

BS780B

DA Brugsanvisning | **Dampovn**

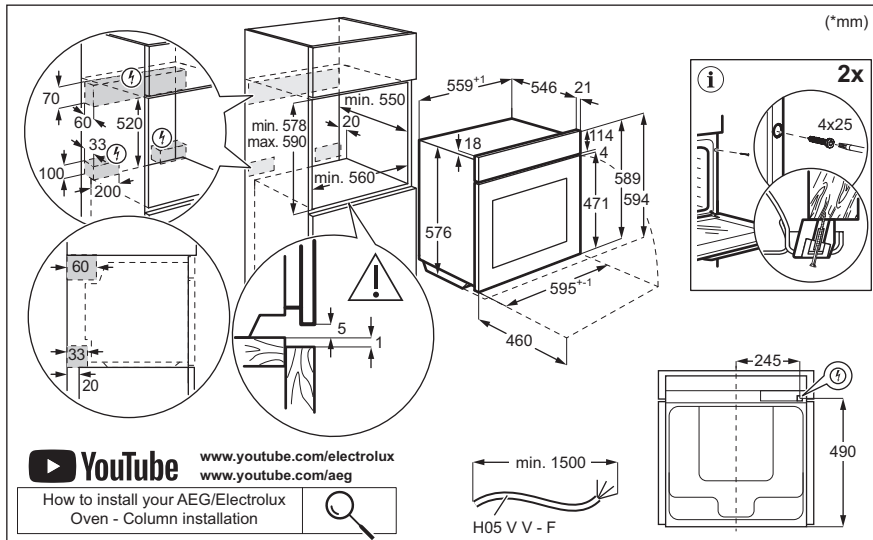
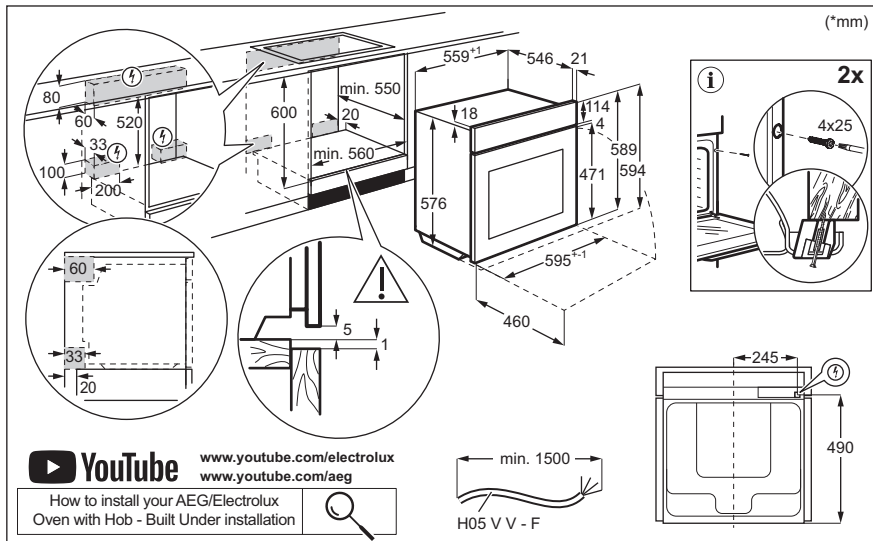
3

SV Bruksanvisning | **Ångugn**

28



INSTALLATION / INSTALLATION



Velkommen til AEG! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	8
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. YDERLIGERE FUNKTIONER.....	15
8. URFUNKTIONER.....	16
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	17
10. TIPS OG RÅD.....	18
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	20
12. FEJLFINDING.....	24
13. ENERGIFORBRUG.....	26
14. MILJØHENSYN.....	27

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 produktet og mobilenheder med appen.
- 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 produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husstand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan anvendes i kontorlokaler, på hotelværelser, på bed & breakfast-værelser, i feriehus og i lignende lokaler og indlogeringsfaciliteter, hvor brugen ikke overstiger den gennemsnitlige brug i boliger.
- 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 produktet, 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 det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. 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 på vores hjemmeside.
- 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 produktet monteres, skal det sikres, at det står i vater, og at lågen kan åbnes uden begrænsninger.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

2.2 El-tilslutning



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for lysnettet.
- Brug altid en korrekt installeret stødsikker kontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på du ikke beskadiger netstikket og kablet. Hvis strømkablet skal udskiftes, skal arbejdet udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Strømkabler må ikke berøre eller placeres i nærheden af produktets låge eller nichen under denne, især når produktet er startet eller er varmt.
- Stødbeskyttelsen af strømførende og isolerede dele skal fastgøres på en sådan måde, at de ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til stikkontakten efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal have en gruppeafbryder, som lader dig afbryde apparatet fra nettet på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

- Dette produkt er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Produktets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke produktet være uden opsyn ved brug.
- Sluk for produktet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Varm luft kan slippes ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke produktet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn produktets 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 produktet, når du åbner lågen.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til konserveringsformål.
- Anbring ikke brændbare produkter eller genstande, der er fugtet med brændbare produkter i nærheden af eller på produktet.
- Del ikke din WiFi adgangskode.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på bunden i produktets ovnrum.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme produktet.
 - Opbevar ikke fugtige fade og madvarer i produktet, når du har afsluttet tilberedningen.

- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.

- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke produktets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager.
- Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Brug kun tilbehør, der følger med dette produkt, eller som anbefales af producenten.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for produktet, og tag stikket ud af stikkontakten, før der udføres service.
- Sørg for, at produktet er koldt, for at undgå at glasset revner. Hvis lågens glaspaneler bliver beskadiget, skal du kontakte det autoriserede servicecenter for at få det skiftet.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Lågen er tung.
- Rengør og tør produktet, ovnrummet og tilbehøret efter hver brug for at forhindre kondens fra damp, korrosion og forringelse af overfladen.
- Kontrollér produktet regelmæssigt for tegn på nedbrydning, som kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer, såsom revner, bobledannelse, delaminering, krympning, klæbrighed, korrosion eller andre synlige forandringer i tekstur eller udseende. Følg rengørings- og vedligeholdelsesanvisningerne for at forebygge nedbrydning.
- Brug en mikrofiberklud, varmt vand og neutrale rengøringsmidler til rengøring af produktet og tilbehøret. Brug ikke slibende produkter, svampe, opløsningsmidler,

genstande med skarpe kanter eller metalgenstande.

- Følg sikkerhedsanvisningerne på emballagen, når du bruger ovnspray.

2.5 Tilberedning med damp:

ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:
 - Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, når funktionen er tændt. Damp kan frigives.
 - 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: Dette ovenlys er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i

husholdningsprodukter, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om produktets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre produkter, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun pærer med de samme specifikationer .

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse

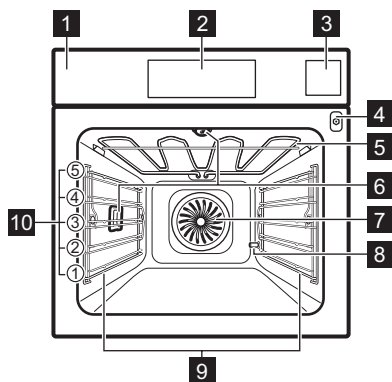
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

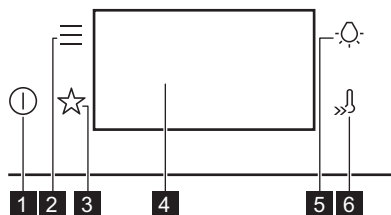
3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vandtank
- 4 Stik til madlavningstermometer
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnlys
- 7 Blæser
- 8 Afkalkning af afløbsrør
- 9 Ovnribbe, aftagelig
- 10 Ovnribber

4. BETJENINGSPANEL

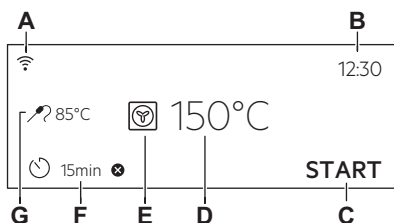
4.1 Oversigt over betjeningspanel



- 1 Til / Fra**
Tryk og hold nede for at tænde og slukke produktet.
- 2 Menu**
Viser produktets tilvalg og indstillingsfunktioner.
- 3 Favoritter**
Angiver favoritindstillingerne.
- 4 Display**
Viser aktuelle indstillinger.
- 5 Kontakt, ovnlys**
Tænd og sluk lyset.
- 6 Hurtig opvarmning**
Tænd og sluk for funktionen: Hurtig opvarmning.

4.2 Display

Display til indstilling af funktioner.



- A. Wi-Fi
- B. Aktuel tid
- C. START / STOP
- D. Temperatur
- E. Ovnfunktioner
- F. Timer
- G. Termometer (kun udvalgte modeller)

Display kontrollamper

- OK** Bekræft valg/indstilling.
- <** Gå ét niveau tilbage i menuen.
- ↶** Fortryd den sidste handling.
- ☐** Slå tilvalg til og fra.
- 🔒** Produktet er låst.
- 🔔** Den akustiske alarmfunktion er aktiveret.
- 🔔 STOP** Den akustiske alarm og stop tilberedningsfunktionen er aktiveret.
- 🔔** Kun pop-up besked er aktiveret.
- 🕒** Udskudt start funktionen er aktiveret.
- ✕** Annullér indstilling.
- 📶** Wi-Fi forbindelsen er slået til.
- 📶** Fjernbetjent tilstand er tændt.



Displayet viser forskellige meddelelser. Når et meddelelsesvindue vises, skal du trykke på displayet for at fortsætte.

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første tilslutning.

Du skal indstille: Sprog, Lysstyrke display, Panelsignal, Signal volume, Vandets hårdhed , Aktuel tid.

5.2 Trådløs tilslutning

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
 - En mobilenhed, der er tilsluttet det samme trådløse netværk.
1. For at downloade appen skal du scanne QR-koden, der findes på bagsiden af brugervejledningen. Du kan også downloade appen direkte fra App store.
 2. Følg instruktionerne i appen.
 3. Tænd for produktet.
 4. Tryk på  Vælg: Indstillinger / Forbindelser.
 5.  - skub eller tryk for at tænde eller slukke: Wi-Fi.

Produktets trådløse modul starter inden for 90 sek.



Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes fjernbetjent tilstand automatisk efter 24 t. Gentag onboarding, hvis det er nødvendigt.

Frekvens	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi modul	NIUS-50

5.3 Softwarelicenser

Softwaren i dette produkt indeholder komponenter, der er baseret på gratis software med åben kildekode. AEG anerkender bidragene fra de fællesskaber, der udvikler åben software og robotteknologi.

Kildekoden til disse gratis softwarekomponenter med åben kildekode,

hvor licensbetingelserne kræver offentliggørelse, samt de komplette oplysninger om ophavsret og de gældende licensbetingelser findes her: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappen NIUS).

