

▶ BFS8800M

SV Bruksanvisning  
Ångugn

# 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](http://www.aeg.com/support)**



Registrera din produkt för bättre service:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:


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

---

<b>1. SÄKERHETSINFORMATION</b> .....	<b>5</b>
1.1 Säkerhet för barn och handikappade.....	5
1.2 Allmän säkerhet.....	5
<b>2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER</b> .....	<b>7</b>
2.1 Installation.....	7
2.2 Elektrisk anslutning.....	8
2.3 Använd.....	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
<b>3. PRODUKTBESKRIVNING</b> .....	<b>11</b>
3.1 Allmän översikt.....	11
3.2 Tillbehör.....	11
<b>4. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN</b> .....	<b>13</b>
4.1 Kontrollpanel.....	13
4.2 Display.....	13
<b>5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING</b> .....	<b>16</b>
5.1 Första rengöring.....	16
5.2 Första anslutning.....	16
5.3 Trådlös anslutning.....	16
5.4 Initial föruppvärmning.....	17
5.5 Så här ställer du in: Vattenhårdhet.....	17
<b>6. DAGLIG ANVÄNDNING</b> .....	<b>19</b>
6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner.....	19
6.2 Vattenlåda.....	19
6.3 Användning: Vattenlåda.....	20
6.4 Så här ställer du in: Steamify – ångtillagningsfunktionen.....	20
6.5 Hur man ställer in: SousVide-tillagning.....	22
6.6 Så här ställer du in: Tillagningshjälp.....	22
6.7 Värmefunktioner.....	23
6.8 Anvisningar om: Varmluft med fukt.....	26
<b>7. KLOCKFUNKTIONER</b> .....	<b>27</b>
7.1 Beskrivning av klockfunktioner.....	27
7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner.....	27
<b>8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR</b> .....	<b>30</b>
8.1 Sätta in tillbehör.....	30
8.2 Använda teleskopskenor.....	30
8.3 Matlagningstermometer.....	31
<b>9. TILLVALSFUNKTIONER</b> .....	<b>34</b>
9.1 Så här sparar du: Favoriter.....	34
9.2 Knapplås.....	34
9.3 Automatisk avstängning.....	34
9.4 Kylfläkt.....	35

9.5 Mekaniskt lucklås.....	35
9.6 Så här använder du: Mekaniskt lucklås.....	35
<b>10. RÅD OCH TIPS.....</b>	<b>37</b>
10.1 Tillagningsrekommendationer.....	37
10.2 Varmluft med fukt.....	37
10.3 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör.....	38
10.4 Tillagningstabeller för testinstitut.....	38
<b>11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....</b>	<b>42</b>
11.1 Anmärkningar om rengöring.....	42
11.2 Hur man tar bort: Ugnstegar.....	42
11.3 Användning: Ångrengöring.....	43
11.4 Påminnelse om rengöring.....	43
11.5 Hur man rengör: Vattenlåda.....	44
11.6 Så här använder du: Avkalkning.....	44
11.7 Avkalkningspåminnelse.....	45
11.8 Så här använder du: Sköljning.....	46
11.9 Påminnelse om torkning.....	46
11.10 Användning: Torkning.....	46
11.11 Hur man tar bort och installerar: Luckan.....	46
11.12 Byte av: Lampa.....	47
<b>12. FELSÖKNING.....</b>	<b>49</b>
12.1 Om produkten inte fungerar.....	49
12.2 Hur man hanterar: Felkoder.....	51
12.3 Serviceinformation.....	52
<b>13. ENERGIEFFEKTIVITET.....</b>	<b>53</b>
13.1 Produktinformation och produktinformationsblad*.....	53
13.2 Energibesparing.....	53
<b>14. MENYSTRUKTUR.....</b>	<b>55</b>
14.1 Meny.....	55
14.2 Undermeny för: Rengöring.....	55
14.3 Undermeny för: Inställningar.....	55
14.4 Undermeny för: Anslutningar.....	56
14.5 Undermeny för: Inställning.....	56
14.6 Undermeny för: Service.....	57
<b>15. ENKELT!.....</b>	<b>58</b>
<b>16. TA EN GENVÄG!.....</b>	<b>60</b>

# 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 handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt av 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 under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under 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.
- **WARNING:** Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om produkten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av produkten utan uppsikt.

## 1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.

## SÄKERHETSINFORMATION

---

- 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. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

## 2.3 Använd

### **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 skador eller missfärgning på emaljen:
  - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - 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 lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten 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.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, 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!

# SÄKERHETSINSTRUKTIONER

---

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Kassering



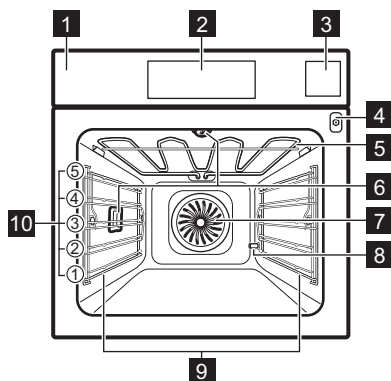
### **WARNING!**

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

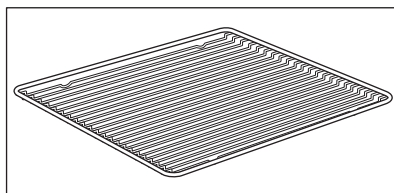


- 1** Kontrollpanel
- 2** Display
- 3** Vattenlåda
- 4** Uttag för matlagningstermometern
- 5** Värmeelement
- 6** Lampa
- 7** Fläkt
- 8** Avkalkning av rörtlopp
- 9** Ugnstegar, borttagbara
- 10** Hyllplaceringar

### 3.2 Tillbehör

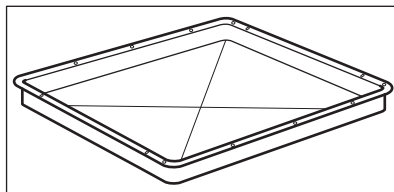
#### Galler

För kokkärl, bakformar och stekkärl.



