

▶ BSK999330T

NO Bruksanvisning
Dampovn

USER MANUAL



AEG

FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du valgte dette AEG-produktet. Vi har laget 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 på ordinære apparater. Bruk noen minutter på å lese dette, for å få mest mulig ut av den.

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.aeg.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:
www.registreaeg.com



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

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

Generell informasjon og tips

Miljøinformasjon

INNHOOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3	5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	12
1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker.....	3	5.1 Første gangs rengjøring	12
1.2 Generell sikkerhet.....	4	5.2 Første tilkobling.....	13
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	5	5.3 Trådløs tilkobling 	13
2.1 Montering.....	5	5.4 Programvarelisenser.....	13
2.2 Elektrisk tilkobling.....	6	5.5 Første gangs forvarming.....	13
2.3 Bruk.....	7	5.6 Slik angir du: Vannhardhet.....	14
2.4 Stell og rengjøring.....	7	6. DAGLIG BRUK.....	15
2.5 Dampkoking.....	8	6.1 Slik angir du: Varmefunksjoner.....	15
2.6 Innvendig lys.....	8	6.2 Vannskuff.....	15
2.7 Tjenester.....	8	6.3 Bruk: Vannskuff.....	16
2.8 Avfallshåndtering.....	8	6.4 Slik stiller du inn: Steamify - Ovnfunksjoner med damp.....	16
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9	6.5 Slik stiller du inn: SousVide-tilberedning.....	18
3.1 Generell oversikt.....	9	6.6 Slik stiller du inn: Assistert matlaging.....	18
3.2 Tilbehør.....	9	6.7 Varmefunksjoner.....	18
4. BETJENINGSPANEL.....	10	6.8 Merknader om: Baking med fukt....	21
4.1 Oversikt over betjeningspanel.....	10		
4.2 Display.....	11		

7. KLOKKEFUNKSJONER.....	22	11.6 Slik bruker du: Avkalking.....	34
7.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner....	22	11.7 Påminnelse om avkalking.....	35
7.2		11.8 Slik bruker du: Skylling.....	35
Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene..	22	11.9 Tørkepåminnelse.....	36
8. BRUKE TILBEHØRET.....	24	11.10 Bruk: Tørking.....	36
8.1 Innsetting av tilbehør.....	24	11.11	
8.2 Steketermometer.....	25	Slik fjerner og monterer du: Dørglass..	36
8.3 Bruk: Steketermometer.....	25	11.12 Slik bytter du: Ovnslampe.....	37
9. TILLEGGSFUNKSJONER.....	26	12. FEILSØKING.....	38
9.1 Slik lagrer du: Favoritter.....	26	12.1 Hva må gjøres, hvis.....	38
9.2 Automatisk utkopling.....	27	12.2 Slik administrerer du: Feilkoder...	40
9.3 Kjølevifte.....	27	12.3 Servicedata.....	41
10. RÅD OG TIPS.....	27	13. ENERGIEFFEKTIV.....	42
10.1 Råd om tilberedning.....	27	13.1 Produktinformasjon og	
10.2 Baking med fukt.....	28	produktinformasjonsark.....	42
10.3 Baking med fukt –		13.2 Energisparing.....	42
anbefalt tilbehør.....	28	14. MENYSTRUKTUR.....	43
10.4 Tilberedningstabeller for		14.1 Meny.....	43
testinstitutter.....	29	14.2 Undermeny for: Rengjøring.....	44
11. STELL OG RENGJØRING.....	31	14.3 Undermeny for: Alternativer.....	44
11.1 Merknader om rengjøring.....	31	14.4 Undermeny for: Tilkoblinger.....	45
11.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter	32	14.5 Undermeny for: Oppsett.....	45
11.3 Bruk: Damprengjøring.....	32	14.6 Undermeny for: Service.....	46
11.4 Rengjøringspåminnelse.....	33	15. DET ER ENKELT!.....	46
11.5 Slik rengjør du: Vannskuff.....	33	16. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	48

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 produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en

sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet og mobilenheter med My AEG Kitchen .
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- **ADVARSEL:** Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.

- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette produktet.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produktdøren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.
- Innbyggingseenheten må møte kravene til stabilitet i DIN 68930.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	578 (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	567 mm
Produktets innebygde dybde	546 mm
Dybde med døren åpen	1027 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 tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordnet.
- Kontroller at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordnet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på 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.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett 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.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- Ikke del Wi-Fi-passordet ditt.



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnststyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet 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.

2.5 Dampkoking

**ADVARSEL!**

Brannfare eller skade på produktet.

- Frigitt damp kan føre til brannskader:
 - Pass på å ikke åpne døren til produktet når funksjonen er aktivert. Damp kan slippe ut.
 - Åpne forsiktig produktets dør etter en dampkoking.

2.6 Innvendig lys

**ADVARSEL!**

Fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lypærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.7 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.8 Avfallshåndtering

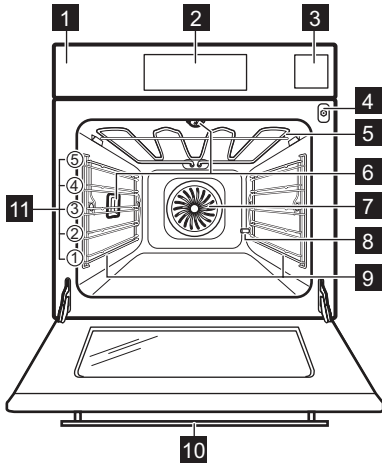
**ADVARSEL!**

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generell oversikt

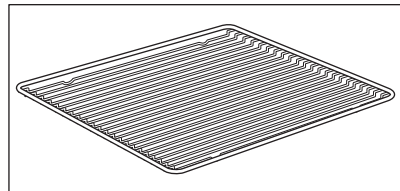


- 1** Betjeningspanel
- 2** Display
- 3** Vannskuff
- 4** Kontakt til steketermometer
- 5** Varmeelement
- 6** Lys
- 7** Vifte
- 8** Avkalking rørutløp
- 9** Uttakbare brettstiger
- 10** Kamera i håndtaket
- 11** Hyllenivåer

3.2 Tilbehør

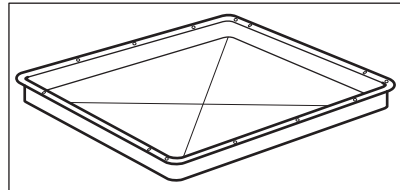
Rist

For kokekar, kakeformer, steker.



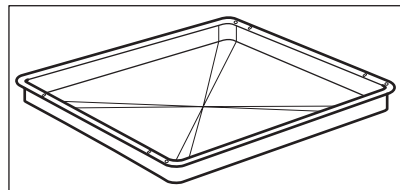
Stekebrett

For kaker og kjeks.



Grill-/stekepanne

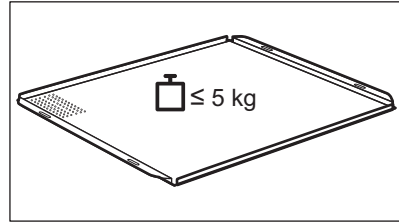
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.



