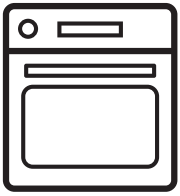
AEG

aeg.com\register



BSK774121M

SV Bruksanvisning | **Ångugn**

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



registrera din produkt för bättre service:
www.registeraeg.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
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

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION..... 3
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... 4
3. INSTALLATION..... 8
4. PRODUKTBESKRIVNING..... 9
5. KONTROLLPANELEN..... 10
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING..... 11
7. DAGLIG ANVÄNDNING..... 12
8. KLOCKFUNKTIONER..... 18
9. AUTOMATISKA PROGRAM..... 19
10. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR..... 20
11. TILLVALSFUNKTIONER..... 23
12. TIPS..... 24
13. SKÖTSEL OCH RENGÖRING..... 27
14. FELSÖKNING..... 33
15. ENERGIEFFEKTIVITET..... 34
16. MILJÖSKYDD..... 35

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.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.

- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installeras 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.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill 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.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

> ⚠ **VARNING!**
>
> 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 ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	590 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	569 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	548 mm
Djup med öppen lucka	1022 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning

⚠ VARNING!

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.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Se den totala effekten på typskylten för kabelavsnittet.Du kan också se tabellen:

Total effekt (W)	Kabelarea (mm²)
max. 1 380	3x0.75
max. 2 300	3x1

Total effekt (W)	Kabelarea (mm²)
max. 3 680	3x1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än den bruna fasen och de blå neutrala kablarna.

2.3 Använd

⚠ VARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- 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.

⚠ VARNING!

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.
  - häll 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.
- Laga alltid mat med luckan 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

⚠ VARNING!

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

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

2.5 Pyrolytisk rengöring

⚠ VARNING!

Risk för skador / brand / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.

- Innan den katalytiska rengöringen och föruppvärmningen startas ska följande tas bort från ugnen:
  - Eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
  - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, ugnsstegar osv., som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, redskap osv. med non-stick-beläggning.
- Läs noga igenom alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Håll barn borta från produkten när pyrolytisk rengöring är igång. Produkten blir mycket varm och varm luft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial, och därför bör användaren:
  - Ombesörja god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
  - ge god ventilation under och efter den första förvärmningen.
- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolysrengöringen för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor som släpps ut från pyrolysugnar/ matlagningsrester är inte skadliga för människor, inte heller för barn och eller personer med olika sjukdomstillstånd.
- Håll små husdjur borta från produkten under och efter pyrolysrengöringen och den initiala föruppvärmningen. Små sällskapsdjur (särskilt fåglar och reptiler) kan vara mycket känsliga för temperaturförändringar och avgivna ångor.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolysugnar och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.

2.6 Matlagning med ånga

⚠ VARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
  - Öppna inte luckan till produkten under ångkokning.
  - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

2.7 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.

2.8 Service

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

2.9 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.

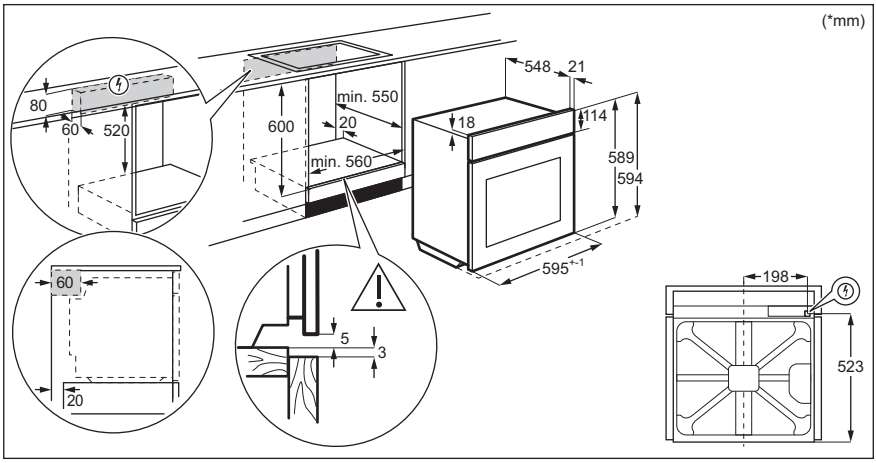
3. INSTALLATION

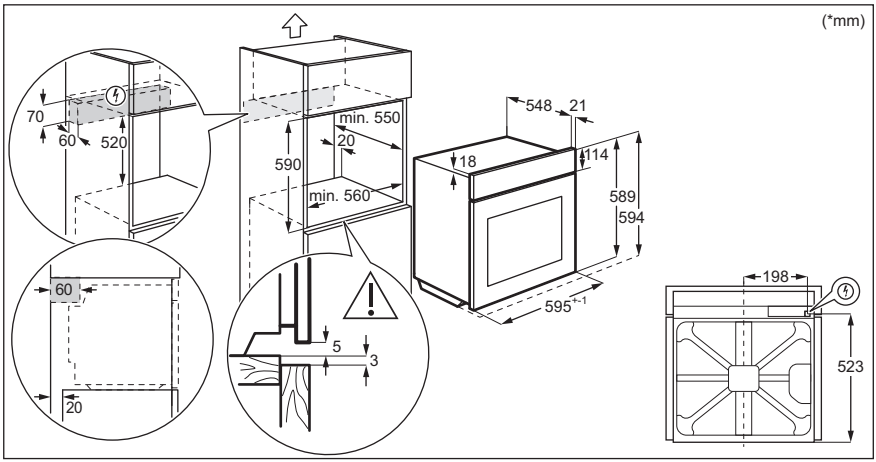
⚠ VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Inbyggnad