5.4 Første forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan afgive ubehagelig lugt og røg. Ventil rummet under forvarmning.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Der henvises til Daglig brug. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

5.5 Indstilling: Vandets hårdhed

Når du tilslutter produktet til strømforsyningen første gang, skal du indstille vandets hårdhedsgrad.

Brug testpapiret, eller kontakt dit vandværk for at kontrollere vandets hårdhedsgrad.

1. Læg testpapiret i vand fra hanen i ca. 1 sek. Anbring ikke testpapiret under rindende vand.
2. Ryst testpapiret for at fjerne eventuelt resterende vand.
3. Tjek efter 1 min vandets hårdhedsgrad på nedenstående tabel.
4. Indstil vandets hårdhedsgrad: Menu / Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.

Testpapirets farver fortsætter med at ændre sig. Kontrollér vandets hårdhedsgrad inden for 1 min efter testen.

Du kan ændre vandets hårdhedsgrad i menuen: Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.

Tabellen viser vandets hårdhedgrad med det tilsvarende niveau af vandklassificering. Juster vandets hårdhedsgrad ifølge tabellen.

Vandets hårdheds-grad	Testpapir
1 - blød	

Vandets hårdheds-grad	Testpapir
2 - moderat hårdt	
3 - hårdt	
4 - meget hårdt	

6. DAGLIG BRUG

**ADVARSEL!**
Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Tilberedningsfunktioner

STANDARD

	Grillstegning Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.
	Turbogrill Til stegning af større kødudskæringer eller fjerkræ med ben på én ovnribbe. Bagning af gratin samt bruning.
	Varmluft Til stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i hele ovnen.
	Frosne madvarer Perfekt til færdigretter (f.eks. pommes frites, kroketter eller forårsruller).
	Over-/undervarme Bagning og stegning på én ovnribbe.
	Pizza Til bagning af pizza og andre retter, der kræver mere undervarme.

**Undervarme**
Vælg denne funktion efter tilberedning af maden for at brune den mere i bunden, hvis det er nødvendigt. Brug den nederste ovnribbe.

SPECIALPROGRAMMER

	Henkogning Til konservering af grøntsager og frugt skal du stille sylteglas i en bradepande fyldt med vand og bruge varmebestandige glas med bajonet- eller skruelåg i samme størrelse. Brug den nederste ovnribbe.
	Tørring Til tørring af skiveskåret frugt, grøntsager og champignoner. For at den fugtmættede luft kan slippe ud, så frugten tørres bedre, anbefales det at åbne ovnlågen af og til under tørringen.
	Yoghurt funktion Tilberedning af yoghurt. Ovnlyset er slukket med denne funktion.
	Tallerkenvarmer Forvarmning af tallerkener til servering.
	Optøning Til optøning af mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de frosne madvarer.

	Gratiner Til retter som fx lasagne eller kartoffelgratin. Til bagning af gratin samt bruning.
	Lavtemperaturstegning Tilberedning ved lav temperatur. Den er perfekt til tilberedning af sarte madvarer (f.eks. oksekød, kalvekød eller lammekød). For en fyldigere smag og bedre bruning kan du brune kødet, før du sætter det i ovnen.
	Holde varm Til varmholdning. Bemærk, at visse retter fortsætter med at blive tilberedt og kan tørre ud, mens de holdes varme. Dæk maden til, hvis det er nødvendigt.
	Fugtig varmluft Denne funktion er beregnet til at spare strøm under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i produktet afvige fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan være reduceret. For yderligere oplysninger henvises til Daglig brug, Bemærkninger til: Fugtig varmluft.

DAMP

	Steamify Brug damp til dampning, gryderetter, let sprød skorpe, bagning og stegning.
	SousVide tilberedning Funktionsnavnet henviser til en tilberedningsmetode i vakuumforseglede poser ved lave temperaturer. Se Indstillinger: SousVide tilberedning.
	Opvarmning med damp Genopvarmning af mad med damp forhindrer udtørring af overfladen. Varme fordelles på en mild og jævn måde, hvilket giver mulighed for at gendanne madens smag og aroma, som da den blev tilberedt. Denne funktion kan bruges til genopvarmning af maden direkte på en tallerken. Du kan genopvarme flere tallerkener ad gangen ved at bruge flere ovnribber.
	Brød Brug denne funktion til at bage brød og rundstykker med en sprøhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
	Hævning af dej Fremskynding af gærdejens hævnings. Tildæk dejens overflade for at forhindre udtørring.

	Fuld damp Dampning af grøntsager, tilbehør eller fisk.
	Fugtighed Høj Funktionen er egnet til at tilberede lækre retter som creme, flan, terrine og fisk.
	Fugtighed Medium Funktionen er velegnet til tilberedning af gryderetter med kød, braisering samt brød og sød gærdej. Kombinationen af damp og varme giver kød en mør og saftig konsistens og gærbrød en sprød og blank overflade.
	Fugtighed Lav Funktionen er egnet til kød, fjerkræ, ovnretter og gryderetter. Kombinationen af damp og varme giver kødet en mør og saftig konsistens og en sprød overflade.

6.2 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev brugt til at overholde kravene til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Test i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højeste mulige energieffektivitet.

Når du bruger denne funktion, slukkes ovenlyset automatisk efter 30 sekunder.

For tilberedningsanvisninger henvises til Tips og råd, Fugtig varmluft. For generelle anbefalinger til energibesparelser henvises til Energiforbrug, Energibesparelsetips.

6.3 Indstilling: Ovnfunktioner

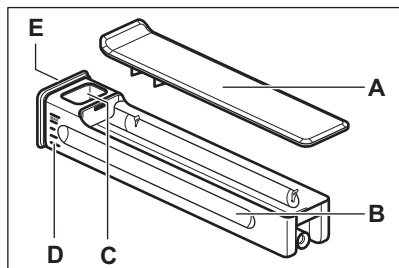
1. Tænd for produktet. Displayet viser standardovnfunktionen og temperaturen.
 2. Tryk på symbolet for ovnfunktionen  for at gå ind i undermenuen.
 3. Vælg ovnfunktionen og tryk på OK.
 4. Indstil temperaturen. Tryk på: OK
 5. Tryk på START.
- Termometer - du kan tilslutte termometeret når som helst før eller under tilberedningen. Se Brug af tilbehøret, Madlavningstermometer.

6. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.
7. Sluk produktet.



Lyset slukkes automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.

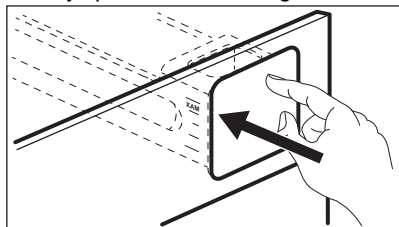
6.4 Vandtank



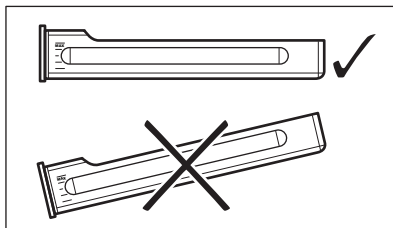
- A. Låg
- B. Tank
- C. Åbning af vandindløb
- D. Måleskala
- E. Frontdæksel

6.5 Brug af: Vandtank

1. Tryk på vandtankens låg.



2. Fyld vandtanken op til maksimalt niveau. Der er to måder at hælde vandet i på:
 - a. Lad vandtanken stå inde i ovnen, og hæld vandet fra en beholder.
 - b. Fjern vandtanken fra ovnen, og fyld den fra en vandhane.
3. Bær vandtanken i vandret stilling, så du ikke spilder vand.



4. Indsæt den fyldte vandtank i den samme position.



FORSIGTIG!

Hold vandtanken væk fra varme overflader.

6.6 Indstilling: Steamify - Dampovnfunktion

1. Tænd for produktet. Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.
2. Tryk på . Vælg dampovnfunktion.
3. Tryk på OK. Displayet viser temperaturindstillingerne.
4. Indstil temperaturen.
Dampovnfunktionens type afhænger af den indstillede temperatur:
 - a. **Fuld damp 50 - 100°C** - til dampning af grøntsager, kornprodukter, bælgfrugter, skaldyr, terriner og desserter, der spises med ske.
 - b. **Høj damp til stuvning 105 - 130°C** - til tilberedning af kød eller fisk som sammenkogt ret eller braiseret, brød og fjerkræ samt cheesecake og gryderetter.
 - c. **Medium damp til sprød skorpe 135 - 150°C** - til kød, gryderetter, fyldte grøntsager, fisk og gratin. Takket være kombinationen af damp og varme får kødet en saftig og mør tekstur og en sprød overflade. Hvis du indstiller timeren, tænder grillfunktionen automatisk i de sidste minutter af tilberedningen for at give retten en skånsom gratinering.
 - d. **Lav damp til bagning og stegning 155 - 230°C** - til stegte og bagte retter, kød, fisk, fjerkræ, butterdej med fyld, tærter, muffins, gratin, grøntsager og bagning. Hvis du

indstiller timeren og stiller maden på 1. ovnribbe, tændes undervarmen automatisk i de sidste minutter af tilberedningen for at give retten en sprød bund.

5. Tryk på **OK**.
6. Tryk på vandtankens låg for at åbne og fjerne det.
7. Fyld vandtanken med koldt vand til det maksimale niveau (ca. 950 ml). Brug måleskalaen på vandtanken. Det påfyldte vand rækker til ca. 50 min.

ADVARSEL!

Brug kun koldt postevand. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandtanken.

8. Tør om nødvendigt ydersiden af vandtanken med en blød klud. Skub vandtanken tilbage i til den oprindelige placering.
9. Tryk på **START**.
Der kommer damp efter ca. 2 min. Når produktet når op på den indstillede temperatur, lyder der en tone.
10. Når vandtanken løber tør for vand, lyder et signal. Fyld vandtanken op.
11. Sluk produktet.
12. Tøm vandtanken efter hver damptilberedning for at forhindre kalkrester.
13. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Restvand kan kondensere indvendig i ovnen.
14. Når ovnen er blevet kold, skal du rengøre den indvendig med en våd, blød klud.

ADVARSEL!

Produktet er varmt. Der er risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du tømmer vandtanken.

6.7 Indstilling: SousVide tilberedning

1. Tænd for produktet.
2. Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.
3. Tryk på: 

4. Tryk på **OK**. Displayet viser temperaturindstillingerne.
5. Indstil temperaturen og tryk på **OK**.
6. Tryk på . Displayet viser timerindstillinger.
7. Indstil timeren og tryk på **OK**.
8. Tryk på: **START**
9. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Vandrester kan ophobe sig på vakuumposerne og i ovnrummet. Brug en tallerken og et håndklæde, når vakuumposerne tages ud.