BETJENINGSPANEL

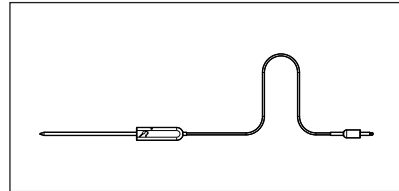
Proffbrett

For rundstykker, saltstenger og småkaker. Egnet for dampfunksjoner. Misfarging av overflaten har ingen effekt på funksjonaliteten.



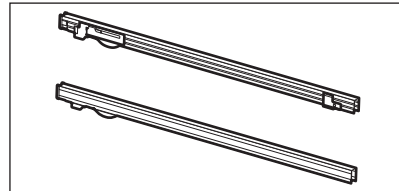
Steketermometer

Måler temperaturen i maten.



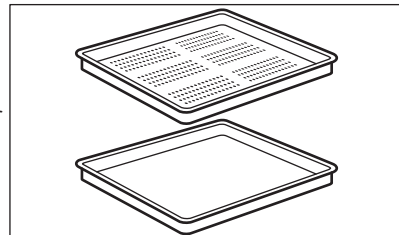
Teleskopiske glideskinner

For enklere innsetting og fjerning av steke- og bakerister.



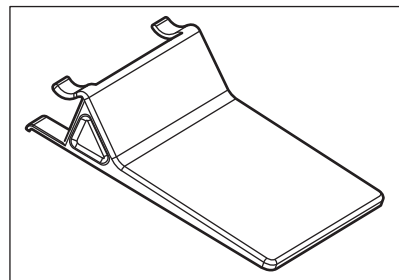
Dampsett

En uoperfært og én perforert matbeholder. Dampsettet drenerer kondensvannet bort fra maten ved damptilberedning. Bruk den til å tilberede grønnsaker, fisk og kyllingbryst. Settet er ikke egnet for mat som trekker til seg vannet, f.eks. ris, polenta og pasta.



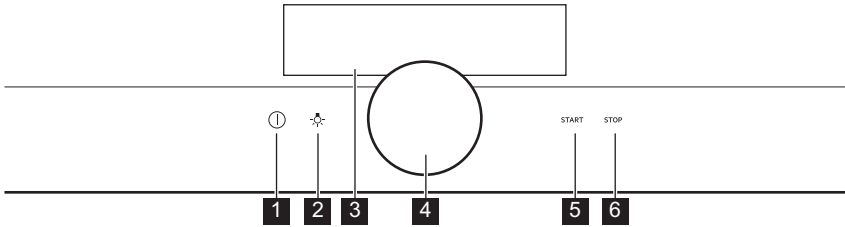
Kamerabeskytter

Hindrer lysrefleksjoner i bildene.



4. BETJENINGSPANEL

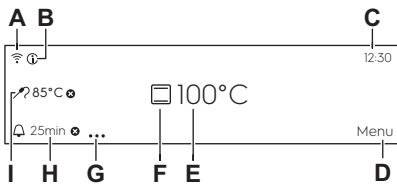
4.1 Oversikt over betjeningspanel



1	PÅ / AV	Trykk og hold for å slå produktet på og av.
2	Lysbryter	Slik slår du lampen av og på.
3	Display	Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
4	Kommandohjul	Slik bruker du produktet.
5	START	Slik slår du på den valgte funksjonen.
6	STOP	Slik slår du av den valgte funksjonen.











 <p>Hold</p>	 <p>Trykk på</p>	 <p>Hold og vri</p>
Slå på hovedskjermen.	Bekreft en innstilling eller gå til den valgte undermenyen.	Tilpass innstillingene og naviger gjennom menyen.

4.2 Display

	<p>Displayet med maks antall funksjoner er valgt.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi (bare utvalgte modeller) B. Informasjon C. Tid på dagen D. Meny E. Temperatur F. Varmefunksjoner G. Timer Valg H. Timer I. Steketermometer (bare utvalgte modeller)
---	--

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Displayindikatorer

Lydsignal funksjonsindikatorer – når den valgte tilberedningstiden er slutt, hører du et lydsignal.				
 Funksjonen er på.	 Funksjonen er på. Tilberedningen stopper automa- tisk.	 Lydsignalet er deaktivert.		
Timer-indikatorer				
 Timeren starter senere.	 Timeren starter etter at produkt- døren lukkes.	 Slik sletter du innstillingen.	 Timeren star- ter når produk- tet når den an- gitte tempera- turen.	 Timeren star- ter når tilbe- redningen starter.
Wi-Fi indikator – produktet kan kobles til Wi-Fi.				
 Wi-Fi -tilkobling er slått på.				
Fjernkontroll indikator – produktet kan fjernstyres.				
 Fjernkontroll slått på.				

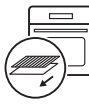

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første gangs rengjøring

		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.	Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaske-middel.	Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i produktet.

5.2 Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Summerlyd, Vannhardhet, Tid på dagen, Trådløs tilkobling.

5.3 Trådløs tilkobling

For å koble til produktet trenger du:

- Trådløst nettverk med internettforbindelse.
- Mobilenhet koblet til det samme trådløse nettverket.

Steg 1	Last ned mobilappen My AEG Kitchen og følg instruksjonene for de neste stegene.
Steg 2	Slå på produktet.
Steg 3	Velg: Meny / Innstillinger / Tilkoblinger.
Steg 4	Velg: Wi-Fi. Trykk på bryteren.
Steg 5	Velg et trådløst nettverk med internettforbindelse. Produktets trådløse modul starter innen 90 sekunder.

Frekvens	2,4 GHz WLAN
	2412–2484 MHz
Protokoll	IEEE 802.11 b DSSS/802.11 g/n OFDM
Maks effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)


5.4 Programvarelisenser



Programvaren i dette produktet inneholder komponenter som er basert på programvarer fra gratis og åpne kilder. AEG erkjenner bidragene fra åpne programvare og robotsamfunn til utviklingsprosjektet.

For å få tilgang til kildekoden for disse gratis og åpne programvarekomponentene med lisensvilkår som krever publisering, og for å se deres fullstendige informasjon om opphavsrett og gjeldende lisensvilkår, gå til: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappe GTM3).

5.5 Første gangs forvarming






Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

Steg 1	Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.
Steg 2	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 1 time.

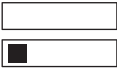



Steg 3	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 15 minutter.
 Ovnens kan avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.	

5.6 Slik angir du: Vannhardhet

Når du kobler ovnen til strøm, må du angi vannhardheten.
Bruk testpapiret som fulgte med dampsettet.

			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
Sett testpapiret i vann i ca. 1 s. Ikke ha testpapiret under rennende vann.	Rist testpapiret for å fjerne overflødig vann.	Etter 1 min kontrollerer du vannhardheten med tabellen nedenfor.	Slik angir du vannhardheten: Meny / Innstillingen / Oppsett / Vannhardhet.
 Fargene på testpapiret vil fortsette å forandre seg. Ikke kontroller vannhardhet senere enn 1 min etter testen.			
Du kan endre vannhardheten i menyen: Innstillinger / Oppsett / Vannhardhet.			

