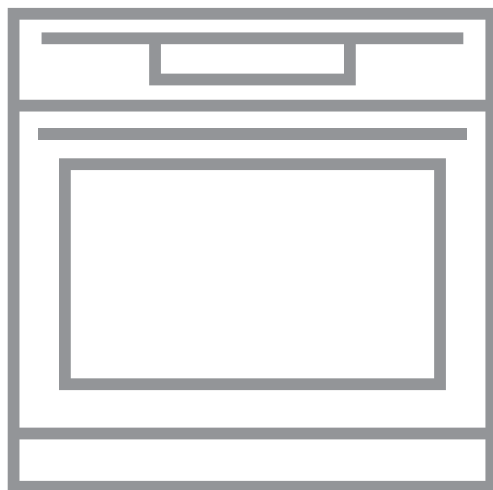


► BSK999330T

NO Bruksanvisning
Dampovn

USER MANUAL



AEG

FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du valgte dette AEG-produktet. Vi har laget det for å gi deg perfekt ytelse i mange år, med innovativ teknologi som bidrar til å gjøre livet enklere – egenskaper som du kanskje ikke finner på ordinære apparater. Bruk noen minutter på å lese dette, for å få mest mulig ut av den.

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.aeg.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:

www.registreaeg.com




Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:

www.aeg.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer. Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON	5
1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker.....	5
1.2 Generell sikkerhet.....	5
2. SIKKERHETSANVISNINGER	7
2.1 Montering.....	7
2.2 Elektrisk tilkobling.....	8
2.3 Bruk.....	8
2.4 Stell og rengjøring.....	9
2.5 Dampkoking.....	9
2.6 Innvendig lys.....	9
2.7 Tjenester.....	10
2.8 Avfallshåndtering.....	10
3. PRODUKTBEKRIVELSE	11
3.1 Generell oversikt.....	11
3.2 Tilbehør.....	11
4. SLIK SLÅR DU OVNE PÅ OG AV	13
4.1 Betjeningspanel.....	13
4.2 Display.....	13
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK	15
5.1 Første gangs rengjøring.....	15
5.2 Første tilkobling.....	15
5.3 Trådløs tilkobling.....	15
5.4 Programvarelisenser.....	16
5.5 Første gangs forvarming.....	16
5.6 Slik angir du: Vannhardhet.....	16
6. DAGLIG BRUK	18
6.1 Slik stiller du inn: Varmefunksjoner.....	18
6.2 Vannskuff.....	19
6.3 Bruk: Vannskuff.....	19
6.4 Slik stiller du inn: Steamify – Ovnsfunksjoner med damp.....	20
6.5 Slik angir du: SousVide-tilberedning.....	21
6.6 Slik angir du: Assisteret matlaging.....	22
6.7 Varmefunksjoner.....	23
6.8 Merknader om: Baking med fukt.....	25
7. KLOKKEFUNKSJONER	27
7.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner.....	27
7.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene.....	27
8. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR	30
8.1 Innsetting av tilbehør.....	30
8.2 Steketermometer.....	30
9. TILLEGGSFUNKSJONER	33
9.1 Slik lagrer du: Favoritter.....	33
9.2 Automatisk utkobling.....	33
9.3 Kjølevifte.....	33

10. RÅD OG TIPS.....	34
10.1 Råd om tilberedning.....	34
10.2 Baking med fukt.....	34
10.3 Baking med fukt – anbefalt tilbehør.....	35
10.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter.....	35
11. STELL OG RENGJØRING.....	39
11.1 Merknader om rengjøring.....	39
11.2 Slik fjerner du: Hyllestøtter.....	39
11.3 Bruk: Damprengjøring.....	40
11.4 Husk Å Rengjøre !.....	40
11.5 Slik rengjør du: Vannskuff.....	41
11.6 Slik bruker du: Avkalking.....	41
11.7 Påminnelse om avkalking.....	42
11.8 Slik bruker du: Skylling.....	43
11.9 Tørkepåminnelse.....	43
11.10 Bruk: Tørking.....	43
11.11 Slik fjerner du og installerer: Dørglass.....	43
11.12 Slik bytter du: Ovnslampe.....	44
12. FEILSØKING.....	46
12.1 Hva må gjøres, hvis.....	46
12.2 Slik administrerer du: Feilkoder.....	48
12.3 Servicedata.....	49
13. ENERGIEFFEKTIV.....	50
13.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark*.....	50
13.2 Energisparing.....	50
14. MENYSTRUKTUR.....	52
14.1 Meny.....	52
14.2 Undermeny for: Rengjøring.....	52
14.3 Undermeny for: Alternativer.....	53
14.4 Undermeny for: Tilkoblinger.....	53
14.5 Undermeny for: Oppsett.....	54
14.6 Undermeny for: Service.....	54
15. DET ER ENKELT!.....	55
16. TA EN SNARVEI!.....	58
17. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	60

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet og mobile enheter med My AEG Kitchen.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler blir varme under bruk.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende

kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.

- ADVARSEL: Sørg for at apparatet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller legge i tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette apparatet.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at ovnsdøren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.
- Innbyggingsenheten må møte kravene til stabilitet i DIN 68930.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	578 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av apparatet	594 mm
Høyden av baksiden av apparatet	576 mm
Bredden av fronten av apparatet	595 mm
Bredden av baksiden av apparatet	559 mm
Dybden av apparatet	567 mm
Apparatets innebygde dybde	546 mm
Dybde med døren åpen	1027 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560 x 20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	4 x 25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Apparatet leveres med støpsel og strømledning.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk (innendørs).
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av apparatet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til apparatet når apparatet er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med apparatet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- Ikke del Wi-Fi-passordet ditt.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnusstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av apparatet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i apparatet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme apparatet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i apparatet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på apparatets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Den må ikke brukes til andre formål, for eksempel oppvarming av rommet.
- Ha alltid ovnsdøren lukket når stekeovnsdøren er lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

2.5 Dampkoking

ADVARSEL!

Brannfare eller skade på produktet.

- Frigitt damp kan føre til brannskader:
 - Pass på å ikke åpne døren til produktet når funksjonen er aktivert. Damp kan slippe ut.
 - Åpne forsiktig produktets dør etter en dampkoking.

2.6 Innvendig lys

ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets

SIKKERHETSANVISNINGER

driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.7 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.8 Avfallshåndtering



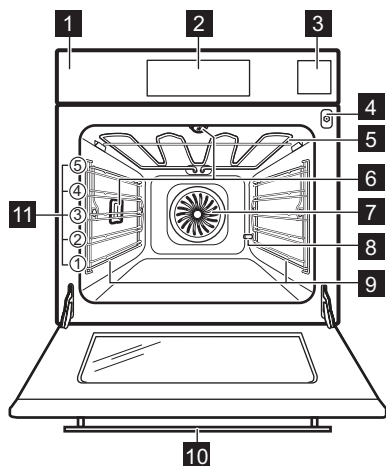
ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt

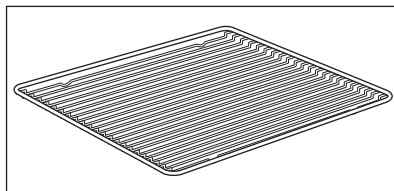


- 1** Betjeningspanel
- 2** Display
- 3** Vannskuff
- 4** Kontakt til steketermometer
- 5** Varmeelement
- 6** Lys
- 7** Vifte
- 8** Avkalking rørutløp
- 9** Uttakbare brettstiger
- 10** Kamera i håndtaket
- 11** Hyllnivåer

3.2 Tilbehør

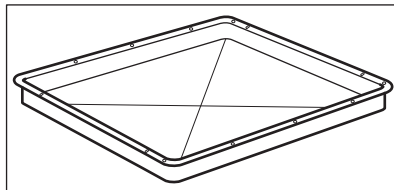
Rist

For kokekar, kakeformer, steker.