Når ovnen er kold, skal du fjerne vandet fra bunden af ovnrummet med en svamp. Tør ovnrummet med en blød klud.

6.8 Menu

Tryk på  for at åbne menuen.

Hjælp Til Tilberedning		Angiver automatiske programmer.
Rengøring		Angiver rengøringsprogrammer.
Favoritter		Angiver favoritindstillingerne.
Tilvalg		For at indstille ovnkonfigurationen.
Indstillinger	Forbindelser	For at indstille netværkskonfigurationen.
	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwareversionen og konfigurationen.

Undermenu for: Rengøring

Tørring	Tørring af ovnrummet for kondensvand efter brug af dampfunktionerne.
Rengøring med damp	Let rengøring.
Rengøring med damp plus	Grundig rengøring.
Afkalkning	Rengøring af dampkredsløbet for kalk.

Rensning af dampgenera- tor	Rengøring af dampkredsløbet. Rens efter hyppig tilberedning med damp.
--------------------------------	---

Undermenu for: Tilvalg

Lys	Tænder og slukker lyset.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Den kan kun bruges sammen med visse ovenfunktioner.
Husk Rengøring	Tænder og slukker for påmindelse.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

Undermenu for: Indstillinger

Forbindelser

Wi-Fi	Aktivering og deaktivering: Wi-Fi.
Fjernbetjent tilstand	Sådan aktiveres og deaktiveres fjernbetjent tilstand. Tilvalget vises først, når du har tændt for: Wi-Fi.
Automatisk fjernbetjening	Start fjernbetjent tilstand automatisk efter at have trykket på START. Tilvalget vises først, når du har tændt for: Wi-Fi.
Netværk	Kontroller netværksstatus og signalstyrke for: Wi-Fi.
Glem netværk	Deaktiver det aktuelle netværk fra automatisk tilslutning til ovnen.

Opsætning

Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Tænder og slukker for lyd i touch-felterne. Lyden kan ikke slås fra for ①.

Signal volume	Indstiller lydstyrken på tastetoner og signaler.
Vandets hårdhed	Indstiller vandets hårdhedsgrad.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

Service

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

6.9 Indstilling: Hjælp Til Tilberedning

Undermenuen Hjælp Til Tilberedning består af et sæt ekstra funktioner og programmer, der er beregnet til dedikerede retter. Hver ret i denne undermenu er forsynet med en velegnet indstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedningen.

Nogle retter kan også tilberedes med Termometer. Tilberedningsgrad:

- Rød
- Medium
- Gennemstegt

Nogle retter kan tilberedes med Vægtautomatik.

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: 
3. Tryk på . Åbn Hjælp Til Tilberedning.
4. Vælg en ret eller en madvaretype.
5. Anbring maden i produktet, og tryk på START.

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

7. YDERLIGERE FUNKTIONER

7.1 Favoritter ☆

Du kan gemme op til 3 af dine favoritindstillinger, fx ovnfunktion og tilberedningstid.

1. Tænd for produktet.
 2. Vælg den foretrukne indstilling.
 3. Tryk på .
 4. Vælg: Favoritter / Gem aktuelle indstillinger.
 5. Tryk på + for at føje indstillingen til listen over: Favoritter.
 6. Tryk på OK.
-  - tryk for at nulstille indstillingen.
-  - tryk for at annullere indstillingen.

7.2 Funktionslås

Denne funktion forhindrer utilsigtet ændring af produktets funktion.

1. Tænd for produktet.
 2. Indstil en ovnfunktion.
 3. ☆,  - tryk samtidigt for at slå funktionen til.
- ☆,  - tryk samtidigt for at slå funktionen fra.

7.3 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på .
3. Vælg Tilvalg / Børnesikring.
4. Tryk på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.
5. Sluk produktet.

Børnesikring er aktiveret.

Adgang til: Timer, Wi-Fi og lampen kan vælges.

For at aktivere brugen af produktet skal du trykke på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.

Gentag ovenstående trin for at deaktivere denne funktion.

7.4 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

Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden. Der henvises til Urfunktioner.

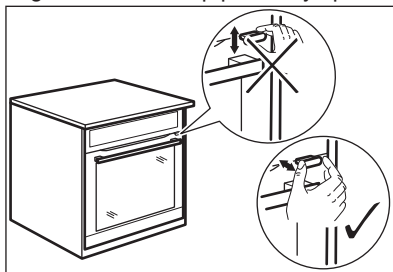
Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Sluttid .

7.5 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.

7.6 Mekanisk lågelås

Lågens lås er låst op på det nye produkt.



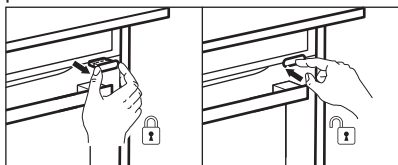
FORSIGTIG!

Bevæg ikke lågelåsen vertikalt.
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker produktet låge.

7.7 Brug af mekanisk lågelås

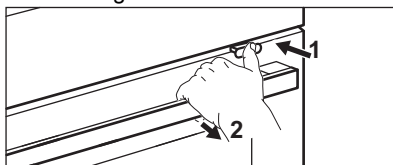
Låsning af lågen: Træk lågelåsen frem, indtil den låses.

Lås lågen op: Tryk lågelåsen tilbage i panelet.



Du kan åbne lågen, når den mekaniske lågelås er låst.

1. Skub lågelåsen en smule.
2. Åbn lågen ved at trække i den med håndtaget.



Når du lukker lågen, skal du sørge for, at lågelåsen forbliver låst.

8. URFUNKTIONER

8.1 Beskrivelse af urfunktioner

Funktion	Beskrivelse
Timer	Indstilling af tilberedningens varighed. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan indstille, hvad der skal ske, når tiden er gået, ved at indstille en præference: Afslut handling.
Afslut handling	Akustisk alarm - når tiden er gået, lyder tonen. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket. Akustisk alarm og stop tilberedning - når tiden er gået, lyder tonen, og opvarmningsfunktionen slukkes. Kun pop-up besked - når tiden er gået, vises meddelelsen på displayet. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.
Udskudt start	Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	Forlængelse af tilberedningstid.
Optimer	Visning af, hvor længe ovnen har været tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan slå funktionen til og fra. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.



Nogle urfunktioner er muligvis ikke tilgængelige sammen med visse tilberedningsfunktioner.

8.2 Aktuel tid

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: Aktuel tid.
3. Indstil tid.
4. Tryk på OK.

8.3 Indstilling: Timer

1. Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på: ☺
3. Indstil tid.
Du kan vælge den foretrukne Afslut handling ved at trykke på ● ● ●.
4. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.
Hvis der er 10% tilberedningstid tilbage, og maden ikke ser ud til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen. Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på +1min.

8.4 Indstilling: Udskudt start

1. Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
2. Tryk på: ☺
3. Indstil tilberedningstiden.
4. Tryk på: ● ● ●
5. Tryk på: Udskudt start.
6. Vælg det ønskede starttidspunkt.
7. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

8.5 Indstilling: Optimer

1. Tryk på .
2. Tryk på .
3. Tryk: Optimer.
4. Skub eller tryk på  for at vise driftstiden på hovedskærmen.
5. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

8.6 Ændring af timerindstillinger

Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.

1. Tryk på: .
2. Indstil timerværdien.
3. Tryk på: OK

9. BRUG AF TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

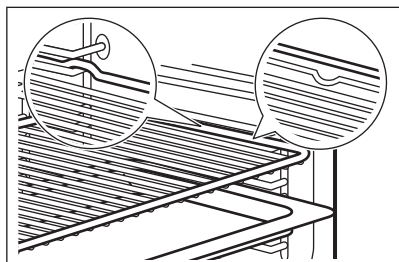
9.1 Isætning af tilbehør

Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere oplysninger.



En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnrubberne. Kontroller, at risten berører ovnens bagvæg,



Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.

Hvis din grillrist har et trin, skal du placere den mod indersiden af ovnens forside.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

9.2 Termometer

Det måler temperaturen i maden. Du kan bruge det med alle ovnfunktioner.

Der skal indstilles to temperaturer:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperaturen inden i apparatet. Den skal være mindst 25°C højere end madens kernetemperatur.
-  - madens kernetemperatur.

Anbefalinger:

- Ingredienser bør være ved stuetemperatur.
- Bør ikke bruges til flydende retter.
- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

Produktet beregner en anslået sluttid for tilberedningen. Den afhænger af mængden af mad, ovnfunktionen og temperaturen.

Tilberedning med: Termometer

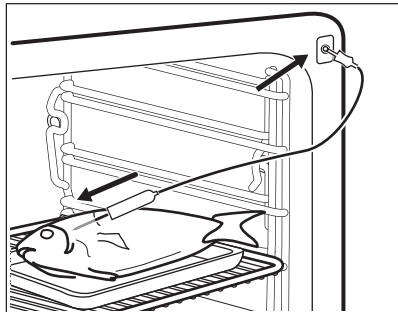
ADVARSEL!

Der er risiko for forbrændinger, da madlavningstermometeret og ovnrubberne bliver varme. Rør ikke ved madlavningstermometeret med de bare hænder. Brug altid ovnhandsker.

1. Tænd for produktet.
2. Vælg en ovnfunktion eller en ret og, hvis nødvendigt, ovntemperaturen.
3. Sæt madlavningstermometeret i retten:

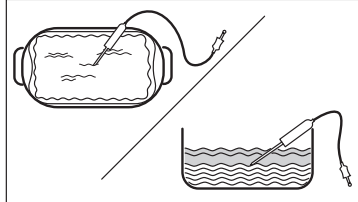
Kød, fjerkræ og fisk

Sæt madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.



Gryderetter

Indsæt madlavningstermometerets spids nøjagtigt i midten af gryderetten. Madlavningstermometeret bør stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af det ovnfaste fad til at understøtte madlavningstermometerets silikonehåndtag. Madlavningstermometerets spids bør ikke berøre bunden af det ovnfaste fad.



4. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i ovnen. Se Produktbeskrivelse.

Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.

5.  - tryk for at indstille madlavningstermometerets kerntemperatur.

6. ● ● ● - tryk for at indstille den foretrukne valgmulighed:

- Akustisk alarm - når maden når den indstillede kerntemperatur, lyder et signal.
- Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kerntemperatur, lyder et signal, og tilberedningen stopper.

7. Vælg muligheden og tryk gentagne gange på OK for at gå til hovedskærmen.

8. Tryk på START.

9. Når maden når den indstillede temperatur, lyder et signal. Kontrollér, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

10. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.

10. TIPS OG RÅD

10.1 Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

For tips til energibesparelse henvises til Energiforbrug.

Få flere tilberedningsanbefalinger i madlavningstabellerne på vores website. For at finde madlavningstips skal du kontrollere PNC-nummeret på typeskiltet, der findes på frontrammen inde i produktet.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevareretype
	Ovnfunktion
°C	Temperatur
	Tilbehør
	Beholder (Gastronorm)
	Vægt (kg)
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)
	Yderligere oplysninger

10.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

Brug mørke og ikke-reflekterende forme og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende fad.

