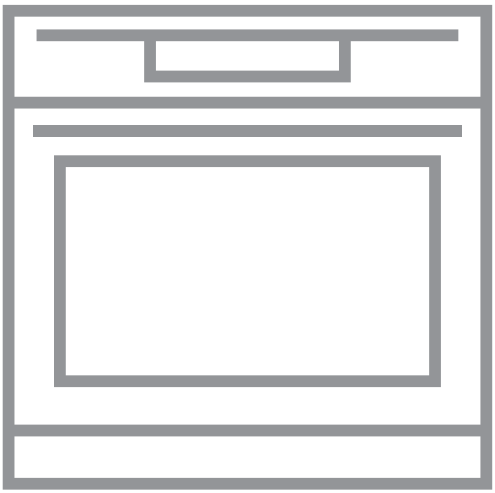
BPB352021M
BPB352021W

NO **Bruksanvisning** 2
Dampovn
SV **Bruksanvisning** 37
Ångugn

USER MANUAL



AEG

INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON....2
2. SIKKERHETSANVISNINGER....4
3. PRODUKTBESKRIVELSE....8
4. BETJENINGSPANEL....8
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK....9
6. DAGLIG BRUK....9
7. KLOKKEFUNKSJONER....12
8. BRUKE TILBEHØRET....13
9. TILLEGGSFUNKSJONER....15
10. HJELP OG TIPS....16
11. STELL OG RENGJØRING....28
12. FEILSØKING....32
13. ENERGIEFFEKTIV....35

FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du har valgt dette AEG-produktet. Vi har konstruert det for å gi deg perfekt ytelse i mange år, med innovativ teknologi som bidrar til å gjøre livet enklere – egenskaper som du kanskje ikke finner i ordinære produkter. Vi vil be deg bruke noen øyeblikk til å lese denne, for å få mest mulig ut av produktet. Gå inn på nettstedet vårt for å:

Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.aeg.com/webselfservice

Registrer produktet ditt for å få bedre service:
www.registeraeg.com

Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
www.aeg.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.
Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende data for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer.
Informasjonen finner du på typeskiltet.

⚠ Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

ⓘ Generell informasjon og tips

Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for

personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av apparatet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelser må holdes på avstand fra apparatet med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand fra apparatet hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- La ikke barn leke med apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk.
- Hvis apparatet har barnesikring, skal du aktivere den.
- Rengjøring og vedlikehold av apparatet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

1.2 Generell sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter når du tar ut eller putter inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.

- ADVARSEL: Sørg for at apparatet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset i stekeovnen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå elektriske fare.
- Overflødig søl må fjernes før pyrolytisk rengjøring. Ta ut alle deler fra ovnen.
- For å fjerne hyllestøttene, må du først trekk fronten på hyllestøtten og baksiden på hyllestøtten vekk fra sideveggene. Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigene.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette apparatet.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon

ADVARSEL!
Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet apparat.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med apparatet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter apparatet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- Ikke dra eller løft apparatet etter håndtaket.
- Monter apparatet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskravene.
- Overhold minsteavstanden fra andre apparater og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at ovnsdøren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med den elektriske strømforsyningen.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	590 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	594 mm
Høyden av baksiden av produktet	576 mm

Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	569 mm
Produktets innebygde dybde	548 mm
Dybde med døren åpen	1022 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 Elektrisk tilkopling

ADVARSEL!
Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Apparatet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene til strømforsyningen.
- Bruk alltid et korrekt montert, jordet støpsel.
- Bruk ikke multi-plug-adaptere eller skjøteledninger.
- Påse at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Sett ikke støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Dra ikke i kabelen for å koble fra apparatet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømnettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkontakten.
- Apparatet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet: Du kan også se etter i tabellen:

Nominell effekt (W)	**Ledningsavsnittet (mm²)**
maks 1380	3 x 0.75
maks 2300	3 x 1
maks 3680	3 x 1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være ca. 2 cm lenger enn den nøytrale- og fase-ledningen (blå og brune kabler).

2.3 Bruk

ADVARSEL!
Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk.
- Dette apparatets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Apparatet må ikke være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av apparatet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til apparatet når apparatet er i bruk. Varm luft kan strømme ut.
- Bruk ikke apparatet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Belast ikke døren når den er åpen.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til apparatet forsiktig. Bruk av ingredienser som inneholder alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med apparatet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

ADVARSEL!
Fare for skade på produktet.

- For å unngå skade eller misfarging på emaljen:
  - sett ikke kokekar eller andre gjenstander i apparatet direkte på bunnen.
  - legg ikke aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i apparatet.
  - ikke tøm vann direkte inn i det varme apparatet.
  - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i apparatet når tilberedningen er ferdig.
  - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilleggsutstyret.
- Misfarge på apparatets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft kan forårsake permanente flekker.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.
- Ha alltid stekeovnsdøren lukket når ovnen er på.
- Hvis apparatet er montert bak et møbelpanel (f.eks. en dør), må du sørge for at døren aldri er lukket når apparatet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbelpanel og dermed forårsake skade på apparatet, dekselenheten eller gulvet. Ikke lukk møbelpanelet før apparatet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!
Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med vaskemidler.

2.5 Pyrolytisk rengjøring

ADVARSEL!
Fare for skade / Brann / Kjemiske utslipp (damp) i pyrolytisk modus.
Ikke start pyrolysen dersom Damp Pluss-knappen er trykket inn.

- Før du utfører en "pyrolytisk selvrensing"-funksjon eller "første gangs bruk"-funksjon må du fjerne følgende fra ovnsrommet:

  - eventuelle overflødige matrester, olje eller fettsøl/-avleiringer.
  - alle objekter som kan fjernes (inkludert hyller, sideskinner osv. som ble levert med apparatet) og særlig gryter, panner, brett, redskaper osv. med non-stick-belegg.
- Les alle instruksjoner for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Apparatet blir svært varmt og varm luft slippes ut av kjøleventilene i fronten.
- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
  - sørge for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
  - sørge for god ventilasjon under og etter første gangs bruk ved maksimum temperaturdrift.
- I motsetning til mennesker, kan noen fugler og krypdyr være ekstremt følsomme for potensiell røyk som frigis under rengjøringen av pyrolytiske ovner.
  - Hold alle kjæledyr (spesielt fugler) borte fra apparatet under og etter hver pyrolytiske rengjøring, og bruk først maksimal temperatur i et godt ventilert område.
- Små kjæledyr kan også være svært følsomme for temperaturendringer i nærheten av pyrolytiske ovner, når det pyrolytiske selvrengjøringsprogrammet brukes.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr, osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring i pyrolytiske ovner, og kan også være en kilde for et lavt nivå skadelige gasser.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester, er ikke skadelig for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.

2.6 Innvendig belysning

ADVARSEL!
Fare for elektrisk støt.

- Typen lyspære eller halogenlampe som brukes i dette produktet er kun for husholdningsprodukter. Skal ikke brukes til vanlig belysning.
- Du må koble fra strømforsyningen til apparatet før du skifter lyspære.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.7 Service

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

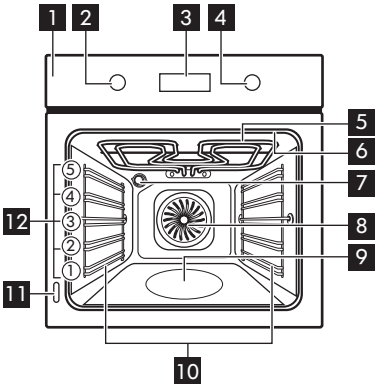
2.8 Avfallsbehandling

ADVARSEL!
Fare for skade og kvelning.

- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn eller dyr kan bli innestengt i produktet.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



1 Betjeningspanel
2 Bryter for ovnsfunksjoner
3 Display
4 Reguleringsbryter
5 Varmeelement
6 Kontakt til kjernetemperatursensor
7 Ovnslampe
8 Vifte
9 Gravert ovnsrom
10 Uttakbare brettstiger
11 Dataskilt
12 Brettplasseringer

3.2 Tilbehør

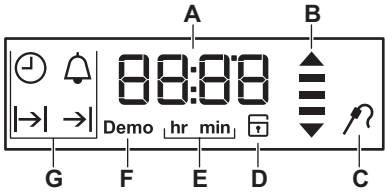
- **Rist**
  Til kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
  Til kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**
  Til baking og steking eller som panne for å samle opp fett.
- **Steketermometer for kjernetemperatur**
  For å måle hvor langt maten har kommet i stekeprosessen.

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Pulsbrytere

Sensorfelt / knapp	Beskrivelse
—	For å stille inn tiden.
⏲	For å stille inn en klokkefunksjon.
+	For å stille inn tiden.
	Slå apparatet på funksjonen Ekte varmluft PLUS.

4.2 Display



A. Timer / Temperatur
B. Varme opp og restvarmeindikator
C. Steketermometer (kun på noen modeller)
D. Elektronisk dørlås (kun på noen modeller)
E. Timer/minutter
F. Demofunksjon (bare utvalgte modeller)
G. Klokkefunksjoner

5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Se «Klokkefunksjoner» for å stille inn nytt klokkeslett.

5.1 Første gangs rengjøring

Ta ut alt inventar og alle uttakbare brettstiger fra ovnen.

Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".

Rengjør ovnen og alt tilbehør før første gangs bruk.
Sett tilbehøret og den avtagbare hyllestøtten tilbake i den opprinnelige posisjonen.

5.2 Forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

For funksjon: Ekte varmluft PLUSS se etter i kapittelet «Daglig bruk», Stille inn funksjonen: «Ekte varmluft PLUSS».

1. Still inn -funksjonen. Still maksimumstemperaturen.
2. La ovnen stå på i 1 time.
3. Still inn -funksjonen. Still maksimumstemperaturen.
4. La ovnen stå på i 15 minutter.
5. Slå ovnen av og la den avkjøles.

Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Ovnen kan avgi lukt og røyk. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Skjult lås

For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

6.2 Varmefunksjoner

Ovnsfunksjon	Påføring
0 Av-posisjon	Ovnen er av.

Ovnsfunksjon	Påføring
Hurtigoppvarming	For å redusere oppvarmingstiden.
Ekte varmluft / Ekte varmluft PLUSS	Slik baker du på opptil tre hyllenivåer samtidig og tørker mat. Still inn ovnstemperaturen til 20 °C – 40 °C lavere enn ved Over og Undervarme. For å gi fuktighet under tilberedningen. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gi mer saftfullhet under oppvarming.
Pizza-funksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
Over og Undervarme	For å bake og steke på én høyde.
Undervarme	For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.
Tining	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tiden det tar å tine avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.

Ovnsfunksjon	Påføring
Baking med fukt	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. For matlagningsinstruksjonene, se kapitlet "Råd og tips", Baking med fukt. Stekeovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og for å sikre at ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Bruk av restvarme. Varmeeffekten kan reduseres. Se "energieffektivitet" for generelle anbefalinger for energisparing.Denne funksjonen ble brukt for å overholde energieffektivitetsklasse i henhold til EN 60350-1. Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.
Max. Grill	Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød.
Gratinering med vifte	For å steke store steker eller fjærfe på én brettplassering. For å gratinere og brune.
Pyrolyse	For å slå på pyrolytisk rengjøring av ovnen. Denne funksjonen brenner av gjenværende smuss i ovnen.

