

▶ BBS9850B  
BFS9850M

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](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 personer med funktionsnedsättning.....	5
1.2 Allmän säkerhet.....	5
<b>2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER</b> .....	<b>7</b>
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
<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>15</b>
5.1 Första rengöring.....	15
5.2 Första anslutning.....	15
5.3 Trådlös anslutning.....	15
5.4 Initial föruppvärmning.....	16
5.5 Så här ställer du in: Vattenhårdhet.....	16
<b>6. DAGLIG ANVÄNDNING</b> .....	<b>18</b>
6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner.....	18
6.2 Vattenlåda.....	19
6.3 Användning: Vattenlåda.....	19
6.4 Så här ställer du in: Steamify – ångtillagningsfunktionen.....	20
6.5 Hur man ställer in: SousVide-tillagning.....	21
6.6 Så här ställer du in: Tillagningshjälp.....	22
6.7 Värmefunktioner.....	23
6.8 Anvisningar om: Varmluft med fukt.....	25
<b>7. KLOCKFUNKTIONER</b> .....	<b>27</b>
7.1 Beskrivning av klockfunktioner.....	27
7.2 Hur man ställer 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 Automatisk avstängning.....	34
9.3 Kylfläkt.....	34
9.4 Mekaniskt lucklås.....	34

9.5 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 Tillagningsstabeller 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: Luckglasen.....	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.....	56
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>61</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 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 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!

- 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



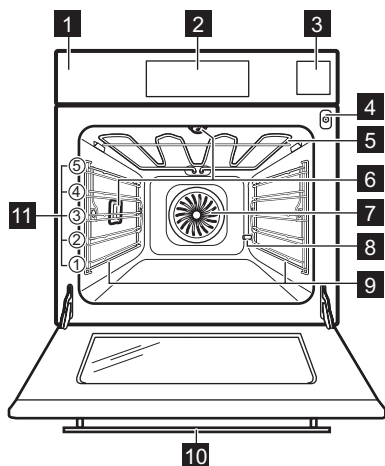
### **! VARNING!**

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

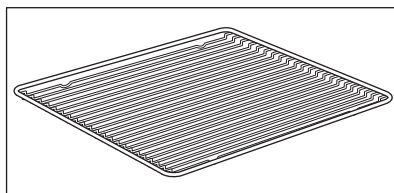


- 1** Kontrollpanel
- 2** Display
- 3** Vattenlåda
- 4** Uttag för matlagningstermometern
- 5** Värmeelement
- 6** Lampa
- 7** Fläkt
- 8** Avkalkning av rörtlopp
- 9** Ugnstegar, borttagbara
- 10** Kamera i handtaget
- 11** Hyllplaceringar

### 3.2 Tillbehör

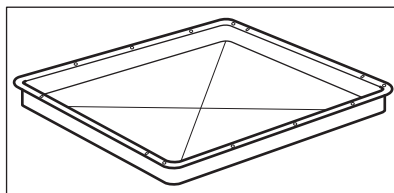
#### Galler

För kokkärl, bakformar och stekkärl.



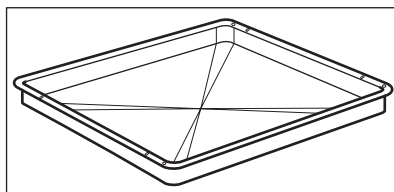
#### Bakplåt

För kakor och småkakor.



#### Grill-/långpanna

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

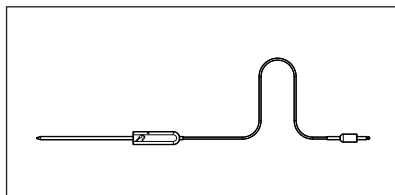


# PRODUKTBESKRIVNING

---

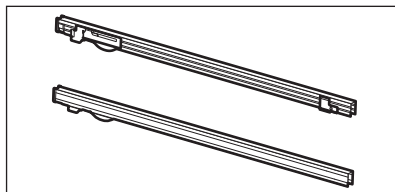
## Matlagningstermometer

För mätning av temperaturen inuti maten.