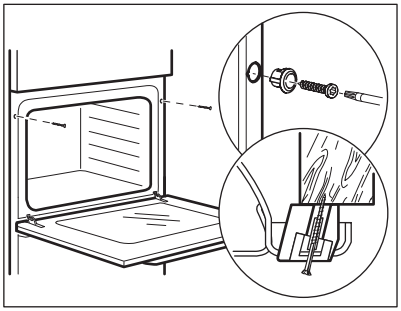
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



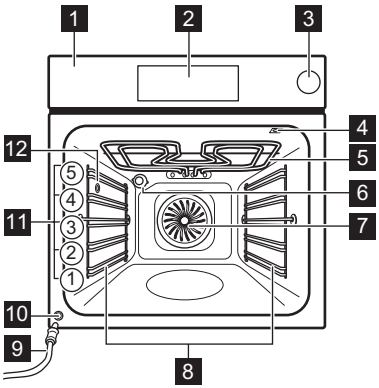


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



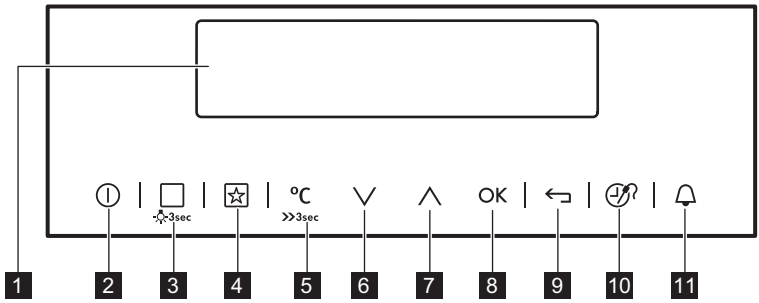
1. Kontrollpanel
2. Elektronisk programmeringsenhet
3. Vattenlåda
4. Uttag för matlagningstermometern
5. Värmeelement
6. Lampa
7. Fläkt
8. Ugnsstegar, borttagbara
9. Tömningsslang
10. Vattenutloppsventil
11. Hyllplaceringar
12. Ånginlopp

4.2 Tillbehör

- **Galler**
  För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**
  För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
  För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Matlagningstermometer**
  För att mäta temperaturen i maten.
- **Teleskopskenor**
  Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren.

5. KONTROLLPANELEN

5.1 Elektronisk programmeringsenhet

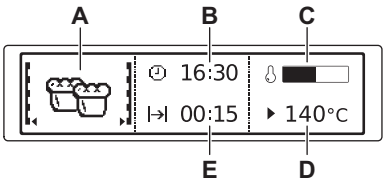


Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten.

	Touch-fält	Funktion	Beskrivning
1	-	Display	Visar nuvarande ugnsinställningar.
2		PÅ/AV (ON/OFF)	Slå på och stänga av ugnen.
3		Tillagningsfunktioner eller Tillagningshjälp	Tryck på touch-kontrollen en gång för att välja ett värmeläge eller menyn: Tillagningshjälp. Tryck på touch-kontrollen igen för att växla mellan menyerna: Tillagningsfunktioner, Tillagningshjälp. Tänd eller släck lampan genom att trycka på touch-kontrollen i 3 sekunder. Du kan även tända lampan när ugnen är avstängd.
4		Favoriter	För att spara och komma åt dina favoritprogram.
5		Temperaturval	För att ställa in temperaturen eller visa ugnens aktuella temperatur. Tryck på touch-kontrollen i 3 sekunder för att slå på eller stänga av funktionen: Snabbstart.
6		Nedåtknapp	För att flytta nedåt i menyn.
7		Uppåtknapp	För att flytta uppåt i menyn.
8	OK	OK	För att bekräfta valet eller inställningen.
9		Tillbaka-tangent	För att gå tillbaka en nivå i menyn. För att visa huvudmenyn, tryck på fältet i 3 sekunder.
10		Tid och andra funktioner	För att ställa in olika funktioner. När en tillagningsfunktion är igång trycker du på touch-kontrollen för att ställa in timern eller funktionerna: Knapplås, Favoriter, Varmhållning, Set + Go. Du kan också ändra inställningarna för matlagningstermometern.

	Touch-fält	Funktion	Beskrivning
11		Signalur	För att ställa in funktionen: Signalur.

5.2 Display



A. Tillagningsfunktion
B. Klockslag
C. Uppvärmningsindikator.
D. Temperatur
E. Koktid/sluttid för en funktion

Andra indikatorer på displayen:

Symbol		Funktion
	Signalur	Funktionen är påslagen.
	Klockslag	Displayen visar aktuell tid.
	Koktid	Displayen visar den tid som krävs för tillagning.
	Sluttid	Displayen visar när tillagningstiden är klar.
	Temperatur	På displayen visas temperatur.
	Tidvisning	Displayen visar hur länge tillagningsfunktionen är igång. Tryck på ∨ och ∧ samtidigt för att återställa tiden.
	Beräkning	Ugnen beräknar tillagningstiden.
	Uppvärmningsindikator	Displayen visar temperaturen i ugnen.
	Snabbstart	Funktionen är på. Det minskar uppvärmningstiden.
	Vikt automatisk	Displayen visar att det automatiska viktsystemet är på eller att vikten kan ändras.
	Varmhållning	Funktionen är på.

6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

⚠ **VARNING!**
Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Första rengöring

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.	Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett milt rengöringsmedel.	Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.

6.2 Första anslutning

Före första användningen måste du ställa in:			
Språk	Displaykontrast	Ljusstyrka i display	Klockslag

6.3 Initial föruppvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

Steg 1	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
Steg 2	Ställ in maxtemperatur för funktionen: ⎓. Låt ugnen stå på i 1t.
Steg 3	Ställ in maxtemperatur för funktionen: (ᵔᵔ). Låt ugnen stå på i 15min.

ⓘ Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.

7. DAGLIG ANVÄNDNING

⚠ **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Navigera i menyerna

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på ∨ eller ∧ för att ställa in menyfunktionen.
3. Tryck på OK för att gå till undermenyn eller godkänna inställningen.

