

► BSK999330T

SV Bruksanvisning
Ángugn

USER MANUAL



AEG

FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du valt denna produkt från AEG. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Ta några minuter och läs igenom detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:

www.aeg.com/support



Registrera din produkt för bättre service:

www.registeraeg.com



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:


www.aeg.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE


Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	5
1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....	5
1.2 Allmän säkerhet.....	5
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	7
2.1 Installation.....	7
2.2 Elektrisk anslutning.....	8
2.3 Användning.....	8
2.4 Underhåll och rengöring.....	9
2.5 Matlagning med ånga.....	9
2.6 Lampa inuti produkten.....	9
2.7 Service.....	10
2.8 Kassering.....	10
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	11
3.1 Allmän översikt.....	11
3.2 Tillbehör.....	11
4. HUR MAN SLÅR PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN.....	13
4.1 Kontrollpanel.....	13
4.2 Display.....	13
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	15
5.1 Första rengöring.....	15
5.2 Första anslutning.....	15
5.3 Trådlös anslutning.....	15
5.4 Programlicenser.....	16
5.5 Initial föruppvärmning.....	16
5.6 Hur man ställer in: Vattenhårdhet.....	16
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	18
6.1 Hur man ställer in: Värmefunktioner.....	18
6.2 Vattenlåda.....	19
6.3 Användning: Vattenlåda.....	19
6.4 Hur man ställer in: Steamify - Matlagning med ånga.....	20
6.5 Hur man ställer in: SousVide-tillagning.....	21
6.6 Hur man ställer in: Tillagningshjälp.....	22
6.7 Värmefunktioner.....	22
6.8 Anvisningar om: Bakning med fukt.....	25
7. KLOCKFUNKTIONER.....	27
7.1 Beskrivning av klockfunktioner.....	27
7.2 Hur man ställer in: Klockfunktioner.....	27
8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR.....	30
8.1 Sätta in tillbehör.....	30
8.2 Använda teleskopskenor.....	30
8.3 Matlagningstermometer.....	31
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	35
9.1 Så här sparar du:Favoriter.....	35
9.2 Automatisk avstängning.....	35
9.3 Kylfläkt.....	35

10. RÅD OCH TIPS	36
10.1 Tillagningsrekommendationer.....	36
10.2 Bakning med fukt.....	36
10.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör.....	37
10.4 Tillagningstabeller för testinstitut.....	37
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING	40
11.1 Anmärkningar om rengöring.....	40
11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar.....	40
11.3 Användning: Ångrengöring.....	41
11.4 Påminnelse om rengöring.....	41
11.5 Hur man rengör: Vattenlåda.....	42
11.6 Användning: Avkalkning.....	42
11.7 Avkalkningspåminnelse.....	43
11.8 Användning: Sköljning.....	44
11.9 Påminnelse om torkning.....	44
11.10 Användning: Torkning.....	44
11.11 Hur man tar bort och installerar: Luckglasen.....	44
11.12 Byte av: Lampa.....	45
12. FELSÖKNING	47
12.1 Om produkten inte fungerar	47
12.2 Hur man hanterar: Felkoder.....	49
12.3 Serviceinformation.....	50
13. ENERGIEFFEKTIVITET	51
13.1 Produktinformation och produktinformationsblad*.....	51
13.2 Energibesparing.....	51
14. MENYSTRUKTUR	53
14.1 Meny.....	53
14.2 Undermeny för: Rengöring.....	53
14.3 Undermeny för: Tillval.....	54
14.4 Undermeny för: Uppkoppling.....	54
14.5 Undermeny för: Inställningar.....	54
14.6 Undermeny för: Service.....	55
15. LÄTT SOM EN PLÄTT!	56
16. TA EN GENVÄG!	58

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten och mobila enheter med My AEG Kitchen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar kan bli heta under användning.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.

SÄKERHETSINFORMATION

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- **WARNING:** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

 **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.
- Enheten för inbyggnad måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	600 (600) mm
Skåpets bredd	550 mm
Skåpets djup	605 (580) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	549 mm
Bredd på produktens bakre del	548 mm
Produktens djup	567 mm
Djupet på den inbyggda produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1017 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	550 x 20 mm
Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	4 x 12 mm

2.2 Elektrisk anslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktoppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

2.3 Användning

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.
- Ge inte ut ditt Wi-Fi-lösenord.

VARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om produkten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

VARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Matlagning med ånga

VARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Ånga kan släppas ut.
 - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

2.6 Lampa inuti produkten

VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

2.8 Kassering



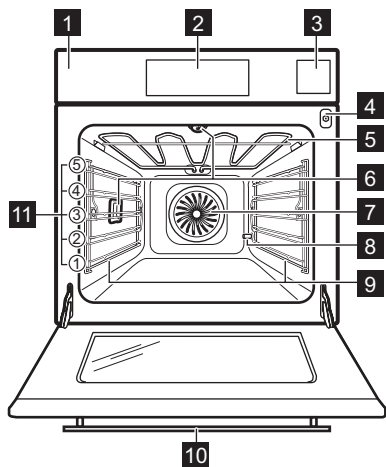
! VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt

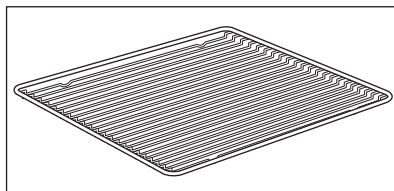


- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Vattenlåda
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Avkalkning av rörets utlopp
- 9 Ugnsstega, löstagbar
- 10 Kamera i handtaget
- 11 Ugnsnivåer

3.2 Tillbehör

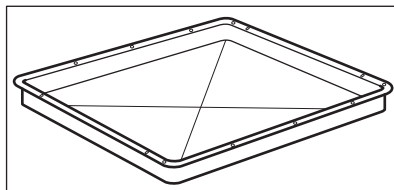
Galler

För kokkärl, bakformar och stekkärl.



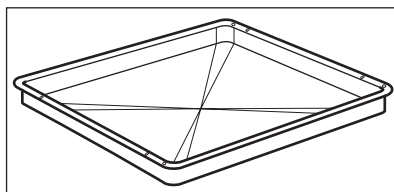
Bakplåt

För kakor och småkakor.



Grill- / stekpanna

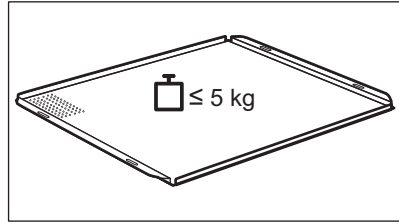
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.



PRODUKTBESKRIVNING

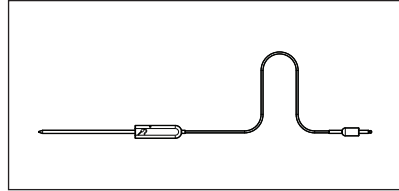
Bakplåt för bakelser

För småfranskor, kringlor och småkakor. Lämpar sig för ångfunktioner. Missfärgning av ytan påverkar inte funktionen.



