

▶ BFS9800M  
BHS9800M

SV Bruksanvisning  
Ångugn

# USER MANUAL



**AEG**

# FÖR PERFEKTA RESULTAT

Tack för att du valt denna AEG-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ägna några minuter åt denna beskrivning för att få största möjliga utbyte 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.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

## INNEHÅLL

<b>1. SÄKERHETSINFORMATION.....</b>	<b>3</b>	<b>4.2 Display.....</b>	<b>11</b>
1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....	4	<b>5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....</b>	<b>12</b>
1.2 Allmän säkerhet.....	4	5.1 Första rengöring .....	12
<b>2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....</b>	<b>5</b>	5.2 Första anslutning.....	12
2.1 Installation.....	5	5.3 Trådlös anslutning .....	13
2.2 Elanslutning.....	6	5.4 Programlicenser.....	13
2.3 Använd.....	7	5.5 Initial föruppvärmning.....	14
2.4 Underhåll och rengöring.....	7	5.6	
2.5 Matlagning med ånga.....	8	Så här ställer du in: Vattenhårdhet.....	14
2.6 Invändig belysning.....	8	<b>6. DAGLIG ANVÄNDNING.....</b>	<b>15</b>
2.7 Service.....	8	6.1	
2.8 Avyttring.....	8	Så här ställer du in: Tillagningsfunktion er.....	15
<b>3. PRODUKTBESKRIVNING.....</b>	<b>9</b>	6.2 Vattenlåda.....	16
3.1 Allmän översikt.....	9	6.3 Användning: Vattenlåda.....	16
3.2 Tillbehör.....	9	6.4 Så här ställer du in: Steamify - Ånguppvärmningsfunktion.....	17
<b>4. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN.....</b>	<b>10</b>	6.5 Så här ställer du in: SousVide-tillagning.....	18
4.1 Kontrollpanel.....	10		

6.6	Så här ställer du in: Tillagningshjälp.....	19	11.4	Påminnelse om rengöring.....	37
6.7	Värmefunktioner.....	20	11.5	Hur man rengör: Vattenlåda.....	37
6.8	Anvisningar om: Bakning med fukt.....	23	11.6	Så här använder du: Avkalkning.....	38
7.	<b>KLOCKFUNKTIONER.....</b>	<b>23</b>	11.7	Avkalkningspåminnelse.....	39
7.1	Beskrivning av klockfunktioner.....	23	11.8	Så här använder du: Sköljning.....	39
7.2	Hur man ställer in: Klockfunktioner.....	24	11.9	Påminnelse om torkning.....	40
8.	<b>ANVÄNDNING: TILLBEHÖR.....</b>	<b>26</b>	11.10	Användning: Torkning.....	40
8.1	Sätta in tillbehör.....	26	11.11	Hur man tar bort och installerar: Lucka n.....	40
8.2	Matlagningstermometer.....	26	11.12	Byte av: Lampa.....	41
9.	<b>TILLVALSFUNKTIONER.....</b>	<b>28</b>	12.	<b>FELSÖKNING.....</b>	<b>42</b>
9.1	Så här sparar du: Favoriter.....	28	12.1	Vad gör jag om .....	42
9.2	Automatisk avstängning.....	29	12.2	Hur man hanterar: Felkoder.....	45
9.3	Kylfläkt.....	29	12.3	Service data.....	46
9.4	Mekaniskt lucklås.....	29	13.	<b>ENERGIEFFEKTIVITET.....</b>	<b>46</b>
9.5	Så här använder du: Mekaniskt lucklås.....	30	13.1	Produktinformation och produktinformationsblad*.....	46
10.	<b>RÅD OCH TIPS.....</b>	<b>31</b>	13.2	Energibesparing.....	47
10.1	Tillagningsrekommendationer.....	31	14.	<b>MENYSTRUKTUR.....</b>	<b>48</b>
10.2	Bakning med fukt.....	31	14.1	Meny.....	48
10.3	Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör.....	31	14.2	Undermeny för: Rengöring.....	48
10.4	Tillagningstabeller för testinstitut.....	32	14.3	Undermeny för: Tillval.....	49
11.	<b>SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....</b>	<b>35</b>	14.4	Undermeny för: Uppkoppling.....	49
11.1	Anmärkningar om rengöring.....	35	14.5	Undermeny för: Inställningar.....	49
11.2	Hur man tar bort: Ugnsstegar .....	36	14.6	Undermeny för: Service.....	50
11.3	Användning: Ångrengöring.....	36	15.	<b>ENKELT!.....</b>	<b>50</b>
			16.	<b>TA EN GENVÄG!.....</b>	<b>52</b>
			17.	<b>MILJÖSKYDD.....</b>	<b>55</b>

Med reservation för ändringar.