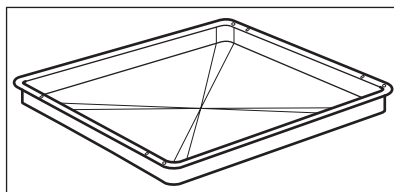
Stekebrett

For kaker og kjeks.



Grill-/stekepanne

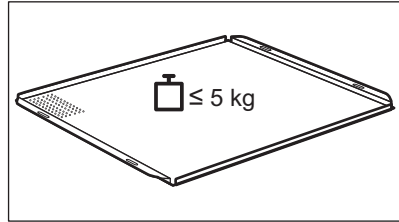
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.



PRODUKTBEKRIVELSE

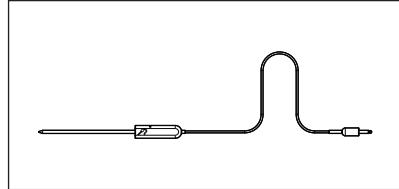
Proffbrett

For rundstykker, saltstenger og småkaker. Egnet for dampfunksjoner. Misfarging av overflaten har ingen effekt på funksjonaliteten.



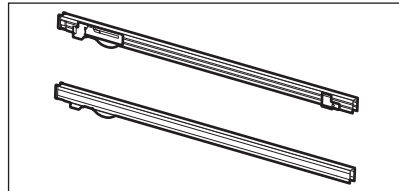
Steketermometer

Måler temperaturen i maten.



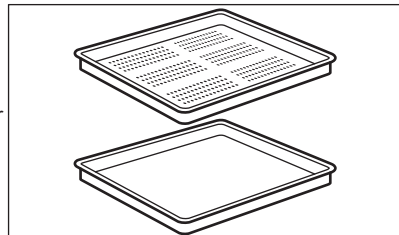
Teleskopiske glideskinner

For enklere innsetting og fjerning av steke- og bakerister.



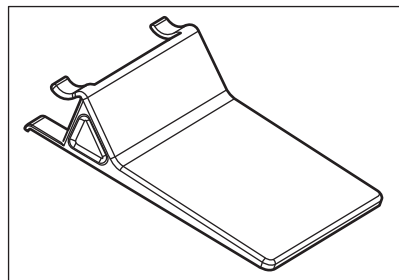
Dampsett

En uoperfært og én perforert matbeholder. Dampsettet drenerer kondensvannet bort fra maten ved damptilberedning. Bruk den til å tilberede grønnsaker, fisk og kyllingbryst. Settet er ikke egnet for mat som trekker til seg vannet, f.eks. ris, polenta og pasta.



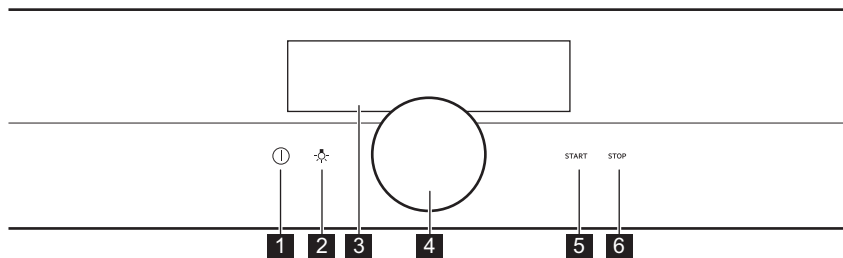
Kamerabeskytter

Hindrer lysrefleksjoner i bildene.



4. SLIK SLÅR DU OVNEEN PÅ OG AV

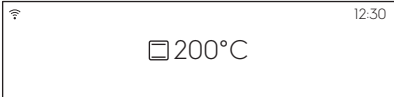
4.1 Betjeningspanel




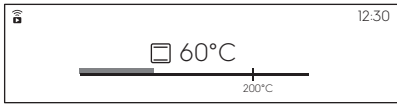
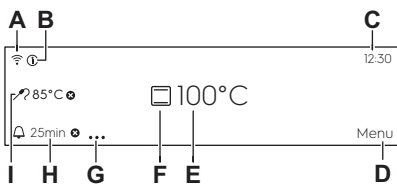
1	PÅ / AV	Trykk og hold nede for å slå ovnen på og av.
2	Lysbryter	Slik slår du lampen av og på.
3	Display	Viser ovnens gjeldende innstillinger.
4	Hjulknapp	Slik bruker du ovnen.
5	START	Slik slår du på den valgte funksjonen.
6	STOP	Slik slår du av den valgte funksjonen.

 Hold	 Trykk på	 Hold og vri
Slå på hovedskjermen.	Bekreft en innstilling eller gå til den valgte undermenyen.	Tilpass innstillingene og naviger gjennom menyen.

4.2 Display

	Når du har slått på, viser displayet hovedskjermbildet med varmfunksjonen og standardtemperatur.
---	--

SLIK SLÅR DU OVNEN PÅ OG AV






	<p>Hvis du ikke bruker ovnen innen 2 minutter går displayet til standby.</p>
	<p>Når du lager mat viser displayet innstillingene og andre tilgjengelige alternativer.</p>
	<p>Displayet med maks antall funksjoner er valgt.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi (bare på utvalgte modeller) B. Informasjon C. Tid på dagen D. Meny E. Temperatur F. Varmefunksjoner G. Timer Valg H. Timer I. Steketermometer (bare på utvalgte modeller)

Displayindikatorer

Lydsignal-funksjonsindikatorer – når den valgte tilberedningstiden er slutt, hører du et lydsignal.

 Funksjonen er på.	 Funksjonen er på. Tilberedningen stopper automatisk.	 Lydsignalet er deaktivert.
---	---	--

Timer-indikatorer

 Timeren starter senere.	 Timeren starter etter at ovnsdøren lukkes.	 Slik sletter du innstillingen.	 Timeren starter når ovnen når den innstilte temperaturen.	 Timeren starter når tilberedningen starter.
--	---	---	--	--

Wi-Fi-indikator – ovnen kan tilkobles via Wi-Fi.




 Wi-Fi-tilkoblingen er slått på.
--

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første gangs rengjøring

		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.	Rengjør ovnens og tilbehørene med en myk klut med varmt vann og et mildt vaske-middel.	Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i ovnen.

5.2 Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Summerlyd, Vannhardhet, Tid på dagen, Trådløs tilkobling.

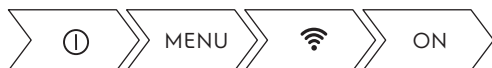
5.3 Trådløs tilkobling

For å koble til ovnen trenger du:

- Trådløst nettverk med internettforbindelse.
- Mobilenhet koblet til det trådløse nettverket.

Steg 1	Last ned mobilappen My AEG Kitchen og følg instruksjonene for de neste stegene.
Steg 2	Slå på ovnen.
Steg 3	Velg: Meny / Oppsett / Tilkoblinger.
Steg 4	Velg: Wi-Fi. Trykk på bryteren.
Steg 5	Velg et trådløst nettverk med internettforbindelse. Ovnens trådløse modul starter innen 90 sek.

Ta en snarvei!



FØR FØRSTE GANGS BRUK

Frekvens	2,4 GHz WLAN
	2412–2484 MHz
Protokoll	IEEE 802.11 b DSSS/802.11 g/n OFDM
Maks effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Programvarelisenser



Programvaren i dette produktet inneholder komponenter som er basert på programvarer fra gratis og åpne kilder. AEG erkjenner tydelig bidrag fra åpne programvare og robotsamfunn til utviklingsprosjektet.