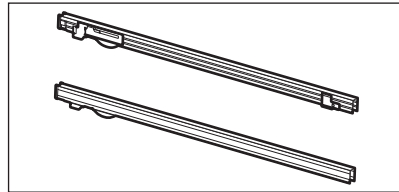
Matlagningstermometer

För mätning av temperaturen inuti maten.



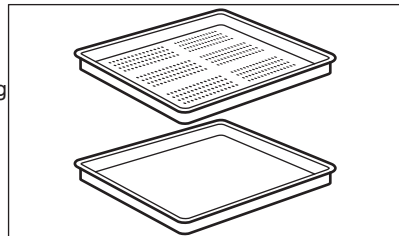
Utdragbara bakplåtsskenor

För att sätta in och ta bort plåtar och galler enklare.



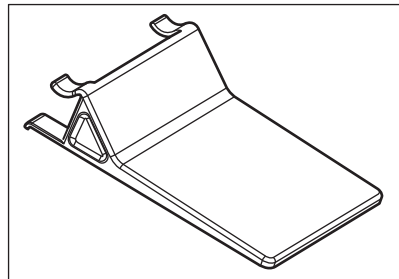
Ånginsats

En operererad och en perforerad behållare. Med ånginsatsen leds kondensvattnet bort från maten under ångkokningen. Används vid tillagning av grönsaker, fisk, kycklingbröst. Insatsen lämpar sig inte för mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta.



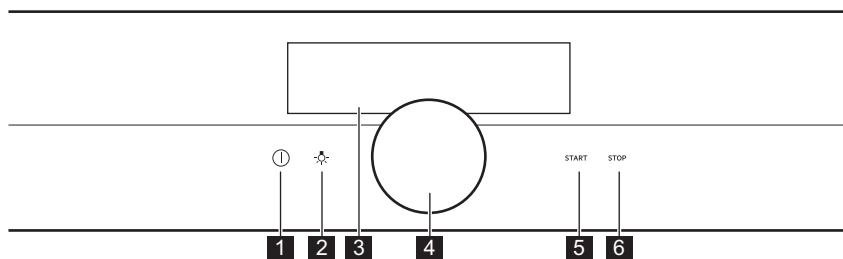
Kameraskydd

Förhindrar ljusreflektion i fotografierna.






4. HUR MAN SLÅR PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

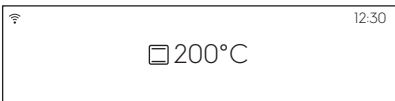
4.1 Kontrollpanel



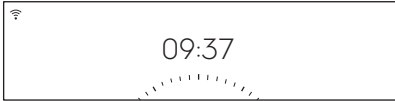
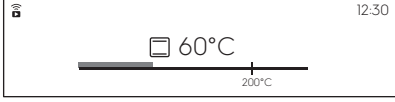
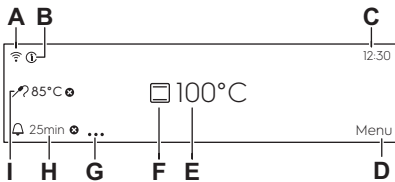
1	På / Av	Tryck och håll ned för att slå på och stänga av ugnen.
2	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampan.
3	Display	Visar nuvarande ugnsställningar.
4	Vred	Använda ugnen.
5	START	Slå på vald funktion.
6	STOP	Stänga av vald funktion.

 Tryck och håll in	 Tryck på	 Håll ned och vrid
Slå på huvudskärmen.	Bekräfta inställning eller gå in i vald undermeny.	Justera inställningar och navigera i menyn.

4.2 Display




	Efter att ha slagit på ugnen visar displayen huvudskärmen med värmefunktionen och standardtemperaturen.
---	---

HUR MAN SLÅR PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN






	<p>Om du inte använder ugnen inom 2 minuter går displayen in i standby.</p>
	<p>När du tillagar maten visar displayen de inställda funktionerna och andra tillgängliga alternativ.</p>
	<p>Displayen med maximalt antal funktioner inställda.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi (endast vissa modeller) B. Information C. Klocka D. Meny E. Temperatur F. Värmefunktioner G. Timeralternativ H. Timer I. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)

Kontrolllampor för display

Ljudlarm kontrolllampor för funktioner - ljudsignalen hörs när inställd tillagningstid har gått ut.

 <p>Funktionen är på.</p>	 <p>Funktionen är på. Matlagningen avslutas automatiskt.</p>	 <p>Ljudlarmet är avstängt.</p>
---	--	---

Timer-indikatorer

 <p>Timern startar vid en senare tid.</p>	 <p>Timern startar när ugnsluckan har stängts.</p>	 <p>Avbryta inställningen.</p>	 <p>Timern startar när ugnen uppnår inställd temperatur.</p>	 <p>Timern startar när tillagningen startar.</p>
--	---	---	---	---

Wi-Fi kontrolllampa - ugnen kan anslutas till Wi-Fi.




 <p>Wi-Fi-anslutningen är påslagen.</p>
--

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnstegar ur ugnen.	Torka av ugnen och tillbehören med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.	Sätt dit tillbehören och de löstagbara ugnstegarna i ugnen.

5.2 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande efter första anslutningen.

Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka display, Ljudvolym, Vattenhårdhet, Klocka, Trådlös anslutning.

5.3 Trådlös anslutning

För att ansluta ugnen behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.

Steg 1	Sätt på ugnen.
Steg 2	Välj: Meny / Inställningar / Uppkoppling.
Steg 3	Välj: Wi-Fi. Tryck på vredet för att sätta på den.
Steg 4	Välj trådlöst nätverk med internetanslutning. Ugnens trådlösa modul startar inom 90 sekunder.
Följ instruktionerna i broschyren för "Mobilappen" för nästa steg.	

Ta en genväg!



Frekvens	2 412 - 2 484 MHz
----------	-------------------





FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Protokoll	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Max. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Programlicenser

Ugnens programvara innehåller upphovsrättsskyddad programvara som är licensierad under BSD, fontkonfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 m.fl.
Se fullständig kopia av licensen på: Inställningar / Service / Licens.
Du kan hämta källkoden för open source-programvaran genom att följa hyperlänken som finns på webbproduktssidan.
Leta efter ugnsmodellen och Wi-Fi-modulens programvara på http://aeg.opensoftwarerepository.com i "NIUX"-foldern.

5.5 Initial föruppvärmning

	Värm upp den tomma ugnen före första användning.
Steg 1	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
Steg 2	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i en timme.
Steg 3	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i 15 minuter.
 Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.	