## 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 om 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 funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och mobilenheter 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 maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

## 1.2 Allmän säkerhet

- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.

- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgömslor.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen fram till och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.

## 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.
- Kontrollera, före installation av produkten, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggd enhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	600 (600) mm
Skåpets bredd	550 mm
Skåpets djup	605 (580) mm

# SÄKERHETSINSTRUKTIONER

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
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1017 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	550 x 20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	4 x 12 mm

## 2.2 Elanslutning



### **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.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Dela inte ditt Wi-Fi-lösenord.



### **WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
  - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Ugnen får inte användas för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning.
- Tillaga alltid med ugnsluckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. 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



### **WARNING!**

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

# SÄKERHETSINSTRUKTIONER

---

- 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 ytmaterialiet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipoeffekt, 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 Invändig belysning



### **VARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

- 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.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

## 2.8 Avyttring



### **VARNING!**

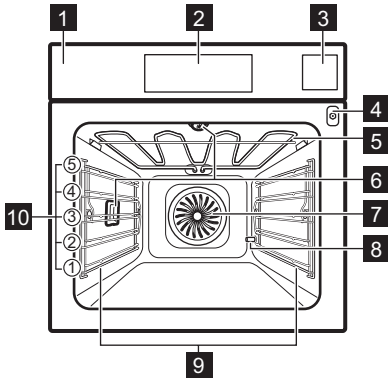
Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- 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

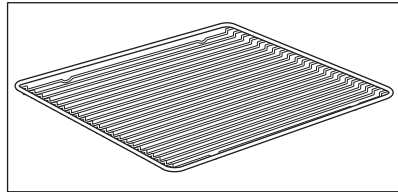


- 1** Kontrollpanel
- 2** Display
- 3** Vattenlåda
- 4** Uttag för matlagningstermometern
- 5** Värmeelement
- 6** Lampa
- 7** Fläkt
- 8** Avkalkning av rötutlopp
- 9** Ugnstegar, borttagbara
- 10** Hyllplaceringar

### 3.2 Tillbehör

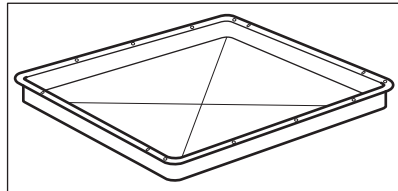
#### Galler

För kokkär, kakformar, stekar.



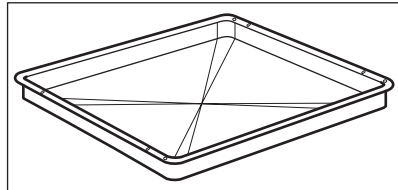
#### Bakplåt

För kakor och småkakor.



#### Grill- / stekpanna

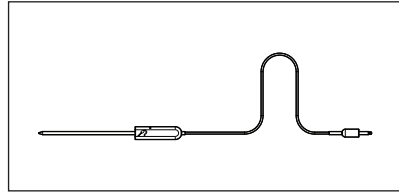
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.



# SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

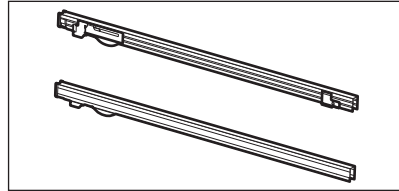
## Matlagningstermometer

För att mäta temperaturen inuti maten.



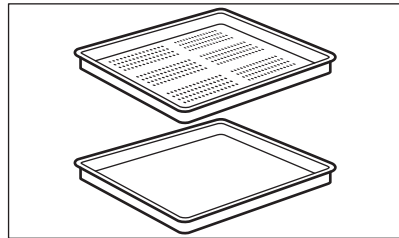
## Teleskopskenor

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



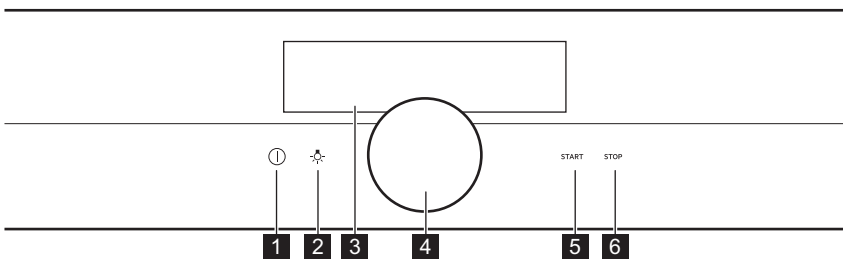
## Ångsats

En operererad och en perforerad matbehållare. Ångsatsen avlägsnar det kondenserade vattnet från maten under ångkokning. 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