- **Pizzaform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm
- **Bageform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26 cm
- **Ramekiner** – keramiske, diameter 8 cm, højde 5 cm
- **Flanform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm

10.3 Fugtig varmluft

Følg forslagene i nedenstående tabel for at opnå de bedste resultater.
Brug en bageplade eller en drypbakke.

	°C		
Søde boller, 16 stk.	180	2	25 - 35
Roulade	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Småkager, 16 stk.	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	180	2	20 - 30

	°C		
Madtærte, 20 stk.	180	2	20 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	140	2	15 - 25
Små tærter, 8 stk.	180	2	15 - 25

10.4 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Små kager i form, 20 stk./plade				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 og 4	1) 2)
Fedtfattig sandkage				
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 55	2 og 4	4)
Æbletærte				
	160	55 - 65	2	3) 5)
	180	55 - 65	1	3) 5)
	160	55 - 65	2 og 4	3)
Småkager af mørdej				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 og 4	1)
Toast				

	°C			
	maks.	1 - 2	5	3)6)7)

- 1) Placer bagepladen med den skrå kant mod lågen.
- 2) Forvarm den tomme ovn.
- 3) Brug Grillrist.
- 4) Brug en grillrist med en bageplade nedenunder. Placer bagepladen med den skrå kant mod lågen.
- 5) 2 bageforme placeret diagonalt (Ø 20 cm). Den højre skal placeres længere fremme end den venstre.
- 6) Forvarm det tomme produkt i 5 min.
- 7) Ifølge: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

10.5 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med EN 60350-1, IEC 60350-1.

Test af funktionen: Fuld damp

		°C		
Broccoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maks.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)
Ærter, frosne				
2 x 1,5	2 og 4	100	-	4) 3) 5)

- 1) Brug 2/3 Gastronorm damp sæt, perforeret.
- 2)
- 3) Placer bagepladen på første ovnrække med hældningen mod ovnens bagvæg.
- 4) Brug 2 stk. 2/3 Gastronorm damp sæt, perforeret.
- 5) Tilbered maden, indtil temperaturen på det koldeste punkt når 85°C.

Yderligere dampopskrifter

		°C		
Dampning af en kombineret ret (2 portioner)				
	2 og 4	100	40 1)	2) 3) 4)
Karamelbudding (6 portioner)				
	2	90	35 - 45	5)
Æggecreme				
	2	85	35 - 45	6)
	2	180	40 - 50	7)
Kylling				
	2	200	60 - 70	8) 9)

- 1) 40 min for kartofler, 18 - 20 min for laks, 10 - 12 min for broccoli
- 2) Brug en 1/2 Gastronorm dampgryde (perforeret) til kartofler og broccoli og en 1/2 Gastronorm dampgryde (ikke perforeret) til laks.
- 3) Stil laks på ovnrække 2 og kartofler og broccoli på ovnrække 4.
- 4) Stil rettens bestanddele i ovnen en ad gangen på det rigtige tidspunkt, så alt er færdigtilberedt samtidigt. Du kan tilberede to portioner på samme tid.
- 5) Runde porcelæns skåle på ovnræksten.
- 6) Brug 1/2 Gastronorm damp sæt, ikke perforeret.
- 7) Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens bagvæg.
- 8) Brug Grillrist.
- 9) Placer bagepladen på første ovnrække til at opsamle dryppende fedt.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

- Rengør bunden af ovnrummet med et par dråber eddike eller citronsyre for at fjerne kalkrester.
- Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensningmiddel.

Hverdagsbrug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Lad ikke mad stå i produktet i længere tid end 20 minutter. Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

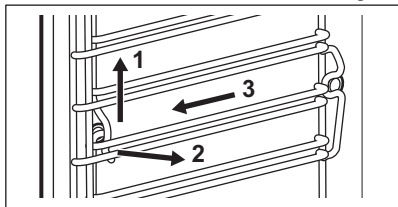
Tilbehør

- 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 opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af den forreste lås.
3. Træk forsiden af ovnribben væk fra sidevæggen.
4. Træk ovnribberne ud af den bagerste lås.



Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

11.3 Rengøring med damp

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnribber.
3. Rengør ovnens bund og ovnglasset med en blød klud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
4. Fyld vandtanken til maks. niveau.
5. Vælg: Menu / Rengøring.

Tilvalg	Beskrivelse
Rengøring med damp	Let rengøring Varighed: 30 min
Rengøring med damp plus	Normal rengøring Sprøjt rengøringsmiddel i ovnrummet. Varighed: 75 min

6. Tryk på START. Følg instruktionen på displayet.
Signalet lyder, når rengøringen er færdig.
7. Tryk på et symbol for at slukke signalet.
8. Sluk for produktet.
9. Når produktet er koldt, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.
10. Fjern resterende vand fra vandtanken.
11. Lad ovnlågen være åben og vent til ovnen er tør indvendigt.



Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

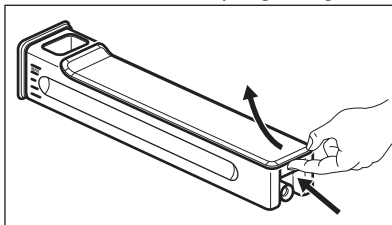
11.4 Husk Rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

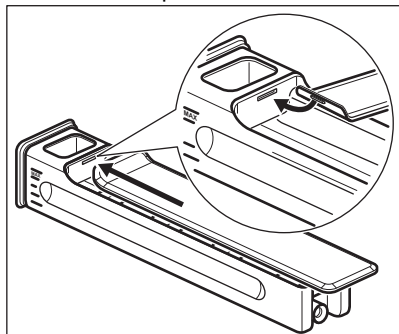
Brug funktionen: Rengøring med damp plus.

11.5 Rengøring af vandtanken

1. Fjern vandtanken fra produktet.
2. Fjern låget på vandtanken. Løft dækslet svarende til fremspringet bagtil.



3. Vask vandtankens dele med vand og sæbe. Brug ikke skuresvampe, og rengør ikke vandtanken i en opvaskemaskine.
4. Saml vandtanken igen.
5. Sæt låget på. Klik først den forreste del på plads, og skub den derefter mod tankens krop.



6. Indsæt vandtanken.
7. Skub vandtanken mod produktet, indtil den låser.

11.6 Afkalkning

Bruges til at afkalke dampsystemet.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
3. Sørg for, at vandtanken er tom.

Varighed af den første del: ca. 100 min

4. Vælg: Menu / Rengøring / Afkalkning.
5. Placer grill-/bradepande på første ovnribbe.
6. Hæld 250 ml afkalkningsmiddel i vandtanken.
7. Fyld vand i den resterende del af vandtanken til maks. niveau
8. Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet. Den første del af afkalkningen starter.

Varigheden af den anden del: ca. 35 min

9. Fyld vandtanken med vand. Kontrollér, at der ikke er rester af afkalkningsmiddel i vandtanken. Indsæt vandtanken.
10. Når funktionen er færdig, skal du fjerne grill-/bradepanden.
11. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
12. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud.

13. Fjern resterende vand fra vandtanken.
 14. Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.
- Hvis der er kalkrester tilbage efter afkalkning, viser displayet at proceduren bør gentages.

11.7 Påmindelse om afkalkning

Produktet giver to påmindelser om afkalkning. Påmindelsen om afkalkning kan ikke deaktiveres.

- Blød påmindelse – anbefaler, at du afkalke produktet.
- Hård påmindelse – forpligter dig til at afkalke produktet. Hvis du ikke afkalke produktet, når den hårde påmindelse er aktiv, bliver dampfunktionerne deaktiveret.

11.8 Rensning af dampgenerator

Brug den til at rengøre dampsystemet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
 2. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
 3. Stil bradepanden på ovnens første ovnribbe.
 4. Fyld vand i vandtanken.
 5. Vælg: Menu / Rengøring / Rensning af dampgenerator.
- Varighed:** ca. 30 min
6. Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet.
 7. Fjern bradepanden, når funktionen stopper.



Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

11.9 Tørring

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

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
3. Vælg: Menu / Rengøring / Tørring.
4. Følg vejledningen på displayet.

11.10 Husk tørring

Efter tilberedning med en dampovnfunktion beder displayet om at tørre produktet.

Tryk på JA for at tørre produktet.

11.11 Afmontering og montering af dør

Lågen og de indvendige glaspaneler kan afmonteres og rengøres. Antallet af ovnglas er forskelligt for forskellige modeller.

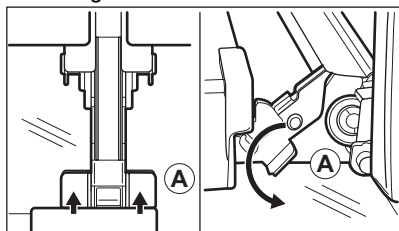
ADVARSEL!

Lågen er tung.

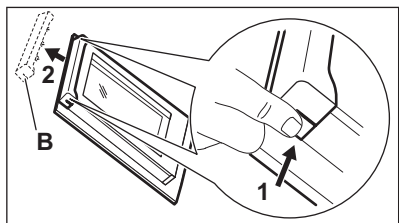
FORSIGTIG!

Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

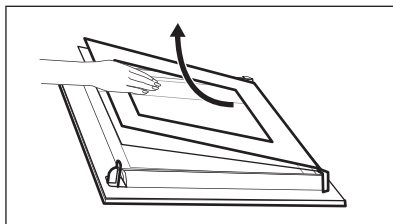
1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Åbn lågen helt.
3. Tryk låsegrebene **A** på lågens to hængsler ind.



4. Stil ovnlågen i den første åbne position (i en vinkel på ca.: 70°).
5. Hold lågen med en hånd på hver side og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad.
6. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.
7. Hold fast i listen **B** i begge sider af lågens overkant, og tryk indad, for at frigøre låsen.



8. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
9. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.



10. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.

Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring. Sæt det mindste ovnglas i først og derefter det største og lågen.

Sørg for, at ovnglasset er placeret i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.

11.12 Udskiftning af pæren

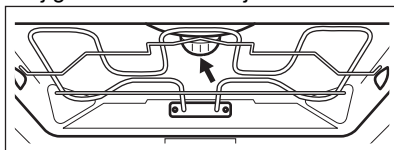
ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Tag stikket til produktet ud af kontakten.
3. Læg kluden på ovnbunden.

Toplampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.



2. Fjern metalringen og rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en egnet pære, der er varmefast op til 300°C.
4. Fastgør metalringen til glasdækslet og installer den.

Sidelampe

1. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til lyset.
2. Brug en Torx 20-skrutetrækker til at fjerne dækslet.
3. Rengør glasdækslet.