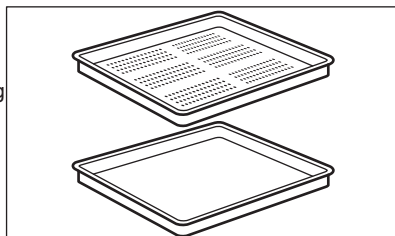
## Teleskopskenor

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



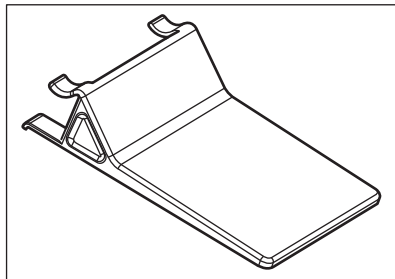
## Ångsats

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.



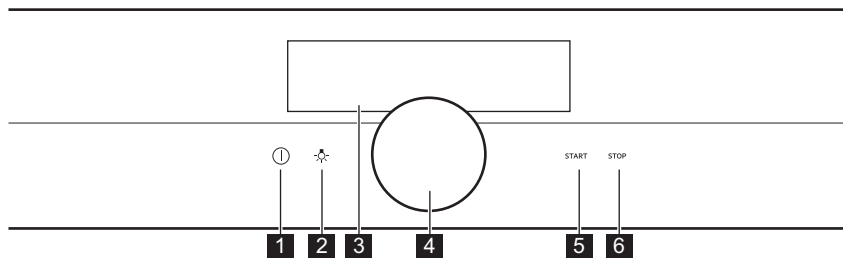
## Kameraskydd

Förhindrar ljusreflektion i fotografierna.






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

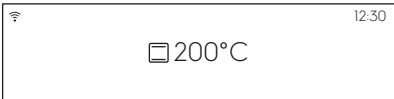
### 4.1 Kontrollpanel



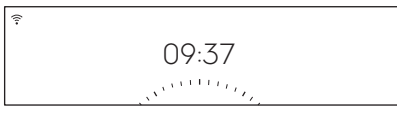
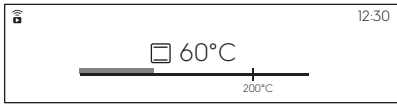
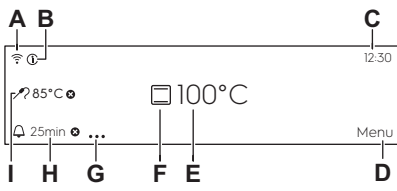
<b>1</b>	På / Av	Tryck och håll ned för att slå på och stänga av ugnen.
<b>2</b>	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampan.
<b>3</b>	Display	Visar nuvarande ugnsställningar.
<b>4</b>	Vridbar ratt	Använda ugnen.
<b>5</b>	START	Slå på vald funktion.
<b>6</b>	STOP	Stänga av vald funktion.

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

### 4.2 Display

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

# SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN






	<p>Om du inte använder ugnen inom 2 minuter går displayen till viloläge.</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"> <li>A. WiFi (endast vissa modeller)</li> <li>B. Information</li> <li>C. Tid</li> <li>D. Meny</li> <li>E. Temperatur</li> <li>F. Tillagningsfunktioner</li> <li>G. Tidtagninginställningar</li> <li>H. Timer</li> <li>I. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)</li> </ul>

## Indikeringar på displayen

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

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

**WiFi-indikator** - ugnen kan anslutas till WiFi.

 <p>WiFi-anslutning påslagen.</p>
--

## 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, Ljudvolym, Vattenhårdhet, Tid, Trådlös anslutning.

### 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>	Välj: Meny / Inställningar / Anslutningar.
<b>Steg 3</b>	Välj: WiFi: Tryck på ratten.
<b>Steg 4</b>	Välj trådlöst nätverk med internetanslutning. Ugnens trådlösa modul startar inom 90 sekunder.

**Ta en genväg!**






# FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Frekvens	WLAN 2,4 Ghz
	2 412–2 484 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Max. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)

## 5.4 Initial föruppvärmning








Värm upp den tomma ugnen före första användning.

<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.

			
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
 Färgerna på testpapperet fortsätter att ändras. Vänta inte längre än 1 minut med att avläsa vattnets hårdhetsgrad.			
Du kan ändra nivån för vattnets hårdhetsgrad i menyn: Inställningar / Inställning / Vattenhårdhet			



# FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

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 vattenhårheten är 4, fyll vattenlådan med flaskvatten utan kolsyra.