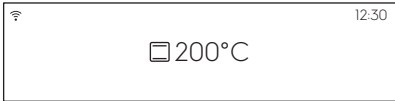
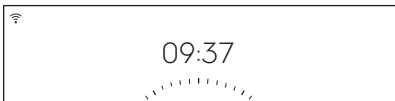
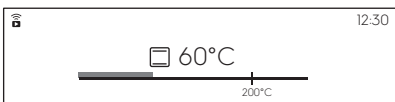
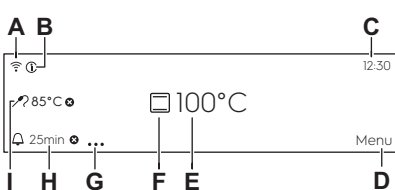
<b>1</b>	På / Av	Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
<b>2</b>	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampan.
<b>3</b>	Display	Visar nuvarande ugnsställningar.

# SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN










<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 inne</b>	<b>Tryck</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.
	Om du inte använder ugnen inom 2 minuter övergår displayen till viloläge.
	När du tillagar maten visar displayen de inställda funktionerna och andra tillgängliga alternativ.
	Displayen med maximalt antal funktioner inställda. A. Wi-Fi (endast vissa modeller) B. Information C. Klockslag D. Meny E. Temperatur F. Tillagningsfunktioner G. Timerinställningar H. Timer I. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)

# FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Indikeringar på displayen				
Ljudalarm funktionsindikatorer - när den inställda tillagningstiden har gått avges en ljudsignal.				
 Funktionen är på.	 Funktionen är på. Matlagningen avslutas automa- tiskt.	 Ljudalarm avstängt.		
Timer-indikatorer				
 Timern startar vid en senare tid.	 Timern startar när ugnsluckan har stängts.	 Avbryta in- ställningen.	 Timern startar när ugnen uppnår inställd temperatur.	 Timern star- tar när tillag- ningen star- tar.
Wi-Fi indikator - ugnen kan anslutas till WiFi.				
 Wi-Fi-anslutningen är 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 ugnsstegar ur ugnen.	Torka av ugnen och tillbehören med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt diskmedel.	Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.

### 5.2 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Ljudvolym, Vattenhårdhet, Klockslag, Trådlös anslutning

## 5.3 Trådlös anslutning

För att ansluta ugnen behöver du:

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

<b>Steg 1</b>	Ladda ner mobilappen My AEG Kitchen och följ instruktionerna för kommande steg.
<b>Steg 2</b>	Slå på ugnen.
<b>Steg 3</b>	Välj: Meny / Inställningar / Uppkoppling.
<b>Steg 4</b>	Välj: Wi-Fi. Tryck på vredet.
<b>Steg 5</b>	Välj trådlöst nätverk med internetanslutning. Ugnens trådlösa modul startar inom 90 sekunder.

**Ta en genväg!**



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 Programlicenser




Programvaran i den här produkten innehåller komponenter som baseras på fri och öppen källkod. AEG bekräftar de öppna programvarans och robotgemenskapernas bidrag till utvecklingsprojektet.

För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria och öppna programvarukomponenter vars licensvillkor kräver publicering och för att se deras fullständiga upphovsrättsinformation och tillämpliga licensvillkor, besök: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mapp GTM3).

## 5.5 Initial föruppvärmning








Värm upp den tomma ugnen före första användning.

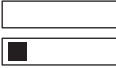



<b>Steg 1</b>	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
<b>Steg 2</b>	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i en timme.
<b>Steg 3</b>	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i 15 minuter.
 Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.	

## 5.6 Så här ställer du in: Vattenhårdhet

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

			
<b>Steg 1</b>	<b>Steg 2</b>	<b>Steg 3</b>	<b>Steg 4</b>
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 / Inställningar / 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 / Inställningar / Vattenhårdhet			

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.
<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 ratten för att välja temperatur och bekräfta.
<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.	