5.6 Hur man ställer in: Vattenhårdhet

När du ansluter produkten till elnätet måste du ställa in vattnets hårdhetsnivå. Använd testpaperet som medföljer med ångsetet.

			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4






FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Lägg testpappret i vatten i cirka 1 sek. Lägg inte testpappret under rinnande vatten.	Skaka testpappret för att avlägsna vattenöverskottet.	Vänta i 1 minut och kontrollera sedan vattnets hårdhetsgrad enligt tabellen nedan.	Ställ in nivån för vattenhårheten: Meny / Inställningar / Inställningar / Vattenhårhet.
---	---	--	---

i Färgerna på testpappret fortsätter att ändras. Du ska bara kontrollera vattnets hårdhetsgrad i upp till 1 minut efter testet.

Du kan ändra nivån för vattnets hårdhetsgrad i menyn: Inställningar / Inställningar / Vattenhårhet.

I tabellen nedan förklaras vattnets hårdhetsgrad (dH) med motsvarande kalkavlagringar och vattnets kvalitet. När nivån på vattenhårheten är 4, fyll vattenlådan med flaskvatten.

Vattenhårhet		Testpapper	Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassificering
Nivå	dH				
1	0 - 7	 	0 - 1.3	0 - 50	mjukt
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	medelhårt
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hårt
4	22 - 28		3.9 - 5	151 - 200	mycket hårt

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

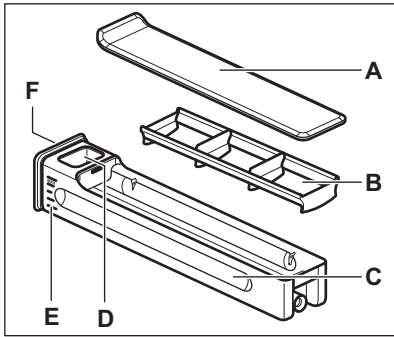
6.1 Hur man ställer in: Värmefunktioner

Steg 1	Sätt på ugnen.
Steg 2	Håll i vredet. Standarduppvärmningsfunktionerna visas på displayen.
Steg 3	Välj symbolen för uppvärmningen och tryck på vredet för att komma in i undermenyn.
Steg 4	Välj värmefunktion och tryck på vredet.
Steg 5	Välj: °C. Tryck på vredet. Temperaturinställningarna visas på displayen.
Steg 6	Vrid och tryck på vredet för att ställa in temperaturen.
Steg 7	Tryck på: START . Matlagningstermometer - du kan sätta i sensorn när som helst före eller under tillagning.
STOP - tryck för att stänga av uppvärmningsfunktionen.	
Steg 8	Stäng av ugnen.

Ta en genväg!



6.2 Vattenlåda



- A. Lucka
- B. Vågbrytare
- C. Låda
- D. Öppning för vattenpåfyllning
- E. Skala
- F. Frontkåpa

6.3 Användning: Vattenlåda


Steg 1	Tryck på det främre locket på vattenlådan.	
Steg 2	Fyll på vattenlådan till maxnivån. Det kan göras på två sätt:	
	A: Låt vattenlådan vara kvar i ugnen och håll vatten från en behållare.	B: Ta ut vattenlådan ur ugnen och fyll den från en vattenkran.
Steg 3	Bär vattenlådan i horisontellt läge för att undvika vattenspill.	
Steg 4	När du fyllt vattenlådan ska den sättas in i samma läge. Tryck på det främre locket tills vattenlådan är inuti ugnen.	
Steg 5	Töm vattenlådan efter varje användning.	



FÖRSIKTIGHET!

Håll vattenlådan borta från varma ytor.

6.4 Hur man ställer in: Steamify - Matlagning med ånga


Steg 1	Sätt på ugnen.
Steg 2	Välj:  . Tryck på vredet för att ställa in ångtillagningsfunktion.
Steg 3	Välj: °C. Tryck på vredet för att ställa in temperaturen. Temperaturinställningarna visas på displayen.
Steg 4	Ställ in temperaturen och tryck på vredet för att bekräfta. Typ av ångvärmefunktion beror på inställd temperatur.
Ånga för ångtillagning 50 - 100 °C	För ångtillagning av grönsaker, spannmål, baljväxter, skaldjur, terriner och desserter.
Ånga för småkokning 105 - 130 °C	För tillagning av grytor och bräserat kött eller fisk, bröd och fjäderfä, samt ostkakor och grytor.
Ånga för lätt knaprig yta 135 - 150 °C	För kött, grytor, fyllda grönsaker, fisk och gratänger. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en knaprig yta. Om du ställer in timern slås grillfunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningsprocessen för att ge rätten en knaprigare yta.
Ånga för bakning och ugnstekning 155 - 230 °C	För ugnstekta och ugnsbakade rätter av kött, fisk, fjäderfä, fyllda smördegsparter, tårter, muffins, gratänger, grönsaker och bageriprodukter. Om du ställer in timern och sätter maten på nedersta ugnsnivån, slås värmefunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningsprocessen för att ge maten en knaprig botten.
Steg 5	Tryck på locket på vattenlådan för att öppna och ta bort den.

Steg 6	Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml). Vattenmängden räcker i ca 50 minuter. Använd vågen på vattenlådan. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>⚠ VARNING! Använd bara kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (avsaltat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.</p> </div>
Steg 7	Vid behov, torka av utsidan på vattenlådan med en mjuk trasa. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
Steg 8	Tryck på: START . Ångan kommer efter cirka 2 minuter. När ugnen når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
Steg 9	När vattenlådan blir tom på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattenlådan. I slutet av ångkokningen går kylfläkten snabbare för att ta bort ångan. Signalen hörs i slutet av tillagningstiden.
Steg 10	Stäng av ugnen.
Steg 11	Töm vattenlådan när tillagningen med ånga är klar.
Steg 12	Restvatten kan kondensera inuti ugnen. När tillagningen är klar, öppna luckan försiktigt. När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.

Ta en genväg!



6.5 Hur man ställer in: SousVide-tillagning

Steg 1	Sätt på ugnen.
Steg 2	Välj symbolen för uppvärmningen och tryck på vredet för att komma in i undermenyn.
Steg 3	Välj:  . Tryck på vredet.
Steg 4	Välj: Timer. Tryck på vredet.
Steg 5	Vrid och tryck på vredet för att ställa in tiden.

DAGLIG ANVÄNDNING

Steg 6	Välj: °C. Tryck på vredet.
Steg 7	Vrid och tryck på vredet för att ställa in temperaturen.
Steg 8	Tryck på: START .
Steg 9	Restvatten kan ackumuleras på vakuumpåsarna och i ugnsutrymmet. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. Använd en plåt och en handduk när du tar ut vakuumpåsarna. När ugnen har kallnat kan vattnet tas bort från ugnsbotten med en svamp. Torka ugnsutrymmet torrt med en mjuk trasa.

Ta en genväg!