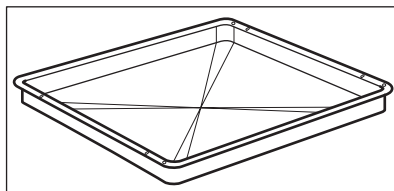
#### Bakplåt

För kakor och småkakor.



#### Grill-/långpanna

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

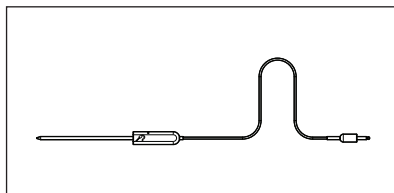


# PRODUKTBESKRIVNING

---

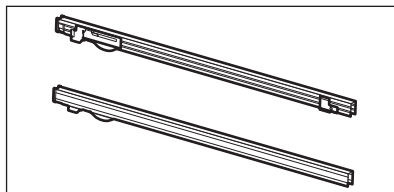
## Matlagningstermometer

För mätning av temperaturen inuti maten.



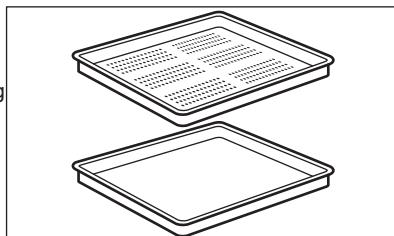
## Teleskopskenor

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



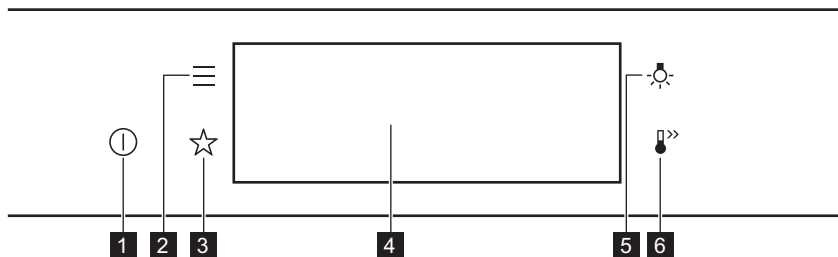
## Ångsats

En operererad och en perforerad behållare. Med ångsatsen 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.





# 4. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

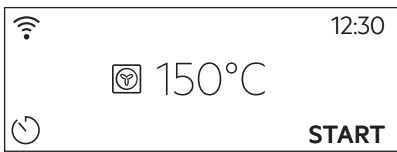
## 4.1 Kontrollpanel



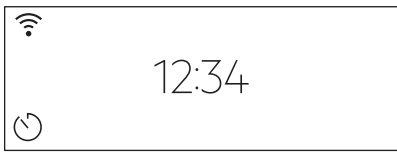

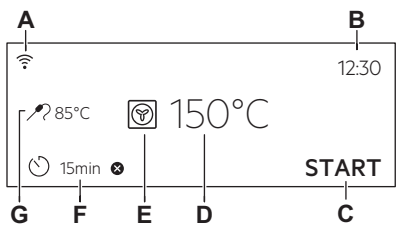
<b>1</b>	På / Av	Tryck och håll ned för att slå på och stänga av ugnen.
<b>2</b>	Meny	Listar ugnsfunktionerna.
<b>3</b>	Favoriter	Listar favoritinställningarna.
<b>4</b>	Display	Visar nuvarande ugnsinställningar.
<b>5</b>	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampan.
<b>6</b>	Snabbuppvärmning	Aktivera och inaktivera funktionen: Snabbuppvärmning.

 <b>Tryck på</b>	 <b>Flytta</b>	 <b>Tryck och håll ned</b>
Vidrör ytan med fingertoppen.	Dra fingret över ytan.	Tryck på ytan i tre sekunder.

## 4.2 Display






	Efter påslagning visar displayen huvudskärmen med tillagningsfunktion och standardtemperatur.
---	---

# SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

	<p>Om du inte använder ugnen inom 2 minuter ställs displayen i viloläge.</p>
	<p>Under tillagningen visar displayen de inställda funktionerna och andra tillgängliga alternativ.</p>
	<p>Displayen med alla funktionerna inställda.</p> <p>A. WiFi B. Tid C. START/STOPP D. Temperatur E. Tillagningsfunktioner F. Timer G. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)</p>

## Indikeringar på displayen



**Grundindikeringar** – för att hitta på displayen.

 För att ställa in temperaturen.	 För att bekräfta val/inställning.	 För att gå tillbaka en nivå i menyn.	 För att ångra den senaste åtgärden.	 För att slå på och stänga av funktionerna.
---	---	--	---	--

**Ljudlarm funktionsindikeringar** – när den inställda tillagningstiden har gått avges en ljudsignal.

 Funktionen är på.	 Funktionen är på. Matlagningen avslutas automatiskt.	 Ljudlarm avstängt.
--	--	---

## Tidtagningsindikatorer

 För att ställa in funktionen. Fördröjd start.	 Avbryta inställningen.
--	---

# SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

---

## Indikeringar på displayen

**WiFi indikator** – ugnen kan anslutas till Wifi.




WiFi-anslutning påslagen.

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

### **VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Första rengöring

		
<b>Steg 1</b>	<b>Steg 2</b>	<b>Steg 3</b>
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 för display, Knappljud, Ljudvolym, Vattenhårdhet, Tid.

### 5.3 Trådlös anslutning

För att ansluta ugnen behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
- Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.

Ladda ner mobilappen och följ instruktionerna för kommande steg.

<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen.
<b>Steg 2</b>	Tryck på:  Välj: Inställningar / Anslutningar.
<b>Steg 3</b>	 - dra eller tryck för att slå på: WiFi:
<b>Steg 4</b>	Ugnens trådlösa modul startar inom 90 sekunder.