4. Udskift pæren med en egnet pære, der er varmefast op til 300°C.
5. Montér metalrammen og forseglingen. Spænd skruerne.
6. Montér venstre ovnribbe.

12. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

Problembeskrivelse	Årsag og løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.
Produktet bliver ikke varmt.	Uret er ikke indstillet. Se Urfunktioner for at indstille uret. Lågen er ikke lukket korrekt. Sikringen er sprunget. Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker. Børnesikring er aktiveret.
Lyset er slukket.	Pæren er sprunget. Udskift pæren. For yderligere oplysninger henvises til Vedligeholdelse og rengøring.
Produktet fastholder ikke vandtanken, når du har indsat den.	Vandtanken er ikke trykket helt ind. Sæt vandtanken helt ind i produktet.
Der kommer vand ud af vandtanken.	Låget til vandtanken er ikke påsat korrekt.
Vandtanken er svær at rengøre.	Sørg for, at låget er fjernet, før du begynder rengøringen.
Der er ikke vand i bakken efter afkalkning.	Vandtanken blev ikke fyldt op til det maksimale niveau. Kontrollér, om der er afkalkningsmiddel/vand i vandtanken.
Der er snavset vand nederst i ovnrummet efter afkalkning.	Pladen er placeret på den forkerte ovnribbe. Fjern det resterende vand og afkalkningsmidlet fra bunden af produktet. Næste gang placeres pladen på den første ovnribbe.
Der er for meget vand nederst i ovnrummet efter rengøring.	Du puttede for meget rengøringsmiddel i produktet, inden du gik i gang med rengøringen. Næste gang bør du fordele et tyndt lag rengøringsmiddel jævnt på ovnrummets vægge.
Rengøringen er ikke tilfredsstillende.	Du begyndte at gøre rent, mens produktet var for varmt. Vent på, at produktet køler af. Gentag rengøring. Du fjernede ikke alt tilbehøret fra produktet inden rengøring. Fjern alt tilbehør, og gentag rengøringen.



Ved strømafbrydelse stopper rengøringen altid. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.

Problembeskrivelse	Årsag og løsning
Problem med trådløst netværks-signal.	Kontrollér, om din mobile enhed er tilsluttet det trådløse netværk. Kontrollér dit trådløse netværk og router. Genstart routeren.
Der er installeret en ny router, eller routerkonfigurationen er ændret.	Se Før første anvendelse, trådløs forbindelse, for at konfigurere apparatet og mobilenheden igen.
Det trådløse netværkssignal er svagt.	Flyt routeren så tæt på produktet som muligt.
Det trådløse signal afbrydes af en mikrobølgeovn i nærheden af produktet.	Sluk for mikrobølgeovnen. Undgå at bruge en mikrobølgeovn og fjernbetjent tilstand på produktet på samme tid. Mikrobølger afbryder WiFi signalet.

12.2 Fejlkoder

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse. Du finder listen over problemer i tabellen nedenfor. Når den følgende fejlmeddelelse fortsætter med at blive vist på displayet, betyder det, at et defekt undersystem muligvis er blevet deaktiveret. Kontakt i så fald din forhandler eller et autoriseret servicecenter.

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
F102 — lågen er ikke helt lukket, eller lågelåsen er gået i stykker.	Luk lågen. Sluk og tænd for ovnen.
F111 — Termometer er ikke sat rigtigt i stikkontakten.	Sæt Termometer helt ind i stikkontakten.
F240, F439 - touch felterne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne.
F601 — der er et problem med Wi-Fi-signalet.	Kontrollér din netværksforbindelse. Se venligst Før første anvendelse, "Trådløs forbindelse".
F604 — den første forbindelse til Wi-Fi mislykkedes.	Sluk og tænd for ovnen og prøv igen. Se venligst Før første anvendelse, "Trådløs forbindelse".
F908 - produktets system kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet.	Sluk og tænd for ovnen.
F131 - dampsensorens temperatur er for høj. ¹⁾	Sluk for ovnen og vent til den er kølet ned. Tænd for ovnen igen.
F144 — sensoren i Vandtank kan ikke måle vandniveauet. ¹⁾	Tøm Vandtank og fyld den igen.
F508 — Vandtank virker ikke korrekt. ¹⁾	Sluk og tænd for ovnen.
F602, F603 — Wi-Fi er ikke tilgængelig. ¹⁾	Sluk og tænd for ovnen.

¹⁾ Hvis en af disse fejl opstår, vil resten af ovnfunktionerne fortsætte med at virke som normalt.

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

er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIFORBRUG

13.1 Produktblad og produktinformation i henhold til forordning (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	BS780B 944035272
Energieffektivitetsindeks	61.9
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.52 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	70 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	38.0 kg
Apparat testet i overensstemmelse med: EN IEC 60350-1.	

13.2 Informationskrav i henhold til forordning (EU) nr. 2023/826

Strømforbrug i standby	0,8 W
Strømforbrug i netværksstandby	2,0 W
Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand	20 min

Apparat testet i overensstemmelse med: EN 50564, EN 63474.

For vejledning om, hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse netværksforbindelse, henvises til kapitlet Før første anvendelse.

13.3 Tips til energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

Sørg for, at ovnlåge 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 kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende forme og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

Produktet skal ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

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 holde maden varm eller varme andre retter op.

Når du slukker for produktet, viser displayet restvarmen eller temperaturen.

Hvis et program med Varighed er aktiveret, og tilberedningstiden er længere end 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i nogle funktioner.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm. Kontrollampe for restvarme eller temperatur vises på displayet.

Tilberedning med slukket ovnlys

Sluk for ovnlyset 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, slukker ovnlyset automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde lyset igen, men dette vil reducere den forventede energibesparelse.

WiFi

Sluk for WiFi for at spare energi, når det er muligt.

14. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er markeret med

symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

Välkommen till AEG! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	28
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	30
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	32
4. KONTROLLPANEL.....	33
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	33
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	35
7. YTTERLIGARE FUNKTIONER.....	40
8. KLOCKFUNKTIONER.....	41
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	42
10. RÅD OCH TIPS.....	43
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	45
12. FELSÖKNING.....	49
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	51
14. MILJÖSKYDD.....	52

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa

funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och med mobila enheter med appen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** 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 tillagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gästrum 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 installerats i den inbyggda strukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmets ytor.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.

- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen fram till och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan du monterar produkten, ser du till att den ligger rakt och att dörren öppnas utan hinder.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

2.2 Elanslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.

- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat stötsäkert eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten eller nätkabeln. Om nätkabeln behöver bytas ut måste detta utföras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nischen nedanför, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Skyddet mot elchock för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om eluttaget sitter löst.
- Koppla inte bort produkten genom att dra i nätsladden. Dra alltid i stickkontakten.
- Använd endast korrekta isoleringsenheter: ledningsbrytare, säkringar (skruvsäkringar ska tas ut ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet som gör att du kan koppla bort produkten från elnätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- 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. Varmluft kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i 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.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Dela inte ditt WiFi-lösenord.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta former eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.

- var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.

- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruk juice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Använd endast tillbehör som kommer med produkten eller rekommenderas av tillverkaren.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en belysningspanel, till exempel en dörr, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskadorna, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten är kall för att undvika att glaset spricker. Om dörrens glaspaneler är skadade, kontaktar du ett auktoriserat servicecenter för byte.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten, luckan är tung.
- Rengör och torka produkten, dess hålrum och tillbehör efter varje användning för att förhindra ångkondensation, korrosion och ytförsämring.
- Kontrollera produkten regelbundet för tecken på försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel, till exempel sprickor, blåsor, delaminering, krympning, klubbighet, korrosion eller andra synliga förändringar i konsistens eller utseende. Följ rengörings- och skötselinstruktionerna för att förhindra försämring.
- Använd en mikrofiberduk, varmt vatten och neutrala rengöringsmedel för att rengöra produkten och tillbehören. Använd inte slipande produkter, tvättsvampar,

lösningsmedel, vassa föremål eller metallföremål.

- Följ säkerhetsanvisningarna på förpackningen när du använder en ugnsspray.

2.5 Ångtillagning

⚠ VARNING!

Risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Var försiktig när du öppnar ugnsluckan medan produkten är påslagen. Ånga kan släppas ut.
 - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångtillagning.

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 hushållsprodukter, såsom temperatur, vibrationer och 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 endast lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

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

2.8 Avyttring

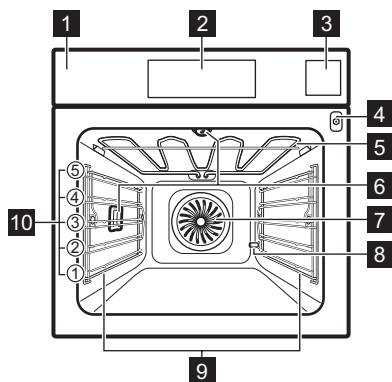
⚠ VARNING!

Risk för personskadorna eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. PRODUKTBEKRIVNING

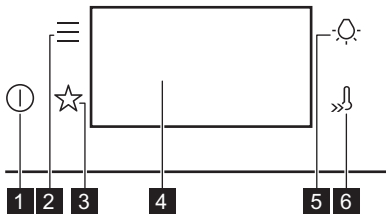
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Vattentank
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Avkalkning av rötutlopp
- 9 Ugnsstige, borttagbar
- 10 Hyllplaceringar

4. KONTROLLPANEL

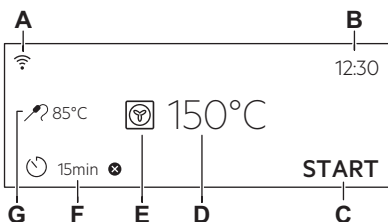
4.1 Översikt av kontrollpanelen



- 1 På / Av**
Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
- 2 Meny**
Visar produktens tillval och inställningsfunktioner.
- 3 Favoriter**
Förteckning av favoritinställningar.
- 4 Display**
Visar produktens aktuella inställningar.
- 5 Lampans brytare**
Tända och släcka lampan.
- 6 Snabb uppvärmning**
Aktivera och inaktivera funktionen: Snabb uppvärmning.

4.2 Display

Display med inställda funktioner.



- A. Wi-Fi
- B. Klockslag
- C. START / STOP
- D. Temperatur
- E. Tillagningsfunktioner
- F. Timer
- G. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)

Indikeringar på displayen

- För att bekräfta val/inställning.
- Gå tillbaka en nivå i menyn så här.
- Ångra den senaste åtgärden så här.
- För att slå på och stänga av funktionerna.
- Produkten är låst.
- Ljudalarmfunktionen är aktiverad.
- Ljudalarmet och funktionen för avsluta tillagningen är aktiverad.
- Endast pop-up-meddelande är aktiverat.
- Fördröjd start är aktiverad.
- Avbryta inställningen.
- Wi-Fi-anslutningen är påslagen.
- Fjärrstyrning är påslagen.