6.6 Hur man ställer in: Tillagningshjälp

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Du kan ändra tiden och temperaturen.

För vissa maträtter kan man också laga med:

- Vikt automatisk
- Matlagningstermometer

Den grad till vilken en maträtt tillagas:

- Röd eller Mindre
- Medium
- Västekt eller Mer









Steg 1	Välj: Meny. Tryck på vredet.
Steg 2	Välj: Tillagningshjälp. Tryck på vredet.
Steg 3	Välj maträtt eller mattyp och tryck på vredet för att bekräfta.
Steg 4	Tryck på: START .

Ta en genväg!




6.7 Värmefunktioner









Standardtillagningsfunktioner

Värmefunktion	Program
 Grill	För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller hel kyckling. För att bryna och göra gratänger.
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Frost mat	För att tillaga snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) så att de blir knapriga.
 Över-/undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Steamify	Använd ånga för ångtillagning, göra grytor, om ytan ska ha en mild fräsighet, för bakning och för ugnstekning.









Speciella tillagningsfunktioner

Värmefunktion	Program
 Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).

DAGLIG ANVÄNDNING

Värmefunktion	Program
 Torkning	För torkning av frukt, grönsaker och svamp i skivor.
 Yoghurtfunktion	För att göra yoghurt. Lampan i den här funktionen är släckt.
 Tallriksvärmning	För förvärmning av tallrikar före servering.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
 Gratinerering	För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.
 Långsam tillagning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Bakning med fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. För mer information, se avsnittet "Daglig användning", Anvisningar om: Bakning med fukt.

Ångtillagningsfunktioner

Värmefunktion	Program
 SousVide-tillagning	Funktionens namn hänvisar till en tillagningsmetod i vakuumbädd i plastpåsar vid låga temperaturer. Se avsnittet SousVide-matlagning nedan och kapitlet "Råd och tips" med tillagningstabellerna för att få mer information.
 Uppvärmning med ånga	Uppvärmning av mat med ånga förhindrar att ytan torkar. Värmen distribueras på ett varsamt och jämnt sätt, som gör att smaken på maten du värmer återfås. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika ugnsnivåer.
 Brödbakning	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med mycket bra och professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 Jäsning av deg	För att snabba på jäsningsprocessen av degen. Den håller degen elastisk och förhindrar dess yta från att torka.
 Full ånga	För att ånga grönsaker, tillbehör eller fisk.
 Fuktighet, hög	Funktionen är lämplig för tillagning av utsökta rätter som krämer, tårter, terriner och fisk.
 Fuktighet, medium	Funktionen är lämplig för tillagning av stuvat och bräserat kött och även bröd och söt jästdeg. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och bakverk av jästdeg får en krispig och glansig yta.
 Fuktighet, låg	Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.

6.8 Anvisningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign enligt EU 65/2014 och EU 66/2014. Test enligt EN 60350-1.

Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.







För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Bakning med fukt. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Beskrivning av klockfunktioner

Klockfunktion	Program
Tillagningstid	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 tim. 59 min.
Startval	För att ställa in när timern börjar räkna.
Slutåtgärd	För att ställa in vad som händer när timern slutar räkna.
Fördröjd start	För att skjuta upp starten och/eller slutet på tillagningen.
Förlängning av tid	Förlänga tillagningstiden.
Påminnelse	För att ställa in en tid som räknas ned. Maximalt är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

Startval	Beskrivning
-	Timern startar när du slår på den.
	Timern startar när luckan har stängts.
	Timern startar när tillagningen startar.
	Timern startar när ugnen uppnår inställd temperatur.
	Timern startar vid en specifik tid.

7.2 Hur man ställer in: Klockfunktioner

Ställa in klockan	
Steg 1	Välj: Klocka. Tryck på vredet.
Steg 2	Vrid på vredet för att ställa klockan. Tryck på vredet.

Hur man ställer in tillagningstiden	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktion och ställ in temperaturen.

KLOCKFUNKTIONER

Hur man ställer in tillagningstiden	
Steg 2	Välj: Timer.
Steg 3	Vrid på vredet för att ställa in tiden. Tryck på vredet.
Steg 4	Välj: Slutåtgärd. Tryck på vredet. Timern startar nedräkningen omedelbart.

Ta en genväg!



Hur man väljer start-/sluttid för tillagningen	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktion och ställ in temperaturen.
Steg 2	Välj: ● ● ● . Tryck på vredet.
Steg 3	Välj: Startval. Tryck på vredet.
Steg 4	Välj: Slutåtgärd. Tryck på vredet.

Hur man ställer start- och sluttid för fördröjd matlagning	
Steg 1	Välj: ● ● ● . Tryck på vredet.
Steg 2	Välj: Startval / Vid en senare tidpunkt. Tryck på vredet.
Steg 3	Vrid på vredet för att ställa in starttiden. Tryck på vredet.
Steg 4	Vrid på vredet för att ställa in sluttid. Tryck på vredet.
Steg 5	Välj: Slutåtgärd. Tryck på vredet.

Hur man fördröjer starttid utan att ställa in sluttid för tillagningen	
Steg 1	Välj: ● ● ● . Tryck på vredet.

Hur man fördröjer starttid utan att ställa in sluttid för tillagningen

Steg 2 Väj: Startval / Vid en senare tidpunkt.

Steg 3 Vrid på vredet för att ställa in starttiden. Tryck på vredet två gånger för att bekräfta.

Hur man förlänger tillagningstiden

När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra ugnsfunktionen.

Steg 1 Väj: Timer.

Steg 2 Väj önskad tidsikon för att förlänga tillagningstiden och tryck på vredet för att bekräfta.

Steg 3 Väj också önskad uppvärmningsfunktion och tryck på vredet för att ändra det.

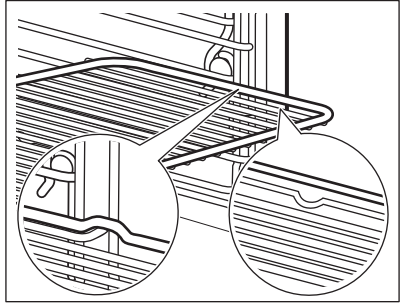
8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

8.1 Sätta in tillbehör

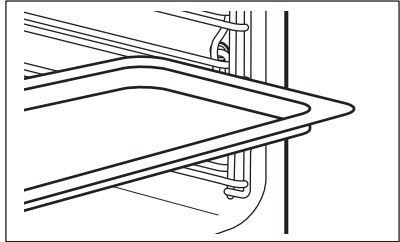
Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärnen från att glida ner.

Galler:

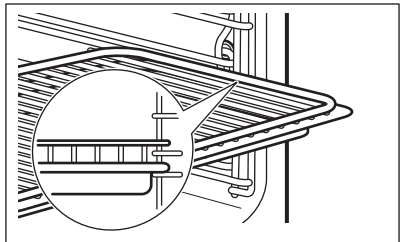
För in gallret mellan skenorna på ugnstegen .