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING

### **VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

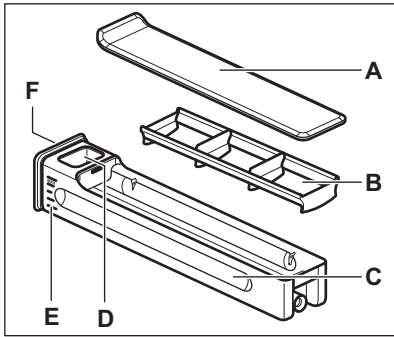
### 6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen.
<b>Steg 2</b>	Ändra inte vredet. Standardtillagningsfunktionerna visas på displayen.
<b>Steg 3</b>	Välj symbolen för tillagningsfunktion och tryck på vredet för att komma till undermenyn.
<b>Steg 4</b>	Välj tillagningsfunktion och tryck på vredet.
<b>Steg 5</b>	Välj: °C. Tryck på vredet. Temperaturinställningarna visas på displayen.
<b>Steg 6</b>	Vrid och tryck på vredet för att ställa in temperatur.
<b>Steg 7</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 8</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


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



## FÖRSIKTIGHET!

Håll vattenlådan borta från varma ytor.

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


<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen.
<b>Steg 2</b>	Välj:  . Tryck på ratten för att välja ångtillagningsfunktion.
<b>Steg 3</b>	Välj: °C. Tryck på ratten för att välja temperatur. Temperaturinställningarna visas på displayen.
<b>Steg 4</b>	Ställ in temperaturen och tryck på ratten för att bekräfta. Typ av ångtillagningsfunktion beror på inställd temperatur.
<b>Ånga för ångtillagning</b> 50–100 °C	För ångtillagning av grönsaker, spannmål, grönsaker, skaldjur, terriner och desserter.
<b>Ånga för småkokning</b> 105–130 °C	För tillagning av grytor, bräserat kött, fisk, bröd, fågel, samt cheesecakes och grytor.
<b>Ånga för lätt knaprig yta</b> 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 tidtagning slås grillfunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge rätten en knaprigare yta.
<b>Ånga för bakning och ugnstekning</b> 155–230 °C	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.
<b>Steg 5</b>	Tryck på locket på vattenlådan för att öppna och ta bort den.

<b>Steg 6</b>	Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml). Vattenmängden räcker i ca 50 minuter. Använd skalan på vattenlådan.  <b>⚠ VARNING!</b> Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.
<b>Steg 7</b>	Vid behov, torka av utsidan av vattenlådan med en mjuk trasa. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
<b>Steg 8</b>	Tryck på: <b>START</b> . Ångan kommer efter cirka 2 minuter. När ugnen når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
<b>Steg 9</b>	När vattenlådan blir tom på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattenlådan. I slutet av ångkokningen går kylfläkten snabbare för att ventiler ut ångan. Vid slutet av tillagningstiden hörs en ljudsignal.
<b>Steg 10</b>	Stäng av ugnen.
<b>Steg 11</b>	Töm vattenlådan när tillagningen med ånga är klar.
<b>Steg 12</b>	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

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

# DAGLIG ANVÄNDNING

<b>Steg 6</b>	Välj: °C. Tryck på vredet.
<b>Steg 7</b>	Vrid och tryck på vredet för att ställa in temperaturen.
<b>Steg 8</b>	Tryck på: START .
<b>Steg 9</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>	Välj: Meny. Tryck på ratten.
<b>Steg 3</b>	Välj: Tillagningshjälp. Tryck på ratten.
<b>Steg 4</b>	Välj maträtt eller mattyp och tryck på ratten för att bekräfta.
<b>Steg 5</b>	Tryck på: START .

**Ta en genväg!**












## 6.7 Värmefunktioner

### Standardtillagningsfunktioner









Tillagningsfunktion	Program
 <p><b>Grill</b></p>	För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.
 <p><b>Varmluftsgrillning</b></p>	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller hel kyckling. För att bryna och göra gratänger.
 <p><b>Tillagning med varmluft</b></p>	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).
 <p><b>Fryst mat</b></p>	För att tillaga snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) så att de blir knapriga.
 <p><b>Traditionell tillagning (med över- och undervärme)</b></p>	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 <p><b>Pizza/Paj</b></p>	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 <p><b>Undervärme</b></p>	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 <p><b>Steamify</b></p>	Ånga kan användas för ångkokning, grytor, skapa lätt frasighet, bakning och ugnstekning.

