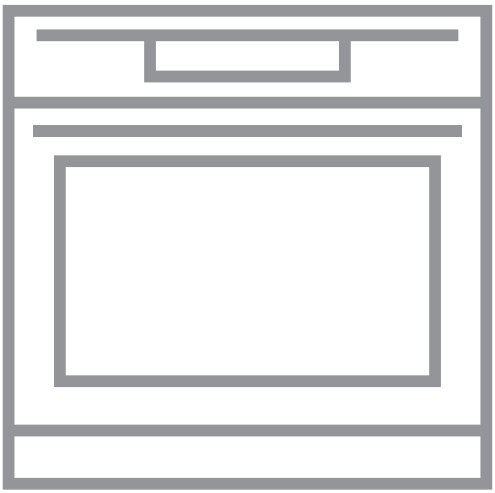
DA Brugsanvisning 2
NL Gebruiksaanwijzing 43
EN User Manual 85
FI Käyttöohje 126
FR Notice d'utilisation 168
DE Benutzerinformation 212
IS Notendaleiðbeiningar 258
NO Bruksanvisning 299
SV Bruksanvisning 341

USER MANUAL



B68SV6380B

AEG

TIL PERFEKTE RESULTATER

Tak, fordi du valgte dette AEG-produkt. Vi har skabt det for at give dig upåklagelig ydeevne i mange år med innovative teknologier, som gør livet lettere – funktioner, som du måske ikke finder på almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.
Besøg vores hjemmeside for at:

få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Registrér dit produkt for at få bedre service:
www.registeraeg.com

Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.aeg.com/shop

Hent **My AEG Kitchen**-appen for flere opskrifter, tips og fejlfinding.

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.
Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.
Oplysningerne findes på typeskiltet.

⚠ Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

ⓘ Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....3

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer.....4
1.2 Generel sikkerhed.....4

2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....5

2.1 Installation.....5
2.2 El-forbindelse.....6
2.3 Brug.....7
2.4 Vedligeholdelse og rengøring.....8
2.5 Tilberedning med kombidamp.....8
2.6 Indvendig belysning.....8
2.7 Service.....8
2.8 Bortskaffelse.....8

3. PRODUKTBESKRIVELSE.....9

3.1 Generelt overblik.....9
3.2 Tilbehør.....9

4. BETJENINGSPANEL.....10

4.1 Oversigt over betjeningspanel.....10
4.2 Display.....11

5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....12

5.1 Indledende rengøring.....12
5.2 Første tilslutning.....12
5.3 Indledende forvarmning.....12
5.4 Indstil: Vandets hårdhed.....13

6. DAGLIG BRUG.....13

6.1 Indstilling: Ovnfunktioner.....14

6.2 Sådan indstilles: Steamify - - Damp-ovnfunktioner..... 14
6.3 Indstilling: Hjælp Til Tilberedning...15
6.4 Ovnfunktioner..... 16
6.5 Bemærkninger om:Fugtig varmluft.....18

7. URFUNKTIONER.....19

7.1 Beskrivelse af urfunktioner..... 19
7.2 Indstilling: Urfunktioner..... 19

8. BRUG AF TILBEHØRET..... 21

8.1 Isætning af tilbehør.....21
8.2 Termometer..... 21
8.3 Anvendelse: Termometer..... 22

9. EKSTRAFUNKTIONER..... 23

9.1 Sådan gemmer du: Favoritter.....23
9.2 Panel lås.....24
9.3 Automatisk slukning.....24
9.4 Køleblæser..... 24

10. RÅD OG TIPS..... 24

10.1 Anbefalinger til tilberedning..... 24
10.2 Fugtig varmluft.....25
10.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør.....25
10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter..... 26

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... 28

11.1 Bemærkninger om rengøring.....28
11.2 Fjernelse: Ovnribber 29
11.3 Anvendelse: Rengøring med damp.....29
11.4 Husk Rengøring.....30
11.5 Anvendelse: Afkalkning..... 30
11.6 Påmindelse om afkalkning.....31
11.7 Anvendelse: Rensning af dampgenerator..... 31
11.8 Husk tørring..... 31
11.9 Anvendelse: Tørring..... 32
11.10 Anvendelse: Tømning af vandbeholder.....32
11.11 Sådan fjerner og installerer du: Låge...32
11.12 Udskiftning: Lampe.....33

12. FEJLFINDING..... 34

12.1 Hvad gør du, hvis 35
12.2 Sådan administrerer du: Fejlkoder.....35
12.3 Servicedata.....36

13. ENERGIEFFEKTIV..... 36

13.1 Produktoplysninger og ark med produktoplysninger i henhold til EU's forordninger om økodesign og energimærkning.....36
13.2 Energibesparelse.....37

14. MENUSTRUKTUR..... 38

14.1 Menu.....38
14.2 Undermenu for: Rengøring.....38
14.3 Undermenu for: Tilvalg..... 39
14.4 Undermenu for: Opsætning..... 39
14.5 Undermenu for: Service.....40

15. DET ER NEMT!..... 40

16. MILJØHENSYN.....42

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.

- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

⚠ **ADVARSEL!**
Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimums-højde under bordpladen)	578 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	594 mm
Højde bagest på apparatet	576 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningsdybde	546 mm
Dybde med åben dør	1027 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 El-forbindelse

⚠ **ADVARSEL!**
Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.

- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

⚠ **ADVARSEL!**
Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.

⚠ **ADVARSEL!**
Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
  - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
  - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

⚠ **ADVARSEL!**
Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overflademateriale.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Tilberedning med kombidamp

⚠ **ADVARSEL!**
Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:
  - Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, når funktionen er tændt. Der kan slippe damp ud.
  - Åbn apparatets låge forsigtigt efter tilberedning med damp.

2.6 Indvendig belysning

⚠ **ADVARSEL!**
Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.7 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

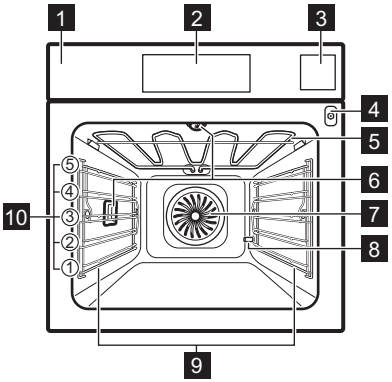
2.8 Bortskaffelse

⚠ **ADVARSEL!**
Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

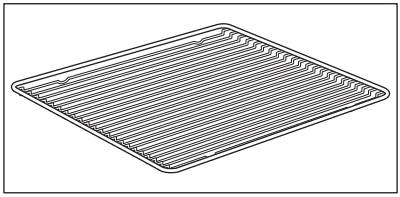
3.1 Generelt overblik



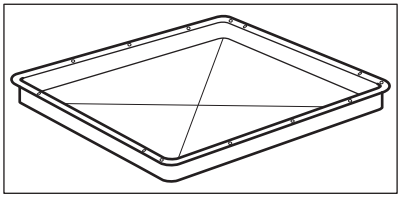
1 Betjeningspanel
2 Display
3 Vandbeholder
4 Stik til termometer
5 Varmelegeme
6 Ovnpære
7 Blæser
8 Afkalkning af afløbsrøret
9 Ovnribbe, udtagelig
10 Ovnriller

3.2 Tilbehør

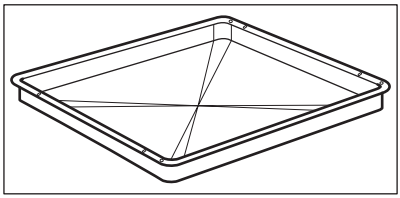
Grillrist
Til kogegrej, kageforme, stege.



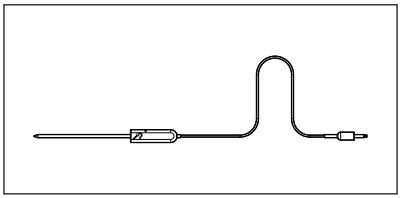
Bageplade
Til kager og småkager.



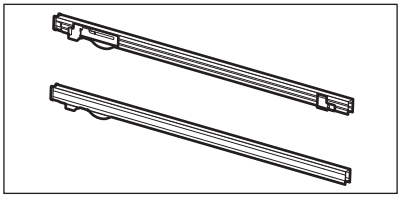
Grill-/bradepande
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.



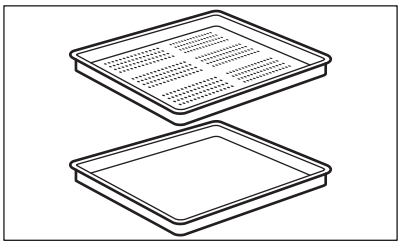
Termometer
Til måling af temperaturen i maden.



Teleskopskinner
Til at indsætte og udtage plader og riste lettere.

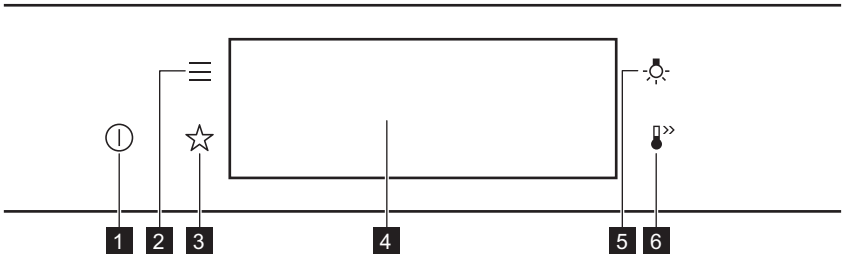


Indstilling af damp
Én ikke-perforeret og én perforeret fødevarebeholder.
Dampsættet dræner kondensvandet væk fra fødevaren under damptilberedningen. Brug det til at tilberede grønt, fisk, kyllingebryst. Sættet egner sig ikke til mad, som skal suge vand, f.eks. ris, polenta, pasta.



4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversigt over betjeningspanel

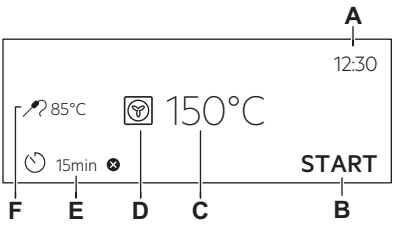


1	Til / Fra	Tryk og hold nede for at tænde og slukke apparatet.
2	Menu	Angiver apparatets funktioner.
3	Favoritter	Angiver favoritindstillingerne.

4	Display	Viser apparatets aktuelle indstillinger.
5	Lampeafbryder	Til at tænde og slukke lampen.
6	Hurtig opvarmning	Til at tænde og slukke funktionen: Hurtig opvarmning.

Tryk på	**Flyt**	**Tryk og hold inde**
Rør overfladen med en fingerspids.	Lad fingerspids glide over overfladen.	Rør overfladen i 3 sekunder.

4.2 Display

	Display med vigtige funktioner indstillet. A. Aktuel tid B. START/STOP C. Temperatur D. Ovnfunktioner E. Timer F. Termometer (kun udvalgte modeller)

Display kontrollamper

Basis kontrollamper - til at navigere på displayet.			
OK Bekræft valg/indstilling.	 Gå ét niveau tilbage i menuen.	 Fortryd den sidste handling.	 Slå tilvalg til og fra.
Akustisk alarm funktions kontrollamper — når den indstillede tilberedningstid er slut, udsendes signalet.			
 Funktionen er tændt.	 Funktionen er tændt. Tilberedningen stopper automatisk.		 Den akustiske alarm slukkes.

Timer kontrollamper	
Sådan indstilles funktionen: Udskudt start.	Annullér indstilling.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

⚠ **ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indledende rengøring

Trin 1	**Trin 2**	**Trin 3**
Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnribber ud af ovnen.	Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre apparatet og tilbehøret, .	Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i apparatet.

5.2 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første forbindelse.
Du skal indstille: Sprog, Lysstyrke display, Panelsignal, Signal volume, Vandets hårdhed, Aktuel tid.

5.3 Indledende forvarmning

Forvarm den tomme ovn, inden ibrugtagning.

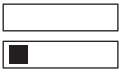
Trin 1	Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnribber ud af ovnen.
Trin 2	Indstil den maksimale temperatur for funktionen: ▭. Lad ovnen være tændt i 1 t.
Trin 3	Indstil den maksimale temperatur for funktionen: ▭. Lad ovnen være tændt i 15min.
ⓘ Ovnen kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.	

5.4 Indstil: Vandets hårdhed

Når du slutter ovnen til strømnettet for første gang, skal du indstille vandets hårdhedsgrad. Brug testpapiret, der fulgte med dampsættet.

Trin 1	**Trin 2**	**Trin 3**	**Trin 4**
Læg testpapiret i vand i ca. 1 sek. Anbring ikke testpapiret under rindende vand.	Ryst testpapiret fri for overskydende vand.	Se efter 1 min. vandets hårdhed på nedenstående tabel.	Indstil vandets hårdhedsgrad: Menu / Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.
ⓘ Testpapirets farver fortsætter med at ændre sig. Kontrollér vandets hårdhed senere end 1 min. efter testen.			
Du kan ændre vandets hårdhedsgrad i menuen: Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.			

Tabellen viser vandets hårdhedsgrad (dH) med det tilsvarende niveau af kalkaflejring og vandklassificering. Juster vandets hårdhedsgrad ifølge tabellen.

Vandets hårdhed		**Testpapir**	**Kalkaflejring (mmol/l)**	**Kalkaflejring (mg/l)**	**Vandklassificering**
Niveau	**dH**				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	blødt
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderat hårdt
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hårdt
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	Meget hård

Når vandets hårdhedsgrad er 4, skal du fylde vandbeholderen med flaskevand.

6. DAGLIG BRUG

⚠ **ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Indstilling: Ovnfunktioner

Trin 1	Tænd for ovnen. Displayet viser standardovnfunktionen.
Trin 2	Tryk på symbolet for ovnfunktionen for at gå ind i undermenuen.
Trin 3	Vælg varmefunktionen og tryk på: OK. Displayet viser: temperatur.
Trin 4	Indstil: temperatur. Tryk: OK.
Trin 5	Tryk på: START . Termometer - du kan når som helst tilslutte termometeret før eller under tilberedningen.
STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.	
Trin 6	Sluk for ovnen.

6.2 Sådan indstilles: Steamify - - Damp-ovnfunktioner

Trin 1	Tænd for ovnen. Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.
Trin 2	Tryk på . Indstil dampovnfunktionen.
Trin 3	Tryk på: OK. Displayet viser temperaturindstillingerne.
Trin 4	Indstil temperaturen. Type af dampovnfunktion afhænger af den indstillede temperatur.

Fuld damp 50 - 100°C	Til dampning af grøntsager, korn, bælgfrugter, skaldyr, terrine og desserter, der spises med ske.
Høj damp til stuvning 105 - 130°C	Til tilberedning af småkogt og braiseret kød eller fisk, brød og fjerkræ såvel som cheesecake og sammenkogte retter.
Medium damp til sprød skorpe 135 - 150°C	Til kød, sammenkogte retter, fyldte grøntsager, fisk og gratin. På grund af kombinationen af damp og varme får kødet en saftig og mør konsistens og en sprød skorpe. Hvis du indstiller timeren, tændes grillfunktionen automatisk i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en let gratin.

Lav damp til bagning og stegning 155 - 230°C	Til stegte og bagte retter, kød, fisk, fjerkræ, fyldt butterdej, tærter, muffins, gratin, grøntsager og bagte varer. Hvis du indstiller timeren og stiller maden på den første rille, tændes der automatisk for undervarme i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en sprød bund.

Trin 5	Tryk på: OK.
Trin 6	Tryk på vandbeholderens låg for at åbne den.
Trin 7	Fyld koldt vand i vandbeholderen til det maksimale niveau (ca. 950 ml vand), indtil signalet udsendes, eller displayet viser beskeden. Vandforsyningen er tilstrækkelig til ca. 50 minutter. Fyld ikke vandbeholderen til over dens maksimale kapacitet. Der er fare for vandlækage, overløb og møbelskader. ⚠ **ADVARSEL!** Brug kun koldt postevand. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandbeholderen.
Trin 8	Skub vandbeholderen til dens oprindelige position.
Trin 9	Tryk på: START . Der kommer damp efter ca. 2 min. Når ovnen når den indstillede temperatur, udsendes et signal.
Trin 10	Når vandbeholderen løber tør for vand, udsendes signalet. Fyld vandbeholderen igen.
Trin 11	Sluk for ovnen.
Trin 12	Tøm vandbeholderen, når tilberedningen med damp ender. Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Tømning af vandbeholder.
Trin 13	Restvand kan kondensere i ovnrummet. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.

6.3 Indstilling: Hjælp Til Tilberedning

Hver ret i denne undermenu har en anbefalet funktion og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen.
Til nogle retter kan du også tilberede med:
- Vægtautomatik
- Termometer

Den grad, en ret tilberedes ved:
- Rød eller Mindre
- Medium

- Gennemstegt eller Mere

Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Tryk på: ☰.
Trin 3	Tryk på: ✕. Angiv: Hjælp Til Tilberedning.
Trin 4	Vælg en ret eller en type af madvare.
Trin 5	Tryk på: START .

6.4 Ovnfunktioner

STANDARD

Ovnfunktion	Applikation
Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
Turbogrill	Til stegning på én hyldeposition af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Til gratin og bruning.
Varmluft	Bagning på op til tre ovnribber samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20-40°C lavere end ved Over-/undervarme.
Frosne madvarer	Til at gøre færdigretter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller sprøde.
Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnribbe.
Pizza	Til at bage pizza. Til en kraftig bruning og en sprød bund.

Ovnfunktion	Applikation
Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.

SPECIALPROGRAMMER

Ovnfunktion	Applikation
Henkogning	Til henkogning af grøntsager (f.eks. pickles).
Tørring	Til tørring af skiveskåret frugt, grøntsager og champignoner.
Tallerkenvarmer	Til at forvarme tallerkener til servering.
Optøning	Til optøning (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de de frosne madvarer.
Gratiner	Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. Til gratin og bruning.
Lavtemperatur-stegning	Til tilberedning af møre, saftige stege.
Holde varm	Til at holde maden varm. Bemærk, at visse retter fortsætter med at blive tilberedt og kan tørre ud, mens de holdes varme. Dæk retterne til, hvis det er nødvendigt
Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare på energien under tilberedningen. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i ovnen afvige fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan være reduceret. For mere information, se kapitlet “Daglig brug”, Bemærkninger om: Fugtig varmluft.

DAMP

Ovnfunktion	Applikation
Steamify	Brug damp til dampning, kogning, let skorpedannelse, bagning og stegning.
Opvarmning med damp	Genopvarmning af mad med damp forhindrer, at overfladen bliver tør. Varme fordeles på en blid og jævn måde, hvilket gør det muligt at genoprette smag og aroma, som var maden lige blevet tilberedt. Denne funktion kan bruges til at genopvarme mad direkte på en tallerken. Du kan genopvarme mere end én tallerken ad gangen ved hjælp af forskellige hyldepositioner.
Brød	Brug denne funktion til at bage brød og småt gærbrød med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
Hævning af dej	For at mindske tiden for hævning af gærdej. Det holder dejen elastisk og forhindrer, at dens overflade bliver tør.
Fuld damp	Til dampning af grøntsager, tilbehør eller fisk
Fugtighed Høj	Funktionen er egnet til at tilberede lækre retter som creme, flan, terrine og fisk.
Fugtighed Lav	Funktionen er velegnet til kød, fjerkræ, ovnretter og sammenkogte retter. Takket være kombinationen af damp og varme får kødet en mør og saftig konsistens sammen med en sprød overflade.

6.5 Bemærkninger om:Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energiforbrugsklassen og økodesign (i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.
Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højeste energieffektivitet, der er mulig.
Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.
Se kapitlet “Råd” for at få vejledning om tilberedning,Fugtig varmluft.Se kapitlet “Energiforbrug” for generelle anbefalinger til Energibesparelse, energibesparelse.

7. URFUNKTIONER

7.1 Beskrivelse af urfunktioner

Urfunktioner	Applikation
Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningslængden. Maksimum er 23 t 59 min.
Afslut handling	For at indstille hvad der sker, når timeren ophører med at tælle.
Udskudt start	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	For at forlænge tilberedningstiden.
Påmindelse	Bruges til at indstille en nedtælling. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen.
Optimer	Overvåger, hvor længe funktionen er i gang.Optimer - du kan tænde og slukke den.

7.2 Indstilling: Urfunktioner

Indstilling af uret	
Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Tryk: Aktuel tid.
Trin 3	Indstil tid. Tryk på: OK.

Indstilling af tilberedningstid	
Trin 1	Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
Trin 2	Tryk på: ⏲.
Trin 3	Indstil tid. Tryk på: OK.

Sådan vælges tilvalg for sluttid	
Trin 1	Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.

Sådan vælges tilvalg for sluttid	
Trin 2	Tryk på: ⏲.
Trin 3	Indstil tilberedningstiden.
Trin 4	Tryk: ● ● ●.
Trin 5	Tryk: Afslut handling.
Trin 6	Vælg den foretrukne: Afslut handling.
Trin 7	Tryk på: OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Sådan udsættes tilberedningsstarten	
Trin 1	Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
Trin 2	Tryk på: ⏲.
Trin 3	Indstil tilberedningstiden.
Trin 4	Tryk: ● ● ●.
Trin 5	Tryk: Udskudt start.
Trin 6	Vælg værdien.
Trin 7	Tryk på: OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Forlængelse af tilberedningstid
Når der er 10% tilberedningstid tilbage, og maden ikke lader til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen.
Tryk på **+1min** for at forlænge tilberedningstiden.

Ændring af timerindstillinger	
Trin 1	Tryk på: ⏲.

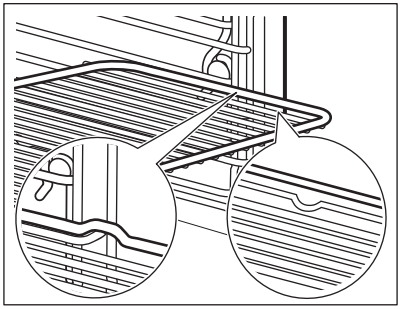
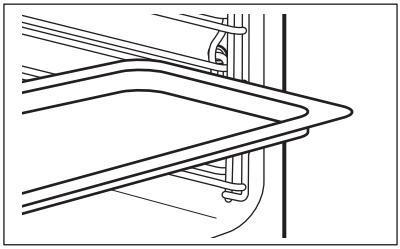
Ændring af timerindstillinger	
Trin 2	Indstil timerværdien.
Trin 3	Tryk på: OK.
Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.	

8. BRUG AF TILBEHØRET

⚠ **ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

Grillrist: Skub risten mellem ovnribbens skinner, .	
Bageplade / Dyb bradepande: Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.	

8.2 Termometer

Termometer - måler temperaturen i maden. Du kan bruge det med hver ovnfunktion.

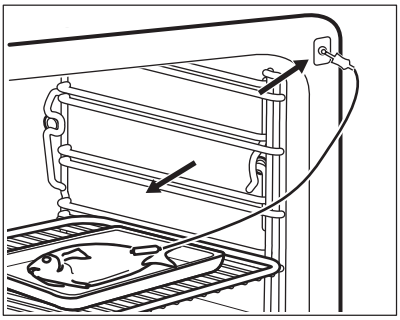
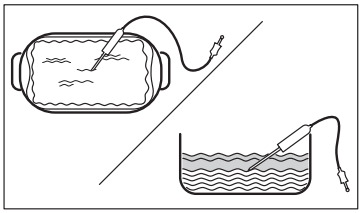
Der skal indstilles to temperaturer:	
°C Ovntemperaturen: mindst 120 °C.	Kernetemperaturen.

For de bedste madlavningsresultater:		
Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.	Brug den ikke til flydende retter.	Under tilberedning skal det forblive i retten.

Ovnen beregner en omtrentlig afslutning af tilberedningstiden. Den afhænger af mængden af mad, den indstillede ovnfunktion og temperaturen.

8.3 Anvendelse: Termometer

Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
Trin 3	Indsæt: Termometer.

Kød, fjerkræ og fisk	**Sammenkogte retter**
Indsæt spidsen af Termometer i midten af kød, fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af Termometer er inde i retten.	Indsæt spidsen af Termometer lige midt i gryden. Termometer bør stabiliseres ét sted under bagning. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug stegefadets kant til at understøtte termometerets Termometer. Spidsen af Termometer må ikke berøre bunden af et stegefad.
	

Trin 4	Stik: Termometer i stikket på ovnens forside. Displayet viser den aktuelle temperatur af: Termometer.
Trin 5	- tryk for at indstille termometerets kernetemperatur.
Trin 6	● ● ● - tryk for at indstille den foretrukne valgmulighed: • Akustisk alarm - når maden når den indstillede kernetemperatur, udsendes et signal. • Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kernetemperatur, udsendes et signal, og ovnen stopper.
Trin 7	Vælg muligheden og tryk gentagne gange på: OK for at gå til hovedskærmen.
Trin 8	Tryk på: START . Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.
Trin 9	Fjern Termometer stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen. ⚠ **ADVARSEL!** Der er risiko for forbrænding. Termometer bliver varm. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden.

9. EKSTRAFUNKTIONER

9.1 Sådan gemmer du: Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, som f.eks. ovnfunktionen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengøringsfunktionen. Du kan gemme 3 favoritindstillinger.

Trin 1	Tænd for apparatet.
Trin 2	Vælg den foretrukne indstilling.
Trin 3	Tryk på: ☰. Vælg: Favoritter.
Trin 4	Vælg: Gem aktuelle indstillinger.
Trin 5	Tryk på **+** for at føje indstillingen til listen over: Favoritter. Tryk på OK.

↺ - tryk for at nulstille indstillingen.
⊗ - tryk for at annullere indstillingen.

9.2 Panel lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Trin 1	Tænd for apparatet.
Trin 2	Indstil en ovnfunktion.
Trin 3	☆, 🌡 - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.
Gentag trin 3 for at slå funktionen fra.	

9.3 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis tidsperiode, hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

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

Den automatiske slukning fungerer ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Sluttid, Lavtemperaturstegning .

9.4 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning

ⓘ

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne og kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.
Din ovn bager eller steger muligvis anderledes end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad. Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.
Få flere tilberedningsanbefalinger i madlavningstabellerne på vores website. For at finde madlavningstips skal du kontrollere PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden af ovnrummet.

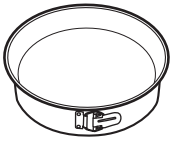
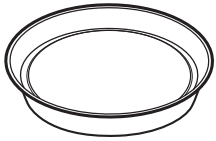
10.2 Fugtig varmluft

For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

		°C		
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Roulade	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	15 - 25
Småkager, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	140	2	15 - 25
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25

10.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

Brug mørke og ikke-reflekterende former og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende fade.

Pizzaform	 **Bageform**	**Ramekiner**	 **Tærtebundform**
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm højde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter

Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.
Bagning i ét lag - bagning i forme

		°C	min	
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	45 - 60	2
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	160	45 - 60	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	160	55 - 65	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	180	55 - 65	1
Smørkager	Varmluft	140	25 - 35	2
Smørkager	Over-/undervarme	140	25 - 35	2

Bagning i ét lag - lagkagebunde
Brug den tredje ovnrille.

		°C	min
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	20 - 30
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	170	20 - 30

Bagning i flere lag - lagkagebunde

		°C	min	
Smørkager	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4

		°C	min	
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Æbletærte, 1 form pr. rist (Ø 20 cm)	Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

Grillstegning
Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.
Grill med den maksimale temperaturindstilling.

		min	
Toast	Grillstegning	1 - 2	5
Oksesteak, vendes undervejs	Grillstegning	24 - 30	4

Information til testinstitutter

Test af funktionen: Fuld damp.
Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.
Indstil temperaturen til 100°C.

	Beholder (Gastronorm)	kg		min	
Broccoli, forvarm den tomme ovn	1 x 2/3 perforeret	0.3	3	8 - 9	Sæt bagepladen på den første ovnrille.
Broccoli, forvarm den tomme ovn	1 x 2/3 perforeret	maks.	3	10 - 11	Sæt bagepladen på den første ovnrille.

	Beholder (Gastron-orm)	kg		min	
Ærter, frosne	2 x 2/3 per-foreret	2 x 1,5	2 og 4	Indtil tem-peraturen på det koldeste punkt når 85°C.	Sæt bagepla-den på den før-ste ovnrille.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

⚠ **ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

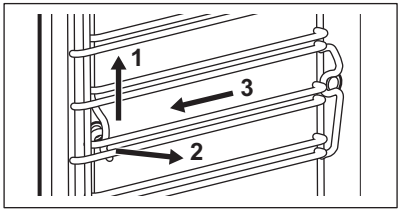
Rengørings-midler	Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengø-ringsmiddel.
	Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.
	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

Hverdags-brug	Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan for-årsage brand.
	Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.

Tilbehør	Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaske-maskinen.
	Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstan-de med skarpe kanter.

11.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

Trin 1	Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	
Trin 2	Træk forsigtigt ovnribberne op-ad og ud af det forreste op-hæng.	
Trin 3	Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.	
Trin 4	Træk holderne ud af baglåsen.	
Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.		

11.3 Anvendelse: Rengøring med damp

Inden start:		
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnribber fra ovnen.	Rengør bunden af ovnrummet og det indvendige lågeglas med en blød klud med varmt vand og et mildt rengørings-middel.

Trin 1	Fyld vandbeholderen til det maksimale niveau, indtil signalet udsendes, eller displayet viser beskeden.		
Trin 2	Vælg: Menu / Rengøring.		
Funktion		**Beskrivelse**	**Varighed**
Rengøring med damp		Let rengøring	30 min
Rengøring med damp plus		Normal rensning Sprøjt ovnrummet med et rengø-ringsmiddel.	75 min
Trin 3	Tryk på START . Følg vejledningen på displayet. Signalet udsendes, når rengøringen ender.		
Trin 4	Tryk på et symbol for at slukke signalet.		
ⓘ Når denne funktion virker, er lyset slukket.			

Når rengøringen slutter:		
Sluk for ovnen.	Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.	Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.

11.4 Husk Rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.
Brug funktionen: Rengøring med damp plus.

11.5 Anvendelse: Afkalkning

Inden start:		
Sluk for ovnen, og vent til den er kold.	Fjern alt tilbehøret fra ovnen.	Sørg for, at vandbeholderen er tom (brug: Tømning af vandbeholder-funktionen).

Varighed af den første del: ca. 100 min	
Trin 1	Vælg: Menu / Rengøring / Afkalkning.
Trin 2	Stil bradepanden på ovnens første ovnribbe.
Trin 3	Hæld 250 ml afkalkningsmiddel i vandbeholderen.
Trin 4	Fyld 700 ml vand i den resterende del af vandbeholderen, indtil signalet udsendes, eller displayet viser beskeden.
Trin 5	Når den første del er afsluttet, skal bradepanden tømmes og sættes tilbage i første ovnribbe.
Varigheden af den anden del: ca. 35 min	
Trin 6	Fyld vandbeholderen med 950 ml vand, indtil signalet udsendes, eller displayet viser beskeden.
Trin 7	Fjern bradepanden, når funktionen stopper.
ⓘ Når funktionen er i gang, er lyset slukket.	

Når afkalkningen er færdig:		
Sluk for ovnen.	Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.	Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.
ⓘ Hvis der er kalkrester tilbage i ovnen efter afkalkning, viser displayet at proceduren bør gentages.		

11.6 Påmindelse om afkalkning

Der er to påmindelser, der husker dig på at afkalke ovnen. Du kan ikke deaktivere huskefunktionen til afkalkning.

Type	Beskrivelse
Blød påmindelse	Anbefaler dig at afkalke ovnen.
Hård påmindelse	Forpligter dig til at afkalke ovnen. Hvis du ikke afkalker ovnen, når den hårde påmindelse er aktiv, bliver dampfunktionerne deaktiveret.

11.7 Anvendelse: Rensning af dampgenerator

Inden start:	
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern al tilbehøret fra ovnen.

Trin 1	Stil bradepanden på ovnens første rille.
Trin 2	Kom vand i vandbeholderen til det maksimale niveau, indtil signalet udsendes, eller displayet viser beskeden.
Trin 3	Vælg: Menu / Rengøring / Rensning af dampgenerator. Varighed: ca. 30 min
Trin 4	Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet.
Trin 5	Fjern bradepanden, når funktionen ender.
ⓘ Når denne funktion virker, er lyset slukket.	

11.8 Husk tørring

Efter tilberedning med en dampopvarmningsfunktion beder displayet om at tørre ovnen.

Tryk på JA for at tørre ovnen.

11.9 Anvendelse: Tørring

Brug den efter tilberedning med en dampopvarmningsfunktion eller damprensning til at tørre ovnrummet.

Trin 1	Sørg for, at ovnen er kold.
Trin 2	Fjern al tilbehøret fra ovnen.
Trin 3	Vælg menuen: Rengøring / Tørring.
Trin 4	Følg vejledningen på skærmen.

11.10 Anvendelse: Tømning af vandbeholder

Brug den efter tilberedning med dampovnfunktion til at fjerne det resterende vand fra vandbeholderen.

Inden start:	
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern al tilbehøret fra ovnen.

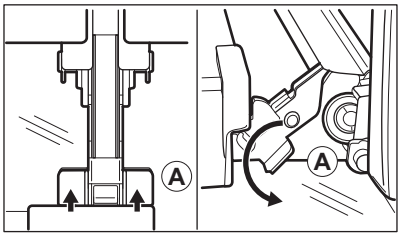
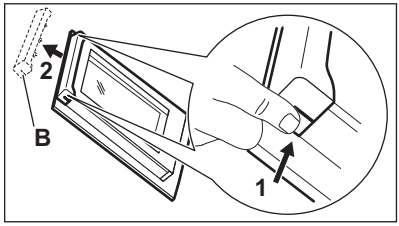
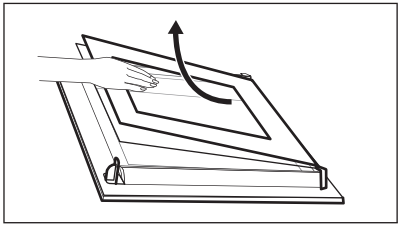
Trin 1	Stil bradepanden på ovnens første rille.
Trin 2	Vælg: Menu / Rengøring / Tømning af vandbeholder. Varighed: 6 min.
Trin 3	Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet.
Trin 4	Fjern bradepanden, når funktionen ender.
ⓘ Når denne funktion virker, er lyset slukket.	

11.11 Sådan fjerner og installerer du: Låge

Du kan tage lågen og det indvendige ovnglas ud for at rengøre det. Antallet af glaspaneler er forskelligt for forskellige modeller.

⚠ **ADVARSEL!**
Døren er tung.

⚠ **FORSIGTIG!**
Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

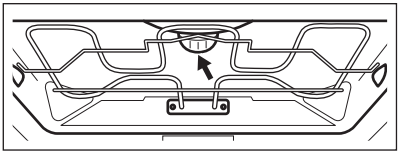
<table>
<tr><td>Trin 1</td><td>Åbn lågen helt.</td><td rowspan="2"> 
</td></tr>
<tr><td>Trin 2</td><td>Løft og tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.</td></tr>
<tr><td>Trin 3</td><td colspan="2">Sæt ovnlågen i den første tætte position (vinkel på ca. 70°). Hold lågen i begge sider, og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.</td></tr>
<tr><td>Trin 4</td><td>Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.</td><td rowspan="3"> 
</td></tr>
<tr><td>Trin 5</td><td>Træk lågelisten fremad, og tag den ud.</td></tr>
<tr><td>Trin 6</td><td>Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.</td></tr>
<tr><td>Trin 7</td><td>Rengør glaspanelet med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.</td><td rowspan="2">  </td></tr>
<tr><td>Trin 8</td><td>Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.</td></tr>
<tr><td>Trin 9</td><td colspan="2">Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen.
Sørg for, at glassene er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.</td></tr>
</table>

11.12 Udskiftning: Lampe

⚠ **ADVARSEL!**
Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

Før du udskifter pæren:		
Trin 1	**Trin 2**	**Trin 3**
Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.	Tag stikket ud af kontakten.	Læg en klud i bunden af ovn-rummet.

Toplampe

Trin 1	Drej glasset, og tag det af.	
Trin 2	Fjern metalringen og rengør glasdækslet.	
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.	
Trin 4	Fastgør metalringen til glasdækslet og installer den.	

Sidelampe

Trin 1	Fjern den venstre hyldestøtte for at få adgang til pæren.
Trin 2	Brug en Torx 20-skruetrækker til at fjerne dækslet.
Trin 3	Fjern og rengør metalrammen og forseglingen.
Trin 4	Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
Trin 5	Montér metalrammen og forseglingen. Spænd skruerne.
Trin 6	Montér venstre hyldestøtte.

12. FEJLFINDING

⚠ **ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt	
Mulig årsag	**Afhjælpning**
Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til lysnettet.
Uret er ikke indstillet.	Indstil uret. For yderligere oplysninger henvises til Urfunktioner kapitel, Sådan indstilles: Urfunktioner.
Lågen er ikke lukket korrekt.	Luk lågen helt.
Sikringen er sprunget.	Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.
Apparatet Børnesikring er tændt.	Se kapitlet "Menu", Undermenu for: Tilvalg.

Komponenter	
Beskrivelse	**Afhjælpning**
Pæren er sprunget.	Udskift pæren. Se detaljer i kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Udskiftning: Ovnpære.

Strømafbrydelse stopper altid rengøring. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.

12.2 Sådan administrerer du: Fejlkoder

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse.
I dette afsnit finder du listen over de problemer, du selv kan håndtere.

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
F111 - Termometer er ikke sat rigtigt i stikket.	Sæt Termometer helt i stikkontakten.

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
F240, F439 - touch felterne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne.
F908 - ovnsystemet kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet.	Sluk og tænd for ovnen.

12.3 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:	
Model (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktoplysninger og ark med produktoplysninger i henhold til EU's forordninger om økodesign og energimærkning

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	B68SV6380B 944188783
Energieffektivitetsindeks	61.9
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	1.09 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.52 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1

Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	70 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	36.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

13.2 Energibesparelse

Apparatet indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

Sørg for, at ovnens låge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.
Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.
Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.
Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.
Tilberedning med blæser
Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.
Restvarme
Hvis et program med Varighed er aktiveret, og tilberedningstiden er længere end 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i nogle apparatfunktioner.
Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.
Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.
Brug restvarmen til at opvarme andre retter.
Hold maden varm
Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt.
Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.
Tilberedning med slukket lampe
Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.
Fugtig varmluft
Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.
Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

14. MENUSTRUKTUR

14.1 Menu

Menupunkt		Applikation
Hjælp Til Tilberedning		Angiver automatiske programmer.
Rengøring		Angiver rengøringsprogrammer.
Favoritter		Angiver favoritindstillingerne.
Tilvalg		For at indstille ovnkonfigurationen.
Indstillinger	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwarens version og konfiguration.

14.2 Undermenu for: Rengøring

Undermenu	Applikation
Tørring	Tørring af ovnrummet for kondensvand efter brug af dampfunktionerne.
Tømning af vandbeholder	Fremgangsmåde for at fjerne restvandet fra vandbeholderen efter brug af dampfunktionerne.
Rengøring med damp	Let rengøring.
Rengøring med damp plus	Grundig rengøring.
Afkalkning	Rengøring af dampkredsløbet for kalk.
Rensning af dampgenerator	Procedure til rensning og rengøring af dampkredsløbet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

14.3 Undermenu for: Tilvalg

Undermenu	Applikation
Lys	Slår lampen til og fra.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen. Når tilvalget er slået til, vises teksten Børnesikring i displayet, når du tænder for apparatet. For at aktivere brugen af ovnen skal du vælge kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge. Adgang til timeren, fjernbetjent tilstand og pæren er mulig med tilvalget slået til.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Den er kun tilgængelig for nogle af ovnens funktioner.
Husk Rengøring	Slår påmindelsen til og fra.
Tidsangivelse	Slår uret til og fra.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

14.4 Undermenu for: Opsætning

Undermenu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Aktiverer og deaktiverer tonen i berøringsfelterne. Lydsignalet kan ikke slås fra for: ⏻.
Signal volume	Indstiller lydstyrken af tastetoner og signaler.
Vandets hårdhed	Indstiller vandets hårdhed.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

14.5 Undermenu for: Service

Undermenu	Beskrivelse
Demo funktion	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

15. DET ER NEMT!

Inden første brug skal du indstille:					
Sprog	Lysstyrke display	Panelsignal	Signal volume	Vandets hård-hed	Aktuel tid

Gør dig bekendt med de grundlæggende symboler på betjeningspanelet og displayet:					
⏻ Til / Fra	☰ Menu	☆ Favoritter	⏲ Timer	Termometer	START / STOP

Start med at bruge ovnen				
Hurtig start	Tænd for ovnen og begynd tilberedningen med funktionens standardtemperatur og -tid.	**Trin 1**	**Trin 2**	**Trin 3**
		Tryk på og hold: ⏻.	☐ ... - vælg den foretrukne funktion.	Tryk på: START .
Hurtigt sluk	Sluk for ovnen, enhver skærm eller meddelelse, til enhver tid.	⏻ - tryk og hold nede, indtil ovnen slukker.		

Start tilberedning				
Trin 1	**Trin 2**	**Trin 3**	**Trin 4**	**Trin 5**

Start tilberedning				
⏻ - tryk for at tænde ovnen.	▭ ... - vælg ovnfunktion.	°C - indstil temperaturen.	OK - tryk for at bekræfte.	START - tryk for at starte tilberedning.

Tilberedning med damp - Steamify			
Indstil temperaturen. Type af dampovnfunktion afhænger af den indstillede temperatur.			
Fuld damp	**Høj damp til stuvning**	**Medium damp til sprød skorpe**	**Lav damp til bagning og stegning**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Lær at tilberede mad hurtigt				
Brug de automatiske programmer for at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:				
Hjælp Til Tilberedning	**Trin 1**	**Trin 2**	**Trin 3**	**Trin 4**
	Tryk: ⏻.	Tryk på: ☰.	Tryk på: ✕ Hjælp Til Tilberedning.	Vælg retten.