**Bakplåt /Djup plåt:**

Skjut in Bakplåt /Djup plåt mellan stegparen på önskad nivå.

**Galler, Bakplåt /Djup plåt:**

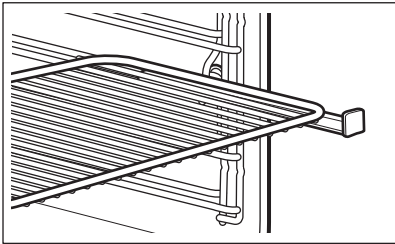
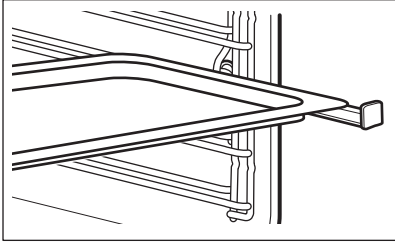
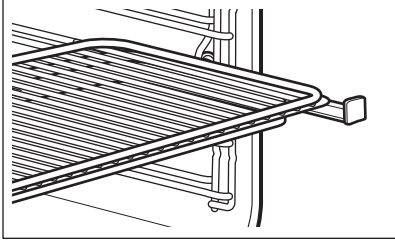
För in Djup plåt /Djup plåt mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



8.2 Använda teleskopskenor

Smörj inte teleskopskenorna.

Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.

<p>Galler: Sätt gallret på teleskopskenorna.</p>	
<p>Långpanna: Sätt långpannan i teleskopskenorna.</p>	
<p>Galler och långpanna tillsammans: Sätt gallret och långpannan på teleskopskenorna.</p>	


8.3 Matlagningstermometer

Matlagningstermometern mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda matlagningstermometern med alla värmefunktioner.

⚠ FÖRSIKTIGHET!

Använd endast medföljande matlagningstermometer och originalreservdelarna.

Två temperaturer behöver ställas in:

<p>°C Ugnstemperaturen (minst 120 °C),</p>	<p> Innertemperaturen.</p>
--	---

ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

För bästa resultat:

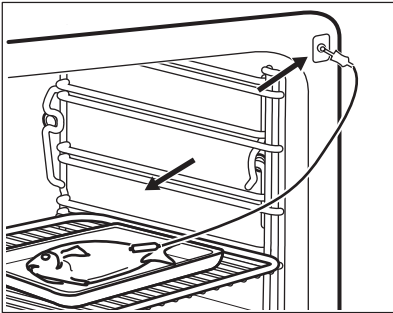
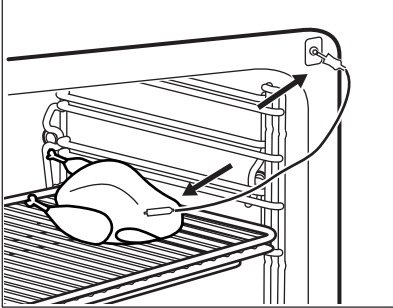
Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.	Matlagningstermometern kan inte användas för vätskor/flytande soppor.	Under tillagningen måste matlagningstermometern vara kvar i maten och med kontakten i uttaget.	Använd rekommenderade inställningar för matlagningstermometern. Se "Matlagningstips".
--	---	--	---

Ugnen beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, inställd ugnsfunktion och temperatur.

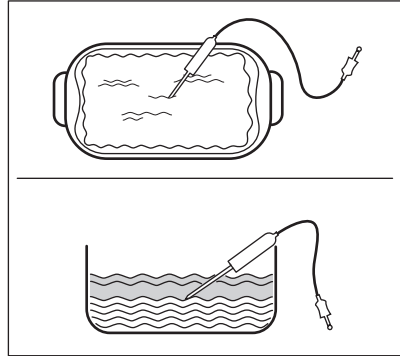
Användning: Matlagningstermometer


Steg 1	Sätt på ugnen.
Steg 2	Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperaturen.
Steg 3	Sätt in: Matlagningstermometer.
Kött, fågel och fisk	Köttgryta

För in spetsen på matlagningstermometern i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av matlagningstermometern är instucken i maten.



Sätt i matlagningstermometerns spets i grytans mitt. Matlagningstermometern måste sitta stabilt under tillagningen. Se till att den sitter i någon solid matbit. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerns silikonhandtag. Matlagningstermometerns spets ska inte vidröra den ugnsfasta formens botten. Täck över matlagningstermometern med resten av ingredienserna.



Steg 4	Sätt i matlagningstermometern i uttaget framtill på ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.
Steg 5	 - välj och tryck på vredet för att ställa in inntemperaturen på sensorn.
Steg 6	Tryck på vredet för att ställa in önskad funktion på sensorn: <ul style="list-style-type: none"> • Ljudlarm - när maten når inntemperaturen ljuder signalen. • Ljudlarm och stoppa tillagningen - när maten når inntemperaturen ljuder signalen och ugnen stängs av.
Steg 7	Vrid på vredet för att välja funktionen. Tryck på vredet för att bekräfta.
Steg 8	Tryck på: START . När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för att se till att maten är genomstekt.

ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

Steg 9

Dra ut matlagningstermometern ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.



WARNING!

Då matlagningstermometern blir mycket varm kan man bränna sig på den.
Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

Ta en genväg!



9. TILLVALSFUNKTIONER



9.1 Så här sparar du:Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar, som värmefunktion, tillagningstid, temperatur, rätten från menyn Assisted Cooking eller rengöringsfunktionen. Du kan spara 3 favoritinställningar. Sparade inställningar finns i menyn: Favoriter.

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Välj önskad inställning och tryck på vredet.
Steg 3	Välj: Meny / Favoriter.
Steg 4	Välj: Spara aktuella inställningar. Tryck på vredet för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter.

9.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är igång och du inte ändrar några inställningar.

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

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Stoptid, Långsam tillagning.

9.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

10. RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

10.1 Tillagningsrekommendationer



Temperaturen och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.






Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

För mer matlagningsrekommendationer, se matlagningsstabeller på vår hemsida. Du hittar matlagningsstips genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i ugnsutrymmet.





10.2 Bakning med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		 (°C)		 (min.)
Söta bullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Rulltårta	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	15 - 25
Cookies, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mandelbiskvier, 24 st	långpanna eller djup form	160	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	140	2	15 - 25
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25

10.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör







Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

 Pizzaform	 Ugnsform	 Portionsform	 Tårtbottenform
Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm i diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter

10.4 Tillagningstabeller för testinstitut

Information till provanstalter

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.





 BAKNING PÅ EN NIVÅ. Bakverk i formar				
		 (°C)	 (min.)	
Lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Lätt sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	160	35 - 50	2
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	160	60 - 90	2
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Över-/undervärme	180	70 - 90	1



BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor








Använd den tredje hyllpositionen.