Tabellen nedenfor viser innstillingsområdet for vannhardhet (dH) med den tilsvarende kalkavsetningen og vannkvaliteten. Juster vannhardheten i henhold til tabellen.

Vannhardhet		Testpapir	Kalkavsetning (mmol/l)	Kalkavsetning (mg/l)	Vannkvalitet
Nivå	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	bløtt
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	middels hardt
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hardt
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	meget hardt

Fyll vannskuffen med flaskevann uten kullsyre når vannhardheten fra kranen er 4.

6. DAGLIG BRUK



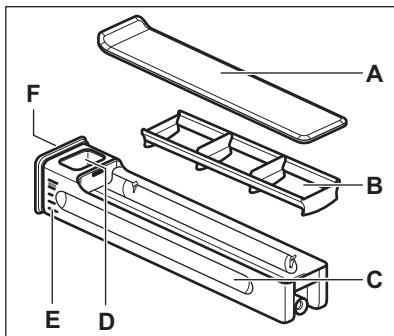
ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slik angir du: Varmefunksjoner

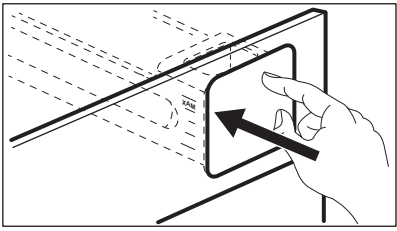
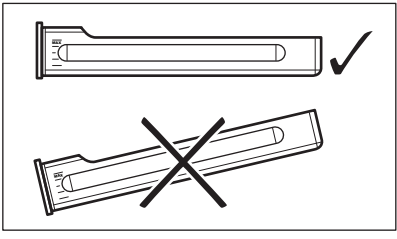

Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Hold bryteren inne. Displayet viser standard ovnsfunksjoner.
Steg 3	Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på bryteren for å åpne undermenyen.
Steg 4	Velg ovnsfunksjon og trykk på bryteren.
Steg 5	Velg: °C. Trykk på bryteren. Displayet viser temperaturinnstillingene.
Steg 6	Drei og trykk bryteren for å stille inn temperaturen.
Steg 7	Trykk på: START . Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen.
STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.	
Steg 8	Slå av ovnen.

6.2 Vannskuff





- A. Lakk
- B. Bølgebryter
- C. Skuff
- D. Åpning for vannfylling
- E. Skala
- F. Frontdeksel

6.3 Bruk: Vannskuff


Steg 1	Dytt på dekselet på fronten av vannskuffen.	
Steg 2	Fyll vannskuffen til maksimumsnivået. Dette kan du gjøre på 2 måter:	
	A: La vannet ligge i skuffen inne i ovnen og hell vannet fra en beholder.	B: Fjern vannskuffen fra ovnen og fyll den fra en vannkran.
Steg 3	Flytt vannskuffen i horisontal stilling for å unngå vannsøl.	
Steg 4	Når du fyller vannskuffen, må du sette den inn i samme posisjon. Trykk frontdekselet til vannskuffen er i ovnen.	
Steg 5	Tøm vannet fra vannskuffen etter hver bruk.	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  FORSIKTIG! Hold vannskuffen unna varme overflater. </div>		

6.4 Slik stiller du inn: Steamify - Ovnsfunksjoner med damp

Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Velg:  . Trykk på bryteren for å angi ovnsfunksjonen med damp.
Steg 3	Velg: °C. Trykk på bryteren for å stille inn temperaturen. Displayet viser temperaturinnstillingene.
Steg 4	Angi temperaturen og trykk på bryteren for å bekrefte. Typen ovnsfunksjon med damp avhenger av den angitte temperaturen.

<p>Damp for damping av mat 50–100 °C</p>	<p>For damping av grønnsaker, korn, belgfrukter, sjømat, terriner og desserter.</p>
<p>Damp for stuing 105–130 °C</p>	<p>For tilberedning av stuert og bresert kjøtt eller fisk, brød og fjærkre, samt ostekaker og gryteretter.</p>
<p>Damp for lett crisp 135–150 °C</p>	<p>For kjøtt, gryteretter, fylte grønnsaker, fisk og grateng. Kombinasjonen av damp og varme gir kjøttet saftig og mør konsistens samt en sprø overflate. Hvis du stiller timeren, slås grillfunksjonen på automatisk de siste minuttene av tilberedningsprosessen for å gi retten en lett gratinering.</p>
<p>Damp til steking og baking 155–230 °C</p>	<p>For stekte og bakte retter, kjøtt, fisk, fjærkre, fylt buterdeig, terter, muffins, grateng, grønnsaker og bakst. Hvis du stiller timeren og legger maten på nedre nivå, blir undervarmefunksjonen slått på automatisk de siste minuttene av tilberedningsprosessen for å gi retten en sprø bunn.</p>
<p>Steg 5</p>	<p>Trykk på dekselet på vannskuffen for å åpne og ta den ut.</p>
<p>Steg 6</p>	<p>Fyll vannskuffen med kaldt vann opp til maksimumsnivået (rundt 950 ml). Vannforsyningen holder til omtrent 50 minutter. Bruk målestokken på vannskuffen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> ADVARSEL! Bruk kun kaldt vann fra springen. Ikke bruk filtrert (demineralisert) eller destillert vann. Ikke bruk andre væsker. Ikke hell brannfarlige eller alkoholholdige væsker i vannskuffen.</p> </div>
<p>Steg 7</p>	<p>Tørk av utsiden av vannskuffen med en myk klut om nødvendig. Skyv vannskuffen tilbake i den opprinnelige stillingen.</p>
<p>Steg 8</p>	<p>Trykk på: START . Dampen kommer etter omtrent 2 min. Når ovnen når den angitte temperaturen, hører du lydsignalet.</p>
<p>Steg 9</p>	<p>Når vannskuffen går tom for vann, hører du lydsignalet. Fyll vannskuffen på nytt. Når du er ferdig med matlagingen, går kjøleviften raskere for å fjerne dampen. Du hører signalet på slutten av tilberedningstiden.</p>
<p>Steg 10</p>	<p>Slå av ovnen.</p>
<p>Steg 11</p>	<p>Tøm vannskuffen etter at du er ferdig med matlagingen.</p>
<p>Steg 12</p>	<p>Det kan kondenseres rester av vann i ovnsrommet. Åpne døren forsiktig etter matlagingen. Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned.</p>

6.5 Slik stiller du inn: SousVide-tilberedning

Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på bryteren for å åpne undermenyen.
Steg 3	Velg:  . Trykk på bryteren.
Steg 4	Velg: Timer. Trykk på bryteren.
Steg 5	Drei og trykk på bryteren for å angi tiden.
Steg 6	Velg: °C. Trykk på bryteren.
Steg 7	Drei og trykk på bryteren for å angi temperaturen.
Steg 8	Trykk på: START .
Steg 9	Restvann kan samle seg i vakuumposer og i ovnsrommet. Åpne ovnsdøren forsiktig etter tilberedning. Bruk en tallerken og et håndkle for å ta ut vakuumposene. Når ovnen er avkjølt fjern vannet fra bunnen av ovnsrommet med en svamp. Tørk hulrommet med en myk klut.