# DAGLIG ANVÄNDNING

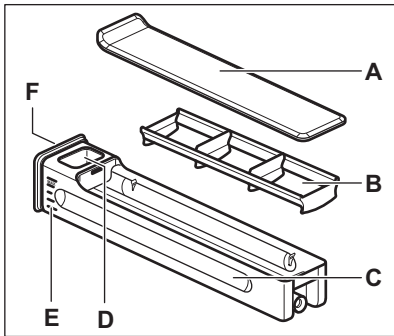
## Steg 8

Stäng av ugnen.

Ta en genväg!



## 6.2 Vattenlåda



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

## 6.3 Användning: Vattenlåda

<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.	
<b>FÖRSIKTIGHET!</b> Håll vattenlådan borta från varma ytor.		

## 6.4 Så här ställer du in: Steamify - Ånguppvärmningsfunktion

<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 ångkokning</b> 50–100 °C	För ångtillagning av grönsaker, spannmål, grönsaker, skaldjur, terriner och desserter.	
<b>Ånga för stuvning</b> 105–130 °C	För tillagning av grytor, bräserat kött, fisk, bröd, fågel, samt cheesecakes och grytor.	
<b>Ånga för lätt bryning</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.	

# DAGLIG ANVÄNDNING


<b>Ånga för bakning och stekning</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. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <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.</div>
<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: START . 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 Så här ställer du in: SousVide-tillagning

<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen.
---------------	---------------

<b>Steg 2</b>	Välj symbolen för tillagningsfunktion och tryck på vredet för att komma till undermenyn.
<b>Steg 3</b>	Välj:  . Tryck på vredet.
<b>Steg 4</b>	Välj: Timer. Tryck på vredet.
<b>Steg 5</b>	Ställ in tiden genom att vrida och trycka in ratten.
<b>Steg 6</b>	Välj: °C. Tryck på vredet.
<b>Steg 7</b>	Vrid/tryck in ratten för att välja temperatur/bekräfta.
<b>Steg 8</b>	Tryck på: START .
<b>Steg 9</b>	Restvatten kan ansamlas på vakuumpåsarna och i ugnsutrymmet. Äppna ugnsluckan försiktigt när tillagningen har avslutats. Använd en tallrik och en handduk för att ta ut vakuumpåsarna. Vänta tills ugnen har kallnat och torka upp vattnet i ugnsutrymmet med en svamp. Torka ugnsutrymmet 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:

- Automatisk vikt
- Matlagningstermometer

I vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare eller Mindre
- Medel
- Välstekt eller Mer

<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen.
<b>Steg 2</b>	Välj: Meny. Tryck på vredet.
<b>Steg 3</b>	Välj: Tillagningshjälp. Tryck på vredet.
<b>Steg 4</b>	Välj maträtt eller mattyp och tryck på ratten för att bekräfta.

# DAGLIG ANVÄNDNING

## Steg 5







Tryck på: START .



Ta en genväg!










## 6.7 Värmefunktioner

### STANDARD



Tillagningsfunktion	Användning
 GRILL	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Varmluft	För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Frost mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
 Över-/undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.

Tillagningsfunktion	Användning
 <b>Undervärme</b>	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 <b>Steamify</b>	Ånga kan användas för ångkokning, grytor, skapa lätt frasighet, bakning och ugnstekning.







## SPECIAL



Tillagningsfunktion	Användning
 <b>Konservering</b>	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 <b>Torkning</b>	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.
 <b>Yoghurtfunktion</b>	För att göra yoghurt. Lampan i den här funktionen är släckt.
 <b>Tallriksvärmning</b>	För förvärmning av tallrikar för servering.
 <b>Upptining</b>	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
 <b>Gratinerig</b>	För rätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratäng.
 <b>Långsam tillagning</b>	Tillagning av möra, saftiga stekar.

# DAGLIG ANVÄNDNING

Tillagningsfunktion	Användning
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Bakning med fukt	Denna funktion 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 minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.

## ÅNGA

Tillagningsfunktion	Användning
 SousVide-tillagning	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.
 Uppvärmning med ånga	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.
 Brödbakning	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 Jäsning av deg	För snabbare degjäsning. Den håller degen elastisk och förhindrar att ytan torkar.
 Full ånga	För att ånga grönsaker, smårätter eller fisk
 Fuktighet, hög	Funktionen är lämplig för tillagning av delikata rätter som krämer, tårter, terriner och fisk.

Tillagningsfunktion	Användning
 <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: Bakning med fukt

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

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

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

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Bakning med fukt. För instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", energibesparing.