ⓘ

Du kan när som helst återgå till huvudmenyn med ⮌.

7.2 Ställa in en värmefunktion

1. Slå på ugnen.
2. Välj menyn: Tillagningsfunktioner.
3. Tryck på OK för att bekräfta.
4. Välj en värmefunktion.
5. Tryck på OK för att bekräfta.
6. Ställ in temperaturen.
7. Tryck på OK för att bekräfta.

7.3 Ställa in en ångfunktion

Vattenlådans lock sitter i kontrollpanelen.

⚠ **VARNING!**

Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Häll inte lättantändliga eller alkoholiska vätskor i vattenlådan.

1. Tryck på locket på vattenlådan för att öppna den.
2. Fyll på 9 dl vatten i vattenlådan. Vattenmängden räcker i ca 55-60 minuter.
3. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
4. Sätt på ugnen.
5. Ange tillagningsfunktion och temperatur.

   Du kan också ställa in: Koktid|→|/Sluttid →|.

ⓘ

När ånggeneratorn är tom hörs en ljudsignal.

Vid slutet av tillagningstiden hörs en ljudsignal.

6. Stäng av ugnen.
7. Töm vattentanken när ångkokningen är klar. Se rengöringsfunktionen:Tömning av tanken.

⚠ **FÖRSIKTIGHET!**

Ugnen är het. Det finns risk för brännskador. Var försiktig när du tömmer vattentanken.

8. Efter ångtillagning kan kondens ha samlats i ugnsutrymmets botten. Torka alltid av ugnsutrymmets botten när ugnen har kallnat.

Låt ugnen torka helt med luckan öppen.

⚠ **VARNING!**

Vänta minst 60 minuter efter varje användning av ångtillagning för att förhindra att varmt vatten kommer ut ur vattenutloppsventilen.

7.4 Indikator för "Vattentanken är tom"

På displayen visas: Vatten krävs och en signal hörs när tanken är tom och måste fyllas på.

För mer information se kapitlet "Daglig användning", Ställa in en ångfunktion.

7.5 Indikator för "Vattentanken är full"

När displayen visar: Vattentanken är full, kan du använda ångkokning.

En signal hörs när tanken är full.

ⓘ

Om du häller för mycket vatten i behållaren flyttas överskottsvattnet till ugnens botten via säkerhetsutloppet. Ta bort vattnet med en svamp eller en duk.

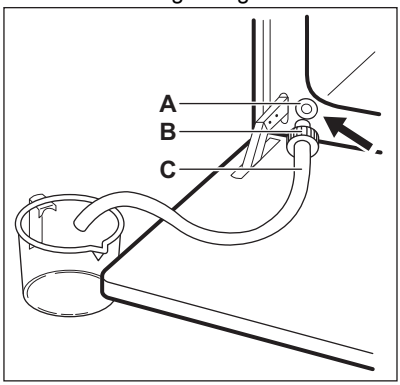
7.6 Tömning av vattentanken

⚠ **FÖRSIKTIGHET!**

Se till att ugnen har svalnat innan du tömmer vattentanken.

Töm vattentanken efter varje tillagning med ångfunktionen.

1. Förbered tömningsslangen (C), som finns i samma förpackning som användarmanualen. Sätt kontakten (B) på en av tömningsslangens ändar.



2. Sätt den andra änden av tömningsslangen (C) i en behållare. Sätt den i ett lägre läge än utloppsventilen (A).
3. Öppna ugnsluckan och sätt kontakten (B) i utloppsventilen (A).
4. Tryck in kontakten igen och igen när du tömmer vattentanken.

Tanken kan ha lite vatten kvar när displayen visar: Vatten krävs. Vänta tills vattenflödet från vattenutloppsventilen har avstannat.

5. Ta bort kontakten från ventilen när vattnet slutat flöda.

Återanvänd inte vattnet för att fylla vattentanken igen.

7.7 Uppvärmningsindikator.

När du slår på en tillagningsfunktion visar listen hur temperaturen ökar. När önskad temperatur har uppnåtts hörs 3 ljudsignaler, listen blinkar och försvinner.

7.8 Med hjälp av: Snabbstart

Använd den här funktionen innan du lägger in maten i ugnen.

Den här funktionen minskar uppvärmningstiden. Den är inte tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.

°C »»» - tryck ock håll in.

7.9 Restvärme

När du stänger av ugnen visar displayen restvärmen. Du kan använda värmen för att hålla maten varm.

7.10 Översikt över menyerna

Huvudmeny

Symbol / menyfunktion	Program
Tillagningsfunktioner	Innehåller en lista över värmningsfunktioner.
Recept	Innehåller en lista över automatiska program.
Favoriter	Innehåller en lista över favorittillagningsprogram, som skapats av användaren.
Rengöring	Innehåller en lista över rengöringsprogram.
Normalinställning	Används för att ställa in produktens konfiguration.
SPECIAL	Innehåller en lista över extra tillagningsfunktioner.
Tillagningshjälp	Innehåller rekommenderade ugnsinställningar för många olika maträtter. Välj en maträtt och starta tillagningsprocessen. Temperaturen och gräddningstiden är endast riktlinjer för ett bättre resultat och kan justeras. Lämplig inställning beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Undermeny för: Normalinställning

Symbol / menyfunktion	Beskrivning
Inställning klocka	Ställ klockan.
Tidvisning	När den är PÅ visar displayen den aktuella tiden när du stänger av produkten.
°C» Snabbstart	När funktionen är PÅ minskar den uppvärmningstiden.
Set + Go	För att ställa in en funktion och aktivera den senare med ett tryck på en symbol på kontrollpanelen.
Varmhållning	Håller den lagade maten varm i 30 minuter efter tillagningsprogrammets slut.
Tillägg tid	Aktiverar och inaktiverar funktionen Tillägg tid.
Kontrast i display	Justerar displayens kontrast i grader.
Ljusstyrka i display	Justerar displayens ljusstyrka i grader.
Val av språk	Ställer in språk för displayen.