Brug hurtigfunktioner til at indstille tilberedningstiden	
10% Finish assist Brug 10% Finish assist til at forlænge tiden, når der er 10% af tilberedningstiden er tilbage.	Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på **+1min**.

Rengør ovnen med damprengøring		
Trin 1 Tryk på: ☰	**Trin 2** Tryk på: ▭	**Trin 3** Vælg tilstanden:
Rengøring med damp		Til let rengøring.
Rengøring med damp plus		Til grundig rengøring.
Afkalkning		Til rengøring af dampkredsløbet for kalk.

Rengør ovnen med damprengøring	
Rensning af dampgenerator	Til skylning og rengøring af dampkredsløbet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

16. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet ♺. Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet 🗑, sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Besteed een paar minuten aan het lezen, om er het beste uit te halen.
Ga naar onze website voor:

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
www.aeg.com/support

Registreer je product voor een betere service:
www.registeraeg.com

Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:
www.aeg.com/shop

Download de **My AEG Kitchen**-app voor meer recepten, hints en probleemoplossing.

KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.
De informatie vindt u op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... 44

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen..... 45
1.2 Algemene veiligheid.....45

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....46

2.1 Installeren..... 46
2.2 Elektrische aansluiting.....47
2.3 Gebruik..... 48
2.4 Onderhoud en reiniging..... 49
2.5 Bereiding met stoom.....49
2.6 Binnenverlichting..... 49
2.7 Service.....50
2.8 Verwijdering..... 50

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... 50

3.1 Algemeen overzicht..... 50
3.2 Accessoires..... 51

4. BEDIENINGSPANEEL.....52

4.1 Overzicht bedieningspaneel..... 52
4.2 Display.....53

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK..... 53

5.1 Eerste reiniging 53
5.2 Eerste verbinding.....54
5.3 Eerste voorverwarming.....54
5.4 Instellen: Waterhardheid.....54

6. DAGELIJKS GEBRUIK..... 55

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties..... 55
6.2 Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie..... 56
6.3 Instellen: Kook- En Bakassistent... 57
6.4 Verwarmingsfuncties..... 58
6.5 Opmerkingen over:Warmelucht (vochtig).....60

7. KLOKFUNCTIES..... 61

7.1 Omschrijving klokfuncties..... 61
7.2 Instellen: Klokfuncties.....61

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES..... 63

8.1 Accessoires plaatsen.....63
8.2 Voedselsensor.....63
8.3 Gebruik: Voedselsensor..... 64

9. EXTRA FUNCTIES..... 65

9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten..... 65
9.2 Toetsenblokkering..... 66
9.3 Automatische uitschakeling..... 66
9.4 Koelventilator.....66

10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....67

10.1 Kookadviezen..... 67
10.2 Warmelucht (vochtig).....67
10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires..... 68
10.4 Kooktafels voor testinstituten.....68

11. ONDERHOUD EN REINIGING..... 70

11.1 Opmerkingen over de reiniging....70
11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/.....71
11.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoom reiniging..... 71
11.4 Reinigingsherinnering.....72
11.5 Gebruik: Ontkalken.....72
11.6 Ontkalkmelder.....73
11.7 Gebruik: Spoelen.....73
11.8 Droogherinnering.....74
11.9 Gebruik: Drogen..... 74
11.10 Gebruik: Reservoir ledigen..... 74
11.11 Verwijderen en installeren: Deur.....75
11.12 Hoe te vervangen: Lamp..... 76

12. PROBLEEMOPLOSSING.....77

12.1 Wat te doen als.....77
12.2 Hoe te beheren: Foutcodes..... 78
12.3 Service-informatie.....78

13. ENERGIEZUINIGHEID.....79

13.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering..... 79
13.2 Energiebesparing.....79

14. MENUSTRUCTUUR.....80

14.1 Menu.....80
14.2 Submenu voor: Reinigen..... 81
14.3 Submenu voor: Opties..... 81
14.4 Submenu voor: Instelling..... 82
14.5 Submenu voor: Service..... 82

15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!..... 82

16. MILIEUBESCHERMING..... 84

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.

- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

⚠ **WAARSCHUWING!**
Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouwunit moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	578 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1027 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

⚠ **WAARSCHUWING!**
Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:

  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Bereiding met stoom

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
  - Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.
  - De deur van het apparaat voorzichtig openen na de bereiding met stoom.

2.6 Binnenverlichting

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

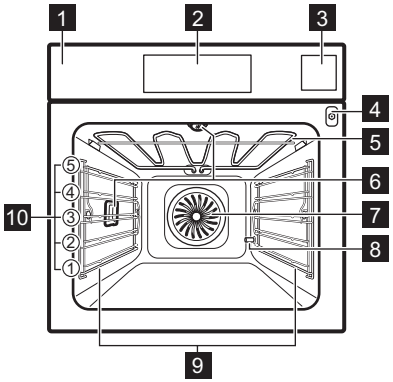
2.8 Verwijdering

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

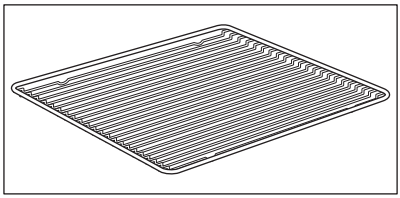
3.1 Algemeen overzicht



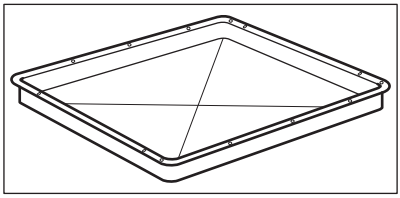
1 Bedieningspaneel
2 Display
3 Waterreservoir
4 Opening voor de voedselsensor
5 Verwarmingselement
6 Lamp
7 Ventilator
8 Uitgang ontkalkingsleiding
9 Inschuifrails, verwijderbaar
10 Inzetniveaus

3.2 Accessoires

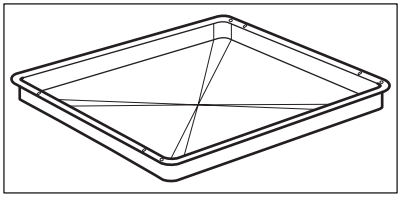
Bakrooster
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



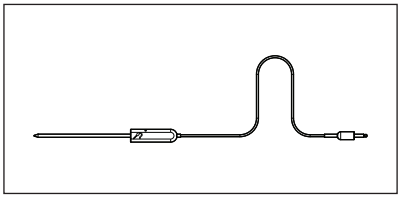
Bakplaat
Voor gebak en koekjes.



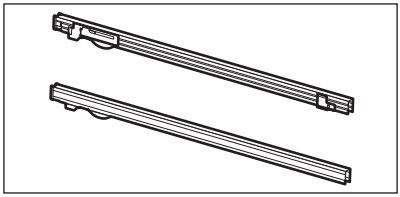
Grill-/braadpan
Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.



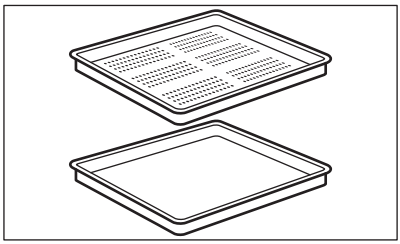
Voedselsensor
Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



Telescopische geleiders
Om bakplaten en roosters eenvoudig te plaatsen en te verwijderen.

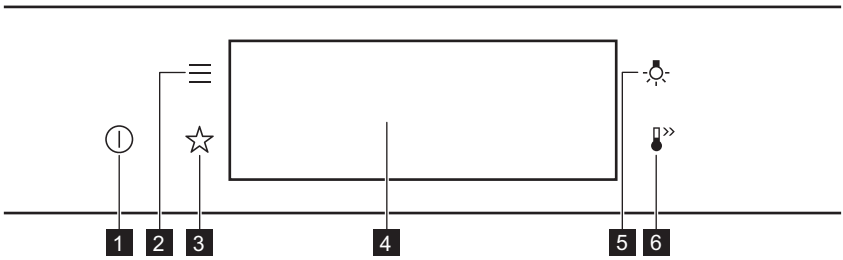


Stoomset
Eén niet-geperforeerde en één geperforeerde voedselcontainer.
De stoomset voert het condenswater tijdens het koken met stoom weg van het voedsel. Gebruik hem voor de bereiding van groenten, vis en kipfilet. De set is ongeschikt voor voedsel dat in water moet weken bijv. rijst, polenta, pasta.



4. BEDIENINGSPANEEL

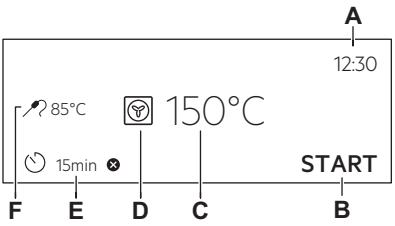
4.1 Overzicht bedieningspaneel



1	Aan / Uit	Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
2	Menu	Vermeldt de functies van het apparaat.
3	Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
4	Display	Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.
5	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.
6	Snel Opwarmen	Om de functie in en uit te schakelen: Snel Opwarmen.

Druk	**Verplaatsen**	**Ingedrukt houden**
Raak het oppervlak aan met de vingertop.	Schuif de vingertop over het oppervlak.	Raak het oppervlak 3 seconden aan.

4.2 Display

	Display met ingestelde toetsfuncties. A. Dagtijd B. BEGIN / STOP C. Temperatuur D. Verwarmingsfuncties E. Timer F. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)

Indicatielampjes op de display

Basisindicatielampjes: om op de display te navigeren.			
OK Om de selectie/instelling te bevestigen.	Om één niveau terug te gaan in het menu.	Om de laatste handeling ongedaan te maken.	Om de opties in en uit te schakelen.
Geluidsalarm functie-indicatielampjes - wanneer de ingestelde kooktijd ten einde is, klinkt het signaal.			
De functie is ingeschakeld.	STOP De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.	Het geluidsalarm staat uit.	
Indicatielampjes timer			
Om de functie: Uitgestelde start in te stellen.	Om de instelling te annuleren.		

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.	Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

5.2 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.
Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid Display, Toetstonen, Geluidsvolume, Waterhardheid, , Dagtijd.

5.3 Eerste voorverwarming

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

Stap 1	Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
Stap 2	Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Laat de oven 1u werken.
Stap 3	Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Laat de oven 15min werken.
ⓘ De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer goed is geventileerd.	

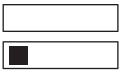
5.4 Instellen: Waterhardheid

Als u de stekker van de oven in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen.
Gebruik het testpapier dat bij de stoomset is meegeleverd.

Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**	**Stap 4**
Plaats het testpapier ongeveer 1 seconde in water. Plaats het testpapier niet onder lopend water.	Schud met het testpapier om het overschot aan water te verwijderen.	Controleer na 1 minuut de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel.	Het waterhardheidsniveau instellen: Menu / Instellingen / Instelling / Waterhardheid.
ⓘ De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid niet eerder dan 1 minuut na de test.			

U kunt het waterhardheidsniveau wijzigen in het menu: Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

De tabel toont het waterhardheidsbereik (dH) met het bijbehorende calciumafzettingsniveau en de waterclassificatie. Pas het waterhardheidsniveau aan volgens de tabel.

Waterhardheid		Testpapier	Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	zacht
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	gematigd hard
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hard
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zeer hard

Als het kraanwaterhardheidsniveau 4 is, vult u de waterlade met plat flessenwater.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

Stap 1	Zet de oven aan. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie.
Stap 2	Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
Stap 3	Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op: OK. Het display toont: temperatuur.
Stap 4	Instellen: temperatuur. Druk op: OK.
Stap 5	Druk op: START . Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten.
STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.	

Stap 6	Schakel de oven uit.

6.2 Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie

Stap 1	Zet de oven aan. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
Stap 2	Druk op . Stel de stoomverwarmingsfunctie in.
Stap 3	Druk op: OK.Het display toont de temperatuurinstellingen.
Stap 4	Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.

Stoom voor Stomen 50 - 100 °C	Voor het stomen van groenten, granen, peulvruchten, zeevruchten, terrines en lepeldesserts.
Stoom voor Stoven 105 - 130 °C	Voor het koken van gestoofd en gesmoord vlees of vis, brood en gevogelte, evenals cheesecakes en ovenschotels.
Stoom voor Zacht Krokant 135 - 150 °C	Voor vlees, ovenschotels, gevulde groenten, vis en gratin. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees sappig en mals met een krokant korstje. Als u de timer instelt, wordt de grillfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een zachte gratin te geven.
Stoom voor Bakken en Braden 155 - 230 °C	Voor geroosterde en gebakken gerechten vlees, vis, gevogelte, gevuld bladerdeeg, taarten, muffins, gratin, groenten en gebakgerechten. Als u de timer instelt en het voedsel op het eerste niveau zet, wordt de onderste verwarmingsfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een knapperige bodem te geven.

Stap 5	Druk op: OK.
Stap 6	Druk op de afdekking van het waterreservoir om dit te openen.

Stap 7	Vul de waterlade tot het maximale niveau met koud water (ongeveer 950 ml) tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont. De watertoevoer is gedurende ongeveer 50 min. voldoende. Vul het waterreservoir niet boven de maximale capaciteit. Er is een risico op waterlekkage, overstroming en beschadiging van meubels. ⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik alleen koud kraanwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedestilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Giet geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir.
Stap 8	Druk het waterreservoir in de oorspronkelijke stand.
Stap 9	Druk op: START . Stoom verschijnt na ongeveer 2 minuten. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
Stap 10	Wanneer het waterreservoir zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul het waterreservoir bij.
Stap 11	Schakel de oven uit.
Stap 12	Leeg de waterlade wanneer je klaar bent met koken. Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Reservoir ledigen.
Stap 13	Restwater kan condenseren in de holte. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Wanneer de oven koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek.

6.3 Instellen: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen functie en temperatuur. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen.
Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:
- Per gewicht
- Voedselsensor

Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:
- Rauw of Minder
- Medium
- Gaar of Meer

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Druk op: ☰.
Stap 3	Druk op: ✕. Voer in: Kook- En Bakassistent.

Stap 4	Kies een gerecht of een voedseltype.
Stap 5	Druk op: START .

6.4 Verwarmingsfuncties

STANDAARD

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
Hetelucht	Om op max. 3 rekstanden tegelijk te bakken en voedsel te drogen.Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.

SPECIAAL

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Inmaken	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
Borden Warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
Gratineren	Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruinen.
Lage Temperatuur Garen	Om malse, sappige braadstukken te bereiden.
Warm houden	Om voedsel warm te houden. Houd er rekening mee dat sommige gerechten kunnen blijven koken en drogen terwijl ze warm worden gehouden. Bedek de schalen indien nodig
Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om energie te besparen tijdens het koken. Als u deze functie gebruikt, kan de temperatuur in het apparaat afwijken van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verlaagd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Opmerkingen bij: Warmelucht (vochtig).

STOOM

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Steamify	Gebruik stoom voor stomen, stoven, zachtjes knapperig maken, bakken en braden.
Regenereren	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt het drogen van het oppervlak. Warmte wordt op een zachte en gelijkmatige manier verdeeld, waardoor de smaak en het aroma van voedsel zoals zojuist bereid, kan worden teruggewonnen. Deze functie kan worden gebruikt om voedsel direct op een bord op te warmen. U kunt meer dan één plaat tegelijk opwarmen met behulp van verschillende rekposities.
Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
Deeg Laten Rijzen	Om het rijsproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.
Stoom	Voor het stomen van groenten, bijgerechten of vis
Hoge vochtigheid	De functie is geschikt voor het bereiden van delicate gerechten zoals vla, vlaaien, terrines en vis.
Lage vochtigheid	De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovengerechten en ovenschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte krijgt vlees een malse en sappige textuur en een knapperig oppervlak.

6.5 Opmerkingen over:Warmelucht (vochtig)

Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de eisen van de energie-efficiëntieklasse en het ecologisch ontwerp (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens: IEC/EN 60350-1.
De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.
Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.
Voor de bereidingsinstructies raadpleegt u het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips",Warmelucht (vochtig).Voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing raadpleegt u het hoofdstuk "Energie-efficiëntie", Energiebesparing.

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Omschrijving klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Kooktijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min.
Actie beëindigen	Voor het instellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de kooktijd te verlengen.
Herinnering	Om een aftelling in te stellen. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
Uptimer	Houdt in de gaten hoelang de functie werkt.Uptimer - je kunt deze in- en uitschakelen.

7.2 Instellen: Klokfuncties

De klok instellen	
Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Druk op: Dagtijd.
Stap 3	Stel de tijd in. Druk op: OK.

De bereidingstijd instellen	
Stap 1	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
Stap 2	Druk op: ⏲.
Stap 3	Stel de tijd in. Druk op: OK.

De eindoptie kiezen	
Stap 1	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.

De eindoptie kiezen	
Stap 2	Druk op: ⏲.
Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op: ● ● ●.
Stap 5	Druk op: Actie beëindigen.
Stap 6	Kies je voorkeur: Actie beëindigen.
Stap 7	Druk op: OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Het begin van het koken uitstellen	
Stap 1	Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
Stap 2	Druk op: ⏲.
Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op: ● ● ●.
Stap 5	Druk op: Uitgestelde start.
Stap 6	Kies de waarde.
Stap 7	Druk op: OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

De bereidingstijd verlengen
Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen.
Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

De timerinstellingen wijzigen	
Stap 1	Druk op: ⏲.

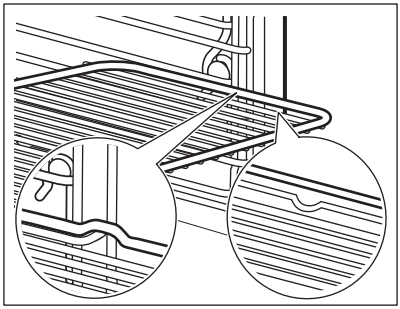
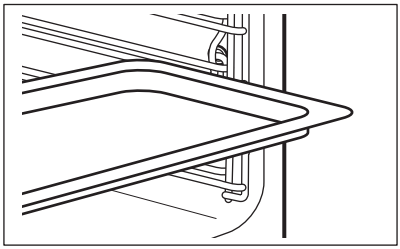
De timerinstellingen wijzigen	
Stap 2	Stel de timerwaarde in.
Stap 3	Druk op: OK.
Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.	

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster: Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.	
Bakplaat / Diepe schaal: Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.	

8.2 Voedselsensor

Voedselsensor- meet de temperatuur binnenin het voedsel. Je kunt het bij elke verwarmingsfunctie gebruiken.

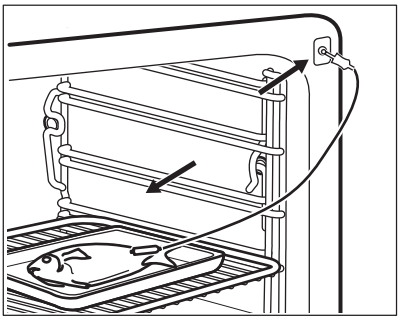
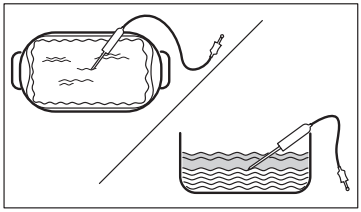
Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:	
°C De oventemperatuur: (minimaal 120 °C).	De kerntemperatuur.

Voor de beste kookresultaten:		
Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.	Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.	Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.

De oven berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.

8.3 Gebruik: Voedselsensor

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
Stap 3	Invoegen: Voedselsensor.

Vlees, gevogelte en vis	**Stoofschotel**
Breng het uiteinde van Voedselsensor in het midden van het vlees, de vis, in het dikste deel indien mogelijk. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van Voedselsensor binnen in het gerecht zit.	Breng het uiteinde van Voedselsensor precies in het midden van de braadpan. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de ovenschaal voor het ondersteunen van het silicone handvat van de Voedselsensor. Het uiteinde van Voedselsensor mag de bodem van een bakplaat niet aanraken.
	

Stap 4	Stekker Voedselsensor steek in de aansluiting aan de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.
Stap 5	- druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
Stap 6	● ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen: • Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal. • Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.
Stap 7	Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op: OK om naar het hoofdscherm te gaan.
Stap 8	Druk op: START . Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.
Stap 9	Verwijderen Voedselsensor haal de stekker uit het stopcontact en neem het gerecht uit de oven. ⚠ **WAARSCHUWING!** Er bestaat gevaar voor brandwonden omdat Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten

U kunt uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie, de bereidingstijd, de temperatuur of de reinigingsfunctie. U kunt 3 favoriete instellingen opslaan.

Stap 1	Het apparaat inschakelen.
Stap 2	Selecteer de gewenste instelling.
Stap 3	Druk op: ☰. Selecteer: Favorieten.
Stap 4	Selecteer: Huidige instellingen opslaan.
Stap 5	Druk op **+** om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten. Druk op OK.

↺ - druk hierop om de instelling te resetten.
⊗ - druk hierop om de instelling te annuleren.

9.2 Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

Stap 1	Het apparaat inschakelen.
Stap 2	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 3	☆, 🌡 - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.
Herhaal stap 3 om de functie uit te schakelen.	

9.3 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

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

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Voedselsensor, Eindtijd, Lage Temperatuur Garen .

9.4 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen

ⓘ

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.
Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.
Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept. Voor meer kookaanbevelingen kunt u de kooktabellen op onze website raadplegen. Om de Kookhints te vinden, controleer het PNC-nummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van het apparaat.

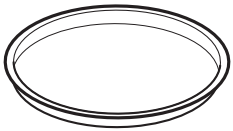
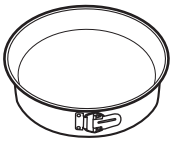
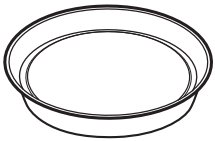
10.2 Warmelucht (vochtig)

Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

		°C		
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	15 - 25
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	140	2	15 - 25
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25

10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

 **Pizza pan**	 **Ovenschaal**	**Ovenvormp-jes**	 **Blik voor flanbodem**
Donker, niet-reflecte-rend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecte-rend Diameter van 28 cm

10.4 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.
Bakken op één niveau - bakken in bakblikken

		°C	min	
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 60	2
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarm-te	160	45 - 60	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	55 - 65	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarm-te	180	55 - 65	1
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 35	2
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarm-te	140	25 - 35	2

Bakken op één niveau - koekjes
Gebruik de derde rekstand.

		°C	min
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	20 - 30
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	170	20 - 30

Bakken op meerdere niveaus - koekjes

		°C	min	
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 45	2 / 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	25 - 35	1 / 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 55	2 / 4
Appeltaart, 1 blik per rooster (Ø 20 cm)	Hetelucht	160	55 - 65	2 / 4

Grillen
Verwarm de lege oven 5 minuten voor.
Grill met de maximale temperatuurinstelling.

		min	
Toast	Grillen	1 - 2	5
Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien	Grillen	24 - 30	4

Informatie voor testinstituten

Tests voor de functie: Stoom.
Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.
Stel de temperatuur in op 100°C.

	Reservoir (Gastro-norm)	kg		min	
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	0.3	3	8 - 9	Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	max.	3	10 - 11	Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.
Erwten, bevroren	2 x 2/3 geperforeerd	2 x 1,5	2 en 4	Tot de temperatuur op de koudste plek 85 °C heeft bereikt.	Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.

11. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging

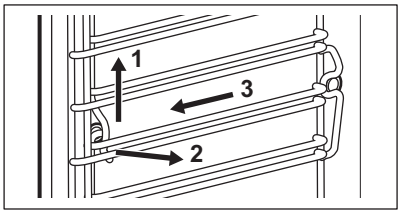
Reinigingsmiddelen	Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

Dagelijks gebruik	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.

Accessoires	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	
Stap 2	Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.	
Stap 3	Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.	
Stap 4	Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.	
Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.		

11.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoomreiniging

Voordat u begint:		
Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Stap 1	Vul de waterlade tot het maximale niveau tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
Stap 2	Selecteer: Menu / Reinigen.

Functie	**Omschrijving**	**Duur**
Stoomreiniging	Lichte reiniging	30 min

Stoomreiniging Plus	Normale reiniging Bespray de ruimte met een reinigingsmiddel.	75 min

Stap 3	Druk op START . Volg de instructies op het display. Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.
Stap 4	Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.
ⓘ Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

Na afloop van de reiniging:		
Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek.	Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.

11.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, wordt reiniging aanbevolen.
Gebruik de functie: Stoomreiniging Plus.

11.5 Gebruik: Ontkalken

Voordat je begint:		
Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Haal alle accessoires uit de oven.	Zorg ervoor dat het waterreservoir leeg is (gebruik: Reservoir ledigen-functie).

Duur van het eerste deel: ongeveer 100 min	
Stap 1	Selecteer: Menu / Reinigen / Ontkalken.
Stap 2	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
Stap 3	Giet 250 ml antikalkmiddel in het waterreservoir.
Stap 4	Vul het resterende gedeelte van het waterreservoir tot 700 ml met water, totdat het geluidssignaal klinkt of op het display de melding wordt weergegeven.

Stap 5	Nadat het eerste deel voorbij is, maakt u de braadpan leeg en plaatst u deze terug op de eerste rekstand.
Duur van het tweede deel: ongeveer 35 min	
Stap 6	Vul het waterreservoir met 950 ml water, totdat het signaal klinkt of totdat het display het bericht weergeeft.
Stap 7	Wanneer de functie is afgelopen, verwijder je de braadpan.
ⓘ Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

Wanneer het ontkalken eindigt:		
Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek.	Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.
ⓘ Als er na het ontkalken nog wat kalksteenresten in de oven achterblijven, wordt op het display gevraagd om de procedure te herhalen.		

11.6 Ontkalkmelder

Er zijn twee melders die u de instructie geven om de oven te ontkalken. U kunt de ontkalkmelder niet uitschakelen.

Type	**Omschrijving**
Zachte herinnering	Raadt u aan om de oven te ontkalken.
Harde herinnering	Verplicht u om de oven te ontkalken. Als u de oven niet ontkalkt wanneer de harde herinnering is ingeschakeld, zijn de stoomfuncties uitgeschakeld.

11.7 Gebruik: Spoelen

Voordat u begint:	
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.

Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.

Stap 2	Vul het waterreservoir tot het maximumniveau met water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
Stap 3	Selecteer: Menu / Reinigen / Spoelen. Duur: ongeveer 30 min
Stap 4	Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
Stap 5	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.
ⓘ Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

11.8 Droogherinnering

Na het koken met een stoomverwarmingsfunctie vraagt het display om de oven te drogen. Druk op JA om de oven te drogen.

11.9 Gebruik: Drogen

Gebruik het na het koken met een stoomverwarmingsfunctie of stoomreiniging om de ovenruimte te drogen.

Stap 1	Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.
Stap 2	Verwijder alle accessoires uit de oven.
Stap 3	Selecteer het menu: Reinigen / Drogen.
Stap 4	Volg de instructies op het scherm.

11.10 Gebruik: Reservoir ledigen

Gebruik het met de stoomverwarmingsfunctie om het resterende water uit het waterreservoir te verwijderen.

Voordat u begint:	
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.

Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
Stap 2	Selecteer: Menu / Reinigen / Reservoir ledigen. Duur: 6 min

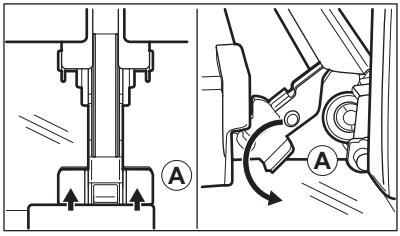
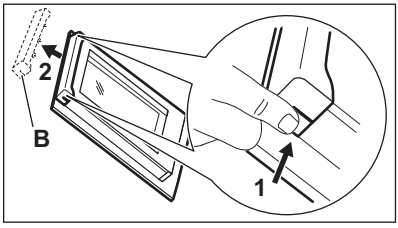
Stap 3	Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
Stap 4	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.
ⓘ Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

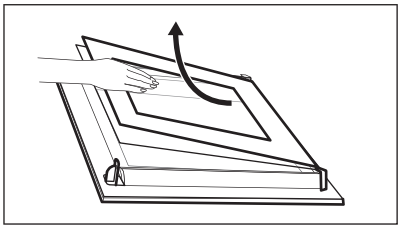
11.11 Verwijderen en installeren: Deur

U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze te reinigen. U Het aantal glasplaten verschilt per model.

⚠ **WAARSCHUWING!**
De deur is zwaar.

⚠ **LET OP!**
Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

Stap 1	Open de deur volledig.	
Stap 2	Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.	
Stap 3	Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.	
Stap 4	Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.	
Stap 5	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.	
Stap 6	Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.	

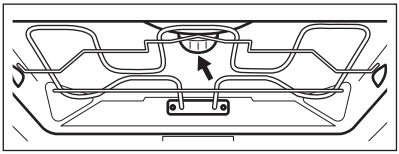
Stap 7	Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.	
Stap 8	Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.	
Stap 9	Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.	

11.12 Hoe te vervangen: Lamp

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Voordat u de lamp vervangt:		
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

Bovenlamp

Stap 1	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.	
Stap 2	Verwijder de metalen ring en reinig het glazen deksel.	
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.	
Stap 4	Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking en installeer deze.	

Zijlamp

Stap 1	Verwijder de linker drager van het rek om toegang te krijgen tot de lamp.

Stap 2	Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het deksel te verwijderen.
Stap 3	Verwijder en reinig het metalen frame en de afdichting.
Stap 4	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
Stap 5	Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.
Stap 6	Installeer de linker drager van het rek.

12. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op	
Mogelijke oorzaak	**Oplossing**
Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de elektriciteitsvoorziening.
De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in, zie voor meer informatie Klokfuncties hoofdstuk, Instellen: Klokfuncties.
De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
Het apparaat Kinderslot is aan.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Menu', Submenu voor: Opties.

Onderdelen	
Omschrijving	**Oplossing**
De lamp is opgebrand.	Vervang de lamp, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Hoe te vervangen: Lamp.

Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.

12.2 Hoe te beheren: Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer.
In deze sectie vindt u de lijst met problemen die u zelf kunt oplossen.

Code en omschrijving	**Oplossing**
F111 - Voedselsensor is niet correct in het stopcontact geplaatst.	Steek de Voedselsensor in het stopcontact.
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.

12.3 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.
De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	B68SV6380B 944188783
Energie-efficiëntie-index	61,9
Energie-efficiëntieklasse	A++
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	1,09 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,52 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	70 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	36.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

13.2 Energiebesparing

Dit apparaat heeft functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.
Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.
Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.
Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.
Koken met hete lucht
Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte
Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.
De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.
Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.
Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.
Eten warm houden
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.
Koken met de verlichting uitgeschakeld
Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.
Warmelucht (vochtig)
Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.
Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 sec. automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

Menu-item		Toepassing
Kook- En Bakassistent		Toont overzicht van de automatische programma's.
Reinigen		Toont overzicht van de schoonmaak-programma's.
Favorieten		Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties		Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
Instellingen	Instelling	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

14.2 Submenu voor: Reinigen

Submenu	Toepassing
Drogen	Procedure om de resterende condensatie in de holte op te laten drogen na gebruik van de stoomfuncties.
Reservoir ledigen	Procedure voor het verwijderen van het restwater van de waterlade na gebruik van de stoomfuncties.
Stoomreiniging	Licht reinigen.
Stoomreiniging Plus	Grondig reinigen.
Ontkalken	Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen	Procedure voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

14.3 Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd. Wanneer de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst Kinderslot op het display als u het apparaat inschakelt. Om het apparaat in te kunnen schakelen de codeletters in alfabetische volgorde selecteren. Toegang tot de timer, de afstandbediening en het lampje zijn beschikbaar met de optie ingeschakeld.
Snel Opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Alleen beschikbaar voor sommige functies van het apparaat.
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.
Tijdisindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

14.4 Submenu voor: Instelling

Submenu	Omschrijving
Taal	Stelt de taal van het apparaat in.
Helderheid Display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstonen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor: ⏻.
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Waterhardheid	Stelt de waterhardheid in.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

14.5 Submenu voor: Service

Submenu	Omschrijving
Demofunctie	Activerings-/deactiveringscode: 2468
Softwareversie	Informatie over softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt fabrieksinstellingen.

15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:					
Taal	Helderheid Display	Toetstonen	Geluidsvolume	Waterhardheid	Dagtijd

Maak uzelf vertrouwd met de basispictogrammen op het bedieningspaneel en het display:					
⏻ Aan/Uit	☰ Menu	☆ Favorieten	⏲ Timer	Voedselsensor	START / STOP

Het apparaat beginnen te gebruiken				
Snel starten	Schakel het apparaat in en begin de bereiding met de standaardtemperatuur en -tijd van de functie.	**Stap 1**	**Stap 2**	**Stap 3**
		Ingedrukt houden: ⏻.	☐ ... - selecteer de gewenste functie.	Druk op: START .
Snel uit	Schakel het apparaat op elk gewenst moment uit, vanuit elk scherm of bij elk bericht.	⏻ - ingedrukt houden tot het apparaat uitschakelt.		

Begin met koken				
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**	**Stap 4**	**Stap 5**
⏻ - indrukken om het apparaat in te schakelen.	☐ ... - selecteer de verwarmingsfunctie.	°C Instellen: temperatuur.	OK - druk hierop om te bevestigen.	START - druk hierop om te beginnen met koken.

Steamify - Stoomkoken			
Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.			
Stoom voor Stomen	**Stoom voor Stoven**	**Stoom voor Zacht Krokant**	**Stoom voor Bakken en Braden**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Leer snel koken
Gebruik de automatische programma's om snel een gerecht te koken met de standaardinstellingen:

Leer snel koken				
Kook- En Bakassistent	**Stap 1**	**Stap 2**	**Stap 3**	**Stap 4**
	Druk op: ⏻.	Druk op: ☰.	Druk op: Kook- En Bakassistent.	Kies het gerecht.

Gebruik snelle functies om de kooktijd in te stellen	
10% Finish assist Gebruik 10% Finish assist om extra tijd toe te voegen wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft.	Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

Het apparaat reinigen met stoomreiniging		
Stap 1 Druk op: ☰	**Stap 2** Druk op:	**Stap 3** Kies de modus:
Stoomreiniging		Voor een lichte reiniging.
Stoomreiniging Plus		Voor een grondige reiniging.
Ontkalken		Voor het verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen		Voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

16. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.
Visit our website to:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.aeg.com/support

Register your product for better service:
www.registeraeg.com

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

For more recipes, hints, troubleshooting download **My AEG Kitchen** app.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

⚠ Warning / Caution-Safety information

ⓘ General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 86

1.1 Children and vulnerable people safety..... 86
1.2 General Safety.....87

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 88

2.1 Installation.....88
2.2 Electrical connection.....89
2.3 Use..... 90
2.4 Care and cleaning.....90
2.5 Steam Cooking..... 91
2.6 Internal lighting..... 91
2.7 Service.....91
2.8 Disposal.....91

3. PRODUCT DESCRIPTION..... 92

3.1 General overview.....92
3.2 Accessories..... 92

4. CONTROL PANEL.....93

4.1 Control panel overview..... 93
4.2 Display..... 94

5. BEFORE FIRST USE.....95

5.1 Initial Cleaning 95
5.2 First connection..... 95
5.3 Initial preheating..... 95
5.4 How to set: Water Hardness.....95

6. DAILY USE..... 96

6.1 How to set: Heating functions..... 97

6.2 How to set: Steamify - Steam heating function..... 97
6.3 How to set: Assisted Cooking..... 98
6.4 Heating functions..... 99
6.5 Notes on: Moist Fan Baking..... 101

7. CLOCK FUNCTIONS..... 102

7.1 Clock functions description..... 102
7.2 How to set: Clock functions..... 102

8. USING THE ACCESSORIES..... 104

8.1 Inserting accessories..... 104
8.2 Food Sensor..... 104
8.3 How to use: Food Sensor..... 105

9. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 106

9.1 How to save: Favourites..... 106
9.2 Function lock..... 107
9.3 Automatic switch-off..... 107
9.4 Cooling fan..... 107

10. HINTS AND TIPS..... 108

10.1 Cooking recommendations..... 108
10.2 Moist Fan Baking..... 108
10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories..... 109
10.4 Cooking tables for test institutes 109

11. CARE AND CLEANING..... 111

11.1 Notes on cleaning..... 111
11.2 How to remove: Shelf supports .112
11.3 How to use: Steam Cleaning..... 112
11.4 Cleaning Reminder..... 113
11.5 How to use: Descaling..... 113
11.6 Descaling reminder..... 114
11.7 How to use: Rinsing..... 114
11.8 Drying reminder..... 115
11.9 How to use: Drying..... 115
11.10 How to use: Tank emptying..... 115
11.11 How to remove and install: Door..... 116
11.12 How to replace: Lamp..... 117

12. TROUBLESHOOTING..... 117

12.1 What to do if..... 118
12.2 How to manage: Error codes..... 118
12.3 Service data..... 119

13. ENERGY EFFICIENCY..... 119

13.1 Product Information and Product Information Sheet according to EU Ecodesign and Energy Labelling Regulations..... 119
13.2 Energy saving..... 120

14. MENU STRUCTURE..... 121

14.1 Menu..... 121
14.2 Submenu for: Cleaning..... 121
14.3 Submenu for: Options..... 122
14.4 Submenu for: Setup..... 122
14.5 Submenu for: Service..... 123

15. IT'S EASY!..... 123

16. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 125

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if

they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.

- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the work-top minimum height)	578 (600) mm
Cabinet width	560 mm

Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	1027 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

2.2 Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

⚠ **WARNING!**
Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ **WARNING!**
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

⚠ **WARNING!**
Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.

- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Steam Cooking

⚠ **WARNING!**
Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
  – Be careful when you open the appliance door when the function is activated. Steam can release.
  – Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.6 Internal lighting

⚠ **WARNING!**
Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

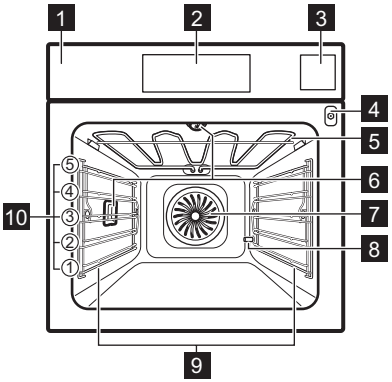
2.8 Disposal

⚠ **WARNING!**
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

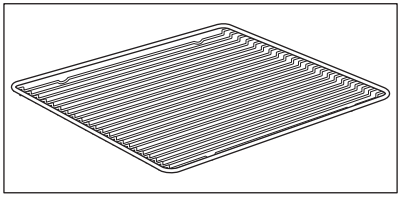
3.1 General overview



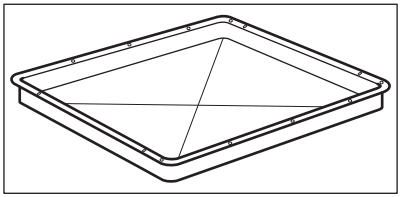
1 Control panel
2 Display
3 Water drawer
4 Socket for the food sensor
5 Heating element
6 Lamp
7 Fan
8 Descaling pipe outlet
9 Shelf support, removable
10 Shelf positions

3.2 Accessories

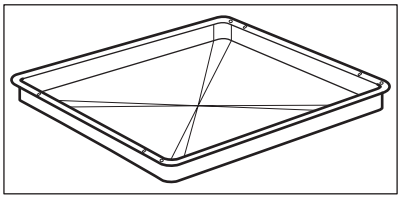
Wire shelf
For cookware, cake tins, roasts.



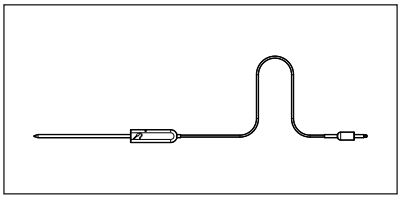
Baking tray
For cakes and biscuits.



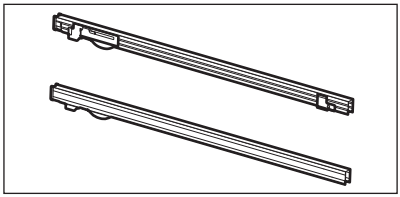
Grill- / Roasting pan
To bake and roast or as a pan to collect fat.



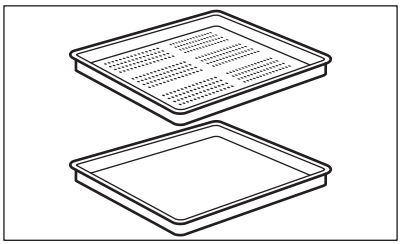
Food Sensor
To measure the temperature inside food.



Telescopic runners
For inserting and removing trays and wireshelf more easily.

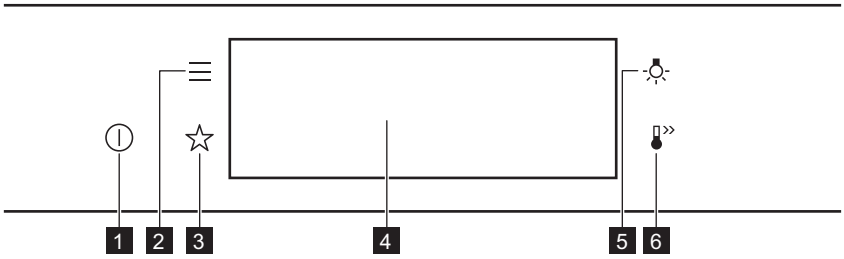


Steam set
One unperforated and one perforated food container.
The steam set drains the condensing water away from the food during steam cooking. Use it to prepare vegetables, fish, chicken breast. The set is not suitable for food that needs to soak in the water e.g. rice, polenta, pasta.



4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview

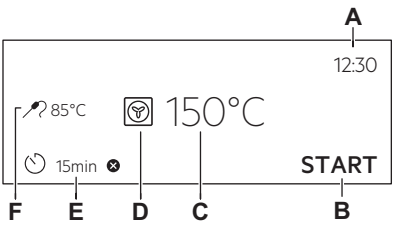


1	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Menu	Lists the appliance functions.
3	Favourites	Lists the favourite settings.