		 (°C)	 (min.)
Mördegskakor / Smördegskakor	Varmluft	140	25 - 40
Mördegskakor / Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	160	20 - 30
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 35
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	170	20 - 30



BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor

		 (°C)	 (min.)	
Mördegskakor / Smördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	23 - 40	1 / 4
Lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	160	35 - 50	1 / 4



GRILL



Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.



Grillning med maximal temperaturinställning.



(min.)



Rosta

Grill

1 - 3

5

Nötstek, vänd efter halva tiden

Grill

24 - 30

4

Information till provanstalter

Tester för funktionen: Full ånga.

Tester enligt IEC 60350.



Ställ in temperaturen till 100 °C.



Form (Gastronorm)



(kg)



(min.)



Broccoli, förvärm den tomma ugnen

1 x 2/3 perforerad

0.3

3

8 - 9

Placera plåten på den första hyllan.

Broccoli, förvärm den tomma ugnen

1 x 2/3 perforerad

max.

3

10 - 11

Placera plåten på den första hyllan.

Ärter, frysta

2 x 2/3 perforerad

2 x 1,5

2 och 4

Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.


Placera plåten på den första hyllan.


11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING


⚠ VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

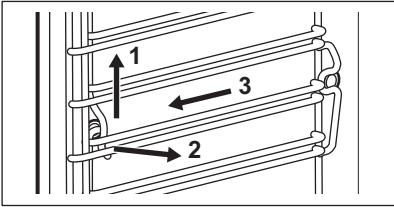
 Rengöringsmedel	Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Rengör ugnsbotten med några droppar vinäger för att ta bort kalkavlagringar.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.

 Används varje dag	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.
	Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.

 Tillbehör	Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
Steg 2	Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.	
Steg 3	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.	
Steg 4	Dra ur stegen från den bakre upphängningen.	
Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.		

11.3 Användning: Ångrengöring


Innan du startar:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör och löstagbara ugnsstegar (i förekommande fall).	Rengör ugnsbotten och in- nerglasset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.

Steg 1	Fyll på vattenlådan till maxnivån.
Steg 2	Välj: Meny / Rengöring.

Funktion	Beskrivning	Koktid
Ångrengöring	Lätt rengöring	30 min
Ångrengöring Plus	Normal rengöring Spraya ugnsutrymmet med ett rengöringsmedel.	75 min

Steg 3	Sätt på funktionen. Följ instruktionen på displayen. Signalen hörs när rengöringen är klar.
---------------	---

Steg 4	Tryck på vredet för att stänga av signalen.
---------------	---

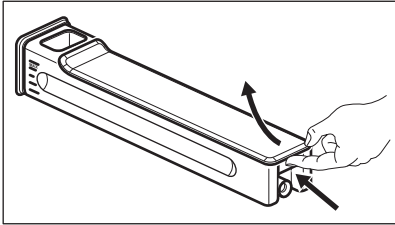
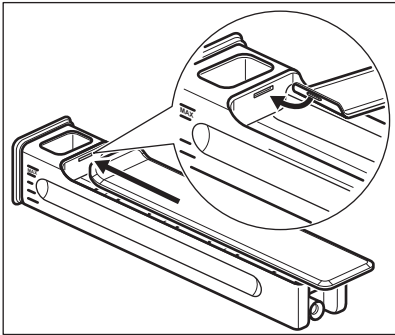
 När den här funktionen är aktiverad är lampan släckt.

När rengöringen är klar:		
Stäng av ugnen.	När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa. Ta bort allt resterande vatten från vattenlådan.	Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.

11.4 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas måste rengöringen göras.
Använd funktionen: Ångrengöring Plus.
Du kan aktivera och avaktivera påminnelsen i menyn: Inställningar.


11.5 Hur man rengör: Vattenlåda


Steg 1	Ta ut vattenlådan ur ugnen.	
Steg 2	Ta av locket till vattenlådan. Lyft locket enligt utsprånget baktil.	
Steg 3	Ta bort vågbrytaren. Dra bort den från lådan tills den lossnar.	
Steg 4	Diska vattenlådans delar med vatten och diskmedel. Använd inte svampar med slippande effekt och diska inte vattenlådan i diskmaskinen.	
Steg 5	Sätt tillbaka vattenlådan.	
Steg 6	Sätt tillbaka vågbrytaren på plats. Tryck in den i lådenheten.	
Steg 7	Sätt på locket. Sätt först i snäppfästet och tryck det sedan mot lådenheten.	
Steg 8	För in vattenlådan.	
Steg 9	Tryck vattenlådan mot ugnen tills den spärras.	

11.6 Användning: Avkalkning

Innan du startar:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar.	Kontrollera att vattenlådan är tom.


Första delen varar: ca 100 minuter	
Steg 1	Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
Steg 2	Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
Steg 3	Fyll återstående del av vattenlådan med vatten i maximal nivå.

Steg 4	Välj: Meny / Rengöring.
Steg 5	Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen. Första delen av avkalkningen startar.
Steg 6	I slutet av den första delen ska långpannan tömmas och placeras på den första ugnsnivån igen.
Andra delen varar: ca 35 minuter	
Steg 7	Fyll vattenlådan med vatten. Kontrollera att det inte finns något avkalkningsmedel kvar i vattenlådan. För in vattenlådan.
Steg 8	Ta bort långpannan när funktionen är klar.
 När den här funktionen är aktiverad är lampan släckt.	

När avkalkningen är klar:		
Stäng av ugnen.	När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa. Ta bort allt resterande vatten från vattenlådan.	Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.
 Om några kalkavlagringar blir kvar i ugnen efter avkalkning, kommer displayen att uppmana dig att upprepa proceduren.		


11.7 Avkalkningspåminnelse

Det finns två påminnelser som uppmanar dig att avkalka ugnen. Du kan inte avaktivera avkalkningspåminnelsen.

Typ	Beskrivning
Svag påminnelse	Rekommenderar att du ska avkalka ugnen.
Hård påminnelse	Säger att du måste avkalka ugnen. Du kan inte använda ugnen om du inte avkalkar den när den hårda påminnelsen är på.
 Dessa påminnelser aktiveras varje gång du stänger av ugnen.	

11.8 Användning: Sköljning

Innan du startar:	
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar.

Steg 1	Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
Steg 2	Fyll vattenlådan med vatten.
Steg 3	Välj: Meny / Rengöring / Sköljning. Varaktighet: ca 30 minuter
Steg 4	Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
Steg 5	Ta bort långpannan när funktionen är klar.
 När den här funktionen är aktiverad är lampan släckt.	

11.9 Påminnelse om torkning

Efter ångkokning visar displayen ett meddelande som säger att ugnen ska torka. Tryck JA för att torka ugnen.


11.10 Användning: Torkning

Efter ångkokning eller ångrengöring kan du torka ugnsutrymmet med den här funktionen.