Gå frem på følgende måte for å få tilgang til kildekoden til disse programvarene fra gratis og åpne komponenter med lisensvilkår som krever publisering, og for å se hele informasjonen om opphavsrett og gjeldende lisensvilkår, gå til: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappe GTM3).

5.5 Første gangs forvarming





Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

Steg 1	Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.
Steg 2	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 1 time.
Steg 3	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 15 minutter.

 Ovnens kan avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

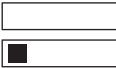



5.6 Slik angir du: Vannhardhet

Når du kobler ovnen til strøm, må du angi vannhardheten.
Bruk testpapiret som fulgte med dampsettet.

			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4

Sett testpapiret i vann i ca. 1 sek. Ikke ha testpapiret under rennende vann.	Rist testpapiret for å fjerne overflødig vann.	Etter 1 min kontrollerer du vannhardheten med tabellen nedenfor.	Slik angir du vannhardheten: Meny / Oppsett / Oppsett / Vannhardhet.
<p>i Fargene på testpapiret vil fortsette å forandre seg. Ikke kontroller vannhardhet senere enn 1 min etter testen.</p>			
<p>Du kan endre vannhardheten i menyen: Oppsett / Oppsett / Vannhardhet.</p>			

Tabellen nedenfor viser innstillingsområdet for vannhardhet (°dH) med den tilsvarende kalkavsetningen og vannkvaliteten. Juster vannhardheten i henhold til tabellen.

Vannhardhet		Testpapir	Kalkavsetning (mmol/l)	Kalkavsetning (mg/l)	Vannkvalitet
Nivå	°dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	bløtt
2	8–14		1,4–2,5	51–100	middels hardt
3	15–21		2,6–3,8	101–150	hardt
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	meget hardt

Fyll vannskuffen med flaskevann uten kullsyre når vannhardheten fra kranen er 4.

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

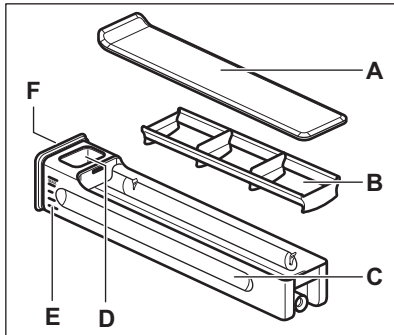
6.1 Slik stiller du inn: Varmefunksjoner

Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Hold bryteren inne. Displayet viser standard ovnsfunksjoner.
Steg 3	Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på bryteren for å åpne undermenyen.
Steg 4	Velg ovnsfunksjon og trykk på bryteren.
Steg 5	Velg: °C. Trykk på bryteren. Displayet viser temperaturinnstillingene.
Steg 6	Drei og trykk bryteren for å stille inn temperaturen.
Steg 7	Trykk på: START . Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen.
STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.	
Steg 8	Slå av ovnen.

Ta en snarvei!



6.2 Vannskuff



- A. Lokk
- B. Bølgebryter
- C. Skuff
- D. Åpning for vannfylling
- E. Skala
- F. Frontdeksel


6.3 Bruk: Vannskuff

<p>Steg 1</p>	<p>Dytt på dekelet på fronten av vannskuffen.</p>	
<p>Steg 2</p>	<p>Fyll vannskuffen til maksimumsnivået. Dette kan du gjøre på 2 måter:</p>	
	<p>A: La vannet ligge i skuffen inne i ovnen og hell vannet fra en beholder.</p>	<p>B: Fjern vannskuffen fra ovnen og fyll den fra en vannkran.</p>
<p>Steg 3</p>	<p>Flytt vannskuffen i horisontal stilling for å unngå vannsøl.</p>	
<p>Steg 4</p>	<p>Når du fyller vannskuffen, må du sette den inn i samme posisjon. Trykk frontdekelet til vannskuffen er i ovnen.</p>	
<p>Steg 5</p>	<p>Tøm vannet fra vannskuffen etter hver bruk.</p>	

**FORSIKTIG!**

Hold vannskuffen unna varme overflater.

6.4 Slik stiller du inn: Steamify – Ovnsfunksjoner med damp


Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Velg:  Trykk på bryteren for å angi ovnsfunksjonen med damp.
Steg 3	Velg: °C. Trykk på bryteren for å stille inn temperaturen. Displayet viser temperaturinnstillingene.
Steg 4	Angi temperaturen og trykk på bryteren for å bekrefte. Typen ovnsfunksjon med damp avhenger av den angitte temperaturen.
Damp for damping av mat 50–100 °C	For damping av grønnsaker, korn, belgfrukter, sjømat, terriner og desserter.
Damp for stuing 105–130 °C	For tilberedning av stuert og bresert kjøtt eller fisk, brød og fjærkre, samt ostekaker og gryteretter.
Damp for lett crisp 135–150 °C	For kjøtt, gryteretter, fylte grønnsaker, fisk og grateng. Kombinasjonen av damp og varme gir kjøttet saftig og mør konsistens samt en sprø overflate. Hvis du stiller timeren, slås grillfunksjonen på automatisk de siste minuttene av tilberedningsprosessen for å gi retten en lett gratinering.
Damp til steking og baking 155–230 °C	For stekte og bakte retter, kjøtt, fisk, fjærkre, fylt buterdeig, terter, muffins, grateng, grønnsaker og bakst. Hvis du stiller timeren og legger maten på nedre nivå, blir undervarmefunksjonen slått på automatisk de siste minuttene av tilberedningsprosessen for å gi retten en sprø bunn.
Steg 5	Trykk på dekselet på vannskuffen for å åpne og fjerne det.

Steg 6	Fyll vannskuffen med kaldt vann opp til maksimumsnivået (rundt 950 ml). Vannforsyningen holder til omtrent 50 minutter. Bruk målestokken på vannskuffen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>⚠ ADVARSEL! Bruk kun kaldt vann fra springen. Ikke bruk filtrert (demineralisert) eller destillert vann. Ikke bruk andre væsker. Ikke hell brannfarlige eller alkoholholdige væsker i vannskuffen.</p> </div>
Steg 7	Tørk av utsiden av vannskuffen med en myk klut om nødvendig. Skyv vannskuffen tilbake i den opprinnelige stillingen.
Steg 8	Trykk på: START . Dampen kommer etter omtrent 2 min. Når ovnen når den angitte temperaturen, hører du lydsignalet.
Steg 9	Når vannskuffen går tom for vann, hører du lydsignalet. Fyll vannskuffen på nytt. Når du er ferdig med matlagingen, går kjøleviften raskere for å fjerne dampen. Du hører signalet på slutten av tilberedningstiden.
Steg 10	Slå av ovnen.
Steg 11	Tøm vannskuffen etter at du er ferdig med matlagingen.
Steg 12	Det kan kondenseres rester av vann i ovnsrommet. Åpne døren forsiktig etter matlagingen. Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned.

Ta en snarvei!



6.5 Slik angir du: SousVide-tilberedning

Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på bryteren for å åpne undermenyen.
Steg 3	Velg:  . Trykk på bryteren.
Steg 4	Velg: Timer. Trykk på bryteren.
Steg 5	Drei og trykk på bryteren for å angi tiden.

Steg 6	Velg: °C. Trykk på bryteren.
Steg 7	Drei og trykk på bryteren for å angi temperaturen.
Steg 8	Trykk på: START .
Steg 9	Restvann kan samle seg i vakuumposer og i ovnsrommet. Åpne ovnsdøren forsiktig etter tilberedning. Bruk en tallerken og et håndkle for å ta ut vakuumposene. Når ovnen er avkjølt fjern vannet fra bunnen av ovnsrommet med en svamp. Tørk hulrommet med en myk klut.