Symbol / meny-funktion	Beskrivning
Ljudvolym	Justerar volymen gradvis på trycktoner och signaler.
Knappljud	Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touch-kontrollen.
Alarm/Felsignal	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.
Påminnelse om rengöring	Påminner dig om när produkten behöver rengöras.
Demo-läge	Aktiverings-/avaktiverings-kod: 2468.
Service	Visar programvarans version och konfiguration.
Grundinställningar	Återställ alla inställningar till fabriksinställningarna.

7.11 Tillagningsfunktioner

Uppvärmnings-funktion	Program
Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat.Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Översta - / bottenvärme.
Varmluft + ånga	För ångtillagning. Använd den här funktionen för att minska tillagningstiden och bevara matens vitaminer och näringsämnen. Välj funktionen och ställ in temperaturen på mellan 130 °C och 230 °C.
Pizza/Paj	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. .Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för funktionen: Översta - / bottenvärme.

Uppvärmnings-funktion	Program
Översta - / bottenvärme	Tillagning och stekning på en ugnsnivå.
Fryst mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
GRILL	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
Varmluftsgrillning	Varmluftsstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
Varmluft 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: Varmluft med fukt.
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.

7.12 SPECIAL

Uppvärmnings-funktion	Program
Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
Tallriksvärmning	För förvärmning av tallrikar för servering.
Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
Torkning	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.
Jäsning av deg	För snabbare degjäsning. Den håller degen elastisk och förhindrar att ytan torkar.
Långsam tillagning	Tillagning av möra, saftiga stekar.
Brödbakning	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.

7.13 Anteckningar om:Varmluft med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesigns(enligtEU 65/2014 ochEU 66/2014). Tester enligt: IEC/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”Varmluft med fukt För instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet ”Energieffektivitet”, energibesparing.

7.14 Tillagningshjälp

Matkategori: Fisk / skaldjur

Maträtt	
Fisk	Ugnsbakad fisk
	Fiskpinnar
	Fryst fiskfilé
	Hel liten fisk, grillad
	Hel fisk grillad
	Hel fisk grillad
Hel lax	-

Matkategori: Fågel

Maträtt	
Benfri kyckling	-
Kyckling	Kycklingvingar, färska
	Kycklingvingar, frysta
	Kycklinglår, färska
	Kycklinglår, frysta
	Kyckling, 2 halvor

Matkategori: Kött

Maträtt	
Nötkött	Bräserat kött
	Köttfärslimpa
Rostbiff	Röd
	Röd
	Rosa
	Rosa
	Välstekt
	Välstekt

Maträtt	
Skandinaviskt kött	Röd 
	Rosa 
	Välstekt 
Fläskkött	Revbensspjäll
	Fläsklägg, förkokt
	Skinkstek
	Fläskkarré
	Grishals
	Fläskbog
Kalv	Kalvlägg
	Fransyska
	Ugnsstekt kalvkött 
Lamm	Lammlägg
	Lammsadel
	Lammstek, medium
Vilt	Hare • Harstek • Harsadel
	Rådjursstek • Rådjursbog • Hjortsadel
	Viltstek 
	Viltkött 

Matkategori: Ugnsrätter

Maträtt	
Fryst lasagne/cannelloni	-
Grönsaksgratäng	-
Söta rätter	-

Matkategori: Pizza/quiche

Maträtt	
Pizza	Pizza, tunn
	Pizza, extra fyllning
	Fryst pizza
	Fryst panpizza
	Kyld pizza
	Fryst portionspizza
Gratinerad baguette	-
Tarte Flambée	-
Äppelpaj, söt	-
Quiche lorraine	-
Pajer	-

Matkategori: Tårta/Kakor

Maträtt	
Sockerkaka	-
Äppelkaka, täckt	-
Sockerkaka	-
Äppelpaj	-
Ostkaka, bakform	-
Brioche	-
Madeirakaka	-
Paj	-
Schweizisk paj, söt	-
Mandelkaka	-
Muffins	-
Bakverk	-
Mördegskakor	-
Petits-choux med fyllning	-
Smördegskakor	-
Bakelser	-
Mandelbiskvier	-
Mördegskex	-
Julkakor	-

Maträtt	
Fryst apfelstrudel	-
Kaka på bakplåt	Sockerkakssmet
	Jästdeg
Ostkaka, plåt	-
Brownies	-
Rulltårta	-
Jästkaka	-
Smulpaj	-
Sockerkaka	-
Mördegsbotten	Mördegsbotten
	Sockerkaksbotten
Fruktkaka	Frukttårta, mördegsbotten
	Sockerkakssmet, frukttårta
	Jästdeg

Matkategori: Bröd/Bullar

Maträtt	
Frallor	Bullar, djupfrysta
Ciabatta	-
Bröd	Runt bröd
	Vetefläta
	Osyrat Bröd

Matkategori: Smårätter

Maträtt	
Pommes frites, tunna	-
Pommes frites, tjocka	-
Pommes frites, frysta	-
Kroketter	-
Klyftor	-
Rösti	-

ⓘ

Använd ∧ eller ∨ för att ställa in de nya värdena vid ändring av vikt eller innertemperatur för rätten.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
Signalur	För att ställa in en nedräkning (max. 2 t 30 min). Denna funktion påverkar inte ugnens funktion.
Koktid	För att ställa in hur länge produkten ska fungera (max. 23 t 59 min). Det är inte tillgängligt för: Matlagningstermometern.
Sluttid	För att ställa in avstängningstiden för en uppvärmningsfunktion (max. 23 t 59 min). Den är inte tillgänglig för: Matlagningstermometern.