Steg 1	Se till att ugnen är kall.
Steg 2	Plocka ur alla tillbehör.
Steg 3	Välj menyn: Rengöring / Torkning.
Steg 4	Följ instruktionerna på skärmen.

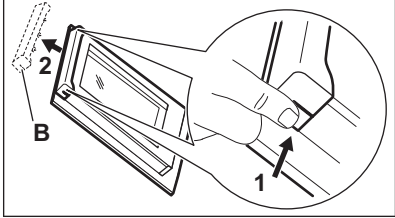
11.11 Hur man tar bort och installerar: Luckglasen

Man kan ta loss och rengöra de inre glasrutorna. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.

 Kameramodulen sitter på luckans handtag. Var mycket noga med att inte skada eller krossa kamerakabeln mellan luckan och ugnsutrymmet. Rengör varsamt kameranlinsen med en mjuk trasa.
--

⚠ FÖRSIKTIGHET!

Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan spricka.

Steg 1	Öppna ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel).	
Steg 2	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.	
Steg 3	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
Steg 4	Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.	
Steg 5	Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka försiktigt glaset. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.	
Steg 6	Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.	
Steg 7	Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan. Se till att glaset är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.	

11.12 Byte av: Lampa

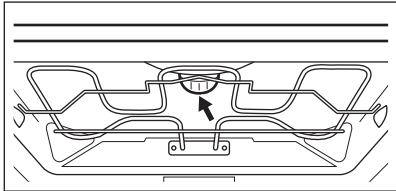
⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Innan du byter lampan:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.	
Steg 2	Ta bort metallringen och rengör skyddsglasets.	
Steg 3	Byt ut lampan mot en lämplig lampa som tål 300 °C.	
Steg 4	Sätt dit metallringen på skyddsglasets och installera det.	

Sidolampa

Steg 1	Ta ut den vänstra stegen för att komma åt lampan.
Steg 2	Använd en 20 torx-skruvmejsel för att ta av kåpan.
Steg 3	Ta bort och rengör täckplåt och packning.
Steg 4	Byt ut lampan mot en lämplig lampa som tål 300 °C.
Steg 5	Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.
Steg 6	Sätt i vänster ugnsstege.

12. FELSÖKNING

WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Om produkten inte fungerar ...



Ugnen slås inte på eller värms upp



Möjlig orsak



Lösning

Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.

Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.

Klockan är inte ställd.

Ställ in klockan, för mer information se kapitlet "Klockfunktioner", Hur man ställer in: Klockfunktioner.

Dörren är inte ordentligt stängd.

Stäng luckan helt.

Säkringen har gått.

Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer ska du kontakta en kvalificerad elektriker.

Barnlåset är aktiverat.

Se kapitlet "Meny", Undermeny för: Tillval.



Komponenter måste bytas ut



Beskrivning



Lösning

Glödlampan är trasig.

Byt lampa, för mer information se kapitlet "Underhåll och rengöring", Hur man byter: Lampa.



Vattenlådan fungerar inte som den ska



Beskrivning



Möjlig orsak











Lösning

Ugnen håller inte kvar vattenlådan när du satt in den.




Du har inte tryckt in vattenlådan ordentligt.

För in vattenlådan ordentligt i ugnen.

 Vattenlådan fungerar inte som den ska		
 Beskrivning	 Möjlig orsak	 Lösning
Vatten kommer ut från vattenlådan.	Du har inte satt på locket till vattenlådan eller vågbrytaren på rätt sätt.	Sätt dit locket igen på vattenlådan och vågbrytaren.



 Problem med rengöringsproceduren		
 Beskrivning	 Möjlig orsak	 Lösning
Det är svårt att rengöra vattenlådan.	Locket och vågbrytaren togs inte bort.	Ta bort locket och vågbrytaren.
Det finns inget vatten i grillen/långpannan efter avkalkningsrutinen.	Vattenlådan fylldes inte till maxnivå.	Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattenlådan.
Det finns smutsigt vatten i botten av ugsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Grillen/långpannan står på fel ugsnivå.	Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Nästa gång, sätt långpannan på den första ugsnivån.
Det finns för mycket vatten i botten av ugsutrymmet efter rengöring.	Du hällde för mycket rengöringsmedel i ugnen innan du började rengöringen.	Nästa gång ska du sprida ut ett tunt lager med rengöringsmedel på ugnens väggar.
Rengöringen blev inte bra.	Du började rengöringen när ugnen var för varm.	Vänta tills ugnen är kall. Upprepa rengöringen.
	Du tog inte bort alla tillbehören från ugnen före rengöringen.	Ta ut alla tillbehör ur ugnen. Upprepa rengöringen.

Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.



 Problem med WiFi-signalen.	
 Möjlig orsak	 Lösning
Fel på den trådlösa nätverkssignalen.	Kontrollera ditt trådlösa nätverk och din router. Starta om routern.
Ny router har installerats eller så har routerkonfigurationen ändrats.	För att konfigurera ugnen eller den mobila enheten igen, se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
Den trådlösa nätverkssignalen är svag.	Flytta routern så nära ugnen som möjligt.
Den trådlösa signalen har påverkats av att mikrovågsugnen placerats för nära ugnen.	Stäng av mikrovågsugnen.

12.2 Hur man hanterar: Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. I det här avsnittet får du en lista över problem du kan hantera själv.

 Kod och beskrivning	 Lösning
F111 - Matlagningstermometer sitter inte rätt i uttaget.	Sätt i Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.
F601 - Det är något fel med Wi-Fi-signalen.	Kontrollera nätverksanslutningen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F604 - Den första anslutningen till Wi-Fi misslyckades.	Stäng av ugnen, slå på den och försök igen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F908 - Ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Stäng av och sätt på ugnen.

När ett av dessa felmeddelanden fortsätter att visas på displayen, betyder det att ett felaktigt delsystem kan ha varit inaktiverat. I ett sådant fall ska du kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserat servicecenter. Om något av dessa fel uppstår, fortsätter resten av ugnsfunktionerna att fungera som vanligt.

 Kod och beskrivning	 Lösning
F131 - Temperaturen på ångsensorn är för hög.	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat. Slå på ugnen igen.
F144 - Sensorn i Vattenlåda kan inte mäta vattennivån.	Töm Vattenlåda och fyll den igen.
F254 - Kameran är inte ansluten till ugnen.	Stäng av och sätt på ugnen.
F508 - Vattenlåda fungerar inte som den ska.	Stäng av och sätt på ugnen.
F602, F603 - Wi-Fi är inte tillgänglig.	Stäng av och sätt på ugnen.