Displayen visar olika meddelanden. När ett meddelandefönster visas trycker du på displayen för att fortsätta.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljud, Ljudvolym, Vattenhårdhet, Klockslag.

5.2 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
 - Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.
1. För att ladda ner appen, skanna QR-koden som finns på baksidan av användarhandboken. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.
 2. Följ instruktionerna i appen.
 3. Slå på ugnen.
 4. Tryck på  Välj Inställningar / Uppkoppling.
 5.  - dra eller tryck för att slå på eller av: Wi-Fi.

Produktens trådlösa modul startar inom 90 sek.



Av säkerhetsskäl stängs fjärrstyrningen av automatiskt efter 24 t. Upprepa onboarding om det behövs.

Frekvens	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-modul	NIUS-50

5.3 Programvarulicenser

Programvaran i den här produkten innehåller komponenter som baseras på fri och öppen källkod. AEG bekräftar bidragen från gemenskaperna för öppen programvara och robotik till utvecklingsprojektet.

För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria programvarukomponenter med öppen källkod vars licensvillkor kräver publicering, samt för att se fullständig

upphovsrättsinformation och tillämpliga licensvillkor, besök: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mapp NIUS).

5.4 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur produkten.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Se Daglig användning. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

5.5 Inställning: Vattenhårdhet

När du ansluter ugnen till elnätet måste du ställa in vattnets hårdhetsnivå.

Använd testpapperet eller kontakta din vattenleverantör för att kontrollera vattenhårdenheten.

1. Lägg testpapperet i kranvatten i ca 1 sek. Håll inte testpapperet under rinnande vatten.
2. Skaka testpapperet för att få bort kvarvarande vatten.
3. Vänta 1 min och kontrollera sedan vattenhårdenheten enligt tabellen nedan.
4. Ställ in nivån för vattenhårdenheten: Meny / Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet.

Färgerna på testpapperet fortsätter att ändras. Kontrollera vattenhårdenheten inom 1 min efter testning.

Du kan ändra nivån för vattnets hårdhetsgrad i menyn: Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet.

I tabellen anges vattenhårdheten med motsvarande vattenklassificering. Justera vattnets hårdhetsnivå enligt tabellen.

Vattnets hårdhetsnivå	Testpapper
1 – mjukt	

Vattnets hårdhetsnivå	Testpapper
2 – medelhårt	
3 – hårt	
4 – mycket hårt	

6. DAGLIG ANVÄNDNING

 **VARNING!**
Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Matlagningsfunktioner

STANDARD

	Grill För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
	Varmluftsgrillning Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.
	Varmluft För att ugnssteka kött och baka kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.
	Frys mat Perfekt för färdigrätter (t.ex. pommes frites, kroketter eller vårrullar).
	Över-/undervärme Bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Pizza/Paj Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.
	Undervärme Välj denna funktion efter tillagningen för att bryna maten mer på undersidan om det behövs. Använd den lägsta ugnsnivån.

SPECIAL

	Konservering För att konservera grönsaker och frukter, placera konserveringsburkar på en bakplåt fylld med vatten. Konserveringsburkarna ska vara värmebeständiga och ha bjo-nettförslutning eller skruvlock i samma storlek. Använd den lägsta ugnsnivån.
	Torkning För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp. För att den fuktmåttade luften ska komma ut och frukten torka bättre rekommenderar vi att ugnsluckan öppnas då och då under torkningsprocessen.
	Yoghurtfunktion För att göra yoghurt. Lampan i den här funktionen är släckt.
	Tallriksvärmning För förvärmning av tallrikar för servering.
	Upptining För upptining (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
	Gratinerings För rätter som lasagne eller potatisgratäng. Tillaga gratänger och bryna.
	Långsam tillagning Lågtemperaturtillagning. Perfekt för att tillaga känsliga livsmedel (t.ex. nötkött, kalv eller lamm). För en fylligare smak och bättre bryning, bryn köttet innan det sätts in i ugnen.



Varmhållning

För varmhållning av maträtter. Obs! Vissa rätter kan fortsätta att tillagas och bli torra under varmhållningen. Täck över rätterna vid behov.



Bakning med fukt

Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. Mer information finns i Daglig användning, Användning om: Bakning med fukt.

ÅNGA



Steamify

Ånga kan användas för ångtillagning, grytor, lätt fräsighet, bakning och ugnsstekning.



SousVide-tillagning

Funktionens namn är hämtat från en tillagningsmetod i lufttäta plastpåsar vid låg temperatur. Se inställning: SousVide-tillagning.



Uppvärmning med ånga

Uppvärmning av mat med ånga gör att ytan inte blir torr. Värmen fördelas skonsamt och jämnt, vilket bevarar smaken bättre på maten du värmer upp. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma upp mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika nivåer i ugnen.



Brödbakning

Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.



Jäsning av deg

För snabbare jäsningsprocess för degen. Täck över degens yta för att förhindra att den torkar.



Full ånga

För att ånga grönsaker, tillbehör eller fisk.



Fuktighet, hög

Funktionen är lämplig för tillagning av delikata rätter som krämer, tårter, terriner och fisk.



Fuktighet, medium

Funktionen är lämplig för tillagning av stuvat och bräserat kött och även för bröd och söt jästdeg. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och bakverk av jästdeg får en krispig och glansig yta.



Fuktighet, låg

Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Kombinationen av ånga och värme ger köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.

6.2 Anvisningar om: Bakning med fukt

Den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (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 Råd och tips, Bakning med fukt. För instruktioner om allmän energibesparing, se Energieffektivitet, Energibesparingstips.

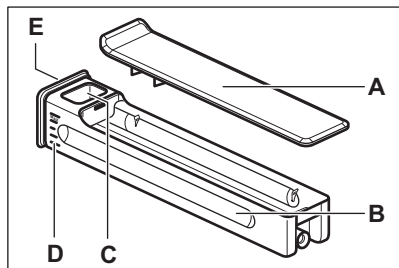
6.3 Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Slå på ugnen.
Standardtillagningsfunktionen och temperaturen visas på displayen.
2. Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen  för att gå till undermenyn.
3. Välj tillagningsfunktion och tryck på OK.
4. Ställ in temperaturen. Tryck på OK.
5. Tryck på START.
Matlagningstermometer – du kan koppla in sensorn när som helst före eller under tillagningen. Se Använda tillbehören, Matlagningstermometer.
6. STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
7. Stäng av produkten.



Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 80 °C med vissa tillagningsfunktioner.

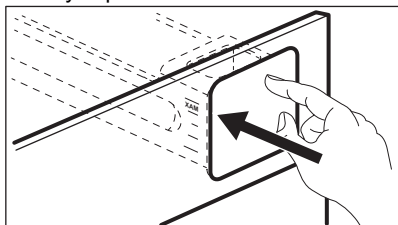
6.4 Vattentank



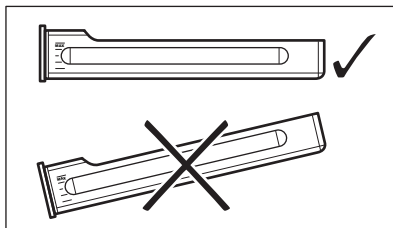
- A. Lock
- B. Vattentank
- C. Öppning för vatteninlopp
- D. Skala
- E. Frontkåpan

6.5 Använda: Vattentank

1. Tryck på locket till vattentanken.



2. Fyll vattentanken till maxnivån. Det finns två metoder för att fylla på vatten:
 - a. Låt vattentanken vara kvar i ugnen och håll vatten från en behållare.
 - b. Ta ut vattentanken ur ugnen och fyll på den vid vattenkranen.
3. Bär vattentanken i horisontellt läge för att undvika vattenspill.



4. Sätt i den fyllda vattentanken i samma position.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Håll vattentanken borta från heta ytor.

6.6 Inställning: Steamify – Ångtillagningsfunktion

1. Slå på ugnen. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
2. Tryck på . Välj ångtillagningsfunktionen.
3. Tryck på OK. Displayen visar temperaturinställningarna.
4. Ställ in temperaturen. Typen av ångtillagningsfunktion beror på inställd temperatur:
 - a. **Ånga för ångkokning** 50 – 100°C – för ångtillagning av grönsaker, spannmål, grönsaker, fisk och skaldjur, terriner och efterrätter.
 - b. **Ånga för stuvning** 105 – 130°C – för tillagning av grytor, bräserat kött, fisk, bröd, fågel, samt cheesecakes och ugnsrätter.
 - c. **Ånga för lätt bryning** 135 – 150°C – för kött, ugnsrätter, fyllda grönsaker, fisk och gratänger. På grund av kombinationen av ånga och värme får köttet en saftig och mör konsistens tillsammans med en krispig yta. Om du ställer in timern, aktiveras grillfunktionen automatiskt under de sista minuterna av tillagningsprocessen för att ge rätten en mild gratinering.
 - d. **Ånga för bakning och stekning** 155 – 230°C – för ugnsstekta och ugnsbakade rätter av kött, fisk, fågel, fyllda smördebspajer, pajer, muffins, gratänger, grönsaker och bakverk.

Om du ställer in timern och sätter maten på nedersta ugnsnivån, slås bottenvärmefunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge maten en frasig botten.

5. Tryck på **OK**.
6. Tryck på locket på vattentanken för att öppna och ta bort den.
7. Fyll vattentanken med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml). Använd mätverktyget på vattentanken. Vattenmängden räcker i ca 50 min.

WARNING!

Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattentanken.

8. Torka utsidan av vattentanken med en mjuk trasa, om det behövs. Tryck tillbaka vattentanken till dess ursprungliga position.
9. Tryck på **START**. Ångan kommer efter cirka 2 min. När produkten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
10. När vattentanken får slut på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattentanken.
11. Stäng av produkten.
12. Töm vattentanken efter varje ångtillagning för att förhindra kalkavlagringar.
13. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. Restvatten kan kondensera i ugnens insida.
14. När produkten har svalnat, torka ugnen invändigt med en mjuk trasa.

WARNING!

Produkten är varm. Det finns risk för brännskador. Var försiktig när du tömmer vattentanken.

6.7 Inställning: SousVide-tillagning

1. Slå på ugnen.
2. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
3. Tryck på .

4. Tryck på **OK**. Temperaturinställningarna visas på displayen.
5. Ställ in temperaturen och tryck på **OK**.
6. Tryck på . Displayen visar timerinställningar.
7. Ställ in timern och tryck på **OK**.
8. Tryck på **START**.
9. Öppna ugnsluckan försiktigt när tillagningen har avslutats. Restvatten kan ansamlas på vakuumpåsarna och i ugnsutrymmet. Använd en tallrik och en handduk för att ta ut vakuumpåsarna. Vänta tills ugnen har kallnat och torka upp vattnet i ugnsutrymmet med en svamp. Torka ugnsutrymmet med en mjuk trasa.