Ta en snarvei!



6.6 Slik angir du: Assistert matlaging

Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt funksjon og temperatur. Du kan justere tid og temperatur.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med:

- Vekt automatisk
- Steketermometer

Tilberedningsgrad:

- Rå eller Mindre
- Medium – rosa
- Godt stekt eller Mer









Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Velg: Meny. Trykk på bryteren.
Steg 3	Velg: Assistert matlaging. Trykk på bryteren.
Steg 4	Velg en rett eller type mat, og trykk på bryteren for å bekrefte.
Steg 5	Trykk på: START .

Ta en snarvei!












6.7 Varmefunksjoner









STANDARD

Ovnfunksjon	Anvendelse
 <p>Grill</p>	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
 <p>Gratinerer med vifte</p>	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brune.
 <p>Ekte Varmluft</p>	Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C lavere enn Over- og undervarme.
 <p>Frossen mat</p>	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommefrites, potetbåter og vårruller) sprøere.
 <p>Over- og undervarme</p>	For å bake og steke på én brettplassing.
 <p>Pizzafunksjon</p>	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
 <p>Undervarme</p>	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
 <p>Steamify</p>	Bruk damp for damping av mat, stuing, lett sprøsteking, baking og steking.

SPESIALER

Ovnfunksjon	Anvendelse
 Hermetisering	Slik hermetiserer du grønnsaker (f.eks. sylteagurker).
 Tørrking	For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp.
 Yoghurt-funksjon	Å tilberede yoghurt. Lampen i denne funksjonen er av.
 Tallerkenoppvarming	For å forvarme tallerkener før servering.
 Tining	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
 Grateng	For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.
 Langtidssteking	For å tilberede møre og saftige steker.
 Hold varm	For å holde mat varm.
 Baking med fukt	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.

DAMP

Ovnfunksjon	Anvendelse
 <p>SousVide-tilberedning</p>	<p>Funksjonsnavnet henspiller på en metode der man tilbereder mat i vakuumsforseglede plastposer ved lave temperaturer. Se avsnittet om SousVide-tilberedning nedenfor og kapittelet «Råd og tips» med tilberedningstabeller for mer informasjon.</p>
 <p>Damp-oppvarming</p>	<p>Gjenoppvarming av mat med damp hindrer den i å bli tørr på overflaten. Varmen blir jevnt og skånsomt fordelt, noe som gjør det mulig å gjenvinne smaken og aromaen til nylaget mat. Denne funksjonen kan brukes til å varme opp mat rett på tallerkenen. Du kan varme opp mer enn én tallerken samtidig ved å bruke ulike hyllnivåer.</p>
 <p>Brødbaking</p>	<p>Bruk denne funksjonen til å lage brød og rundstykker som ser profesjonelle ut, med veldig bra sprøhet, farge og glans på skorpen.</p>
 <p>Deigheving</p>	<p>Slik hever du gjærdeig raskere. Det hindrer deigoverflaten fra å bli tørr og holder deigen smidig.</p>
 <p>Full damp</p>	<p>For damping av grønnsaker, mellomretter fisk</p>
 <p>Fuktighet høy</p>	<p>Funksjonen egner seg til tilberedning av delikate retter som vaniljesaus, karamellpudding, terriner og fisk.</p>
 <p>Fuktighet middels</p>	<p>Denne funksjonen egner seg godt til tilberedning av stuert og bresert kjøtt samt brød og bakst med søt gjærdeig. Kombinasjonen av damp og varme gir kjøttet saftig og mør konsistens, og bakst av gjærdeig får en sprø og glatt overflate.</p>
 <p>Fuktighet lav</p>	<p>Denne funksjonen egner seg godt til tilberedning av kjøtt, fjærkre, ovnsretter og gryteretter. Kombinasjonen av damp og varme gir kjøttet saftig og mør konsistens samt en sprø overflate.</p>

6.8 Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økologiske designkrav i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014. Tester i henhold til EN 60350-1.

Stekeovnsdøren bør være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.





DAGLIG BRUK

For matlagingsinstruksjonene, se kapitlet «Råd og tips», Baking med fukt. Se kapitlet «Energieffektivitet» for generelle anbefalinger for energisparing.

7. KLOKKEFUNKSJONER

7.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Klokkefunksjon	Anvendelse
Tilberedningstid	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimaltid er 23 t 59 min.
Startkriterier	Slik stiller du timeren for å starte nedtellingen.
Avslutte handling	Slik stiller du inn hva som skal skje når timeren slutter nedtellingen.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	For å forlenge tilberedningstiden.
Påminnelse	For å stille inn en nedtelling. Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen.

Startkriterier	Kommentar
-	Timeren starter når du slår den på.
	Timeren starter etter at døren lukkes.
	Timeren starter når tilberedningen starter.
	Timeren starter når ovnen når den angitte temperaturen.
	Timeren starter på en bestemt tid.

7.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene

Slik stiller du klokken	
Steg 1	Velg: Tid på dagen. Trykk på bryteren.
Steg 2	Trykk på bryteren for å stille klokken. Trykk på bryteren.

Slik stiller du tilberedningstiden	
Steg 1	Velg varmefunksjon og still inn temperaturen.

KLOKKEFUNKSJONER

Slik stiller du tilberedningstiden	
Steg 2	Velg: Timer.
Steg 3	Trykk på bryteren for å stille klokken. Trykk på bryteren.
Steg 4	Velg: Avslutte handling. Trykk på bryteren. Timeren starter nedtellingen med det samme.

Ta en snarvei!



Slik velger du alternativet start / avslutt tilberedning	
Steg 1	Velg en varmefunksjon og still inn temperaturen.
Steg 2	Velg: ● ● ● . Trykk på bryteren.
Steg 3	Velg: Startkriterier. Trykk på bryteren.
Steg 4	Velg: Avslutte handling. Trykk på bryteren.

Slik utsetter du start og avslutter tilberedning	
Steg 1	Velg: ● ● ● . Trykk på bryteren.
Steg 2	Velg: Startkriterier / Ved et senere tidspunkt. Trykk på bryteren.
Steg 3	Drei på bryteren for å stille klokken. Trykk på bryteren.
Steg 4	Drei på bryteren for å stille inn avslutningen av tilberedningen. Trykk på bryteren.
Steg 5	Velg: Avslutte handling. Trykk på bryteren.

Slik utsetter du start uten å stille inn avslutningen av tilberedningen	
Steg 1	Velg: ● ● ● . Trykk på bryteren.

Slik utsetter du start uten å stille inn avslutningen av tilberedningen

Steg 2	Velg: Startkriterier / Ved et senere tidspunkt.
Steg 3	Drei på bryteren for å stille klokken. Trykk på bryteren to ganger for å bekrefte.

Slik forlenger du tilberedningstid

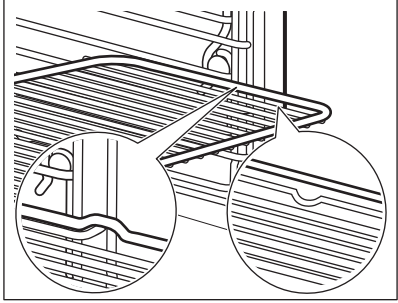
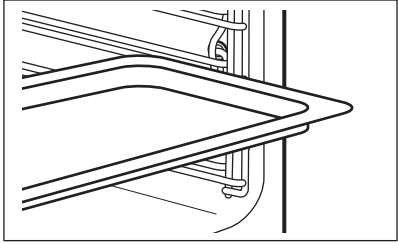
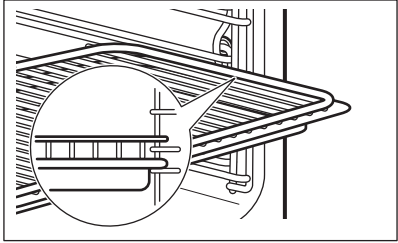
Når 10% av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen.

