afkalkning

Der er to påmindelser, der husker dig på at afkalke ovnen. Du kan ikke deaktivere huskefunktionen til afkalkning.

Type	Beskrivelse
Blød påmindelse	Anbefaler dig at afkalke ovnen.

Type	Beskrivelse
Hård påmindelse	Forpligter dig til at afkalke ovnen. Hvis du ikke afkalke ovnen, når den hårde påmindelse er aktiv, bliver dampfunktionerne deaktiveret.
 Disse påmindelser aktiveres hver gang, du slukker for ovnen.	

## 11.8 Anvendelse: Rensning af dampgenerator

Inden start:	
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern al tilbehøret fra ovnen.

<b>Trin 1</b>	Stil bradepanden på ovnens første rille.
<b>Trin 2</b>	Kom vand i vandbeholderen.
<b>Trin 3</b>	Vælg: Menu / Rengøring / Rensning af dampgenerator. Varighed: ca. 30 min
<b>Trin 4</b>	Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet.
<b>Trin 5</b>	Fjern bradepanden, når funktionen ender.

 Når denne funktion virker, er lyset slukket.

## 11.9 Husk tørring

Efter tilberedning med en dampopvarmningsfunktion beder displayet om at tørre ovnen. Tryk JA for at tørre ovnen.


## 11.10 Anvendelse: Tørring


Brug den efter tilberedning med en dampopvarmningsfunktion eller damprensning til at tørre ovnrummet.

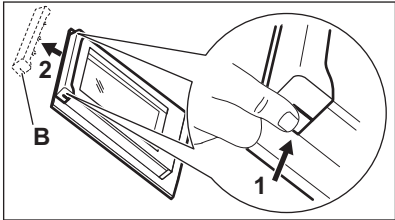
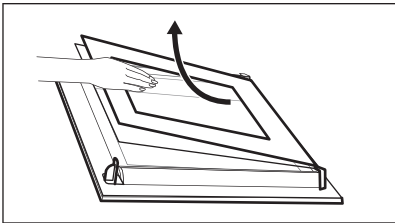
<b>Trin 1</b>	Sørg for, at ovnen er kold.
<b>Trin 2</b>	Fjern alt tilbehør.
<b>Trin 3</b>	Vælg menuen: Rengøring / Tørring.
<b>Trin 4</b>	Følg vejledningen på skærmen.

## 11.11 Sådan fjerner og installerer du: Lågeglas

Du kan tage det indvendige ovnglas ud for at rengøre det. Antallet af glaspaneler er forskelligt for forskellige modeller.

 Kameramodulet er placeret i grebet. Vær meget forsigtig med ikke at beskadige eller knuse kamerakablet, der forbinder lågen og ovnrummet. Rengør kamerallinsen forsigtigt med en blød klud.

 **FORSIGTIG!**  
Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

<b>Trin 1</b>	Sæt ovnlågen i første åbne position (vinkel på ca. 70°).	
<b>Trin 2</b>	Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.	
<b>Trin 3</b>	Træk lågelisten fremad, og tag den ud.	
<b>Trin 4</b>	Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.	
<b>Trin 5</b>	Rengør glaspanelet med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.	
<b>Trin 6</b>	Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.	
<b>Trin 7</b>	Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen. Sørg for, at glassene er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.	

## 11.12 Udskiftning: Lampe

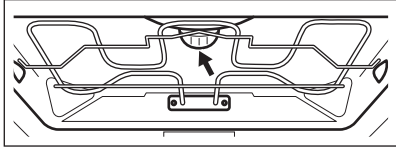
 **ADVARSEL!**  
Risiko for elektrisk stød  
Pæren kan være varm.



## Før du udskifter pæren:

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.	Tag stikket ud af kontakten.	Læg en klud i bunden af ovnrummet.

## Toplampe

Trin 1	Drej glasset, og tag det af.	
Trin 2	Fjern metalringen og rengør glassdækslet.	
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.	
Trin 4	Fastgør metalringen til glassdækslet og installer den.	

## Sidelampe

Trin 1	Fjern den venstre hyldestøtte for at få adgang til pæren.
Trin 2	Brug en Torx 20-skruetrækker til at fjerne dækslet.
Trin 3	Fjern og rengør metalrammen og forseglingen.
Trin 4	Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
Trin 5	Montér metalrammen og forseglingen. Spænd skruerne.
Trin 6	Montér venstre hyldestøtte.




## 12. FEJLFINDING










### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 12.1 Hvad gør du, hvis ...