6.3 Stille inn en oppvarmingsfunksjon

1. Vri på knappen for varmefunksjonene for å velge en ovnsfunksjonene.
2. Vri på kontrollvelgeren for å velge temperatur .

Lampen lyser når ovnen er i bruk.

3. For å slå ovnen av, drei bryteren for ovnfunksjonene til av-stilling.

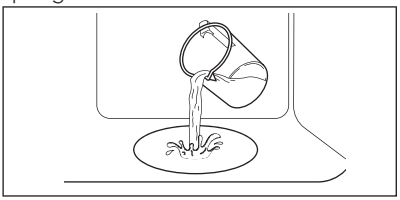
6.4 Innstilling av funksjonen:Ekte varmluft PLUSS

Denne funksjonen øker fuktighet under steking.

ADVARSEL!
Brannfare eller skade på produktet.

Frigitt fuktighet kan forårsake brannskader. Når funksjonen er avsluttet kan du åpne døren forsiktig.

1. Fyll hulrommet med vann fra springen.



Hulrommet har maksimal kapasitet på 250 ml.
Fyll hulrommet med vann kun når ovnen er avkjølt.

FORSIKTIG!
Fyll ikke hulrommet på nytt under matlaging eller når ovnen er varm.

2. Slik stiller du inn funksjonen: .
3. Trykk: Plus Steam .

Den virker kun med funksjonen: Ekte varmluft PLUSS.
Indikatoren tennes.

4. Vri kontroll-bryteren til valgt temperatur.
5. Forvarm den tomme ovnen i 10 minutter for å danne fuktighet.
6. Legg maten i ovnen.

Les kapittelet "Råd og tips".
Ikke åpne ovnsdøren under tilberedning.

7. Drei varmefunksjonsbryteren til AV, trykk Plus Steam for å slå av ovnen.

Indikatoren slukkes.

8. Fjern vannet fra ovnskammeret.

ADVARSEL!
Pass på at ovnen er avkjølt før du fjerner restvann fra ovnskammeret.

6.5 Hurtigoppvarming

Hurtigoppvarming gir kortere oppvarmingstid.

Ikke sett mat i ovnen når hurtigoppvarming er aktivert.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjoner for å velge hurtigoppvarming.
2. Drei termostatbryteren for å velge en temperatur.

Lydsignalet høres når ovnen når den innstilte temperaturen.

3. Velg en ovnsfunksjon.

6.6 Oppvarmingsindikator

Når ovnsfunksjonen er i drift, vil linjene i -displayet dukke opp én etter én når temperaturen i ovnen øker, og de forsvinner når den minker.

7. KLOKKEFUNKSJONER

7.1 Tabell over klokkefunksjoner

Klokkefunksjon	Bruksområde
KLOKKESLETT	For å vise eller endre klokkeslett. Du kan bare endre klokkeslettet når ovnen er avslått.
STEKETID	For å velge hvor lenge ovnen virker. Brukes kun når varmefunksjonen er stilt inn.
FERDIGTID	Å stille inn når ovnen slås av. Brukes kun når varmefunksjonen er stilt inn.
TIDSFORSINKELSE	For å kombinere STEKETID og FERDIGTID.
VARSELUR	Brukes for innstilling av varseluret. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av ovnen. Du kan stille inn VARSELURET når som helst, selv hvis ovnen er slått av.
00:00 STOPPEKLOKKE	Hvis du ikke bruker andre klokkefunksjoner, tidsuret med opptelling overvåke automatisk hvor lang tid ovnen virker. Det starter straks ovnen slås på. Tidsuret med opptelling kan brukes med funksjonene: STEKETID, FERDIGTID, kjernetemperatursensor.

7.2 Stille inn og endre klokkeslett

Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser **hr** og "**12:00**". "**12**" blinker.

1. Trykk på + eller − for å stille inn timene.
2. Trykk ⏲ for å bekrefte og stille inn minutter.

Displayet viser **min** og innstilt time. "**00**" blinker.

3. Trykk på + eller − for å stille gjeldende minutter.
4. Trykk på ⏲ for å bekrefte, ellers blir det angitte klokkeslettet lagret automatisk etter 5 sekunder.

Displayet viser den nye tiden.

Trykk på ⏲ gjentatte ganger, helt til indikatoren for klokkeslett ⏲ blinker i displayet for å endre klokkeslettet.

7.3 Stille inn STEKETID-funksjon

1. Velg en varmefunksjon.
2. Trykk på ⏲ gjentatte ganger til |→| begynner å blinke.
3. Trykk på + eller − for å stille inn minutter og timer. Trykk på ⏲ for å bekrefte.

Ved innstilt steketid høres et signal i 2 minutter. |→| og tidsinnstilling blinker i displayet. Ovnen slår seg av automatisk.

4. Trykk på en knapp eller åpne ovnsdøren for å stoppe signalet.
5. Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjon.

7.4 Stille inn FERDIGTID-funksjonen

1. Velg en varmefunksjon.
2. Trykk på ⏲ gjentatte ganger til →| begynner å blinke.
3. Trykk på + eller − for å stille inn timer og minutter. Trykk på ⏲ for å bekrefte.

Ved innstilt steketid høres et signal i 2 minutter. →| og tidsinnstilling blinker i displayet. Ovnen slår seg av automatisk.

4. Trykk på en knapp eller åpne ovnsdøren for å stoppe signalet.

5. Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjon.

7.5 Velge TIDSFORSINKELSE

1. Velg en varmefunksjon.
2. Trykk på ⏲ gjentatte ganger til |→| begynner å blinke.
3. Trykk på + eller — for å stille minutter og timer for STEKETID.
   Trykk på ⏲ for å bekrefte.
   →| blinker i displayet.
4. Trykk på + eller — for å stille inn timer og minutter for FERDIGTID.
   Trykk ⏲ for å bekrefte. Displayet viser |→|→| og innstilt temperatur.

Ovnen slår seg automatisk på senere, fungerer bare i en innstilt STEKETID og stopper ved innstilt FERDIGTID.
Ved innstilt steketid høres et signal i 2 minutter. →| og tidsinnstilling blinker i displayet. Ovnen slår seg av.

5. Trykk på en knapp eller åpne ovnsdøren for å stoppe signalet.
6. Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjon.

7.6 Stille inn Varselur

Varselur kan både stilles inn når ovnen er slått av og på.

1. Trykk på ⏲ gjentatte ganger til 🔔 begynner å blinke.
2. Trykk på + eller — for å stille sekunder og deretter minutter.
   Når du velger en tid som er lenger enn 60 minutter, vil **hr** blinke i displayet.
3. Juster timene.
4. VARSELURET starter automatisk etter 5 sekunder.
   Når 90 % av tiden har gått, høres et signal.
5. Når den valgte tiden slutter, høres et signal i to minutter. "**00:00**" og 🔔 blinker i displayet. Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.

7.7 STOPPEKLOKKE

For å tilbakestille tidsuret med opptelling, må du trykke og holde + og — inne. Tidsuret med opptelling starer opptellingen.

8. BRUKE TILBEHØRET

⚠ **ADVARSEL!**
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Bruke steketermometeret

Steketermometeret måler kjernetemperaturen i kjøttet. Når kjøttet er på den innstilte temperaturen, slås ovnen av.

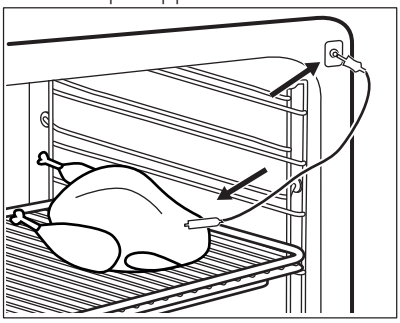
To temperaturer må stilles inn:

- Stekeovnstemperaturen. Se steketabellen.
- Kjernetemperaturen. Se tabell for steketermometeret.

⚠ **FORSIKTIG!**
Bruk bare steketermometeret som følger med ovnen eller originale reservedeler.

1. Velg ovnsfunksjon og ovnstemperatur.
2. Sett spissen på steketermometeret (med symbolet 🌡 på håndtaket) midt i kjøttet.

3. Sett pluggen til steketermometeret i kontakten på toppen av ovnsrommet.



Forsikre deg om at steketermometeret sitter i kjøttet og i stikkontakten under tilberedningen. Når du bruker steketermometeret for første gang, er standard kjernetemperatur 60 °C. Mens blinker, kan du endre standard kjernetemperatur med temperaturbryteren.

Displayet viser symbolet til steketermometeret og standard kjernetemperatur.

4. Trykk for å lagre den nye kjernetemperaturen eller vent i 10 sekunder, slik at innstillingen lagres automatisk.

Den nye innstilte kjernetemperatur vises i displayet neste gang du bruker steketermometeret.

Når kjøttet har nådd innstilt kjernetemperatur, blinker symbolet for steketermometeret og standard kjernetemperatur blinker. Et signal høres i 2 minutter.

5. Trykk på en knapp eller åpne ovnsdøren for å stoppe signalet.
6. Ta steketermometeret ut av kontakten. Ta kjøttet ut av ovnen.
7. Slå ovnen av.

ADVARSEL!
Vær forsiktig når du fjerner spissen og pluggen til steketermometeret. Steketermometeret er varmt. Fare for brannskader.

Hver gang du setter steketermometeret i kontakten, må du stille inn kjernetemperatur igjen. Du kan ikke velge steketid og ferdigtid.

Når ovnen kalkulerer foreløpig steketid for første gang, vil symbolet — blinke i displayet. Displayet viser varighet på tilberedningsprosessen når beregningen er ferdig. Beregningene vil kjøre i bakgrunnen under tilberedningen, og steketidsverdien kan oppdateres i displayet hvis nødvendig.

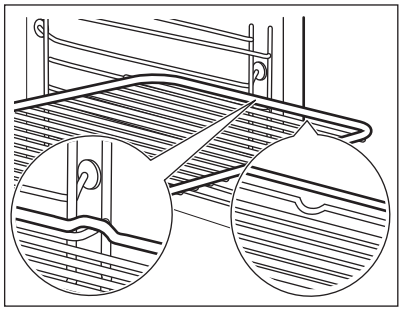
Du kan endre temperaturen når som helst i løpet av tilberedningsprosessen:

1. Trykk på :
   - én gang – displayet viser den valgte kjernetemperaturen. Den kan ved behov endres innenfor 5 sekunder.
   - to ganger – displayet viser gjeldende ovnstemperatur.
   - tre ganger – displayet viser den valgte ovnstemperaturen. Den kan ved behov endres innenfor 5 sekunder. Denne informasjonen er bare tilgjengelig i løpet av oppvarmingsfasen.
2. Drei termostatbryteren for å endre temperaturen.