Steg 1	Velg: Timer.
Steg 2	Velg foretrukket tidsikon for å forlenge tilberedningstid og trykk på bryteren for å bekrefte.
Steg 3	Du kan også velge foretrukket varmefunksjon og trykke på bryteren for å endre den.

8. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR


8.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

<p>Rist: Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen.</p>	
<p>Stekebrett / Langpanne: Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.</p>	
<p>Rist, Stekebrett / Langpanne: Skyv brettet inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.</p>	

8.2 Steketermometer

Steketermometer– måler temperaturen i maten. Du kan bruke det sammen med alle ovnsfunksjonene.

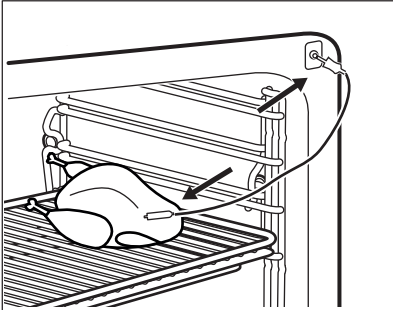
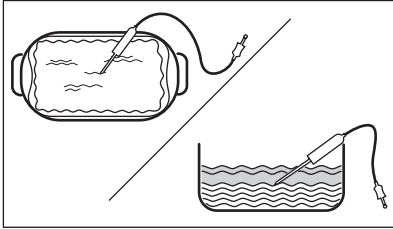

To temperaturer må stilles inn:	
<p>°C Ovnstemperaturen: minst 120 °C.</p>	<p> Kjernetemperaturen.</p>

Slik får du best tilberedningsresultater:

Ingrediensene bør holde romtemperatur.	Ikke bruk det til flytende retter.	Det må stå i retten under tilberedningen.
--	------------------------------------	---

Ovnen beregner en omtrentlig slutt på tilberedningstiden. Den avhenger av hvor mye mat det er, hvilken ovnsfunksjon som er valgt, og temperaturen.

Bruk: Steketermometer

Steg 1	Slå på ovnen.	
Steg 2	Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.	
Steg 3	Sett inn: Steketermometer.	
Kjøtt, fjærkre og fisk	Gryterett	
Sett spissen på Steketermometer inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen. Sørg for at minst 3/4 av Steketermometer er inne i retten.	Sett spissen på Steketermometer nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometer bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på Steketermometer. Tuppen av Steketermometer ikke berører bunnen av formen.	
		
Steg 4	Sett Steketermometer i kontakten på fremsiden av ovnen. Displayet viser den aktuelle temperaturen til: Steketermometer.	
Steg 5	 – velg og trykk på bryteren for å angi kjernetemperaturen til sensoren.	

BRUK: PRAKTISK TILBEHØR

Steg 6	Trykk på bryteren for å angi foretrukket sensoralternativ: <ul style="list-style-type: none">• Lydsignal – når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal.• Lydalarm ved endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm og ovnen slår seg av.
Steg 7	Drei på bryteren for å velge alternativet. Trykk på bryteren for å bekrefte.
Steg 8	Trykk på: START . Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Du kan velge å stoppe eller å fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.
Steg 9	Fjern Steketermometer pluggen fra kontakten og ta retten ut av ovnen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>⚠ ADVARSEL! Siden Steketermometer blir svært varm er det en risiko for brannskader. Vær forsiktig når du trekker ut pluggen på sensoren og fjerner den fra maten.</p></div>

Ta en snarvei!



9. TILLEGGSFUNKSJONER



9.1 Slik lagrer du: Favoritter

Du kan lagre favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjonen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengjøringsfunksjonen. Du kan lagre 3 favorittinnstillinger. Lagrede innstillinger er tilgjengelige i menyen: Favoritter.

Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Velg den foretrukne innstillingen og trykk på bryteren.
Steg 3	Velg: Meny / Favoritter.
Steg 4	Velg: Lagre gjeldende innstillinger. Drei bryteren for å velge posisjon for innstillingen.
Steg 5	Trykk på bryteren for å legge innstillingen til listen over: Favoritter.

9.2 Automatisk utkobling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en varmefunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.

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

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Steketermometer, Sluttid, Langtidssteking.

9.3 Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovns overflater kalde. Hvis du slår av ovnen, kan kjøleviften være aktiv til ovnen er kjølt ned.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.






Ovnen kan muligens steke på en annen måte enn den gamle ovnen gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.






Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

For flere tilberedningsanbefalinger se tabellene for matlaging på nettstedet vårt. For å finne matlagingråd, sjekk PNC (produktnummer)-nummeret på typeskiltet på forsiden av rammen på ovnsrommet.

10.2 Baking med fukt


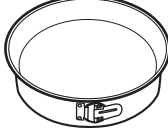


Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		 (°C)		 (min)
Søt små gjær- bakst, 16 stk	stekebrett eller langpan- ne	180	2	25 - 35
Rullekake	stekebrett eller langpan- ne	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpan- ne	180	3	15 - 25
Informasjons- kapsler (Coo- kies), 16 stk	stekebrett eller langpan- ne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpan- ne	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpan- ne	180	2	20 - 30
Ikke-søt butter- deig, 20 stk	stekebrett eller langpan- ne	180	2	20 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpan- ne	140	2	15 - 25

		 (°C)		 (min)
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	15 - 25

10.3 Baking med fukt – anbefalt tilbehør







Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholderen. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de refleksive rettene.

 Pizzapanne	 Kakeform	 Ramekins	 Form for karamellpudding
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramikk 8 cm diameter, 5 cm høyde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

10.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter






Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til: EN 60350, IEC 60350.

 STEKING I ÉN HØYDE. Baking i former				
		 (°C)	 (min)	
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	140 – 150	35 – 50	2
Fettfritt formkake	Over- og undervarme	160	35 – 50	2
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmluft	160	60 – 90	2



STEKING I ÉN HØYDE. Baking i former





		 (°C)	 (min)	
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	180	70 – 90	1



STEKING I ÉN HØYDE. Kjeks








Bruk det tredje hyllnivået.

		 (°C)	 (min)
Kjeks / Deigstriper	Ekte Varmluft	140	25 – 40
Kjeks / Deigstriper, forvarm den tomme ovnen	Over- og undervarme	160	20 – 30
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Ekte Varmluft	150	20 – 35
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Over- og undervarme	170	20 – 30








STEKING I FLERE HØYDER. Kjeks

		 (°C)	 (min)	
Kjeks / Deigstriper	Ekte Varmluft	140	25 – 45	1 / 4



STEKING I FLERE HØYDER. Kjeks

		 (°C)	 (min)	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Ekte Varmluft	150	23 – 40	1 / 4
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	160	35 – 50	1 / 4







GRILL



Forvarm den tomme ovnen i 5 minutter.



Grill med maksimum temperaturinnstilling.

		 (min)	
Smørbrød	Grill	1 – 3	5
Storfestek, snu halvveis	Grill	24–30	4

Informasjon for testinstitutter







Tester for funksjonen: Full damp.

Tester i henhold til IEC 60350.

RÅD OG TIPS



Still inn temperaturen på 100 °C.