4	Display	Shows the current settings of the appliance.
5	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.

Press	**Move**	**Press and hold**
Touch the surface with fingertip.	Slide fingertip over the surface.	Touch the surface for 3 seconds.

4.2 Display



Display with key functions set.
A. Time of Day
B. START/STOP
C. Temperature
D. Heating functions
E. Timer
F. Food Sensor (selected models only)

Display indicators

Basic indicators - to navigate on the display.			
OK To confirm the selection / setting.	 To go one level back in the menu.	 To undo the last action.	 To turn the options on and off.
Sound Alarm function indicators - when the set time of cooking ends, the signal sounds.			
 The function is on.	 The function is on. Cooking stops automatically.		 Sound alarm is off.
Timer indicators			

To set the function: Delayed start.	To cancel the setting.

5. BEFORE FIRST USE

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

5.1 Initial Cleaning

Step 1	**Step 2**	**Step 3**
Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.	Clean the appliance and the accessories only with a micro-fibre cloth, warm water and a mild detergent.	Place the accessories and the removable shelf supports in the appliance.

5.2 First connection

The display shows welcome message after the first connection.
You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Water Hardness, Time of Day.

5.3 Initial preheating

Preheat the empty oven before the first use.

Step 1	Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
Step 2	Set the maximum temperature for the function: ▭. Let the oven operate for 1 h.
Step 3	Set the maximum temperature for the function: ⍾. Let the oven operate for 15 min.
ⓘ The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.	

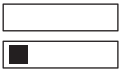
5.4 How to set: Water Hardness

When you connect the oven to the mains you have to set the water hardness level.

Use the test paper supplied with the steam set.

Step 1	**Step 2**	**Step 3**	**Step 4**
Put the test paper into water for about 1 sec. Do not put the test paper under running water.	Shake the test paper to remove the excess of water.	After 1 min, check water hardness with the table below.	Set the water hardness level: Menu / Settings / Setup / Water Hardness.
ⓘ The colours of the test paper continue to change. Do not check water hardness later than 1 min after test.			
You can change the water hardness level in the menu: Settings / Setup / Water Hardness.			

The table shows water hardness range (dH) with the corresponding level of Calcium deposit and the water classification. Adjust the water hardness level according to the table.

Water hardness		**Test paper**	**Calcium deposit (mmol/l)**	**Calcium deposit (mg/l)**	**Water classification**
Level	**dH**				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	soft
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderately hard
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hard
4	≥22		≥ 3.9	≥151	very hard

When the tap water hardness level is 4, fill the water drawer with still bottled water.

6. DAILY USE

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions

Step 1	Turn on the oven. The display shows the default heating function.
Step 2	Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
Step 3	Select the heating function and press: OK. The display shows: temperature.
Step 4	Set: temperature. Press: OK.
Step 5	Press: START . Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking.
STOP - press to turn off the heating function.	
Step 6	Turn off the oven.

6.2 How to set: Steamify - Steam heating function

Step 1	Turn on the oven. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.
Step 2	Press . Set the steam heating function.
Step 3	Press: OK. The display shows the temperature settings.
Step 4	Set the temperature. Type of the steam heating function depends on the set temperature.

Steam for Steaming 50 - 100 °C	For steaming vegetables, grains, legumes, seafood, terrines and spoon desserts.
Steam for Stewing 105 - 130 °C	For cooking stewed and braised meat or fish, bread and poultry, as well as cheesecakes and casseroles.
Steam for Gentle Crisping 135 - 150 °C	For meat, casseroles, stuffed vegetables, fish and gratin. Owing to the combination of steam and heat the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface. If you set the timer, grill function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a gentle gratin.

Steam for Baking and Roasting 155 - 230 °C	For roasted and baked dishes meat, fish, poultry, filled puff pastry, tarts, muffins, gratin, vegetables and bakery dishes. If you set the timer and put the food on the first level, bottom heat function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a crispy bottom.
Step 5	Press: OK.
Step 6	Press the cover of the water drawer to open it.
Step 7	Fill the water drawer with cold water to the maximum level (around 950 ml) until the signal sounds or the display shows the message. The water supply is sufficient for approximately 50 min. Do not fill the water drawer over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage. ⚠ **WARNING!** Use only cold tap water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water drawer.
Step 8	Push the water drawer to its initial position.
Step 9	Press: START . Steam appears after approximately 2 min. When the oven reaches the set temperature, the signal sounds.
Step 10	When the water drawer runs out of water, the signal sounds. Refill the water drawer.
Step 11	Turn off the oven.
Step 12	Empty the water drawer after cooking ends. Refer to "Care and Cleaning" chapter, Tank emptying.
Step 13	Residual water can condensate in the cavity. After cooking, carefully open the oven door. When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.

6.3 How to set: Assisted Cooking

Every dish in this submenu has a recommended function and temperature. You can adjust the time and the temperature.
For some of the dishes you can also cook with:

- Weight Automatic
- Food Sensor

The degree to which a dish is cooked:

- Rare or Less
- Medium

- Well Done or More

Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Press: ☰.
Step 3	Press: ✕ . Enter: Assisted Cooking.
Step 4	Choose a dish or a food type.
Step 5	Press: START .

6.4 Heating functions

STANDARD

Heating function	Application
Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
Frozen Foods	To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.
Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.

Heating function	Application
Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

SPECIALS

Heating function	Application
Preserving	To preserve vegetables (e.g., pickles).
Dehydrating	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
Plate Warming	To preheat plates for serving.
Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
Au Gratin	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.
Keep Warm	To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary
Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.

STEAM

Heating function	Application
Steamify	Use steam for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.
Steam Regenerating	Food reheating with steam prevents surface drying. Heat is distributed in a gentle and even way, which allows to recover taste and aroma of food as just prepared. This function can be used to reheat food directly on a plate. You can reheat more than one plate at the same time, using different shelf positions.
Bread Baking	Use this function to prepare bread and bread rolls with a very good professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.
Dough Proving	To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.
Full Steam	For steaming vegetables, side dishes, fish
Humidity High	The function is suitable for cooking delicate dishes like custards, flans, terrines and fish.
Humidity Low	The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, meat gets a tender and juicy texture along with a crusty surface.

6.5 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.
The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.
When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.
For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions description

Clock function	Application
Cooking time	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min.
End Action	To set what happens when the timer ends counting.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend cooking time.
Reminder	To set a countdown. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance.
Uptimer	Monitors how long the function operates. Uptimer - you can turn it on and off.

7.2 How to set: Clock functions

How to set the clock	
Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Press: Time of Day.
Step 3	Set the time. Press: OK.

How to set cooking time	
Step 1	Choose the heating function and set the temperature.
Step 2	Press: ⏲.
Step 3	Set the time. Press: OK.

How to choose end option	
Step 1	Choose the heating function and set the temperature.

How to choose end option	
Step 2	Press: ⏲.
Step 3	Set the cooking time.
Step 4	Press: ● ● ●.
Step 5	Press: End Action.
Step 6	Choose the preferred: End Action.
Step 7	Press: OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

How to delay start of cooking	
Step 1	Set the heating function and the temperature.
Step 2	Press: ⏲.
Step 3	Set the cooking time.
Step 4	Press: ● ● ●.
Step 5	Press: Delayed start.
Step 6	Choose the value.
Step 7	Press: OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

How to extend cooking time
When 10% of cooking time is left and the food seems not to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function.
Press **+1min** to extend the cooking time.

How to change timer settings	
Step 1	Press: ⏲.

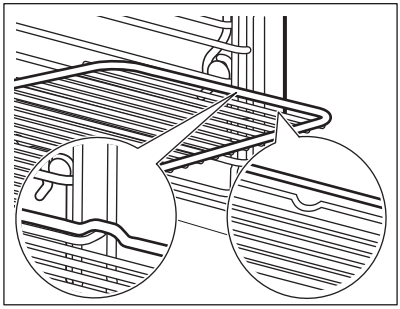
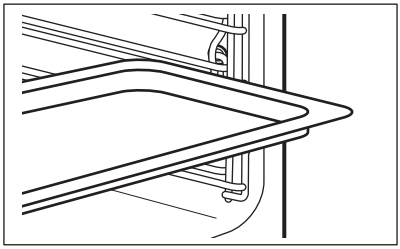
How to change timer settings	
Step 2	Set the timer value.
Step 3	Press: OK.
You can change the set time during cooking at any time.	

8. USING THE ACCESSORIES

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

8.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

Wire shelf: Push the shelf between the guide bars of the shelf support.	
Baking tray / Deep pan: Push the tray between the guide bars of the shelf support.	

8.2 Food Sensor

Food Sensor - measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

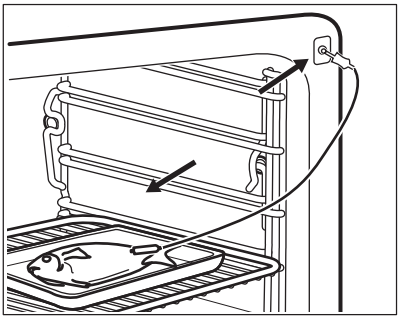
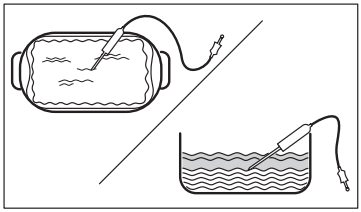
There are two temperatures to be set:	
°C The oven temperature: minimum 120 °C.	The core temperature.

For the best cooking results:		
Ingredients should be at room temperature.	Do not use it for liquid dishes.	During cooking it must remain in the dish.

The oven calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the set oven function and the temperature.

8.3 How to use: Food Sensor

Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
Step 3	Insert: Food Sensor.

Meat, poultry and fish	**Casserole**
Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish.	Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.
	

Step 4	Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven. The display shows the current temperature of: Food Sensor.
Step 5	- press to set the core temperature of the sensor.
Step 6	- press to set the preferred option: • Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds. • Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the oven stops.
Step 7	Select the option and repeatedly press: OK to go to main screen.
Step 8	Press: START . When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.
Step 9	Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven. **WARNING!** There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.

9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 How to save: Favourites

You can save your favourite settings, such as the heating function, the cooking time, the temperature or the cleaning function. You can save 3 favourite settings.

Step 1	Turn on the appliance.
Step 2	Select the preferred setting.
Step 3	Press: . Select: Favourites.
Step 4	Select: Save current settings.
Step 5	Press **+** to add the setting to the list of: Favourites. Press OK.

- press to reset the setting.
- press to cancel the setting.

9.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.

Step 1	Turn on the appliance.
Step 2	Set a heating function.
Step 3	☆, 🌡 - press at the same time to turn on the function.
To turn off the function repeat step 3.	

9.3 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

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

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, End time, Slow Cooking.

9.4 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

ⓘ

The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.
Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.
If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.
For more cooking recommendations refer to cooking tables on our website. To find the Cooking Hints, check the PNC number on the rating plate on the front frame of the appliance cavity.

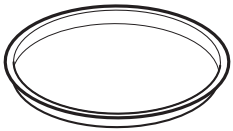
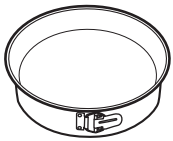
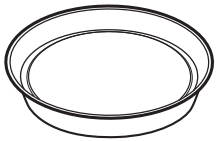
10.2 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

		°C		
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	140	2	15 - 25
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25

10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.

 Pizza pan	 Baking dish	Ramekins	 Flan base tin
Dark, non-reflective 28 cm diameter	Dark, non-reflective 26 cm diameter	Ceramic 8 cm diameter, 5 cm height	Dark, non-reflective 28 cm diameter

10.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.
Baking on one level - baking in tins

		°C	min	
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	160	45 - 60	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	160	55 - 65	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	180	55 - 65	1
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 35	2
Short bread	Conventional Cooking	140	25 - 35	2

Baking on one level - biscuits
Use the third shelf position.

		°C	min
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 30
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30

Multilevel baking - biscuits

		°C	min	
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 45	2 / 4
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	25 - 35	1 / 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 55	2 / 4
Apple pie, 1 tin per grid (Ø 20 cm)	True Fan Cooking	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Preheat the empty oven for 5 minutes.
Grill with the maximum temperature setting.

		min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Beef steak, turn halfway through	Grill	24 - 30	4

Information for test institutes

Tests for the function: Full Steam.
Tests according to IEC 60350-1.
Set the temperature to 100°C.

	Container (Gastro-norm)	kg		min	
Broccoli, pre-heat the empty oven	1 x 2/3 perforated	0.3	3	8 - 9	Put the baking tray on the first shelf position.
Broccoli, pre-heat the empty oven	1 x 2/3 perforated	max.	3	10 - 11	Put the baking tray on the first shelf position.
Peas, frozen	2 x 2/3 perforated	2 x 1.5	2 and 4	Until the temperature in the coldest spot reaches 85 °C.	Put the baking tray on the first shelf position.

11. CARE AND CLEANING

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

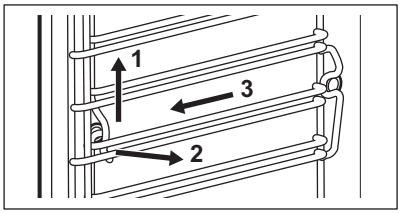
Cleaning Agents	Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
	Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.

Accessories	Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
	Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

Step 1	Turn off the oven and wait until it is cold.	
Step 2	Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.	
Step 3	Pull the front end of the shelf support away from the side wall.	
Step 4	Pull the supports out of the rear catch.	
Install the shelf supports in the opposite sequence.		

11.3 How to use: Steam Cleaning

Before you start:		
Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories and removable shelf supports.	Clean the bottom of the cavity and the inner door glass with a soft cloth with warm water and a mild detergent.

Step 1	Fill the water drawer to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message.
Step 2	Select: Menu / Cleaning.

Function	**Description**	**Duration**
Steam Cleaning	Light cleaning	30 min
Steam Cleaning Plus	Normal cleaning Spray the cavity with a detergent.	75 min

Step 3	Press START . Follow the instruction on the display. The signal sounds when the cleaning ends.
Step 4	Press any symbol to turn off the signal.
ⓘ When this function works, the lamp is off.	

When the cleaning ends:		
Turn off the oven.	When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.	Leave the oven door open and wait until the cavity is dry.

11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.
Use the function: Steam Cleaning Plus.

11.5 How to use: Descaling

Before you start:		
Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories.	Make sure that the water drawer is empty (use: Tank emptying function).

Duration of the first part: around 100 min	
Step 1	Select: Menu / Cleaning / Descaling.
Step 2	Place the deep pan on the first shelf position.
Step 3	Pour 250 ml of the descaling agent in the water drawer.
Step 4	Fill the remaining part of the water drawer with 700 ml of water, until the signal sounds or the display shows the message.
Step 5	After the first part is over, empty the deep pan and put it back on the first shelf position.

Duration of the second part: around 35 min	
Step 6	Fill the water drawer with 950 ml of water, until the signal sounds or the display shows the message.
Step 7	When the function ends, remove the deep pan.
ⓘ When this function works, the lamp is off.	

When descaling ends:		
Turn off the oven.	When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.	Leave the oven door open and wait until the cavity is dry.
ⓘ If some limestone residue remains in the oven after descaling, the display prompts to repeat the procedure.		

11.6 Descaling reminder

There are two reminders which prompt you to descale the oven. You cannot disable the descaling reminder.

Type	Description
Soft reminder	Recommends you to descale the oven.
Hard reminder	Obligates you to descale the oven. If you do not descale the oven when the hard reminder is on, the steam functions are disabled.

11.7 How to use: Rinsing

Before you start:	
Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories.

Step 1	Place the deep pan on the first shelf position.
Step 2	Fill the water drawer with water to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message.
Step 3	Select: Menu / Cleaning / Rinsing. Duration: around 30 min

Step 4	Turn on the function and follow the instruction on the display.
Step 5	When the function ends, remove the deep pan.
ⓘ When this function works, the lamp is off.	

11.8 Drying reminder

After cooking with a steam heating function the display prompts to dry the oven.
Press YES to dry the oven.

11.9 How to use: Drying

Use it after cooking with a steam heating function or steam cleaning to dry the cavity.

Step 1	Make sure the oven is cold.
Step 2	Remove all accessories.
Step 3	Select the menu: Cleaning / Drying.
Step 4	Follow the instructions on the screen.

11.10 How to use: Tank emptying

Use it after cooking with steam heating function to remove the residual water from the water drawer.

Before you start:	
Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories.

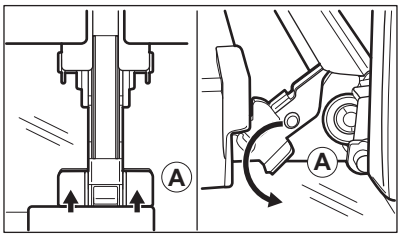
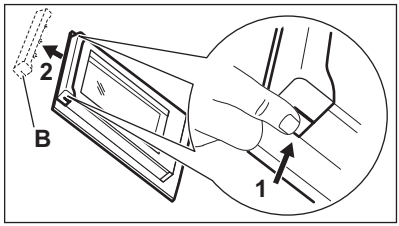
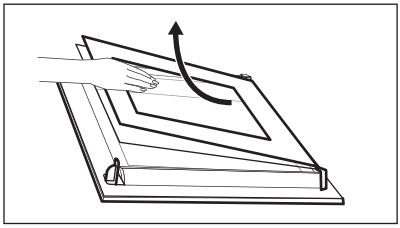
Step 1	Place the deep pan on the first shelf position.
Step 2	Select: Menu / Cleaning / Tank emptying. Duration: 6 min
Step 3	Turn on the function and follow the instruction on the display.
Step 4	When the function ends, remove the deep pan.
ⓘ When this function works, the lamp is off.	

11.11 How to remove and install: Door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

⚠ **WARNING!**
The door is heavy.

⚠ **CAUTION!**
Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

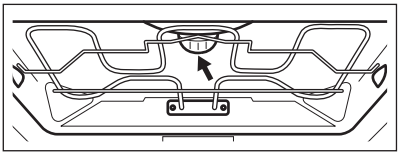
Step 1	Fully open the door.	
Step 2	Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.	
Step 3	Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.	
Step 4	Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.	
Step 5	Pull the door trim to the front to remove it.	
Step 6	Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.	
Step 7	Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dish-washer.	
Step 8	After cleaning, do the above steps in the opposite se-quence.	
Step 9	Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.	

11.12 How to replace: Lamp

⚠ **WARNING!**
Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Before you replace the lamp:		
Step 1	**Step 2**	**Step 3**
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Top lamp

Step 1	Turn the glass cover to remove it.	
Step 2	Remove the metal ring and clean the glass cover.	
Step 3	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.	
Step 4	Attach the metal ring to the glass cover and install it.	

Side lamp

Step 1	Remove the left shelf support to get access to the lamp.
Step 2	Use a Torx 20 screwdriver to remove the cover.
Step 3	Remove and clean the metal frame and the seal.
Step 4	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
Step 5	Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.
Step 6	Install the left shelf support.

12. TROUBLESHOOTING

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

The appliance does not turn on or does not heat up	
Possible cause	**Remedy**
The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.
The clock is not set.	Set the clock, for details refer to Clock functions chapter, How to set: Clock functions.
The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The fuse is blown.	Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
The appliance Child Lock is on.	Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.

Components	
Description	**Remedy**
The lamp is burnt out.	Replace the lamp, for details refer to "Care and Cleaning" chapter, How to replace: Lamp.

Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.

12.2 How to manage: Error codes

When the software error occurs, the display shows error message.
In this section, you will find the list of the problems that you can handle on your own.

Code and description	Remedy
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.

Code and description	Remedy
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.

12.3 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.
The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information and Product Information Sheet according to EU Ecodesign and Energy Labelling Regulations

Supplier's name	AEG
Model identification	B68SV6380B 944188783
Energy Efficiency Index	61.9
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle
Number of cavities	1

Heat source	Electricity
Volume	70 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	36.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

13.2 Energy saving

The appliance has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
Use metal cookware to improve energy saving.
When possible, do not preheat the appliance before cooking.
Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.
Cooking with fan
When possible, use the cooking functions with fan to save energy.
Residual heat
If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.
The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.
When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.
Use the residual heat to warm up other dishes.
Keep food warm
Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.
The residual heat indicator or temperature appears on the display.
Cooking with the lamp off
Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.
Moist Fan Baking
Function designed to save energy during cooking.
When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

Menu item		Application
Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Cleaning		Lists cleaning programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

14.2 Submenu for: Cleaning

Submenu	Application
Drying	Procedure for drying the cavity from the condensation remaining after a use of the steam functions.
Tank emptying	Procedure for removing the residual water from the water drawer after use of the steam functions.
Steam Cleaning	Light cleaning.
Steam Cleaning Plus	Thorough cleaning.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Rinsing	Procedure for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

14.3 Submenu for: Options

Submenu	Application
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance. When the option is on, the text Child Lock appears in the display when you turn on the appliance. To enable the appliance use, choose the code letters in the alphabetical order. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the option on.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the appliance functions.
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Time Indication	Turns the clock on and off.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

14.4 Submenu for: Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for: ⏻.
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Water Hardness	Sets the water hardness.
Time of Day	Sets the current time and date.

14.5 Submenu for: Service

Submenu	Description
Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

15. IT'S EASY!

Before the first use you have to set:					
Language	Display Brightness	Key Tones	Buzzer Volume	Water Hardness	Time of Day

Familiarize yourself with the basic icons on the control panel and the display:					
⏻ ON / OFF	☰ Menu	☆ Favourites	⏲ Timer	Food Sensor	START / STOP

Start using the appliance				
Quick start	Turn on the appliance and start cooking with the default temperature and time of the function.	**Step 1**	**Step 2**	**Step 3**
		Press and hold: ⏻.	☐ ... - select the preferred function.	Press: START .
Quick Off	Turn off the appliance, any screen or message at any time.	⏻ - press and hold until the appliance turns off.		

Start cooking				
Step 1	**Step 2**	**Step 3**	**Step 4**	**Step 5**

Start cooking				
⏻ - press to turn on the appliance.	... - select the heating function.	℃ - set the temperature.	OK - press to confirm.	START - press to start cooking.

Steam cooking - Steamify			
Set the temperature. Type of the steam heating function depends on the set temperature.			
Steam for Steaming	**Steam for Stewing**	**Steam for Gentle Crisping**	**Steam for Baking and Roasting**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Get to know how to cook quickly				
Use the automatic programmes to prepare a dish quickly with the default settings:				
Assisted Cooking	**Step 1**	**Step 2**	**Step 3**	**Step 4**
	Press: ⏻.	Press: ☰.	Press: ✕ Assisted Cooking.	Choose the dish.

Use quick functions to set the cooking time	
10% Finish assist Use 10% Finish assist to add extra time when 10% of the cooking time is left.	To extend the cooking time press **+1min**.

Clean the appliance with Steam cleaning		
Step 1 Press: ☰	**Step 2** Press: ▱	**Step 3** Choose the mode:
Steam Cleaning		For light cleaning.
Steam Cleaning Plus		For thorough cleaning.
Descaling		For cleaning the steam generation circuit from residual limestone.

Clean the appliance with Steam cleaning	
Rinsing	For rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

16. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol 🗑 with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

TÄYDELLISIÄ TULOKSIA

Kiitos, kun valitsit tämän AEG-tuotteen. Olemme luoneet sen antamaan sinulle moitteettoman suorituskyvyn monien vuosien ajan innovatiivisilla tekniikoilla, jotka helpottavat elämää – nämä ovat ominaisuuksia, joita et ehkä löydä tavallisista laitteista. Käytä muutama minuutti aikaasi lukeaksesi, kuinka saat kaiken kaiken hyödyn irti laitteesta.
Vieraile verkkosivullamme:

Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:
www.aeg.com/support

Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:
www.registeraeg.com

Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:
www.aeg.com/shop

Saat lisää reseptejä, vinkkejä, vianetsintäohjeita lataamalla **My AEG Kitchen** sovellus.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.
Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme: Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.
Tiedot löytyvät arvokilvestä.

⚠ Varoitus / Varotoimi – Turvallisuustiedot

ⓘ Yleistietoa ja vinkkejä

Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....127

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus.....128
1.2 Yleinen turvallisuus.....128

2. TURVALLISUUSOHJEET..... 129

2.1 Asennus.....129
2.2 Sähkökytkentä..... 130
2.3 Valitse.....131
2.4 Hoito ja puhdistus..... 132
2.5 Höyrytoiminto.....132
2.6 Sisävalaistus.....132
2.7 Huolto..... 132
2.8 Hävittäminen.....132

3. TUOTEKUVAUS..... 133

3.1 Yleiskatsaus.....133
3.2 Varusteet..... 133

4. KÄYTTÖPANEELI..... 134

4.1 Ohjauspaneelin yleisnäkymä..... 134
4.2 Näyttö..... 135

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ..... 136

5.1 Alkupuhdistus 136
5.2 Ensimmäinen yhteys.....136
5.3 Alustava esikuumennus.....136
5.4 Asettaminen: Veden kovuus..... 137

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....138

6.1 Asetukset: Uunitoiminnot.....138
6.2 Asetukset: Steamify - Höyryuunitoiminnot.....138
6.3 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus.....140
6.4 Uunitoiminnot.....140
6.5 Huomautuksia:Kostea kiertoilma. 143

7. KELLOTOIMINNOT..... 143

7.1 Kellotoimintojen kuvaus.....143
7.2 Asetukset: Kellotoiminnot..... 144

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.... 145

8.1 Lisävarusteiden asennus.....145
8.2 Paistolämpömittari..... 146
8.3 Käyttöohje: Paistolämpömittari.... 146

9. LISÄTOIMINNOT..... 148

9.1 Tallentaminen: Suosikit.....148
9.2 Toimintolukitus.....148
9.3 Automaattinen virrankatkaisu..... 148
9.4 Jäähdytyspuhallin..... 149

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA..... 149

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia.....149
10.2 Kostea kiertoilma..... 149
10.3 Kostea kiertoilma – suositellut varusteet.....150
10.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot.....150

11. HOITO JA PUHDISTUS.....153

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia..... 153
11.2 Irrottaminen: Kannattimet 154
11.3 Käyttöohjeet: Höyrypuhdistus.... 154
11.4 Muistutus Puhdistamisesta..... 155
11.5 Käyttöohje: Kalkinpoisto..... 155
11.6 Kalkinpoiston muistutus..... 156
11.7 Käyttöohje: Huuhtelu..... 156
11.8 Kuivauksen muistutus.....156
11.9 Käyttöohje: Kuivaus..... 157
11.10 Käyttöohje: Vesisäiliön tyhjennys..... 157
11.11 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku.157
11.12 Vaihtaminen: Lamppu.....158

12. VIANMÄÄRITYS..... 159

12.1 Käyttöhäiriöt.....160
12.2 Hallitseminen: Virhekoodit..... 160
12.3 Huoltotiedot.....161

13. ENERGIATEHOKKUUS..... 161

13.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake..... 161
13.2 Energiansäästö.....162

14. VALIKKORAKENNE.....163

14.1 Valikko..... 163
14.2 Alavalikko toiminnoille: Puhdistus.....163
14.3 Alavalikko toiminnoille: Lisätoiminnot 164
14.4 Alavalikko toiminnoille: Käyttöönottoasetukset..... 164
14.5 Alavalikko toiminnoille: Huolto... 165

15. SE ON HELPPOA!.....165

16. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....167

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähettyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.

- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältytään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

⚠ **VAROITUS!**
Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.
- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	578 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	1027 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

2.2 Sähkökytkentä

⚠ **VAROITUS!**
Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.

- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse

⚠ **VAROITUS!**
Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

⚠ **VAROITUS!**
Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
  - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laiteen pohjan kanssa.
  - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
  - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
  - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus

⚠ **VAROITUS!**
Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkua. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieniä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Höyrytoiminto

⚠ **VAROITUS!**
Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

- Laitteesta tuleva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
  – Avaa laitteen luukku varoen toiminnon ollessa toiminnassa. Höyry saattaa tällöin päästä ulos.
  – Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon käytön jälkeen.

2.6 Sisävalaistus

⚠ **VAROITUS!**
Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, tärinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

2.7 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

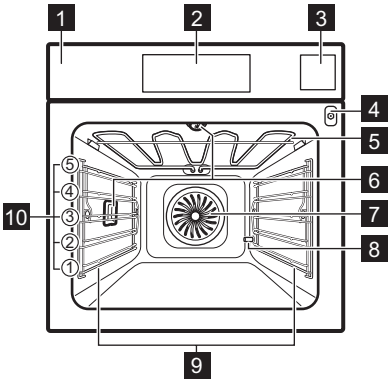
2.8 Hävittäminen

⚠ **VAROITUS!**
Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

3. TUOTEKUVAUS

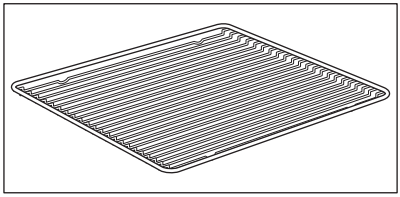
3.1 Yleiskatsaus



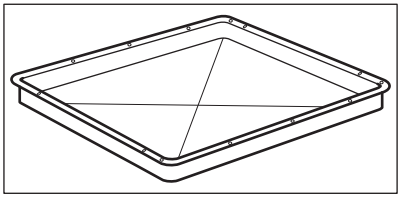
1 Käyttöpaneeli
2 Näyttö
3 Vesilokero
4 Paistolämpömittarin pistorasia
5 Lämpövastus
6 Lamppu
7 Puhallin
8 Putken poistokohdan kalkinpoisto
9 Hyllykannatin, irrotettava
10 Hyllytasot

3.2 Varusteet

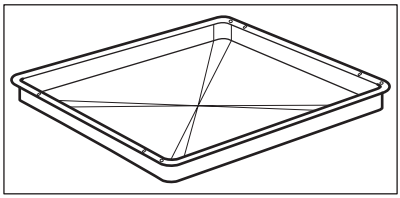
Paistoritilä
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.



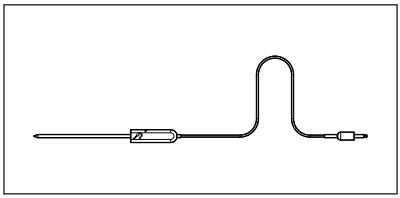
Leivinpelti
Kakuille ja kekseille.



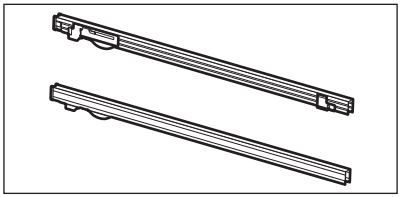
Grilli / uunipannu
Paistamiseen tai pannuna rasvan keräämiseen.



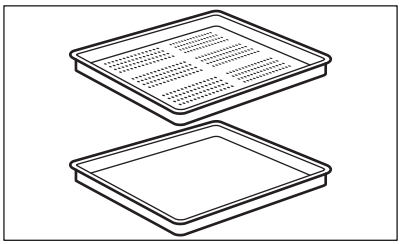
Paistolämpömittari
Ruoan sisälämpötilan mittaamiseen.



Teleskooppikannattimet
Peltien ja ritilän helpompaan asentamiseen ja poistamiseen.

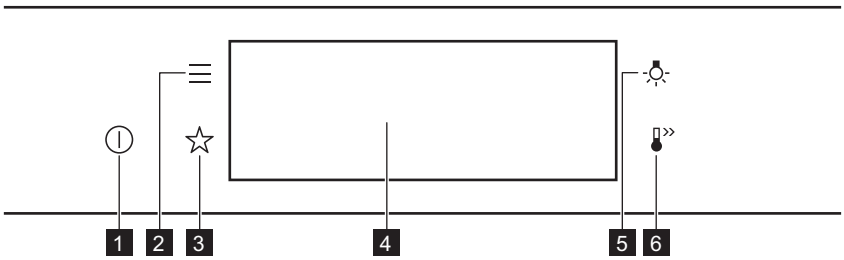


Höyrysetti
Yksi rei'ittämätön ja yksi rei'itetty ruoka-astia. Höyrysetti valuttaa lauhdeveden ruoasta pois höyrykypsennyksen aikana. Käytä sitä vihannesten, kalan ja kananrintapalan valmistamiseen. Setti ei sovi elintarvikkeille, joiden tulee kypsyä vedessä (esim. riisi, maissipuuro, pasta).



4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

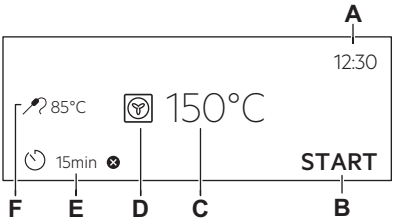


1	Päällä / Pois	Paina ja pidä painettuna laitteen kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.
2	Valikko	Luettelee laitteen toiminnot.
3	Suosikit	Listaa omat ohjelmat

4	Näyttö	Näyttää laitteen asetukset.
5	Lampun kytkin	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
6	Pikakuumennus	Toiminnon kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta: Pikakuumennus.

Paina	**Siirrä**	**Paina ja pidä painettuna painiketta:**
Kosketa pintaa sormella.	Liu'uta sormea pinnalla.	Kosketa pintaa kolmen sekunnin ajan.

4.2 Näyttö



Näyttö esittäen asetetut toiminnot.
A. Kellonaika
B. KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ
C. Lämpötila
D. Uunitoiminnot
E. Ajastin
F. Paistolämpömittari (vain määrätyt valitut mallit)

Näytön merkkivalot

Perusmerkkivalot - näytön selaaminen.			
OK Valinnan/asetuksen vahvistaminen.	〈 Valikossa siirtyminen takaisin yhden tason verran.	↩ Viimeisen toiminnon peruuttaminen.	 Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.
Äänimerkki-toiminnon merkkivalot – kun asetettu kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.			

Toiminto on päällä.	STOP Toiminto on päällä. Kypsentäminen pysähtyy automaattisesti.	Hälytysäänimerkki on pois päältä.
Ajastimen merkkivalot		
Toiminnon asettaminen: Ajastettu käynnistyminen.		Asetuksen peruuttaminen.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

⚠ **VAROITUS!**
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Alkupuhdistus

1. vaihe	**2. vaihe**	**3. vaihe**
Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.	Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.	Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteeseen.

5.2 Ensimmäinen yhteys

Ensimmäisen yhteyden jälkeen näyttöön tulee näkyviin tervetuloviesti.
Sinun on nyt asetettava: Kieli, Näytön kirkkaus, Painikeäänet, Äänenvoimakkuus, Veden kovuus, Kellonaika.

5.3 Alustava esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Vaihe 1	Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.
Vaihe 2	Aseta toiminnon enimmäislämpötila: ⊟. Anna uunin käydä 1 t ajan.

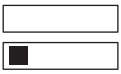
Vaihe 3	Aseta toiminnon enimmäislämpötila: 200 °C. Anna uunin käydä 15 min ajan.
ⓘ Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Varmista huoneen hyvä tuuletus.	

5.4 Asettaminen: Veden kovuus

Kun uuni kytketään verkkovirtaan, sinun on asetettava veden kovuus.
Käytä höyrysetin mukana toimitettua testipaperia.

1. vaihe	**2. vaihe**	**3. vaihe**	**4. vaihe**
Aseta testipaperi veteen noin 1 sekunnin ajaksi. Älä aseta testipaperia juoksevan veden alle.	Ravista testipaperia poistaaksesi ylimääräisen veden.	Tarkista yhden minuutin kuluttua veden kovuus alla olevasta taulukosta.	Aseta veden kovuuden taso: Valikko / Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Veden kovuus.
ⓘ Testipaperin värit muuttuvat edelleen. Älä tarkista veden kovuutta enää jos testistä on kulunut yli 1 minuuttia.			
Veden kovuuden tasoa voidaan muuttaa valikossa: Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Veden kovuus.			

Alla olevassa taulukossa on esitetty veden kovuus (dH) vastaavilla kalkkijäämillä ja veden luokituksella. Säädä veden kovuus taulukon mukaiseksi.

Veden kovuus		**Testipaperi**	**Kalkkijäämä (mmol/l)**	**Kalkkijäämä (mg/l)**	**Veden luokitus**
Taso	**dH**				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	pehmeä
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	kohtalaisen kova
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kova
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	erittäin kova

Kun veden kovuuden taso on korkeampi kuin taso 4, täytä vesilokero hiilihapottomalla pullovedellä.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

⚠ **VAROITUS!**
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Asetukset: Uunitoiminnot

1. vaihe	Kytke uuni päälle. Oletusuunitoiminto näkyy näytöllä.
2. vaihe	Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnon symbolia.
3. vaihe	Valitse uunitoiminto ja paina: OK. Lämpötila-asetukset näkyvät näytössä.
4. vaihe	Aseta lämpötila. Paina: OK.
5. vaihe	Paina: START . Paistolämpömittari - paistolämpömittari voideen kytkeä pistokkeeseen milloin tahansa ennen ruoanlaittoa ja sen aikana.
STOP - paina kytkeäksesi uunitoiminnon pois päältä.	
6. vaihe	Kytke uuni pois päältä.

6.2 Asetukset: Steamify - Höyryuunitoiminnot

1. vaihe	Kytke uuni päälle. Valitse uunitoiminnon symboli ja siirry alavalikkoon sitä painamalla.
2. vaihe	Paina . Aseta höyryuunitoiminto.
3. vaihe	Paina: OK. Lämpötila-asetukset näkyvät näytöllä.
4. vaihe	Aseta lämpötila. Höyryuunitoiminnon tyyppi määräytyy asetetun lämpötilan mukaan.

Höyrytys 50–100 °C	Vihannesten, viljalajien, palkokasvien, äyriäisten ja kalan, terriinien ja lusikalla syötävien jälkiruokien höyrytykseen.
Haudutus höyryllä 105–130 °C	Haudutetun lihan tai kalan, leivän ja lintupaistin sekä juustokakkujen ja patojen/paistosten valmistamiseen.

Ruskistus höyryllä 135–150 °C	Lihan, pataruokien, täytettyjen vihannesten, kalan sekä laatikkoruokien valmistamiseen. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, sekä samalla rapeapintaista. Jos ajastin asetetaan, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana kevyttä gratinointia varten.
Paahtaminen ja leipominen höyryllä 155–230 °C	Paistettujen ruokien, liharuokien, kalaruokien, lintupaistin, täytettyjen voitaikinaruokien, piirakoiden, muffinssien, laatikkoruokien, vihannesten sekä leivonnaisten valmistamiseen. Jos ajastin asetetaan ja ruoka asetetaan ensimmäiselle alatasolle, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana rapean pohjan luomiseksi.

5. vaihe	Paina: OK.
6. vaihe	Paina vesilokeron kantta avataksesi sen.
7. vaihe	Täytä vesilokero maksimitasoon saakka (noin 950 ml), kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin viesti. Vesimäärä riittää noin 50 minuutiksi. Vesilokeron maksimitasoa ei saa ylittää. Vesivuodon, ylivirtauksen ja huonekalujen vaurioiden riski on olemassa. ⚠ **VAROITUS!** Käytä ainoastaan kylmää hanavettä. Älä käytä suodatettua (mineraalitonta) tai tislattua vettä. Älä käytä muita nesteitä. Älä kaada vesilokeroon helposti syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä.
8. vaihe	Työnnä vesilokero alkuasentoonsa.
9. vaihe	Paina: START. Höyryä ilmestyy n. 2 minuutin kuluttua. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
10. vaihe	Kun vesi on loppumaisillaan vesilokerosta, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä vesilokero.
11. vaihe	Kytke uuni pois päältä.
12. vaihe	Tyhjennä vesilokero kypsennyksen loputtua. Katso kohtaa ”Hoito ja puhdistus”, Vesisäiliön tyhjennys.

13. vaihe	Jäljelle jäävä vesi voi tiivistyä sisätilaan. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Kun uuni on kylmä, kuivaa sen sisätila pehmeällä liinalla.

6.3 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus

Tämän alavalikon kaikki ruokalajit sisältävät toiminto- ja lämpötilasuosituksen. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa.
Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:
- Painoautomatiikka
- Paistolämpömittari

Ruoan kypsyystaso:
- Puoliraaka tai Vähemmän
- Keskitaso
- Kypsä tai Lisää

1. vaihe	Kytke uuni päälle.
2. vaihe	Paina: ☰.
3. vaihe	Paina: ✕. Syötä: Avustava ruoanvalmistus.
4. vaihe	Valitse ruoka tai ruokalaji.
5. vaihe	Paina: START .

6.4 Uunitoiminnot

VAKIOTOIMINNOT

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
Teho grillaus	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö-toiminnossa.

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
Ylä + alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.

EKSTRAT

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
Säilöntä	Vihannessäilykkeiden valmistus (esim. pikkelsit).
Kuivattaminen	Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus.
Lautasten lämmitys	Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.
Sulatus	Ruoan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
Gratinointi	Ruokalajeille kuten lasagne ja perunagratiini. Gratinointi ja ruskistus.
Matalalämpö	Mureiden, mehukkaiden paistien kypsentäminen.
Lämpimänä pito	Ruoan lämpimänä pitoon. Huomaa, että jotkin ruoat voivat kypsyä ja kuivua, kun niitä pidetään lämpimänä. Peitä astiat tarvittaessa
Kostea kiertoilma	Tämä toiminto on suunniteltu säästämään energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa asetetusta lämpötilasta. Jälkilämpöä käytetään. Lämmitysteho voi olla pienempi. Katso lisätietoja luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautukset: Kostea kiertoilma.