## 7. KLOCKFUNKTIONER

### 7.1 Beskrivning av klockfunktioner

Klockfunktion	Användning
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.
Förlängning av tid	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.

# KLOCKFUNKTIONER

Startval	Kommentar
	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: Klockslag. 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.
<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.



## Hur man väljer start-/sluttid för tillagningen

<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.
<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

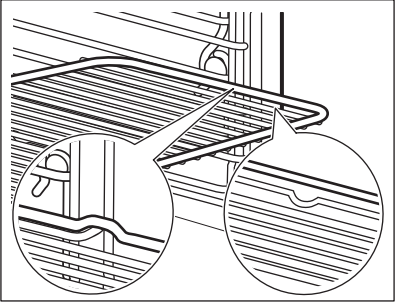
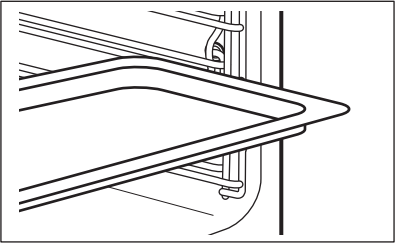
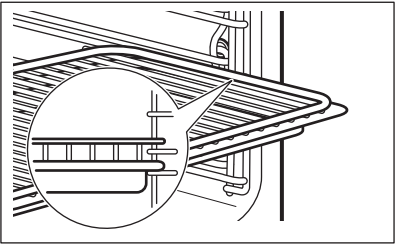
När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra ugnsfunktionen.

<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 är gör också enheterna tippssäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

<p><b>Galler:</b> Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor.</p>	
<p><b>Bakplåt / Djup form:</b> Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.</p>	
<p><b>Galler, Bakplåt / Djup form:</b> Skjut in bakplåten mellan ugnsstegarnas ledskenor och ugnsgallret på ledskenorna ovanför.</p>	

### 8.2 Matlagningstermometer

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

## Två temperaturer ska ställas in:

 Ugnstemperatur: minst 120 °C.	 Tillagningstemperaturen.
--	---

## För bästa resultat:

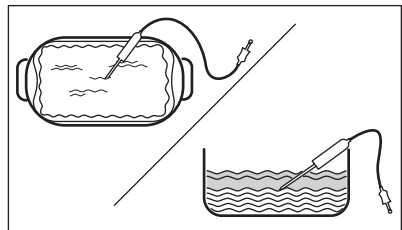
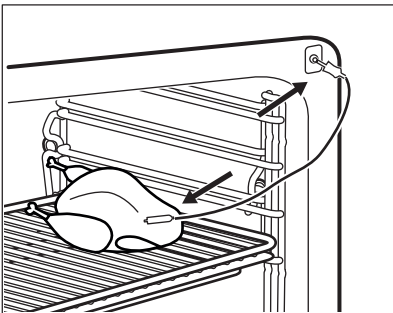
Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.	Den är inte lämplig för flytande rätter.	Under tillagning ska den vara inuti maten.
--	--	--

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.

Kött, fågel och fisk	Gryta
Sätt i spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är instucken.	Placera spetsen på Matlagningstermometer mitt i ugnsrätten. Matlagningstermometer ska sitta stabil på samma ställe under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på formen som stöd för silikonhandtaget på Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte komma i kontakt med formens botten.



# TILLVALSFUNKTIONER

<b>Steg 4</b>	Anslut Matlagningstermometer 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>• Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.</li><li>• Ljudalarm och avsluta matlagning - en ljudsignal avges och ugnen stängs av när maten når den inställda temperaturen.</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 Matlagningstermometer ur uttaget och ta ut maten ur ugnen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>WARNING!</b> Det finns risk för brännskador när Matlagningstermometer blir het. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.</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 aktuell inställning. 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 aktiv och inga inställningar ändras.

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

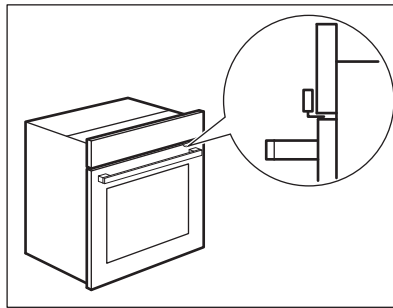
Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid, Långsam tillagning.

## 9.3 Kylfläkt

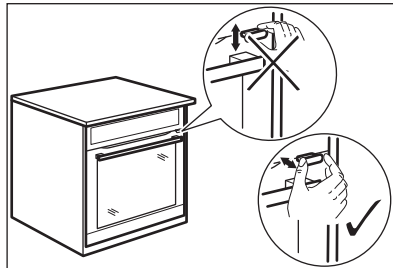
När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen kan kylfläkten fortsätta att vara igång tills ugnen är sval.