8.2 Sette på plass tilbehøret

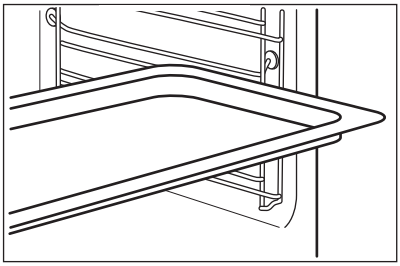
Rist:

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at foten peker nedover.



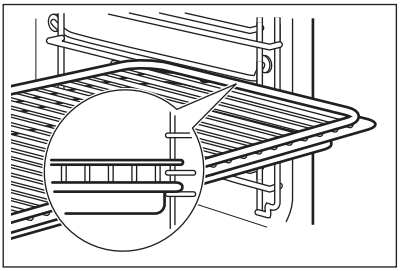
Stekebrett/ langpanne:

Skyv stekebrettet /langpannen inn i sporene på brettstigene.



Rist og stekebrett / langpanne sammen:

Skyv stekebrettet / langpannen mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.



Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene hindrer også de i å tippe. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

9. TILLEGGSFUNKSJONER

9.1 Bruke barnesikringen

Når barnelåsen er på ovnen, kan den ikke slås på ved et uhell.

1. Sørg for at bryteren for ovnsfunksjoner er i av-posisjonen.
2. Trykk og hold og samtidig i to sekunder.

Signalet lyder. SAFE og vises på skjermen. Døren er låst.

Symbolet vises også på displayet når Pyrolyse-funksjonen er i gang.

For å slå av barnelåsen, gjenta trinn 2.

9.2 Restvarmeindikator

Når du slår av ovnen, viser displayet restvarmeindikatoren hvis temperaturen i ovnen er over 40 °C.

9.3 Automatisk utkopling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av automatisk etter en viss tid dersom en varmefunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.

(°C)	(h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 – maksimum	3

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Ovnslys, Steketermometer,Steketid, Ferdigtid.

9.4 Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnens overflater kalde. Når du slår av ovnen, er kjøleviften aktiv til ovnen er kjølt ned.

9.5 Sikkerhetstermostat

Feil bruk av ovnen eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig overopphetelse. For å forhindre dette har ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

10. HJELP OG TIPS

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskrift, samt mengde og kvalitet på ingrediensene som brukes.

10.1 Råd om tilberedning

Stekeovnen har fem innskyvningsposisjoner.

Tell hylleposisjonene fra bunnen av ovnen.

Ovnen kan muligens steke på en annen måte enn den gamle ovnen gjorde. Oversikten nedenfor inneholder standardinnstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleposisjon.

Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

Ovnen har et spesielt system som gjør at luften sirkulerer og hele tiden resirkulerer dampen. Dette systemet gjør det mulig å tilberede maten med damp, slik at den blir myk inni og sprø utenpå. Tilberedningstiden og strømforbruket reduseres.

Bake kaker
Ikke åpne ovnsdøren før 3/4 av steketiden er gått.

Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du la ett nivå skille dem.

Tilberedning av fisk og kjøtt
Bruk en stekepanne som er beregnet på svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.

La kjøttet hvile i ca. 15 minutter før du skjærer, slik at kraften ikke siver ut.

For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsetter du litt vann i stekepannen. For å unngå røykkondens, tilsett vann hver gang vannet tørker opp.

Steketider
Steketider er avhengig av typen mat, konsistens og mengde.

I begynnelsen, må du følge med på maten du tilbereder. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid, osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene du bruker sammen med dette produktet.

10.2 Innsiden av døren

På innsiden av døren finner du:

- numrene på brettplasseringsrillene.
- informasjon om ovnsfunksjonene, anbefalte hyllenivåer og temperaturer for retter.

10.3 Ekte varmluft PLUSS

Bruk det andre hyllenivået.

Tilsett omtrent 150 ml vann.

Bruk stekebrettet.

KAKER / BAKVERK / BRØD		
	(°C)	(min)
Småkaker / Scones / Croissanter	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Rundstykker	200	20 - 25
Brød	180	35 - 40
Plommekake / Eplekake / Kanelsnurrer, bakt i kakeform	160 - 180	30 - 60

Tilsett omtrent 200 ml vann.

FROSSEN FERDIGMAT

	(°C)	(min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanter	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Tilsett omtrent 100 ml vann.

Still temperaturen til 110 °C.

MATFORNYELSE

	(min)
Rundstykker	10 - 20
Brød	15 - 25
Focaccia	15 - 25
kjøtt	15 - 25

MATFORNYELSE

	(min)
Makkaronigrateng	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ris	15 - 25
Grønnsaker	15 - 25

Tilsett omtrent 200 ml vann.

Bruk ildfast glassform.

STEKING

	(°C)	(min)
Roastbiff	200	50 - 60
Kylling	210	60 - 80
Svinestek	180	65 - 80

10.4 Baking og steking

KAKER

	Over og Undervarme		Ekte varmluft			
	(°C)		(°C)		(min)	
Vispede oppskrifter	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	Kakeform
Kjeksdeig	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	Kakeform
Ostekake av kjernemelk	170	1	165	2	80 - 100	Kakeform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Stekebrett

KAKER

	Over og Undervarme		Ekte varmluft			
	(°C)		(°C)		(min)	
Syltetøyterte	170	2	165	2	30 - 40	Kakeform, Ø 26 cm
Formkake	170	2	150	2	40 - 50	Kakeform, Ø 26 cm
Julekake, forvarm den tomme ovnen	160	2	150	2	90 - 120	Kakeform, Ø 20 cm
Plommekake, forvarm den tomme ovnen	175	1	160	2	50 - 60	Brødform
Muffins, forvarm den tomme ovnen	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Stekebrett
Muffins, 2 nivåer, forvarm den tomme ovnen	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	Stekebrett
Muffins, 3 nivåer, forvarm den tomme ovnen	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	Stekebrett
Kjeks	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Stekebrett
Kjeks, 2 nivåer	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	Stekebrett
Kjeks, 3 nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	Stekebrett
Marengs	120	3	120	3	80 - 100	Stekebrett
Marengs, 2 nivåer, forvarm den tomme ovnen	-	-	120	2 og 4	80 - 100	Stekebrett
Boller, forvarm den tomme ovnen	190	3	190	3	12 - 20	Stekebrett

KAKER

	Over og Undervarme		Ekte varmluft			
	(°C)		(°C)		(min)	
Eclair	190	3	170	3	25 - 35	Stekebrett
Eclair, 2 nivåer	-	-	170	2 og 4	35 - 45	Stekebrett
Tallerkenterter	180	2	170	2	45 - 70	Kakeform, Ø 20 cm
Rik fruktkake	160	1	150	2	110 - 120	Kakeform, Ø 24 cm

Forvarm tom stekeovn.

BRØD OG PIZZA

	Over og Undervarme		Ekte varmluft			
	(°C)		(°C)		(min)	
Hvitt brød, 1 - 2 stykker, 0,5 kg hver	190	1	190	1	60 - 70	-
Rugbrød, forvarming er ikke nødvendig	190	1	180	1	30 - 45	Brødform
Rundstykker, 6 - 8 rundstykker	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	Stekebrett
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Stekebrett / Grill-/stekepanne
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Stekebrett

Forvarm tom stekeovn.

Bruk kakeform.

GRATENGER

	Over og Undervarme		Ekte varmluft		(min)
	(°C)		(°C)		
Pastapai, forvarming er ikke nødvendig	200	2	180	2	40 - 50
Grønnsakspai, forvarming er ikke nødvendig	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Bruk det andre hyllenivået.

Bruk risten.

KJØTT

	Over og Undervarme	Ekte varmluft	(min)
	(°C)	(°C)	
Storfekjøtt	200	190	50 - 70
Svinekjøtt	180	180	90 - 120
Kalvekjøtt	190	175	90 - 120
Engelsk roastbeef, lite stekt	210	200	50 - 60
Engelsk roastbeef, middels stekt	210	200	60 - 70
Engelsk roastbeef, gjennomstekt	210	200	70 - 75

KJØTT

	Over og Undervarme		Ekte varmluft		(min)
	(°C)		(°C)		
Svinekrok med svor	180	2	170	2	120 - 150
Svinefot, 2 deler	180	2	160	2	100 - 120
Lammelår	190	2	175	2	110 - 130
Hel kylling	220	2	200	2	70 - 85
Hel kalkun	180	2	160	2	210 - 240
Hel and	175	2	220	2	120 - 150
Hel gås	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, skåret i skiver	190	2	175	2	60 - 80
Kanin, skåret i skiver	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

Bruk det andre hyllenivået.

FISK

	Over og Undervarme	Ekte varmluft	(min)
	(°C)	(°C)	
Ørret / Brasme, 3 - 4 fisk	190	175	40 - 55
Tunfisk / Laks, 4 - 6 fileter	190	175	35 - 60

10.5 Grill

Forvarm tom stekeovn.

Bruk den fjerde brettplasseringen.

Grill med maksimum temperaturinnstilling.

GRILL

	(kg)	(min) 1. side	(min) 2. side
Entrecôte, 4 stk	0.8	12 - 15	12 - 14
Oksestek, 4 stk	0.6	10 - 12	6 - 8
Pølser, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinekoteletter, 4 stk	0.6	12 - 16	12 - 14
Kylling, halv, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kyllingbryst, 4 stk	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgere, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskefilét, 4 stk	0.4	12 - 14	10 - 12
Ristede sandwicher, 4 - 6	-	5 - 7	-
Ristet brød, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.6 Gratinering med vifte

Forvarm tom stekeovn.

Bruk den første eller den andre brettplasseringen.

For å beregne steketid ganger man tid angitt i tabellen nedenfor med centimeter tykkelse på fileten.

OKSE

	(°C)	(min)
Roastbiff eller filet, lite stekt	190 - 200	5 - 6
Roastbiff eller filet, medium	180 - 190	6 - 8
Roastbiff eller filet, godt stekt	170 - 180	8 - 10

SVIN

	(°C)	(min)
Skulder / Nakke / Skinkestek, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Koteletter / Ribbestek, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Kjøttpudding, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Svineknoke, forhåndskokt, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

KALV

	(°C)	(min)
Kalvestek, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalveknoke, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

LAM

	(°C)	(min)
Lammelår / Lammestek, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lammesadel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

FJÆRKRE

	(°C)	(min)
Fjærkre, porsjoner, 0,2 - 0,25 kg hver	200 - 220	30 - 50

FJÆRKRE

	(°C)	(min)
Kylling, halv, 0,4 - 0,5 kg hver	190 - 210	35 - 50
Kylling, poulard, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
And, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gås, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkun, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkun, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

FISK (DAMPET)

	(°C)	(min)
Hel fisk, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.7 Tining

	(kg)	Opptiningstid (min)	Ettertiningstid (min)	
Kylling	1	100 - 140	20 - 30	Legg kyllingen på et omvendt tefat på en stor tallerken. Snu etter halve steketiden.

	(kg)	Opptiningstid (min)	Ettertiningstid (min)	
kjøtt	1	100 - 140	20 - 30	Snu etter halve steketiden.
	0.5	90 - 120		
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Kremfløten kan piskes når den fremdeles er en tanke frossen.
Ørret	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1.4	60	60	-

10.8 Tørking - Ekte varmluft

Bruk brett som er belagt med bakepapir eller annet som tåler fett.