Ta en genväg!









Frekvens	WLAN 2,4 Ghz	WLAN 5 Ghz
	2 400–2 483,5 Mhz	5 150–5 350 MHz 5 470–5 725 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Max. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200 mW)
WiFi-modul	NIU5-50	

Frekvens Bluetooth	2 400–2 483,5 Mhz
Protokoll	LE: DSSS
Max. effekt	EIRP < 4 dBm (5 mW)

EU-länderna som omfattas av direktivet 2014/53/EU: Belgien, Bulgarien, Tjeckien, Danmark, Tyskland, Estland, Irland, Grekland, Spanien, Frankrike, Kroatien, Italien, Cypern, Lettland, Litauen, Luxemburg, Ungern, Malta, Nederländerna, Österrike, Polen, Portugal, Rumänien, Slovenien, Slovakien, Finland, Sverige, Norge, Schweiz, Storbritannien, Turkiet.






## 5.4 Initial föruppvärmning

 <b>Värm upp den tomma ugnen före första användning.</b>	
<b>Steg 1</b>	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
<b>Steg 2</b>	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i en timme.
<b>Steg 3</b>	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.	





## 5.5 Så här ställer du in: Vattenhårdhet

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

# FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
Lägg testpapperet i vatten i ca 1 sekund. Håll inte testpapperet under rinnande vatten.	Skaka testpapperet för att avlägsna vattenöverskottet.	Vänta 1 minut och kontrollera sedan vattnets hårdhetsgrad enligt tabellen nedan.	Ställ in nivån för vattenhårdheten: Meny / Inställningar / Inställning / Vattenhårdhet
<p> Färgerna på testpapperet fortsätter att ändras. Vänta inte längre än 1 minut med att avläsa vattnets hårdhetsgrad.</p>			
<p>Du kan ändra nivån för vattnets hårdhetsgrad i menyn: Inställningar / Inställning / Vattenhårdhet</p>			

I tabellen anges vattnets hårdhetsgrad (Dh) med motsvarande kalkavlagringar och vattenklassificering. Justera vattnets hårdhetsnivå enligt tabellen.

Vattenhårdhet		Testpapper	Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mmol/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		≥ 3,9	≥ 151	mycket hårt

När nivån på vattenhårdheten är 4, fyll vattenlådan med flaskvatten utan kolsyra.

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING

### ⚠ VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

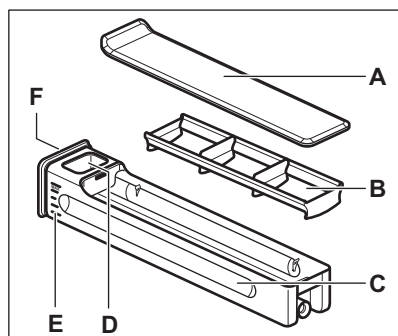
### 6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen. Standardtillagningsfunktionen visas på displayen.
<b>Steg 2</b>	Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen för att gå till undermenyn.
<b>Steg 3</b>	Välj tillagningsfunktion och tryck på: OK. Temperaturinställningarna visas på displayen.
<b>Steg 4</b>	Ställ in temperaturen och tryck på: OK.
<b>Steg 5</b>	Tryck på: START . Matlagningstermometer – du kan koppla in sensorn när som helst före eller under tillagningen.
STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.	
<b>Steg 6</b>	Stäng av ugnen.

Ta en genväg!

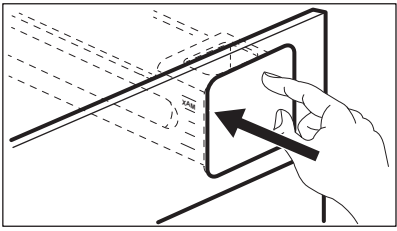
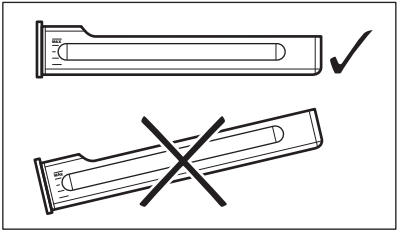


### 6.2 Vattenlåda





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

## 6.3 Användning: Vattenlåda

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

## 6.4 Så här ställer du in: Steamify – ångtillagningsfunktionen

<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
<b>Steg 2</b>	Tryck på  . Ställ in tillagningsfunktionen med ånga.
<b>Steg 3</b>	Tryck på: <b>OK</b> . Temperaturinställningarna visas på displayen.
<b>Steg 4</b>	Ställ in temperaturen. Typ av ångtillagningsfunktion beror på inställd temperatur.

<p><b>Ånga för ångtillagning</b> 50–100 °C</p>	<p>För ångtillagning av grönsaker, spannmål, grönsaker, skaldjur, terriner och desserter.</p>
<p><b>Ånga för småkokning</b> 105–130 °C</p>	<p>För tillagning av grytor, bräserat kött, fisk, bröd, fågel, samt cheesecakes och grytor.</p>
<p><b>Ånga för lätt knaprig yta</b> 135–150 °C</p>	<p>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 tidtagning slås grillfunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge rätten en knaprigare yta.</p>
<p><b>Ånga för bakning och ugnstekning</b> 155–230 °C</p>	<p>För ugnstekta och ugnsbakade rätter av kött, fisk, fågel, fyllda smördegspajer, tårter, muffins, gratänger, grönsaker och bakverk. Om du ställer in tidtagning och sätter maten på nedersta ugnsnivån, slås värmefunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge maten en knaprig botten.</p>
<p><b>Steg 5</b></p>	<p>Tryck på: OK.</p>
<p><b>Steg 6</b></p>	<p>Tryck på locket på vattenlådan för att öppna och ta bort den.</p>
<p><b>Steg 7</b></p>	<p>Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml). Vattnet räcker till ca 50 minuter. Använd skalan på vattenlådan.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>WARNING!</b> Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Häll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.</p> </div>
<p><b>Steg 8</b></p>	<p>Vid behov, torka av utsidan av vattenlådan med en mjuk trasa. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.</p>
<p><b>Steg 9</b></p>	<p>Tryck på: START . Ångan kommer efter cirka 2 minuter. När ugnen når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.</p>
<p><b>Steg 10</b></p>	<p>När vattenlådan blir tom på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattenlådan. I slutet av ångkokningen går kylfläkten snabbare för att ventiler ut ångan.</p>
<p><b>Steg 11</b></p>	<p>Stäng av ugnen.</p>
<p><b>Steg 12</b></p>	<p>Töm vattenlådan när tillagningen med ånga är klar.</p>