## 9.4 Mekaniskt lucklås

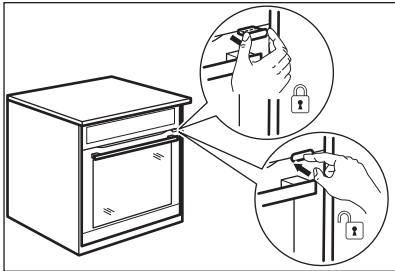
Luckan är olåst vid leverans.



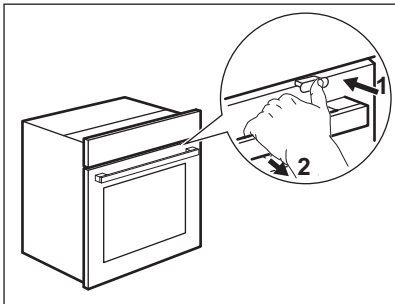
**FÖRSIKTIGHET!**  
Flytta inte lucklåset vertikalt.  
Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.



## 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>	Lås upp luckan genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen. 

### Öppna den låsta luckan

Du kan öppna luckan när lucklåset är låst.	
<b>Steg 1</b>	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






### 10.1 Tillagningsrekommendationer



Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.  
 Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.  
 Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.  
 För mer matlagningsrekommendationer, se matlagningsstabeller på vår hemsida. Du hittar matlagningsstips genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i ugnsutrymmet.

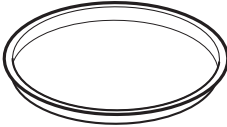
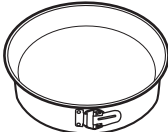

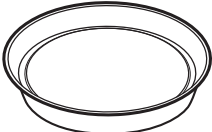
### 10.2 Bakning med fukt

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

		 (°C)		 (min.)
Vetebullar, 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
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mandelbiskvier, 24 st	långpanna eller djup form	160	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	140	2	15 - 25
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25

### 10.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör







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

			
<b>Pizzaform</b>	<b>Ugnsform</b>	<b>Portionsform</b>	<b>Tårtbottenform</b>
Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm 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.)	
Sockerkaka utan fett	Vvarmluft	140 - 150	35 - 50	2
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	160	35 - 50	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Vvarmluft	160	60 - 90	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	180	70 - 90	1









## BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor








Använd den tredje hyllpositionen.

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



## BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor

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

# RÅD OCH TIPS







GRILL



Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.



Grillning med maximal temperaturinställning.

		 (min.)	
Rostat bröd	GRILL	1 - 3	5
Nötstek, vänd efter halva tiden	GRILL	24 - 30	4







## Information för provningsanstalter








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

 **WARNING!**  
Se Säkerhetsavsnitten.

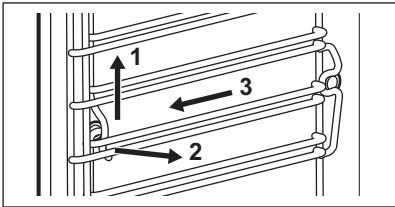
### 11.1 Anmärkningar om rengöring

 <b>Rengörings- medel</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 metalledar.
	Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.
 <b>Används var- je 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 stöden från de bakre karnorna.	
Sätt tillbaka ugnsstegar 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 innerglasset 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.
<p><b>i</b> När den här funktionen är aktiverad är lampan släckt.</p>	

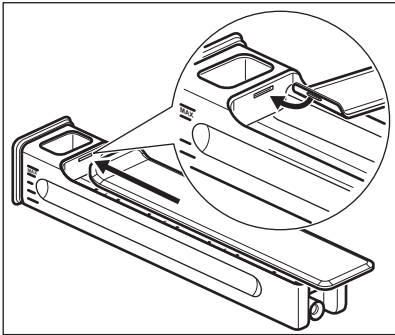
När rengöringen är klar:		
Stäng av ugnen.	När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa. Ta bort allt resterande vatten från vattenlådan.	Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.

## 11.4 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.
Använd funktionen: Ångrengöring Plus.
Du kan aktivera och inaktivera påminnelsen i menyn: Inställningar.


## 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 bak till.	
<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 slipande effekt och disk 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 in snäpp-fästet 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.