6.6 Slik stiller du inn: Assistert matlaging

Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt funksjon og temperatur. Du kan justere tid og temperatur.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med:

- Vekt automatisk
- Steketermometer









Tilberedningsgrad:

- Rå eller Mindre
- Medium – rosa
- Godt stekt eller Mer










Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Velg: Meny. Trykk på bryteren.
Steg 3	Velg: Assistert matlaging. Trykk på bryteren.
Steg 4	Velg en rett eller type mat, og trykk på bryteren for å bekrefte.
Steg 5	Trykk på: START .

6.7 Varmefunksjoner









STANDARD

Varmefunksjon	Anvendelse
 <p>Grill</p>	<p>Slik griller du tynne matstykker og rister brød.</p>
 <p>Gratinerer med vifte</p>	<p>For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brunne.</p>
 <p>Ekte Varmluft</p>	<p>Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.</p>
 <p>Frossen mat</p>	<p>For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.</p>
 <p>Over- og undervarme</p>	<p>For å bake og steke på ett hyllnivå.</p>
 <p>Pizzafunksjon</p>	<p>Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.</p>
 <p>Undervarme</p>	<p>For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.</p>
 <p>Steamify</p>	<p>Bruk damp for damping av mat, stuing, lett sprøsteking, baking og steking.</p>

SPESIALER

Varmefunksjon	Anvendelse
 Hermetisering	Slik hermetiserer du grønnsaker (f.eks. sylteagurker).
 Tørrking	For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp.
 Yoghurt-funksjon	For å tilberede yoghurt. Lampen i denne funksjonen er av.
 Tallerkenoppvarming	For å forvarme tallerkener før servering.
 Tining	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
 Grateng	For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.
 Langtidssteking	For å tilberede møre og saftige steker.
 Hold varm	For å holde mat varm.
 Baking med fukt	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.

DAMP

Varmefunksjon	Anvendelse
 SousVide-tilberedning	Funksjonsnavnet henspiller på en metode der man tilbereder mat i vakuumsforseglede plastposer ved lave temperaturer. Se avsnittet om SousVide-tilberedning nedenfor og kapittelet «Råd og tips» med tilberedningstabeller for mer informasjon.
 Damp-oppvarming	Gjenoppvarming av mat med damp hindrer den i å bli tørr på overflaten. Varmen blir jevnt og skånsomt fordelt, noe som gjør det mulig å gjenvinne smaken og aromaen til nylaget mat. Denne funksjonen kan brukes til å varme opp mat rett på tallerkenen. Du kan varme opp mer enn én tallerken samtidig ved å bruke ulike hyllnivåer.
 Brødbaking	Bruk denne funksjonen til å lage brød og rundstykker som ser profesjonelle ut, med veldig bra sprøhet, farge og glans på skorpen.
 Deigheving	Slik hever du gjærdeig raskere. Det hindrer deigoverflaten fra å bli tørr og holder deigen smidig.
 Full damp	For damping av grønnsaker, mellomretter fisk
 Fuktighet høy	Funksjonen egner seg til tilberedning av delikate retter som vaniljesaus, karamellpudding, terriner og fisk.
 Fuktighet middels	Denne funksjonen egner seg godt til tilberedning av stuet og bresert kjøtt samt brød og bakst med søt gjærdeig. Kombinasjonen av damp og varme gir kjøttet saftig og mør konsistens, og bakst av gjærdeig får en sprø og glatt overflate.
 Fuktighet lav	Denne funksjonen egner seg godt til tilberedning av kjøtt, fjærkre, ovnsretter og gryteretter. Kombinasjonen av damp og varme gir kjøttet saftig og mør konsistens samt en sprø overflate.

6.8 Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1

Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.





KLOKKEFUNKSJONER

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder. For matlagingsinstruksjonene se kapittelet «Råd og tips» Baking med fukt. For generelle anbefalinger om energisparing se kapittelet «Energieffektivitet», Energisparing.

7. KLOKKEFUNKSJONER

7.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Klokkefunksjoner	Anvendelse
Tilberedningstid	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimaltid er 23 t 59 min.
Startkriterier	Slik stiller du timeren for å starte nedtellingen.
Avslutte handling	Slik stiller du inn hva som skal skje når timeren slutter nedtellingen.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	For å forlenge tilberedningstiden.
Påminnelse	For å stille inn en nedtelling. Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av produktet.

Startkriterier	Kommentar
-	Timeren starter når du slår den på.
	Timeren starter etter at døren lukkes.
	Timeren starter når tilberedningen starter.
	Timeren starter når produktet når den angitte temperaturen.
	Timeren starter på en bestemt tid.

7.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene

Slik stiller du klokken	
Steg 1	Velg: Tid på dagen. Trykk på bryteren.
Steg 2	Trykk på bryteren for å stille klokken. Trykk på bryteren.

Slik stiller du inn tilberedningstiden	
Steg 1	Velg varmefunksjon og still inn temperaturen.
Steg 2	Velg: Timer.
Steg 3	Trykk på bryteren for å stille klokken. Trykk på bryteren.
Steg 4	Velg: Avslutte handling. Trykk på bryteren. Timeren starter nedtellingen med det samme.

Slik velger du alternativet start / avslutt tilberedning	
Steg 1	Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
Steg 2	Velg: ● ● ● . Trykk på bryteren.
Steg 3	Velg: Startkriterier. Trykk på bryteren.
Steg 4	Velg: Avslutte handling. Trykk på bryteren.

Slik utsetter du start og avslutter tilberedning	
Steg 1	Velg: ● ● ● . Trykk på bryteren.
Steg 2	Velg: Startkriterier / Ved et senere tidspunkt. Trykk på bryteren.
Steg 3	Drei på bryteren for å stille klokken. Trykk på bryteren.
Steg 4	Drei på bryteren for å stille inn avslutningen av tilberedningen. Trykk på bryteren.
Steg 5	Velg: Avslutte handling. Trykk på bryteren.

Slik utsetter du start uten å stille inn avslutning av tilberedningen	
Steg 1	Velg: ● ● ● . Trykk på bryteren.
Steg 2	Velg: Startkriterier / Ved et senere tidspunkt.
Steg 3	Drei på bryteren for å stille klokken. Trykk på bryteren to ganger for å bekrefte.

BRUKE TILBEHØRET

Slik forlenger du tilberedningstiden

Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen.

Steg 1 Velg: Timer.

Steg 2 Velg foretrukket tidsikon for å forlenge tilberedningstid og trykk på bryteren for å bekrifte.

Steg 3 Du kan også velge foretrukket varmefunksjon og trykke på bryteren for å endre den.

8. BRUKE TILBEHØRET



ADVARSEL!