# DAGLIG ANVÄNDNING

<b>Steg 13</b>	Restvatten kan kondensera inuti ugnen. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.
----------------	---

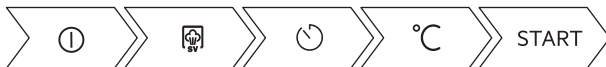
Ta en genväg!



## 6.5 Hur man ställer in: SousVide-tillagning

<b>Steg 1</b>	Sätt på ugnen. Välj symbolen för uppvärmningen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
<b>Steg 2</b>	Tryck på:  .
<b>Steg 3</b>	Tryck på: OK. Temperaturinställningarna visas på displayen.
<b>Steg 4</b>	Ställ in temperaturen och tryck på: OK.
<b>Steg 5</b>	Tryck på  . Displayen visar timerinställningarna.
<b>Steg 6</b>	Ställ in timern och tryck på: OK.
<b>Steg 7</b>	Tryck på: START .
<b>Steg 8</b>	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 Så här ställer du in: Tillagningshjälp



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

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:

- Vikt automatisk
- Matlagningstermometer

I vilken grad maträtten ska tillagas:

- Röd eller Mindre
- Medium
- Välstekt eller Mer




<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen.
<b>Steg 2</b>	Tryck på: 
<b>Steg 3</b>	Tryck på:  . Ange: Tillagningshjälp.
<b>Steg 4</b>	Välj maträtt eller mattyp.
<b>Steg 5</b>	Tryck på: START .

Ta en genväg!







## 6.7 Värmefunktioner





### Standardtillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Program
 <b>Grill</b>	För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.
 <b>Varmluftsgrillning</b>	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller hel kyckling. För att bryna och göra gratänger.
 <b>Tillagning med varmluft</b>	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för Traditionell tillagning (med över- och undervärme).






# DAGLIG ANVÄNDNING

Tillagningsfunktion	Program
 Fryst mat	För att tillaga snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) så att de blir knapriga.
 Traditionell tillagning (med över- och 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.




## Speciella tillagningsfunktioner


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



Tillagningsfunktion	Program
 <b>Upptining</b>	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
 <b>Gratinerade rätter</b>	För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratäng.
 <b>Långsam tillagning</b>	För tillredning av möra, saftiga stekar.
 <b>Varmhållning</b>	För varmhållning av maträtter.
 <b>Varmluft med fukt</b>	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: Varmluft med fukt.

## Ångtillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Program
 <b>Uppvärmning med ånga</b>	Uppvärmning av mat med ånga gör att ytan inte torkar. Värmen fördelas skonsamt och jämnt, vilket bevarar smaken bättre på maten du värmer upp. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma upp mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika nivåer i ugnen.
 <b>Full ånga</b>	För att ånga grönsaker, tillbehör eller fisk.
 <b>Fuktighet, hög</b>	Funktionen är lämplig för tillagning av delikata rätter som krämer, tårter, terriner och fisk.

Tillagningsfunktion	Program
 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: Varmluft 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", Varmluft 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.
Slutalternativ	Ställ in vad som händer när tidtagningen slutar.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
Tidsförlängning	För att förlänga tillagningstiden.
Påminnelse	För att ställa in en nedräkning. Maximalt är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

## 7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Ställa in tiden	
<b>Steg 1</b>	Tryck på: Tid.
<b>Steg 2</b>	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK.

Så här ställer du in tillagningstiden	
<b>Steg 1</b>	Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.
<b>Steg 2</b>	Tryck på:  .
<b>Steg 3</b>	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK.

Ta en genväg!





Så här väljer du slutalternativ	
<b>Steg 1</b>	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.



# KLOCKFUNKTIONER

---

## Så här väljer du slutalternativ

<b>Steg 2</b>	Tryck på:  .
<b>Steg 3</b>	Ställ in tillagningstiden.
<b>Steg 4</b>	Tryck på:  .
<b>Steg 5</b>	Tryck på: Slutalternativ.
<b>Steg 6</b>	Välj önskat: Slutalternativ.
<b>Steg 7</b>	Tryck på: <b>OK</b> . Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

## Så här försröjer du starttiden

<b>Steg 1</b>	Välj tillagningsfunktion och temperatur.
<b>Steg 2</b>	Tryck på:  .
<b>Steg 3</b>	Ställ in tillagningstiden.
<b>Steg 4</b>	Tryck på:  .
<b>Steg 5</b>	Tryck på: Fördröjd start.
<b>Steg 6</b>	Välj värde.
<b>Steg 7</b>	Tryck på: <b>OK</b> . Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

## Så här förlänger du tillagningstiden

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

Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

## Så här ändrar du tidtagningsinställningarna

<b>Steg 1</b>	Tryck på:  .
---------------	---

<b>Så här ändrar du tidtagningsinställningarna</b>	
<b>Steg 2</b>	Ställ in värdet på timern.
<b>Steg 3</b>	Tryck på: OK.
Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.	