<b>Varaktighet för första delen:</b> 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.
<p> Lampan är släckt medan funktionen pågår.</p>	

## 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.
<p><b>i</b> Om några kalkavlagringar blir kvar i ugnen efter avkalkning, kommer displayen att uppmana dig att upprepa proceduren.</p>		

## 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.
<p><b>i</b> Dessa påminnelser aktiveras varje gång du stänger av ugnen.</p>	

## 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.
<p><b>i</b> Lampan är släckt medan funktionen pågår.</p>	

## 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 glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.



### **VARNING!**

Luckan är tung.

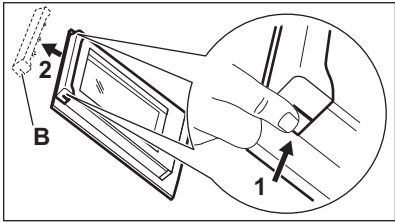
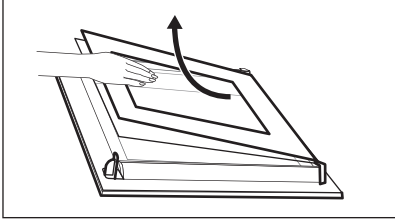


### **FÖRSIKTIGHET!**

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

<b>Steg 1</b>	Öppna luckan helt.	
<b>Steg 2</b>	Lyft och tryck in klämspärarna (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 uppåtående 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 klämläset.	
<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 skenan.	
<b>Steg 7</b>	Rengör glaset med vatten och tvål. Torka luckglaset nogga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.	
<b>Steg 8</b>	Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.	
<b>Steg 9</b>	Sätt i det mindre ugnsglasat 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



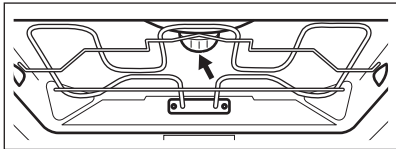
### **VARNING!**

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>	Avlägsna metallringen och rengör glaskåpan.	
<b>Steg 3</b>	Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.	
<b>Steg 4</b>	Sätt dit metallringen på skyddsglasets och installera det.	

## Sidolampa

<b>Steg 1</b>	Avlägsna det vänstra hyllstödet för att komma åt lampan.
<b>Steg 2</b>	Använd en torx 20-skruvmejsel för att avlägsna kåpan.
<b>Steg 3</b>	Ta bort och rengör metallramen och tätningen.
<b>Steg 4</b>	Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.
<b>Steg 5</b>	Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.
<b>Steg 6</b>	Montera det vänstra hyllstödet.




## 12. FELSÖKNING



### WARNING!


Se Säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Vad gör jag om ...

 Ugnen slås inte på eller värms inte upp	
 <b>Möjlig orsak</b>	 <b>Åtgärd</b>
Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.





## Ugnen slås inte på eller värms inte upp

 Möjlig orsak	 Åtgärd
Klockan är inte inställd.	Ställ in klockan, för mer information se kapitlet "Klockfunktioner", Hur man ställer in: Klockfunktioner.
Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
Säkringens har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer ska du kontakta en kvalificerad elektriker.
Barnlåset är aktiverat.	Se kapitlet "Meny", undermeny för: Tillval.






## Komponenter

 Beskrivning	 Åtgärd
Glödlampan är trasig.	Byt lampa, för mer information se kapitlet "Underhåll och rengöring", Hur man byter: Lampa.






## Vattenlådan fungerar inte som den ska

 Beskrivning	 Möjlig orsak	 Åtgärd
Ugnen håller inte kvar vattenlådan när du satt in den.	Du har inte tryckt på 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>Åtgärd</b>
Vattenlådan är svår att rengöra.	Locket och vågbrytaren togs inte bort.	Ta bort locket och vågbrytaren.
Det finns inget vatten i grill-/långpannan efter avkalkningsrutinen.	Vattenlådan fylldes inte till maxnivån.	Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattenlådan.
Det finns smutsigt vatten i botten av ugnstrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Grill-/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 ugnstrymmet 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 påbörjade rengöringen när ugnen var för varm.	Vänta tills ugnen är kall. Upprepa rengöringen.
	Du tog inte bort alla tillbehören från ugnen före rengöringen.	Ta bort alla tillbehör från ugnen. Upprepa rengöringen.

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





## Problem med WiFi-signalen

 <b>Möjlig orsak</b>	 <b>Åtgärd</b>
Fel på den trådlösa nätverkssignalen.	Kontrollera ditt trådlösa nätverk och din router. Starta om routern.
Ny router har installerats eller routerns inställningar har ändrats.	För att konfigurera ugnen eller den mobila enheten igen, se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.