12.3 Serviceinformation

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	AEG
Modellbeskrivning	BSK999330T 944188332
Energiindex	61.9
Energieffektivitetsklass	A++
Energiförbrukning med en standarddrätt, över/undervärme	0.99 kWh/program
Energiförbrukning med en standarddrätt, varmluft	0.52 kWh/program
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	70 l
Typ av ugn	Inbygggnadsugn
Massa	41.5 kg

* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

EN 60350-1 - Elektriska matlagingsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

13.2 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är igång. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om ett program med tidvalet Varaktighet eller Sluttid aktiverat och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång. När du stänger av ugnen visar displayen restvärmen. Du kan använda den värmen för att hålla maten varm.

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

För varmhållning av mat

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med lampan släckt

Släck lampan under tillagning. Tänd den bara vid behov.

Bakning med fukt

För att spara energi under tillagningen.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men det minskar förväntad energibesparing.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Välj: Meny och tryck på vredet.

Menyfunktion		Program
Favoriter		Listar favoritinställningarna.
Tillagningshjälp		Listar automatiska program.
Rengöring		Listar rengöringsprogram.
Tillval		Ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Uppkoppling	Ställa in nätverkskonfigurationen.
	Inställningar	Ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.

14.2 Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Program
Ångrengöring	Lätt rengöring.
Ångrengöring Plus	Grundlig rengöring.
Avkalkning	Rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.
Sköljning	Rengöring av ånggenereringskretsen. Använd sköljning om du använt ångkokning ofta.
Torkning	Procedur för att torka ugnsutrymmet från kvarvarande kondensationen efter användning av ångfunktionerna.
Påminnelse om rengöring	Påminner dig om när ugnen behöver rengöras.

14.3 Undermeny för: Tillval

Undermeny	Program
Belysning	Tända och släcka lampan.
Lampikonen lyser	Lampikonen visas på skärmen.
Snabbstart	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa ugnsfunktioner.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig aktivering av ugnen. När alternativet är påslaget visas texten "Barnlås" på skärmen när du slår på ugnen. Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

14.4 Undermeny för: Uppkoppling

Undermeny	Beskrivning
Wi-Fi	Aktivera och avaktivera: Wi-Fi.
Fjärrstyrning	Aktivera och avaktivera fjärrstyrning. Alternativet tillgängligt endast när du aktiverat: Wi-Fi.
Nätverk	För att kolla nätverksstatus och signalstyrka på: Wi-Fi.
Fjärrstyrd drift	För att starta fjärrstyrningen automatiskt efter att ha tryckt START. Alternativet tillgängligt endast när du aktiverat: Wi-Fi.
Glöm nätverk	Inaktivera aktuellt nätverk från automatisk anslutning till ugnen.

14.5 Undermeny för: Inställningar

Undermeny	Beskrivning
Språk	Ställ in språk på ugnen.
Klocka	Ställer in aktuell tid och datum.

Undermeny	Beskrivning
Tidsindikering	Sätter på och stänger av klockan.
Stil på digital klocka	Ändrar formatet på den visade tiden.
Påminnelse om rengöring	Sätter på och stänger av påminnelsen.
Knappljud	Sätter på och stänger av tonen på pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudet för: ⓪, STOP .
Larm/Felsignaler	Slår på och stänger av larmet.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Ljusstyrka display	Ställer in ljusstyrkan på displayen.
Vattenhårdhet	Ställer in vattnets hårdhetsgrad.

14.6 Undermeny för: Service





Undermeny	Beskrivning
Demoläge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
Licens	Information om licenser.
Programversion	Information om mjukvaruversion.
Återställ alla inställningar	Återställer fabriksinställningar.
Återställ alla pop-ups	Återställer alla pop-ups till originalinställningar.

15. LÄTT SOM EN PLÄTT!




Före första användning måste du ställa in:

Språk	Ljusstyrka display	Ljudvolym	Vattenhårdhet	Klocka
-------	--------------------	-----------	---------------	--------




Bekanta dig med de grundläggande ikonerna på kontrollpanelen och på skärmen:

 På / Av	 Information	 Timeralternativ	 Matlagningstermometer	START / STOP
--	--	--	--	--------------

Börja använda ugnen

Snabbstart	Sätt på ugnen och starta matlagningen med standardtemperaturen och tiden för funktionen.	Steg 1	Steg 2	Steg 3
		Tryck på och håll in  .	Välj ugnsfunktionen  ... och tryck på vredet.	Tryck på START .
Quick Off	Stänger av ugnen, skärmen och meddelandet när som helst.	Tryck och håll inne  tills ugnen stängs av.		

Börja tillagningen

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
 Sätt på ugnen.	 ... Välj värmefunktion och tryck på vredet.	 Vrid på vredet för att ställa in temperaturen och tryck på det.	START Tryck för att starta tillagningen.

Matlagning med ånga - Steamify

Ställ in temperaturen. Typ av ångvärmefunktion beror på inställd temperatur.




Ånga för ångtillagning	Ånga för småkokning	Ånga för lätt knaprig yta	Ånga för bakning och ugnstekning
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Lär dig hur man lagar mat snabbt

Använd automatiska programmet för att laga mat snabbt med standardinställningar:

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
Välj: Meny och tryck på vredet.	Välj: Tillagningshjälp och tryck på vredet.	Välj matkategori.	Välj maträtt och tryck på vredet.

Använd snabbfunktionerna för att ställa in tillagningstiden eller ändra tillagningsfunktion

Snabbinställning för timern Använd de mest använda timerinställningarna genom att använda genvägar.	Steg 1	Steg 2
	Välj Timer och tryck på vredet.	Välj önskat värde på timern och tryck på vredet.
10 % Finish assist Använd 10 % Finish assist för att lägga till extra tid eller ändra tillagningsfunktionen när 10 % av tillagningstiden återstår.	För att förlänga tillagningstiden, tryck på önskad tidsikon: +1 min +5 min +10 min .	
	Ändra funktion: Välj önskad funktion    ... och tryck på vredet.	

Rengör ugnen med Ångrengöring

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Välj Meny och tryck på vredet.	Välj Rengöring och tryck på vredet.	Välj läge:
Ångrengöring		För lättare rengöring.
Ångrengöring Plus		För noggrannare rengöring.
Avkalkning		För rengöring av ångkretsen på kalkavlagringar.
Sköljning		För att skölja och rengöra ångkretsen när ångfunktionerna använts ofta.

16. TA EN GENVÄG!

Här kan du se alla genvägar. Du hittar de också i kapitlet om genvägar i bruksanvisningen.

Trådlös anslutning



Hur man ställer in: Värmefunktioner



Hur man ställer in: Steamify - Matlagning med ånga



Hur man ställer in: SousVide-tillagning



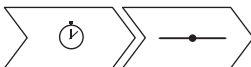
Hur man ställer in: Tillagningshjälp



Hur man ställer in: Tillagningstid



Hur man fördröjer: Start och sluttid för tillagningen





Hur man avbryter: Den inställda timern



Användning: Matlagningstermometer



17. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.aeg.com/shop



867361983-A-272020