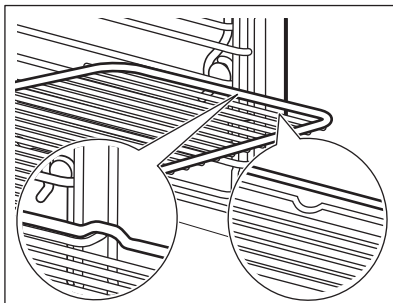
## 8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

### 8.1 Sätta in tillbehör

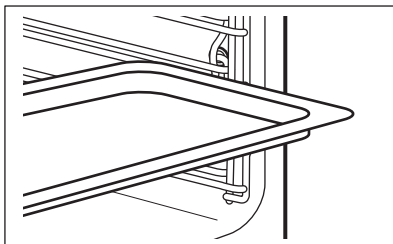
Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärnen från att glida ner.

**Galler:**

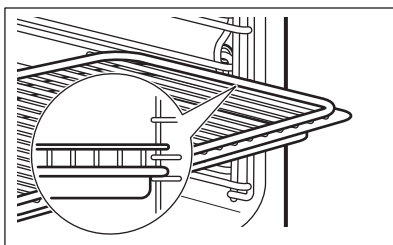
För in gallret mellan skenorna på ugnstegen .

**Bakplåt /Djup form:**

Skjut in plåten mellan stegparen på önskad nivå.

**Galler, Bakplåt /Djup form:**

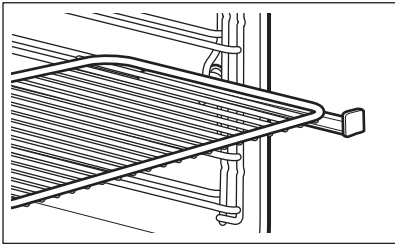
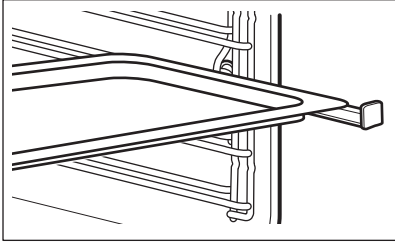
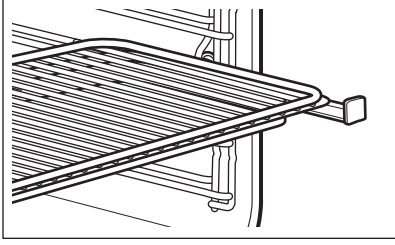
Tryck in plåten mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



### 8.2 Använda teleskopskenor


Smörj inte teleskopskenorna.

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

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

## 8.3 Matlagningstermometer

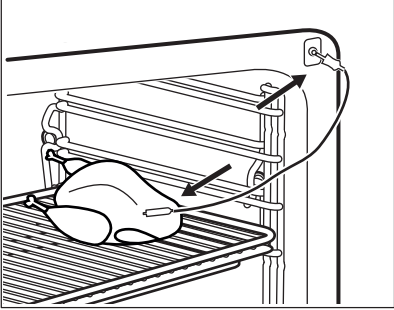
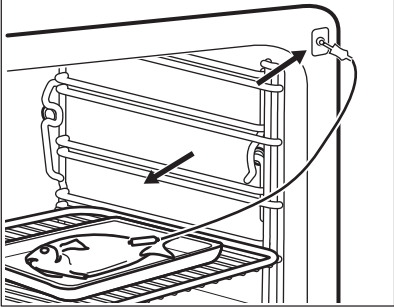
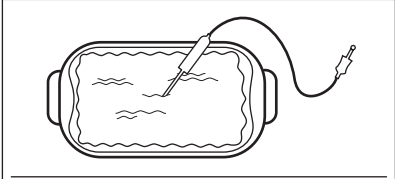
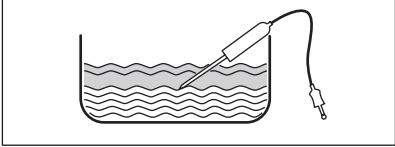

Matlagningstermometer – mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med varje tillagningsfunktion.

Två temperaturer kan ställas in:		
<p>°C Ugnstemperatur: minst 120 °C.</p>	<p> Tillagningstemperaturen.</p>	
För bästa resultat:		
<p>Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.</p>	<p>Den är inte lämplig för flytande rätter.</p>	<p>Under tillagning ska den vara inuti maten.</p>


# ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

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

## Användning: Matlagningstermometer

<b>Steg 1</b>	Sätt på ugnen.
<b>Steg 2</b>	Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperaturen.
<b>Steg 3</b>	Sätt in: Matlagningstermometer.
<b>Kött, fågel och fisk</b>	<b>Köttgryta</b>
<p>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.</p>  	<p>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.</p>  
<b>Steg 4</b>	Sätt i matlagningstermometern i uttaget framtill på ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.
<b>Steg 5</b>	 - tryck för att ställa in inntemperaturen på sensorn.



<b>Steg 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• • • - tryck för att ställa in önskad funktion:</li><li>• Ljudlarm - när maten når innertemperaturen ljuder signalen.</li><li>• Ljudlarm och avsluta tillagningen - när maten når innertemperaturen ljuder signalen och ugnen stängs av.</li></ul>
<b>Steg 7</b>	Välj funktion och tryck upprepade gånger på: OK för att komma till huvudskärmen.
<b>Steg 8</b>	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.
<b>Steg 9</b>	Dra ut matlagningstermometern ur uttaget och ta ut maten ur ugnen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> <b>WARNING!</b> Då matlagningstermometern blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.</p></div>


**Ta en genväg!**



## 9. TILLVALSFUNKTIONER



### 9.1 Så här sparar du: Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar, som tillagningsfunktion, tillagningstid, temperatur eller rengöringsfunktion. Du kan spara 3 favoritinställningar.