 <b>Ovnen tændes ikke eller bliver ikke opvarmet</b>	
 <b>Mulig årsag</b>	 <b>Afhjælpning</b>
Kogesektionen er ikke tilsluttet strømmen, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om ovnen er tilsluttet korrekt til strømmen.
Uret er ikke indstillet.	Indstil uret. Se detaljer i kapitlet "Urfunktioner", Indstilling: Urfunktioner.
Lågen er ikke lukket korrekt.	Luk lågen helt.
Sikringen er sprunget.	Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.
Børnesikringen er slået til.	Se kapitlet "Menu", Undermenu for: Tilvalg.

 <b>Komponenter</b>	
 <b>Beskrivelse</b>	 <b>Afhjælpning</b>
Pæren er sprunget.	Udskift pæren. Se detaljer i kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Udskiftning: Ovnpære.

 <b>Vandbeholderen virker ikke korrekt</b>		
 <b>Beskrivelse</b>	 <b>Mulig årsag</b>	 <b>Afhjælpning</b>
Ovnen beholder ikke vandbeholderen, når du har indsat den.	Vandbeholderen er ikke trykket helt ind.	Sæt vandbeholderen helt ind i ovnen.
Der kommer vand ud af vandbeholderen.	Låget til vandbeholderen eller bølgebryderen er ikke påsat korrekt.	Genmonter låget til vandbeholderen og bølgebryderen.





## Problemer med rengøringsprocedure




 <b>Beskrivelse</b>	 <b>Mulig årsag</b>	 <b>Afhjælpning</b>
Vandbeholderen er vanskelig at rengøre.	Låget og bølgebryderen blev ikke fjernet.	Fjern låget og bølgebryderen.
Der er ikke vand i grill/bradepanden efter afkalkning.	Vandbeholderen blev ikke fyldt op til det maksimale niveau.	Kontrollér, om der er afkalkningsmiddel/vand i vandbeholderen.
Der er snavset vand nederst i ovnrummet efter afkalkning.	Grill/bradepanden sidder i forkert rilleposition.	Fjern det resterende vand og afkalkningsmidlet fra bunden af ovnen. Stil bradepanden på den første ribbe næste gang.
Der er for meget vand nederst i ovnrummet efter rengøring.	Du puttede for meget rengøringsmiddel i ovnen, inden du gik i gang med rengøringen.	Næste gang bør du fordele et tyndt lag rengøringsmiddel jævnt på ovnrummets vægge.
Rengøringen er ikke tilfredsstillende.	Du gik i gang med rengøringen, da ovnen var for varm.	Vent, til ovnen er kold. Gentag rengøring.
	Du fjernede ikke alt tilbehøret fra ovnen inden rengøring.	Tag alt tilbehør ud af ovnen. Gentag rengøring.

Strømafbrydelse stopper altid rengøring. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.





## Problemer med Wi-Fi-signal

 <b>Mulig årsag</b>	 <b>Afhjælpning</b>
Problem med trådløst netværkssignal.	Kontrollér dit trådløse netværk og router. Genstart routeren.
Der er installeret en ny router, eller routerkonfigurationen er ændret.	Se kapitlet "Før første anvendelse", Trådløs forbindelse, for at konfigurere ovnen og den mobile enhed igen.
Det trådløse netværkssignal er svagt.	Flyt routeren så tæt som muligt på ovnen.



 <b>Problemer med Wi-Fi-signal</b>	
 <b>Mulig årsag</b>	 <b>Afhjælpning</b>
Det trådløse signal bliver afbrudt af et mikrobølgeapparat i nærheden af ovnen.	Sluk for mikrobølgeovnen.

## 12.2 Håndtering: Fejlkode

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse. I dette afsnit finder du listen over de problemer, du selv kan håndtere.

 <b>Kode og beskrivelse</b>	 <b>Afhjælpning</b>
F111 - Termometer er ikke sat rigtigt i stikkontakten.	Sæt Termometer helt ind i stikkontakten.
F601 - der er et problem med Wi-Fi-signalet.	Kontrollér din netværksforbindelse. Se kapitlet "Før ibrugtagning", Trådløs forbindelse.
F604 - den første forbindelse til Wi-Fi mislykkedes.	Sluk og tænd for ovnen og prøv igen. Se kapitlet "Før ibrugtagning", Trådløs forbindelse.
F908 - ovnsystemet kan ikke oprette forbindelse til kontrolpanelet.	Sluk og tænd for ovnen.