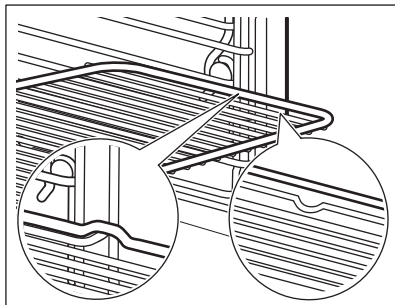
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

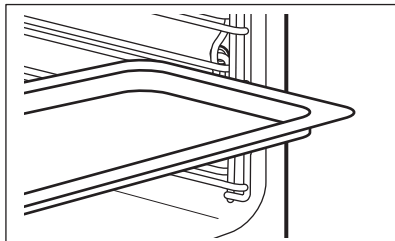
Rist:

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen.





Stekebrett / Langpanne:

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



8.2 Steketermometer

Steketermometer – måler temperaturen inne i maten. Du kan bruke det sammen med alle ovnsfunksjonene.

To temperaturer må stilles inn:	
 Ovnstemperaturen: minst 120 °C.	 Kjernetemperaturen.

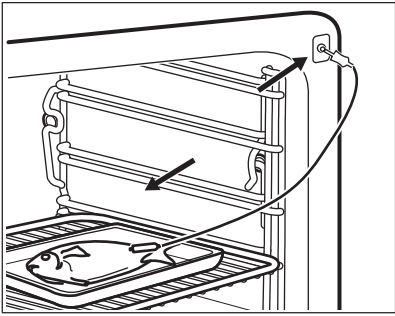
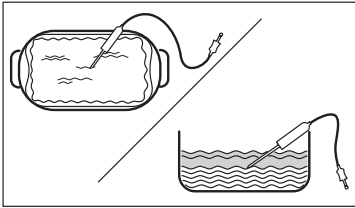


Slik får du best tilberedningsresultater:		
Ingrediensene bør holde romtemperatur.	Ikke bruk det til flytende retter.	Det må stå i retten under tilberedningen.

Ovnen beregner en omtrentlig slutt på tilberedningstiden. Den avhenger av hvor mye mat det er, hvilken ovnsfunksjon som er valgt, og temperaturen.

8.3 Bruk: Steketermometer

Steg 1	Slå på ovnen.	
Steg 2	Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.	
Steg 3	Sett inn: Steketermometer.	
Kjøtt, fjærkre og fisk	Gryterett	
Sett inn spissen på Steketermometer inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen. Sørg for at minst 3/4 av Steketermometer er inne i retten.	Sett inn spissen på Steketermometer nøyaktig i midten av gryten. Steketermometer bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på Steketermometer. Spissen på Steketermometer skal ikke berøre bunnen av en ildfast form.	

TILLEGGSFUNKSJONER

	
Steg 4	Plugg Steketermometer i kontakten på fremsiden av ovnen. Displayet viser den aktuelle temperaturen til: Steketermometer.
Steg 5	 – velg og trykk på bryteren for å angi kjernetemperaturen til sensoren.
Steg 6	Trykk på bryteren for å angi foretrukket sensoralternativ: <ul style="list-style-type: none">• Lydsignal – når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal.• Lydalarm ved endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm og ovnen slår seg av.
Steg 7	Drei på bryteren for å velge alternativet. Trykk på bryteren for å bekrefte.
Steg 8	Trykk på: START . Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Du kan velge å stoppe eller å fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.
Steg 9	Fjern Steketermometer pluggen fra kontakten og ta retten ut av ovnen. <div data-bbox="213 1066 1028 1182" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ADVARSEL! Det er fare for brannskader når Steketermometer blir varm. Vær forsiktig når du trekker ut pluggen på sensoren og fjerner den fra maten.</div>

9. TILLEGGSFUNKSJONER

9.1 Slik lagrer du: Favoritter



Du kan lagre favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjonen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengjøringsfunksjonen. Du kan lagre 3 favorittinnstillinger. Lagrede innstillinger er tilgjengelige i menyen: Favoritter.

Steg 1	Slå på produktet.
---------------	-------------------

Steg 2	Velg den foretrukne innstillingen og trykk på bryteren.
Steg 3	Velg: Meny / Favoritter.
Steg 4	Velg: Lagre gjeldende innstillinger. Drei bryteren for å velge posisjon for innstillingen.
Steg 5	Trykk på bryteren for å legge innstillingen til listen over: Favoritter.

9.2 Automatisk utkopling

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

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


Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Steketermometer, Sluttid, Langtidssteking.

9.3 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.






10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning


<p>Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.</p> <p>Produktet ditt kan muligens bake eller steke på en annen måte enn det gamle produktet ditt gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.</p> <p>Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.</p> <p>For flere tilberedningsanbefalinger se tabellene for matlaging på nettstedet vårt. For å finne Matlagingsråd, sjekk PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden av rammen på produktrommet.</p>




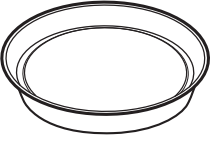
10.2 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		 (°C)		 (min)
Søt små gjær- bakst, 16 stk	stekebrett eller langpan- ne	180	2	25 - 35
Rullekake	stekebrett eller langpan- ne	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpan- ne	180	3	15 - 25
Informasjons- kapsler (Coo- kies), 16 stk	stekebrett eller langpan- ne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpan- ne	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpan- ne	180	2	20 - 30
Ikke-søt butter- deig, 20 stk	stekebrett eller langpan- ne	180	2	20 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpan- ne	140	2	15 - 25
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpan- ne	180	2	15 - 25

10.3 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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

			
Pizzapanne	Kakeform	Ramekins	Form for karamell- pudding






Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm høyde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter
--	--	--	--

10.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter

Informasjon for testinstitutter





Tester i henhold til: EN 60350, IEC 60350.

Baking i én høyde – baking i former

		 °C	 min	
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	160	45 - 60	2
Fettfritt formkake	Over- og undervarme	160	45 - 60	2
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmluft	160	55 - 65	2
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	180	55 - 65	1
Kjeks	Ekte Varmluft	140	25 - 35	2
Kjeks	Over- og undervarme	140	25 - 35	2






Baking i én høyde – kjeks

Bruk det tredje hyllenivået.

		 °C	 min
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Ekte Varmluft	150	20 - 30
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Over- og undervarme	170	20 - 30

RÅD OG TIPS





Baking i flere høyder – kjeks

		 °C	 min	
Kjeks	Ekte Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Ekte Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Eplepai, 1 boks per rist (Ø 20 cm)	Ekte Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Forvarm den tomme ovnen i 5 minutter.

Grill med maksimum temperaturinnstilling.





		 min	
Smørbrød	Grill	1 - 2	5
Storfestek, snu halvveis	Grill	24 - 30	4







Informasjon for testinstitutter

Tester for funksjonen: Full damp.

Tester i henhold til IEC 60350-1.

Still temperaturen til 100°C.

	 Beholder (Gastro- norm)	 kg		 min	
Brokkoli, forvarm den tomme ovnen	1 x 2/3 perforert	0.3	3	8 - 9	Sett stekebrettet på det første hyllnivået.