Efter inställning av nedräkning startar nedräkningen efter 5 sekundersek.

Koktid, Sluttid - innan du använder funktionerna måste du ställa in en tillagningsfunktion och temperatur. Produkten stängs av automatiskt.

Koktid , Sluttid - du kan använda funktionerna samtidigt om du vill slå på och stänga av produkten automatiskt en viss tid senare.

8.2 Ställa in klockfunktionerna

1. Välj en tillagningsfunktion.
2. - tryck upprepade gånger tills displayen visar den nödvändiga klockfunktionen och tillhörande symbol.
3. ∧, ∨ – tryck för att ställa in tiden.
4. Tryck på: OK.

När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal. Ugnen stängs av. Tryck på en touchkontroll för att stänga av signalen.

8.3 Varmhållning

Villkor för funktionen:

- Den inställda temperaturen är högre än 80 °C.
- Funktionen: Koktid är inställd.

Funktionen: Varmhållning håller tillagad mat varm vid 80 °C i 30 minuter. Den slås på när bakningen eller stekningen avslutas.

Du kan slå på eller stänga av funktionen i menyn: Normalinställning.

1. Slå på ugnen.
2. Välj tillagningsfunktion.
3. Ställ in temperaturen på över 80 °C.
4. Tryck på flera gånger tills displayen visar: Varmhållning.
5. Tryck på OK för att bekräfta.

En ljudsignal hörs när funktionen är klar.

8.4 Tillägg tid

Funktionen: Tillägg tid gör så att tillagningsfunktionen fortsätter efter slutet av Koktid.

Kan användas för alla tillagningsfunktioner med Koktid eller Vikt automatisk.
Gäller inte tillagningsfunktioner med matlagningstermometer.

1. När tillagningstiden avslutas, ljuder en signal. Tryck på valfri symbol.

Displayen visar meddelandet.

2. Tryck för att slå på eller avbryta.
3. Ställ in längden på funktionen.
4. Tryck på OK.

9. AUTOMATISKA PROGRAM

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Recept med Automatiska recept

Den här ugnen har en uppsättning recept som du kan använda. Recepten är förutbestämda och du kan inte ändra dem.

1. Slå på ugnen.
2. Välj menyn: Recept. Tryck på OK för att bekräfta.
3. Välj kategorin och rätten. Tryck på OK för att bekräfta.
4. Välja ett recept. Tryck på OK för att bekräfta.

9.2 Tillagningshjälp med Vikt automatisk

Denna funktion beräknar automatiskt tillagningstiden. För att använda den måste man mata in matens vikt.

1. Slå på ugnen.
2. Välj menyn: Tillagningshjälp . Tryck på OK.
3. Välj maträtt med funktionen: Vikt automatisk . Tryck på OK.
4. Tryck på eller för att ställa in vikten på maten. Tryck på OK.

Det automatiska programmet startar.

5. Du kan ändra vikten när som helst. Tryck på eller för att ändra vikten.
6. En ljudsignal hörs när tiden har gått ut. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.

10. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Matlagningstermometer

Två temperaturer ska ställas in: ugnstemperaturen och tillagningstemperaturen.

Matlagningstermometern mäter innertemperaturen när kött tillagas. När köttet har nått den inställda temperaturen stängs ugnen av.

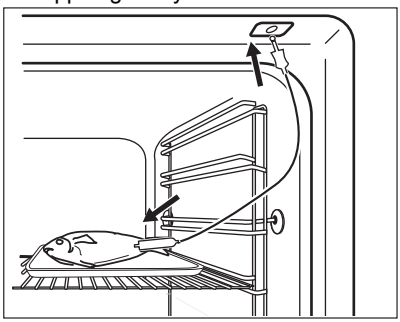
⚠ FÖRSIKTIGHET!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer eller originalreservdelar.

ⓘ

Matlagningstermometern måste sitta kvar i köttet och i uttaget under tillagningen.

1. Sätt in spetsen på matlagningstermometern i mitten av köttet.
2. Sätt i kontakten till matlagningstermometern i uttaget längst upp i ugnsutrymmet.



3. Sätt på ugnen.

På displayen visas symbolen för matlagningstermometern.

4. Tryck på ∧ eller ∨ inom 5 sekunder för att ställa in matens innertemperatur.
5. Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.

Ugnen beräknar en ungefärlig sluttid. Sluttiden är olika beroende på mängden mat, inställd ugnstemperatur (minst 120 °C) och ugnsfunktion. Ugnen beräknar en sluttid om ungefär 30 minuter.

6. Tryck på för att ändra den angivna innertemperaturen.

En ljudsignal hörs när köttet uppnått den inställda innertemperaturen. Ugnen stängs av automatiskt.

7. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
8. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut köttet ur ugnen.
9. Tryck på ⏻ för att stänga av ugnen.

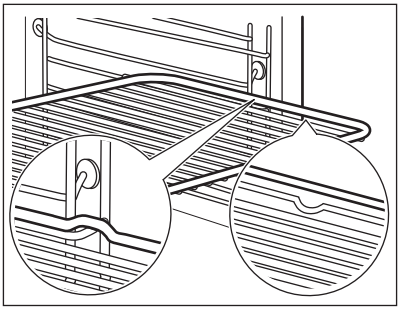
⚠ VARNING!

Matlagningstermometern är het! Det finns risk för brännskador.

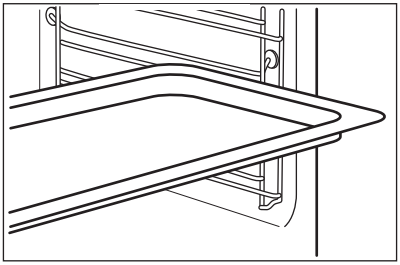
10.2 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tippsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

Trådgaller:
Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



Bakplåt / Djup form:
Skjut in långpannan mellan ungsstegarnas ledskenor.