## Speciella tillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Program
 <b>Konservering</b>	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 <b>Torkning</b>	För torkning av frukt, grönsaker och svamp i skivor.
 <b>Yoghurtfunktion</b>	För att göra yoghurt. Lampan i den här funktionen är släckt.
 <b>Tallriksvärmning</b>	För förvärmning av tallrikar före servering.
 <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 gratänger.
 <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>SousVide-tillagning</b>	Funktionens namn är hämtat från en tillagningsmetod i lufttäta plastpåsar vid låg temperatur. Mer information finns i avsnittet SousVide-tillagning nedan och kapitlet "Råd och tips" med tillagningstabeller.
 <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>Brödbakning</b>	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 <b>Jäsning av deg</b>	För att snabba på jäsningsprocessen av degen. Den håller degen elastisk och förhindrar dess yta från att torka.
 <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.
 <b>Fuktighet, medium</b>	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.
 <b>Fuktighet, låg</b>	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.

## DAGLIG ANVÄNDNING





---

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.
Startval	Ställ in när tidtagningen ska starta.
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.

Startval	Kommentar
-	Tidtagning startar när du slår på den.
	Tidtagning startar när luckan har stängts.
	Tidtagning startar när tillagningen startar.
	Tidtagning startar när ugnen uppnår inställd temperatur.
	Tidtagning startar på en viss tid.

### 7.2 Hur man ställer in: Klockfunktioner

Ställa in klockan	
<b>Steg 1</b>	Välj: Tid. Tryck på vredet.
<b>Steg 2</b>	Vrid på vredet för att ställa klockan. Tryck på vredet.

Hur man ställer in tillagningstiden	
<b>Steg 1</b>	Välj uppvärmningsfunktion och ställ in temperaturen.

# KLOCKFUNKTIONER

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

## Ta en genväg!



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

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

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

## Hur man fördröjer starttid utan att ställa in sluttid för tillagningen

<b>Steg 2</b>	Välj: Startval / Vid en senare tidpunkt.
<b>Steg 3</b>	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.

<b>Steg 1</b>	Välj: Timer.
<b>Steg 2</b>	Välj önskad tidsikon för att förlänga tillagningstiden och tryck på vredet för att bekräfta.
<b>Steg 3</b>	Välj också önskad uppvärmningsfunktion och tryck på vredet för att ändra det.

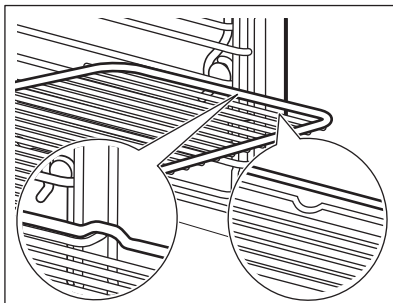
## 8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

### 8.1 Sätta in tillbehör

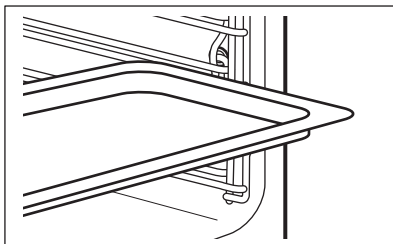
Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärnen från att glida ner.

**Galler:**

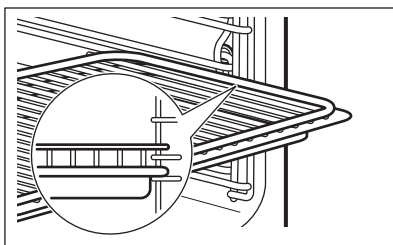
För in gallret mellan skenorna på ugnstegen .

**Bakplåt /Djup form:**

Skjut in plåten mellan stegparen på önskad nivå.