	 Beholder (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Brokkoli, for- varm den tomme ovnen	1 x 2/3 perforert	0,3	3	8–9	Sett stekebrettet på det første hyllnivået.
Brokkoli, for- varm den tomme ovnen	1 x 2/3 perforert	maks.	3	10–11	Sett stekebrettet på det første hyllnivået.
Frosne erter	2 x 2/3 perforert	2 x 1,5	2 og 4	Til temperaturen på det kaldeste punktet når 85 °C.	Sett stekebrettet på det første hyllnivået.


11. STELL OG RENGJØRING


⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

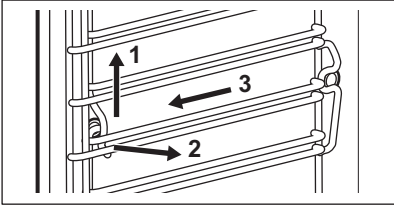
 Rengjøringsmidler	Rengjør ovnsens forside med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Rengjør bunnen av ovnsrommet med noen få dråper eddik for å fjerne kalkrester.
	Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
	Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

 Hverdagsbruk	Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.
	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 20 minutter. Tørk av ovnsrommet med en myk klut etter bruk.

 Tilbehør	Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.
	Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.


11.2 Slik fjerner du: Hyllestøtter

Fjern brettstigenefor å rengjøre ovnen.

Steg 1	Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.	
Steg 2	Trekk hyllestøttene forsiktig opp og ut av det fremre festet.	
Steg 3	Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.	
Steg 4	Trekk ut brettstigen fra bakre feste.	
Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigen.		

11.3 Bruk: Damprenngjøring

Før du begynner:		
Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.	Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.	Rengjør bunnen av ovnsrommet og det innvendige dørglasset med en myk klut med varmt vann og et mildt vaske-middel.

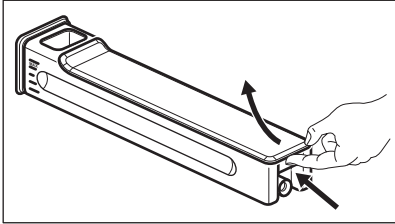
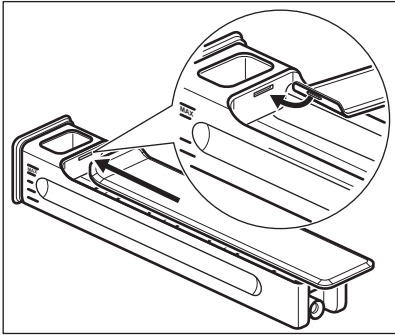
Steg 1	Fyll vannskuffen til maksimumsnivået.	
Steg 2	Velg: Meny / Rengjøring.	
Funksjon	Beskrivelse	Varighet
Damprenngjøring	Lett rengjøring	30 min.
Damprenngjøring Plus	Normal rengjøring Spray ovnsrommet med et vaskemiddel.	75 min.
Steg 3	Slå på funksjonen. Følg instruksjonen på skjermen. Signalet høres når rengjøringen avsluttes.	
Steg 4	Trykk på hjulknappen for å stanse signalet.	
 Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.		

Når rengjøringen er over:		
Slå av ovnen.	Tørk over ovnsrommet med en myk klut når den er avkjølt. Fjern gjenværende vann fra vannskuffen.	Hold ovnsdøren åpen og vent til ovnsrommet er tørt.

11.4 Husk Å Rengjøre !

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.
Bruk funksjonen: Damprenngjøring Plus.
Du kan aktivere og deaktivere påminnelsen i menyen: Oppsett.

11.5 Slik rengjør du: Vannskuff


Steg 1	Fjern vannskuffen fra ovnen.	
Steg 2	Fjern lokket på vannskuffen. Løft dekselet i samsvar med utstikket på baksiden.	
Steg 3	Fjern bølgebryteren. Trekk den bort fra skuffen inntil den kommer ut.	
Steg 4	Vask delene til vannskuffen med vann og såpe. Ikke bruk grove svamper og ikke rengjør vannskuffen i en oppvaskmaskin.	
Steg 5	Sett sammen vannskuffen på nytt.	
Steg 6	Klikk bølgebryteren på plass. Skyv den inn i vannskuffen.	
Steg 7	Sett sammen lokket. Sett først inn fronten, og skyv den deretter mot skuffen.	
Steg 8	Sett inn vannskuffen.	
Steg 9	Skyv vannskuffen mot ovnen inntil den festes.	


11.6 Slik bruker du: Avkalking

Før du starter:		
Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	Fjern tilbehør.	Sørg for at vannskuffen er tom.

Varighet første del: rundt 100 min	
Steg 1	Plasser langpannen på nederste hyllnivå.
Steg 2	Hell 250 ml avkalkingsmiddel i vannskuffen.
Steg 3	Fyll resten av vannskuffen med vann opp til maksimalnivået.


STELL OG RENGJØRING

Steg 4	Velg: Meny / Rengjøring.
Steg 5	Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet. Første del av avkalkingen starter.
Steg 6	Etter at den første delen er ferdig, tømmer du langpannen og setter den tilbake på nederste hyllenivå igjen.
Varighet andre del: rundt 35 min	
Steg 7	Fyll vannskuffen med vann. Sørg for at det ikke er noe avkalkingsmiddel igjen i vannskuffen. Sett inn vannskuffen.
Steg 8	Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.
 Når denne funksjonen er i gang, slås lyset i ovnen av.	


Når avkalkingen er ferdig:		
Slå av ovnen.	Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned. Fjern det gjenværende vannet fra vannskuffen.	Hold ovnsdøren åpen og vent til ovnsrommet blir tørt.
 Hvis det gjenstår kalkrester i ovnen etter avkalking, ber displayet deg gjenta prosedyren.		

11.7 Påminnelse om avkalking

Det er to påminnelser som ber deg om å avkalke ovnen. Du kan ikke slå av påminnelsen om avkalking.

Type	Beskrivelse
Myk påminnelse	Anbefaler deg å avkalke ovnen.
Hard påminnelse	Forplikter deg til å avkalke ovnen. Hvis du ikke avkalker produktet når den harde påminnelsen er på, deaktiveres dampfunksjonene.
 Disse påminnelsene aktiveres hver gang du slår av ovnen.	

11.8 Slik bruker du: Skylling

Før du starter:	
Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	Fjern tilbehør.
Steg 1	Plasser langpannen på nederste hyllenivå.
Steg 2	Fyll vannskuffen med vann.
Steg 3	Velg: Meny / Rengjøring / Skylling. Varighet: rundt 30 min
Steg 4	Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet.
Steg 5	Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.
 Når denne funksjonen er i gang, slås lyset i ovnen av.	

11.9 Tørkepåminnelse

Etter tilberedning med en dampvarmefunksjon ber displayet om å tørke ovnen. Trykk JA for å tørke ovnen.


11.10 Bruk: Tørking


Bruk den etter tilberedning med dampvarmefunksjon eller damprensing for å tørke hulrommet.

Steg 1	Påse at ovnen er avkjølt.
Steg 2	Fjern alt tilbehør.
Steg 3	Velg menyen: Rengjøring / Tørking.
Steg 4	Følg instruksjonene på skjermen.

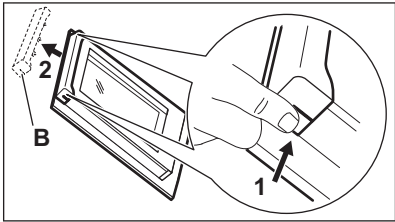
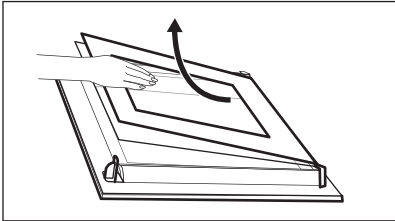
11.11 Slik fjerner du og installerer: Dørglass

Du kan fjerne de indre glasspanelene for rengjøring. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.