 <b>Problem med WiFi-signalen</b>	
 <b>Möjlig orsak</b>	 <b>Åtgärd</b>
Den trådlösa nätverkssignalen är svag.	Flytta routern så nära ugnen som möjligt.
Den trådlösa signalen har påverkats av en mikrovågsugn placerad 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 Wi-Fi-signalen.	Kontrollera nätverksanslutningen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F604 - Den första anslutningen till Wi-Fi misslyckades	Stäng av ugnen, slå på den och försök igen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F908 – ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Stäng av och sätt på ugnen.

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.

# ENERGIEFFEKTIVITET

 Kod och beskrivning	 Åtgärd
F508 – Vattenlåda fungerar inte som den ska	Stäng av och sätt på ugnen.
F602, F603 – Wi-Fi är inte tillgängligt.	Stäng av och sätt på ugnen.

## 12.3 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

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

# 13. ENERGIEFFEKTIVITET

## 13.1 Produktinformation och produktinformationsblad\*

Leverantörens namn	AEG
Modellidentifiering	BFS9800M 944188444 BHS9800M 944188443
Energieffektivitetsindex	61.9
Energieffektivitetsklass	A++
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.99 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, fläktkraftläge	0.52 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Electricitet
Volym	70 l

Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	BFS9800M	40.0 kg
	BHS9800M	40.0 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 hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

## 13.2 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som möjliggör energibesparing under tillagningen.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte luckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningsslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

### Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

### Restvärme

Om ett program används med inställd programtid eller sluttid och tillagningen tar längre tid än 30 minuter, stängs värmeelementen av automatiskt tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

### Varmhållning

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

Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

### Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

### Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

## 14. MENYSTRUKTUR

---

### 14.1 Meny

Välj: Meny och tryck på ratten.

Menyalternativ		Användning
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillagningshjälp		Förteckning av automatiska program.
Rengöring		Förteckning av rengöringsprogram.
Tillval		Välja ugsinställningar.
Inställningar	Uppkoppling	Välja nätverksinställningar.
	Inställningar	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: Tillval

Undermeny	Användning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Lampsymbol synlig	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: Uppkoppling

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

### 14.5 Undermeny för: Inställningar

Undermeny	Beskrivning
Språk	Val av språk för ugnen.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

# ENKELT!

---

Undermeny	Beskrivning
Visa klocka i standby	Slår på och stänger av tiden.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsvisning.
Påminnelse om rengöring	Slår på och stänger av påminnelser.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudet för: ①, STOP .
Alarm/Felsignal	Slår på och stänger av larmet.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan på displayen.
Vattenhårdhet	Ställer in vattnets hårdhetsgrad.
Temperaturenhet	Ställer in temperaturenheten på °C/°F.

## 14.6 Undermeny för: Service

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





## 15. ENKELT!

---




**Före första användningen måste du ställa in:**

Språk	Ljusstyrka i display	Ljudvolym	Vattenhårdhet	Klockslag
-------	----------------------	-----------	---------------	-----------




## Bekanta dig med de grundläggande symbolerna på kontrollpanelen och displayen:

 På / Av	 Information	 Timerinställningar	 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 .
Snabb avstängning	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.	 – 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 ångkokning	Ånga för stuvning	Ånga för lätt bryning	Ånga för bakning och stekning
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: ①.	Välj: Meny. Tryck på vredet.	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 Välj de vanligaste tidtagningsinställningarna med genvägarna.	Steg 1	Steg 2
		Välj: Timer . Tryck på ratten.
<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 vredet.	Välj: Rengöring. Tryck på vredet.	Välj läge:
<b>Ångrengöring</b>		För lättare rengöring.
<b>Ångrengöring Plus</b>		För grundlig rengöring.
<b>Avkalkning</b>		För rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.
<b>Sköljning</b>		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



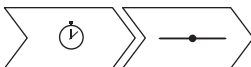
## Så här ställer du in: Tillagningshjälp



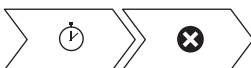
## Så här ställer du in: Tillagningstid



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



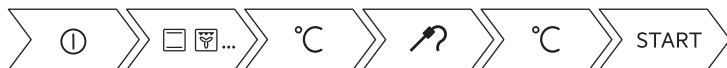
## Så här avbryter du: Inställd tidtagning



# 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)



867362067-B-422021