	 Beholder (Gastro- norm)	 kg		 min	
Brokkoli, for- varm den tomme ovnen	1 x 2/3 perfo- rert	maks.	3	10 - 11	Sett stekebret- tet på det før- ste hyllenivået.
Frosne erter	2 x 2/3 perfo- rert	2 x 1,5	2 og 4	Til tempe- raturen på det kalde- ste punk- tet når 85 °C.	Sett stekebret- tet på det før- ste hyllenivået.



11. STELL OG RENGJØRING




ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

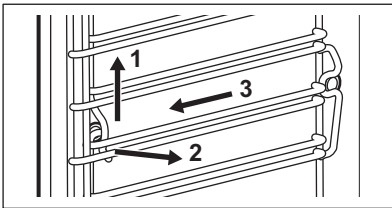
 Rengjørings- midler	<p>Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Rengjør bunnen av ovnsrommet med noen få dråper eddik for å fjerne kalkrester.</p>
	<p>Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.</p>
	<p>Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.</p>
 Hverdags- bruk	<p>Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.</p>
	<p>Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.</p>

STELL OG RENGJØRING

 Tilbehør	Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
	Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstigene for å rengjøre ovnen.

Steg 1	Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	
Steg 2	Trekk ovnsstigene forsiktig opp og ut av det fremre festet.	
Steg 3	Trekk den fremre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen.	
Steg 4	Trekk støttene ut av den bakre sperren.	
Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.		

11.3 Bruk: Damprengjøring

Før du begynner:		
Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.	Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.	Rengjør bunnen av ovnsrommet og det innvendige dørglasset med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Steg 1	Fyll vannskuffen til maksimumsnivået.	
Steg 2	Velg: Meny / Rengjøring.	
Funksjon	Beskrivelse	Varighet
Damprengjøring	Lett rengjøring	30 min.
Damprengjøring Plus	Normal rengjøring Spray ovnsrommet med et vaskemiddel.	75 min.

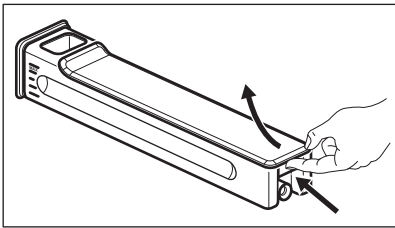
Steg 3	Slå på funksjonen. Følg instruksjonen på skjermen. Signalet høres når rengjøringen avsluttes.
Steg 4	Trykk på hjulknappen for å stanse signalet.
<p>i Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.</p>	

Når rengjøringen er over:		
Slå av ovnen.	Tørk over ovnsrommet med en myk klut når den er avkjølt. Fjern gjenværende vann fra vannskuffen.	Hold ovnsdøren åpen og vent til ovnsrommet er tørt.

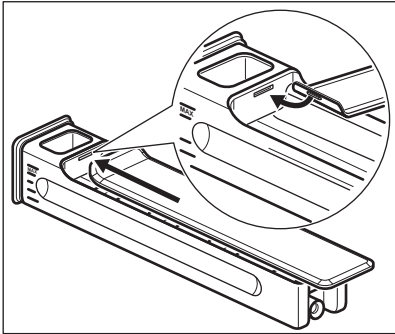
11.4 Rengjøringspåminnelse

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.
Bruk funksjonen: Damprengjøring Plus.
Du kan aktivere og deaktivere påminnelsen i menyen: Oppsett.

11.5 Slik rengjør du: Vannskuff

Steg 1	Fjern vannskuffen fra ovnen.	
Steg 2	Fjern lokket på vannskuffen. Løft dekselet i samsvar med utstikket på baksiden.	
Steg 3	Fjern bølgebryteren. Trekk den bort fra skuffen inntil den kommer ut.	
Steg 4	Vask delene til vannskuffen med vann og såpe. Ikke bruk grove svamper og ikke rengjør vannskuffen i en oppvaskmaskin.	

STELL OG RENGJØRING

Steg 5	Sett sammen vannskuffen på nytt.	
Steg 6	Klikk bølgebryteren på plass. Skyv den inn i vannskuffen.	
Steg 7	Sett sammen lokket. Sett først inn fronten, og skyv den deretter mot skuffen.	
Steg 8	Sett inn vannskuffen.	
Steg 9	Skyv vannskuffen mot ovnen inntil den festes.	

11.6 Slik bruker du: Avkalking

Før du starter:		
Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	Fjern tilbehør.	Sørg for at vannskuffen er tom.

Varighet første del: rundt 100 min	
Steg 1	Plasser langpannen på nederste hyllnivå.
Steg 2	Hell 250 ml avkalkingsmiddel i vannskuffen.
Steg 3	Fyll resten av vannskuffen med vann opp til maksimalnivået.
Steg 4	Velg: Meny / Rengjøring.
Steg 5	Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet. Første del av avkalkingen starter.
Steg 6	Etter at den første delen er ferdig, tømmer du langpannen og setter den tilbake på nederste hyllnivå igjen.
Varighet andre del: rundt 35 min	
Steg 7	Fyll vannskuffen med vann. Sørg for at det ikke er noe avkalkingsmiddel igjen i vannskuffen. Sett inn vannskuffen.
Steg 8	Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.
i Når denne funksjonen er i gang, slås lyset i ovnen av.	

Når avkalkingen er ferdig:

Slå av ovnen.	Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned. Fjern det gjenværende vannet fra vannskuffen.	Hold ovnsdøren åpen og vent til ovnsrommet blir tørt.
<p>i Hvis det gjenstår kalkrester i ovnen etter avkalking, ber displayet deg gjenta prosedyren.</p>		

11.7 Påminnelse om avkalking

Det er to påminnelser som ber deg om å avkalke ovnen. Du kan ikke slå av påminnelsen om avkalking.

Type	Beskrivelse
Myk påminnelse	Anbefaler deg å avkalke ovnen.
Hard påminnelse	Forplikter deg til å avkalke ovnen. Hvis du ikke avkalker produktet når den harde påminnelsen er på, deaktiveres dampfunksjonene.
<p>i Disse påminnelsene aktiveres hver gang du slår av ovnen.</p>	

11.8 Slik bruker du: Skylling

Før du starter:

Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	Fjern tilbehør.
---	-----------------

Steg 1	Plasser langpannen på nederste hyllnivå.
Steg 2	Fyll vannskuffen med vann.
Steg 3	Velg: Meny / Rengjøring / Skylling. Varighet: rundt 30 min
Steg 4	Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet.
Steg 5	Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.
<p>i Når denne funksjonen er i gang, slås lyset i ovnen av.</p>	

11.9 Tørkepåminnelse

Etter tilberedning med en dampvarmefunksjon ber displayet om å tørke ovnen. Trykk JA for å tørke ovnen.

11.10 Bruk: Tørking

Bruk den etter tilberedning med damp eller etter damprengjøring for å tørke ovnsrommet.