 <p>Kameramodulen er plassert i dørhåndtaket. Vær ekstra forsiktig så du ikke skader eller knuser kamerakabelen som kobler døren til ovnsrommet. Rengjør kameralinsen forsiktig med en myk klut.</p>
--

 FORSIKTIG! Håndter glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.
--

STELL OG RENGJØRING

Steg 1	Åpne ovnsdøren til første åpneposisjon (cirka 70° vinkel).	
Steg 2	Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.	
Steg 3	Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.	
Steg 4	Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føringen.	
Steg 5	Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.	
Steg 6	Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring.	
Steg 7	Monter det minste panelet først, så det store, og til slutt døren. Kontroller at glassene er satt inn og ligger i riktig posisjon, ellers kan overflaten på døren overophetes.	

11.12 Slik bytter du: Ovnslampe

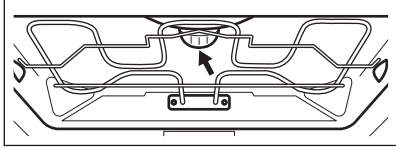
⚠ ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

Før du skifter pæren:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.	Koble fra strømtilførselen til ovnen.	Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Øverste ovsnlampe

Steg 1	Drei glassdekelet for å ta det av.	
Steg 2	Ta ut tetninger og metallringen, og rengjør glassdekelet.	
Steg 3	Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.	
Steg 4	Monter tetninger og metallringen til glassdekelet og installer det.	

Sidelys

Steg 1	Fjern den venstre brettstigen for å få tilgang til lampen.
Steg 2	Bruk en Torx 20-skrutrekker for å fjerne dekelet.
Steg 3	Fjern og rengjør metallrammen og klipslåsen.
Steg 4	Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
Steg 5	Monter metallrammen og forseglingen. Stram skruene.
Steg 6	Monter den venstre ovsstigen.

12. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...



Ovnen slår seg ikke på eller blir ikke oppvarmet



Mulig årsak



Løsning

Ovnen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.

Kontroller om stekeovnen er riktig koblet til strømforsyningen.

Klokken er ikke stilt inn.

Still inn klokken. Se kapittelet «Klokkefunksjoner», Slik stiller du klokken for nærmere informasjon: Klokkefunksjonene.

Døren er ikke skikkelig stengt.

Lukk døren helt.

Sikringen har gått.

Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.

Barnesikringen er på.

Se kapittelet «Meny», Undermeny for: Alternativer.



Komponenter







Beskrivelse







Løsning




Lyspæren har gått.

Bytt lyspæren, for detaljer se kapittelet «Pleie og Rengjøring», Slik bytter du: Lyspære.

 Vannskuffen virker ikke som den skal		
 Beskrivelse	 Mulig årsak	 Løsning
Ovnen holder ikke på vannskuffen etter at du setter den inn.	Du trykket ikke tilstrekkelig på vannskuffen.	Sett vannskuffen helt inn i ovnen.
Det lekker vann ut av vannskuffen.	Du har ikke montert lokket eller spillbryteren på vannskuffen riktig.	Monter lokket og spillbryteren til vannskuffen på nytt.

 Problemer med rengjøringsprosedyren		
 Beskrivelse	 Mulig årsak	 Løsning
Vannskuffen er vanskelig å rengjøre.	Lokket og spillbryteren er ikke fjernet.	Fjern lokket og spillbryteren.
Det er ikke vann i grill-/stekepannen etter avkalkingsprosedyren.	Vannskuffen ble ikke fylt helt opp.	Kontroller at det er avkalkingsmiddel/vann i vannskuffen.
Det er skittent vann i bunnen av ovnsrommet etter avkalkingssyklusen.	Grill-/stekepannen er plassert i feil hylleposisjon.	Fjern det gjenværende vannet og avkalkingsmiddelet fra bunnen av ovnen. Neste gang setter du grill-/stekepannen på det første hyllenivået.
Det er for mye vann i bunnen av ovnsrommet etter rengjøring.	Du tilsatte for mye vaskemiddel i ovnen før du startet rengjøringen.	Neste gang kan du spre et tynt lag med vaskemiddel på veggene i ovnsrommet.
Rengjøringen er ikke tilfredsstillende.	Du startet rengjøringen når ovn var for varm.	Vent til ovnen er avkjølt. Gjenta rengjøringen.
	Du fjernet ikke alt tilbehør fra ovnen før rengjøringen.	Fjern alt tilbehør fra ovnen. Gjenta rengjøringen.



Strømsbrudd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømsbrudd.

 Problemer med Wi-Fi-signalet	
 Mulig årsak	 Løsning
Problemer med trådløst nettverkssignal.	Sjekk det trådløse nettverket og ruterer. Start ruterer på nytt.
Ny ruter installert eller ruterkonfigurasjon endret.	For å konfigurere ovnen og mobilenheten igjen ser du kapittelet «Før førstegangs bruk», trådløs tilkobling.
Det trådløse nettverkssignalet er svakt.	Flytt ruterer så nær ovnen som mulig.
Det trådløse signalet blir forstyrret av en mikro-bølgeovn plassert i nærheten av ovnen.	Slå av mikroen.



12.2 Slik administrerer du: Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding.

I denne delen finner du en liste over problemer du kan håndtere på egen hånd.

 Kode og beskrivelse	 Løsning
F111 – Steketermometer er ikke riktig satt inn i kontakten.	Plugg Steketermometer helt inn i kontakten.
F601 – Det er problemer med Wi-Fi-signalet.	Sjekk nettverkstilkoblingen din. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F604 – Den første tilkoblingen til Wi-Fi mislyktes.	Slå ovnen av og på og prøv på nytt. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F908 – Ovnssystemet blir ikke koblet til betjeningspanelet.	Slå ovnen av og på.

Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter. Hvis en av disse feilene oppstår, vil resten av ovnfunksjonene fortsette å virke som vanlig.

 Kode og beskrivelse	 Løsning
F131 – Temperaturen til dampsensoren er for høy.	Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned. Slå på ovnen igjen.
F144 – Sensoren i Vannskuff kan ikke måle vannivået.	Tøm Vannskuff og fyll den på nytt.
F254 – Kameraet er ikke tilkoblet ovnen.	Slå ovnen av og på.
F508 – Vannskuff virker ikke som den skal.	Slå ovnen av og på.
F602, F603 – Wi-Fi er ikke tilgjengelig.	Slå ovnen av og på.

12.3 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til ovensrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovensrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark*

Leverandørens navn	AEG
Modellidentifikasjon	BSK999330T 944188332, 944188583
Energieffektivitetsindeks	61.9
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbruk med standard matmengde, over- og under-varme	0.99 kWh/syklus
Energiforbruk med standard matmengde, viftetvunget modus	0.52 kWh/syklus
Antall hulrom	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	70 l
Type ovn	Innebygd ovn
Masse	40.0 kg

* For European Union i henhold til EU-reguleringene 65/2014 og 66/2014.
For Republikken Hviterussland i henhold til STB 2478-2017, vedlegg G; STB 2477-2017, vedlegg A og B.
For Ukraina i henhold til 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gjelder ikke for Russland.

EN 60350-1 – Elektriske kjøkkenapparater – Del 1: Typer, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

13.2 Energisparing



Ovnen har funksjoner som hjelper deg med å spare strøm under matlaging.

Påse at ovnsdøren er lukket mens ovnen er på. Ikke åpne ovnsdøren for ofte under matlaging.

Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

Når det er mulig skal du ikke forvarme ovnen før matlaging.

Hold pausene mellom steking så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Matlaging med vifte

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare strøm.

Restvarme

Hvis programmet med Steketid eller Sluttid er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, deaktiveres varmeelementene automatisk tidligere i enkelte ovnsfunksjoner.

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av ovnen viser skjermen restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser ovnstemperaturen til minimum 3–10 min før tilberedningen avsluttes. Restvarmen inne i ovnen fortsetter å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sek. Du kan slå på ovnslampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Velg: Meny og trykk på bryteren.

Meny-element		Anvendelse
Favoritter		Viser favorittinnstillingene.
Assistert matlaging		Viser automatiske programmer.
Rengjøring		Viser rengjøringsprogrammer.
Alternativer		For å velge oppsett for ovnen.
Oppsett	Tilkoblinger	For å stille inn nettverkskonfigurasjonen.
	Oppsett	For å velge oppsett for ovnen.
	Service	Viser programvareversjon og konfigurasjon.

14.2 Undermeny for: Rengjøring

Undermeny	Anvendelse
Damprengjøring	Lett rengjøring.
Damprengjøring Plus	Grundig rengjøring.
Avkalking	Rengjøring av kalkrester fra kretsen for dampgenerering.
Skylling	Rengjøring av kretsen for dampgenerering. Bruk skylling etter hyppig tilberedning med damp.
Tørking	Prosedyre for tørking av gjenværende kondens i ovnsrommet etter bruk av dampfunksjonen.
Husk Å Rengjøre !	Minner deg på at ovnen må rengjøres.

14.3 Undermeny for: Alternativer

Undermeny	Anvendelse
Lys	Slår lyset av og på.
Ikon for lys synlig	Ikonet for lys vises på displayet.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Dette er kun tilgjengelig for enkelte av ovnsfunksjonene.
Barnesikring	Hindrer utilsiktet aktivering av ovnen. Når dette alternativet er på, vises teksten «Barnesikring» på displayet når du slår på ovnen. Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av ovnen.
Oppvarm + Hold	Holder tilberedt mat varm i 30 minutter etter at tilberedningen er ferdig. Når denne funksjonen er på, vises meldingen «Holder maten varm» på displayet. Funksjonen er kun tilgjengelig for enkelte av ovnsfunksjonene og hvis varigheten er angitt.

14.4 Undermeny for: Tilkoblinger

Undermeny	Beskrivelse
Wi-Fi	For å aktivere/deaktivere: Wi-Fi.
Fjernkontroll	For å aktivere/deaktivere fjernkontroll. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Nettverk	For å sjekke nettverksstatus og signaleffekt for: Wi-Fi.
Automatisk fjernkontroll	For å starte fjernstyring automatisk etter at du har trykket START. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Glem nettverk	For å deaktivere automatisk tilkobling til ovnen for gjeldende nettverk.

14.5 Undermeny for: Oppsett

Undermeny	Beskrivelse
Språk	Stiller inn språket på ovnen.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.
Tidsindikasjon	Slår klokken på og av.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.
Husk Å Rengjøre !	Slår påminnelsen på og av.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for: ①, STOP .
Alarm-/feiltoner	Slår alarmlydene av og på.
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.
Vannhardhet	Stiller inn vannhardheten.
Temperatur enhet	Stiller temperatur enheten til °C / °F.

14.6 Undermeny for: Service



Undermeny	Beskrivelse
Demomodus	Aktiverings- / deaktiveringkode: 2468
Lisens	Informasjon om lisenser.
Programvareversjon	Informasjon om programvareversjon.
Tilbakestill alle innstillinger	Tilbakestill til fabrikkinnstillingene.
Tilbakestill alle popup-vinduer	Tilbakestill alle popup-vinduer til de opprinnelige innstillingene.

15. DET ER ENKELT!




Før førstegangs bruk må du stille inn:

Språk	Skjermlysstyrke	Summerlyd	Vannhardhet	Tid på dagen
-------	-----------------	-----------	-------------	--------------



Bli kjent med de grunnleggende ikonene på betjeningspanelet og displayet:

 PÅ / AV	 Informasjon	 Timer Valg	 Steketermometer	START / STOP
--	--	---	--	--------------

Begynn å bruke ovnen

Rask start	Slå på ovnen og start tilberedningen med standardtemperaturen og -tiden til funksjonen.	Steg 1	Steg 2	Steg 3
		Trykk og hold inne:  .	 ... – trykk på ovnsfunksjonen og trykk deretter på bryteren.	Trykk på: START .
Raskt av	Slå av ovnen når som helst og ved hvilken som helst skjerm eller melding.	 – trykk og hold inne til ovnen slår seg av.		

Start tilberedningen

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
 – trykk for å slå på ovnen.	 ... – velg ovnsfunksjonen og trykk på bryteren.	°C – drei bryteren for å stille inn temperaturen og trykk.	START – trykk for å starte tilberedningen.

Matlaging med damp – Steamify

Still inn temperaturen. Typen ovnsfunksjon med damp avhenger av den angitte temperaturen.

Damp for damping av mat	Damp for stuing	Damp for lett crisp	Damp til steking og baking
-------------------------	-----------------	---------------------	----------------------------

DET ER ENKELT!

Matlaging med damp – Steamify

50–100 °C

105–130 °C

135–150 °C




155–230 °C

Lær rask matlaging

Bruk de automatiske programmene til å tilberede en rett raskt med standardinnstillingene:

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
Trykk på: ①.	Velg: Meny. Trykk på bryteren.	Velg: Assistent matlaging . Trykk på bryteren.	Velg matkategorien.	Velg retten og trykk på bryteren.

Bruk hurtigfunksjoner for å stille inn tilberedningstiden eller endre tilberedningsfunksjonen

Raske timer-innstillinger Bruk de mest brukte timer-innstillingene ved å velge fra snarveiene.	Steg 1	Steg 2
		Velg: Timer . Trykk på bryteren.
10 % Fullførings-assistent Bruk 10% Finish assist for å legge til eller endre tilberedningsfunksjon når 10 % av tilberedningstiden er igjen.	+1 min +5 min +10 min – trykk på det foretrukne tidsikonet for å forlenge tilberedningstiden.	
	Endre funksjon: Velg foretrukket funksjon    ... – velg foretrukket funksjon. Trykk på bryteren.	

Rengjør ovnen med damprengjøring

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Velg: Meny. Trykk på bryteren.	Velg: Rengjøring. Trykk på bryteren.	Velg modusen:
Damprengjøring		For enkel rengjøring.
Damprengjøring Plus		For grundig rengjøring.
Avkalking		For rengjøring av kalkrester fra dampgeneratorkretsen.

Rengjør ovnen med damprengjøring

Skylling

For skylling og rengjøring av dampgeneratorkretsen etter hyppig bruk av dampfunksjonene.

16. TA EN SNARVEI!

Her kan du se alle de nyttige snarveiene. Du kan også finne dem i de dedikerte kapitlene i bruksanvisningen.

Trådløs tilkobling



Slik angir du: Ovnsfunksjoner



Slik angir du: Steamify – Matlaging med ovnsfunksjon med damp



Slik angir du: SousVide-tilberedning



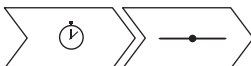
Slik angir du: Assistert matlaging



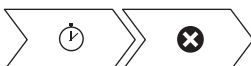
Slik angir du: Tilberedningstid



Slik utsetter du: Start og slutt på tilberedningen





Slik avbryter du: Innstilling av timeren



Slik bruker du: Steketermometer



17. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

www.aeg.com/shop



867361982-B-282021