For et bedre resultat, stopp ovnen halvveis i tørketiden, åpne døren og la den kjøle seg ned en natt for å fullføre tørkingen.

Bruk det tredje hyllenivået for ett brett.

For 2 brett bruker du det første og det fjerde hyllenivået.

GRØNNSAKER

	(°C)	(t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Grønnsaker for suppe	60 - 70	5 - 6
Sopp	50 - 60	6 - 8
Urter	40 - 50	2 - 3

Still temperaturen til 60 - 70 °C.

FRUKT

	(t)
Plommer	8 - 10
Aprikos	8 - 10
Epleskiver	6 - 8
Pærer	6 - 9

10.9 Steketermometer

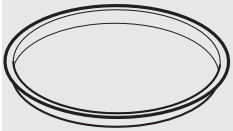
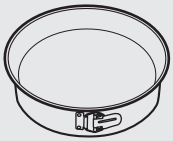
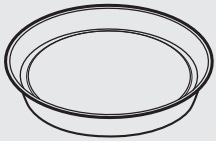
	(°C)
Kalvestek	75 - 80
Kalveknoke	85 - 90
Engelsk roastbeef, lite stekt	45 - 50
Engelsk roastbeef, middels stekt	60 - 65

	(°C)
Engelsk roastbeef, gjennomstekt	70 - 75
Svineskulder	80 - 82
Svinelegg	75 - 80
Lammekjøtt	70 - 75
Kylling	98
Hare	70 - 75

	(°C)
Ørret / Brasme	65 - 70
Tunfisk / Laks	65 - 70

10.10 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholderen. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de refleksive rettene.

 **Pizzapanne**	 **Kakeform**	**Ildfaste former**	 **Form for karamellpudding**
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramikk 8 cm diameter, 5 cm høyde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

10.11 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		(°C)		(min)
Søte rundstykker, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Små gjærbakst, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	30 - 40
Frossen pizza, 0,35 kg	stekerist	220	2	10 - 15
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	25 - 35
Brownies	stekebrett eller langpanne	175	3	25 - 30

		(°C)		(min)
Soufflè, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	200	3	25 - 30
Sukkerbrød, pai-base	sukkerbrødbunn-form på rist	180	2	15 - 25
Victoriasandwich	bakeform på rist	170	2	40 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller lang-panne	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller lang-panne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	25 - 30
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller lang-panne	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller lang-panne	200	3	25 - 30
Småkaker, 16 stk	stekebrett eller lang-panne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller lang-panne	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller lang-panne	170	2	30 - 40
Ikke-søtt bakverk, 20 stk	stekebrett eller lang-panne	180	2	25 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller lang-panne	150	2	25 - 35
Småterter, 8 stk	stekebrett eller lang-panne	170	2	20 - 30
Grønnsaker, po-sjerte, 0,4 kg	stekebrett eller lang-panne	180	3	35 - 45
Vegetarisk ome-lett	pizzabrett på rist	200	3	25 - 30
Middelhavs-grønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller lang-panne	180	4	25 - 30

10.12 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Over og Undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 30	-
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Ekte varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35	-
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Eplekake, 2 former Ø 20 cm	Over og Undervarme	Stekerist	2	180	70 - 90	-
Eplekake, 2 former Ø 20 cm	Ekte varmluft	Stekerist	2	160	70 - 90	-
Formkake, kakeform Ø26 cm	Over og Undervarme	Stekerist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte varmluft	Stekerist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte varmluft	Stekerist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Kjeks	Ekte varmluft	Stekebrett	3	140 - 150	20 - 40	-
Kjeks	Ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Kjeks	Over og Undervarme	Stekebrett	3	140 - 150	25 - 45	-

				(°C)	(min)	
Ristet brød, 4 - 6 stykker	Grill	Stekerist	4	maks.	2 - 3 minutter på den ene siden; 2 - 3 minutter på den andre siden	Forvarm ovnen i 3 minutter.
Biffburger, 6 stykker, 0,6 kg	Grill	Stekerist og langpanne	4	maks.	20 - 30	Plasser stekeristen på det fjerde hyllenivået og langpannen på det tredje hyllenivået i ovnen. Snu maten halvveis inn i steketiden. Forvarm ovnen i 3 minutter.

11. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør ovnens forside med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- For å rengjøre metalloverflater, bruk et dedikert rengjøringsmiddel.
- Rengjør fastbrent smuss med stekeovnsrens.

Hverdagsbruk

- Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre matrester kan føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.
- Fuktighet kan kondensere inne i ovnen eller på glasspanelene på døren. For å redusere kondensen, kan du la apparatet stå på i 10 minutter før du setter inn maten. Tørk av ovnsrommet med en myk klut etter bruk.

Praktisk tilbehør

- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler, skarpe kanter eller i oppvaskmaskin.

11.2 Ovner i rustfritt stål eller aluminium

Rengjør ovnsdøren kun med en våt klut eller svamp. Tørk av med en myk klut.

Du må aldri bruke stålull, syre eller skurende produkter, da de kan skade overflaten. Rengjør ovnens betjeningspanel på samme måte.

11.3 Rengjøring av ovnsrommet

Rengjøringsprosedyren fjerner kalkrester fra ovnsrommet etter damptilberedning.

For funksjonen: Ekte varmluft PLUSS anbefaler vi at du utfører rengjøringsprosessen minst etter hver 5.-10. -syklus.

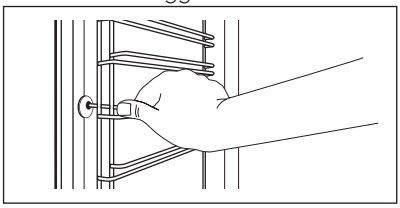
1. Hell 250 ml hvit eddik i ovnsrommet nederst i ovnen.
   Bruk maks 6 % eddik uten tilsetningsmidler.
2. La eddiken løse opp kalkrestene i romtemperatur i 30 minutter.
3. Rengjør ovnsrommet med lunkent vann og en myk klut.

11.4 Slik fjerner du: hyllestøtter

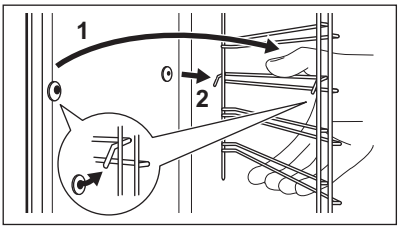
Fjern hylestøttene.

FORSIKTIG!
Vær forsiktig når du fjerner ovnsstigene.

1. Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.



2. Trekk den bakre delen av ovnsstigene ut fra veggen og ta den ut.



Monter tilleggsutstyret som er blitt fjernet i omvendt rekkefølge.

11.5 Pyrolyse

FORSIKTIG!
Ikke start pyrolysen dersom Damp Pluss-knappen er trykket inn.

FORSIKTIG!
Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.

Ikke start den pyrolytiske rengjøringen om du ikke har lukket ovnsdøren helt. På enkelte modeller viser displayet "C3" når denne feilen oppstår.

ADVARSEL!
Ovnen blir svært varm. Fare for brannskader.

FORSIKTIG!
Hvis det er andre produkter montert i samme kabinett, må du ikke bruke disse når pyrolysefunksjonen er aktivert. Dette kan skade produktet.

1. Tørk av hulrommet med en våt og myk klut.
2. Rengjør dørens innside med varmt vann for å unngå at rester brenner seg fast på grunn av den varme luften.
3. Sett på pyrolyse-funksjonen. Se etter i kapitlet "Daglig bruk», «Ovnfunksjoner».
4. Når |→| blinker, trykk på + eller — for å stille inn pyrolysevarighet:

Tilvalg	Beskrivelse
P1	Lett rengjøring. Steketid: 1 t.
P2	Normal rengjøring. Steketid: 1 t 30 min.

Trykk på ⏲ eller vri temperaturbryteren for å begynne pyrolysen.
Du kan bruke Sluttfunksjonen for å velge starttid for rengjøringen.
Under pyrolyse er ovnslampen slått av.

5. Når ovnen står på den innstilte temperaturen, låses døren. Displayet viser 🔒 og linjene på varmeindikatoren til døren låses opp. For å stoppe pyrolyserengjøringen før den er ferdig, må du dreie bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjon ("OFF").
6. Etter at selvrengjøringen med pyrolyse er ferdig, viser displayet klokkeslettet. Ovnsdøren forblir låst.
7. Døren kan åpnes så snart ovnen er avkjølt.

11.6 Husk å rengjøre

For å minne deg på at pyrolytisk rengjøring er nødvendig vil PYR blinke i displayet i 10 sekunder etter aktivering og deaktivering av ovnen.

Påminneren for "Husk å rengjøre!" slukkes:
- etter at pyrolysen er ferdig.
- hvis du trykker på + og — samtidig mens PYR blinker i displayet.

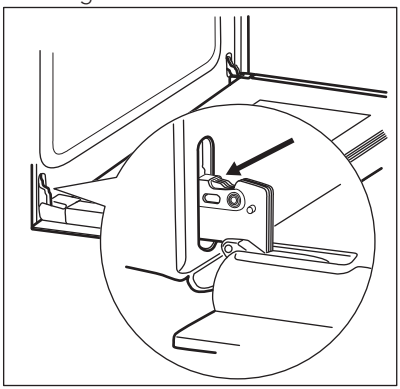
11.7 Fjerning og montering av døren

Ovnsdøren har tre glass.Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre dem. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.

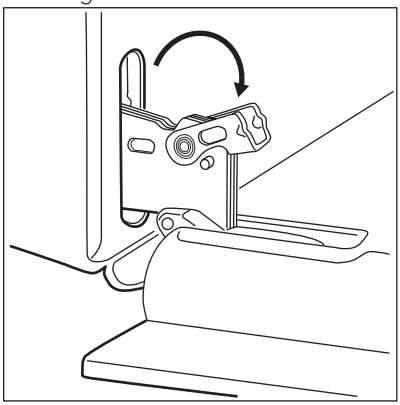
Ovnsdøren kan smelle igjen hvis du prøver å ta ut glassene før du fjerner ovnsdøren.

FORSIKTIG!
Ikke bruk ovnen uten glassene.

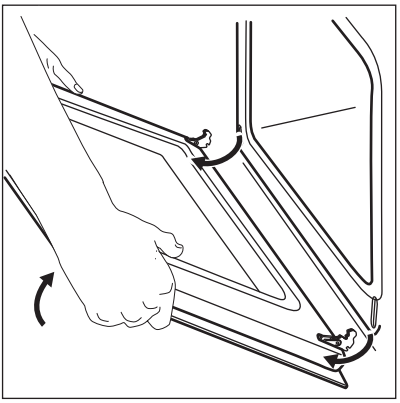
1. Åpne døren helt og hold begge hengsler.



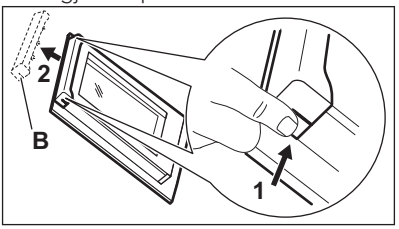
2. Løft og drei spakene helt på begge hengsler.