HÖYRY

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
Steamify	Käytä höyryä höyryttämiseen, hauduttamiseen, kevyeen ruskistamiseen, leivontaan sekä paistamiseen.
Lämmitys höyryllä	Ruokien uudelleen lämmitys höyryttämällä estää pinnan kuivumisen. Lämpö jakautuu kevyesti ja tasaisesti, mikä saa ruoan maistumaan yhtä hyvältä kuin vasta valmistettu ruoka. Tällä toiminnolla voidaan lämmittää ruokia uudelleen suoraan lautasella. Voit uudelleenlämmittää useamman kuin yhden lautasellisen kerralla käyttämällä eri kannatintasoja.
Leipä	Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä saavuttaen korkealuokkaisen tuloksen rapeuden, värin ja pinnan kiillon suhteen.
Taikinan nostatus	Hiivataikinan nostatuksen nopeuttaminen. Estää taikinan pinnan kuivumisen ja säilyttää sen notkeuden.

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
Voimakas höyry	Vihannesten, lisäkkeiden ja kalan höyryttämiseen
Korkea kosteus	Tämä toiminto soveltuu herkkien ruokalajien kypsentämiseen, kuten vanukkaille, piirakoille ja kalalle.
Matala kosteus	Toiminto soveltuu lihalle, lintupaistille, uuniruo'ille ja padoille/paistoksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, sekä samalla rapeapintaista.

6.5 Huomautuksia:Kostea kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit standardin IEC/EN 60350-1 mukaisesti.
Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.
Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.
Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa ”Neuvoja ja vinkkejä” kohdassa Kostea kiertoilma.Yleissuosituksia energian säästämiseksi on luvussa ”Energiatehokkuus”.

7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoimintojen kuvaus

Kellotoiminto	Sovellus
Kypsentämisaika	Kypsennysajan asettaminen. Enintään 23 t 59 min.
Lopeta toiminto	Asetetaan, mitä tapahtuu, kun ajastin lopettaa laskennan.
Ajastettu käynnistyminen	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
Muistutus	Laskennan asettaminen. Enintään 23 t 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.
Ajastin	Seuraa kuinka kauan toiminto toimii.Ajastin – voit kytkeä sen päälle ja pois päältä.

7.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Kellon asettaminen	
1. vaihe	Kytke uuni päälle.
2. vaihe	Paina: Kellonaika.
3. vaihe	Aseta aika. Paina: OK.

Kypsennysajan asettaminen	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina: ⏲.
3. vaihe	Aseta aika. Paina: OK.

Lopetusvalinnan valitseminen	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina: ⏲.
3. vaihe	Kypsennysaika on asetettu.
4. vaihe	Paina: ● ● ●:
5. vaihe	Paina: Lopeta toiminto.
6. vaihe	Valitse haluamasi: Lopeta toiminto.
7. vaihe	Paina: OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

Toiminnon käynnistymisen ajastus	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina: ⏲.

Toiminnon käynnistymisen ajastus	
3. vaihe	Kypsennysaika on asetettu.
4. vaihe	Paina: ● ● ●:
5. vaihe	Paina: Ajastettu käynnistyminen.
6. vaihe	Valitse arvo.
7. vaihe	Paina: OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

Kypsennysajan pidentäminen.
Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %, eikä ruoka ole vielä valmis. Voit myös muuttaa uunitoimintoa.
Pidennä kypsennysaikaa painamalla **+1min**.

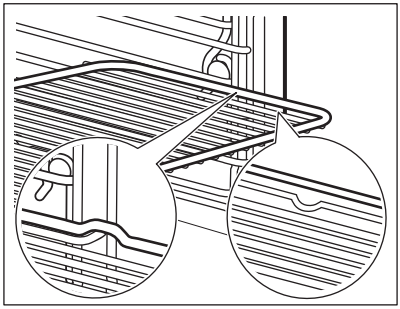
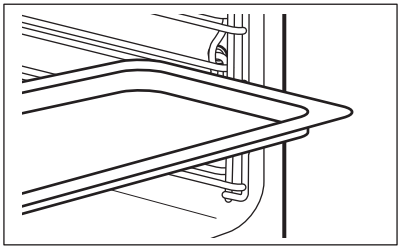
Ajastimen asetuksen muuttaminen:	
1. vaihe	Paina: ⏲.
2. vaihe	Aseta ajastimen arvo.
3. vaihe	Paina: OK.
Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.	

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

⚠ **VAROITUS!**
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

Paistoritilä: Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon .	
Leivinpelti / Syvä pannu: Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.	

8.2 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari – mittaa ruoan sisälämpötilan. Sitä voi käyttää jokaisen kuumennustoiminnon yhteydessä.

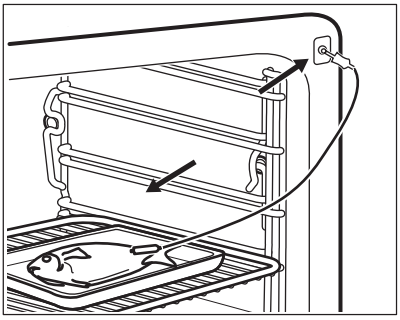
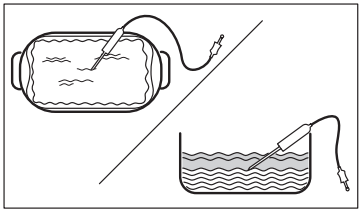
Asetettavia lämpötiloja on kaksi:	
°C uunin lämpötila minimi 120 °C,	Sisälämpötila.

Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen		
Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.	Älä käytä nestemäisten ruokien suhteen.	Mittari on jätettävä ruokaan kypsentämisen ajaksi.

Uuni laskee likimääräisen kypsentämisen päättymisajan. Se riippuu ruoan määrästä, valitusta uunitoiminnosta ja lämpötilasta.

8.3 Käyttöohje: Paistolämpömittari

1. vaihe	Kytke uuni päälle.

<table>
<tr><td>2. vaihe</td><td colspan="2">Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.</td></tr>
<tr><td>3. vaihe</td><td colspan="2">Lisää: Paistolämpömittari.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Liha-, lintu- ja kalaruoka</td><td>Vuokaruoka</td></tr>
<tr><td colspan="2">Aseta kärki Paistolämpömittari lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Varmista, että vähintään 3/4 Paistolämpömittari on ruoan sisällä.</td><td>Aseta kärki Paistolämpömittari tarkalleen paistoksen keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikalleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta silikonikahva tukevasti uunivuoan reunaa vasten. Paistolämpömittari. Kärki Paistolämpömittari ei saa koskettaa uunivuoan pohjaan.</td></tr>
<tr><td colspan="2">  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>4. vaihe</td><td colspan="2">Liitä Paistolämpömittari laitteen etukehyksessä olevaan pistorasiaan.
Senhetkinen lämpötila näkyy näytössä: Paistolämpömittari.</td></tr>
<tr><td>5. vaihe</td><td colspan="2">- aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.</td></tr>
<tr><td>6. vaihe</td><td colspan="2">• • • - paina asettaaksesi haluamasi valinnan:
• Äänimerkki - kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
• Äänimerkki ja uunin sammutus - kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uuni sammuu.</td></tr>
<tr><td>7. vaihe</td><td colspan="2">Valitse valinta ja paina toistuvasti: OK siirtyäksesi päänäytölle.</td></tr>
<tr><td>8. vaihe</td><td colspan="2">Paina: START .
Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyystason varmistamiseksi.</td></tr>
</table>

9. vaihe	Irrota Paistolämpömittari pistoke pistorasiasta ja ota ruoka uunista. ⚠ **VAROITUS!** Laitteen kuumetessa on olemassa Paistolämpömittari palovammojen vaara. Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.

9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Tallentaminen: Suosikit

Voit tallentaa suosikkiasetuksesi, kuten uunitoiminnon, kypsennysajan, lämpötilan tai puhdistustoiminnon. Voit tallentaa muistiin kolme suosikkiasetusta.

1. vaihe	Kytke laite päälle.
2. vaihe	Valitse haluamasi asetus.
3. vaihe	Paina: ☰. Valitse: Suosikit.
4. vaihe	Valitse: Tallenna nykyiset asetukset.
5. vaihe	Lisää asetus seuraavaan luetteloon painamalla **+**: Suosikit. Paina OK.
↩ - nollaa asetus painamalla. ⊗ - peruuta asetus painamalla.	

9.2 Toimintolukitus

Tämä toiminto estää kuumennustoiminnon tahattoman muuttamisen.

1. vaihe	Kytke laite päälle.
2. vaihe	Aseta kuumennustoiminto.
3. vaihe	☆, 🌡 – paina samanaikaisesti kytkeäksesi toiminnon päälle.
Toiminto kytketään pois päältä toistamalla vaihe 3.	

9.3 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laitteen virta kytkeytyy automaattisesti pois tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

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

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Lopetus, Matalalämpö.

9.4 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen ainesten laadusta ja määrästä.
Laitteesi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.
Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.
Muita suosituksia on saatavilla ruoanvalmistustaulukoista verkkosivustollamme. Tarkista laitteen tuotenumero (PNC) laitteen sisätilan etukehyksessä olevasta arvokilvestä ruoanlaittovinkkien löytämiseksi.

10.2 Kostea kiertoilma

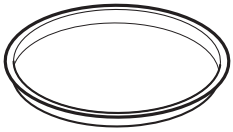
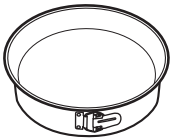
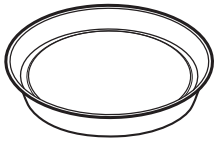
Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

		°C		
Makeat sämpylät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	180	2	15 - 25

		°C		
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	15 - 25
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kpl	leivinpelti tai uunipannu	160	2	25 - 35
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	140	2	15 - 25
Pikkutortut, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	15 - 25

10.3 Kostea kiertoilma – suositellut varusteet

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne absorboivat enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

 **Pizzapannu**	 **Uunivuoka**	**Annosvuoat**	 **Torttuvuoka**
Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija	Tumma, heijastamaton 26 cm halkaisija	Keramiikka halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija

10.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tiedoksi testauslaitoksille

Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350, IEC 60350.

Paistaminen yhdellä tasolla – vuoassa

		°C	min	
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	45 - 60	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	45 - 60	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	160	55 - 65	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	180	55 - 65	1
Murokeksit	Kiertoilma	140	25 - 35	2
Murokeksit	Ylä + alalämpö	140	25 - 35	2

Paistaminen yhdellä tasolla – pikkuleivät
Käytä kolmatta hyllytasoa.

		°C	min
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Kiertoilma	150	20 - 30
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Ylä + alalämpö	170	20 - 30

Paistaminen usealla tasolla – pikkuleivät

		°C	min	
Murokeksit	Kiertoilma	140	25 - 45	2 / 4
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Kiertoilma	150	25 - 35	1 / 4

		°C	min	
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	45 - 55	2 / 4
Omenapiirakka, 1 vuoka ritilää kohden (Ø 20 cm)	Kiertoilma	160	55 - 65	2 / 4

Grilli
Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuutin ajan.
Grillaa lämpötilan suurimmalla asetuksella.

		min	
Paahtoleipä	Grilli	1 - 2	5
Naudanlihapihvi, käännä kypsennyksen puolivälissä	Grilli	24 - 30	4

Tiedoksi testauslaitoksille

Testit toiminnolle: Voimakas höyry:
Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.
Aseta lämpötilaksi 100 °C.

	Lokero (Gastro-norm)	kg		min	
Parsakaali, esikuumenna tyhjä uuni	1 x 2/3 rei'itetty	0.3	3	8 - 9	Aseta leivinpelti ensimmäiselle hyllytasolle.
Parsakaali, esikuumenna tyhjä uuni	1 x 2/3 rei'itetty	enint.	3	10 - 11	Aseta leivinpelti ensimmäiselle hyllytasolle.

	Lokero (Gastro-norm)	kg		min	
Herneet, pakastetut	2 x 2/3 rei'itetty	2 x 1,5	2 ja 4	Kunnes lämpötila kylmimmässä kohdassa saavuttaa arvon 85 °C.	Aseta leivinpelti ensimmäiselle hyllytasolle.

11. HOITO JA PUHDISTUS

⚠ **VAROITUS!**
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

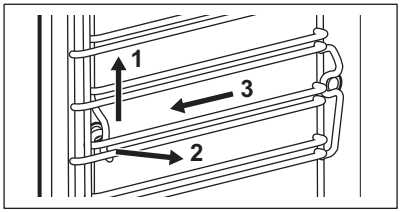
Puhdistusaineet	Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
	Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
	Poista tahrat miedolla pesuaineella.

Jokapäiväinen käyttö	Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
	Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

Tarvikkeet	Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
	Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

1. vaihe	Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	
2. vaihe	Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etumaisesta kiinnikkeestä.	
3. vaihe	Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.	
4. vaihe	Vedä kannattimet takasalvasta ulos.	
Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.		

11.3 Käyttöohjeet: Höyrypuhdistus

Ennen kuin aloitat:		
Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy.	Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat peltien kannattimet.	Puhdista sisätilan alaosa ja luukun sisäosa lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

1. vaihe	Täytä vesilokero maksimitasoon saakka, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin viesti.
2. vaihe	Valitse: Valikko / Puhdistus.

Toiminto	**Kuvaus**	**Kestoaika**
Höyrypuhdistus	Kevyt puhdistus	30 minuuttia
Höyrypuhdistus Plus	Normaali puhdistus Suihkuta sisäosaan pesuainetta.	75 minuuttia

3. vaihe	Paina START . Noudata näytölle tulevia ohjeita. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun puhdistus on päättynyt.
4. vaihe	Äänimerkki voidaan deaktivoida painamalla mitä tahansa symbolia.

ⓘ Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

Puhdistuksen päättyessä:		
Kytke uuni pois päältä.	Kun uuni on kylmä, puhdista sen sisäosa pehmeällä liinalla.	Anna uuniluukun olla auki ja odota, että uunin sisäosa kuivuu.

11.4 Muistutus Puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.
Käytä toimintoa: Höyrypuhdistus Plus.

11.5 Käyttöohje: Kalkinpoisto

Ennen kuin aloitat:		
Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	Poista kaikki varusteet.	Varmista, että vesilokero on tyhjä (käyttö: Vesisäiliön tyhjennys -toiminto).

Ensimmäisen osan kesto: noin 100 min	
1. vaihe	Valitse: Valikko / Puhdistus / Kalkinpoisto.
2. vaihe	Aseta uunipannu ensimmäiselle hyllytasolle.
3. vaihe	Kaada vesilokeroon 250 ml kalkinpoistoainetta.
4. vaihe	Täytä vesilokeroon 700 ml vettä, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin ilmoitus.
5. vaihe	Tyhjennä uunipannu ensimmäisen osan päättymisen jälkeen ja aseta se takaisin ensimmäiselle kannatintasolle.
Toisen osan kesto: noin 35 min	
6. vaihe	Täytä vesilokeroon 950 ml vettä, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin ilmoitus.
7. vaihe	Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.
ⓘ Kun tämä toiminto on päällä, valo on sammunut.	

Kalkinpoiston päätyttyä:		
Sammuta uuni.	Kun uuni on kylmä, puhdista sen sisäosa pehmeällä liinalla.	Anna uuniluukun olla auki ja odota, että uunin sisäosa kuivuu.
ⓘ Jos uuniin jää kalkinpoiston jälkeen kalkkijäämiä, näytöllä pyydetään toistamaan toimenpide.		

11.6 Kalkinpoiston muistutus

Laitteessa on kaksi muistutusta, jotka muistuttavat uunin kalkinpoistotarpeesta. Kalkinpoiston muistutusta ei voida poistaa käytöstä.

Tyyppi	Kuvaus
Ensimmäinen muistutus	Suosittelee uunin kalkinpoistoa.
Toinen muistutus	Edellyttää uunin kalkinpoistoa. Jos kalkinpoistoa ei suoriteta toisen muistutuksen aktivoituessa, höyrytoiminnot poistuvat käytöstä.

11.7 Käyttöohje: Huuhtelu

Ennen kuin aloitat:	
Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	Poista kaikki lisävarusteet.

1. vaihe	Aseta uunipannu ensimmäiselle hyllytasolle.
2. vaihe	Täytä vesilokero vedellä maksimitasoon saakka, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin viesti.
3. vaihe	Valitse: Valikko / Puhdistus. / Huuhtelu. Kesto: noin 30 minuuttia
4. vaihe	Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita.
5. vaihe	Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.
ⓘ Kun tämä toiminto on päällä, valo on sammunut.	

11.8 Kuivauksen muistutus

Näyttö pyytää kuivaamaan uunin höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

Kuivaa uuni painamalla KYLLÄ.

11.9 Käyttöohje: Kuivaus

Käytä sitä uunin kuivaamiseen höyrytoiminnon käyttämisen tai höyrypuhdistuksen jälkeen.

1. vaihe	Varmista, että uuni on kylmä.
2. vaihe	poista kaikki lisävarusteet
3. vaihe	Valitse valikko: Puhdistus / Kuivaus.
4. vaihe	Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

11.10 Käyttöohje: Vesisäiliön tyhjennys

Käytä sitä höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen jäljellä olevan veden poistamiseksi vesilokerosta.

Ennen kuin aloitat:	
Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	poista kaikki lisävarusteet

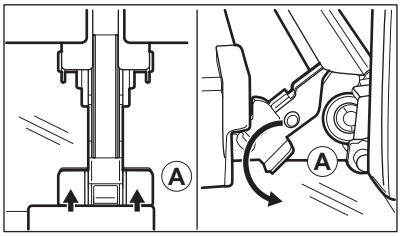
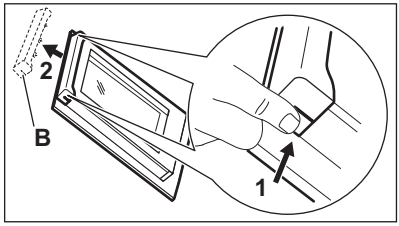
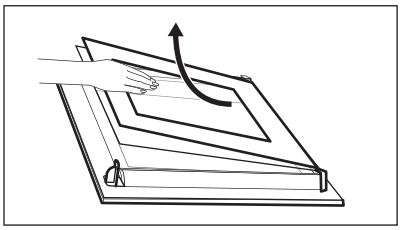
1. vaihe	Aseta uunipannu ensimmäiselle hyllytasolle.
2. vaihe	Valitse: Valikko / Puhdistus / Vesisäiliön tyhjennys. Kesto: 6 minuuttia
3. vaihe	Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita.
4. vaihe	Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.
ⓘ Kun tämä toiminto on päällä, valo on sammunut.	

11.11 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

Voit poistaa luukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasipaneelien lukumäärä vaihtelee eri malleissa.

⚠ **VAROITUS!**
Luukku on painava.

⚠ **HUOMIO!**
Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoontua.

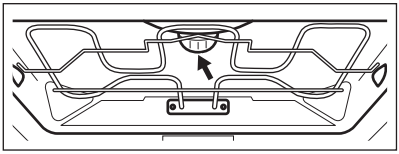
1. vaihe	Avaa luukku kokonaan.	
2. vaihe	Paina ja nosta saranoissa olevat lukitusvivut (A).	
3. vaihe	Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (likimäärnoin 70° kulma). Tartu luukkuun kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.	
4. vaihe	Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin vapauttaaksesi pinnetiivisteen.	
5. vaihe	Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.	
6. vaihe	Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos kiskoista.	
7. vaihe	Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.	
8. vaihe	Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen.	
9. vaihe	Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku. Varmista, että lasit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.	

11.12 Vaihtaminen: Lamppu

⚠ **VAROITUS!**
Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Ennen lampun vaihtamista:		
1. vaihe	**2. vaihe**	**3. vaihe**
Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.	Irrota uunin pistoke pistorasiasta.	Peitä uunin pohja kankaalla.

Ylälamppu

1. vaihe	Irrota suojalasi kiertämällä sitä.	
2. vaihe	Irrota metallirengas ja puhdista lasikupu.	
3. vaihe	Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.	
4. vaihe	Kiinnitä metallirengas suojalasiin ja asenna se paikoilleen.	

Sivulamppu

1. vaihe	Irrota vasen ritilänkannatin, jotta pääset käsittelemään lamppua.
2. vaihe	Irrota suojus Torx 20 ruuviavaimella.
3. vaihe	Irrota metallikehys ja tiiviste.
4. vaihe	Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
5. vaihe	Asenna metallikehys ja tiiviste. Kiristä ruuvit.
6. vaihe	Asenna vasen ritilänkannatin.

12. VIANMÄÄRITYS

⚠ **VAROITUS!**
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

Laite ei käynnisty tai ei kuumene	
Mahdollinen syy	**Korjaustoimenpide**
Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.
Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello, katso lisätietoja kohdasta Kellotoiminnot luku, Asetukset: Kellotoiminnot.
Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Sulje luukku täydellisesti.
Sulake on palanut.	Tarkista, onko ongelman syynä sulake. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Laite Lapsilukko on päällä.	Katso ”Valikko”-luvun alavalikko: Lisätoiminnot.

Komponentit	
Kuvaus	**Korjaustoimenpide**
Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu, katso lisätietoa luvun ”Hoito ja puhdistus” kohdasta ”Vaihtaminen”: Lamppu.

Sähkökatkos pysäyttää aina puhdistuksen. Toista puhdistus, jos sähkökatkos keskeyttää sen.

12.2 Hallitseminen: Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe.
Tässä osiossa on kuvattu ongelmat, jotka voit ratkaista itse.

Koodi ja kuvaus	Korjaustoimenpide
F111 – Paistolämpömittari pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Liitä Paistolämpömittarikunnolla pistorasiaan.

Koodi ja kuvaus	Korjaustoimenpide
F240, F439 - näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.	Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.
F908 - laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

12.3 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.
Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:	
Malli (Mod.):	.....
Tuotenumero (PNC)	.....
Sarjanumero (S.N.)	.....

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake

Toimittajan nimi	AEG
Mallin tunniste	B68SV6380B 944188783
Energiatehokkuusluokka	61.9
Energiatehokkuusluokka	A++
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	1.09 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.52 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1

Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	70 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	36.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 1: Mallistot, uunit, höyryuunit ja grillit – Menetelmiä tehon mittaukseen.

13.2 Energiansäästö

Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkua liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.
Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.
Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta ennen ruokien asettamista uuniin.
Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.
Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä
Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.
Jäännöslämpö
Jos ohjelma kytketään päälle Kesto aktivoituna ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin laitteen toiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.
Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy jälkilämpö.
Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineksia lämpimänä.
Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.
Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.
Ruoan lämpimänä pitoon
Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.
Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna
Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.
Kostea kiertoilma
Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.
Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Voit sytyttää lampun uudelleen, mutta tällöin energiasäästö on pienempi.

14. VALIKKORAKENNE

14.1 Valikko

Valikon kohta		Sovellus
Avustava ruoanvalmistus		Listaa automaattiset ohjelmat
Puhdistus		Listaa puhdistusohjelmat
Suosikit		Listaa omat ohjelmat
Lisätoiminnot		Laitteen asetuksien määrittäminen.
Asetukset	Käyttöönottoasetukset	Laitteen asetuksien määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.

14.2 Alavalikko toiminnoille: Puhdistus

Alavalikko	Käyttökohde
Kuivaus	Kosteuden poistaminen uunitilasta höyrytoimintojen käyttämisen jälkeen.
Vesisäiliön tyhjennys	Jäljellä olevan veden poistaminen vesilokerosta höyrytoimintojen käytön jälkeen.
Höyrypuhdistus	Kevyt puhdistus.
Höyrypuhdistus Plus	Perusteellinen puhdistus.
Kalkinpoisto	Kalkkijäämien poistaminen höyrynkehittimen virtapiiristä.
Huuhtelu	Höyrynkehittimen putkiston huuhteleminen ja puhdistaminen höyrytoimintojen tiheän käytön jälkeen.

14.3 Alavalikko toiminnoille: Lisätoiminnot

Alavalikko	Käyttökohde
Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen. Kun lisätoiminto on päällä, teksti Lapsilukko tulee näkyviin näyttöön, kun kytket laitteen päälle. Laitteen käytön mahdollistamiseksi, valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä. Pääsy ajastimeen, etäohjaukseen ja lamppuun on mahdollista toiminnon ollessa päällä.
Pikakuumennus	Lyhentää kuumentumisaikaa. Käytettävissä vain joissakin laitteen toiminnoissa.
Muistutus Puhdistamisesta	Kytkee muistutuksen päälle ja pois päältä.
Ajan näyttö	Kytkee kellon päälle ja pois päältä.
Digitaalisen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.

14.4 Alavalikko toiminnoille: Käyttöönottoasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Kieli	Asetta laitteen kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.
Painikeäänet	Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavista: ⏻.
Äänenvoimakkuus	Asettaa painikeäänien ja signaalien äänenvoimakkuuden.
Veden kovuus	Asettaa veden kovuuden tason.
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

14.5 Alavalikko toiminnoille: Huolto

Alavalikko	Kuvaus
Demo-toiminto	Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468
Ohjelmistoversio	Ohjelmistoversiota koskevia tietoja.
Palauta tehdasasetukset	Palauttaa tehdasasetukset.

15. SE ON HELPPOA!

Tee seuraavat asetukset ennen ensimmäistä käyttökertaa:					
Kieli	Näytön kirkkaus	Painikeäänet	Äänenvoimakkuus	Veden kovuus	Kellonaika

Tutustu käyttöpaneelin ja näytön peruskuvakkeisiin:					
⏻ Päällä / Pois	☰ Valikko	☆ Suosikit	⏲ Ajastin	Paistolämpömittari	START / STOP

Ryhdy käyttämään laitetta				
Pikakäynnistys	Kytke laite päälle ja aloita ruoanlaitto käyttämällä toiminnon oletuslämpötilaa ja -aikaa.	**1. vaihe**	**2. vaihe**	**3. vaihe**
		Paina ja pidä painettuna painiketta: ⏻.	▭ ... - valitse haluamasi toiminto.	Paina: START.
Pikasammutus	Sammuta laite, mikä tahansa näyttö tai viesti milloin tahansa.	⏻ - paina ja pidä painettuna, kunnes laite sammuu.		

Ruoanlaiton aloitus				
1. vaihe	**2. vaihe**	**3. vaihe**	**4. vaihe**	**5. vaihe**

Ruoanlaiton aloitus				
⏻ - paina kytkeäksesi laite päälle.	☐ ... - valitse uunitoiminto.	℃ – aseta: lämpötila.	OK - paina vahvistaaksesi.	START vahvi- paina aloittaaksesi kypsentämisen.

Höyrykypsennys – Steamify			
Aseta lämpötila. Höyryuunitoiminnon tyyppi määräytyy asetetun lämpötilan mukaan.			
Höyrytys	**Haudutus höyryllä**	**Ruskistus höyryllä**	**Paahtaminen ja leipominen höyryllä**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Lisäohjeita nopeaan ruoanlaittoon				
Voit valmistaa ruokia nopeasti oletusasetuksilla käyttämällä automaattisia ohjelmia:				
Avustava ruoanvalmistus	**1. vaihe**	**2. vaihe**	**3. vaihe**	**4. vaihe**
	Paina: ⏻.	Paina: ☰.	Paina: ✕ Avustava ruoanvalmistus.	Valitse ruokalaji.

Aseta kypsennysaika käyttämällä pikatoimintoja	
10 % Viimeistelyapu Käytä 10 % Viimeistelyapu-toimintoa ajan lisäämiseen kypsennystoiminnon lisäämiseen, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %.	Pidennä kypsennysaikaa painamalla **+1min**.

Puhdista laite suorittamalla höyrypuhdistus		
1. vaihe Paina: ☰	**2. vaihe** Paina: ㎜	**3. vaihe** Valitse tila:
Höyrypuhdistus		Kevyt puhdistus.
Höyrypuhdistus Plus		Perusteellinen puhdistus.
Kalkinpoisto		Kalkkijäämien poistaminen höyrynkehittimen virtapiiristä.

Puhdista laite suorittamalla höyrypuhdistus	
Huuhtelu	Höyrynkehittimen virtapiirin huuhteleminen ja puhdistaminen höyrytoimintojen usein toistuvan käytön jälkeen.

16. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä ♺. Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil. Consultez notre site pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Enregistrer votre produit pour un meilleur service :
www.registeraeg.com

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

Pour plus de recettes, conseils, informations de dépannage, téléchargez l'application **My AEG Kitchen**.

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....169

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....170
1.2 Sécurité générale.....170

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....172

2.1 Installation.....172
2.2 Branchement électrique.....173
2.3 Utilisation.....173
2.4 Entretien et Nettoyage.....174
2.5 Cuisson à la vapeur.....174
2.6 Éclairage interne.....175
2.7 Service.....175
2.8 Mise au rebut.....175

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....176

3.1 Vue d'ensemble.....176
3.2 Accessoires.....176

4. BANDEAU DE COMMANDE.....177

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande.....177
4.2 Affichage.....178

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....179

5.1 Nettoyage initial 179
5.2 Première connexion.....179
5.3 Préchauffage initial.....179
5.4 Comment régler Dureté de l'eau..180

6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 181

6.1 Comment régler Modes de cuisson.....181
6.2 Comment régler : Steamify - Mode de cuisson Vapeur..... 181
6.3 Comment régler : Cuisson assistée.....183
6.4 Modes de cuisson.....183
6.5 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide..... 186

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... 187

7.1 Description des fonctions de l'horloge..... 187
7.2 Comment régler Fonctions de l'horloge..... 187

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... 189

8.1 Insertion des accessoires..... 189
8.2 Sonde de cuisson..... 190
8.3 Comment utiliser : Sonde de cuisson.....190

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....191

9.1 Comment enregistrer : Mes programmes.....191
9.2 Verrouillage des touches..... 192
9.3 Arrêt automatique..... 192
9.4 Ventilateur de refroidissement..... 193

10. CONSEILS..... 193

10.1 Recommandations de cuisson...193
10.2 Chaleur Tournante Humide..... 193
10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés..... 194
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests..... 194

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 197

11.1 Remarques concernant le nettoyage..... 197
11.2 Comment retirer : Supports de grille 198
11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur....198
11.4 Nettoyage Conseille.....199
11.5 Comment utiliser : Détartrage....199
11.6 Rappel de détartrage..... 200
11.7 Comment utiliser : Rinçage.....200
11.8 Rappel de séchage.....200
11.9 Comment utiliser : Séchage.....201
11.10 Comment utiliser : Vidange du réservoir.....201
11.11 Comment démonter et installer : Porte.....201
11.12 Comment remplacer : Éclairage.....202

12. DÉPANNAGE.....203

12.1 Que faire si..... 204
12.2 Comment gérer : Codes d'erreur..... 204
12.3 Données de maintenance.....205

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....205

13.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique..... 205
13.2 Économie d'énergie..... 206

14. STRUCTURE DES MENUS..... 207

14.1 Menu.....207
14.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....207
14.3 Sous-menu pour : Options.....208
14.4 Sous-menu pour : Configuration208
14.5 Sous-menu pour : Service..... 209

15. C'EST SIMPLE !.....209

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... 211

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions

dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires

lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT!**
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm

Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Cuisson à la vapeur

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

– Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
– Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 Éclairage interne

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

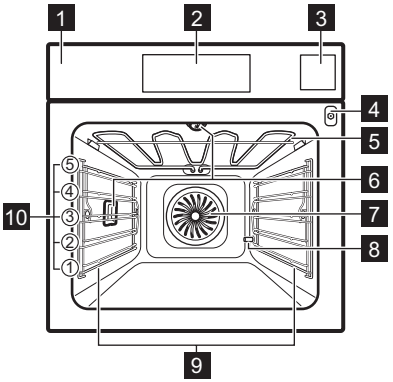
2.8 Mise au rebut

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

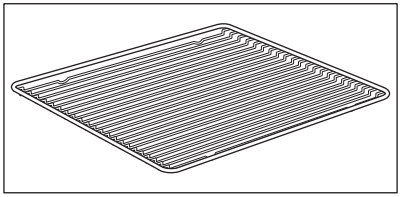
3.1 Vue d'ensemble



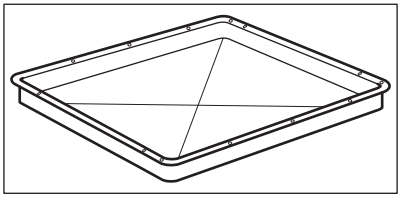
1 Bandeau de commande
2 Affichage
3 Bac à eau
4 Prise pour la sonde à viande
5 Résistance
6 Éclairage
7 Chaleur tournante
8 Sortie du tuyau de détartrage
9 Support de grille, amovible
10 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

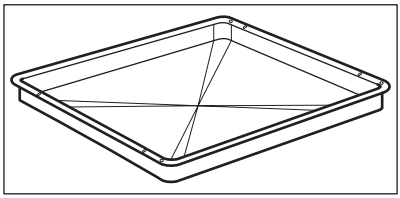
Grille métallique
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



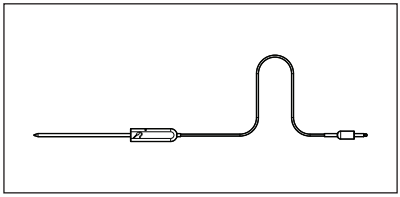
Plateau de cuisson
Pour les gâteaux et biscuits.



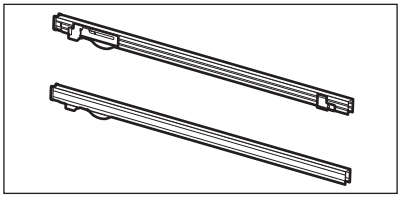
Plat à rôtir
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



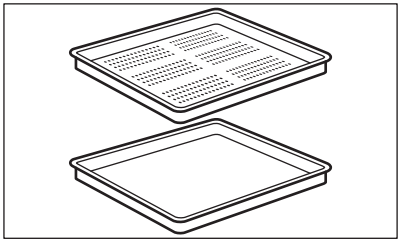
Sonde de cuisson
Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



Rails télescopiques
Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.

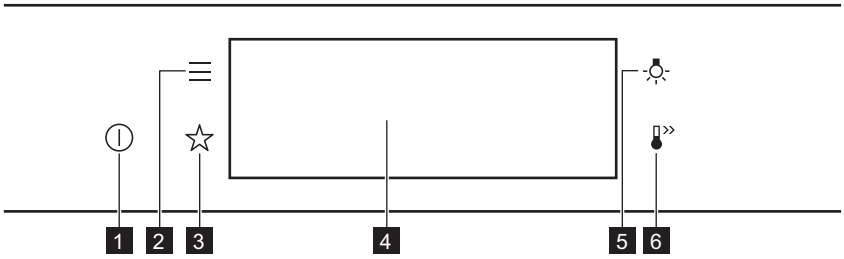


À l'étuvée
Un récipient non-perforé et un autre perforé. Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour préparer des légumes, du poisson ou des escalopes de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.



4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande

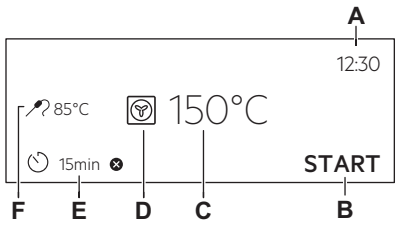


1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Menu	Répertorie les fonctions de l'appareil.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.

4	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage Rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.

Appuyez sur la touche	**Déplacez**	**Maintenez la touche**
Appuyez sur la surface du bout du doigt.	Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.	Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

4.2 Affichage



Affichage avec les principales fonctions réglées
A. Heure actuelle
B. DEMARRER/ARRETER
C. Température
D. Modes de cuisson
E. Minuteur
F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.			
OK Pour confirmer la sélection/le réglage.	 Pour remonter d'un niveau dans le menu.	 Pour annuler la dernière action.	 Pour activer et désactiver les options.
Son alarme voyants de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.			

La fonction est activée.	STOP La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	Le son alarme est désactivé.
Voyants du minuteur		
Pour régler la fonction : Démarrage retardé.		Pour annuler le réglage.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**
Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.	Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.

5.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.
Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume Alarme, Dureté de l'eau, Heure actuelle.

5.3 Préchauffage initial

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

Étape 1	Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction : ▭. Laissez le four fonctionner pendant 1 h.

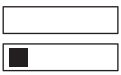
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction : . Laissez le four fonctionner pendant 15 min.
ⓘ Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.	

5.4 Comment régler Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez le four à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.
Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.

Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**	**Étape 4**
Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau du robinet.	Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.	Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.	Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.
ⓘ Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus de 1 minute après le test.			
Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.			

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Dureté de l'eau		**Papier réactif**	**Dépôt de calcium (mmol/l)**	**Dépôt calcaire (mg/l)**	**Classification de l'eau**
Niveau	**dH**				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	modérément dure

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt de calcium (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	dH				
3	15 - 21	■■■□	2.6 - 3.8	101 - 150	dure
4	≥ 22	■■■■	≥ 3,9	≥ 151	très dure

Si le niveau de dureté de l'eau du robinet est de 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler Modes de cuisson

Étape 1	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
Étape 2	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 3	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : OK. L'écran affiche : température.
Étape 4	Réglage : température. Appuyez sur OK.
Étape 5	Appuyez sur START . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
Étape 6	Éteignez le four.

6.2 Comment régler : Steamify - Mode de cuisson Vapeur

Étape 1	Allumez le four. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.

Étape 2	Appuyez sur . Réglez le mode de cuisson vapeur.
Étape 3	Appuyez sur : OK. Les réglages de la température s'affichent.
Étape 4	Réglez la température. Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.

Cuisson 100% vapeur 50 - 100 °C	Pour la cuisson à la vapeur de légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et desserts.
Vapeur pour braiser et mijoter 105 - 130 °C	Pour la cuisson de la viande ou du poisson mijotés et braisés, du pain et de la volaille, ainsi que des cheesecakes et des ragoûts.
Vapeur pour brunir légèrement 135 - 150 °C	Pour la viande, les ragoûts, les légumes farcis, le poisson et les gratins. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante. Si vous réglez le minuteur, la fonction gril s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour gratiner légèrement le plat.
Vapeur pour rôtir et pâtisser 155 - 230 °C	Pour les plats rôtis et cuits au four, les viandes, poissons, volailles, pâtisseries feuilletées, tartes, muffins, gratins, légumes et gâteaux. Si vous réglez le minuteur et placez les aliments sur le premier niveau, le mode de cuisson Sole s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour rendre le dessous croustillant.

Étape 5	Appuyez sur OK.
Étape 6	Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
Étape 7	Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse ou que le message s'affiche. L'alimentation en eau est suffisante pour environ 50 min. Ne remplissez pas le bac à eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles. ⚠ **AVERTISSEMENT!** Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (déminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.
Étape 8	Replacez le bac à eau dans sa position initiale.

Étape 9	Appuyez sur START . De la vapeur apparaît après environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
Étape 10	Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau.
Étape 11	Éteignez le four.
Étape 12	Videz le bac à eau à la fin de la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage », Vidange du réservoir.
Étape 13	L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

6.3 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.
Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus

Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Appuyez sur ☰.
Étape 3	Appuyez sur ✕. Saisissez : Cuisson assistée.
Étape 4	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
Étape 5	Appuyez sur START .

6.4 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
Chaleur tournante	Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.

PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).

Mode de cuisson	Application
Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire
Chaleur Tournante Humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température réglée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance de chauffage peut être réduite. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques concernant : Chaleur Tournante Humide.

FONCTIONS VAPEUR

Mode de cuisson	Application
Steamify	Utilisez la cuisson vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.

Mode de cuisson	Application
Réhydratation vapeur	Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.
Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
Vapeur intense	Pour cuire des légumes à la vapeur, des garnitures, du poisson
Humidité Élevée	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats tels que des crèmes, des flans, des terrines et du poisson.
Humidité Faible	Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.

6.5 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes à la norme : IEC/EN 60350-1.
La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.
Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.
Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide.Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l’horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l’action à la fin du décompte du minuteur.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n’a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction.Compteur : vous vous pouvez l’activer et le désactiver.

7.2 Comment régler Fonctions de l’horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Appuyez sur Heure actuelle.
Étape 3	Réglez l’heure. Appuyez sur : OK.

Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur ⏲.
Étape 3	Réglez l’heure. Appuyez sur : OK.

Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur ⏲.
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ●.
Étape 5	Appuyez sur Fin de l'action.
Étape 6	Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment différer le début de la cuisson	
Étape 1	Réglez le mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur ⏲.
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ●.
Étape 5	Appuyez sur Démarrage retardé.
Étape 6	Choisissez la valeur.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment prolonger le temps de cuisson
S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.
Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

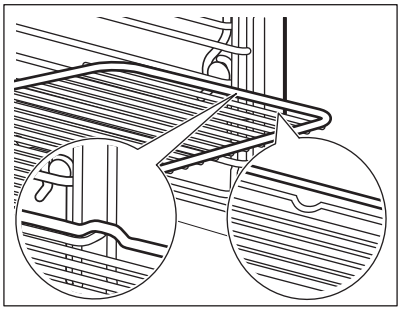
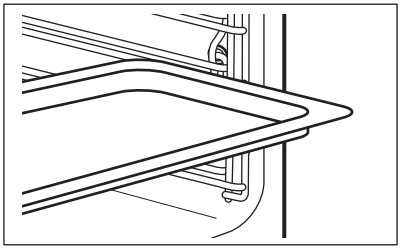
Comment modifier les réglages du minuteur	
Étape 1	Appuyez sur : ⏲.
Étape 2	Réglez la valeur du minuteur.
Étape 3	Appuyez sur : OK.
Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.	

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique: Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.	
Plateau de cuisson / Plat à rôtir: Poussez la plaque entre les rails du support de grille.	

8.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

Il y a deux températures à régler :	
℃ Température du four : 120 °C minimum.	 La température au cœur.

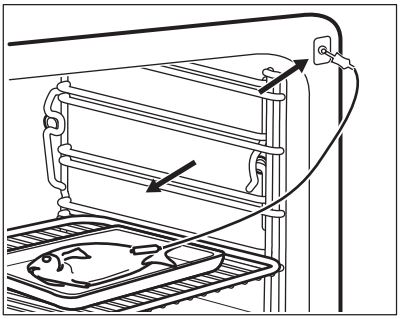
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :		
Les ingrédients doivent être à température ambiante.	Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.	Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.