Steg 1	Sørg for at ovnen er kald.
Steg 2	Fjern alt tilbehør.
Steg 3	Velg menyen: . Rengjøring / Tørking.
Steg 4	Følg instruksjonene på skjermen.

11.11 Slik fjerner og monterer du: Dørglass

Du kan fjerne de indre glasspanelene for rengjøring. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.

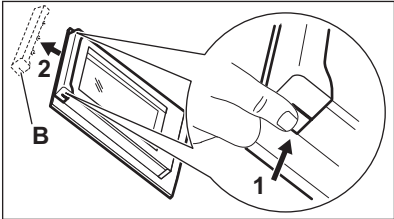


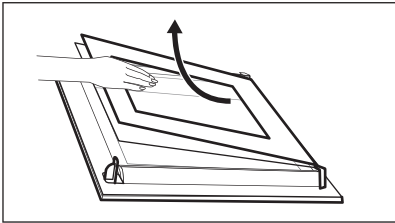
Kameramodulen er plassert i dørhåndtaket. Vær ekstra forsiktig så du ikke skader eller knuser kamerakabelen som kobler døren til ovnsrommet. Rengjør kameralinsen forsiktig med en myk klut.



FORSIKTIG!

Håndter glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.

Steg 1	Åpne ovnsdøren til første åpneposisjon (cirka 70° vinkel).	
Steg 2	Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.	
Steg 3	Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.	
Steg 4	Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føringen.	

Steg 5	Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.	
Steg 6	Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring.	
Steg 7	Monter det minste panelet først, så det store, og til slutt døren. Kontroller at glassene er satt inn og ligger i riktig posisjon, ellers kan overflaten på døren overopphetes.	

11.12 Slik bytter du: Ovnslampe



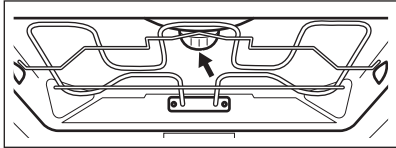
ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

Før du skifter pæren:

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

Øverste ovnslampe

Steg 1	Drei glassdekselet for å ta det av.	
Steg 2	Fjern metallringen og rengjør glassdekselet.	
Steg 3	Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.	
Steg 4	Monter tetninger og metallringen til glassdekselet og installer det.	




Sidelampe




Steg 1	Fjern den venstre hyllestøtten for å nå lampen.
Steg 2	Bruk en Torx 20-skrutrekker for å fjerne dekkelet.
Steg 3	Fjern og rengjør metallrammen og forseglingen.
Steg 4	Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
Steg 5	Monter metallrammen og tetningen. Stram skruene.
Steg 6	Monter den venstre hyllestøtten.





12. FEILSØKING





 ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.
--





12.1 Hva må gjøres, hvis...

 Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet	
 Mulig årsak	 Løsning
Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.
Klokken er ikke stilt inn.	Still inn klokken. Se for detaljer Klokkefunksjonene kapittel, Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene.
Døren er ikke skikkelig stengt.	Lukk døren helt.
Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.
Produktet Barnesikring er på.	Se kapittelet «Meny», Undermeny for: Alternativer.




 Komponenter	
 Beskrivelse	 Løsning
Lyspæren har gått.	Bytt lyspæren, for detaljer se kapittelet «Pleie og Rengjøring», Slik bytter du: Lyspære.

 Vannskuffen virker ikke som den skal		
 Beskrivelse	 Mulig årsak	 Løsning
Produktet holder ikke på vannskuffen etter at du setter den inn.	Du trykket ikke tilstrekkelig på vannskuffen.	Sett vannskuffen helt inn i produktet.
Det lekker vann ut av vannskuffen.	Du har ikke montert lokket eller bølgebryteren på vannskuffen riktig.	Monter lokket og bølgebryteren til vannskuffen på nytt.

 Problemer med rengjøringsprosedyren		
 Beskrivelse	 Mulig årsak	 Løsning
Vannskuffen er vanskelig å rengjøre.	Lokket og bølgebryteren er ikke fjernet.	Fjern lokket og bølgebryteren.
Det er ikke vann i grill-/stekepannen etter avkalkingsprosedyren.	Vannskuffen ble ikke fylt helt opp.	Kontroller at det er avkalkingsmiddel/vann i vannskuffen.
Det er skittent vann i bunnen av ovnsrommet etter avkalkingssyklusen.	Grill-/stekepannen er plassert i feil hylleposisjon.	Fjern det gjenværende vannet og avkalkingsmiddelet fra bunnen av produktet. Neste gang setter du grill-/stekepannen på det første hyllenivået.

 Problemer med rengjøringsprosedyren		
 Beskrivelse	 Mulig årsak	 Løsning
Det er for mye vann i bunnen av ovnsrommet etter rengjøring.	Du tilsatte for mye vaskemiddel i produktet før du startet rengjøringen.	Neste gang kan du spre et tynt lag med vaskemiddel på veggene i ovnsrommet.
Rengjøringen er ikke tilfredsstillende.	Du begynte å rengjøre når produktet var for varmt.	Vent til produktet er kaldt. Gjenta rengjøringen.
	Du fjernet ikke alt tilbehør fra produktet før rengjøringen.	Fjern tilbehør fra produktet. Gjenta rengjøringen.



Strøbrudd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strøbrudd.

 Problemer med Wi-Fi-signalet	
 Mulig årsak	 Løsning
Problemer med trådløst nettverkssignal.	Sjekk om mobilenheten din er koblet til det trådløse nettverket. Sjekk det trådløse nettverket og ruterer. Start ruterer på nytt.
Ny ruter installert eller ruterkonfigurasjon endret.	For å konfigurere produktet og mobilenheten igjen, referer til kapittelet «Før førstegangs bruk», trådløs tilkobling.
Det trådløse nettverkssignalet er svakt.	Flytt ruterer så nær produktet som mulig.
Det trådløse signalet blir forstyrret av en mikrobølgeovn plassert i nærheten av produktet.	Slå av mikrobølgeovnen. Unngå å bruke en annen mikrobølgeovn og fjernkontrollen til produktet samtidig. Mikrobølger forstyrrer Wi-Fi-signaler.



12.2 Slik administrerer du: Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding.

I denne delen finner du en liste over problemer du kan håndtere på egen hånd.

 Kode og beskrivelse	 Løsning
F111 – Steketermometer er ikke riktig satt inn i kontakten:	Plugg Steketermometer i kontakten.
F601 – Det er problemer med Wi-Fi signal.	Sjekk nettverkstilkoblingen din. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F604 – Den første tilkoblingen til Wi-Fi mislyktes.	Slå produktet av og på og prøv igjen. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F908 – produksystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.

Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter. Hvis én av disse feilene oppstår, vil resten av produktfunksjonene fortsette å virke som vanlig.

 Kode og beskrivelse	 Løsning
F131 – Temperaturen til dampsensoren er for høy.	Slå av produktet og vent til det avkjøles. Slå på produktet igjen.
F144 – Sensoren i Vannskuff kan ikke måle vannivået.	Tøm Vannskuff og fyll den på.
F254 – kameraet er ikke koblet til produktet.	Slå produktet av og på.
F508 – Vannskuff fungerer ikke som den skal.	Slå produktet av og på.
F602, F603 – Wi-Fi er ikke tilgjengelig.	Slå produktet av og på.