**Galler, Bakplåt /Djup form:**

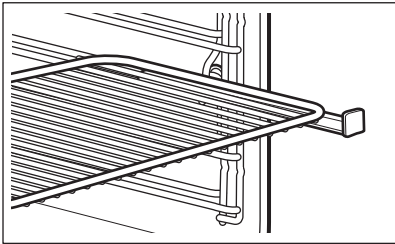
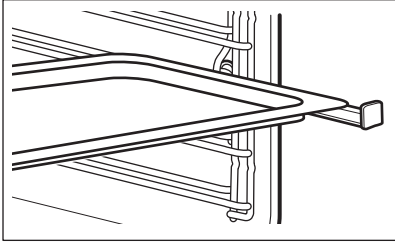
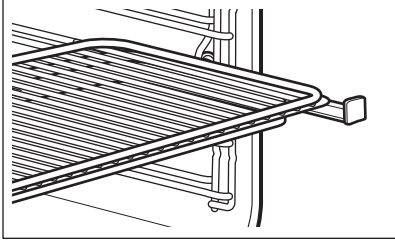
Tryck in plåten mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



### 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

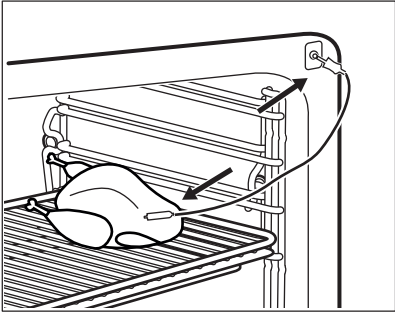
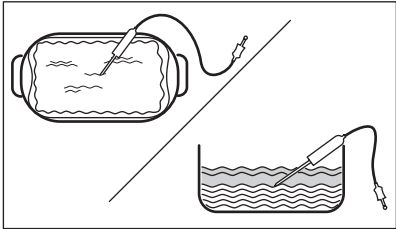

Matlagningstermometer – mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med varje tillagningsfunktion.

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.

## Så här använder du: Matlagningstermometer

<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen.
<b>Steg 2</b>	Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
<b>Steg 3</b>	Sätt in: Matlagningstermometer.
<b>Kött, fågel och fisk</b>	<b>Gryta</b>
Sätt i termometerspetsen i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av matlagningstermometeren är instucken.	Sätt i termometerspetsen exakt i grytans mitt. Matlagningstermometeren måste sitta stabilt under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på den ugnfasta formen som stöd för matlagningstermometerens silikonhandtag. Matlagningstermometerens spets får inte vidröra den ugnfasta formens botten. Täck över matlagningstermometeren med resten av ingredienserna.
	
<b>Steg 4</b>	Anslut matlagningstermometeren i uttaget framtill i ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.
<b>Steg 5</b>	 - välj och tryck på vredet för att ställa in vald tillagningstemperatur.
<b>Steg 6</b>	Tryck på vredet för att ställa in önskad sensorfunktion: <ul style="list-style-type: none"><li>• Ljudlarm - signalen ljuder när maten når vald tillagningstemperatur.</li><li>• Ljudlarm och avsluta tillagningen - signalen ljuder och ugnen stängs av när maten når vald tillagningstemperatur.</li></ul>
<b>Steg 7</b>	Vrid på ratten för att välja funktion. Tryck på ratten för att bekräfta.



<b>Steg 8</b>	Tryck på: START . En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.
<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 finns risk att man bränner sig. 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. Sparade inställningar finns i menyn: Favoriter,

<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen.
<b>Steg 2</b>	Välj önskad inställning och tryck på vredet.
<b>Steg 3</b>	Välj: Meny / Favoriter.
<b>Steg 4</b>	Välj: Spara aktuella inställningar. Vrid på ratten till inställningens position.
<b>Steg 5</b>	Tryck på ratten för att lägga till inställningen i 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

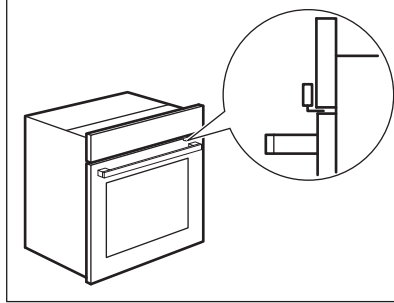
Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid, Långsam tillagning.