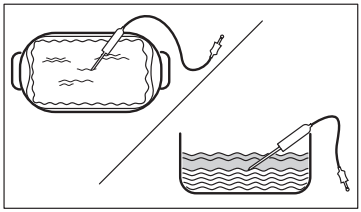
Le four calcule la durée jusqu'à la fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

8.3 Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
Étape 3	Insérez : Sonde de cuisson.

Viande, volaille et poisson	Ragoût
Insérer la pointe de Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, si possible dans la partie la plus épaisse. Assurez-vous qu'au moins 3/4 de Sonde de cuisson est à l'intérieur du plat.	Insérer la pointe de Sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. Sonde de cuisson doit être maintenue en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de Sonde de cuisson. La pointe de Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond d'un plat de cuisson.





Étape 4	Branchez Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.
Étape 5	- appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
Étape 6	● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée : • Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit. • Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.
Étape 7	Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : OK pour accéder à l'écran principal.
Étape 8	Appuyez sur START . Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.
Étape 9	Retirez Sonde de cuisson la fiche de la prise et retirez le plat du four. ⚠ **AVERTISSEMENT!** Il y a un risque de brûlure car Sonde de cuisson devient chaud. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment enregistrer : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

Étape 1	Allumez l'appareil.
Étape 2	Sélectionnez le réglage préféré.
Étape 3	Appuyez sur : ☰. Sélectionnez : Mes programmes.
Étape 4	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
Étape 5	Appuyez sur **+** pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur OK.
↩ - appuyez pour réinitialiser le réglage. ⊗ - appuyez pour annuler le réglage.	

9.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

Étape 1	Allumez l'appareil.
Étape 2	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 3	☆, 🌡 - appuyez simultanément pour activer la fonction.
Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.	

9.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps.

🌡 (°C)	⏲ (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions suivantes : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

9.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

ⓘ

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.
Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.
Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.
Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

10.2 Chaleur Tournante Humide

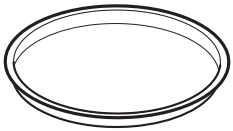
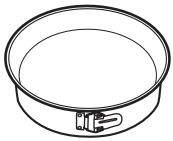
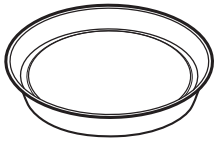
Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		°C		
Petits pains sucrés, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25
Cookies, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30

		°C		
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

 **Plaque à pizza**	 **Plat de cuisson**	**Ramequins**	 **Moule pour fond de tarte**
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.
Cuisson sur un niveau - cuisson en moule

		°C	**min**	
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas	160	45 - 60	2

		°C	min	
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 35	2
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	140	25 - 35	2

Cuisson sur un niveau - biscuits
Utilisez le troisième niveau de la grille.

		°C	min
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	170	20 - 30

Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

		°C	min	
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 45	2 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	25 - 35	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 55	2 / 4

		°C	min	
Tarte aux pommes, 1 pain moulé par grille (Ø 20 cm)	Chaleur tournante	160	55 - 65	2 / 4

Gril
Préchauffez le four vide pendant 5 minutes.
Réglez le gril à la température maximale.

		min	
Pain grillé	Gril	1 - 2	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4

Informations pour les organismes de contrôle

Tests pour la fonction : Vapeur intense.
Tests conformes à la norme IEC 60350-1.
Réglez la température sur 100 °C.

	Conteneur (Gastro-norm)	kg		min	
Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	0.3	3	8 - 9	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	max.	3	10 - 11	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

	Conteneur (Gastro-norm)	kg		min	
Petits pois, surgelés	2 x 2/3 perforés	2 x 1,5	2 et 4	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

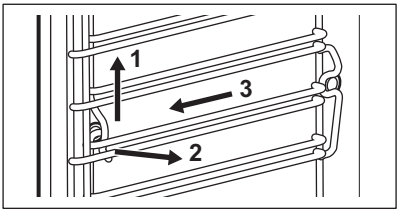
Agent nettoyant	Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Accessoires	Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle .
	Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.	
Étape 3	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
Étape 4	Sortez les supports de la prise arrière.	
Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.		

11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le fond de la cavité et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Étape 1	Remplissez le bac à eau au niveau maximal jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.		
Étape 2	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.		
Fonction		**Description**	**Durée**
Nettoyage vapeur		Nettoyage léger	30 minutes
Nettoyage Vapeur Plus		Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent.	75 minutes
Étape 3	Appuyez sur START . Suivez les instructions à l'écran. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.		
Étape 4	Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.		
ⓘ Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.			

Une fois le nettoyage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

11.4 Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.
Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

11.5 Comment utiliser : Détartrage

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.	Assurez-vous que le bac à eau est vide (utilisez : fonction Vidange du réservoir).

Durée de la première partie : environ 100 minutes	
Étape 1	Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Détartrage.
Étape 2	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 3	Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
Étape 4	Remplissez le reste du bac à eau de 700 ml d'eau jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 5	Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier niveau.
Durée de la deuxième partie : environ 35 minutes	
Étape 6	Remplissez le bac à eau de 950 ml d'eau jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 7	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
ⓘ Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

Une fois le détartrage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
ⓘ Si des résidus de calcaire restent dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.		

11.6 Rappel de détartrage

Deux rappels vous invitent à détartrer le four. Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

Type	Description
Premier rappel	Vous recommande de détartrer le four.
Deuxième rappel	Vous oblige à détartrer le four. Si vous ne détartrez pas le four quand le rappel fort est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

11.7 Comment utiliser : Rinçage

Avant de commencer :	
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.

Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Remplissez le bac à eau avec de l'eau au niveau maximal jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 3	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Rinçage. Durée : environ 30 minutes
Étape 4	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
Étape 5	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
ⓘ Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

11.8 Rappel de séchage

Après un mode de cuisson vapeur, l'écran indique de sécher le four.

Appuyez sur OUI pour sécher le four.

11.9 Comment utiliser : Séchage

Utilisez cette fonction après un mode de cuisson vapeur ou un nettoyage vapeur pour sécher la cavité.

Étape 1	Assurez-vous que le four est froid.
Étape 2	Retirez les accessoires.
Étape 3	Sélectionnez le menu : Nettoyage / Séchage.
Étape 4	Suivez les instructions s'affichant.

11.10 Comment utiliser : Vidange du réservoir

Utilisez cette fonction après une cuisson avec un mode de cuisson vapeur pour retirer l'eau résiduelle du bac à eau.

Avant de commencer :	
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.

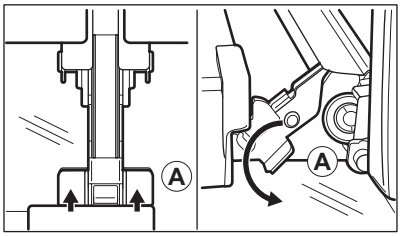
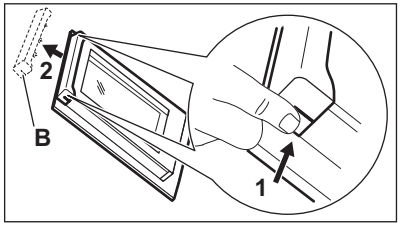
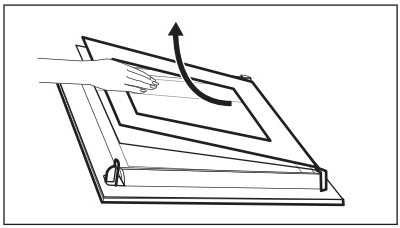
Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Vidange du réservoir. Durée : 6 min
Étape 3	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
Étape 4	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
ⓘ Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

11.11 Comment démonter et installer : Porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

⚠ **AVERTISSEMENT!**
La porte est lourde.

⚠ **ATTENTION!**
Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant Le verre peut se briser.

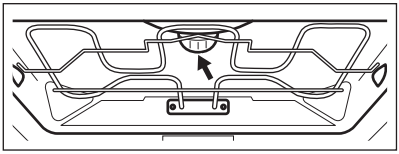
Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.	
Étape 2	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	
Étape 4	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 5	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
Étape 6	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.	
Étape 7	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
Étape 8	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.	
Étape 9	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.	

11.12 Comment remplacer : Éclairage

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Avant de remplacer l'éclairage :		
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
Étape 2	Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.	
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	
Étape 4	Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.	

Lampe latérale

Étape 1	Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.
Étape 2	Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
Étape 3	Retirez et nettoyez le cadre métallique et le joint d'étanchéité.
Étape 4	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 5	Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.
Étape 6	Installez le support d'étagère gauche.

12. DÉPANNAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

L’appareil ne s’allume pas ou ne chauffe pas	
Cause probable	**Solution**
L’appareil n’est pas branché à une source d’alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l’appareil est correctement branché à une source d’alimentation électrique.
L’horloge n’est pas réglée.	Réglez l’horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l’horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l’horloge.
La porte n’est pas correctement fermée.	Fermez complètement la porte.
Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
L’appareil Sécurité enfants s'allume.	Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.

Composants	
Description	**Solution**
L’ampoule est grillée.	Remplacez l’ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l’affichage indique un message d'erreur.
Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

Code et description	Solution
F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Branchez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

12.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.
Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (SN)	.....

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	B68SV6380B 944188783
Indice d'efficacité énergétique	61.9
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle

Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	70 l
Type de four	Four encastrable
Masse	36.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

13.2 Économie d'énergie

Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.
Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.
Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.
Cuisson avec ventilation
Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.
Chaleur résiduelle
Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.
L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.
Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.
Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.
Maintien des aliments au chaud
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.
Cuisson avec l'éclairage éteint
Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.
Chaleur Tournante Humide
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l’éclairage s’éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Séchage	Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l’utilisation des fonctions vapeur.
Vidange du réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du bac à eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Rinçage	La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquence des fonctions vapeur.

14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte Sécurité enfants s'affiche lorsque vous allumez l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec l'option activée.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil.
Nettoyage Conseille	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

14.4 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ⏻.
Volume Alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Dureté de l'eau	Définit la dureté de l'eau.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

14.5 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

15. C'EST SIMPLE !

Avant la première utilisation, vous devez régler :					
Langue	Affichage Luminosité	Son touches	Volume Alarme	Dureté de l'eau	Heure actuelle

Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :					
⏻ Activez / Désactivez	☰ Menu	☆ Mes programmes	⏲ Minuteur	Sonde de cuisson	START / STOP

Pour commencer à utiliser l'appareil				
Démarrage rapide	Mettez en marche l'appareil et commencez la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	**Étape 1**	**Étape 2**	**Étape 3**
		Maintenez la touche ⏻.	▭ ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Éteindre l'appareil à tout moment, quel que soit l'affichage ou le message.	⏻ - appuyer et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.		

Pour lancer la cuisson				
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**	**Étape 4**	**Étape 5**
⏻ - appuyer pour allumer l'appareil.	☐ ... - sélectionnez le mode de cuisson.	°C - réglez la température.	OK - appuyez pour confirmer.	START - appuyez pour démarrer la cuisson.

Cuisson vapeur - Steamify			
Réglez la température Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.			
Cuisson 100% vapeur	**Vapeur pour braiser et mijoter**	**Vapeur pour brunir légèrement**	**Vapeur pour rôtir et pâtisser**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Apprenez à cuisiner plus vite				
Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :				
Cuisson assistée	**Étape 1**	**Étape 2**	**Étape 3**	**Étape 4**
	Appuyez sur : ⏻.	Appuyez sur : ☰.	Appuyez sur : Cuisson assistée.	Choisissez le plat.

Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson	
Assist. Fin 10 % Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.	Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1min**.

Nettoyer l'appareil avec le nettoyage vapeur		
Étape 1 Appuyez sur : ☰	**Étape 2** Appuyez sur : 🧹	**Étape 3** Choisissez le mode :

Nettoyer l'appareil avec le nettoyage vapeur	
Nettoyage vapeur	Pour un nettoyage léger.
Nettoyage Vapeur Plus	Pour un nettoyage en profondeur.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur pour éliminer les résidus calcaires.
Rinçage	Pour rincer et nettoyer le circuit de génération de la vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole 🗑 avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass du dich für dieses AEG Produkt entschieden hast. Wir haben es geschaffen, damit du viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die dir das Leben erleichtern, profitieren kannst. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nimm dir ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.
Besuche uns auf unserer Website, um:

Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.aeg.com/support

Registriere dein Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:
www.registeraeg.com

Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für dein Gerät zu kaufen:
www.aeg.com/shop

Für weitere Rezepte, Tipps und Fehlerbehebung lade die App **My AEG Kitchen** herunter.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

KUNDENDIENST UND SERVICE

Bitte verwende ausschließlich Original-Ersatzteile für deine Produkte.
Halte folgende Angaben bereit, wenn du dich an ein autorisiertes Servicezentrum wendest: Modell, PNC, Seriennummer.
Die Daten findest du auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....213

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....214
1.2 Allgemeine Sicherheit.....214

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....216

2.1 Montage.....216
2.2 Elektrischer Anschluss.....217
2.3 Gebrauch.....217
2.4 Reinigung und Pflege.....218
2.5 Dampfgaren.....219
2.6 Innenbeleuchtung.....219
2.7 Wartung.....219
2.8 Entsorgung.....219

3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 220

3.1 Gesamtansicht.....220
3.2 Zubehör..... 220

4. BEDIENFELD.....221

4.1 Überblick – Bedienfeld.....221
4.2 Display.....222

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... 223

5.1 Erste Reinigung 223
5.2 Erste Verbindung.....223
5.3 Erstes Vorheizen..... 223
5.4 Einstellung: Wasserhärte.....224

6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....225

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....225
6.2 Einstellung: Steamify - Dampf-Ofenfunktion..... 225
6.3 Einstellung: Koch-Assistent..... 227
6.4 Ofenfunktionen..... 227
6.5 Hinweise zum:Feuchte Umluft..... 230

7. UHRFUNKTIONEN..... 230

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen. 230
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....231

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....233

8.1 Einsetzen des Zubehörs..... 233
8.2 Temperatursensor..... 234
8.3 Benutzung: Temperatursensor.... 234

9. ZUSATZFUNKTIONEN.....236

9.1 So speichern Sie: Favoriten.....236
9.2 Tastensperre.....236
9.3 Automatische Abschaltung..... 237
9.4 Kühlgebläse..... 237

10. TIPPS UND HINWEISE.....237

10.1 Garempfehlungen..... 237
10.2 Feuchte Umluft..... 237
10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör..... 238
10.4 Gartabellen für Prüfinstitute..... 238

11. REINIGUNG UND PFLEGE.....241

11.1 Hinweise zur Reinigung..... 241
11.2 Entfernen: Einhängegitter 242
11.3 Verwendung: Dampfreinigung... 242
11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen....243
11.5 Benutzung: Entkalkung..... 243
11.6 Entkalkungserinnerungen..... 244
11.7 Benutzung: Spülen..... 245
11.8 Trocknungserinnerung..... 245
11.9 Benutzung: Trocknen..... 245
11.10 Benutzung: Entleeren des Wassertanks..... 246
11.11 Aus- und Einbau: Tür..... 246
11.12 Austausch: Lampe..... 247

12. FEHLERSUCHE.....249

12.1 Was zu tun ist, wenn …..... 249
12.2 Handhabung: Fehlercodes..... 249
12.3 Service-Daten..... 250

13. ENERGIEEFFIZIENZ..... 250

13.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung..... 250
13.2 Energiesparen..... 251

14. MENÜSTRUKTUR..... 252

14.1 Menü.....252
14.2 Untermenü für: Reinigung.....252
14.3 Untermenü für: Optionen..... 253
14.4 Untermenü für: Setup..... 253
14.5 Untermenü für: Service.....254

15. DAS IST GANZ EINFACH!..... 254

16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....256

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das

(durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- ACHTUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schranks unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm

Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!**
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

⚠ **WARNUNG!**
Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.

- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

⚠ **WARNUNG!**
Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!**
Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinige das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Dampfgaren

⚠ **WARNUNG!**
Verbrennungs- und Beschädigungsgefahr am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
  – Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann heißer Dampf austreten.
  – Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.

2.6 Innenbeleuchtung

⚠ **WARNUNG!**
Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

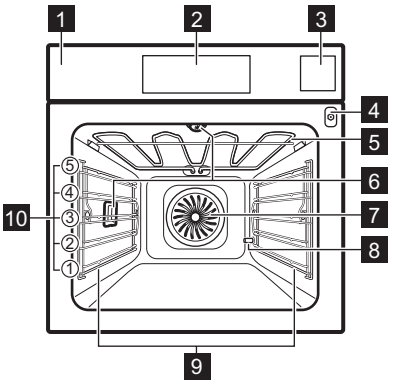
2.8 Entsorgung

⚠ **WARNUNG!**
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

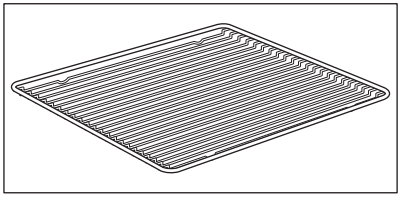
3.1 Gesamtansicht



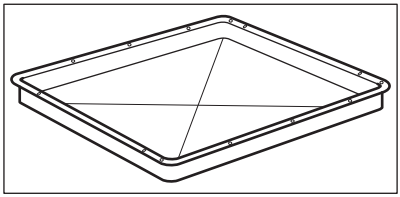
1 Bedienfeld
2 Display
3 Wassertank
4 Buchse für den Temperatursensor
5 Heizelement
6 Lampe
7 Ventilator
8 Entkalkungsrohr Ausgang
9 Einschubschienen, herausnehmbar
10 Einschubebenen

3.2 Zubehör

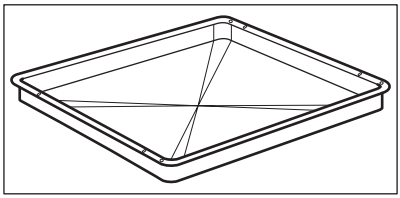
Kombirost
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



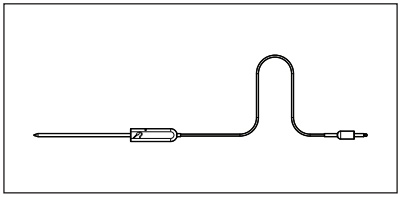
Backblech
Für Kuchen und Plätzchen.



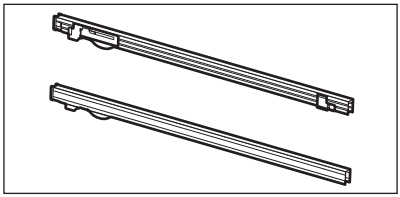
Brat- und Fettpfanne
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



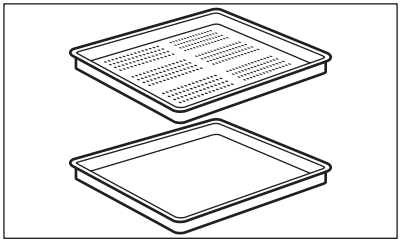
Temperatursensor
Zum Messen der Temperatur in der Speise.



Teleskopschienen
Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.

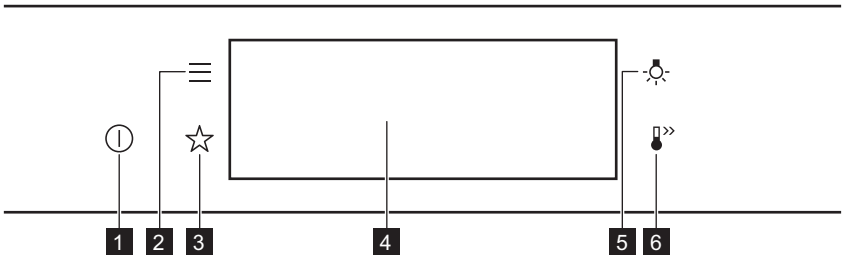


Dampfgarset
Das Set besteht aus einem gelochten und ungelochten Behälter.
Das Dampf Garbehälter-Set eignet sich ideal zum Dampfgaren von Gemüse, Fisch oder Knödel. Der Sud der Lebensmittel wird entsprechend im ungelochten Garbehälter, welcher sich unter dem gelochten befinden muss aufgefangen. Die Garbehälter eigenen sich nicht für die Zubereitung von Speisen, die in Wasser gegart werden sollen, wie Reis, Polenta oder Nudeln.



4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld

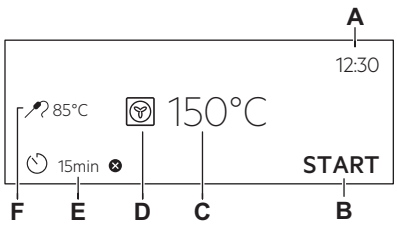


1	Ein / Aus	Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
2	Menü	Listet die Gerätefunktionen auf.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.

4	Display	Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.

Drücken Sie	**Wischen**	**Gedrückt halten**
Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.	Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.	Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.

4.2 Display



Display mit Tastenfunktionen.
A. Uhrzeit
B. START/STOP
C. Temperatur
D. Ofenfunktionen
E. Kurzzeitwecker
F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.			
OK Bestätigen der Auswahl / Einstellung.	Zurückblättern um eine Menüebene.	Rückgängig machen der letzten Aktion.	Ein- und Ausschalten der Optionen.
Alarmsignal-Funktionsanzeigen - Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.			
Die Funktion ist eingeschaltet.	STOP Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.	Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.	

Timer-Anzeigen	
Zur Einstellung der Funktion: Zeitvorwahl.	Abbrechen der Einstellung.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.	Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät ein.

5.2 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.
Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Wasserhärte, Uhrzeit.

5.3 Erstes Vorheizen

Den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vorheizen.

Schritt 1	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.
Schritt 2	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: ▭. Lassen Sie den Ofen 1 Std lang eingeschaltet.
Schritt 3	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: ⊛. Lassen Sie den Ofen 15 Min lang eingeschaltet.

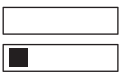
ⓘ Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.

5.4 Einstellung: Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen.
Verwenden Sie das mit dem Dampfgarset mitgelieferte Reagenzpapier.

Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**
Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sekunde lang in das Wasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.	Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Reagenzpapier ab.	Überprüfen Sie nach 1 Minute die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.	Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellungen / Setup / Wasserhärte.
ⓘ Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Minute nach dem Test.			
Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Einstellungen / Setup / Wasserhärte.			

Die Tabelle zeigt den Bereich der Wasserhärte (dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Wassereinstufung. Stellen Sie den Grad der Wasserhärte gemäß der Tabelle ein.

Wasserhärte		**Reagenzpapier**	**Kalkgehalt (mmol/l)**	**Kalkgehalt (mg/l)**	**Wassereinstufung**
Grad	**dH**				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	weich
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	mittelhart
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hart
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	sehr hart

Beträgt der Grad der Wasserhärte 4, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.
Schritt 2	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 3	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: OK. Das Display zeigt: Temperatur.
Schritt 4	Temperatur einstellen. Drücken Sie: OK.
Schritt 5	Drücken Sie: START . Temperatursensor – Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Kochens anschließen.
Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten	
Schritt 6	Schalten Sie den Backofen aus.

6.2 Einstellung: Steamify - Dampf-Ofenfunktion

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 2	Drücken Sie . Stellen Sie die Dampf-Ofenfunktion ein.
Schritt 3	Drücken Sie: OK. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
Schritt 4	Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.

Dampfgaren 50 - 100 °C	Zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.

Dampf zum Schmoren 105 - 130 °C	Zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Käsekuchen und Aufläufen.
Dampf zum sanften Überbacken 135 - 150 °C	Für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.
Dampf zum knusprig Backen und Braten 155 - 230 °C	Für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefülltes Blätterteiggebäck, Obstkuchen, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.

Schritt 5	Drücken Sie: OK.
Schritt 6	Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
Schritt 7	Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser auf (ca. 950 ml), bis ein akustisches Signal ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten. Füllen Sie den Wassertank nicht bis über den maximalen Füllstand hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen. ⚠ **WARNUNG!** Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.
Schritt 8	Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
Schritt 9	Drücken Sie: START . Der Dampf erscheint nach circa 2 Min. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.

Schritt 10	Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu.
Schritt 11	Schalten Sie den Backofen aus.
Schritt 12	Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Entleeren des Wassertanks..
Schritt 13	Restwasser kann sich im Garraum niederschlagen. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

6.3 Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur anpassen.
Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik
- Temperatursensor

Die Garstufe für die Speise:

- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie: ☰.
Schritt 3	Drücken Sie: ✕. Gehen Sie zu: Koch-Assistent.
Schritt 4	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
Schritt 5	Drücken Sie: START .

6.4 Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Anwendung
Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.
Heißluft	Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stelle eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

SONDERFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.

Ofenfunktion	Gerät
Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Gratinieren und Überbacken.
Niedertemperatur Garen	Für zarte, saftige Braten.
Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachte, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decke die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.
Feuchte Umluft	Diese Funktion ist darauf ausgelegt, beim Kochen Energie zu sparen. Wenn du diese Funktion verwendest, kann die Temperatur im Gerät von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird verwendet. Der Heizstrom kann reduziert werden. Weitere Informationen findest du im Kapitel „Tägliche Verwendung“, Hinweise zu: Feuchte Umluft.

DAMPFFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Anwendung
Steamify	Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.
Regenerieren	Das Aufwärmen von Lebensmitteln mit Dampf verhindert ein Austrocknen der Oberfläche. Die Wärme wird auf sanfte und gleichmäßige Weise verteilt, wodurch der Geschmack und das Aroma der Speisen wiederhergestellt werden, als ob sie frisch zubereitet wären. Diese Funktion kann verwendet werden, um Lebensmittel direkt auf einem Teller aufzuwärmen. Sie können mehr als einen Teller gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen aufwärmen.

Ofenfunktion	Anwendung
Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot/Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.
Gärstufe	Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
Dampfgaren	Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch
Feuchtigkeit, hoch	Die Funktion eignet sich zum Kochen empfindlicher Speisen wie Pudding, Flan, Terrinen und Fisch.
Feuchtigkeit, niedrig	Die Funktion eignet sich für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Dank der Kombination aus Dampf und Hitze erhält Fleisch eine zarte und saftige Textur sowie eine knusprige Oberfläche.

6.5 Hinweise zum:Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß:IEC/EN 60350-1.
Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.
Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.
Kochanweisungen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“,Feuchte Umluft.Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktionen	Anwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min.
Optionen nach Ablauf	Einstellung, was passiert, wenn der Timer mit dem Zählen aufhört.

Uhrfunktionen	Anwendung
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Geräts aus.
Uptimer	Überwacht die Einschaltdauer der Funktion. Uptimer – du kannst ihn ein- und ausschalten.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie: Uhrzeit.
Schritt 3	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.

Einstellen der Gardauer	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 3	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.

Auswählen der Option „Ende“	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

Auswählen der Option „Ende“	
Schritt 2	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: ● ● ●.
Schritt 5	Drücken Sie: Optionen nach Ablauf.
Schritt 6	Wählen Sie die gewünschte: Optionen nach Ablauf.
Schritt 7	Drücken Sie: OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verzögerung des Starts des Garvorgangs	
Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
Schritt 2	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: ● ● ●.
Schritt 5	Drücken Sie: Zeitvorwahl.
Schritt 6	Wählen Sie den Wert.
Schritt 7	Drücken Sie: OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verlängern der Gardauer
Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.
Drücken Sie **+1min**, um die Gardauer zu verlängern.

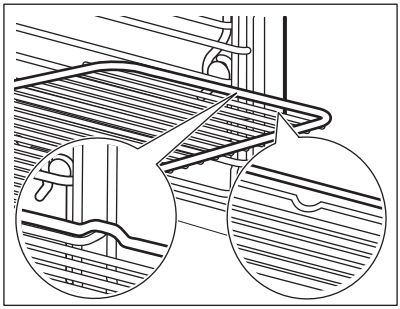
Ändern der Timer-Einstellungen	
Schritt 1	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 2	Stellen Sie den Timerwert ein.
Schritt 3	Drücken Sie: OK.
Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.	

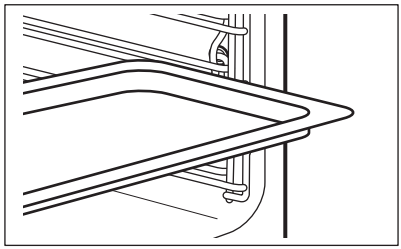
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost: Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.	

Backblech / Auflaufpfanne: Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.	

8.2 Temperatursensor

Temperatursensor – misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit jeder Ofenfunktion verwenden.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:	
°C Backofentemperatur: mindestens 120 °C.	 Die Backofentemperatur.

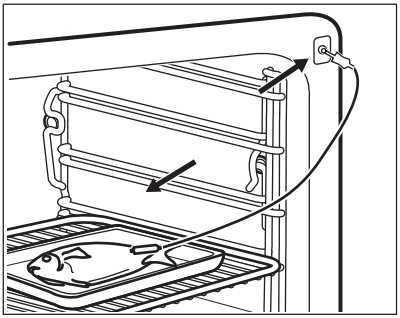
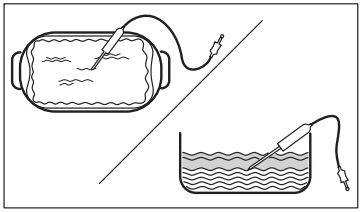
Für beste Garergebnisse:		
Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.	Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.	Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.

Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

8.3 Benutzung: Temperatursensor

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
Schritt 3	Einsetzen: Temperatursensor.

Fleisch, Geflügel und Fisch	**Auflauf**

Führen Sie die Spitze des Temperatursensor in der Mitte und am dicksten Teil des Fleischstücks oder Fisches ein. Stellen Sie sicher, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensor im Gericht befindet.	Führen Sie die Spitze des Temperatursensor genau in der Mitte des Auflaufs ein. Temperatursensor sollte während des Backens richtig positioniert sein. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Backform zur Unterstützung des Silikongriffs des Temperatursensor. Die Spitze des Temperatursensor darf den Boden einer Backform nicht berühren.
	

Schritt 4	Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse vorne am Ofen. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.
Schritt 5	Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
Schritt 6	Drücken Sie • • • , um die bevorzugte Option einzustellen: • Alarmsignal – Der Signalton ertönt, wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht. • Alarmsignal und Stoppen des Ofens – Der Signalton ertönt und der Ofen schaltet sich aus, wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht.
Schritt 7	Wählen Sie die Option und drücken Sie wiederholt: OK, um den Hauptbildschirm aufzurufen.
Schritt 8	Drücken Sie: START . Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.

Schritt 9	Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Steckdose und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen. ⚠ **WARNUNG!** Es besteht das Risiko von Verbrennungen, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 So speichern Sie: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, die Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

Schritt 1	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 2	Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
Schritt 3	Drücken Sie: ☰. Wählen Sie: Favoriten.
Schritt 4	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.
Schritt 5	Drücken Sie **+**, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie OK.
↩ – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken. ⊗ – zum Abbrechen der Einstellung drücken.	

9.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Schritt 1	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 2	Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
Schritt 3	☆, 🌡 – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.

Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.

9.3 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

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

Die automatische Abschaltung funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende, Niedertemperatur Garen.

9.4 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen

ⓘ

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.
Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.
Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, überprüfen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

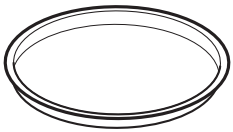
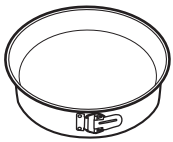
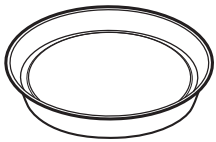
10.2 Feuchte Umluft

Beachte für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

		°C		
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25

10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

 **Pizzapfanne**	 **Backform**	**Förmchen**	 **Tortenbodenform**
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß: EN 60350, IEC 60350.
Backen auf einer Ebene – Backen in Backformen

		°C	Min	
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 60	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	160	45 - 60	2
Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	55 - 65	2
Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	55 - 65	1
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 35	2
Mürbeteiggebäck	Ober-/Unterhitze	140	25 - 35	2

Backen auf einer Ebene – Kekse
Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		°C	Min
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30

Backen auf mehreren Ebenen – Kekse

		°C	Min	
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 45	2 / 4

		°C	Min	
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	25 - 35	1 / 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 55	2 / 4
Amerikanischer Apfelkuchen, 1 Backform pro Gitter (Ø 20 cm)	Heißluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Heizen Sie den leeren Backofen 5 Minuten lang vor.
Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

		Min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden	Grill	24 - 30	4

Informationen für Prüfinstitute

Tests für die Funktion: Dampfgaren.
Tests gemäß IEC 60350-1.
Stellen Sie die Temperatur auf 100°C ein.

	Behälter (Gastronorm)	kg		Min	
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	0.3	3	8 - 9	Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebene.

	Behälter (Gastronorm)	kg		Min	
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	Max.	3	10 - 11	Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebene.
Erbsen, gefroren	2 x 2/3 perforiert	2 x 1,5	2 und 4	Bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.	Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebene.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

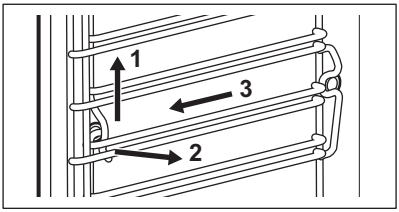
Reinigungsmittel	Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.

Zubehör	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
Schritt 2	Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.	
Schritt 3	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.	
Schritt 4	Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.	
Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.		

11.3 Verwendung: Dampfreinigung

Vor dem Start:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.	Reinigen Sie den Garraumboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Schritt 1	Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand auf, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
Schritt 2	Wählen Sie: Menü / Reinigung.

Funktion	**Beschreibung**	**Dauer**
Dampfreinigung	Leichte Reinigung	30 Min.

Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel.	75 Min.

Schritt 3	Drücken Sie START . Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise. Nach Abschluss der Reinigung ertönt der Signalton.
Schritt 4	Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

ⓘ Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung ausgeschaltet.

Nach Abschluss der Reinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.
Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

11.5 Benutzung: Entkalkung

Bevor du beginnst:		
Schalte den Backofen aus und warte, bis er abgekühlt ist.	Entferne alle Zubehörteile aus dem Backofen.	Stelle sicher, dass der Wassertank leer ist (verwende die Entleeren des Wassertanks.-Funktion).

Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min.	
Schritt 1	Menü / Reinigung / Entkalkung auswählen.
Schritt 2	Setze die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.

Schritt 3	Fülle 250 ml Entkalker in den Wassertank.
Schritt 4	Fülle den verbleibenden Teil des Wassertanks mit 700 ml Wasser auffüllen, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
Schritt 5	Leere nach Abschluss des ersten Teils die Auflaufpfanne und setze sie wieder in die erste Einschubebene ein.
Dauer des zweiten Teils: etwa 35 Min.	
Schritt 6	Fülle den Wassertank mit 950 ml Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
Schritt 7	Entferne die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.
ⓘ Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.	

Nach Abschluss der Entkalkung:		
Schalte den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trockne den Garraum mit einem weichen Lappen.	Lasse die Backofentür geöffnet und warte, bis der Garraum trocken ist.
ⓘ Sollten nach der Entkalkung noch Kalkrückstände im Backofen vorhanden sein, fordert das Display dich zur Wiederholung des Vorgangs auf.		

11.6 Entkalkungserinnerungen

Zwei Erinnerungsfunktionen fordern Sie auf den Backofen zu entkalken. Die Entkalkungserinnerung können Sie nicht ausschalten.

Typ	Beschreibung
Sanfte Erinnerung	Empfiehlt die Entkalkung des Backofens.
Dringende Erinnerung	Zwingt Sie die Entkalkung des Backofens durchzuführen. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden.

11.7 Benutzung: Spülen

Bevor Sie beginnen:	
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Schritt 1	Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze mit Wasser, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
Schritt 3	Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen. Dauer: ca. 30 Min
Schritt 4	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
Schritt 5	Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.
ⓘ Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.	

11.8 Trocknungserinnerung

Nach Verwendung einer Dampfheizfunktion fordert das Display Sie auf, den Backofen zu trocknen.
Drücken Sie JA, um den Ofen zu trocknen.

11.9 Benutzung: Trocknen

Benutzen Sie nach Verwendung einer Dampfgarfunktion oder der Dampfreinigung diese Funktion, um den Garraum zu trocknen.

Schritt 1	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.
Schritt 2	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
Schritt 3	Wählen Sie das Menü: Reinigung / Trocknen.
Schritt 4	Folgen Sie den Bildschirmanweisungen.

11.10 Benutzung: Entleeren des Wassertanks.

Verwenden Sie diese Funktion nach Kochen mit einer Dampfheizfunktion, um Restwasser aus dem Wassertank zu entfernen.

Bevor Sie beginnen:	
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Schritt 1	Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entleeren des Wassertanks.. Dauer: 6 Min
Schritt 3	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
Schritt 4	Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.

ⓘ Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

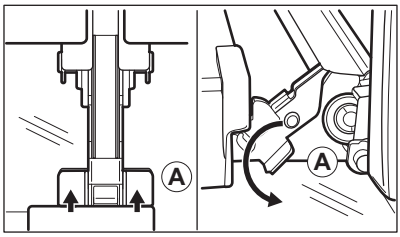
11.11 Aus- und Einbau: Tür

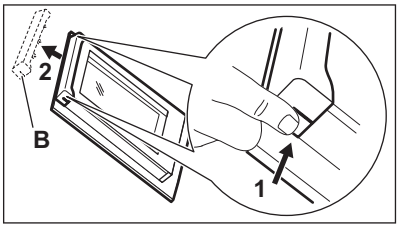
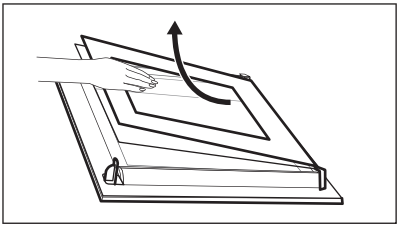
Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

⚠ **WARNUNG!**
Die Tür ist schwer.

⚠ **VORSICHT!**
Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

Schritt 1	Öffnen Sie die Tür vollständig.
Schritt 2	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.



Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.	
Schritt 4	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
Schritt 5	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
Schritt 6	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.	
Schritt 7	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 8	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.	
Schritt 9	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.	

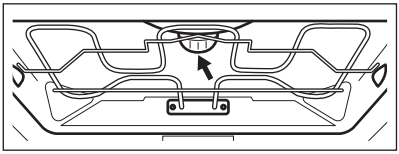
11.12 Austausch: Lampe

⚠ **WARNUNG!**
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Obere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
Schritt 2	Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.	
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
Schritt 4	Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.	

Seitenlampe

Schritt 1	Entfernen Sie die linke Regalstütze, um an die Lampe zu gelangen.
Schritt 2	Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
Schritt 3	Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
Schritt 4	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
Schritt 5	Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.
Schritt 6	Montieren Sie die linke Regalstütze.

12. FEHLERSUCHE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn …

Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
Mögliche Ursache	**Problembehebung**
Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein. Einzelheiten finden Sie im Uhrfunktionen „Einstellungen:“ Uhrfunktionen.
Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.
Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Am Gerät Kindersicherung eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.

Komponenten	
Beschreibung	**Problembehebung**
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.

Die Reinigung wird immer durch einen Stromausfall unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

12.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an.

Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die du selbst beheben kannst.

Code und Beschreibung	Problembehebung
F111 – Der Temperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.	Stecke den Temperatursensor vollständig in die Buchse.
F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinige die Displayoberfläche. Stelle sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalte das Gerät aus und wieder ein.

12.3 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:	
Modell (MOD.):	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	B68SV6380B 944188783
Energieeffizienzindex	61.9
Energieeffizienzklasse	A++

Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	70 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	36.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

13.2 Energiesparen

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.
Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.
Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.
Garen mit Heißluft
Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.
Restwärme
Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Kochzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.
Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.
Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.
Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.
Warmhalten von Speisen
Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.
Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung
Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

Feuchte Umluft
Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.
Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Menüpunkt		Anwendung
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

14.2 Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Gerät
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Entleeren des Wassertanks.	Programm zum Entleeren des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkung	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Programm zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

14.3 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Anwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Wenn die Option aktiviert ist, erscheint der Text Kindersicherung im Display, wenn Sie das Gerät einschalten. Um das Gerät verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe ist möglich, wenn die Option aktiviert ist.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Gerätefunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

14.4 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ⏻.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

14.5 Untermenü für: Service

Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

15. DAS IST GANZ EINFACH!

Vor der ersten Inbetriebnahme musst du folgende Einstellungen vornehmen:					
Sprache	Helligkeit	Tastentöne	Lautstärke	Wasserhärte	Uhrzeit

Mach dich vertraut mit den wichtigsten Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:					
⏻ Ein / Aus	☰ Menü	☆ Favoriten	⏲ Kurzzeitwecker	Temperatursensor	START / STOP

Erste Schritte				
Schnellstart	Schalte das Gerät ein und gare mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	**Schritt 1**	**Schritt 2**	**Schritt 3**
		Halte gedrückt: ⏻.	▭ ... - Wähle die gewünschte Funktion.	Drücke: START .
Schnellabschaltung	Schalte das Gerät jederzeit aus, unabhängig von der Anzeige oder Meldung.	⏻ – Gedrückt halten, bis sich das Gerät ausschaltet.		

Beginne mit dem Kochen.				
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**	**Schritt 5**

Beginne mit dem Kochen.				
⏻ – Drücken, um das Gerät einzuschalten.	☐ ... - Wähle die Ofenfunktion.	°C – Einstellung der Temperatur.	OK - Zur Bestätigung drücken.	START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

Dampfgaren - Steamify			
Stelle die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.			
Dampfgaren	**Dampf zum Schmoren**	**Dampf zum sanften Überbacken**	**Dampf zum knusprig Backen und Braten**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Erfahre, wie du schnell garst.				
Verwende Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:				
Koch-Assistent	**Schritt 1**	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**
	Drücke: ⏻.	Drücke: ☰.	Drücke: ✕ Koch-Assistent.	Wähle die Speise.

Verwende die Schnellfunktionen zur Einstellung der Garzeit.	
10% Finish Assist Verwende 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.	Drücke zur Verlängerung der Garzeit **+1Min**.

Reinige das Gerät mit Dampfreinigung.		
Schritt 1 Drücke: ☰.	**Schritt 2** Drücke: ㎜.	**Schritt 3** Wähle den Modus:
Dampfreinigung		Für eine leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus		Für eine gründliche Reinigung.