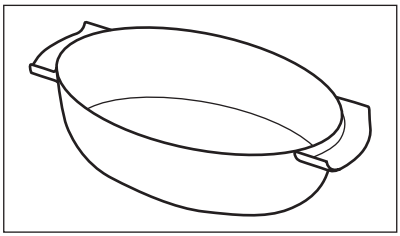
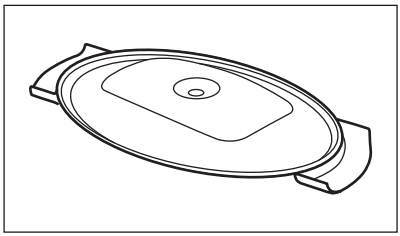
10.3 Tillbehör för ångtillagning

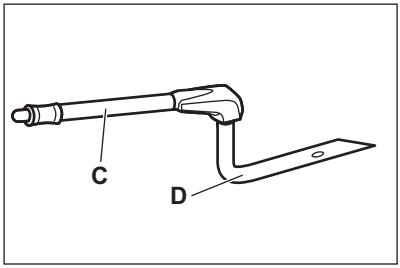
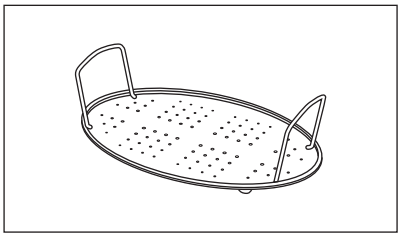
ⓘ

Tillbehören i ångsatsen medföljer inte ugnen. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

Lågkaloriformen för ångtillagningsfunktioner

Lågkaloriformen består av en glasskål (A), ett lock (B), injektorrör (C), injektor (D) och ett stålgaller (E).

Glasskål (A)	Lock (B)
	

Injektor, injektorrör och en stålgaller.	
Injektorröret (C) är avsett för ångkokning, injektorn (D) är avsedd för direkt ångkokning.	
Stålgaller (E)	

- Sätt inte den heta formen på kalla eller våta ytor.
- Häll inte kalla vätskor i formen när den är varm.
- Använd inte formen på en het kokyta.
- Rengör inte formen med slipmedel, skurmedel eller skurpulver.

10.4 Ångtillagning i en lågkaloriform

Steg 1	Sätt formen på stålgrillen och täck med locket. Sätt injektorröret i hålet i locket. Sätt formen på den andra ugsnivån nedifrån.
Steg 2	Anslut injektorröret till ånginloppet.
Steg 3	Ställ in ugnen för ångtillagningsfunktionen.

10.5 Direkt ångkokning

Sätt formen på stålgrillen. Tillsätt lite vatten. Använd inte locket.

⚠ VARNING!

Injektorn kan vara varm när ugnen är igång. Använd alltid ugnshandskar. Ta ut injektorn ur ugnen när du inte använder ångfunktionen.

Steg 1	Anslut injektorn med injektorröret. Anslut injektorröret till ånginloppet.
Steg 2	Sätt formen på den första eller andra ugnsnivån nedifrån. Kontrollera att injektorröret inte har fastnat. Håll injektorn borta från värmeelementet.
Steg 3	Ställ in ugnen för ångtillagningsfunktionen.

När du lagar mat som kyckling, anka, kalkon eller större fiskar ska injektorn placeras inuti maten.

11. TILLVALSFUNKTIONER

11.1 Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar såsom koktid, temperatur eller tillagningsfunktion. De finns i menyn: Favoriter. Du kan spara 20 program.

Spara ett program

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.
3. Tryck på flera gånger tills displayen visar: SPARA.
4. Tryck på OK för att bekräfta.

Displayen visar första lediga minnesläget.

5. Tryck på OK för att bekräfta.
6. Ange namnet på programmet.

Den första bokstaven blinkar.

7. Tryck på ∨ eller ∧ för att ändra bokstav.
8. Tryck på OK.

Nästa bokstav blinkar.

9. Utför punkt 7 igen om så behövs.
10. Håll OK intryckt för att spara.

Du kan skriva över ett minnesläge. När displayen visar det första lediga minnesläget trycker du på ∨ eller ∧ och trycker på OK för att skriva över ett befintligt program.

Du kan ändra namnet på ett program i menyn: Skriv programmets namn.

Aktivera programmet

1. Slå på ugnen.
2. Välj menyn: Favoriter.
3. Tryck på OK för att bekräfta.
4. Välj namn på ditt favoritprogram.
5. Tryck på OK för att bekräfta.

Tryck på ☆ för att gå direkt till menyn: Favoriter. Du kan också använda den när ugnen är avstängd.

11.2 Använda barnlåset

När barnlåset är på kan ugnen inte sättas på av misstag.

> ⓘ
> Om pyrolysfunktionen är igång låses luckan automatiskt.
> Ett meddelande visas på displayen när du trycker på en symbol.

1. Tryck på ⏻ för att slå på displayen.
2. Tryck på och ☆ samtidigt tills displayen visar ett meddelande .

Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

11.3 Knapplås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt. Den kan sättas på endast när ugnen är igång.

1. Slå på ugnen.
2. Välj tillagningsfunktion eller inställning.
3. Tryck på flera gånger tills displayen visar: Knapplås.
4. Tryck på OK för att bekräfta.

> ⓘ
> Om pyrolysfunktionen är igång är luckan låst och en symbol i form av en nyckel visas på displayen.

För att stänga av funktionen, tryck på .

Displayen visar ett meddelande. Tryck på igen och sedan på OK för att bekräfta.

> ⓘ
> När du stänger av ugnen stängs även funktionen av.

11.4 Set + Go

Funktionen gör att du kan ställa in en tillagningsfunktion (eller ett program) och

använda det senare genom att trycka på en symbol.