Når en af disse fejlmeddelelser fortsætter med at blive vist på displayet, betyder det, at et defekt undersystem muligvis er blevet deaktiveret. Kontakt i så fald din forhandler eller et autoriseret servicecenter. Hvis en af disse fejl opstår, vil resten af ovnfunktionerne fortsætte med at virke som normalt.

 <b>Kode og beskrivelse</b>	 <b>Afhjælpning</b>
F131 - dampensensorens temperatur er for høj.	Sluk for ovnen og vent til den er kølet ned. Tænd for ovnen igen.
F144 - sensoren i Vandbeholder kan ikke måle vandniveauet.	Tøm Vandbeholder og fyld den igen.
F254 - kameraet er ikke tilsluttet ovnen.	Sluk og tænd for ovnen.

 Kode og beskrivelse	 Afhjælpning
F508 - Vandbeholder virker ikke korrekt.	Sluk og tænd for ovnen.
F602, F603 - Wi-Fi er ikke tilgængelig.	Sluk og tænd for ovnen.

## 12.3 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:	
Model (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 13. ENERGIEFFEKTIV

### 13.1 Produktoplysninger og produktoplysningsark\*

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	BBS9850B 944188446 BFS9850M 944188448
Energieffektivitetsindeks	61.9
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.52 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet

Lydstyrke	70 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	BBS9850B	40.0 kg
	BFS9850M	40.5 kg

\* For EU ifølge EU-forordninger 65/2014 og 66/2014.  
For Hviderusland ifølge STB 2478-2017, bilag G; STB 2477-2017, bilag A og B.  
For Ukraine ifølge 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

## 13.2 Energibesparelse



Apparatet indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

Sørg for, at ovnens låge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

### Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

### Restvarme

Hvis et program med valget Varighed eller Sluttid er aktiveret, og tilberedningstiden er over 30 min., slukkes varmelegemerne automatisk tidligere ved visse ovnfunktioner.

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

### Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt.

Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

### Tilberedning med slukket lampe

Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

### Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

## 14. MENUSTRUKTUR

### 14.1 Menu

Vælg: Menu og tryk på knappen.

Menupunkt		Applikation
Favoritter		Angiver favoritindstillingerne.
Hjælp til tilberedning		Angiver automatiske programmer.
Rengøring		Angiver rengøringsprogrammer.
Tilvalg		For at indstille ovnkonfigurationen.
Indstillinger	Forbindelser	For at indstille netværkskonfigurationen.
	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwarens version og konfiguration.

### 14.2 Undermenu for: Rengøring

Undermenu	Applikation
Rengøring med damp	Let rengøring.
Rengøring med damp plus	Grundig rengøring.
Afkalkning	Rengøring af dampkredsløbet for kalk.
Rensning af dampgenerator	Rengøring af dampkredsløbet. Rens efter hyppig tilberedning med damp.
Tørring	Tørring af ovnrummet for kondensvand efter brug af dampfunktionerne.
Husk rengøring	Minder dig om, hvornår du skal rengøre ovnen.

## 14.3 Undermenu for: Tilvalg

Undermenu	Applikation
Lys	Slår lampen til og fra.
Synligt lysikon	Lampe-ikonet vises på skærmen.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Den er kun tilgængelig for nogle af ovnens funktioner.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen. Når funktionen er slået til, vises teksten "Børnesikring" på displayet, når du tænder for ovnen. For at aktivere brugen af ovnen skal du vælge kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.
Heat + Hold	Holder den tilberedte mad varm i 30 minutter efter endt tilberedning. Når denne funktion er tændt, vises meddelelsen "Keep warm started" (Hold varm startet) på displayet. Den er kun tilgængelig for nogle ovnfunktioner, og hvis Varighed er indstillet.

## 14.4 Undermenu for: Forbindelser

Undermenu	Beskrivelse
Wi-Fi	For at aktivere og deaktivere: Wi-Fi.
Fjernbetjent tilstand	For at aktivere og deaktivere fjernbetjening. Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: Wi-Fi.
Netværk	For at kontrollere netværksstatussen og signaleffekten af: Wi-Fi.
Automatisk fjernbetjening	For at starte fjernbetjent tilstand automatisk efter at have trykket på START. Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: Wi-Fi.
Glem netværk	For at deaktivere det aktuelle netværk fra automatisk forbindelse til ovnen.