### 9.3 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.

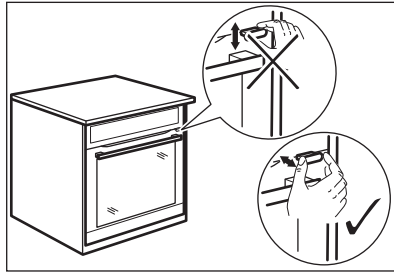
### 9.4 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är olåst när du köper ugnen.



**⚠ FÖRSIKTIGHET!**

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



## 9.5 Så här använder du: Mekaniskt lucklås

<b>Steg 1</b>	Lås luckan genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
<b>Steg 2</b>	<p>Lås upp luckan genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.</p>

### Öppna den låsta luckan

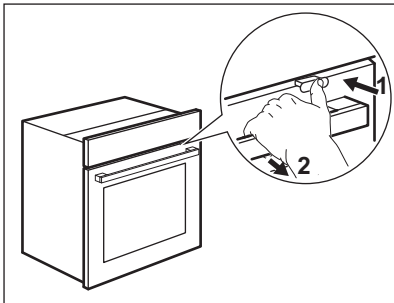
Du kan öppna luckan när lucklåset är låst.

# TILLVALSFUNKTIONER

---

## 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.


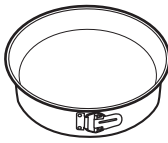

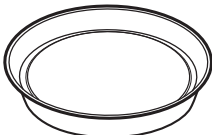
### 10.2 Varmluft med fukt

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



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

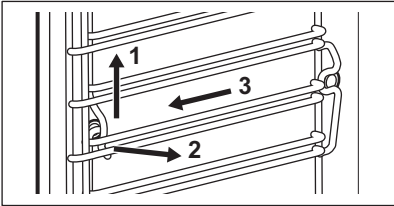
 <b>Rengöringsmedel</b>	Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Rengör ugnsbotten med några droppar vinäger för att ta bort kalkavlagringar.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.

 <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-nerglasset 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>	Sätt på funktionen. Följ instruktionen på displayen. Signalen hörs när rengöringen är klar.
---------------	---

<b>Steg 4</b>	Tryck på vredet för att stänga av signalen.
---------------	---

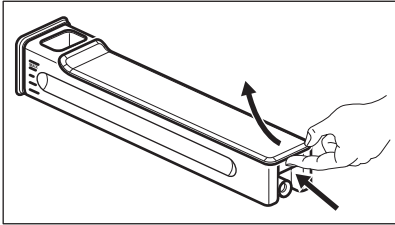
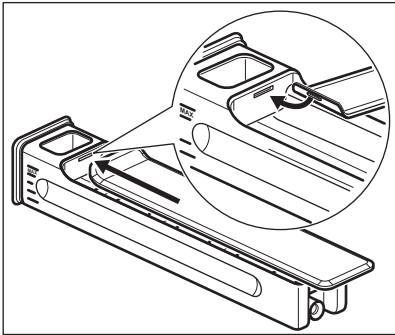
 När den här funktionen är aktiverad är lampan släckt.

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: Inställning.


## 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 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 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.

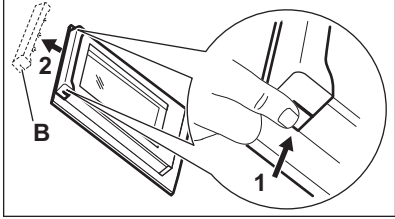
## 11.11 Hur man tar bort och installerar: Luckglasen

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 kameralinsen med en mjuk trasa.
---

## ⚠ FÖRSIKTIGHET!

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

<b>Steg 1</b>	Öppna ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel).	
<b>Steg 2</b>	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.	
<b>Steg 3</b>	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
<b>Steg 4</b>	Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.	
<b>Steg 5</b>	Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka försiktigt glaset. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.	
<b>Steg 6</b>	Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.	
<b>Steg 7</b>	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

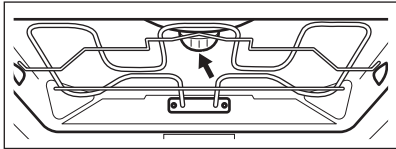
### ⚠ VARNING!

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

<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.






## Vattenlådan fungerar inte som den ska




 <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.



## Problem med rengöringsproceduren



 <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.
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.
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 – 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	BBS9850B 944188446 BFS9850M 944188448	
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	Inbyggnadsugn	
Massa	KOFEC40X	32.5 kg
	ERROR	ERROR 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 metallrätter 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

Välj: Meny och tryck på ratten.