<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen.
<b>Steg 2</b>	Välj önskad inställning.
<b>Steg 3</b>	Tryck på:  . Välj: Favoriter.
<b>Steg 4</b>	Välj: Spara aktuella inställningar.
<b>Steg 5</b>	Tryck på + för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter. Tryck OK.
↶ – tryck för att återställa inställningen. ⊗ – tryck för att avbryta inställningen.	



### 9.2 Knapplås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt.

<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen.
<b>Steg 2</b>	Ställ in en tillagningsfunktion.
<b>Steg 3</b>	  – tryck samtidigt för att slå på funktionen.
Upprepa steg 3 för att stänga av funktionen.	

### 9.3 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

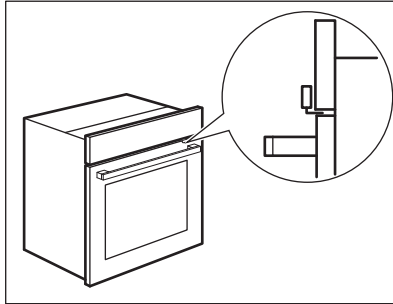
Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid, Långsam tillagning.

## 9.4 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen kan kylfläkten fortsätta att vara igång tills ugnen är sval.

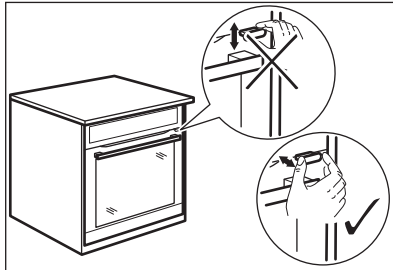
## 9.5 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är olåst när du köper ugnen.



### **⚠ FÖRSIKTIGHET!**

Flytta inte lucklåset vertikalt.  
Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.



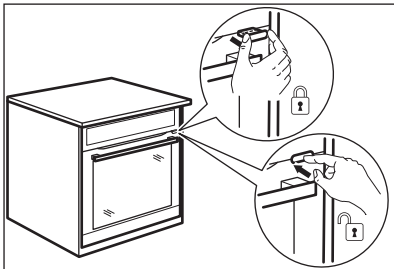
## 9.6 Så här använder du: Mekaniskt lucklås

### **Steg 1**

Lås luckan genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.

## Steg 2

Lås upp luckan genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.

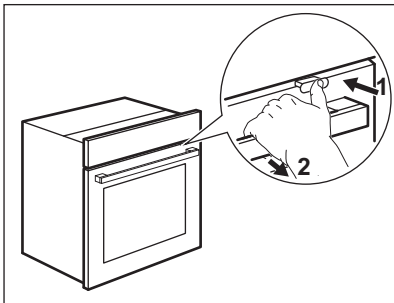


## Öppna den låsta luckan

Du kan öppna luckan när lucklåset är låst.

## Steg 1

Tryck på lucklåset något och öppna luckan genom att dra i den med handtaget.



När du stänger luckan, se till att lucklåset är låst.

## 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 matlagningstips genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i ugnsutrymmet.


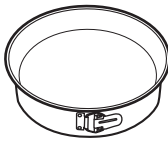

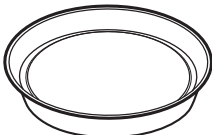
### 10.2 Varmluft med fukt

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 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör







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

 <b>Pizzaform</b>	 <b>Ugnsform</b>	 <b>Portionsform</b>	 <b>Tårtbottenform</b>
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.





 <b>BAKNING PÅ EN NIVÅ. Bakverk i formar</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Lätt sockerkaka utan fett	Tillagning med varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Lätt sockerkaka utan fett	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	160	35 - 50	2
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Tillagning med varmluft	160	60 - 90	2
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	180	70 - 90	1



## BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor








Använd den tredje hyllpositionen.

		 (°C)	 (min.)
Mördegskakor / Smördegskakor	Tillagning med varmluft	140	25 - 40
Mördegskakor / Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	160	20 - 30
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Tillagning med varmluft	150	20 - 35
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Traditionell tillagning (med över- och undervärme)	170	20 - 30



## BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor

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

# RÅD OCH TIPS







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 för provningsansterter

Test för funktionen: Full ånga.

Tester enligt IEC 60350.









Ställ in temperaturen på 100 °C.

	 Behållare (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	1 x 2/3 perforerad	0,3	3	8-9	Sätt in bakplåten på nedersta ugnsnivån.
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	1 x 2/3 perforerad	max.	3	10-11	Sätt in bakplåten på nedersta ugnsnivån.





Ställ in temperaturen på 100 °C.




	 <b>Behållare (Gastro- norm)</b>	 <b>(kg)</b>		 <b>(min)</b>	
Ärter, frysta	1 x 2/3 perforerad	2 x 1,5	2 och 4	Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.	Sätt in bakplåten på nedersta ugnsnivån.

# 11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

## ⚠ VARNING!

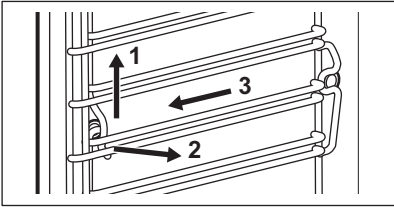
Se säkerhetsavsnitten.

## 11.1 Anmärkningar om rengöring

 <b>Rengöringsmedel</b>	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.
 <b>Används varje dag</b>	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.
	Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.
 <b>Tillbehör</b>	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 tillbehör 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.

<b>Steg 1</b>	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
<b>Steg 2</b>	Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.	
<b>Steg 3</b>	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.	
<b>Steg 4</b>	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-nerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.

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

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

<b>Steg 3</b>	Tryck på <b>START</b> . Följ instruktionen på displayen. Signalen hörs när rengöringen är klar.
<b>Steg 4</b>	Tryck på valfri symbol om du vill stänga av signalen.