## 14.5 Undermenu for: Opsætning

Undermenu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.
Tidsangivelse	Slår uret til og fra.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.
Husk rengøring	Slår påmindelsen til og fra.
Panelsignal	Aktiverer og deaktiverer tonen i berøringsfelterne. Tonerne kan ikke slås fra for: ①, STOP .
Alarm/Fejl signaler	Slår alarmtonerne til og fra.
Signal volume	Indstiller lydstyrken af tastetoner og signaler.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Vandets hårdhed	Indstiller vandets hårdhed.
Temperaturenhed	Indstiller temperaturenheden til °C / °F.

## 14.6 Undermenu for: Service





Undermenu	Beskrivelse
Demo funktion	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Licens	Oplysninger om licenser.
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.
Nulstil alle pop-up beskeder	Genopretter alle pop-up beskeder til de originale indstillinger.

## 15. DET ER NEMT!




Inden den første anvendelse skal du indstille:

Sprog	Lysstyrke display	Signal volume	Vandets hårdhed	Aktuel tid
-------	-------------------	---------------	-----------------	------------




Gør dig bekendt med de grundlæggende symboler på kontrolpanelet og displayet:

 TIL / FRA	 Information	 Timer indstillinger	 Termometer	START / STOP
--	--	--	---	--------------

Start med at bruge ovnen

Hurtig start	Tænd for ovnen og begynd tilberedningen med funktionens standardtemperatur og -tid.	Trin 1	Trin 2	Trin 3
		Tryk på og hold: 	 ... - tryk på ovnens funktion og tryk derefter på knappen.	Tryk: START .
Hurtigt sluk	Sluk for ovnen til enhver tid, enhver skærm eller meddelelse.	 - tryk og hold nede, indtil ovnen slukker.		

Start tilberedning

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
 - tryk for at tænde ovnen.	 ... - vælg ovnfunktion, og tryk på knappen.	 - drej knappen for at indstille temperaturen og tryk.	START - tryk for at starte tilberedning.

Tilberedning med damp - Steamify


Indstil temperaturen. Type af dampovnfunktion afhænger af den indstillede temperatur.

Fuld damp	Høj damp til stuvning	Medium damp til sprød skorpe	Lav damp til bagning og stegning
-----------	-----------------------	------------------------------	----------------------------------


Tilberedning med damp - Steamify			
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

## Lær at tilberede mad hurtigt

Brug de automatiske programmer for at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
Tryk på:  .	Vælg: Menu. Tryk på knappen.	Vælg: Hjælp til tilberedning . Tryk på knappen.	Vælg fødevarer-kategori.	Vælg retten, og tryk på knappen.

## Brug korte funktioner til at indstille tilberedningstiden eller ændre tilberedningsfunktionen

Hurtige timerindstillinger	Trin 1	Trin 2
Brug de mest anvendte timerindstillinger ved at vælge mellem genvejene.	Vælg: Timer . Tryk på knappen.	Vælg den foretrukne timerværdi, og tryk på knappen.
<b>10 % Finish assist</b> Brug 10 % Finish assist til at forlænge tiden eller ændre tilberedningsfunktion, når der er 10 % af tilberedningstiden er tilbage.	+1 min   +5 min   +10 min - tryk på det foretrukne tidsskridt for at forlænge tilberedningstiden.	
	Skift funktion: Vælg foretrukken funktion  ... - vælg foretrukket funktion. Tryk på knappen.	

## Rengør ovnen med rengøring med damp

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Vælg: Menu. Tryk på knappen.	Vælg: Rengøring. Tryk på knappen.	Vælg tilstanden:
<b>Rengøring med damp</b>		Til let rengøring.
<b>Rengøring med damp plus</b>		Til grundig rengøring.

## Rengør ovnen med rengøring med damp

### Afkalkning

Til rengøring af dampkredsløbet for kalk.

### Rensning af dampgenerator

Til rensning og rengøring af dampkredsløbet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

## 16. TAG EN GENVEJ!

---

Her kan du se alle de nyttige genveje. Du finder dem også i de særlige kapitler i brugervejledningen.

### Trådløs forbindelse



### Indstilling: Ovnfunktioner



### Indstilling: Steamify Tilberedning med dampovnfunktion



### Indstilling: SousVide-tilberedning



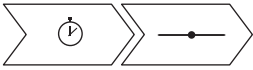
### Indstilling: Hjælp til tilberedning



### Indstilling: Tilberedningstid



Sådan udskyder du: Start og afslutning på tilberedning





Sådan annullerer du: Indstil timer



Anvendelse: Termometer



## 17. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867362057-B-122022



**AEG**