6.8 Meny

Tryck på  för att öppna menyn.

Tillagningshjälp	Förteckning av automatiska program.	
Rengöring	Förteckning av rengöringsprogram.	
Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.	
Tillval	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.	
Inställningar	Uppkoppling	Välja nätverksinställningar.
	Inställningar	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programversion och konfiguration.

Undermeny för: Rengöring

Torkning	Procedur för att torka ugnsutrymmet från kvarvarande kondens efter användning av ångfunktionerna.
Ångrengöring	Lätt rengöring.
Ångrengöring Plus	Grundlig rengöring.
Avkalkning	Rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.

Sköljning	Rengöring av ångkretsen. Använd sköljning om du använt ångkokning ofta.
-----------	---

Undermeny för: Tillval

Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.
Snabb uppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Detta är endast tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner.
Påminnelse om rengöring	Slår på och stänger av påminnelser.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsangivelse.

Undermeny för: Inställningar

Uppkoppling

Wi-Fi	Aktivera och avaktivera: Wi-Fi.
Fjärrstyrning	Aktivera och inaktivera fjärrstyrning. Alternativet visas endast efter att du aktiverat Wi-Fi.
Automatisk fjärrstyrning	För att starta fjärrstyrningen automatiskt efter att ha tryckt på START. Alternativet visas endast efter att du aktiverat Wi-Fi.
Nätverk	För att kontrollera nätverksstatus och signalstyrka för Wi-Fi.
Glöm nätverk	Inaktivera aktuellt nätverk från automatisk anslutning till produkten.

Inställningar

Språk	Ställer in produktens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan för displayen.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudet för ①.

Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Vattenhårdhet	Ställer in vattnets hårdhetsgrad.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

Service

Demoläge	Aktiverings-/inaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.

6.9 Inställning: Tillagningshjälp

Undermenyn Tillagningshjälp utgörs av en uppsättning extrafunktioner och program som är avsedda för särskilda rätter. Alla rätter i denna undermeny har en passande inställning. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Matlagningstermometer. Till vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare
- Medium
- Well Done

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Automatisk vikt.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Tryck på . Öppna Tillagningshjälp.
4. Välj maträtt eller mattyp.
5. Placera maten inuti produkten och tryck på START.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

7. YTTERLIGARE FUNKTIONER

7.1 Favoriter ☆

Du kan spara upp till 3 av dina favoritinställningar, som t.ex. tillagningsfunktion och tillagningstid.

1. Slå på ugnen.
2. Välj önskad inställning.
3. Tryck på .
4. Välj Favoriter / Spara aktuell inställning.
5. Tryck på + för att lägga till inställningen till listan med Favoriter.
6. Tryck på OK.

 – tryck för att återställa inställningen.

 – tryck för att avbryta inställningen.

7.2 Funktionslås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

1. Slå på ugnen.
2. Välj en tillagningsfunktion.
3. ☆,  – tryck samtidigt för att slå på funktionen.

☆,  – tryck samtidigt för att stänga av funktionen.

7.3 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig påslagning av produkten.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Välj Tillval / Barnlås.
4. Ange kodbokstäverna i alfabetisk ordning.
5. Stäng av produkten.

Barnlås är aktiverad.

Tillgång till Timer, Wi-Fi och lampan är tillgänglig.

Aktivera produkten genom att trycka in kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

För att inaktivera funktionen, upprepa stegen ovan.

7.4 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

Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den automatiska avstängningstiden. Se Klockfunktioner

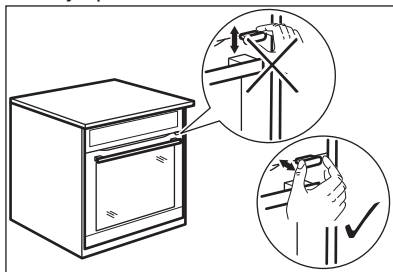
Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid.

7.5 Kylfläkt

När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytorna svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills produkten har svalnat.

7.6 Mekaniskt lucklås

Den nya produktens lucklås är olåst.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

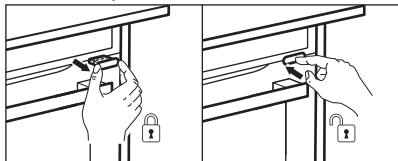
Flytta inte lucklåset vertikalt.

Tryck inte på lucklåset när du stänger luckan.

7.7 Användning av mekaniskt lucklås

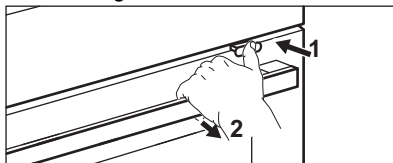
För att låsa luckan: dra lucklåset framåt tills det låses på plats.

För att låsa upp luckan: tryck tillbaka lucklåset i panelen.



Du kan öppna luckan när lucklåset är låst.

1. Tryck på lucklåset något.
2. Öppna luckan genom att dra i den med handtaget.



När du stänger luckan, se till att lucklåset är låst.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Beskrivning av klockfunktioner

Funktion	Beskrivning
Timer	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 t 59 min. Du kan ställa in vad som händer när tiden är ute genom att ställa in det du önskar: Slutalternativ.
Slutalternativ	Ljudalarm – när den inställda tiden har gått hörs ljudsignalen. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd. Ljudalarm och avsluta matlagning – när den inställda tiden har gått hörs ljudsignalen och tillagningsfunktionen stängs av. Pop-up-meddelande endast – när den inställda tiden har gått visas meddelandet på displayen. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller avslutningstid.
Förlängning av tid	För att förlänga tillagningstiden.
Upptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Max är 23 t 59 min. Du kan aktivera och inaktivera funktionen. Denna funktion påverkar inte produktens funktion.



Vissa klockfunktioner kanske inte är tillgängliga med vissa tillagningsfunktioner.

8.2 Klockslag

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på Klockslag.
3. Ställ in önskad tid för timern.
4. Tryck på OK.

8.3 Inställning: Timer

1. Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
2. Tryck på .
3. Ställ in tiden.
Du kan välja önskat slutalternativ genom att trycka på ● ● ●.

4. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

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.

8.4 Inställning: Fördröjd start

1. Välj tillagningsfunktion och temperatur.
2. Tryck på .
3. Ställ in tillagningstiden.
4. Tryck på ● ● ●.

5. Tryck på: Fördröjd start.
6. Välj önskad starttid.
7. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

8.5 Inställning: Upptimer

1. Tryck på ☺.
2. Tryck på ● ● ●.
3. Tryck på: Upptimer.
4. Dra i eller tryck på  för att visa drifttiden på huvudskärmen.

5. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

8.6 Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

1. Tryck på ☺.
2. Ställ in värdet på timern.
3. Tryck på OK.

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

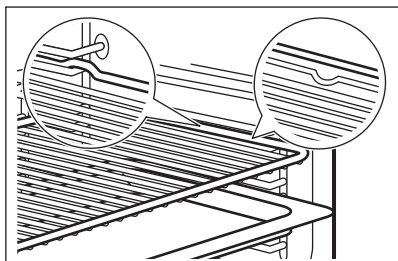
9.1 Sätta in tillbehör

Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.



En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tipskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippas. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om gallret har ett steg, placera det mot främre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål, placera plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

9.2 Matlagningstermometer

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

Två temperaturer ska ställas in:

- °C – temperaturen inuti produkten. Den ska vara minst 25 °C högre än tillagningstemperaturen.

-  – tillagningstemperaturen.

Rekommendationer:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Den är inte lämplig för flytande rätter.
- Under tillagning måste matlagningstermometerns nål vara helt insatt i rätten.

Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, tillagningsfunktion och temperatur.

Tillagning med: Matlagningstermometer

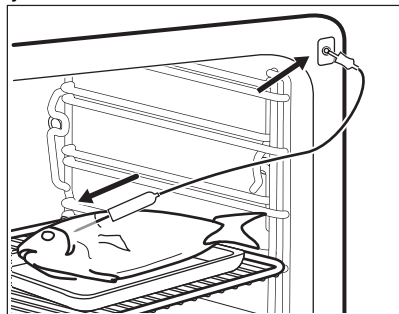
⚠ VARNING!

Då matlagningstermometern och ugnsstegarna blir mycket varma finns risk att man bränner sig. Vidrör inte matlagningstermometers skaft med bara händer. Använd alltid ugnshandskar.

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion eller en rätt och, vid behov, ugnstemperatur.
3. Sätt i matlagningstermometern inuti maträtten:

Kött, fågel och fisk

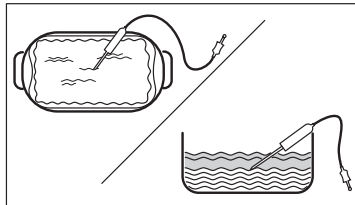
Sätt in hela matlagningstermometers spets i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



Gryta

Sätt i termometerspetsen exakt i grytans mitt. Matsensorn måste sitta stabilt under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på den ugnsfasta

formen som stöd för matlagningstermometers silikonhandtag. Matlagningstermometers spets får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



4. Anslut matlagningstermometern i uttaget som finns inuti produkten. Se Produktbeskrivning.

På displayen visas matlagningstermometers aktuella temperatur.

5.  - tryck för att välja tillagningstemperatur.
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 tillagningen avslutas när maten når den inställda temperaturen.
7. Välj funktion och tryck upprepade gånger på OK för att komma till huvudskärmen.
8. Tryck på START.
9. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.
10. Dra ut matlagningstermometers kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. 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.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

För energibesparingstips, se Energieffektivitet.

För mer matlagningsrekommendationer, se matlagningstabellerna som finns på vår hemsida. Du hittar matlagningstips genom att

kontrollera PNC-numret som finns på typskylten på främre ramen inuti produkten.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur
	Tillbehör
	Behållare (Gastronorm)
	Vikt (kg)
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)
	Ytterligare information

10.2 Bakning med fukt – rekommenderade tillbehör

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

- **Pizzaform** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm
- **Bakform** – mörk, icke reflekterande, diameter 26 cm
- **Portionsformer** – keramik, diameter 8 cm, höjd 5 cm
- **Flan-form** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm

10.3 Bakning med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan. Använd långpanna eller djup form.

Vetebullar, 16 st	180	2	25–35
Rulltårta	180	2	15–25
Hel fisk, 0.2 kg	180	3	15–25
Småkakor, 16 st	180	2	20–30
Macaroons, 24 st	160	2	25–35
Muffins, 12 st	180	2	20–30

Matpaj, 20 st	180	2	20–30
Mördegskakor, 20 st	140	2	15–25
Tarteletter, 8 st	180	2	15–25

10.4 Information för testinstitut

Tester enligt EN 60350-1, IEC 60350-1.