Menyalternativ		Program
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillagningshjälp		Förteckning av automatiska program.
Rengöring		Förteckning av rengöringsprogram.
Inställningar		Välja ugsinställningar.
Inställningar	Anslutningar	Välja nätverksinställningar.
	Inställning	Välja ugsinställningar.
	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 ångkretsen. Använd sköljning om du använt ångkokning ofta.
Torkning	Procedur för att torka ugsutrymmet från kvarvarande kondens efter användning av ångfunktionerna.
Påminnelse om rengöring	Påminner dig om när ugnen ska rengöras.

## 14.3 Undermeny för: Inställningar

Undermeny	Program
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Lampsymbolen visas	Lampsymbolen visas på displayen.
Snabbuppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa ugnsfunktioner.
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.

## 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:
Nätverk	För att kontrollera nätverksstatus och signalstyrka på: WiFi:
Fjärrstyrd automatisk drift	För att starta fjärrstyrningen automatiskt efter att ha tryckt . START. Alternativet visas endast efter påslagning av: WiFi:
Glöm nätverk	Avaktivera aktuellt nätverk från automatisk anslutning till ugnen.

## 14.5 Undermeny för: Inställning

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



Undermeny	Beskrivning
Tidsangivelse	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 och felsignaler	Slår på och stänger av larmet.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Ljusstyrka för display	Ställer in ljusstyrkan på displayen.
Vattenhårdhet	Ställer in vattnets hårdhetsgrad.

## 14.6 Undermeny för: Service





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

# 15. ENKELT!




Före första användningen måste du ställa in:

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



Bekanta dig med de grundläggande symbolerna på kontrollpanelen och displayen:

 På / Av	 Information	 Tidtagningsinställningar	 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: 	 ... – tryck på ugnsfunktionen och tryck sedan på ratten.	Tryck på: START .
<b>Snabb avstängning</b>	Stänger av ugnen, displayen och meddelandet när som helst.	 – tryck och håll in tills ugnen stängs av.		

Börja tillagningen

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
 – tryck för att slå på ugnen.	 ... – välj tillagningsfunktion och tryck på ratten.	°C – vrid och tryck på ratten för att välja temperatur och 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
------------------------	---------------------	---------------------------	----------------------------------

## Ångtillagning - Steamify

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:

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
Tryck på:  .	Välj: Meny. Tryck på ratten.	Välj: Tillagningshjälp . Tryck på ratten.	Välj matkategori.	Välj maträtt och tryck på vredet.

## Använd snabbfunktionerna för att ställa in tillagningstiden eller ändra tillagningsfunktion

Snabbinställning av tidtagning	Steg 1	Steg 2
Välj de vanligaste tidtagningsinställningarna med genvägarna.	Välj: Timer. Tryck på ratten.	Välj önskad tid och tryck på vredet.
<b>10 % Finish assist</b> Använd 10 % Finish assist för att lägga till extra tid eller ändra tillagningsfunktionen när 10 % av tillagningstiden återstår.	+1 min   +5 min   +10 min – tryck på önskad tidssymbol för att förlänga tillagningstiden.	
	Ändra funktion: Välj önskad funktion    ... – välj önskad funktion Tryck på ratten.	

## Rengör ugnen med ångrengöring

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Välj: Meny. Tryck på ratten.	Välj: Rengöring. Tryck på ratten.	Välj läge:
<b>Ångrengöring</b>		För lättare rengöring.
<b>Ångrengöring Plus</b>		För grundlig rengöring.
<b>Avkalkning</b>		För rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.

## Rengör ugnen med ångrengöring

### 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



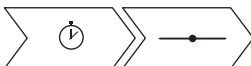
### Så här ställer du in: Tillagningshjälp



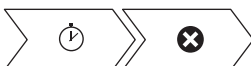
### Så här ställer du in: Tillagningstid



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



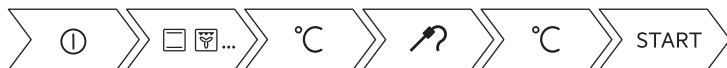
### Så här avbryter du: Inställd tidtagning



# TA EN GENVÄG!



---

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)



867362059-A-312020