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion.
3. Tryck på flera gånger tills displayen visar: Koktid.
4. Ställ in tiden.
5. Tryck på flera gånger tills displayen visar: Set + Go.
6. Tryck på OK för att bekräfta.

Tryck på en symbol (utom för ⏻) för att starta funktionen: Set + Go. Den inställda tillagningsfunktionen startar.

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.

ⓘ

- Knapplås är på när tillagningsfunktionen är igång.
- Menyn: Normalinställning låter dig: Slå på eller av funktionen Set + Go.

11.5 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 - 245	5.5
250 - maximalt	3

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometern, Koktid, Sluttid.

11.6 Displayens ljusstyrka

Displayens ljusstyrka kan ställas in i två lägen:

Dag	Natt
Displayen är tänd när ugnen är på.	När ugnen är avstängd är displayen i nattläge mellan kl. 22.00 och 06.00.
Displayen tänds i 10 sekunder när du trycker på en touchkontroll i nattläget.	
Displayen är tänd när ugnen är avstängd och du ställer in tillagningsfunktion: Signalur. När funktionen avslutas återgår displaybelysningen till nattläge.	

11.7 Kylfläkt

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

11.8 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

12. TIPS

ⓘ

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Tillagningsrekommendationer

Ugnen har fem hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än den du hade tidigare

Mjuka kakor
Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden är slut.

Om du använder två bakplåtar samtidigt, håll en tom nivå mellan dem.

Tillaga kött och fisk
Använd en djup form för mycket fet mat för att förhindra att ugnen får fläckar som kan bli permanenta.

Låt köttet stå i cirka 15 minuter innan du skär så att saften inte sipprar ut.

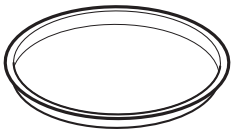
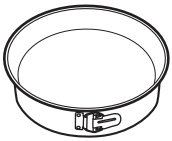
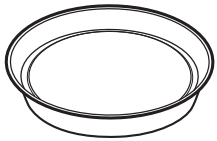
För att förhindra för mycket rök i ugnen under stekning, tillsätt lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt vatten varje gång efter att det har torkat upp.

Tillagningstider
Tillagningstiderna beror på typen av mat, dess konsistens och volym.

Övervaka först resultatet när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna (värmeinställning, tillagningstid osv.) för dina kokkärl, recept och mängder när du använder den här produkten.

12.2 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör

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

			
Pizzaform	**Ugnsform**	**Portionsformar**	**Tårtbottenform**
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

12.3 Varmluft 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	20 - 30
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30
Sufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	200	3	25 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	40 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35

		(°C)		(min.)
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mandelbiskvier, 24 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

12.4 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Småkakor, 20 st/plåt	Översta - / bottenvärme	Bakplåt	3	170	20 - 35	-
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Översta - / bottenvärme	Trådgaller	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	Trådgaller	2	160	70 - 90	-
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm	Översta - / bottenvärme	Trådgaller	2	170	40 - 50	Förvärm ugnen till 10 min.

				(°C)	(min)	
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Trådgaller	2	160	40 - 50	Förvärm ugnen till 10 min.
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Trådgaller	2 och 4	160	40 - 60	Förvärm ugnen till 10 min.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegskakor	Översta - / bottenvärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rostat bröd, 4–6 bitar	GRILL	Trådgaller	4	max.	1 - 5	Förvärm ugnen till 10 min.
Hamburgare, 6 stycken, 0,6 kg	GRILL	Trådgaller, långpanna	4	max.	20 - 30	Placera gallret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen till 10 min.

13. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

⚠ **VARNING!**
Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Rengöring

 **Rengöringsmedel**	Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett milt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett milt diskmedel.



För användning varje dag

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning.



Tillbehör

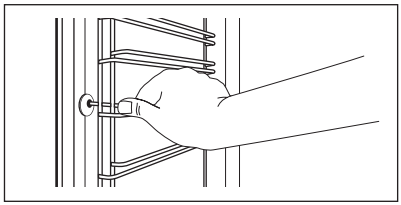
Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett milt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

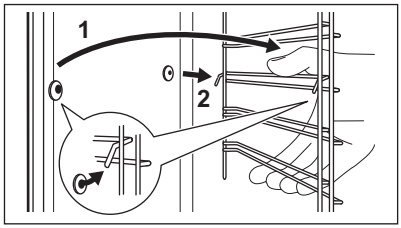
13.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
Steg 2	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



Steg 3	Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.
Steg 4	Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning. Låsstiften på teleskopskenorna måste peka framåt.



13.3 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med Pyrolytisk rengöring.

⚠ VARNING!

Det finns risk för brännskador.

⚠ FÖRSIKTIGHET!

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.

Före Pyrolytisk rengöring:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör.	Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och milt rengöringsmedel.

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå på ugnen.	Tryck på: Meny/Pyrolys.	Ställ in rengöringsläge. Tryck på: OK.

Funktion	Rengöringsläge	Koktid
Snabb	Lätt rengöring	1 h
Normal	Normal rengöring	1 h 30 min
Intensiv	Grundlig rengöring	2 h 30 min

ⓘ När rengöringen startar låses ugnsluckan och lampan släcks.

Du kan avsluta rengöringen innan den är klar genom att stänga av ugnen.
Ugnen förblir låst tills den har svalnat.

När rengöringen är klar:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.	Ta bort rester från ugnens botten.

13.4 Hur man rengör: Vattentank

Steg 1	Stäng av ugnen.
Steg 2	Sätt en långpanna under ånginloppet.
Steg 3	Häll vatten i vattenlådan: 850 ml. Tillsätt citronsyra: 5 tsk. Vänta i 60 minuter.
Steg 4	Sätt på ugnen och välj funktionen: Varmluft + ånga. Ställ in temperaturen 230 °C. Stäng av ugnen efter 25 min och vänta tills den har kallnat.
Steg 5	Sätt på ugnen och välj funktionen: Varmluft + ånga. Välj en temperatur mellan 130 och 230 °C. Stäng av ugnen efter 10 min och vänta tills den har kallnat.