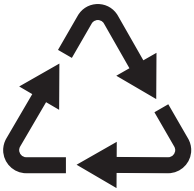
Reinige das Gerät mit Dampfreinigung.	
Entkalkung	Zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.
Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft

Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.
Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.
Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.
Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.
Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

FYRIR FULLKOMINN ÁRANGUR

Þakka þér fyrir að velja þessa AEG vöru. Við höfum framleitt þessa vöru til að starfa fullkomlega í mörg ár og við höfum notað nýstárlega tækni sem gerir lífið einfaldara með aðgerðum sem ekki er víst að séu til staðar á venjulegum heimilistækjum. Vinsamlegast lestu þér til í nokkrar mínútur til að geta nýtt tækið sem best.
HEIMSÆKTU VEFSVÆÐI OKKAR TIL AÐ:

Fá leiðbeiningar um notkun, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar.
www.aeg.com/support

Skrá vöruna þína til að fá enn betri þjónustu:
www.registeraeg.com

Kaupa aukahluti, rekstrarvörur og upprunalega varahluti fyrir heimilistæki þitt:
www.aeg.com/shop

Til að fá fleiri uppskriftir, hugmyndir eða aðstoð skaltu sækja **My AEG Kitchen** appið.

ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI

Notaðu alltaf upprunalega varahluti.
Þegar þú hefur samband við viðurkennda þjónustumiðstöð skaltu tryggja að sért með eftirfarandi gögn tiltæk: Gerð, vörunúmer, raðnúmer.
Upplýsingarnar má finna á merkiplötunni.

⚠ Viðvörun / Aðvörun - Öryggisupplýsingar

ⓘ Almennar upplýsingar og ráð

Umhverfisupplýsingar

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....259

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga.....260
1.2 Almennt öryggi.....260

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR..... 261

2.1 Uppsetning.....261
2.2 Rafmagnstenging.....262
2.3 Notkun..... 263
2.4 Umhirða og hreinsun..... 264
2.5 Eldað við gufu.....264
2.6 Innri lýsing.....264
2.7 Þjónusta.....264
2.8 Förgun..... 264

3. VÖRULÝSING.....265

3.1 Almennt yfirlit..... 265
3.2 Aukabúnaður..... 265

4. STJÓRNBORÐ..... 266

4.1 Yfirlit yfir stjórnborð.....266
4.2 Skjár.....267

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN..... 268

5.1 Upphafleg hreinsun 268
5.2 Fyrsta tenging.....268
5.3 Upphafleg forhitun..... 268
5.4 Hvernig á að stilla: Harka vatns... 268

6. DAGLEG NOTKUN.....269

6.1 Hvernig á að stilla: Upphitunaraðgerði r.....269
6.2 Hvernig á að stilla: Gufuhita - Gufuhitunaraðgerð.....270
6.3 Hvernig á að stilla: Eldunaraðstoð.....271
6.4 Upphitunaraðgerðir.....272
6.5 Athugasemdir við: Blástursbakstur með gufu.....274

7. TÍMASTILLINGAR..... 275

7.1 Lýsing á klukkuaðgerðum.....275
7.2 Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir.... 275

8. AÐ NOTA FYLGIHLUTI..... 277

8.1 Aukabúnaður settur í..... 277
8.2 Food Sensor..... 277
8.3 Hvernig á að nota: Matvælaskynjari.. 278

9. VIÐBÓTARSTILLINGAR..... 279

9.1 Hvernig á að vista: Uppáhalds.....279
9.2 Aðgerðarlás..... 280
9.3 Slökkt sjálfvirkt..... 280
9.4 Viftukæling..... 280

10. ÁBENDINGAR OG RÁÐ.....280

10.1 Ráðleggingar um eldun.....280
10.2 Conventional Baking.....281
10.3 Moist Fan Baking - ráðlagðir fylgihlutir.....281
10.4 Eldunartöflur fyrir prófunarstofur 282

11. UMHIRÐA OG HREINSUN..... 284

11.1 Athugasemdir varðandi þrif.....284
11.2 Hvernig á að fjarlægja: Hilluberar 285
11.3 Hvernig á að nota: Steam Cleaning..... 285
11.4 Cleaning Reminder..... 286
11.5 Hvernig á að nota: Afkölkun.....286
11.6 Descaling áminning..... 287
11.7 Hvernig á að nota: Rinsing..... 287
11.8 Áminning um þurrkun.....288
11.9 Hvernig á að nota: Þurrkun.....288
11.10 Hvernig á að nota: Tankur að tæmast.....288
11.11 Hvernig á að fjarlægja og setja upp: Hurð.....288
11.12 Hvernig á að endurnýja: Ljós... 289

12. BILANALEIT..... 290

12.1 Hvað skal gera ef..... 291
12.2 Hvernig á að stjórna: Villukóðar. 291
12.3 Þjónustugögn.....292

13. ORKUNÝTNI..... 292

13.1 Vöruupplýsingar og vöruupplýsingaskjal í samræmi við reglugerðir ESB um visthönnun og merkingar fyrir orkuupplýsingar..... 292
13.2 Orkusparnaður.....293

14. SKIPULAG VALMYNDAR..... 294

14.1 Menu.....294
14.2 Undirvalmynd fyrir: Hreinsun..... 294
14.3 Undirvalmynd fyrir: Valkostir..... 295
14.4 Undirvalmynd fyrir: Uppsetning..295
14.5 Undirvalmynd fyrir: Þjónusta.....296

15. ÞAÐ ER AUÐVELT!.....296

16. UMHVERFISMÁL.....298

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almennt öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn heimilisnotkun.
- Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki og skipta um snúruna.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagns- og vatnsinntaki áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.

- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða álíka hæfur aðili að skipta um hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Gæta ætti varúðar þegar hitunarelementin eru snert eða yfirborð holrýmis heimilistækisins.
- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Notaðu aðeins þann matarmæli (kjöthitamæli) sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning

⚠ **AÐVÖRUN!**
Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp ofninn skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.
- Innbyggða einingin verður að standast kröfur DIN 68930.

Lágmarkshæð skáps (Lágmarkshæð skáps undir vinnuborði)	578 (600) mm
Breidd skáps	560 mm
Dýpt skáps	550 (550) mm
Hæð heimilistækis að framan	594 mm
Hæð heimilistækis að aftan	576 mm
Breidd heimilistækis að framan	595 mm
Breidd heimilistækis að aftan	559 mm
Dýpt heimilistækisins	567 mm
Innbyggð dýpt heimilistækisins	546 mm
Dýpt með opna hurð	1027 mm
Lágmarksstærð loftops. Op er staðsett neðst á bakhlið	560x20 mm
Lengd rafmagnssnúru. Snúra er staðsett í hægra horni bakhliðar	1500 mm
Festiskrúfur	4x25 mm

2.2 Rafmagnstenging

⚠ **AÐVÖRUN!**
Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færibreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrurnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.

- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarvídd.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

2.3 Notkun

⚠ **AÐVÖRUN!**
Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Heitt loft getur losnað út.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Opnið hurð heimilistækisins varlega. Notkun efna sem innihalda áfengi getur valdið blöndu af áfengi og lofti.
- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í snertingu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.

⚠ **AÐVÖRUN!**
Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhúðinni:
  - setjið ekki ofnáhöld eða aðra hluti beint á botn heimilistækisins.
  - setjið ekki álpappír beint á botn heimilistækisins.
  - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
  - látið ekki raka rétti og rök matvæli vera inni í heimilistækinu eftir að matreiðslu er lokið.
  - farið varlega þegar aukahlutir eru fjarlægðir eða settir upp.
- Aflitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpa skúffu fyrir rakar kökur. Ávaxtasafi veldur blettum sem geta verið varanlegir.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef heimilistækið er uppsett bak við innréttingarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokuð þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða innréttingarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfi. Því skal ekki loka innréttingarplötunni fyrr en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

2.4 Umhirða og hreinsun

⚠ **AÐVÖRUN!**
Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsinnstungunni.
- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Hætta er á því að glerplöturnar brotni.
- Skiptið umsvifalaust um glerplötur ef þær verða fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Farðu varlega þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu. Hurðin er þung!
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Hreinsaðu heimilistækið með mjúkum rökum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki neinar vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Ef þú notar ofnasprey skaltu fara eftir öryggisleiðbeiningum á umbúðum þess.

2.5 Eldað við gufu

⚠ **AÐVÖRUN!**
Hætta á bruna og skemmdum á heimilistækinu.

- Gufa sem sleppur út getur valdið brunasárum:
  – Farðu varlega þegar þú opnar hurð heimilistækisins á meðan aðgerðin er virkjuð. Gufa getur sloppið út.
  – Opnaðu hurðina á tækinu varlega þegar eldað hefur verið með gufu.

2.6 Innri lýsing

⚠ **AÐVÖRUN!**
Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

2.7 Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.
- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

2.8 Förgun

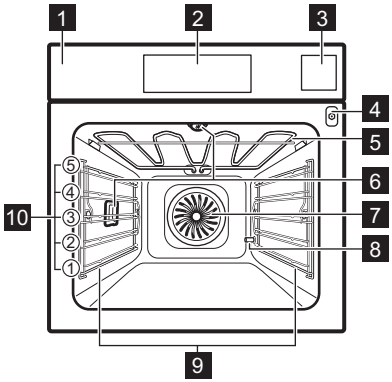
⚠ **AÐVÖRUN!**
Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.

- Fjarlægðu hurðarlokuna til að koma í veg fyrir að börn eða gæludýr festist inni í heimilistækinu.

3. VÖRULÝSING

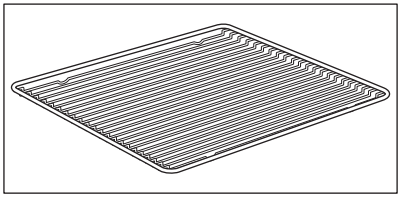
3.1 Almennt yfirlit



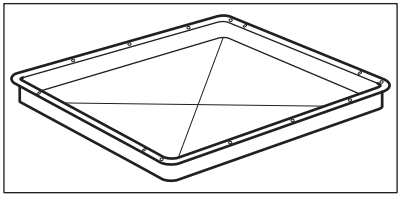
1 Stjórnborð
2 Skjár
3 Vatnsskúffa
4 Innstunga fyrir matvælaskynjara
5 Hitunareining
6 Ljós
7 Vifta
8 Kalkhreinsun rörúttaks
9 Hilluberarar, lausir
10 Hillustöður

3.2 Aukabúnaður

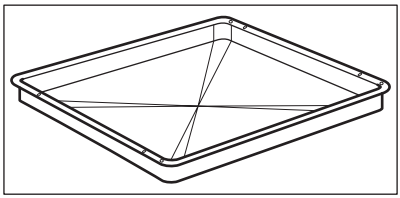
Vírhilla
Fyrir eldunaráhöld, kökuform, steikur.



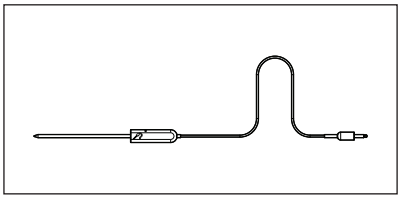
Bökunarplata
Fyrir kökur og smákökur.



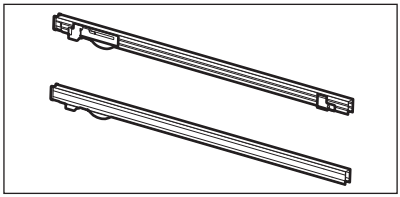
Grill- / steikingarskúffa
Til að baka og steikja eða sem ílát til að safna fitu.



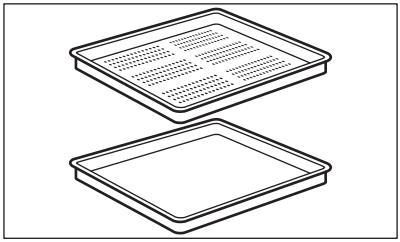
Matvælaskynjari
Að mæla hitastigið inni í matvælum.



Útdraganlegar rennur
Til að setja inn og fjarlægja plötur og vírhillur með einfaldari hætti.

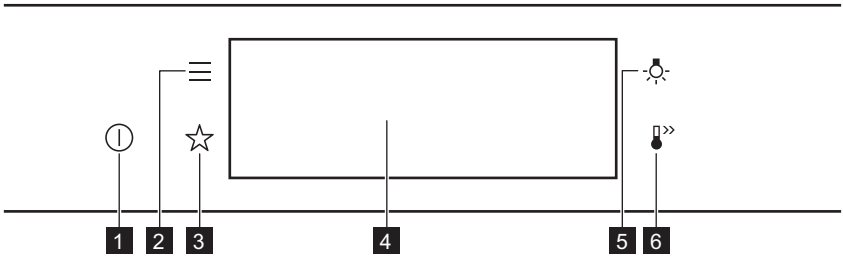


Gufusett
Eitt matarílát án loftgata og annað með loftgötum. Gufusettið leiðir uppsafnaða vatnið frá matnum á meðan á gufueldun stendur. Notaðu það til að matreiða grænmeti, fisk, kjúklingabringur. Settið hentar ekki fyrir matvæli sem þarf að drekka í sig vatn t.d. hrísgrjón, Polenta, pasta.



4. STJÓRNBORÐ

4.1 Yfirlit yfir stjórnborð

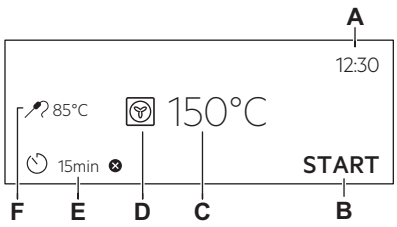


1	KVEIKT / SLÖKKT	Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
2	Valmynd	Sýnir lista yfir aðgerðir heimilistækisins.
3	Uppáhalds	Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.

4	Skjár	Sýnir núverandi stillingar heimilistækisins.
5	Ljósrofi	Til að kveikja og slökkva á ljósinu.
6	Hröð upphitun	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni: Hröð upphitun.

Ýttu á hnappinn	**Flytja**	**Ýttu á og haltu inni**
Snertu yfirborðið með fingurgóm.	Renndu fingurgóm yfir yfirborðið.	Snertu yfirborðið í 3 sekúndur.

4.2 Skjár



Skjár sem sýnir stillingar á lykilaðgerðum.
A. Tími dags
B. RÆSA/STÖÐVA
C. Hiti
D. Upphitunaraðgerðir
E. Tímastillir
F. Kjöthitamælir (aðeins valdar gerðir)

Skjávísar

Grunnvísar - til að vafra um skjáinn.			
OK Til að staðfesta valið / stillinguna.	Til að fara eitt stig til baka í valmyndinni.	Til að afturkalla síðustu aðgerð.	Til að kveikja og slökkva á valkostunum.
Hljóðviðvörun aðgerðarvísar - þegar innstilltum eldunartíma er lokið heyrist hljóðmerki.			
Kveikt er á virkninni.	STOP Kveikt er á virkninni. Eldun stöðvast sjálfkrafa.		Slökkt er á hljóðviðvörun.
Tímatökuvísar			

Til að stilla á aðgerðina: Seinkuð ræsing.	Til að afturkalla stillinguna.

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN

AÐVÖRUN!
Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 Upphafleg hreinsun

1. skref	**2. skref**	**3. skref**
Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.	Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.	Settu aukabúnaðinn og lausu hilluberana í heimilistækið.

5.2 Fyrsta tenging

Skjárinn sýnir móttökuskilaboð eftir fyrstu tengingu.
Þú verður að stilla: Tungumál, Skjábirta, Lykiltónar, Hljóðstyrkur hljóðgjafa, Harka vatns, Tími dags.

5.3 Upphafleg forhitun

Forhitaðu tóman ofninn fyrir fyrstu notkun.

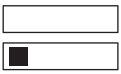
1. skref	Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr ofninum.
2. skref	Stilltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina: ▭. Láttu ofninn vera í gangi í 1 klst.
3. skref	Stilltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina: ▭. Láttu ofninn vera í gangi í 15 mín.
ⓘ Lykt og reykur gæti komið frá ofninum meðan á forhitun stendur. Passaðu að herbergið sé loftræst.	

5.4 Hvernig á að stilla: Harka vatns

Þegar þú tengir heimilistækið við straum þarftu að stilla hörkustig vatns.
Notaðu prófunarpappírinn sem fylgir með gufusettinu.

1. skref	**2. skref**	**3. skref**	**4. skref**
Settu prófunarpappírinn í vatnið í u.þ.b. 1 sekúndu. Ekki setja prófunarpappírinn undir rennandi vatn.	Hristu prófunarpappírinn til að fjarlægja umfram vatnsmagn..	Eftir 1 mínútu skaltu athuga hörkustig vatnsins á töflunni hér að neðan.	Stilling á hörkustigi vatns: Valmynd / Stillingar / Uppsetning / Harka vatns.
ⓘ Litirnir á prófunarpappírnum halda áfram að breytast. Ekki athuga hörkustig vatnsins síðar en 1 mínútu eftir prófið.			
Þú getur breytt hörkustigi vatnsins í valmyndinni: Stillingar / Uppsetning / Harka vatns.			

Taflan sýnir hörkustigssvið vatnsins með (dH) tilheyrandi kalkuppsöfnun og flokkun vatnsins. Aðlagaðu hörkustig vatnsins í samræmi við töfluna.

Harka vatns		Prófunar-pappír	Kalsíumupp-bót (mmól/l)	Kalkuppsöfn-un (mg/l)	Vatnsflokk-un
Stig	**dH**				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	mjúkt
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	meðallagi hart
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hart
4	≥22		≥ 3,9	≥151	mjög hart

Þegar hörkustig kranavatnsins er 4 skaltu fylla vatnsskúffuna með flöskuvatni án kolsýru.

6. DAGLEG NOTKUN

⚠ **AÐVÖRUN!**
Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Hvernig á að stilla: Upphitunaraðgerðir

1. skref	Kveiktu á ofninum. Skjárinn sýnir sjálfgefna hitunaraðgerð.

2. skref	Ýttu á táknið fyrir hitaaðgerð til að fara í undirvalmynd.
3. skref	Veltu hitunaraðgerðina og ýttu á: OK. Skjárinn sýnir: hitastig.
4. skref	Stilla: hitastig. Ýttu á: OK.
5. skref	Ýttu á: START . Matvælaskynjari - þú getur stungið skynjaranum í samband hvenær sem er fyrir eða meðan á eldun stendur.
STOP - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.	
6. skref	Slökktu á ofninum.

6.2 Hvernig á að stilla: Gufuhita - Gufuhitunaraðgerð

1. skref	Kveiktu á ofninum. Veldu táknið fyrir hitaaðgerð og ýttu á það til að fara í undirvalmynd.
2. skref	Ýttu á . Stilla gufuhitunaraðgerðina.
3. skref	Ýttu á: OK. Skjárinn sýnir hitastillingarnar.
4. skref	Stilltu hitastigið. Tegund gufuhitunaraðgerðar veltur á innstilltu hitastigi.

Gufa fyrir gufuhitun 50 - 100 °C	Fyrir gufueldun á grænmeti, korni, baunum, bökum og sætum eftirréttum.
Gufa fyrir hægsuðu 105 - 130 °C	Fyrir eldun á steiktu kjöti eða fisk og kássum, brauði og fuglakjöti ásamt ostakökum og pottréttum.
Gufa fyrir stökka eldun 135 - 150 °C	Fyrir kjöt, pottrétti, fyllt grænmeti, fisk og gratín. Þökk sé samsetningu á gufu og hita verður kjötið safaríkt og meyrt og jafnframt stökkt að utan. Ef þú stillir tímann mun grillaðgerðin kveikja sjálfkrafa á sér síðustu mínúturnar í elduninni til að rétturinn fái létta gratíneringu.

Gufa fyrir bakstur og steikingu 155 - 230 °C	Fyrir steikta og bakaða kjöt-, fisk-, fuglakjöts- og smjördeigsrétti, bökur, formkökur, gratín, grænmetisrétti og bakkelsi. Ef þú stillir tímann og setur matinn á fyrstu hillustöðu mun botnhitaaðgerðin kvikna sjálfkrafa síðustu mínúturnar í elduninni til að gefa réttinum stökkan botn.
5. skref	Ýttu á: OK.
6. skref	Ýttu á hlífina á vatnsskúffunni til að opna hana.
7. skref	Fylltu vatnsskúffuna með köldu vatni að Hámarkshæð (um 950 ml) þar til hljóðmerki heyrist eða skjárinn sýnir skilaboðin. Vatnsforðinn dugar í um það bil 50 mínútur. Ekki fylla vatnsskúffuna yfir hámark hennar. Það er hætta á vatnsleka, frárennsli og að húsgögg geti skemmist. ⚠ **AÐVÖRUN!** Notið aðeins kalt kranavatn. Ekki nota síað (steinefnahreinsað) eða eimað vatn. Ekki nota aðra vökva. Ekki hella eldfimum eða áfengum vökva í vatnsskúffuna.
8. skref	Ýttu vatnsskúffunni í upphaflega stöðu sína.
9. skref	Ýttu á: START . Gufa myndast eftir u.þ.b. 2 mín. Þegar ofninn nær innstilltu hitastigi mun hljóðmerkið heyrast.
10. skref	Þegar vatnið í vantsskúffunni tæmist mun hljóðmerki heyrast. Fylltu vatnsskúffuna á ný.
11. skref	Slökktu á ofninum.
12. skref	Tæmdu vatnsskúffuna þegar eldun er lokið. Sjá kaflann „Umhirða og hreinsun“, Tankur að tæmast.
13. skref	Það vatn sem eftir verður getur safnast saman í holrýminu. Þegar eldun er lokið skal opna ofnhurðina varlega. Þegar ofninn er kaldur skal hreinsa rýmið með mjúkum klút.

6.3 Hvernig á að stilla: Eldunaraðstoð

Sérhver réttur í þessari undirvalmynd hefur ráðlagða aðgerð og hitastig. Þú getur aðlagað tímann og hitastigið.
Þú getur einnig eldað suma rétti með:
- Sjálfvirk þyngd
- Matvælaskynjari

Það stig sem hver réttur er eldaður við:
- Lítið steikt eða Minna

- Miðlungssteikt
- Gegnsteikt eða Meira

1. skref	Kveiktu á ofninum.
2. skref	Ýttu á: ☰.
3. skref	Ýttu á: ✕. Farðu í: Eldunaraðstoð.
4. skref	Veldu rétt eða matartegund.
5. skref	Ýttu á: START .

6.4 Upphitunaraðgerðir

STAÐLAÐ

Upphitunaraðgerð	Notkun
Grill	Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.
Blástursgrillun	Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að gera gratín-rétti og til að brúna.
Eldun með hefð-bundnum blæstri	Til að baka á allt að þremur hillustöðum á sama tíma og til að þurrka mat. Stilltu hitastigið 20 - 40°C lægra en fyrir Conventional Cooking.
Frosin matvæli	Til að gera skyndirétti stökka, t.d. franskar kartöflur, kartöflubáta eða vorr-úllur.
Hefðbundin mat-reiðsla	Til að baka og steikja í einni hillustöðu.
Pítsuaðgerð	Til að baka pítsu. Til að fá meiri brúnun og stökkan botn.

Upphitunaraðgerð	Notkun
Undirhiti	Til að baka kökur með stökkum botni og til að geyma mat.

SÉRAÐGERÐIR

Upphitunaraðgerð	Notkun
Niðursuða	Til að varðveita grænmeti (t.d. súrar gúrkur).
Þurrkun	Til að þurrka sneidda ávexti, grænmeti og sveppi.
Upphitun disks	Til að forhita diska áður en borið er fram.
Affrysta	Til að þíða matvæli (grænmeti og ávexti). Tímalengd affrystingar veltur á magni og stærð frosna matarins.
Gratínera	Fyrir rétti eins og lasagne eða kartöflugratín. Til að gera gratín-rétti og til að brúna.
Hægeldun	Til að útbúa mjúkar, safaríkar steikur.
Halda hita	Til að halda mat heitum. Vinsamlegast athugaðu að sumir réttir halda áfram að eldast og þorna upp á meðan þeim er haldið heitum. Breiddu yfir réttinn ef þörf krefur
Bökun með rökum blæstri	Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldun stendur. Þegar þú notar þessa aðgerð kann hitastigið inni í heimilistækinu að víkja frá innstilltu hitastigi. Eftirstæður hiti er notaður. Hitunarorkan kann að minnka. Fyrir frekari upplýsingar, sjá kaflann „Dagleg notkun“, Athugasemdir um: Moist Fan Baking.

GUFA

Upphitunaraðgerð	Notkun
Gufuhita	Notaðu gufu fyrir gufueldun, pottrétti, létta steikingu, bakstur og steikingu.
Gufumyndandi	Upphitun á matvælum með gufu kemur í veg fyrir að yfirborðið þorni. Hitanum er dreift á mildan og jafnan hátt sem endurheimtir bragð og lykt af matnum eins og hann sé nýeldaður. Þessa aðgerð er hægt að nota til að hita upp mat beint á disknum. Þú getur hitað upp fleiri en einn disk í einu með því að nota mismunandi hillustöður.
Brauðbakstur	Notaðu þessa aðgerð til að baka brauð og og brauðrúllur með mjög góðri og fagmannlegri útkomu þegar kemur að stökkleika, lit og gljáa á skorpunni.
Hefun deigs	Til að hraða hefun gerdeigsins. Það kemur í veg fyrir að yfirborð deigsins þorni og heldur deiginu teygjanlegu.
Full gufa	Til að gufusjóða grænmeti, meðlæti, fisk
Raki mikill	Aðgerðin er hentug fyrir eldun á viðkvæmum réttum eins og eggjabúðingi, bökum, kæfu og fiski.
Raki lítill	Aðgerðin hentar fyrir kjöt, alifuglakjöt, ofnrétti og pottrétti. Þökk sé samsetningu á gufu og hita verður kjötið meyrt og safaríkt ásamt því að vera stökkt að utan.

6.5 Athugasemdir við: Blástursbakstur með gufu

Þessi aðgerð var notuð til að uppfyla skilyrði flokkunar á orkunýtni og visthönnunar (í samræmi við EU 65/2014 og EU 66/2014). Prófanir í samræmi við: IEC/EN 60350-1.
Ofnhurðin ætti að vera lokuð meðan á matreiðslu stendur þannig að aðgerðin verði ekki fyrir truflun og til þess að ofninn virki með bestu mögulegu orkunýtni.
Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sek.
Kynntu þér kaflann „Ábendingar og ráð“ varðandi eldunarleiðbeiningar, Blástursbakstur með gufu. Kynntu þér kaflann „Orkunýtni“, orkusparnaður varðandi almennar ráðleggingar hvað orkusparnað varðar.

7. TÍMASTILLINGAR

7.1 Lýsing á klukkuaðgerðum

Klukkuaðgerð	Notkun
Eldunartími	Til að stilla lengd eldunar. Hámarkið er 23 klst 59 mín
Ljúka aðgerð	Til að sjá hvað gerist þegar tímatöku lýkur.
Seinkuð ræsing	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.
Tímalenging	Til að framlengja eldunartíma.
Áminning	Að setja niðurtalningu. Hámarkið er 23 klst og 59 mín Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun heimilistækisins.
Upptalning	Fylgist með hversu lengi aðgerðin starfar. Upptalning - þú getur kveikt og slökkt á henni.

7.2 Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir

Hvernig á að stilla klukkuna	
1. skref	Kveiktu á ofninum.
2. skref	Ýttu á: Tími dags.
3. skref	Stilltu tímann. Ýttu á: OK.

Hvernig á að stilla eldunartíma	
1. skref	Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.
2. skref	Ýttu á: ⏲.
3. skref	Stilltu tímann. Ýttu á: OK.

Hvernig á að velja lokavalkost	
1. skref	Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.

Hvernig á að velja lokavalkost	
2. skref	Ýttu á: ⏲.
3. skref	Stilltu eldunartímann.
4. skref	Ýttu á: ● ● ●.
5. skref	Ýttu á: Ljúka aðgerð.
6. skref	Stilltu þitt val: Ljúka aðgerð.
7. skref	Ýttu á: OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárinn sýnir aðalskjáinn.

Hvernig á að seinka ræsingu eldunar	
1. skref	Stilltu hitunaraðgerðina og hitastigið.
2. skref	Ýttu á: ⏲.
3. skref	Stilltu eldunartímann.
4. skref	Ýttu á: ● ● ●.
5. skref	Ýttu á: Seinkuð ræsing.
6. skref	Veldu gildið.
7. skref	Ýttu á: OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárinn sýnir aðalskjáinn.

Hvernig á að að framlengja eldunartíma
Þegar 10% eru eftir að eldunartímanum og maturinn virðist ekki vera tilbúinn getur þú framlengt eldunartímann. Þú getur einnig breytt hitunaraðgerðunum.
Ýttu á **+1mín** til að framlengja eldunartímann.

Hvernig á að breyta tímastillingum	
1. skref	Ýttu á: ⏲.

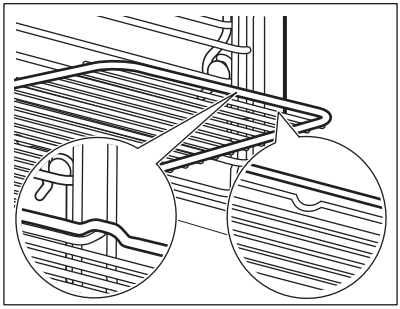
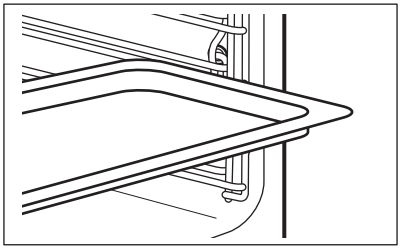
Hvernig á að breyta tímastillingum	
2. skref	Stilltu tímagildið.
3. skref	Ýttu á: OK.
Þú getur breytt innstilltum tíma hvenær sem er meðan á eldun stendur.	

8. AÐ NOTA FYLGIHLUTI

⚠ **AÐVÖRUN!**
Sjá kafla um Öryggismál.

8.1 Aukabúnaður settur í

Lítil skörð efst auka öryggi. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af. Háa brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af henni.

Vírhilla: Ýttu hillunni milli stýristanganna á hilluberanum	
Bökunarplata / Djúp ofnskúffa: Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum.	

8.2 Food Sensor

Food Sensor - mælir hitastigið inni í matnum. Þú getur notað það með öllum hitunaraðgerðum.

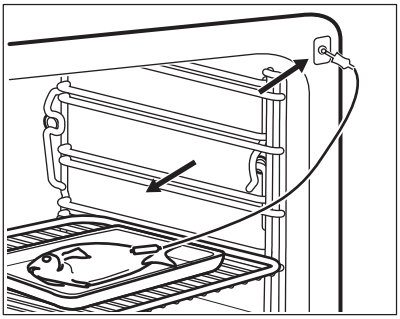
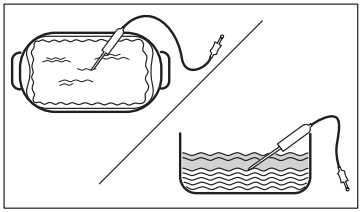
Hægt er að stilla á tvö hitastig:	
°C Hitastig ofns: (lágmark 120°C).	Kjarnahitinn.

Til að fá sem besta eldunarútkomu:		
Hráefnin ættu að vera við stofuhita.	Ekki nota það fyrir rétti sem eru vökvi.	Á meðan á eldun stendur verður það að vera í fatinu.

Ofninn reiknar út áætlaðan lokatíma eldunar. Lokatíminn fer eftir magni matarins, stilltri ofnaðgerð og hitastigi.

8.3 Hvernig á að nota: Matvælaskynjari

1. skref	Kveiktu á ofninum.
2. skref	Stilltu hitunaraðgerð og ef nauðsyn krefur, hitastig ofnsins.
3. skref	Settu inn: Matvælaskynjari.

Kjöt, alifuglar og fiskur	**Pottréttur**
Settu oddinn á Matvælaskynjari inn í miðju kjötsins eða fisksins, í þykkasta hlutann ef hægt er. Gakktu úr skugga um að í það minnsta 3/4 af Matvælaskynjari er inni í réttinum.	Settu oddinn á Matvælaskynjari nákvæmlega í miðjuna á pottréttsfatinu. Matvælaskynjari ætti að vera stöðugt á einum stað við bakstur. Notaðu gegnheilt hráefni til að ná því. Notaðu brún á bökunarílátinu til að styðja við sílikonhandfangið á Matvælaskynjari. Oddurinn á Matvælaskynjari ætti ekki að snerta botninn á bökunarílátinu.
	

4. skref	Stingdu Matvælaskynjari í innstunguna framan á ofninum. Skjárinn sýnir núverandi hitastig í: Matvælaskynjari.
5. skref	- ýttu á til að stilla kjarnahitastigið fyrir mælinn.
6. skref	● ● ● - ýttu til að stilla ætlaðan valkost: • Hljóðmerki - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrist hljóðmerkið. • Hljóðmerki og eldun stöðvuð - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrist hljóðmerkið og ofninn stöðvast.
7. skref	Veldu valkostinn og ýttu ítrekað á: OK til að fara í aðalvalmynd.
8. skref	Ýttu á: START . Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi hljómar merkið. Þú getur valið að stöðva eða halda áfram eldun til að ganga úr skugga um að matvælin séu fullelduð.
9. skref	Taktu Matvælaskynjari tengið úr innstungunni og fjarlægðu ílátið úr ofninum. ⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta er á bruna þar sem Matvælaskynjari verður heitt. Vertu varkár þegar þú tekur hann úr sambandi og fjarlægir hann úr matnum.

9. VIÐBÓTARSTILLINGAR

9.1 Hvernig á að vista: Uppáhalds

Þú getur vistað þínar uppáhalds stillingar, eins og hitaaðgerðina, eldunartímann, hitastigið eða hreinsunaraðgerðina. Þú getur vistað þrjár uppáhalds stillingar.

1. skref	Kveiktu á heimilistækinu.
2. skref	Veldu þá stillingu sem þú vilt.
3. skref	Ýttu á: ☰. Veldu: Uppáhalds.
4. skref	Veldu: Vista núverandi stillingar.
5. skref	Ýttu á **+** til að bæta stillingunni við listann af: Uppáhalds. Ýttu á OK.
↩ - ýttu á til að endurstilla stillinguna. ⊗ - ýttu á til að hætta við stillinguna.	

9.2 Aðgerðarlás

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að hitunaraðgerð sé breytt fyrir slysni.

1. skref	Kveiktu á heimilistækinu.
2. skref	Stilla upphitunaraðgerð.
3. skref	☆, 🌡 - ýttu á samtímis til að kveikja á aðgerðinni.
Til að slökkva á aðgerðinni skal endurtaka skref 3.	

9.3 Slökkt sjálfvirkt

Ef hitunaraðgerðin er virk og engum stillingum er breytt, slekkur heimilistækið af öryggisástæðum sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma.

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

Slökkt sjálfvirkt virkar ekki með aðgerðunum: Ljós, Kjöthitamælir, Lokatími, Hægeldun.

9.4 Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kviknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum heimilistækisins svölum. Ef þú slekkur á heimilistækinu gengur kæliviftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

10. ÁBENDINGAR OG RÁÐ

10.1 Ráðleggingar um eldun

ⓘ

Hitastigin og eldunartíminn á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum og gæðum og magni þess hráefnis sem notað er.
Heimilistækið þitt kann að baka eða steikja á annan hátt en það heimilistæki sem þú hafðir áður.
Ábendingarnar hér að neðan mæla með stillingum á hita, eldunartíma og hillustöðu fyrir tilteknar matartegundir.
Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.
Fyrir frekari ráðleggingar má skoða eldunartöflur á vefsíðunni okkar. Til að finna Eldunartillögur skaltu athuga PNC-númerið á merkiplötunni á fremri ramma í rými heimilistækisins sjálfs.

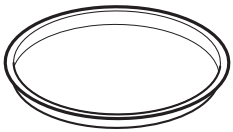
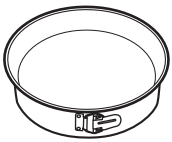
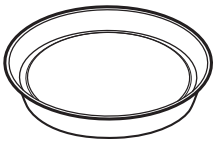
10.2 Conventional Baking

Til að fá sem bestan árangur skaltu fylgja uppástungunum sem taldar eru upp í töflunni hér að neðan.

		°C		
Snúðar, 16 stykki	bökunarplata eða lekab-akki	180	2	25 - 35
Rúlluterta	bökunarplata eða lekab-akki	180	2	15 - 25
Heill fiskur, 0.2 kg	bökunarplata eða lekab-akki	180	3	15 - 25
Smákökkur, 16 stykki	bökunarplata eða lekab-akki	180	2	20 - 30
Makkarónur, 24 stykki	bökunarplata eða lekab-akki	160	2	25 - 35
Formkökur, 12 stykki	bökunarplata eða lekab-akki	180	2	20 - 30
Bragðmikið sæt-abrauð, 20 stykki	bökunarplata eða lekab-akki	180	2	20 - 30
Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki	bökunarplata eða lekab-akki	140	2	15 - 25
Tartalettur, 8 stykki	bökunarplata eða lekab-akki	180	2	15 - 25

10.3 Moist Fan Baking - ráðlagðir fylgihlutir

Notaðu dökk form og ílát sem endurkasta ekki ljósi. Þau gleypa betur hita en ljósir litir og diskar sem endurkasta ljósi.

 Pítsupanna	 Bökunarplata	Bökunarform	 Kökuform

Dökkt, án endurskins 28 cm þvermál	Dökkt, án endurskins 26 cm þvermál	Keramík 8 cm þvermál, 5 cm hæð	Dökkt, án endurskins 28 cm þvermál

10.4 Eldunartöflur fyrir prófunarstofur

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við: EN 60350, IEC 60350.
Bakstur á einni hæð - bakstur í formum

		°C	mín	
Fitulaus svampkaka	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	45 - 60	2
Fitulaus svampkaka	Hefðbundin matreiðsla	160	45 - 60	2
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	55 - 65	2
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Hefðbundin matreiðsla	180	55 - 65	1
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	140	25 - 35	2
Smjörbrauð	Hefðbundin matreiðsla	140	25 - 35	2

Bakstur á einni hæð - kexkökur
Notaðu þriðju hillustöðu.

		°C	mín
Litlar kökur, 20 á plötu, forhitaðu tóman ofninn	Eldun með hefðbundnum blæstri	150	20 - 30
Litlar kökur, 20 á plötu, forhitaðu tóman ofninn	Hefðbundin matreiðsla	170	20 - 30

Bakstur á mörgum hæðum - kexkökur

		°C	mín	
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	140	25 - 45	2 / 4
Litlar kökur, 20 á plötu, forhitaðu tóman ofninn	Eldun með hefðbundnum blæstri	150	25 - 35	1 / 4
Fitulaus svampkaka	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	45 - 55	2 / 4
Eplabaka, 1 dós fyrir hverja grind (Ø 20 cm)	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Forhitaðu tóman ofninn í 5 mínútur.
Grillaðu með hámarkshitastillingunni.

		mín	
Bauðrist	Grill	1 - 2	5
Nautasteik, snúa þegar tími er hálfnaður	Grill	24 - 30	4

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir fyrir aðgerðina: Full Steam.
Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.
Stilltu hitastigið á 100°C.

	Ílát (Gastronorm)	kg		mín	
Spergilkál, forhitaðu tóman ofninn	1 x 2/3 gatað	0.3	3	8 - 9	Settu bökunarplötuna í fyrstu hillustöðu.

	Ílát (Gastron-orm)	kg		mín	
Spergilkál, forhitaðu tóman ofninn	1 x 2/3 gatað	hám.	3	10 - 11	Settu bökunarplötuna í fyrstu hillustöðu.
Frosnar ertur	2 x 2/3 gatað	2 x 1,5	2 og 4	Þar til hitastigið á kaldasta staðnum nær 85 °C.	Settu bökunarplötuna í fyrstu hillustöðu.

11. UMHIRÐA OG HREINSUN

AÐVÖRUN!
Sjá kafla um Öryggismál.

11.1 Athugasemdir varðandi þrif

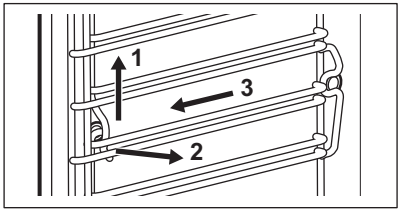
Hreinsiefni	Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
	Notaðu þrifalausn til að þrífa málmfleti.
	Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.

Dagleg notkun	Hreinsaðu ofnhólfið eftir hverja notkun. Fituuppsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
	Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu hólfið eingöngu með trefjaklút eftir hverja notkun.

Aukabúnaður	Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki láta aukahlutina í uppþvottavél.
	Ekki þrífa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

11.2 Hvernig á að fjarlægja: Hilluberar

Til að hreinsa ofninn skaltu fjarlægja hilluberana.

1. skref	Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.	
2. skref	Togaðu hilluberana gætilega upp og út úr fremri hespunni.	
3. skref	Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.	
4. skref	Togaðu hilluberana úr aftari hespunni.	
Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.		

11.3 Hvernig á að nota: Steam Cleaning

Áður en þú byrjar:		
Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.	Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera.	Hreinsaðu botninn á holrýminu og innra hurðarglerið með mjúkum klút bleyttum í volgu vatni og mildu þvottaefni.

1. skref	Fyllið vatnsskúffuna að hámarksstigi þar til hljóðmerki heyrist eða skjárinn sýnir skilaboðin.		
2. skref	Veldu: Menu / Cleaning.		
Aðgerð		**Lýsing**	**Tímalengd**
Gufuhreinsun		Létt hreinsun	30 mín
Steam Cleaning Plus		Venjuleg hreinsun Úðaðu þvottaefni í holrýmið.	75 mín
3. skref	Ýttu á START . Farðu eftir leiðbeiningunum á skjánum. Hljóðmerkið heyrist við lok hreinsunar.		
4. skref	Ýttu á hvaða tákn sem er til að slökkva á hljóðmerkinu.		
ⓘ Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.			