12.3 Servicedata

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

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:	
Modell (MOD.)

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Produktnummer (PNC)

.....

Serienummer (S.N.)

.....

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark

Leverandørens navn	AEG
Modellidentifikasjon	BSK999330T 944188332, 944188583
Energieffektivitetsindeks	61.9
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbruk med standard matmengde, over- og under-varme	0.99 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.52 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	70 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	40.0 kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 1: Sortiment, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

13.2 Energisparing



Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne produktdøren 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 forvarme produktet før matlaging.

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Hvis et program med Varighet er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, slår varmeelementene seg automatisk av tidligere i enkelte produktfunksjoner.

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av produktet viser skjermen restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes. Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 s. Du kan slå på ovnslampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Meny-element		Anvendelse
Favoritter		Viser favorittinnstillingene.
Assistert matlaging		Viser automatiske programmer.
Rengjøring		Viser rengjøringsprogrammer.
Alternativer		For å angi produktkonfigurasjonen.
Innstillinger	Tilkoblinger	For å stille inn nettverkskonfigurasjonen.
	Oppsett	For å angi produktkonfigurasjonen.
	Service	Viser programvareversjon og konfigurasjon.

14.2 Undermeny for: Rengjøring

Undermeny	Anvendelse
Damprengjøring	Lett rengjøring.
Damprengjøring Plus	Grundig rengjøring.
Avkalking	Rengjøring av kalkrester fra kretsen for dampgenerering.
Skylling	Rengjøring av kretsen for dampgenerering. Bruk skylling etter hyppig tilberedning med damp.
Tørking	Prosedyre for tørking av gjenværende kondens i ovnsrommet etter bruk av dampfunksjonen.
Rengjøringspåminnelse	Minner deg på at ovnen må rengjøres.

14.3 Undermeny for: Alternativer

Undermeny	Anvendelse
Lys	Slår lyset av og på.
Ikon for lys synlig	Ikonet for lys vises på displayet.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Den er kun tilgjengelig for enkelte av produktets funksjoner.
Barnesikring	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet. Når alternativet er på, vil teksten Barnesikring vises i displayet når du slår på produktet. Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet.
Oppvarm + Hold	Holder tilberedt mat varm i 30 minutter etter at tilberedningen er ferdig. Når denne funksjonen er på, vises meldingen «Holder maten varm» på displayet. Funksjonen er kun tilgjengelig for enkelte av ovnsfunksjonene og hvis varigheten er angitt.

14.4 Undermeny for: Tilkoblinger

Undermeny	Beskrivelse
Wi-Fi	For å aktivere/deaktivere: Wi-Fi.
Fjernkontroll	For å aktivere/deaktivere fjernkontroll. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Nettverk	For å sjekke nettverksstatus og signaleffekt for: Wi-Fi.
Automatisk fjernkontroll	For å starte fjernstyring automatisk etter at du har trykket START. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Glem nettverk	For å deaktivere automatisk tilkobling til produktet for gjeldende nettverk.

14.5 Undermeny for: Oppsett

Undermeny	Beskrivelse
Språk	Angir produktets språk.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.
Tidsindikasjon	Slår klokken på og av.
Digital klokkestil	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.
Rengjøringspåminnelse	Slår påminnelsen på og av.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for: ①, STOP .
Alarm-/feiltoner	Slår alarmlydene av og på.
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.
Vannhardhet	Stiller inn vannhardheten.

DET ER ENKELT!

14.6 Undermeny for: Service

Undermeny	Beskrivelse
Demomodus	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Lisens	Informasjon om lisenser.
Programvareversjon	Informasjon om programvareversjon.
Tilbakestill alle innstillinger	Tilbakestiller til fabrikkinnstillingene.
Tilbakestill alle popup-vinduer	Tilbakestiller alle popup-vinduer til de opprinnelige innstillingene.

15. DET ER ENKELT!




Før førstegangs bruk må du stille inn:




Språk	Skjermlysstyrke	Summerlyd	Vannhardhet	Tid på dagen
-------	-----------------	-----------	-------------	--------------

Bli kjent med de grunnleggende ikonene på betjeningspanelet og displayet:


 PÅ / AV	 Informasjon	 Timer Valg	 Steketermometer	START / STOP
--	--	---	--	-----------------




Begynn å bruke produktet

Rask start	Slå på produktet og start matlagning med standardtemperaturen og -tiden til funksjonen.	Steg 1	Steg 2	Steg 3
		Trykk og hold inne:  .	 ... – trykk på produktets funksjon og trykk deretter på bryteren.	Trykk på: START .
Raskt av	Slå av produktet når som helst, alle skjermer eller meldinger.	 – trykk og hold til produktet slås av.		

Start tilberedningen			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
 – trykk for å slå på produktet.	 ... – velg ovnsfunksjonen og trykk på bryteren.	 – drei bryteren for å stille inn temperaturen og trykk.	START – trykk for å starte tilberedningen.

Matlaging med damp – Steamify			
Still inn temperaturen. Typen ovnsfunksjon med damp avhenger av den angitte temperaturen.			
Damp for damping av mat	Damp for stuing	Damp for lett crisp	Damp til steking og baking
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C



Lær rask matlaging				
Bruk de automatiske programmene til å tilberede en rett raskt med standardinnstillingene:				
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
Trykk på:  .	Velg: Meny. Trykk på bryteren.	Velg: Assistert matlaging . Trykk på bryteren.	Velg matkategori.	Velg retten og trykk på bryteren.

Bruk hurtigfunksjoner for å stille inn tilberedningstiden eller endre tilberedningsfunksjonen		
Raske timer-innstillinger Bruk de mest brukte timer-innstillingene ved å velge fra snarveiene.	Steg 1	Steg 2
	Velg: Timer . Trykk på bryteren.	Velg den foretrukne timerverdien og trykk på bryteren.
10 % Fullførings-assistent Bruk 10% Fullførings-assistent for å legge til eller endre tilberedningsfunksjon når 10 % av tilberedningstiden er igjen.	+1 min +5 min +10 min – trykk på det foretrukne tidsikonet for å forlenge tilberedningstiden.	
	Endre funksjon: Velg foretrukket funksjon    ... – velg foretrukket funksjon. Trykk på bryteren.	

DET ER ENKELT!

Rengjør produktet med damprenngjøring		
Steg 1 Velg: Meny. Trykk på bryteren.	Steg 2 Velg: Rengjøring. Trykk på bryteren.	Steg 3 Velg modusen:
Damprenngjøring		For enkel rengjøring.
Damprenngjøring Plus		For grundig rengjøring.
Avkalking		For rengjøring av kalkrester fra dampgeneratorkretsen.
Skylling		For skylling og rengjøring av dampgeneratorkretsen etter hyppig bruk av dampfunksjonene.

16. 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.

www.aeg.com/shop



867361982-D-052023

AEG