ⓘ Töm vattentanken efter varje ångkokning för att förhindra kalkavlagringar.

När rengöringen är klar:			
Stäng av ugnen.	Töm vattenbehållaren. Se avsnittet ”Tömma vattenbehållaren” i ”Daglig användning”.	Skölj ur vattenbehållaren och torka bort kvarvarande kalkrester med en mjuk trasa.	Rengör tömningsslangen med varmt vatten och handdiskmedel.

I tabellen nedan anges vattnets hårdhetsgrad (dH) och motsvarande nivå av kalkavlagringar och vattnets kvalitet. När vattenhårdheten överskrider nivå 4 fyller du vattenlådan med vatten på flaska.

Vattenhårdhet		Testremsa	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassificering	Rengör vattenbehållaren efter
Nivå	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mjukt	75 cykler – 2,5 månader
2	8 - 14		51 - 100	medelhårt	50 cykler – 2 månader
3	15 - 21		101 - 150	hårt	40 cykler – 1,5 månader
4	22 - 28		över 151	mycket hårt	30 cykler – 1 månad

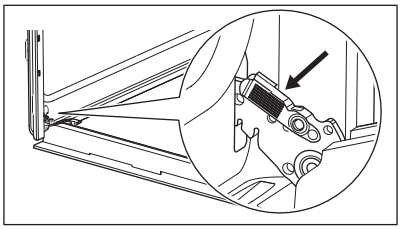
13.5 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Ugnsluckan har tre glaspaneler. Du kan avlägsna ugnsluckan och de inre glaspanelerna för att rengöra dem. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

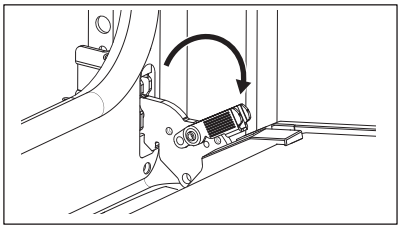
⚠ FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

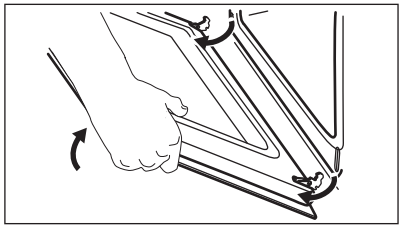
Steg 1 Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



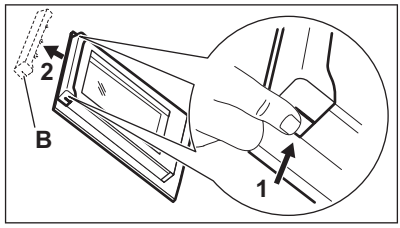
Steg 2 Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



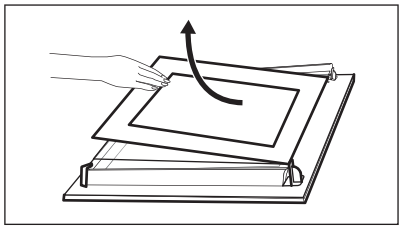
Steg 3	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats.
Steg 4	Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



Steg 5	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.
Steg 6	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.



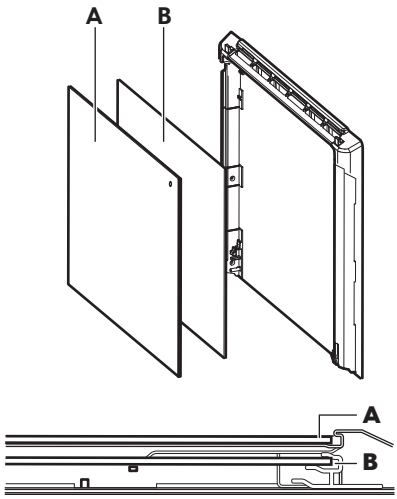
Steg 7	Håll i luckglaspanelerna i den övre kanten och dra försiktigt ut dem en i taget. Börja från den övre panelen. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.



Steg 8	Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.
Steg 9	När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan.

Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna (A och B) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen, varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.
När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.
Se till att du monterar mittpanelen av glas korrekt på sin plats.



13.6 Byte av: Lampa

⚠ **VARNING!**

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

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.

Bakre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
Steg 2	Rengör glasskyddet.
Steg 3	Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.
Steg 4	Sätt tillbaka glasskyddet.

14. FELSÖKNING

⚠ VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

14.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplingsschemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Slå på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverad.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
Det finns vatten inne i ugnen.	Det är för mycket vatten i vattentanken.	Stäng av ugnen och torka upp vattnet med en trasa eller svamp.
Ångfunktionen fungerar inte.	Det finns inget vatten i tanken.	Fyll på vattentanken.
Ångfunktionen fungerar inte.	Kalk täpper igen hålet.	Kontrollera ångöppningen. Avlägsna kalkavlagringarna.
Det tar mer än tre minuter att tömma vattentanken eller det läcker vatten från ånginloppets öppning.	Det finns kalkavlagringar i ugnen.	Rengör vattentanken. Se "Rengör vattentanken".
Displayen visar F111.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	• Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. • Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar **"Demo"**.	Demoläget är aktiverat.	Se avsnittet "Daglig användning, basinställningar".

14.2 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.)	.....

15. ENERGIEFFEKTIVITET

15.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar

Leverantörens namn	AEG
Modellidentifiering	BSK774121M 949494749
Energieffektivitetsindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.93kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.69kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	34.5kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

15.2 Energibesparing

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

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist 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 med Koktid / Sluttid aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa produktfunktioner.

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.

Varmluft 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.

16. 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.

aeg.com

867347129-E-152023