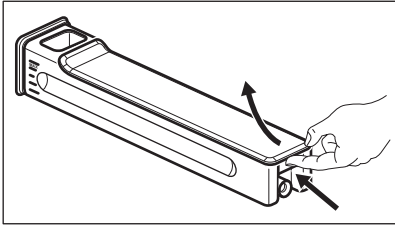
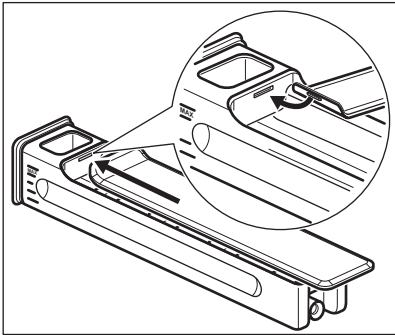
 När den här funktionen är aktiverad är lampan släckt.

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.


## 11.5 Hur man rengör: Vattenlåda


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

## 11.6 Så här använder du: Avkalkning

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

Varaktighet för första delen: ca 100 min	
<b>Steg 1</b>	Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
<b>Steg 2</b>	Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
<b>Steg 3</b>	Fyll återstående delen av vattenlådan med vatten till maxnivån.

<b>Steg 4</b>	Välj: Meny / Rengöring.
<b>Steg 5</b>	Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen. Första delen av avkalkningen startar.
<b>Steg 6</b>	I slutet av den första delen ska långpannan tömmas och placeras på den första ugnsnivån igen.
<b>Varaktighet för den andra delen:</b> cirka 35 minuter	
<b>Steg 7</b>	Fyll vattenlådan med vatten. Kontrollera att det inte finns något avkalkningsmedel kvar i vattenlådan. Sätt i vattenlådan.
<b>Steg 8</b>	Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.
 Lampan är släckt medan funktionen pågår.	

När avkalkningen är klar:		
Stäng av ugnen.	När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa. Töm ut det kvarvarande vattnet ur vattenlådan.	Låt luckan stå öppen och vända 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.

## 11.8 Så här använder du: Sköljning

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

<b>Steg 1</b>	Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
<b>Steg 2</b>	Fyll vattenlådan med vatten.
<b>Steg 3</b>	Välj: Meny / Rengöring / Sköljning. Varaktighet: cirka 30 min
<b>Steg 4</b>	Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
<b>Steg 5</b>	Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.
 Lampan är släckt medan funktionen pågår.	

## 11.9 Påminnelse om torkning

Efter tillagning med ångvärmefunktionen ger displayen en uppmaning att ugnen ska torka. Tryck JA för att torka ugnen.

## 11.10 Användning: Torkning

Använd den efter tillagning med ångvärmefunktion eller ångrengöring för att torka ugnsutrymmet.

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

## 11.11 Hur man tar bort och installerar: Luckan

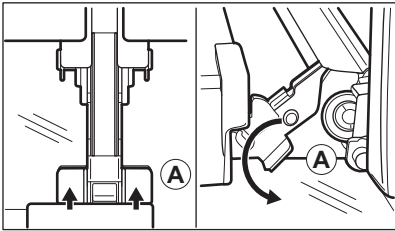
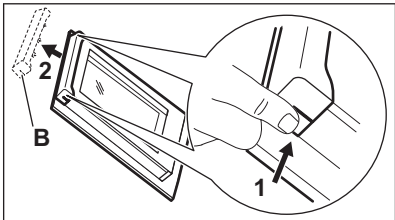
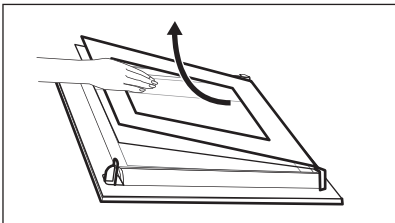
Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.

### **VARNING!**

Luckan är tung.

### **FÖRSIKTIGHET!**

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

<b>Steg 1</b>	Öppna luckan helt.	
<b>Steg 2</b>	Lyft och tryck in klämspärrens (A) på de två gångjärnen till luckan.	
<b>Steg 3</b>	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll i luckan på båda sidorna och dra den ut från ugnen i en uppåtgående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.	
<b>Steg 4</b>	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.	
<b>Steg 5</b>	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
<b>Steg 6</b>	Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.	
<b>Steg 7</b>	Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka försiktigt glaset. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.	
<b>Steg 8</b>	Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.	
<b>Steg 9</b>	Sätt in 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

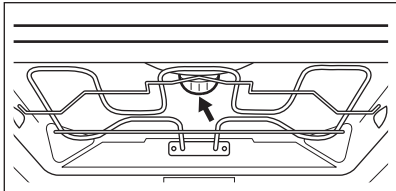
### ⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

# SKÖTSEL OCH RENGÖRING

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

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

## Sidolampa

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



## 12. FELSÖKNING

### **VARNING!**

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: Inställningar.



**Komponenter måste bytas ut**







**Beskrivning**







**Lösning**




Glödlampan är trasig.

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

 <b>Vattenlådan fungerar inte som den ska</b>		
 <b>Beskrivning</b>	 <b>Möjlig orsak</b>	 <b>Lösning</b>
Ugnen håller inte kvar vattenlådan när du satt in den.	Du har inte tryckt in vattenlådan ordentligt.	För in vattenlådan ordentligt i ugnen.
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.



 <b>Problem med rengöringsproceduren</b>		
 <b>Beskrivning</b>	 <b>Möjlig orsak</b>	 <b>Lösning</b>
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 ugnsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Grillen/långpannan står på fel ugnsnivå.	Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Nästa gång, sätt långpannan på den första ugnsnivån.
Det finns för mycket vatten i botten av ugnsutrymmet 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.



 <b>Problem med WiFi-signalen.</b>	
 <b>Möjlig orsak</b>	 <b>Lösning</b>
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.

 <b>Kod och beskrivning</b>	 <b>Åtgärd</b>
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt inkopplad i uttaget.	Sätt i Matlagningstermometer kontakt helt i uttaget.
F240, F439 – pekfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på pekfälten.
F601 – problem med WiFi-signalen.	Kontrollera nätverksanslutningen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F604 - Den första anslutningen till WiFi 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.