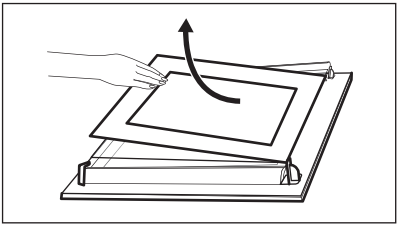
3. Lukk ovnsdøren til første åpne posisjon. Trekk og løft så døren utover og ta den ut av holderen.



4. Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.
5. Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold dørens glass på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut én etter en. Begynn med det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.

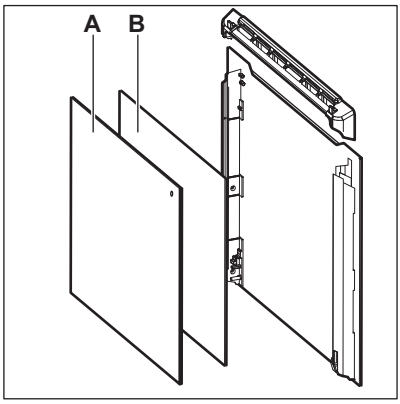


8. Rengjør glassene med vann og såpe. Tørk glasspanelet omhyggelig. Ikke rengjør glassene i oppvaskmaskinen.

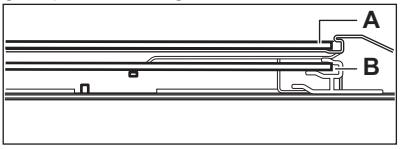
Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.

Pass på at du setter glassene (A og B) på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/skriften på siden av glasspanelet, hver av glassene ser forskjellig ut for å gjøre demontering og montering enklere.

Dørlisten klikker når den installeres riktig.



Pass på at du setter det midterste glasspanelet riktig i holderne.



11.8 Slik bytter du: Ovnslampe

ADVARSEL!
Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

1. Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.
2. Koble fra strømtilførselen til ovnen.
3. Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

FORSIKTIG!
Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

Baklampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.
2. Rengjør lampedekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C .
4. Monter glassdekselet.

12. FEILSØKING

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva du må gjøre hvis...

Problem	Mulig årsak	Feilhåndtering
Du kan ikke aktivere eller betjene ovnen.	Ovnen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Sjekk om apparatet er koblet til strømnettet på riktig måte (se koblingsskjema).
Ovnen blir ikke varm.	Stekeovnen er slått av.	Slå på stekeovnen.
Ovnen blir ikke varm.	Klokken er ikke stilt.	Still klokken.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Sørg for at innstillingene er riktige.
Ovnen blir ikke varm.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er aktivert.	Se "Automatisk utkopling".
Ovnen blir ikke varm.	Barnesikringen er på.	Se "Bruke barnesikringen".
Ovnen blir ikke varm.	Døren er ikke skikkelig lukket.	Lukk døren helt.
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Lampen lyser ikke.	Pæren er defekt.	Skift ut lampen.
Steketermometeret virker ikke.	Pluggen til steketermometeret er ikke korrekt satt inn i kontakten.	Plasser pluggen til steketermometeret så langt som mulig inn i kontakten.
Damp og kondens legger seg på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15 – 20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Displayet viser "C2".	Du vil starte pyrolyse- eller tinefunksjonen men har ikke tatt ut pluggen til steketermometeret fra kontakten.	Ta steketermometeret ut av kontakten.
Displayet viser "C3".	Rengjøringsfunksjonen virker ikke. Du lukket ikke døren helt eller den elektroniske dørlåsen er defekt.	Lukk døren helt.

Problem	Mulig årsak	Feilhåndtering
Displayet viser "F102".	• Du lukket ikke døren helt. • Dørlåsen er defekt.	• Lukk døren helt. • Deaktiver ovnen med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og aktiver den igjen. • Hvis displayet viser "F102" igjen, må du kontakte kundeservice
Displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen.	Det er en elektrisk feil.	• Deaktiver ovnen med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og aktiver den igjen. • Hvis displayet viser feilkoden igjen, må du kontakte kundeservice.
Det er ingen god tilberedningsytelse når du bruker funksjonen: Ekte varmluft PLUSS.	Du slo ikke på funksjonen på riktig måte: Ekte varmluft PLUSS with the Plus Steam.	Se «Stille inn funksjonen: Ekte varmluft PLUSS».
Det er ingen god tilberedningsytelse når du bruker funksjonen: Ekte varmluft PLUSS.	Du fylte ikke hulromspregingen med vann.	Se «Stille inn funksjonen: Ekte varmluft PLUSS».
Du ønsker å aktivere funksjonen True Fan Cooking PLUS, men indikatoren for Plus Steam slås ikke på.	Du valgte ikke varmefunskjonen som støtter Plus Steam.	Se «Stille inn funksjonen: Ekte varmluft PLUSS».
Du ønsker å aktivere funksjonen True Fan Cooking PLUS, men indikatoren for Plus Steam slås ikke på.	Plus Steam-funksjonen virker ikke.	Slå av apparatet ved hjelp av sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og slå den på igjen Se «Stille inn funksjonen: Ekte varmluft PLUSS».
Du ønsker å aktivere rengjøringsfunksjonen, men displayet viser "C4".	Plus Steam-knappen er trykket på.	Trykk på Plus Steam-knappen igjen.
Vannet i hulromspregingen koker ikke.	Temperaturen er for lav.	Still temperaturen til minst 110 °C. Les kapittelet "Råd og tips".

Problem	Mulig årsak	Feilhåndtering
Vannet kommer ut av ovnen.	Det er for mye vann i ovnen.	Deaktiver ovnen og kontroller at apparatet er avkjølt. Tørk opp vannet med en klut eller svamp. Tilsett riktig mengde vann i ovnen. Se den spesifikke prosedyren.
Apparatet er slått på og blir ikke varmt. Viften går ikke. Displayet viser **"Demo"**.	Demofunksjonen er aktivert.	1. Slå av ovnen. 2. Trykk og hold knappen +. 3. Det første tallet på displayet ok **Demo**-indikatoren begynner å blinke. 4. Skriv inn koden 2468 ved å trykke på knappen + eller − for å endre verdiene, og trykk på ⏲ for å bekrefte. 5. Det neste tallet begynner å blinke. 6. **Demo**-modus deaktiveres når du bekrefter det siste tallet og koden er riktig.
Displayet viser "12.00".	Det var strømbrudd.	Tilbakestill klokken.

12.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark*

Leverandørens navn	AEG	
Modellidentifikasjon	BPB352021M 949499812, 949499832 BPB352021W 949499813, 949499833	
Energieffektivitetsindeks	81.2	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus	
Energiforbruk med standard matmengde, viftetvunget modus	0.69 kWh/syklus	
Antall hulrom	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	72 l	
Type ovn	Innebygd ovn	
Masse	BPB352021M	31.8 kg
	BPB352021W	31.6 kg

* For European Union i henhold til EU-reguleringene 65/2014 og 66/2014.
For Republikken Hviterussland i henhold til STB 2478-2017, vedlegg G; STB 2477-2017, vedlegg A og B.
For Ukraina i henhold til 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gjelder ikke for Russland.

EN 60350-1 – Elektriske kjøkkenapparater – Del 1: Typer, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

13.2 Energisparende

Ovnen har funksjoner som hjelper deg med å spare strøm under matlaging.

Påse at ovnsdøren er lukket ordentlig mens ovnen er på. Åpne ikke døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

Når det er mulig skal du ikke forhåndsvarme ovnen før matlaging.

Hold pausene mellom stekingen så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Matlaging med vifte
Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare strøm.

Restvarme
Ved noen ovnfunksjoner, hvis programmet med Steketid eller Sluttid er aktivert og tilberedningstiden er lengre

enn 30 minutter, deaktiveres varmeelementene automatisk tidligere i enkelte ovnsfunksjoner.

Viften og lampen forblir på. Når du slår av ovnen, vises restvarmen på displayet. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 minutter, reduser ovntemperaturen til minimum 3 - 10 minutter før tilberedningen avsluttes. Restvarmen i ovnen fortsetter å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre tallerkener.

Slik holder du maten varm
Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Baking med fukt
Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under tilberedning.

Når du bruker denne funksjonen slukkes lampen automatisk etter 30 sekunder.

14. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet ♺. Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION....37
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER....39
3. PRODUKTBESKRIVNING....43
4. KONTROLLPANELEN....43
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING....44
6. DAGLIG ANVÄNDNING....44
7. KLOCKFUNKTIONER....47
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR....48
9. TILLVALSFUNKTIONER....50
10. TIPS....51
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING....63
12. FELSÖKNING....67
13. ENERGIEFFEKTIVITET....70

FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du valt denna produkt från AEG. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Varsågod att ägna några minuter åt att läsa detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten.
Besök vår webbplats för att:

Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.aeg.com/webselfservice

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

Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.aeg.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.
Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.
Informationen står på typskylten.

⚠ Varnings-/viktig säkerhetsinformation

ⓘ Allmän information och tips

Miljöinformation

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 beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar kan bli heta under användning
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.

- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- VARNING: Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

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.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	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
Djupet på den inbyggda produkten	548 mm
Djup med öppen lucka	1022 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	560x20 mm
Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4x25 mm

2.2 Elektrisk anslutning

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 väggguttaget 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.

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

För kabeldelen, se den totala effekten (på märkplåten) och tabellen. Se även tabellen:

Total effekt (W)	**Kabeldel (mm²)**
max. 1380	3 x 0.75
max. 2300	3 x 1

Total effekt (W)	Kabeldel (mm²)
max. 3680	3 x 1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än fas och neutral kabel (blå och brun kabel).

2.3 Användning

VARNING!
Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

VARNING!
Risk för skador på produkten föreligger.

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

2.4 Underhåll och rengöring

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att 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.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om sådan finns) med rengöringsmedel.

2.5 Pyrolysrengöring

VARNING!
Risk för skador / brand / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.
Starta inte pyrolysrengöringen om Plus Steam-knappen är intryckt.

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
  – alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
  – alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolysrengöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolysrengöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolysrengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
  – tillse god ventilation under och efter varje pyrolysrengöring.
  – tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolysugnar.
  – Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolysrengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolysugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolysugnar/matlagningsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och eller personer med sjukdom.

2.6 Lampa inuti produkten

VARNING!
Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

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

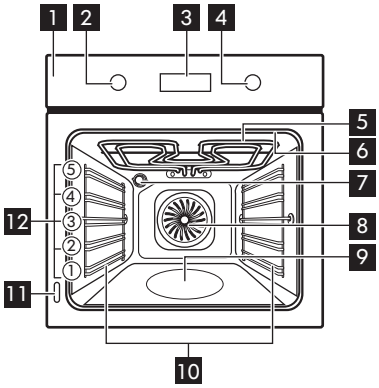
2.8 Kassering

VARNING!
Risk för kvävning eller skador.