Þegar hreinsun lýkur:		
Slökktu á ofninum.	Þegar ofninn er kaldur skal hreinsa rýmið með mjúkum klút.	Hafðu ofnhurðina opna og bíddu þar til ofnhólfið hefur þornað.

11.4 Cleaning Reminder

Þegar áminningin birtist er mælt með hreinsun.
Notaðu aðgerðina: Steam Cleaning Plus.

11.5 Hvernig á að nota: Afkölkun

Áður en þú byrjar:		
Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.	Fjarlægðu allan aukabúnað.	Gakktu úr skugga um að vatnsskúffan sé tóm (notaðu: Tæming tanks-aðgerðina).

Tímalengd fyrsta hluta: um 100 mín	
1. skref	Veldu: Valmynd / Hreinsun / Afkölkun.
2. skref	Setjið djúpu plötuna í fyrstu hilluna.
3. skref	Hellið 250 ml af kalkhreinsilausninni í vatnsskúffuna.
4. skref	Fyllið hluta af vatnsskúffunni sem eftir er með 700 ml af vatni þar til hljóðmerki heyrist eða skjárinn sýnir skilaboðin.
5. skref	Þegar fyrsta hluta er lokið skal tæma djúpu plötuna og setja hana aftur í fyrstu hilluna.
Tímalengd annars hluta: um 35 mín	
6. skref	Fyllið vatnsskúffuna með 950 ml af vatni þar til hljóðmerki heyrist eða skjárinn sýnir skilaboðin.
7. skref	Þegar virkninni lýkur skal fjarlægja djúpu plötuna.
ⓘ Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.	

Þegar kalkhreinsun lýkur:		
Slökktu á ofninum.	Þegar ofninn er kaldur skal hreinsa rýmið með mjúkum klút.	Hafðu ofnhurðina opna og bíddu þar til ofnhólfið hefur þornað.
ⓘ Ef kalksteinsleifar eru eftir í ofninum að kalkhreinsun lokinni mun skjárinn gefa merki um að endurtaka aðgerðina.		

11.6 Descaling áminning

Tvær áminningar gefa merki um að kalkhreinsa ofninn. Ekki er hægt að slökkva á afminnissjónarinu.

Tegund	Lýsing
Mjúk áminning	Mælir með því að þú kalkhreinsir ofninn.
Hörð áminning	Krefst þess að þú kalkhreinsir ofninn. Ef þú kalkhreinasr ekki ofninn þegar kveikt er á harðri áminningu eru gufuaðgerðir óvirkar.

11.7 Hvernig á að nota: Rinsing

Áður en þú byrjar:	
Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.	Fjarlægðu allan aukabúnað.

1. skref	Setjið djúpu plötuna í fyrstu hilluna.
2. skref	Fyllið vatnsskúffuna með vatni að hámarksstigi þar til hljóðmerki heyrist eða skjárinn sýnir skilaboðin.
3. skref	Veldu: Menu / Cleaning / Rinsing. Tímalengd: um 30 mín
4. skref	Kveikið á aðgerðinni og fylgið leiðbeiningum á skjánum.
5. skref	Þegar virkninni lýkur skal fjarlægja djúpu plötuna.
ⓘ Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.	

11.8 Áminning um þurrkun

Eftir eldun með gufuaðgerð minnir skjárinn á að þurrka ofninn.
Ýttu á YES til að þurrka ofninn.

11.9 Hvernig á að nota: Þurrkun

Notið hana eftir eldun með gufuaðgerðinni eða gufuhreinsun til að þurrka ofnrýmið.

1. skref	Gakktu úr skugga um að ofninn sé kaldur.
2. skref	Fjarlægðu allan aukabúnað.
3. skref	Veldu valmyndina Hreinsun / Þurrkun.
4. skref	Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.

11.10 Hvernig á að nota: Tankur að tæmast

Notið hana eftir eldun með gufuaðgerðinni til að fjarlægja vatn sem verður eftir í vatnsskúffunni.

Áður en þú byrjar:	
Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.	Fjarlægðu allan aukabúnað.

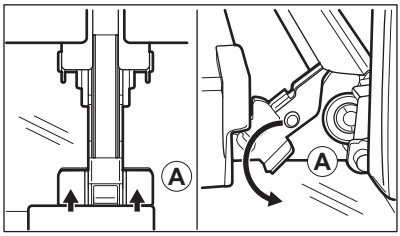
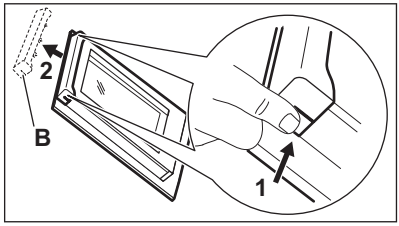
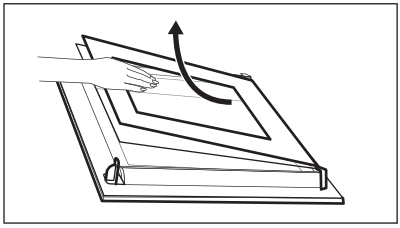
1. skref	Setjið djúpu plötuna í fyrstu hilluna.
2. skref	Veldu: Valmynd / Hreinsun / Tankur að tæmast. Tímalengd: 6 mín
3. skref	Kveikið á aðgerðinni og fylgið leiðbeiningum á skjánum.
4. skref	Þegar virkninni lýkur skal fjarlægja djúpu plötuna.
ⓘ Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.	

11.11 Hvernig á að fjarlægja og setja upp: Hurð

Þú getur fjarlægt hurðina og innri glerplöturnar til að hreinsa þær. Fjöldi glerplata er mismunandi eftir gerðum.

⚠ **AÐVÖRUN!**
Hurðin er þung.

⚠ **VARÚÐ!**
Meðhöndlaðu glerið varlega, einkum í kringum brúnir fremri plötunnar. Glerið getur brotnað.

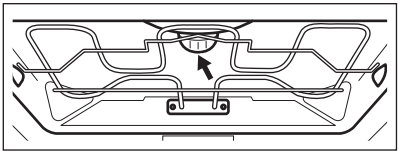
1. skref	Opnaðu hurðina að fullu.	
2. skref	Lyftu og þrýstu á klemmustangirnar (A) á hurðarlömunum tveimur.	
3. skref	Lokaðu ofnhurðinni í fyrstu opnunarstöðu (um það bil 70° halli). Haltu hurðinni á báðum hliðum og togaðu hana frá ofninum skáhallt upp. Settu hurðina með ytri hliðina niður á mjúkan klút á stöðugan flöt.	
4. skref	Haltu í hurðarklæðninguna (B) við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa klemmuþétti.	
5. skref	Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.	
6. skref	Haltu hurðarglerplötunum á efstu brún á hverri fyrir sig og togaðu þær upp úr rásinni.	
7. skref	Hreinsaðu glerplötuna með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplötuna varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.	
8. skref	Eftir hreinsun skal framkvæma ofangreind skref í öfugri röð.	
9. skref	Settu litlu glerplötuna í fyrst, og síðan þá stærri og hurðina. Gakktu úr skugga um að glerin séu ísett í réttri stöðu, annars kann yfirborð hurðarinnar að ofhitna.	

11.12 Hvernig á að endurnýja: Ljós

⚠ **AÐVÖRUN!**
Hætta á raflosti.
Ljósið getur verið heitt.

Áður en skipt er um ljósaperu:		
1. skref	**2. skref**	**3. skref**
Slökktu á ofninum. Hinkraðu þar til ofninn er orðinn kaldur.	Taktu ofninn úr sambandi við rafmagn.	Settu klút á botn rýmisins.

Toppljós

1. skref	Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.	
2. skref	Fjarlægðu málmhringinn og hreinsaðu glerhlífina.	
3. skref	Skiptu ljósaperunni út fyrir viðeigandi 300 °C hitaþolna ljósaperu.	
4. skref	Festu málmhringinn við glerhlífina og komdu honum fyrir.	

Hliðarljósapera

1. skref	Fjarlægðu vinstri hillubera til að fá aðgang að ljósaperunni.
2. skref	Notaðu Torx 20 skrúfjárn til að fjarlægja hlífina.
3. skref	Fjarlægðu og þrífðu málmrammann og þétti.
4. skref	Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitaþolinni ljósaperu.
5. skref	Komdu málmramma og þétti fyrir. Hertu skrúfurnar.
6. skref	Komdu vinstri hillubera fyrir.

12. BILANALEIT

⚠ **AÐVÖRUN!**
Sjá kafla um Öryggismál.

12.1 Hvað skal gera ef…

Ekki kviknar á heimilistækinu eða það hitnar ekki	
Möguleg ástæða	**Úrræði**
Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.	Gakktu úr skugga um að heimilisttækið sé rétt tengt við rafmagn.
Klukkan er ekki stillt.	Stilltu klukkuna, fyrir nánari upplýsingar sjá Klukkuaðgerðir kaflann, Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir.
Hurðin er ekki nægilega vel lokuð.	Lokaðu hurðinni að fullu.
Rafmagnsörygginu hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að rafmagnsöryggið sé rót vandans. Ef vandamálið kemur upp aftur skal hafa samband við rafvirkja.
Heimilistækið Barnalæsing er í gangi.	Sjá kaflann „Valmynd“, undirvalmynd fyrir: Valkostir.

Íhlutir	
Lýsing	**Úrræði**
Ljósaperan er ónýt.	Skipt um ljósið, fyrir ítarlegri upplýsingar, sjá kaflann „Umönnun og hreinsun“, Hvernig á að skipta um: Ljós.

Rafstraumsrof stöðvar alltaf hreinsun. Endurtaktu hreinsun ef rafstraumsrof truflaði hana.

12.2 Hvernig á að stjórna: Villukóðar

Þegar hugbúnaðarvillur koma upp sýnir skjárinn villuskilaboð.
Í þessum hluta finnur þú lista yfir þau vandamál sem þú getur meðhöndlað á eigin spýtur.

Kóði og lýsing	Úrræði
F111 - Kjöthitamælinum hefur ekki verið komið rétt fyrir í innstungunni.	Stingdu inn kjöthitamælinum að fullu inn í innstunguna.
F240, F439 - snertifletirnir á skjánum virka ekki með réttum hætti.	Hreinsaðu yfirborðið á skjánum. Gakktu úr skugga um að engin óhreinindi séu á snertiflötunum.
F908 - kerfi heimilistækisins nær ekki tengingu við stjórnborðið.	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

12.3 Þjónustugögn

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð.
Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er á fremri ramma rýmis heimilistækisins. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af rými heimilistækisins.

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:	
Gerð (MOD.)	.....
Vörunúmer (PNC)	.....
Raðnúmer (S.N.)	.....

13. ORKUNÝTNI

13.1 Vöruupplýsingar og vöruupplýsingaskjal í samræmi við reglugerðir ESB um visthönnun og merkingar fyrir orkuupplýsingar

Heiti birgja	AEG
Auðkenni tegundar	B68SV6380B 944188783
Orkunýtnistuðull	61.9
Orkunýtniflokkur	A++
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	1.09 kWh/lotu

Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, viftudrifinn hamur	0.52 kWh/lotu
Fjöldi holrýma	1
Hitagjafi	Rafmagn
Hljóðstyrkur	70 l
Tegund ofns	Innbyggður ofn
Massi	36.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 1. hluti: Svið, ofnar, gufuofnar og grill - Tegundir afkastamælinga.

13.2 Orkusparnaður

Heimilistækið hefur eiginleika sem hjálpa þér að spara orku við hversdagslega matreiðslu.

Gættu þess að hurðin á heimilistækinu sé almennilega lokuð þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.
Notaðu eldhúsáhöld úr málmi til að bæta orkusparnað.
Þegar mögulegt er skal ekki forhita heimilistækið fyrir eldun.
Hafðu eins stutt hlé í bakstrinum og mögulegt er þegar þú undirbýrð nokkra rétti í einu.
Eldun með viftu
Þegar mögulegt er skaltu nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku.
Afgangshiti
Ef kerfi með Tímalengd er virkjað og eldunartíminn er lengri en 30 mínútur, þá slökkva hitunarelementin sjálfvirkt á sér fyrr í sumum aðgerðum heimilistækisins.
Áfram er kveikt á ljósinu og viftunni. Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárinn afgangshitann. Þú getur notað þann hita til að halda matnum volgum.
Þegar eldun tekur lengri tíma en 30 mínútur skaltu lækka hita heimilistækisins eins mikið og hægt er 3 - 10 mínútum áður en eldun er lokið. Afgangshiti inn í heimilistækinu mun halda áfram að elda matinn.
Notaðu afgangshitann til að hita upp aðra rétti.
Halda mat heitum
Veldu lægstu mögulegu hitastillingu til að nota afgangshita og halda máltíð heitri. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.
Eldun með ljósið slökkt
Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Kveiktu aðeins á því þegar þú þarft þess.
Moist Fan Baking
Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.
Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sekúndur. Þú getur kveikt aftur á ljósinu en sú aðgerð minnkar væntanlegan orkusparnað.

14. SKIPULAG VALMYNDAR

14.1 Menu

Réttur á matseðli		Notkun
Assisted Cooking		Dregur upp lista af sjálfvirkum kerfum.
Cleaning		Dregur upp lista af hreinsikerfum.
Favourites		Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
Options		Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
Settings	Setup	Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
	Service	Sýnir útgáfu hugbúnaðarins og samskipan.

14.2 Undirvalmynd fyrir: Hreinsun

Undirvalmynd	Notkun
Þurrkun	Ferlið við það að þurrka holrýmið af uppsöfnuðum raka eftir notkun á gufuaðgerðum.
Tankur að tæmast	Verklag við að fjarlægja afgangsvatnið úr vatnsskúffunni eftir notkun gufuaðgerða.
Gufuhreinsun	Létt hreinsun.
Hreinsað með gufu Plús	Ítarleg hreinsun.
Kalkhreinsun	Hreinsun á kalkleifum úr gufuketilshringrásinni.
Skolun	Verklag við að skola og hreinsa hringrás gufuketils eftir tíða notkun gufuaðgerðanna.

14.3 Undirvalmynd fyrir: Valkostir

Undirvalmynd	Notkun
Létt	Kveikir og slekkur á ljósinu.
Barnalæsing	Kemur í veg fyrir að kveikt sé á heimilistækinu fyrir slysni. Þegar kveikt er á valkostinum mun textinn Barnalæsing birtast á skjánum þegar þú kveikir á heimilistækinu. Til að virkja notkun heimilistækisins skaltu velja stafina í kóðanum eftir stafrófsröð. Aðgangur að tímatöku, fjarstýringu og ljósi er mögulegur þegar kveikt er á valkostinum.
Hröð upphitun	Styttir upphitunartímann. Það er aðeins í boði fyrir sumar aðgerðir heimilistækisins.
Áminning um hreinsun	Kveikir og slekkur á áminningunni.
Tímavísun	Kveikir og slekkur á klukkunni.
Útlit stafrænnar klukku	Breytir framsetningu á birtingu tímans.

14.4 Undirvalmynd fyrir: Uppsetning

Undirvalmynd	Lýsing
Tungumál	Stillir tungumál heimilistækisins.
Skjábirta	Stillir birtustigið.
Lykiltónar	Kveikir og slekkur á hljóði fyrir snertifleti. Ekki er mögulegt að slökkva á hljóði fyrir: ⓘ.
Hljóðstyrkur hljóðgjafa	Stillir hljóðstyrk fyrir takka og merki.
Harka vatns	Stillir hörkustig vatns.
Tími dags	Stillir núverandi tíma og dagsetningu.

14.5 Undirvalmynd fyrir: Þjónusta

Undirvalmynd	Lýsing
Kynningarhamur	Virkjunar- / afvirkjunarkóði: 2468
Útgáfa hugbúnaðar	Upplýsingar um hugbúnaðarútgáfu.
Endursetja allar stillingar	Endurstillir verksmiðjustillingar.

15. ÞAÐ ER AUÐVELT!

Fyrir fyrstu notkun þarftu að stilla:					
Tungumál	Skjábirta	Lykiltónar	Hljóðstyrkur hljóðgjafa	Hörkustig vatns	Tími dags

Kynna þér grunntáknin á stjórnborðinu og skjánum:					
⏻ KVEIKJA / SLÖKKVA	☰ Valmynd	☆ Uppáhalds	⏲ Tímastillir	Matvælaskynjari	START / STOP

Byrjaðu að nota heimilistækið				
Hraðræsing	Kveiktu á heimilistækinu og byrjaðu að elda með sjálfgefnu hitastigi og tíma aðgerðarinnar.	**1. skref**	**2. skref**	**3. skref**
		Ýttu á og haltu inni: ⏻.	▭ ... - veldu þá aðgerð sem þú vilt.	Ýttu á: START .
Hraðslökkva	Slökkt á heimilistækinu, hvaða skjá eða skilaboð sem er.	⏻ - ýttu á og haltu inni þangað til slokknar á heimilistækinu.		

Byrjað að elda				
1. skref	**2. skref**	**3. skref**	**4. skref**	**5. skref**

Byrjað að elda				
⏻ - ýttu á til að kveikja á heimilistækinu.	☐ ... - veldu hitunaraðgerðina.	°C - stilltu hitastigið.	OK - ýttu á til að staðfesta.	START - ýttu til að byrja að elda.

Gufueldun - Gufun			
Stilltu hitastigið. Tegund gufuhitunaraðgerðar veltur á innstilltu hitastigi.			
Gufa fyrir gufuhitun	**Gufa fyrir hægsuðu**	**Gufa fyrir stökka eldun**	**Gufa fyrir bakstur og steikingu**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Kynntu þér hvernig á að hraðelda				
Notaðu sjálfvirk kerfi til að hraðelda á réttan hátt með sjálfgefnum stillingum:				
Eldunaraðstoð	**1. skref**	**2. skref**	**3. skref**	**4. skref**
	Ýttu á: ⏻.	Ýttu á: ☰.	Ýttu á: Eldunaraðstoð.	Veldu réttinn.

Notaðu hraðaðgerðir til að stilla eldunartímann	
10% aðstoð í lokin Notaðu 10% aðstoð í endann til að bæta við tíma þegar 10% af eldunartímanum eru eftir.	Til að framlengja eldunartímann skaltu ýta á **+1mín**.

Heimilistækið hreinsað með gufuhreinsun		
1. skref Ýttu á: ☰	**2. skref** Ýttu á:	**3. skref** Veldu haminn:
Gufuhreinsun		Fyrir létta hreinsun.
Hreinsað með gufu Plús		Fyrir vandlega hreinsun.
Kalkhreinsun		Til að hreinsa kalkleifar út gufuketilshringrásinni.

Heimilistækið hreinsað með gufuhreinsun	
Skolun	Til að skola og hreinsa hringrás gufuketils eftir tíða notkun á gufuaðgerðunum.

16. UMHVERFISMÁL

Endurvinna þarf öll efni merkt tákninu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpílát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og raftrænum búnaði. Hendið ekki heimilistækjum sem merkt eru með tákninu í venjulegt heimilisrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

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 produkter. 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.registeraeg.com

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

For flere oppskrifter, tips, feilsøking last ned **My AEG Kitchen** appen.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

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

Med forbehold om endringer.

INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON..... 300

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker..... 300
1.2 Generell sikkerhet..... 301

2. SIKKERHETSANVISNINGER..... 302

2.1 Montering..... 302
2.2 Elektrisk tilkobling..... 303
2.3 Bruk..... 304
2.4 Stell og rengjøring..... 304
2.5 Dampkoking..... 305
2.6 Innvendig lys..... 305
2.7 Tjenester..... 305
2.8 Avfallshåndtering..... 305

3. PRODUKTBESKRIVELSE..... 306

3.1 Generell oversikt..... 306
3.2 Tilbehør..... 306

4. BETJENINGSPANEL..... 307

4.1 Oversikt over betjeningspanel..... 307
4.2 Display..... 308

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK..... 309

5.1 Første gangs rengjøring 309
5.2 Første tilkobling..... 309
5.3 Første gangs forvarming..... 309
5.4 Slik angir du: Vannhardhet..... 309

6. DAGLIG BRUK..... 310

6.1 Slik angir du: Varmefunksjoner.... 310

6.2 Slik stiller du inn: Steamify - Ovnsfunksjoner med damp.....311
6.3 Slik stiller du inn: Assistert matlaging..... 312
6.4 Varmefunksjoner.....313
6.5 Merknader på:Baking med fukt....315

7. KLOKKEFUNKSJONER.....316

7.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner..316
7.2 Slik angir du: Klokkefunksjonene.316

8. BRUKE TILBEHØRET.....318

8.1 Innsetting av tilbehør..... 318
8.2 Steketermometer..... 318
8.3 Bruk: Steketermometer.....319

9. TILLEGGSFUNKSJONER.....320

9.1 Slik lagrer du: Favoritter.....320
9.2 Tastelås..... 321
9.3 Automatisk utkopling.....321
9.4 Kjølevifte.....321

10. RÅD OG TIPS..... 322

10.1 Råd om tilberedning.....322
10.2 Baking med fukt..... 322
10.3 Baking med fukt – anbefalt tilbehør.....323
10.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter..... 323

11. STELL OG RENGJØRING..... 325

11.1 Merknader om rengjøring..... 326
11.2 Slik fjerner du: Brettstiger..... 326
11.3 Bruk: Damprengjøring.....327
11.4 Husk Å Rengjøre !..... 327
11.5 Slik bruker du: Avkalking..... 328
11.6 Påminnelse om avkalking..... 328
11.7 Slik bruker du: Skylling..... 329
11.8 Tørkepåminnelse..... 329
11.9 Bruk: Tørking..... 329
11.10 Bruk: Tank tømmes..... 330
11.11 Slik fjerner og monterer du: Dør..... 330
11.12 Slik bytter du: Ovnslampe.....331

12. FEILSØKING.....332

12.1 Hva må gjøres, hvis…..... 333
12.2 Slik administrerer du: Feilkoder. 333
12.3 Servicedata.....334

13. ENERGIEFFEKTIV..... 334

13.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark i henhold til EU-forordninger om økodesign og energimerking.....334
13.2 Energisparing.....335

14. MENYSTRUKTUR..... 336

14.1 Meny.....336
14.2 Undermeny for: Rengjøring..... 336
14.3 Undermeny for: Alternativer.....337
14.4 Undermeny for: Oppsett..... 337
14.5 Undermeny for: Service.....338

15. DET ER ENKELT!.....338

16. BESKYTTELSE AV MILJØET.....340

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 funksjonsnedsettelser 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 ptoduktet.
- 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!**
Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- 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.
- Innbyggingsenheten 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 jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet 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 strømnettet 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.

⚠ **ADVARSEL!**
Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
  - ikke plasser ovnsutstyr 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!**
Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet 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.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Dampkoking

⚠ **ADVARSEL!**
Fare for brannskader og 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!**
Det er 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 lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.7 Tjenester

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

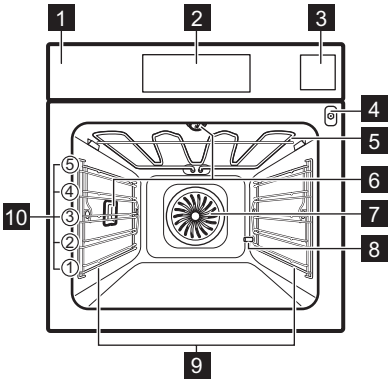
2.8 Avfallshåndtering

⚠ **ADVARSEL!**
Fare for skade eller 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. PRODUKTBESKRIVELSE

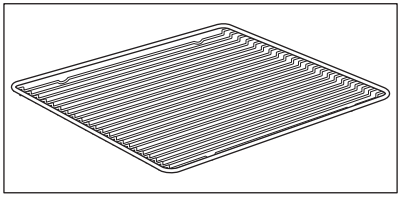
3.1 Generell oversikt



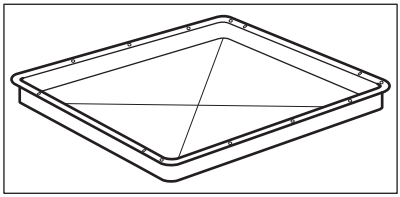
1 Betjeningspanel
2 Display
3 Vannskuff
4 Kontakt til steketermometer
5 Varmeelement
6 Lys
7 Vifte
8 Avkalking rørutløp
9 Uttakbare brettstiger
10 Hyllenivåer

3.2 Tilbehør

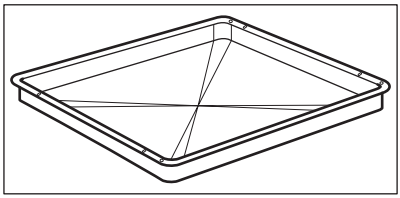
Rist
For kokekar, kakeformer, steker.



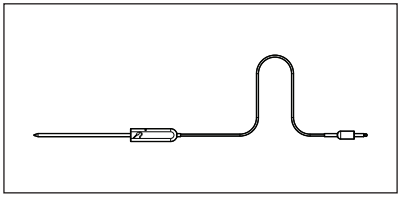
Stekebrett
For kaker og kjeks.



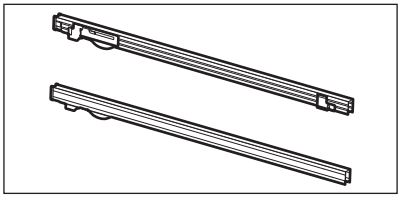
Grill-/stekepanne
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.



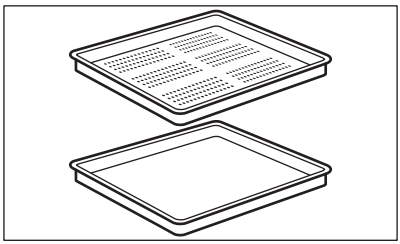
Steketermometer
Måler temperaturen i maten.



Teleskopiske glideskinner
For enklere innsetting og fjerning av steke- og bakerister.

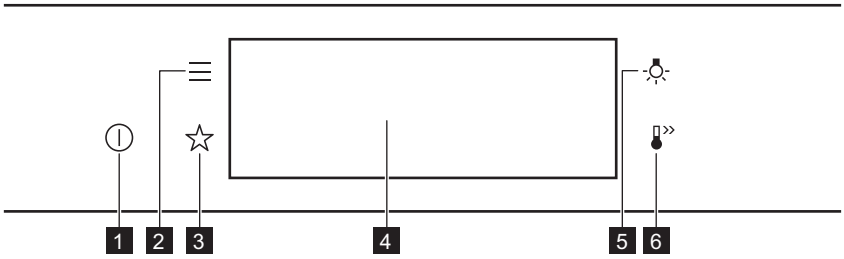


Dampsett
En uperforert og én perforert matbeholder. Dampsettet drenerer kondensvannet bort fra maten ved damptilberedning. Bruk den til å tilberede grønnsaker, fisk og kyllingbryst. Settet er ikke egnet for mat som trekker til seg vannet, f.eks. ris, polenta og pasta.



4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversikt over betjeningspanel

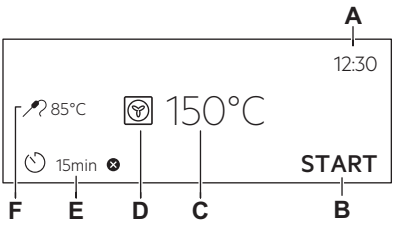


1	På / Av	Trykk og hold for å slå produktet på og av.
2	Meny	Viser produktets funksjoner.
3	Favoritter	Viser favorittinnstillingene.

4	Display	Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
5	Lysbryter	Slik slår du lampen av og på.
6	Hurtigoppvarming	Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming.

Trykk på	**Flytt**	**Trykk og hold inne**
Berør overflaten med fingertuppen.	Før fingertuppen over overflaten.	Berør overflaten i 3 sekunder.

4.2 Display



Display med nøkkelfunksjoner valgt.
A. Tid på dagen
B. START/STOPP
C. Temperatur
D. Varmefunksjoner
E. Timer
F. Steketermometer (bare utvalgte modeller)

Displayindikatorer

Grunnleggende indikatorer – for å navigere på displayet.			
OK For å bekrefte valget eller innstillingen.	 Gå ett nivå tilbake på menyen.	 Angre siste handling.	 For å slå alternativene på og av.
Lydsignal-funksjonsindikatorer – når den valgte tilberedningstiden er slutt, hører du et lydsignal.			
 Funksjonen er på.	 Funksjonen er på. Tilberedningen stopper automatisk.		 Lydsignalet er deaktivert.

Timer-indikatorer	
For å stille inn funksjonen: Utsatt start.	Slik sletter du innstillingen.

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 vaskemiddel.	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, Tastelyder, Summerlyd, Vannhardhet, Tid på dagen.

5.3 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 t.
Steg 3	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: ⊛. La ovnen stå på i 15 min.
ⓘ Ovnen kan avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.	

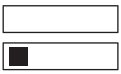
5.4 Slik angir du: Vannhardhet

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 / Oppsett / 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: Oppsett / 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. Displayet viser standard ovnsfunksjon.

Steg 2	Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen for å åpne undermenyen.
Steg 3	Velg ovnsfunksjon og trykk: OK. Displayet viser: temperatur.
Steg 4	Still inn: temperatur. Trykk på: OK.
Steg 5	Trykk på: START . Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen.
STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.	
Steg 6	Slå av ovnen.

6.2 Slik stiller du inn: Steamify - Ovnsfunksjoner med damp

Steg 1	Slå på ovnen. Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.
Steg 2	Trykk . Angi ovnsfunksjonen med damp.
Steg 3	Trykk på: OK. Displayet viser temperaturinnstillingene.
Steg 4	Still inn temperaturen. Typen ovnsfunksjon med damp avhenger av den angitte temperaturen.

Damp for damping av mat 50–100 °C	For damping av grønnsaker, korn, belgfrukter, sjømat, terriner og desserter.
Damp for stuing 105–130 °C	For tilberedning av stuet og bresert kjøtt eller fisk, brød og fjærkre, samt ostekaker og gryteretter.
Damp for lett crisp 135–150 °C	For kjøtt, gryteretter, fylte grønnsaker, fisk og gratenger. 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.

Damp til steking og baking 155–230 °C	For stekte og bakte retter, kjøtt, fisk, fjærkre, fylt butterdeig, 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.

Steg 5	Trykk på: OK.
Steg 6	Trykk på dekselet til vannskuffen for å åpne det.
Steg 7	Fyll vannskuffen med kaldt vann opp til maksimumsnivået (rundt 950 ml) til du hører lydsignalet eller displayet viser meldingen. Vannmengden holder til omtrent 50 min. Ikke fyll vannskuffen over maksimalnivået. Det er fare for vannlekkasje, oversvømmelse og skade på skrog. ⚠ **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.
Steg 8	Skyv vannskuffen tilbake i den opprinnelige stillingen.
Steg 9	Trykk på: START . Dampen kommer etter omtrent 2 min. Når ovnen kommer til den angitte temperaturen, hører du lydsignalet.
Steg 10	Når vannskuffen går tom for vann, hører du lydsignalet. Fyll vannskuffen på nytt.
Steg 11	Slå av ovnen.
Steg 12	Tøm vannskuffen etter at du er ferdig med matlagingen. Se etter i kapittelet «Stell og rengjøring», Tank tømmes.
Steg 13	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.

6.3 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
- Middels

- Godt stekt eller Mer

Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Trykk på: ☰.
Steg 3	Trykk på: ✕ . Skriv inn: Assistert matlaging.
Steg 4	Velg en rett eller type mat.
Steg 5	Trykk på: START .

6.4 Varmefunksjoner

STANDARD

Varmefunksjon	Anvendelse
Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
Gratinering med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassering. For å gratinere og brune.
Ekte Varmluft	For å bake på opptil tre brettplasseringer samtidig og for å tørke mat. Still ovnens temperatur på 20 – 40 °C lavere enn for over-/undervarmeOver og Undervarme.
Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
Over og Undervarme	For å bake og steke på ett hyllenivå.
Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.

Varmefunksjon	Anvendelse
Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.

SPESIALER

Varmefunksjon	Anvendelse
Hermetisering	Slik hermetiserer du grønnsaker (f.eks. sylteagurker).
Tørking	For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp.
Tallerkenoppvar-ming	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. Vær oppmerksom på at noen retter kan fortsette å koke og tørke ut mens de holdes varme. Dekk til skålene om nødvendig
Baking med fukt	Denne funksjonen er utformet for å spare energi under matlaging. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen inne i produktet avvike fra den innstilte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet "Daglig bruk", Merknader om: Baking med fukt.

DAMP

Varmefunksjon	Anvendelse
Steamify	Bruk damp for damping av mat, stuing, lett sprøsteking, baking og steking.
Damp-oppvarming	Gjenoppvarming av mat med damp forhindrer at overflaten tørker. Varmen fordeles på en skånsom og jevn måte, noe som gjør det mulig å gjenvinne smak og aroma av maten slik som da den ble tilberedt. Denne funksjonen kan brukes til å varme opp mat direkte på en tallerken. Du kan varme opp mer enn én tallerken om gangen ved å bruke forskjellige brettplasseringer.
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 lav	Funksjonen er egnet for kjøtt, fjærkre, ovnsretter og gryteretter. Kombinasjonen av damp og varme gjør at kjøttet får en mør og saftig konsistens sammen med en sprø overflate.

6.5 Merknader på:Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold tilEU 65/2014 ogEU 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.
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	Bruk
Tilberedningstid	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimaltid er 23 t 59 min.
Avslutte handling	Slik stiller du inn hva som skal skje når timeren slutter tellingen.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	For å forlenge tilberedningstiden.
Påminnelse	For å stille inn en nedtelling. Maksimal tid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av produktet.
Tidsinnstilling	Overvåker hvor lenge funksjonen er i bruk. Tidsinnstilling - du kan slå den av og på.

7.2 Slik angir du: Klokkefunksjonene

Slik stiller du klokken	
Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Trykk på: Tid på dagen.
Steg 3	Still inn tiden. Trykk på: OK.

Slik stiller du inn tilberedningstiden	
Steg 1	Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
Steg 2	Trykk på: ⏲.
Steg 3	Still inn tiden. Trykk på: OK.

Slik velger du slutt-alternativet	
Steg 1	Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.

Slik velger du slutt-alternativet	
Steg 2	Trykk på: ⏲.
Steg 3	Still inn tilberedningstiden.
Steg 4	Trykk på: ● ● ●.
Steg 5	Trykk på: Avslutte handling.
Steg 6	Velg foretrukket: Avslutte handling.
Steg 7	Trykk på: OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Slik utsetter du starten på tilberedningen	
Steg 1	Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
Steg 2	Trykk på: ⏲.
Steg 3	Still inn tilberedningstiden.
Steg 4	Trykk på: ● ● ●.
Steg 5	Trykk på: Utsatt start.
Steg 6	Velg verdien.
Steg 7	Trykk på: OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

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.
Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

Slik endrer du timer-innstillinger	
Steg 1	Trykk på: ⏲.

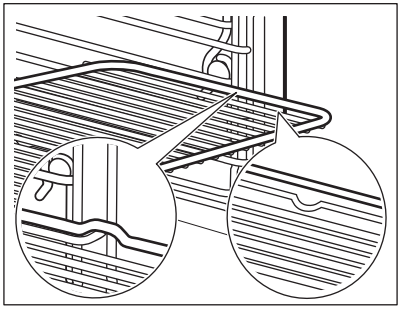
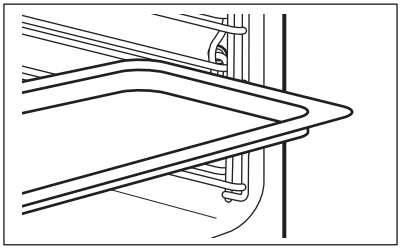
Slik endrer du timer-innstillinger	
Steg 2	Still inn timerverdien.
Steg 3	Trykk på: OK.
Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.	

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 brettstigene.	

8.2 Steketermometer

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

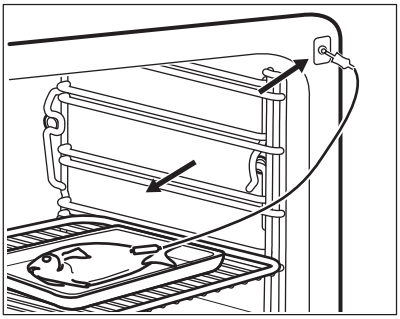
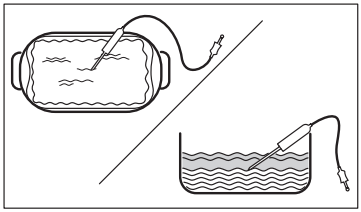
To temperaturer må stilles inn:	
°C Ovnstemperaturen: minst 120 °C.	Kjernetemperaturen.

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 stekingen. 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.
	

Steg 4	Plugg Steketermometer i kontakten på fremsiden av ovnen. Displayet viser den aktuelle temperaturen til: Steketermometer.
Steg 5	– trykk for å angi kjernetemperaturen til sensoren.
Steg 6	● ● ● – trykk for å angi foretrukket alternativ: • 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	Velg alternativet og trykk gjentatte ganger på: OK for å gå til hovedskjermen.
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. ⚠ **ADVARSEL!** Det er fare for brannskader når Steketermometer blir varm. Vær forsiktig når du trekker ut pluggen på sensoren og fjerner den fra maten.

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.

Steg 1	Slå på produktet.
Steg 2	Velg den foretrukne innstillingen.
Steg 3	Trykk på: ☰. Velg: Favoritter.
Steg 4	Velg: Lagre gjeldende innstillinger.
Steg 5	Trykk på **+** for å legge innstillingen til listen over: Favoritter. Trykk på OK.

↺ – trykk for å nullstille innstillingen.
⊗ – trykk for å avbryte innstillingen.

9.2 Tastelås

Denne funksjonen forhindrer at ovnsfunksjonen endres ved et uhell.

Steg 1	Slå på produktet.
Steg 2	Still inn en ovnsfunksjon.
Steg 3	☆, – trykk samtidig for å slå på funksjonen.
For å slå av funksjonen gjentar du steg 3.	

9.3 Automatisk utkopling

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmefunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

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

Automatisk utkobling fungerer ikke med funksjonene: Ovnslys, Steketermometer, Sluttid, Langtidssteking .

9.4 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

ⓘ

Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.
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.
Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.
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.

10.2 Baking med fukt

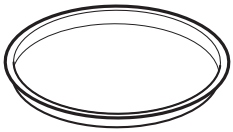
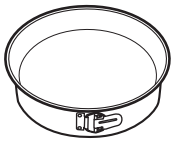
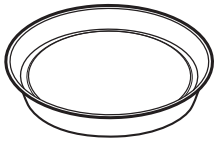
Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		°C		
Søt små gjærbakst, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Rullekake	stekebrett eller langpanne	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	15 - 25
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	140	2	15 - 25

		°C		
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	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 refleksive rettene.

 **Pizzapanne**	 **Kakeform**	**Ramekins**	 **Form for karamellpudding**
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

		°C	min	
Kjeks	Over og Undervar-me	140	25 - 35	2

Baking i én høyde – kjeks
Bruk det tredje hyllenivået.

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

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 hyllenivået.
Brokkoli, forvarm den tomme ovnen	1 x 2/3 perforert	maks.	3	10 - 11	Sett stekebrettet på det første hyllenivået.
Frosne erter	2 x 2/3 perforert	2 x 1,5	2 og 4	Til temperaturen på det kaldeste punktet når 85 °C.	Sett stekebrettet på det første hyllenivået.

11. STELL OG RENGJØRING

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

11.1 Merknader om rengjøring

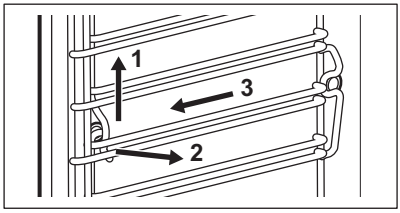
Rengjørings-midler	Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
	Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
	Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

Hverdags-bruk	Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
	Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

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 oppvask-maskin.
	Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Slik fjerner du: Brettstiger

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 hyl-lestøtten ut fra sideveggen.	
Steg 4	Trekk støttene ut av den bakre sperren.	
Monter brettstigene 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 resten av vannskuffen opp til maksimumsnivået, til du hører et signal eller displayet viser meldingen.		
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	Trykk START . Følg instruksjonen på skjermen. Signalet høres når rengjøringen avsluttes.		
Steg 4	Trykk på et hvilket som helst symbol for å slå av signalet.		
ⓘ Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.			

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

11.4 Husk Å Rengjøre !

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.
Bruk funksjonen: Damprengjøring Plus.

11.5 Slik bruker du: Avkalking

Før du starter:		
Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.	Fjern alt tilbehør.	Sørg for at vannskuffen er tom (bruk: Tank tømmes-funksjon).

Varighet første del: rundt 100 min	
Steg 1	Velg: Meny / Rengjøring / Avkalking.
Steg 2	Plasser langpannen på nederste hyllenivå.
Steg 3	Hell 250 ml avkalkingsmiddel i vannskuffen.
Steg 4	Fyll resten av vannskuffen med 700 ml vann, inntil signalet lyder eller displayet viser meldingen.
Steg 5	Etter at den første delen er ferdig, tømmer du langpannen og setter den tilbake på nederste hyllenivå igjen.
Varighet andre del: rundt 35 min	
Steg 6	Fyll vannskuffen med 950 ml vann, inntil signalet lyder eller displayet viser meldingen.
Steg 7	Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.
ⓘ 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.	Hold ovnsdøren åpen og vent til ovnsrommet blir tørt.
ⓘ Hvis det gjenstår kalkrester i ovnen etter avkalking, ber displayet deg gjenta prosedyren.		

11.6 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.

11.7 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 hyllenivå.
Steg 2	Fyll vannskuffen med vann, opp til maksimalnivået, til du hører et lydsignal eller displayet viser meldingen.
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.
ⓘ Når denne funksjonen er i gang, slås lyset i ovnen av.	