Om något av dessa felmeddelanden fortsätter att visas på displayen, betyder det att ett felaktigt delsystem kan ha kopplats bort. I ett sådant fall ska du kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserad serviceverkstad. Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugnsfunktioner att fungera som vanligt.

 <b>Kod och beskrivning</b>	 <b>Åtgärd</b>
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 på den igen.
F508 – Vattenlåda fungerar inte som den ska	Stäng av och sätt på ugnen.
F602, F603 – WiFi är inte tillgängligt.	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.

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

# 13. ENERGIEFFEKTIVITET

## 13.1 Produktinformation och produktinformationsblad\*

Leverantörens namn	AEG
Modellbeskrivning	BFS8800M 944188461
Energieffektivitetsindex	61.9
Energieffektivitetsklass	A++
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0.99 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.52 kWh/program
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	70 l
Typ av ugn	Inbygggnadsugn
Massa	39.0 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 matlagningsprodukter 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.

## **Varmluft 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 kommer att minska den förväntade energibesparingen.

# 14. MENYSTRUKTUR

## 14.1 Meny

Tryck  för att öppna Meny.

Menyalternativ		Program
Tillagningshjälp		Förteckning av automatiska program.
Rengöring		Förteckning av rengöringsprogram.
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Inställningar		Välja ugsinställningar.
Inställningar	Anslutningar	Välja nätverksinställningar.
	Inställning	Välja ugsinställningar.
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.

## 14.2 Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Program
Torkning	Procedur för att torka ugsutrymmet från kvarvarande kondens efter användning av ångfunktionerna.
Ångrengöring	Lätt rengöring.
Ångrengöring Plus	Grundlig rengöring.
Avkalkning	Rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.
Sköljning	Rengöring av ångkretsen. Använd sköljning om du använt ångkokning ofta.

## 14.3 Undermeny för: Inställningar

Undermeny	Program
Belysning	Tänder och släcker lampan.

Undermeny	Program
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen. När alternativet är påslaget visas texten "Barnlås" på displayen när du slår på ugnen. Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning.
Snabbuppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa ugnsfunktioner.
Påminnelse om rengöring	Slår på och stänger av påminnelser.
Tidsangivelse	Slår på och stänger av tiden.
Stil på digital klocka	Ändrar formatet för tidsvisning.

## 14.4 Undermeny för: Anslutningar

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
WiFi	Aktivera och avaktivera: WiFi:
Fjärrstyrning	Aktivera och avaktivera fjärrstyrning. Alternativet visas endast efter påslagning av: WiFi:
Fjärrstyrd automatisk drift	För att starta fjärrstyrningen automatiskt efter att ha tryckt . START. Alternativet visas endast efter påslagning av: WiFi:
Nätverk	För att kontrollera nätverksstatus och signalstyrka på: WiFi:
Glöm nätverk	Avaktivera aktuellt nätverk från automatisk anslutning till ugnen.

## 14.5 Undermeny för: Inställning

Undermeny	Beskrivning
Språk	Ställ in språk på ugnen.
Ljusstyrka för display	Ställer in ljusstyrkan på displayen.



Undermeny	Beskrivning
Knappljud	Sätter på och stänger av tonen på pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudet för: ①.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Vattenhårdhet	Ställer in vattnets hårdhetsgrad.
Tid	Ställer in aktuell tid och datum.

## 14.6 Undermeny för: Service

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Demo-läge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.

# 15. ENKELT!




Före första användningen måste du ställa in:

Språk	Ljusstyrka för display	Knappljud	Ljudvolym	Vattenhårdhet	Tid
-------	------------------------	-----------	-----------	---------------	-----



Bekanta dig med de grundläggande symbolerna på kontrollpanelen och displayen:

 På / Av	 Meny	 Favoriter	 WiFi	 Timer	 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 och håll in:  .	 ... - Välj önskad funktion.	Tryck på: START .
Snabb avstängning	Stänger av ugnen, skärmen och meddelandet när som helst.	 – tryck och håll in tills ugnen stängs av.		

Börja tillagningen

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
 – tryck för att slå på ugnen.	 ... - Välj tillagningsfunktion.	°C - Ställ in temperaturen.	OK – tryck för att bekräfta.	START – tryck för att starta tillagningen.




Ångtillagning - Steamify

Ställ in temperaturen. Typ av ångtillagningsfunktion 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 att laga mat snabbt

Använd de automatiska programmen för att tillaga en rätt snabbt med standardinställningarna:

Tillagningshjälp	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
	Tryck på:  .	Tryck på:  .	Tryck på:  Tillagningshjälp.	Välj maträtt.

## Välj tillagningstid med snabbfunktionerna

### 10 % Finish assist

Använd 10 % Finish assist för att lägga till extra tid när 10 % av tillagningstiden återstår.

Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

## Rengör ugnen med ångrengöring

### Steg 1

Tryck på: .

### Steg 2

Tryck på: .

### Steg 3

Välj läge:

### Ångrengöring

För lättare rengöring.

### Ångrengöring Plus

För grundlig rengöring.

### Avkalkning

För rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.

### Sköljning

För att skölja och rengöra ångkretsen när ångfunktionerna använts ofta.

## 16. TA EN GENVÄG!

---

Här kan du se alla smarta genvägar. Du hittar information om dem även i kapitlet om genvägar i bruksanvisningen.

### Trådlös anslutning



### Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner



### Så här ställer du in: Steamify – Tillagning med ångfunktion



### Så här ställer du in: SousVide-tillagning



### Så här ställer du in: Tillagningshjälp



### Så här ställer du in: Tillagningstid



### Så här fördröjer du: Tillagningens start- och sluttid



### Så här avbryter du: Inställd tidtagning





## Så här använder du: 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](http://www.aeg.com/shop)



867361914-A-302020