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

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



1 Kontrollpanel
2 Vred för ugnsfunktionerna
3 Display
4 Kontrollvred
5 Värmeelement
6 Uttag för matlagningstermometern
7 Lampa
8 Fläkt
9 Ugnsutrymmets upphöjning
10 Ugnsstege, löstagbar
11 Typskylt
12 Ugnsnivåer

3.2 Tillbehör

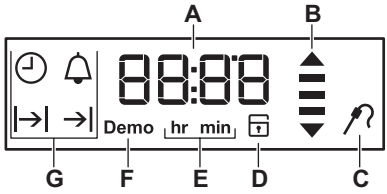
- **Galler**
  För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
  För kakor och småkakor.
- **Långpanna**
  För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.
- **Matlagningstermometer**
  För att mäta temperaturen inuti maten.

4. KONTROLLPANELEN

4.1 Knappar

Sensorfält/knapp	Beskrivning
—	Gör så här för att ställa in tiden.
⏲	Ställa in en klockfunktion.
+	Gör så här för att ställa in tiden.
	Sätta på Varmluft PLUS-funktionen.

4.2 Display



A. Timer / Temperatur
B. Uppvärmnings- och restvärmeindikator
C. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)
D. Elektroniskt lucklås (endast vissa modeller)
E. Timmar / minuter
F. Demo-läge (endast vissa modeller)
G. Klockfunktioner

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.
Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

5.2 Förvärmning

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

För funktion: Varmluft PLUS se kapitel "Daglig användning", Ställa in funktionen: Varmluft PLUS".

1. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
5. Stäng av ugnen och låt den svalna.

Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Infällbara vred

För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

6.2 Uppvärmningsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
0 Avstängt läge	Ugnen är avstängd.
Snabbstart	För att minska uppvärmningstiden.

Ugnsfunktion	Program
Varmluft / Varmluft PLUS	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för Över- och undervärme. För att tillsätta fuktighet under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
Pizza-funktion	Tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
Över- och undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.

Ugnsfunktion	Program
Varmluft med fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft med fukt. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används.Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.
Snabbgrillning	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
Turbogrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.
Pyrolys	För att sätta igång pyrolysrengöring av ugnen. Denna funktion bränner bort kvarvarande rester i ugnen.

6.3 Ställa in en värmefunktion

1. Vrid vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.

2. Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.

Lampan tänds när ugnen är igång.

3. Vrid vredet för värmefunktioner till Off-läge (Av) för att stänga av ugnen.

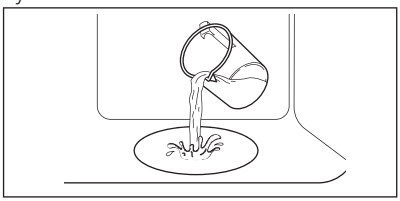
6.4 Ställa in funktionen:Varmluft PLUS

Den här funktionen tillsätter mer fukt under tillagningen.

VARNING!
Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador. När funktionen stängs av ska du öppna luckan försiktigt.

1. Fyll botten med kranvatten.



Ugnsutrymmets hålighet rymmer max 250 ml.
Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.

FÖRSIKTIGHET!
Fyll inte på ugnens botten när ugnen är igång eller när den fortfarande är varm.

2. Ställ in funktionen: .
3. Tryck på: PlusSteam .

Den fungerar bara med funktionen: Varmluft PLUS.
Indikatorn tänds.

4. Vrid på kontrollvredet för att ställa in temperaturen.
5. Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter för att skapa fuktighet.
6. Sätt in mat i ugnen.

Se avsnittet "Råd och tips".
Öppna inte ugnsluckan under tillagning.

7. Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge, tryck på PlusSteam för att stänga av ugnen.

Indikatorn slocknar.

8. Ta bort vatten från ugnsutrymmets botten.

VARNING!
Se till att ugnen är kall innan du tar bort eventuellt kvarvarande vatten från ugnens botten.

6.5 Snabbstart

Snabbstartfunktionen förkortar uppvärmningstiden.

Ställ inte in mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.

1. Vrid på vredet för ugnsfunktionerna för att ställa in snabbstartfunktionen.
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in temperaturen.

Ljudsignalen hörs när ugnen uppnått inställd temperatur.

3. Ställ in en ugnsfunktion.

6.6 Indikator för uppvärmning

När du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen en efter en när temperaturen ökar och försvinner när den minskar.

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
KLOCKA	Visa eller ändra klockan. Du kan endast ställa klockan när ugnen är avstängd.
KOKTID	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen. Använd endast när en värmefunktion är vald.
SLUTTID	Ställ in när ugnen stängs av. Använd endast när en värmefunktion är vald.
TIDSFÖRDRÖJNING	För att kombinera KOKTID och SLUTTID.
SIGNALUR	Använd för att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALUR när som helst, även om ugnen är avstängd.
00:00 TIDTAGNING	Om du inte ställer in någon annan klockfunktion, övervakar TIDTAGNING automatiskt hur länge ugnen har varit påslagen. Den sätts på så fort ugnen börjar värmas upp. Uppräkningstimern kan inte användas med funktionerna: KOKTID, SLUTTID, matlagningstermometer.

7.2 Ställa in och ändratiden

När du sätter i den i eluttaget första gången ska du vänta tills displayen visar **hr** och "**12:00**". "**12**" blinkar.

1. Tryck på + eller — för att ställa in timmarna.
2. Tryck på för att bekräfta och ställ in minuterna.

Displayen visar **min** och den inställda tiden. "**00**" blinkar.

3. Tryck på + eller — för att ställa in minuter.
4. Tryck på för att bekräfta eller så sparas klockan automatiskt efter 5 sekunder.

På displayen visas den nya tiden.

Ändra klockan genom att trycka på flera gånger tills kontrollampan för tiden blinkar på displayen.

7.3 Ställa in KOKTID

1. Ställ in en värmefunktion.
2. Tryck på flera gånger tills |→ börjar blinkar.
3. Tryck på + eller — för att ställa in minuter och därefter timmar. Tryck på för att bekräfta.

När den inställda Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. |→ och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.

4. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
5. Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge.

7.4 Ställa in SLUTTID

1. Ställ in en värmefunktion.
2. Tryck på flera gånger tills →| börjar blinkar.
3. Tryck på + eller — för att ställa in timmar och därefter minuter. Tryck på för att bekräfta.

När den Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. →| och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.

4. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
5. Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge.

7.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in en värmefunktion.
2. Tryck på ⏲ flera gånger tills |→| börjar blinkar.
3. Tryck på + eller — för att ställa in minuter och därefter timmar för KOKTID. Tryck på ⏲ för att bekräfta.

Displayen visar →| som blinkar.

4. Tryck på + eller — för att ställa in timmar och därefter minuter för SLUTTID. Tryck på ⏲ för att bekräfta. Displayen visar |→|→| och den inställda temperaturen.

Ugnen sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN.
När den Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. →| och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.

5. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge.

7.6 Ställa in SIGNALUR

Signaluret kan ställas in både när ugnen är påslagen och avstängd.

1. Tryck på ⏲ flera gånger tills 🔔 börjar blinkar.
2. Tryck på + eller — för att ställa in sekunderna och därefter minuterna. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar **hr** på displayen.
3. Ställ in timmarna.
4. SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder.
   När 90 % av den inställda tiden har uppnåtts avges en ljudsignal.
5. När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter.
   "**00:00**" och 🔔 blinkar på displayen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

7.7 TIDTAGNING

För att återställa tidtagningsuret, håll inne + och —. Timern börjar räkna upp igen.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

⚠ **VARNING!**
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter innertemperaturen vid tillagning av kött. När köttet har nått den inställda temperaturen stängs ugnen av.

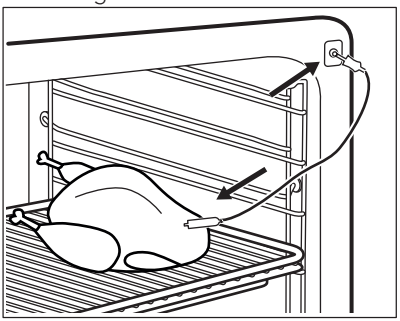
Två temperaturer behöver ställas in:

- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Innertemperaturen. Se tabellen för innertemperatur.

⚠ **FÖRSIKTIGHET!**
Använd endast matlagningstermometern som medföljer ugnen, eller originalreservdelar.

1. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.
2. Sätt in matlagningstermometerns spets (med symbolen på skaftet) i mitten av köttet.
3. Sätt i kontakten för matlagningstermometern i uttaget

överst i ugnen.



Kontrollera att matlagningstermometern sitter kvar i köttet och i uttaget under tillagningen.
När man använder matlagningstermometern första gången är standardkärntemperaturen 60 °C.

När blinkar kan du vrida på temperaturvredet för att ändra den förinställda temperaturen.

Displayen visar matlagningstermometerns symbol och den förinställda innertemperaturen.

4. Tryck på för att spara den nya innertemperaturen, eller vänta i 10 sekunder så sparas inställningen automatiskt.

Den nya förinställda innertemperaturen kommer att visas nästa gång matlagningstermometern används.
När köttet har nått den inställda innertemperaturen blinkar symbolen för matlagningstermometern och matlagningstermometern. Ljudsignalen hörs i två minuter.

5. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
6. Ta ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget. Ta ut köttet från ugnen.
7. Stäng av ugnen.

VARNING!
Var försiktig när du tar ut matlagningstermometerns spets och kontakt. Matlagningstermometern är varm. Det finns risk för att du bränner dig.

Varje gång du sätter i matlagningstermometern i uttaget behöver du ställa in innertemperaturtiden på nytt. Du kan inte välja varaktighet och sluttid.

När ugnen beräknar föreslagen koktid för första gången blinkar symbolen — på displayen. När beräkningen är klar visas koktiden på displayen. Beräkningar utförs i bakgrunden under tillagningen, och koktidsvärdet uppdateras på displayen om nödvändigt.

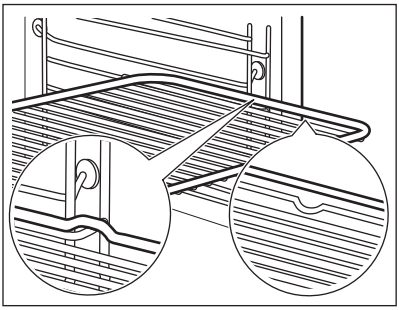
Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen:

1. Tryck på :
   - en gång - displayen visar den inställda innertemperaturen, som kan ändras inom 5 sekunder om så önskas.
   - tre gånger – displayen visar aktuell ugnstemperatur.
   - tre gånger - displayen visar den inställda ugnstemperaturen, som kan ändras inom 5 sekunder om så önskas. Denna information visas bara under uppvärmningsfasen.
2. Vrid temperaturvredet för att ändra temperaturen.