11.8 Tørkepåminnelse

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

11.9 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.

11.10 Bruk: Tank tømmes

Bruk dette etter matlaging med ovnsfunksjonen for damp for å fjerne gjenværende vann fra vannskuffen.

Før du starter:	
Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	Fjern tilbehør.

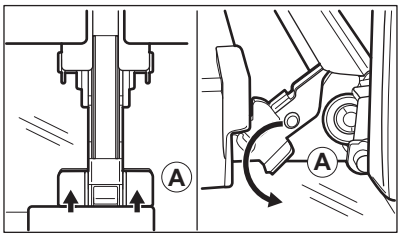
Steg 1	Plasser langpannen på nederste hyllenivå.
Steg 2	Velg: Meny / Rengjøring / Tank tømmes. Varighet: 6 min
Steg 3	Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet.
Steg 4	Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.
ⓘ Når denne funksjonen er i gang, slås lyset i ovnen av.	

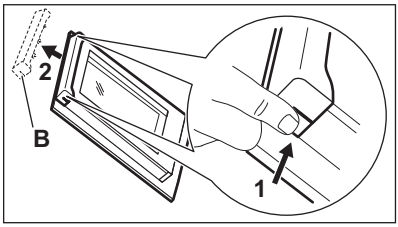
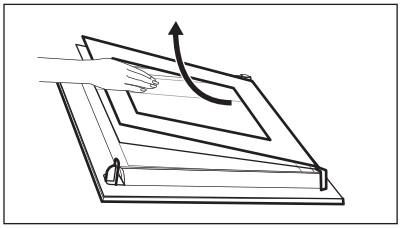
11.11 Slik fjerner og monterer du: Dør

Du kan fjerne døren og det indre glasspanelet for å rengjøre det. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.

⚠ **ADVARSEL!**
Døren er tung.

⚠ **FORSIKTIG!**
Håndter glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.

Steg 1	Åpne døren helt.	
Steg 2	Løft og trykk klemmefestene (A) på begge dørhengslene.	
Steg 3	Lukk døren til første åpneposisjon (ved tilnærmet 70° vinkel). Hold ovnsdøren i begge sider og trekk den ut og opp fra ovnen. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.	

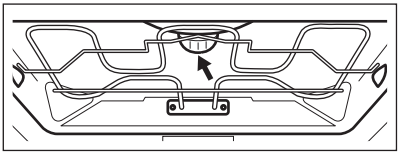
Steg 4	Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.	
Steg 5	Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.	
Steg 6	Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føringen.	
Steg 7	Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.	
Steg 8	Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring.	
Steg 9	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 dekselet.
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 Barnelås 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.

Strømbrudd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbrudd.

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.	Stikk Steketermometer fullstendig inn i kontakten.
F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	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.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark i henhold til EU-forordninger om økodesign og energimerking

Leverandørens navn	AEG
Modellidentifikasjon	B68SV6380B 944188783
Energieffektivitetsindeks	61.9
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	1.09 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.52 kWt/syklus

Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	70 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	36.5 kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsprodukter 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 stekingen 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
Assistert matlaging		Viser automatiske programmer.
Rengjøring		Viser rengjøringsprogrammer.
Favoritter		Viser favorittinnstillingene.
Alternativer		For å angi produktkonfigurasjonen.
Oppsett	Oppsett	For å angi produktkonfigurasjonen.
	Service	Viser programvareversjon og konfigurasjon.

14.2 Undermeny for: Rengjøring

Undermeny	Anvendelse
Tørking	Prosedyre for tørking av gjenværende kondens i ovnsrommet etter bruk av dampfunksjonen.
Tank tømmes	Fremgangsmåte for fjerning av gjenværende vann fra vannskuffen etter bruk av dampfunksjonen.
Damprengjøring	Lett rengjøring.
Damprengjøring Plus	Grundig rengjøring.
Avkalking	Rengjøring av kalkrester fra kretsen for dampgenerering.
Skylling	Prosedyre for skylling og rengjøring av kretsen for dampgenerering etter hyppig bruk av dampfunksjonene.

14.3 Undermeny for: Alternativer

Undermeny	Anvendelse
Ovnslys	Slår lyset av og på.
Barnelås	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet. Når alternativet er på, vil teksten Barnelås vises i displayet når du slår på produktet. Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet. Tilgang til tidtaker, fjernstyring og lampe er tilgjengelig med alternativet på.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Den er kun tilgjengelig for enkelte av produktets funksjoner.
Husk Å Rengjøre !	Slår påminnelsen på og av.
Tidsindikasjon	Slår klokken på og av.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

14.4 Undermeny for: Oppsett

Undermeny	Beskrivelse
Språk	Angir produktets språk.
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for: ⏻.
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Vannhardhet	Stiller inn vannhardheten.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.

14.5 Undermeny for: Service

Undermeny	Beskrivelse
Demomodus	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Programvareversjon	Informasjon om programvareversjon.
Tilbakestill alle innstillinger	Tilbakestiller til fabrikkinnstilingene.

15. DET ER ENKELT!

Før førstegangs bruk må du stille inn:					
Språk	Skjermlysstyrke	Tastelyder	Summerlyd	Vannhardhet	Tid på dagen

Bli kjent med de grunnleggende ikonene på betjeningspanelet og displayet:					
⏻ På / Av	☰ Meny	☆ Favoritter	⏲ Timer	Steketermometer	START / STOP

Begynn å bruke produktet				
Rask start	Slå på produktet og start matlaging med standardtemperaturen og -tiden til funksjonen.	**Steg 1**	**Steg 2**	**Steg 3**
		Trykk og hold inne: ⏻.	▭ ... – velg den foretrukne funksjonen.	Trykk på: START .
Raskt av	Slå av produktet, alle skjermer eller meldinger når som helst.	⏻ – trykk og hold til produktet slås av.		

Start tilberedningen				
Steg 1	**Steg 2**	**Steg 3**	**Steg 4**	**Steg 5**

Start tilberedningen				
⏻ – trykk for å slå på produktet.	☐ ... – velg ovnsfunksjon.	℃ - still inn: temperatur.	OK – trykk for å bekrefte.	START – trykk for å starte tilberedningen.

Damptilberedning – Steamify			
Angi 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:				
Assistert matlaging	**Steg 1**	**Steg 2**	**Steg 3**	**Steg 4**
	Trykk på: ⏻.	Trykk på: ☰.	Trykk på: ✕ Assistert matlaging.	Velg retten.

Bruk hurtigfunksjoner for å stille inn tilberedningstiden	
10 % Fullførings-assistent Bruk 10% Fullførings-assistent for å legge til ekstra tid når 10 % av tilberedningstiden er igjen.	Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

Rengjør produktet med damprengjøring		
Steg 1 Trykk på: ☰	**Steg 2** Trykk på: ▱	**Steg 3** Velg modusen:
Damprengjøring		For enkel rengjøring.
Damprengjøring Plus		For grundig rengjøring.
Avkalking		For rengjøring av kalkrester fra dampgeneratorkretsen.

Rengjør produktet med damprengjøring	
Skylling	For rens 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.

FÖR PERFEKTA RESULTAT

Tack för att du valt denna AEG-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ägna några minuter åt denna beskrivning för att få största möjliga utbyte av produkten.
Besök vår webbplats för att:

Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.aeg.com/support

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

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

Ladda ner **My AEG Kitchen**-appen för fler recept, tips och felsökning.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.
Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.
Informationen står på märkplåten.

⚠ Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

ⓘ Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION..... 342

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....343
1.2 Allmän säkerhet.....343

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....344

2.1 Installation.....344
2.2 Elanslutning..... 345
2.3 Använd.....346
2.4 Underhåll och rengöring..... 347
2.5 Matlagning med ånga..... 347
2.6 Invändig belysning..... 347
2.7 Service.....347
2.8 Avyttring.....347

3. PRODUKTBESKRIVNING.....348

3.1 Allmän översikt..... 348
3.2 Tillbehör..... 348

4. KONTROLLPANEL..... 349

4.1 Översikt av kontrollpanelen..... 349
4.2 Display..... 350

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING..... 351

5.1 Första rengöring 351
5.2 Första anslutning..... 351
5.3 Initial föruppvärmning..... 351
5.4 Så här ställer du in: Vattenhårdhet.... 351

6. DAGLIG ANVÄNDNING..... 352

6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner.....352
6.2 Så här ställer du in: Steamify - Ånga tillagningsfunktioner.....353
6.3 Hur man ställer in: Tillagningshjälp....354
6.4 Värmefunktioner..... 355
6.5 Anteckningar om:Bakning med fukt.....358

7. KLOCKFUNKTIONER..... 358

7.1 Beskrivning av klockfunktioner.... 358
7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner.. 358

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....360

8.1 Sätta in tillbehör.....360
8.2 Matlagningstermometer.....361
8.3 Så här använder du: Matlagningstermometer.....361

9. TILLVALSFUNKTIONER.....363

9.1 Så här sparar du: Favoriter.....363
9.2 Funktionslås.....363
9.3 Automatisk avstängning.....363
9.4 Kylfläkt..... 364

10. RÅD OCH TIPS.....364

10.1 Tillagningsrekommendationer....364
10.2 Bakning med fukt.....364
10.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör.....365
10.4 Tillagningstabeller för testinstitut.....365

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING..... 367

11.1 Rengöring..... 367
11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar ... 368
11.3 Användning: Ångrengöring..... 368
11.4 Påminnelse om rengöring.....369
11.5 Användning: Avkalkning..... 369
11.6 Avkalkningspåminnelse..... 370
11.7 Så här använder du: Sköljning...370
11.8 Påminnelse om torkning..... 371
11.9 Användning: Torkning.....371
11.10 Användning: Tömning av tanken..... 371
11.11 Hur man tar bort och installerar: Luckan.....372
11.12 Byte av: Lampa.....373

12. FELSÖKNING..... 374

12.1 Vad gör jag om 374
12.2 Hur man hanterar: Felkoder.....375
12.3 Servicedata.....375

13. ENERGIEFFEKTIVITET.....376

13.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar.....376
13.2 Energibesparing.....376

14. MENYSTRUKTUR..... 377

14.1 Meny.....377
14.2 Undermeny för: Rengöring..... 377
14.3 Undermeny för: Tillval.....378
14.4 Undermeny för: Inställningar.....378
14.5 Undermeny för: Service.....379

15. ENKELT!..... 379

16. MILJÖSKYDD..... 381

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installeras i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.

- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

⚠ **VARNING!**
Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggnad enhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	578 (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	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1027 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning

⚠ **VARNING!**
Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.

- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

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

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

⚠ **VARNING!**
Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - häll inte vatten direkt i den heta produkten.
  - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

⚠ **VARNING!**
Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

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

2.5 Matlagning med ånga

⚠ **VARNING!**
Risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
  – Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Ånga kan släppas ut.
  – Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

2.6 Invändig belysning

⚠ **VARNING!**
Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

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

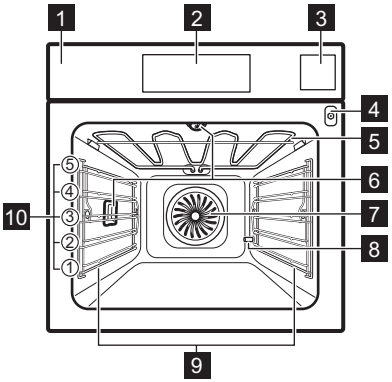
2.8 Avyttring

⚠ **VARNING!**
Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESKRIVNING

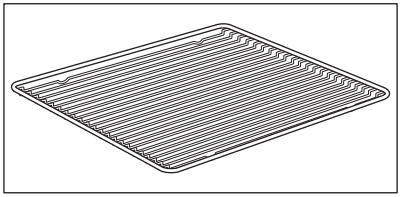
3.1 Allmän översikt



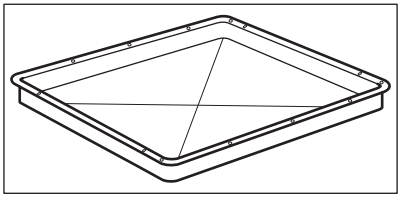
1 Kontrollpanel
2 Display
3 Vattenlåda
4 Uttag för matlagningstermometern
5 Värmeelement
6 Lampa
7 Fläkt
8 Avkalkning av rörutlopp
9 Ugnsstegar, borttagbara
10 Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

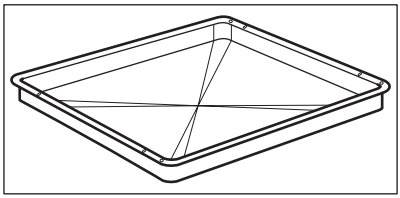
Galler
För kokkärl, kakformar, stekar.



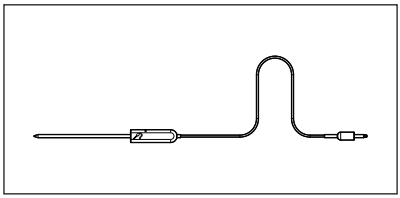
Bakplåt
För kakor och småkakor.



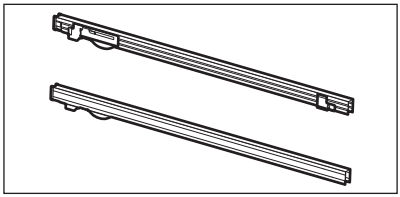
Grill- / stekpanna
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.



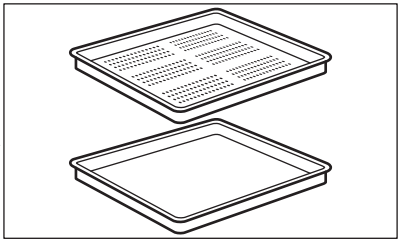
Matlagningstermometer
För att mäta temperaturen inuti maten.



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

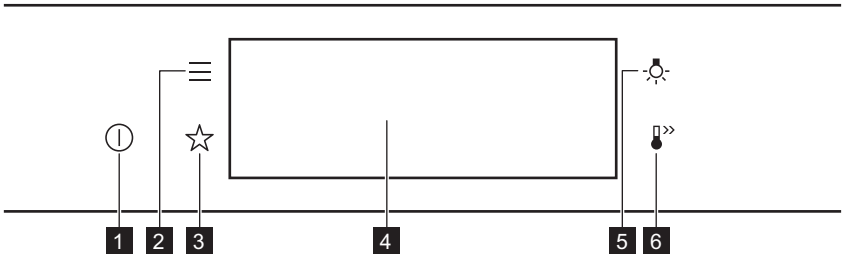


Ånginsats
En operforerad och en perforerad matbehållare. Ånginsatsen avlägsnar det kondenserade vattnet från maten under ångkokning. Används vid tillagning av grönsaker, fisk, kycklingbröst. Insatsen lämpar sig inte för mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta.



4. KONTROLLPANEL

4.1 Översikt av kontrollpanelen

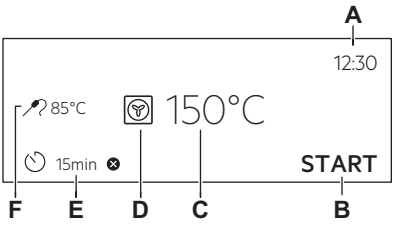


1	På / Av	Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
2	Meny	Visar ugnsfunktionerna.
3	Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.

4	Display	Visar produktens aktuella inställningar.
5	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampan.
6	Snabb uppvärmning	Aktivera och inaktivera funktionen: Snabb uppvärmning.

Tryck	**Flytta**	**Tryck och håll inne**
Vidrör ytan med fingertoppen.	Dra fingret över ytan.	Tryck på ytan i tre sekunder.

4.2 Display



Display med inställda funktioner.
A. Klockslag
B. START/STOP
C. Temperatur
D. Tillagningsfunktioner
E. Timer
F. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)

Indikeringar på displayen

Grundindikeringar - för att navigera på displayen.			
OK För att bekräfta val/inställning.	Gå tillbaka en nivå i menyn så här.	Ångra den senaste åtgärden så här.	Slå på och stäng av funktionerna så här.
Ljudalarm funktionsindikeringar – när den inställda tillagningstiden har gått avges en ljudsignal.			
Funktionen är på.	STOP Funktionen är på. Matlagningen avslutas automatiskt.	Ljudlarm avstängt.	

Timer-indikatorer	
För att ställa in funktionen: Fördröjd start.	Avbryta inställningen.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

⚠ **VARNING!**
Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

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

5.2 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.
Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljud, Ljudvolym, Vattenhårdhet, Klockslag.

5.3 Initial föruppvärmning

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

Steg 1	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
Steg 2	Ställ in maxtemperatur för funktionen: ▭. Låt ugnen stå på i 1t.
Steg 3	Ställ in maxtemperatur för funktionen: ⊛. Låt ugnen stå på i 15min.
ⓘ Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.	

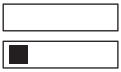
5.4 Så här ställer du in: Vattenhårdhet

När du ansluter produkten till elnätet måste du ställa in vattnets hårdhetsnivå.

Använd testpapperet som medföljer med ångsatsen.

Steg 1	**Steg 2**	**Steg 3**	**Steg 4**
Lägg testpapperet i vatten i ca 1 sekund. Håll inte testpapperet under rinnande vatten.	Skaka testpapperet för att avlägsna vattenöverskottet.	Vänta 1 minut och kontrollera sedan vattnets hårdhetsgrad enligt tabellen nedan.	Ställ in nivån för vattenhårdheten: Meny / Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet.
ⓘ Färgerna på testpapperet fortsätter att ändras. Vänta inte längre än 1 minut med att avläsa vattnets hårdhetsgrad.			
Du kan ändra nivån för vattnets hårdhetsgrad i menyn: Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet.			

I tabellen anges vattnets hårdhetsgrad (dH) med motsvarande kalkavlagringar och vattenklassificering. Justera vattnets hårdhetsnivå enligt tabellen.

Vattenhårdhet		Testpapper	Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassificering
Nivå	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	mjukt
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	medelhårt
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hårt
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	mycket hårt

När nivån på vattenhårdheten är 4, fyll vattenlådan med flaskvatten utan kolsyra.

6. DAGLIG ANVÄNDNING

⚠ **VARNING!**
Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

Steg 1	Slå på ugnen. Standardtillagningsfunktionen visas på displayen.

Steg 2	Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen för att gå till undermenyn.
Steg 3	Välj tillagningsfunktion och tryck på: OK. Displayen visar: temperatur.
Steg 4	Ställ in: temperatur. Tryck på: OK.
Steg 5	Tryck på: START . Matlagningstermometer – du kan koppla in matlagningstermometern när som helst före eller under tillagningen.
STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.	
Steg 6	Stäng av ugnen.

6.2 Så här ställer du in: Steamify - Ånga tillagningsfunktioner

Steg 1	Slå på ugnen. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
Steg 2	Tryck . Välj ånguppvärmningsfunktionen.
Steg 3	Tryck på: OK. Temperaturinställningarna visas på displayen.
Steg 4	Ställ in temperaturen. Typ av ångtillagningsfunktion beror på inställd temperatur.

Ånga för ångkokning 50–100 °C	För ångtillagning av grönsaker, spannmål, grönsaker, skaldjur, terriner och desserter.
Ånga för stuvning 105–130 °C	För tillagning av grytor, bräserat kött, fisk, bröd, fågel, samt cheesecakes och grytor.
Ånga för lätt bryning 135–150 °C	För kött, grytor, fyllda grönsaker, fisk och gratänger. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en knaprig yta. Om du ställer in tidtagning slås grillfunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge rätten en knaprigare yta.

Ånga för bakning och stekning 155–230 °C	För ugnsstekta och ugnsbakade rätter av kött, fisk, fågel, fyllda smördegspajer, tårtor, muffins, gratänger, grönsaker och bakverk. Om du ställer in tidtagning och sätter maten på nedersta ugnsnivån, slås värmefunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge maten en knaprig botten.

Steg 5	Tryck på: OK.
Steg 6	Tryck på locket på vattenlådan för att öppna den.
Steg 7	Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml) tills ljudsignalen hörs eller displayen visar ett meddelande. Vattnet räcker till ca 50 minuter.Fyll inte vattenlådan över max-nivån. Det finns risk för vattenläckage, översvämning eller skada på inredningen. ⚠ **VARNING!** Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Häll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.
Steg 8	Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
Steg 9	Tryck på: START . Ångan kommer efter cirka 2 minuter. När ugnen når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
Steg 10	När vattenlådan blir tom på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattenlådan.
Steg 11	Stäng av ugnen.
Steg 12	Töm vattenlådan när tillagningen med ånga är klar. Se kapitlet "Underhåll och rengöring", Tömning av tanken.
Steg 13	Restvatten kan kondensera inuti ugnen. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.

6.3 Hur man ställer in: Tillagningshjälp

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Du kan ändra tiden och temperaturen.
För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:
- Automatisk vikt
- Matlagningstermometer

Till vilken grad maträtten ska tillagas:
- Rare eller Mindre
- Medium

- Well Done eller Mer

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Tryck på: ☰.
Steg 3	Tryck på: ✕. Ange: Tillagningshjälp.
Steg 4	Välj maträtt eller mattyp.
Steg 5	Tryck på: START .

6.4 Värmefunktioner

STANDARD

Tillagningsfunktion	Program
Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
Varmluftsgrillning	stekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
Varmluft	För tillagning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen 20 - 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
Fryst mat	För tillagning av krispig snabbmat, som pommes frites, potatisklyftor eller vårrullar.
Över-/undervärme	Tillagning och stekning på en ugnsnivå.
Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.

Tillagningsfunktion	Program
Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.

SPECIAL

Tillagningsfunktion	Program
Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
Torkning	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.
Tallriksvärmning	För förvärmning av tallrikar för servering.
Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
Gratinering	För rätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.
Långsam tillagning	Tillagning av möra, saftiga stekar.
Varmhållning	För varmhållning av maträtter. Obs! Vissa rätter kan fortsätta att tillagas och bli torra under varmhållningen. Täck över rätterna om det behövs

Tillagningsfunktion	Program
Bakning med fukt	Den här funktionen är till för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen inuti maskinen skilja sig från den inställda temperaturen. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. Mer information finns i kapitlet ”Daglig användning” och anvisningar om: Bakning med fukt.

ÅNGA

Tillagningsfunktion	Program
Steamify	Ånga kan användas för ångkokning, grytor, skapa lätt frasighet, bakning och ugnsstekning.
Uppvärmning med ånga	Uppvärmning av mat med ånga förhindrar yttorkning. Värmen distribueras på ett skonsamt och jämnt sätt, vilket gör det möjligt att återställa smak och arom så att det smakar som just tillagat. Denna funktion kan användas för att värma upp mat direkt på en tallrik. Du kan värma upp mer än en tallrik åt gången med olika hyllpositioner.
Brödbakning	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
Jäsning av deg	För snabbare degjäsning. Den håller degen elastisk och förhindrar att ytan torkar.
Full ånga	För att ånga grönsaker, smårätter eller fisk
Fuktighet, hög	Funktionen är lämplig för tillagning av delikata rätter som krämer, tårtor, terriner och fisk.
Fuktighet, låg	Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.

6.5 Anteckningar om:Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesigns(enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.
Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.
Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.
För tillagningsinstruktioner, se kapitlet ”Råd och tips”Bakning med fukt För instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet ”Energieffektivitet”, energibesparing.

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Beskrivning av klockfunktioner

Klockfunktion	Program
Tillagningstid	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 t och 59 min.
Slutalternativ	Ställ in vad som händer när tidtagningen slutar.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
Förlängning av tid	För att förlänga tillagningstiden.
Påminnelse	För att ställa in en nedräkning. Max är 23 t och 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.
Upptimer	Övervakar hur länge funktionen är igång. Upptimer - du kan sätta på och stänga av den.

7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Ställa in tiden	
Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Tryck på: Klockslag.
Steg 3	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK.

Så här ställer du in tillagningstiden	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.

Så här ställer du in tillagningstiden	
Steg 2	Tryck på: ⏲.
Steg 3	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK.

Så här väljer du slutalternativ	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
Steg 2	Tryck på: ⏲.
Steg 3	Ställ in tillagningstiden.
Steg 4	Tryck på: ● ● ●.
Steg 5	Tryck på: Slutalternativ.
Steg 6	Välj önskat: Slutalternativ.
Steg 7	Tryck på: OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här försröjer du starttiden	
Steg 1	Välj tillagningsfunktion och temperatur.
Steg 2	Tryck på: ⏲.
Steg 3	Ställ in tillagningstiden.
Steg 4	Tryck på: ● ● ●.
Steg 5	Tryck på: Fördröjd start.
Steg 6	Välj värde.
Steg 7	Tryck på: OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här förlänger du tillagningstiden
När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen.
Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

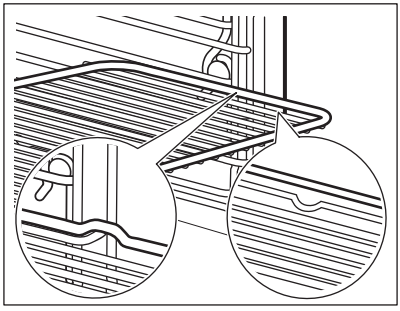
Så här ändrar du tidtagningsinställningarna	
Steg 1	Tryck på: ⏲.
Steg 2	Ställ in värdet på timern.
Steg 3	Tryck på: OK.
Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.	

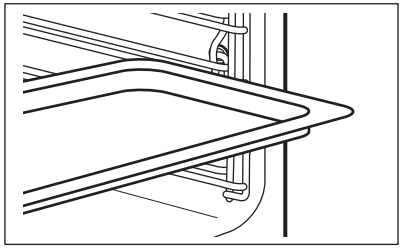
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

⚠ **VARNING!**
Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Sätta in tillbehör

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

Galler: Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor.	

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

8.2 Matlagningstermometer

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

Två temperaturer ska ställas in:	
°C Ugnstemperatur: minst 120 °C.	 Tillagningstemperaturen.

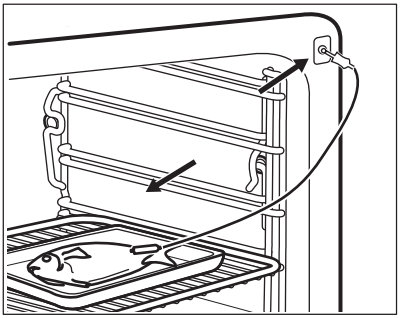
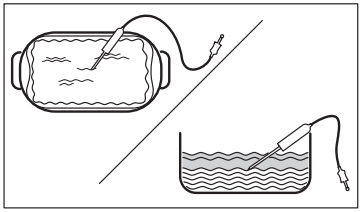
För bästa resultat:		
Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.	Den är inte lämplig för flytande rätter.	Under tillagning ska den vara inuti maten.

Ugnen beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, inställd ugnsfunktion och temperatur.

8.3 Så här använder du: Matlagningstermometer

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
Steg 3	Sätt in: Matlagningstermometer.

Kött, fågel och fisk	**Gryta**

Sätt in spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är inuti det du tillagar.	Sätt in spetsen på Matlagningstermometer exakt i mitten av grytan. Matlagningstermometer ska sitta stabilt på samma ställe under tillagningen. Använd en fast ingrediens för det. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för silikonhandtaget. Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.
	

Steg 4	Kontakt Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.
Steg 5	- tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.
Steg 6	● ● ● - tryck för att ställa in önskat alternativ: • Ljudalarm – en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. • Ljudalarm och avsluta matlagning – en ljudsignal avges och ugnen stängs av när maten når den inställda temperaturen.
Steg 7	Välj funktion och tryck upprepade gånger på: OK för att komma till huvudskärmen.
Steg 8	Tryck på: START . En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.
Steg 9	Dra ut Matlagningstermometer kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen. ⚠ **VARNING!** Det finns risk för brännskador när Matlagningstermometer blir varm. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Så här sparar du: Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar, som tillagningsfunktion, tillagningstid, temperatur eller rengöringsfunktion. Du kan spara 3 favoritinställningar.

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Välj önskad inställning.
Steg 3	Tryck på: ☰. Välj: Favoriter.
Steg 4	Välj: Spara aktuell inställning.
Steg 5	Tryck på **+** för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter. Tryck på OK.
↩ – tryck för att återställa inställningen. ⊗ – tryck för att avbryta inställningen.	

9.2 Funktionslås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt.

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Ställ in en tillagningsfunktion.
Steg 3	☆, 🌡 – tryck samtidigt för att slå på funktionen.
Upprepa steg 3 för att stänga av funktionen.	

9.3 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

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

Den automatiska avstängningen fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid, Långsam tillagning .

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.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

ⓘ

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

10.2 Bakning med fukt

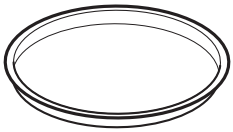
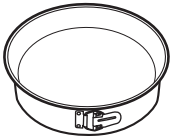
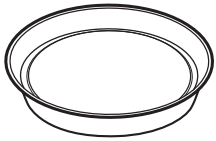
För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		°C		
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Rulltårta	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	15 - 25
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 st	långpanna eller djup form	160	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	140	2	15 - 25

		°C		
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25

10.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

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

 **Pizzaform**	 **Ugnsform**	**Portionsformar**	 **Tårtbottenform**
Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter

10.4 Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.
Bakning på en nivå – bakning i formar

		°C	min	
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	45 - 60	2
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	160	45 - 60	2
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar	Varmluft	160	55 - 65	2
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar	Över-/undervärme	180	55 - 65	1
Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 35	2
Mördegskakor	Över-/undervärme	140	25 - 35	2

Bakning på en nivå – kakor
Använd den tredje hyllpositionen.

		°C	min
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 30
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	170	20 - 30

Bakning på flera nivåer – kakor

		°C	min	
Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Äppelpaj, 1 burk per galler (Ø 20 cm)	Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

GRILL
Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.
Grillning med maximal temperaturinställning.

		min	
Rostat bröd	Grill	1 - 2	5
Nötstek, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4

Information för testinstitut

Test för funktionen: Full ånga.
Tester enligt IEC 60350-1.
Ställ in temperaturen på 100 °C.

	Behållare (Gastro-norm)	kg		min	
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	1 x 2/3 perforerad	0.3	3	8 - 9	Sätt in bakplåten på nedersta hyllpositionen.
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	1 x 2/3 perforerad	max.	3	10 - 11	Sätt in bakplåten på nedersta hyllpositionen.
Ärter, frysta	1 x 2/3 perforerad	2 x 1,5	2 och 4	Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.	Sätt in bakplåten på nedersta ugnsnivån.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

⚠ **VARNING!**
Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring

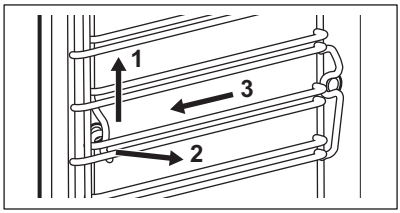
Rengöringsmedel	Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett milt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett milt diskmedel.

För användning varje dag	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
	Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning.

Tillbehör	Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett milt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
Steg 2	Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.	
Steg 3	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.	
Steg 4	Dra ur stöden från de bakre hakarna.	
Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.		

11.3 Användning: Ångrengöring

Innan du startar:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör och löstagbara ugnsstegar (i förekommande fall).	Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och milt rengöringsmedel.

Steg 1	Fyll vattenlådan till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
Steg 2	Välj: Meny / Rengöring.

Funktion	**Beskrivning**	**Koktid**
Ångrengöring	Lätt rengöring	30 min

Ångrengöring Plus	Normal rengöring Spraya ugnsutrymmet med ett rengöringsmedel.	75 min

Steg 3	Tryck på START . Följ instruktionen på displayen. Signalen hörs när rengöringen är klar.
Steg 4	Tryck på valfri symbol om du vill stänga av signalen.

ⓘ När den här funktionen är aktiverad är lampan släckt.

När rengöringen är klar:		
Stäng av ugnen.	När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.	Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.

11.4 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.
Använd funktionen: Ångrengöring Plus.

11.5 Användning: Avkalkning

Innan du startar:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta bort alla tillbehör.	Kontrollera att vattenlådan är tom (använd: Tömning av tanken funktionen).

Varaktighet för första delen: ca 100 min	
Steg 1	Välj: Meny / Rengöring / Avkalkning.
Steg 2	Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
Steg 3	Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
Steg 4	Fyll återstående delen av vattenlådan med 700 ml vatten tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.

Steg 5	I slutet av den första delen ska långpannan tömmas och placeras på den första ugnsnivån igen.
Varaktighet för den andra delen: cirka 35 minuter	
Steg 6	Fyll vattenlådan med 950 ml vatten tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
Steg 7	Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.
ⓘ Lampan är släckt medan funktionen pågår.	

När avkalkningen är klar:		
Stäng av ugnen.	När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.	Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.
ⓘ Om några kalkavlagringar blir kvar i ugnen efter avkalkning, kommer displayen att uppmana dig att upprepa proceduren.		

11.6 Avkalkningspåminnelse

Det finns två påminnelser som uppmanar dig att avkalka ugnen. Du kan inte avaktivera avkalkningspåminnelsen.

Typ	**Beskrivning**
Svag påminnelse	Rekommenderar att du ska avkalka ugnen.
Hård påminnelse	Säger att du måste avkalka ugnen. Du kan inte använda ugnen om du inte avkalkar den när den hårda påminnelsen är på.

11.7 Så här använder du: Sköljning

Innan du startar:	
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta bort alla tillbehör.

Steg 1	Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
Steg 2	Fyll vattenlådan med vatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.

Steg 3	Välj: Meny / Rengöring / Sköljning. Varaktighet: cirka 30 min
Steg 4	Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
Steg 5	Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.
ⓘ Lampan är släckt medan funktionen pågår.	

11.8 Påminnelse om torkning

Efter tillagning med ångvärmefunktionen ger displayen en uppmaning att ugnen ska torka. Tryck på JA för att torka ugnen.

11.9 Användning: Torkning

Använd den efter tillagning med ångvärmefunktion eller ångrengöring för att torka ugnsutrymmet.

Steg 1	Se till att ugnen är kall.
Steg 2	Ta bort alla tillbehör.
Steg 3	Välj menyn: Rengöring / Torkning.
Steg 4	Följ instruktionerna på skärmen.

11.10 Användning: Tömning av tanken

Använd den efter tillagning med ångtillagningsfunktion för att ta bort det återstående vattnet från vattenlådan.

Innan du startar:	
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta bort alla tillbehör.

Steg 1	Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
Steg 2	Välj: Meny / Rengöring / Tömning av tanken. Varaktighet: 6 min.
Steg 3	Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
Steg 4	Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.

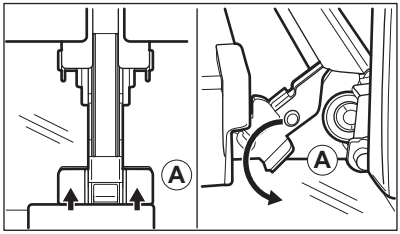
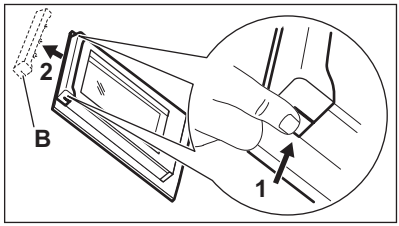
ⓘ Lampan är släckt medan funktionen pågår.

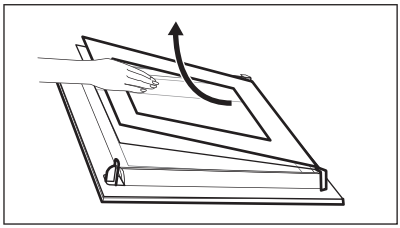
11.11 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.

⚠ **VARNING!**
Luckan är tung.

⚠ **FÖRSIKTIGHET!**
Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

Steg 1	Öppna luckan helt.	
Steg 2	Lyft och tryck in klämspärrarna (A) på de två gångjärnen till luckan.	
Steg 3	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll i luckan på båda sidorna och dra den ut från ugnen i en uppåtgående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.	
Steg 4	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.	
Steg 5	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
Steg 6	Håll glasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.	

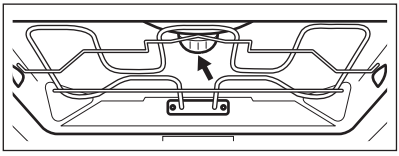
Steg 7	Rengör glaset med vatten och tvål. Torka luckglaset noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.	
Steg 8	Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.	
Steg 9	Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan. Se till att glasen är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.	

11.12 Byte av: Lampa

⚠ **VARNING!**
Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Innan du byter lampan:		
Steg 1	**Steg 2**	**Steg 3**
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.	
Steg 2	Avlägsna metallringen och rengör glaskåpan.	
Steg 3	Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.	
Steg 4	Sätt dit metallringen på skyddsglaset och installera det.	

Sidolampa

Steg 1	Avlägsna det vänstra hyllstödet för att komma åt lampan.

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

12. FELSÖKNING

⚠ **VARNING!**
Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

Ugnen inte startar eller inte värms upp	
Möjlig orsak	**Åtgärd**
Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Klockan är inte inställd.	Ställ in klockan. Mer information finns i Klock-funktioner kapitlet, Så här ställer du in: Klock-funktioner.
Luckan är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer ska du kontakta en kvalificerad elektriker.
apparaten Barnlås är på.	Se kapitlet ”Meny”, undermeny för: Tillval.

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

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

12.2 Hur man hanterar: Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande.
I det här avsnittet får du en lista över problem du kan hantera själv.

Kod och beskrivning	Åtgärd
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt inkopplad i uttaget.	Sätt i Matlagningstermometer helt i uttaget.
F240, F439 – touchområdet på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
F908 – ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Slå på och stänga av ugnen.

12.3 Servicedata

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

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

13. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverantörens namn	AEG
Modellidentifiering	B68SV6380B 944188783
Energieffektivitetsindex	61,9
Energieffektivitetsklass	A++
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	1,09 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0,52 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	70 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	36.5 kg

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

13.2 Energibesparing

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

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.
Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.
Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.
Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.
Tillagning med varmluft
Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.
Restvärme
Om ett program med Koktid aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa produktfunktioner.

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.
Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.
Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

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

Laga mat med släckt belysning

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

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.
Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Menyalternativ		Program
Tillagningshjälp		Förteckning av automatiska program.
Rengöring		Förteckning av rengöringsprogram.
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillval		Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Inställningar	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.

14.2 Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Program
Torkning	Procedur för att torka ugnsutrymmet från kvarvarande kondens efter användning av ångfunktionerna.
Tömning av tanken	Procedur för att avlägsna restvatten från vattenlådan efter användning av ångfunktionen.

Undermeny	Program
Ångrengöring	Lätt rengöring.
Ångrengöring Plus	Grundlig rengöring.
Avkalkning	Rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.
Sköljning	Metod för att skölja och rengöra ångkretsen när ångfunktionerna använts ofta.

14.3 Undermeny för: Tillval

Undermeny	Typ av inställning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen. När alternativet är aktiverat visas texten Barnlås visas på displayen när du slår på produkten. Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning. Åtkomsten till timern, fjärrstyrningen och belysningen är tillgänglig när valet är aktiverat.
Snabb uppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa ugnsfunktioner.
Påminnelse om rengöring	Slår på och stänger av påminnelser.
Visa klocka i standby	Slår på och stänger av tiden.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsvisning.

14.4 Undermeny för: Inställningar

Undermeny	Beskrivning
Språk	Ställer in ugnens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan på displayen.

Undermeny	Beskrivning
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudsignalen för: ⏻.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Vattenhårdhet	Ställer in vattnets hårdhetsgrad.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

14.5 Undermeny för: Service

Undermeny	Beskrivning
Demoläge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställning-ar	Återställer till fabriksinställningar.

15. ENKELT!

Före första användningen måste du ställa in:					
Språk	Ljusstyrka i display	Knappljud	Ljudvolym	Vattenhårdhet	Klockslag

Bekanta dig med de grundläggande symbolerna på kontrollpanelen och displayen:					
⏻ På / Av	☰ Meny	☆ Favoriter	⏲ Timer	Matlagnings-termometer	START / STOP

Börja använda ugnen				
Snabbstart	Sätt på ugnen och starta matlagningen med standardtemperaturen och tiden för funktionen.	**Steg 1**	**Steg 2**	**Steg 3**
		Tryck och håll in: ⏻.	▭ ... - Välj önskad funktion.	Tryck på: START .
Snabb avstängning	Stäng av ugnen, displayen och meddelandet när som helst.	⏻ – tryck och håll in tills ugnen stängs av.		

Börja tillagningen				
Steg 1	**Steg 2**	**Steg 3**	**Steg 4**	**Steg 5**
⏻ – tryck för att slå på ugnen.	▭ ... - Välj tillagningsfunktion.	℃ – ställ in temperaturen.	OK – tryck för att bekräfta.	START – tryck för att starta tillagningen.

Matlagning med ånga – Steamify			
Ställ in temperaturen. Typ av ångtillagningsfunktion beror på inställd temperatur.			
Ånga för ångkokning	**Ånga för stuvning**	**Ånga för lätt bryning**	**Ånga för bakning och stekning**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Lär dig att laga mat snabbt				
Använd de automatiska programmen för att tillaga en rätt snabbt med standardinställningarna:				
Tillagningshjälp	**Steg 1**	**Steg 2**	**Steg 3**	**Steg 4**
	Tryck på: ⏻.	Tryck på: ☰.	Tryck på: ✕ Tillagningshjälp.	Välj maträtt.

Välj tillagningstid med snabbfunktionerna	
10 % Finish assist Använd 10 % Finish assist för att lägga till extra tid när 10 % av tillagningstiden återstår.	Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

Rengör ugnen med ångrengöring		
Steg 1 Tryck på: ☰	**Steg 2** Tryck på: ✓	**Steg 3** Välj läge:
Ångrengöring		För lättare rengöring.
Ångrengöring Plus		För grundlig rengöring.
Avkalkning		För rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.
Sköljning		För att skölja och rengöra ångkretsen när ångfunktionerna använts ofta.

16. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen ♺. Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen 🗑 med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.aeg.com/shop

867371891-B-372023

CE

AEG