8.2 Sätta in tillbehör

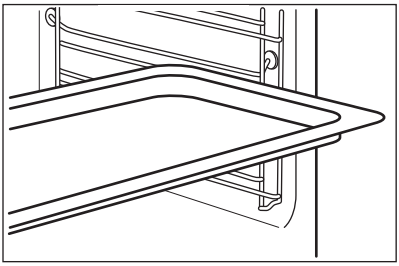
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



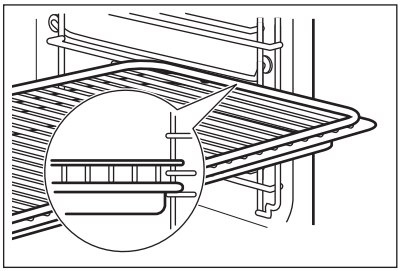
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

Tryck in långpannan /djupa formen mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



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

9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Använda barnlåset

När Barnlåset är påslaget kan inte ugnen sättas på av misstag.

1. Se till att vredet för ugnsfunktionerna är i avstängt läge.
2. Tryck på och håll inne ⏲ och + samtidigt i 2 sekunder.

Signalen ljuder. SAFE och 🔒 visas på displayen. Luckan är spärrad.

Symbolen 🔒 visas på displayen också när pyrolysfunktionen är på.

Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

9.2 Restvärmeindikering

När ugnen stängs av visas restvärmeindikatorn ≋ på displayen om temperaturen i ugnen överstiger 40 °C.

9.3 Automatisk avstängning

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

(°C)	(tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximalt	3

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

9.4 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.

9.5 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.

10. TIPS

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

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

10.1 Tillagningsrekommendationer

Ugnen har fem hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellen nedan ger standardinställningar för temperatur, tillagningstid och hyllnivå.

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

Ugnen har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Detta minskar såväl tillagningstiden som energiförbrukningen.

Baka kakor
Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.

Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

Tillagning av kött och fisk
Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.

För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hälla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

Tillagningstider
Tillagningstiderna beror på vilken typ av mat som ska tillagas samt dess konsistens och volym.

I början rekommenderar vi att man övervakafar maten under tillagningen. Hitta de bästa inställningarna (värme, tillagningstid, etc.) för dina kokkärl, recept och volymer när du använder produkten.

10.2 Ugnsluckans insida

På insidan av luckan hittar du:

- ugnsnivåernas nummer.
- Information om ugnsfunktioner, rekommenderade ugnsnivåer och temperaturer för maträtter.

10.3 Varmluft PLUS

Använd den andra hyllpositionen.

Använd 150 ml vatten.

Använd en bakplåt.

KAKOR/BAKVERK/BRÖD		
	(°C)	(min.)
Cookies / Scones / Croissanter	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20

KAKOR/BAKVERK/BRÖD

	(°C)	(min.)
Franskbullar	200	20 - 25
Bröd	180	35 - 40
Plommontårta / Äppelpaj / Kanelbullar i form	160 - 180	30 - 60

Använd 200 ml vatten.

FRYSTA FÄRDIGLAGADE RÄTTER

	(°C)	(min.)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanter	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Använd 100 ml vatten.

Ställ in temperaturen till 110 °C.

SOUS-VIDE-TILLAGNING

	(min.)
Franskbullar	10 - 20

SOUS-VIDE-TILLAGNING

	(min.)
Bröd	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Kött	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ris	15 - 25
Grönsaker	15 - 25

Använd 200 ml vatten.

Använd en ugnsform av glas.

STEKNING

	(°C)	(min.)
Engelsk rostbiff	200	50 - 60
Kyckling	210	60 - 80
Grillad fläskstek	180	65 - 80

10.4 Bakning och stekning

KAKOR

	Över- och undervärme		Varmluft		(min.)	
	(°C)		(°C)			
Recept där vispning ingår	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	Kakform
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	Kakform
Cheesecake	170	1	165	2	80 - 100	Kakform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bakplåt
Syltkaka	170	2	165	2	30 - 40	Kakform, Ø 26 cm
Sockerkaka	170	2	150	2	40 - 50	Kakform, Ø 26 cm
Julkaka, förvärm den tomma ugnen	160	2	150	2	90 - 120	Kakform, Ø 20 cm
Plommontårta, förvärm den tomma ugnen	175	1	160	2	50 - 60	Brödform
Muffins, förvärm den tomma ugnen	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Bakplåt
Muffins, två nivåer, förvärm den tomma ugnen	-	-	140 - 150	2 och 4	25 - 35	Bakplåt
Muffins, tre nivåer, förvärm den tomma ugnen	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	30 - 45	Bakplåt
Småkakor	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bakplåt
Småkakor, två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	Bakplåt

KAKOR

	Över- och undervärme		Varmluft		(min.)	
	(°C)		(°C)			
Småkakor, tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	35 - 45	Bakplåt
Maränger	120	3	120	3	80 - 100	Bakplåt
Maränger, två nivåer, förvärm den tomma ugnen	-	-	120	2 och 4	80 - 100	Bakplåt
Bullar, förvärm den tomma ugnen	190	3	190	3	12 - 20	Bakplåt
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	Bakplåt
Eclairs, två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	Bakplåt
Pajer	180	2	170	2	45 - 70	Kakform, Ø 20 cm
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	Kakform, Ø 24 cm

Förvärm den tomma ugnen.

BRÖD OCH PIZZA

	Över- och undervärme		Varmluft		(min.)	
	(°C)		(°C)			
Franskbröd, 1 - 2 stycken, 0,5 kg styck	190	1	190	1	60 - 70	-

BRÖD OCH PIZZA

	Över- och undervärme		Varmluft		(min.)	
	(°C)		(°C)			
Rågbröd, förvärmning är inte nödvändigt	190	1	180	1	30 - 45	Brödform
Franskbullar, 6 - 8 bullar	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	Bakplåt
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bakplåt / Djup plåt
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bakplåt

Förvärm den tomma ugnen.

Använd kakform.

PAJER

	Över- och undervärme		Varmluft		(min.)
	(°C)		(°C)		
Pajdeg, förvärmning är inte nödvändigt	200	2	180	2	40 - 50
Vegetarisk paj, förvärmning är inte nödvändigt	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Använd den andra hyllpositionen.

Använd gallret.

KÖTT

	Över- och undervärme (°C)	Varmluft (°C)	(min.)
Nötkött	200	190	50 - 70
Fläsk	180	180	90 - 120
Kalvkött	190	175	90 - 120
Engelsk rostbiff, röd inuti	210	200	50 - 60
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	210	200	60 - 70
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	210	200	70 - 75

KÖTT

	Över- och undervärme (°C)		Varmluft (°C)		(min.)
Fläskbog, med kant	180	2	170	2	120 - 150
Griskind, 2 bitar	180	2	160	2	100 - 120
Lammstek med ben	190	2	175	2	110 - 130
Hel kyckling	220	2	200	2	70 - 85
Hel kalkon	180	2	160	2	210 - 240
Hel anka	175	2	220	2	120 - 150
Hel gås	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, i bitar	190	2	175	2	60 - 80
Hare, i bitar	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

Använd den andra hyllpositionen.

FISK			
	Över- och under-värme (°C)	Varmluft (°C)	(min.)
Öring / Havsruda, 3 - 4 fiskar	190	175	40 - 55
Tonfisk / Lax, 4 - 6 filéer	190	175	35 - 60

10.5 Grill

Förvärm den tomma ugnen.

Använd den fjärde hyllpositionen.

Grillning med maximal temperaturinställning.

GRILLA			
	(kg)	(min.) 1:a sidan	(min.) 2:a sidan
Oxfiléer, 4 st	0.8	12 - 15	12 - 14
Nötstek, 4 st	0.6	10 - 12	6 - 8
Korv, 8	-	12 - 15	10 - 12
Fläskkotletter, 4 st	0.6	12 - 16	12 - 14
Halv kyckling, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kycklingbröst, 4 st	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgare, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskfilé, 4 st	0.4	12 - 14	10 - 12
Varma smörgåsar, 4 - 6	-	5 - 7	-
Rosta, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.6 Turbogrillning

Förvärm den tomma ugnen.

Använd första eller andra hyllpositionen.

För att beräkna stektiden multiplicerar man tiden som anges i tabellen nedan med centimeter av filéens tjocklek.

NÖTKÖTT

	(°C)	(min.)
Engelsk rostbiff eller filé, röd	190 - 200	5 - 6
Engelsk rostbiff eller filé, medium	180 - 190	6 - 8
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt	170 - 180	8 - 10

FLÄSKKÖTT

	(°C)	(min.)
Bog / Hals / Skinkstek, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotletter / Revbensspjäll, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Köttfärslimpa, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Fläsklägg, lagad i förväg, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

KALVKÖTT

	(°C)	(min.)
Kalvstek, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalvlägg, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

LAMMKÖTT

	(°C)	(min.)
Lamm, lägg / Lammstek, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lamm, sadel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

FÅGEL

	(°C)	(min.)
Bitar av fågel, 0,2 - 0,25 kg vardera	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling, 0,4 - 0,5 kg vardera	190 - 210	35 - 50
Kyckling, unghöna, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Anka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gås, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkon, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkon, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

FISK (ÅNGKOKT)

	(°C)	(min.)
Hel fisk, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.7 Upptining

	(kg)	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt fat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
	0.5	90 - 120		
Grädde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädden även om delar av den är något frusen.
Öring	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smör	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tårta	1.4	60	60	-

10.8 Dehydrering - Varmluft

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.

För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

För två plåtar, använd den första och den fjärde hyllpositionen.

GRÖNSAKER

	(°C)	(tim)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Svamp	50 - 60	6 - 8

GRÖNSAKER

	(°C)	(tim)
Örter	40 - 50	2 - 3

Ställ in temperaturen till 60 - 70 °C.

FRUKT

	(tim)
Plommon	8 - 10
Aprikoser	8 - 10
Äppelskivor	6 - 8

FRUKT	
	(tim)
Päron	6 - 9

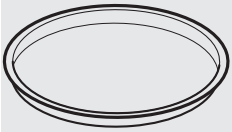
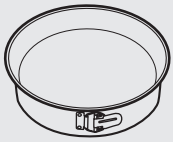
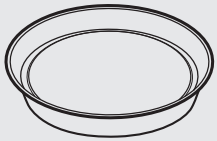
10.9 Matlagningstermometer

	(°C)
Kalvstek	75 - 80
Kalvlägg	85 - 90
Engelsk rostbiff, röd inuti	45 - 50
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	60 - 65
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	70 - 75

	(°C)
Fläskbog	80 - 82
Fläskben	75 - 80
Lamm	70 - 75
Kyckling	98
Hare	70 - 75
Öring / Havsruda	65 - 70
Tonfisk / Lax	65 - 70

10.10 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 i diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm i diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter

10.11 Varmluft med fukt

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

		(°C)		(min.)
Söta bullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30

		(°C)		(min.)
Franskbullar, 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
Soufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	200	3	25 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Tårtbotten	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
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30
Kokt kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30
Cookies, 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

		(°C)		(min.)
Grönsaker, kokta, 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

10.12 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350-1.

				(°C)	(min.)	
Småkakor, 20 stycken/plåt	Över- och undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 30	-
Småkakor, 20 stycken/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkakor, 20 stycken/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	-
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Över- och undervärme	Galler	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Över- och undervärme	Galler	2	170	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.

				(°C)	(min.)	
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegskakor	Över- och undervärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rosta, 4 - 6 bitar	Grill	Galler	4	max.	2 - 3 minuter första sidan, 2 - 3 minuter andra sidan	Förvärm ugnen i 3 minuter.
Hamburgare av nötkött, 6 bitar, 0,6 kg	Grill	Galler och långpanna	4	max.	20 - 30	Placera gallret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen i 3 minuter.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

Rengöringsmedel	Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och milt rengöringsmedel.
	Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
	Ta bort envisa fläckar med speciell ugnsrengöring.

Används varje dag	Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
	Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före tillagning. Torka av ugnen med en mjuk trasa efter användning.

Tillbehör	Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slipeffekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen.

11.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

Rengör ugnsluckan endast med en fuktig trasa eller svamp. Torka med en mjuk trasa.

Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

11.3 Rengöring av ugnsutrymmets botten

Rengöringsproceduren tar bort kalkstensbeläggningar från botten efter en ångkokning.

För funktionen: Varmluft PLUS vi rekommenderar att rengöringsproceduren görs efter 5-10 användningar.

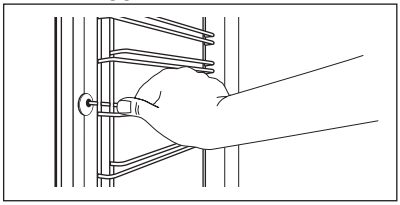
1. Häll 250 ml vit vinäger i ugnutrymmets botten. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.
2. Låt vinägern lösa upp kalkstensresterna i omgivningstemperatur under 30 minuter.
3. Gör rent ugnsutrymmet med varmvatten och en mjuk trasa.

11.4 Hur man tar bort: ugnsstegarna

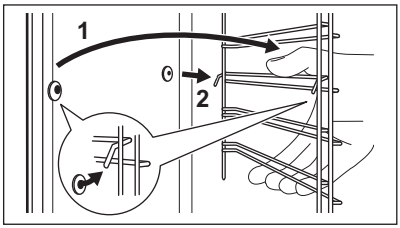
Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

FÖRSIKTIGHET!
Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

11.5 Pyrolys

FÖRSIKTIGHET!
Starta inte pyrolysrengöringen om Plus Steam-knappen är intryckt.

FÖRSIKTIGHET!
Ta ut alla tillbehör och löstagbara ugnsstegar (i förekommande fall).

Starta inte pyrolysrengöringen om inte ugnsluckan är helt stängd. På vissa modeller visar displayen "C3" om detta problem uppstår.

VARNING!
Ugnen blir mycket het. Det finns risk för att du bränner dig.

FÖRSIKTIGHET!
Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som pyrolysfunktionen. Det kan skada produkten.

1. Torka av ugnen inuti med en mjuk trasa.
2. Rengör insidan av ugnsluckan med varmt vatten så att inte rester och spill bränner fast.
3. Ställ in pyrolysfunktionen. Se kapitel "Daglig användning", "Ugnsfunktioner".
4. När |→| blinkar, tryck på + eller — för att ställa in pyrolysfunktionens varaktighet:

Tillval	Beskrivning
P1	Lätt rengöring. Varaktighet: 1 timmar.
P2	Normal rengöring. Varaktighet: 1 h 30 min.

Tryck på ⏲ eller vrid temperaturvredet för att starta pyrolysfunktionen.
Du kan använda funktionen SLUTTID för att fördröja rengöringsprocedurens start.
Under pyrolysrengöringen är ugnslampan släckt.

5. När ugnen värmts upp till inställd temperatur låses luckan. På displayen visas 🔒 och stavarna på värmeindikatorn, tills luckan låses upp igen.
   För att stoppa pyrolysrengöringen innan den är klar, vrid funktionsvredet för ugnen till Av-läget.
6. När pyrolysrengöringen är klar visar displayen tiden på dagen. Ugnsluckan förblir låst.
7. Luckan låses upp igen när ugnen svalnat.

11.6 Påminnelse rengöring

För att påminna dig om att pyrolysrengöringen behöver utföras, blinkar PYR på displayen i 10 sekunder varje gång ugnen sätts på och stängs av.

Påminnelsen om rengöring slocknar:
- när pyrolysfunktionen är klar.
- om du trycker på + och — samtidigt medan PYR blinkar på displayen.

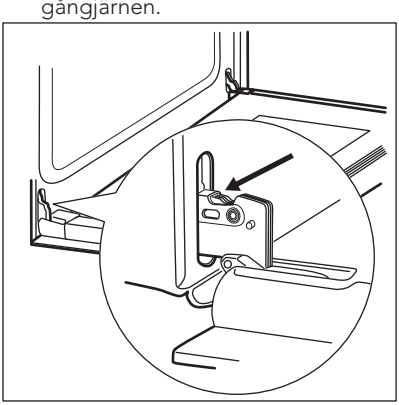
11.7 Demontering och montering av luckan

Ugnsluckan har tre glasrutor. Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glasrutorna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glasskivorna.

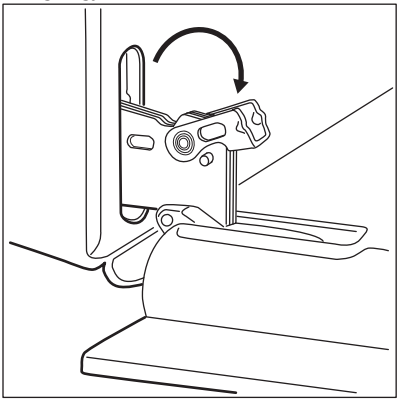
Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tar bort ugnsluckan.

FÖRSIKTIGHET!
Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

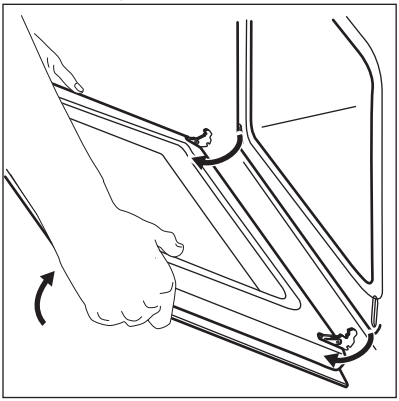
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



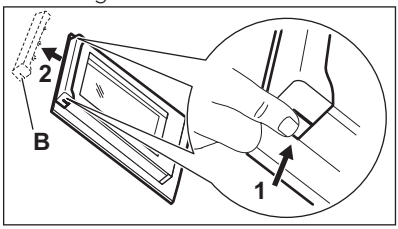
2. Lyft och vrid spakarna helt på båda gångjärnen



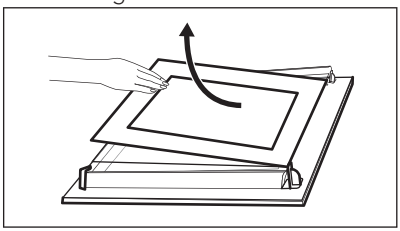
3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Lyft och dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll i glasrutorna i övre kanten och dra försiktigt ut dem en efter en. Börja med den översta glasrutan. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.

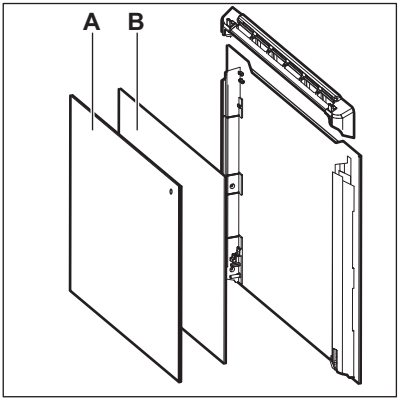


8. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

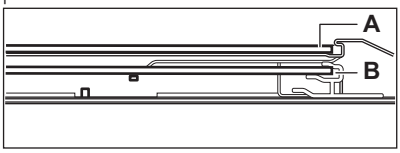
När rengöringen är klar, sätt tillbaka glasrutorna och ugnsluckan.

Var noga med att sätta tillbaka glasrutorna (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 den mellersta glasrutan placeras korrekt i sina skåror.



11.8 Byte av: Lampa

VARNING!
Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa på ugnsbotten.

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

Baklampan

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

12. FELSÖKNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

12.1 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.	Sätt 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 aktiverat.	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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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 in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
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.
Displayen visar "C2".	Du ville starta pyrolys- eller upptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.
På displayen visas "C3".	Rengöringsfunktionen fungerar inte. Du har inte stängt luckan ordentligt eller så är luckan trasig.	Stäng luckan helt.
Displayen visar "F102".	• Du har inte stängt luckan ordentligt. • Det elektroniska lucklåset är trasigt.	• Stäng luckan helt. • Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. • Kontakta kundtjänst om "F102" visas på displayen igen.
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.
Det blev inte bra när jag använde funktionen: Varmluft PLUS.	Du slog inte på funktionen korrekt: Varmluft PLUSmed Plus Steam.	Se "Ställa in funktionen: Varmluft PLUS".
Det blev inte bra när jag använde funktionen: Varmluft PLUS.	Du fyllde inte på bottenskålen med vatten.	Se "Ställa in funktionen: Varmluft PLUS".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Du vill aktivera Varmluft PLUS-funktionen men indikatorn för Plus Steam tänds inte.	Du valde inte värmefunktionen som stödjer Plus Steam.	Se "Ställa in funktionen: Varmluft PLUS".
Du vill aktivera Varmluft PLUS-funktionen men indikatorn för Plus Steam tänds inte.	Plus Steam fungerar inte.	Stäng av produkten via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. Se "Ställa in funktionen: Varmluft PLUS".
Du vill sätta på rengöringsfunktionen, men displayen visar "C4".	Plus Steam är intryckt.	Tryck på Plus Steam igen.
Vattnet i bottenskålen kokar inte.	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen till åtminstone 110 °C. Se avsnittet "Råd och tips".
Vattnet rinner ut ur bottenskålen.	Det är för mycket vatten i bottenskålen.	Stäng av ugnen och se till att den är helt kall. Ta bort vattnet med en svamp eller en disktrasa. Tillsätt rätt mängd vatten i bottenskålen. Se den specifika proceduren.
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar **"Demo"**.	Demoläget är aktiverat.	1. Stäng av ugnen. 2. Håll in knappen +. 3. Den första siffran på displayen och **Demo**-indikatorn börjar blinka. 4. Ange koden 2468 genom att trycka in knapparna + eller − för att ändra värdena och tryck på ⏲ för att bekräfta. 5. Nästa siffra börjar blinka. 6. **Demo**-läget avaktiveras när du bekräftar den sista siffran och koden är korrekt.
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömavbrott.	Ställ klockan.

12.2 Serviceinformation

Kontakta din återförsäljare elleren auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

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

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	AEG	
Modellbeskrivning	BPB352021M 949499812, 949499832 BPB352021W 949499813, 949499833	
Energiindex	81.2	
Energieffektivitetsklass	A+	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0.93 kWh/program	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	72 l	
Typ av ugn	Inbyggnadsugn	
Massa	BPB352021M	31.8 kg
	BPB352021W	31.6 kg

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

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

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

13.2 Energibesparing

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

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

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

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

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

Laga mat med varmluft
När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

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

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

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

För varmhållning av mat
Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Varmluft med fukt
För att spara energi under tillagningen.

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

14. 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

867347151-A-402019

CE

AEG