Småkakor, 20 st/plåt				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 och 4	1)2)
Fettfria kex				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 och 4	4)
Äppelpaj				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 och 4	3)
Mördegskakor, kex				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 och 4	1)
Rostat bröd				

	°C			
	max.	1 - 2	5	3)6)7)

- 1) Placera bakplåten med lutningen mot luckan.
- 2) Förvärm den tomma produkten.
- 3) Använd Galler.
- 4) Använd galler och bakplåt nedan. Placera bakplåten med lutningen mot luckan.
- 5) 2 formar placerade diagonalt (Ø 20 cm). Den högra ska placeras längre fram än den vänstra.
- 6) Förvärm den tomma produkten i 5 min.
- 7) Enligt: IEC 60350-1:2016 och IEC 60350-1:2023.

10.5 Information för testinstitut

Tester enligt EN 60350-1, IEC 60350-1.

Test för funktionen: Full ånga

		°C		
Broccoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
max.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)
Ärter, frysta				
2 x 1,5	2 och 4	100	-	4) 3) 5)

- 1) Använd 2/3 Gastronorm-ångset, perforerat.
- 2)
- 3) Placera bakplåten på den första ugnsnivån med lutningen mot baksidan på ugnens insida.
- 4) Använd 2 x 2/3 Gastronorm-ångset, perforerat.
- 5) Vänta tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.

Fler recept med ångkokning

		°C		
Ångkoka kombinerad rätt (2 portioner)				
	2 och 4	100	40 1)	2) 3) 4)
Karamellpudding (6 portioner)				
	2	90	35 - 45	5)
Ugnsomelett				
	2	85	35 - 45	6)
	2	180	40 - 50	7)
Kyckling				
	2	200	60 - 70	8) 9)

- 1) 40 min för potatis, 18 - 20 min för lax, 10 - 12 min för broccoli
- 2) Använd en 1/2 Gastronorm-ångpanna (perforerad) för potatis och broccoli och en 1/2 Gastronorm-ångpanna (icke-perforerad) för lax.
- 3) Placera lax på nivå 2, potatis och broccoli på nivå 4.
- 4) Placera ingredienserna i ugnen en efter en vid lämplig tidpunkt, så att alla blir färdiga samtidigt. Du kan förbereda två portioner samtidigt.
- 5) Rätter i runda porslinsformer på galler.
- 6) Använd 1/2 Gastronorm-ångset, ej perforerat.
- 7) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.
- 8) Använd Galler.
- 9) Placera bakplåten på den första ugnsnivån för att samla upp droppande fett.

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Anvisning för rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Rengör ugnsbotten med några droppar vinäger eller citronsyra för att ta bort kalkavlagringar.

- Använd en rengöringslösning avsedd för rengöring av metallytor.
- Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.
- Rengör envisa fläckar med ett speciellt ugsnrengöringsmedel.

För användning varje dag

- Rengör insidan av ugnen efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Förvara inte mat i produkten längre tid än 20 minuter. Torka av ugnen invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

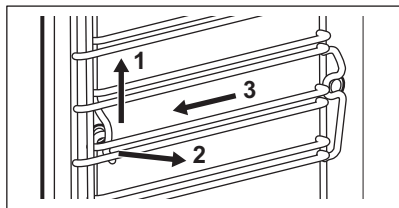
Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

11.2 Ta bort ugsnstegarna

Ta bort ugsnstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av produkten och vänta tills den har svalnat.
2. Dra försiktigt ugsnstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.
3. Dra först ut ugsnstegarnas främre del från sidoväggen.
4. Dra ur stöden från de bakre hakarna.



Sätt tillbaka ugsnstegar i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

11.3 Ångrengöring

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta ut alla tillbehör och ugsnstegarna.

3. Rengör ugnen invändigt och ugsnsluckans inre glas med varmt vatten, mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
4. Fyll vattentanken till maxnivån.
5. Välj: Meny / Rengöring.

Tillval	Beskrivning
Ångrengöring	Lätt rengöring Varaktighet: 30 min
Ångrengöring Plus	Normal rengöring Spraya ugnen invändigt med ett rengöringsmedel. Varaktighet: 75 min

6. Tryck på **START**. Följ instruktionerna på displayen.
- Ljudsignalen hörs när rengöringen är klar.
7. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
8. Stäng av produkten.
9. När produkten har svalnat, torka hållrummet med en mjuk trasa.
10. Töm ut det kvarvarande vattnet ur vattentanken.
11. Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnen är torr invändigt.



Lampan är släckt medan funktionen pågår.

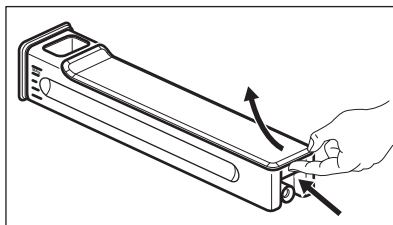
11.4 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

Använd funktionen: Ångrengöring Plus.

11.5 Rengöring av vattentanken

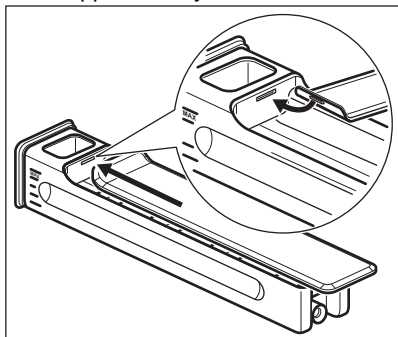
1. Ta bort vattentanken från produkten.
2. Ta bort locket på vattentanken. Ta upp höljet i höjd med den bakre utskjutande delen.



3. Tvätta vattentankens delar med vatten och tvål. Använd inte svampar med

slipande effekt och rengör inte vattentanken i diskmaskinen.

4. Sätt ihop vattentanken på nytt.
5. Montera locket. Sätt först i den främre snäppen och tryck den sedan mot lådan.



6. Sätt i vattentanken.
7. Tryck vattentanken mot produkten tills den låses fast.

11.6 Avkalkning

Använd den för att avkalka ångsystemet.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
3. Kontrollera att vattentanken är tom.
Varaktighet för den första delen: ca 100 min
4. Välj: Meny / Rengöring / Avkalkning.
5. Placera grill-/långpannan på den nedersta hyllpositionen.
6. Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattentanken.
7. Fyll återstående del av vattentanken med vatten till maxnivån.
8. Starta funktionen och följ instruktionerna på skärmen. Första delen av avkalkningen startar.
Varaktighet för den andra delen: cirka 35 min
9. Fyll vattentanken med vatten. Kontrollera att det inte finns något avkalkningsmedel kvar i vattentanken. Sätt i vattentanken.
10. När funktionen har avslutats, ta bort grill-/långpannan.
11. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
12. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa.

13. Töm ut det kvarvarande vattnet ur vattentanken.

14. Låt ugnsluckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.

Om det finns kalkavlagringar kvar i produkten efter avkalkning kommer displayen att uppmana dig att upprepa proceduren.

11.7 Avkalkningspåminnelse

Produkten ger två påminnelser om avkalkning. Avkalkningspåminnelsen kan inte inaktiveras.

- Första påminnelsen – rekommenderar att du avkalkar produkten.
- Andra påminnelsen – kräver att du avkalkar produkten. Om du inte avkalkar produkten när den andra påminnelsen är aktiv går det inte att använda den.

11.8 Sköljning

Använd den för att rengöra ångsystemet efter regelbunden användning av ångfunktionerna.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
3. Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
4. Fyll vattentanken med vatten.
5. Välj: Meny / Rengöring / Sköljning.
Varaktighet: cirka 30 min
6. Starta funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
7. Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.



Lampan är släckt medan funktionen pågår.

11.9 Torkning

Använd den efter tillagning med ångvärmefunktion eller ångrengöring för att torka ugnsutrymmet.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Välj: Meny/Rengöring/Torkning.
4. Följ instruktionen på displayen.

11.10 Påminnelse om torkning

Efter tillagning med ångvärmefunktionen ger displayen en uppmaning att ugnen ska torka.

Tryck på JA för att låta ugnen torka.

11.11 Borttagning och montering av luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.

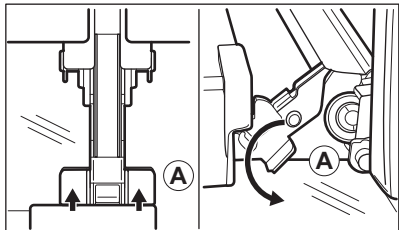
⚠ VARNING!

Luckan är tung.

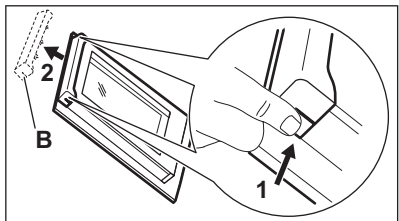
⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

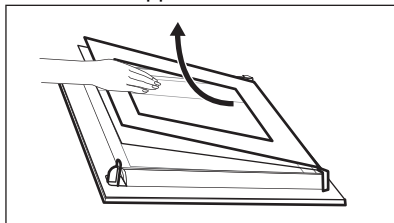
1. Se till att ugnen är kall.
2. Öppna luckan helt.
3. Tryck in klämspärrarna **A** på luckans två gångjärn.



4. Stäng ugnsluckan till det första öppningsläget (ungefärlig vinkel: 70°).
5. Håll luckan med en hand på vardera sida och lyft ur den från ugnen i en uppåtgående vinkel.
6. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk trasa på en stabil yta.
7. Ta tag i lucklisten **B** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämlåset.



8. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
9. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.



10. Rengör glaset med vatten och tvål. Torka glaspanelen noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan.

Se till att glaspaneler är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

11.12 Byte av LED-lampa

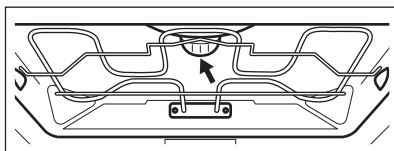
⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Koppla ur produkten från eluttaget.
3. Lägg trasan på ugnens botten.

Övre lampa

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.



2. Avlägsna metallringen och rengör glaskåpan.
3. Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.
4. Sätt dit metallringen på skyddsglaset och installera det.

Sidolampa

1. Avlägsna det vänstra hyllstödet för att komma åt lampan.
2. Använd en torx 20-skruvmejsel för att avlägsna kåpan.

3. Rengör glasskyddet.
4. Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.
5. Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.
6. Montera det vänstra hyllstödet.

12. FELSÖKNING



! VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Det går inte att starta eller använda produkten.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd. För att ställa in klockan, se Klockfunktioner. Dörren är inte ordentligt stängd. Säkringen har gått. Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer, kontakta en behörig elektriker. Barnlås är aktiverad.
Belysningen är släckt.	Glödlampan är trasig. Byt ut lampan. För mer information, se Underhåll och rengöring.
Produkten håller inte kvar vattentanken när du satt in den.	Du har inte tryckt in vattentanken ordentligt. För in vattenbehållaren ordentligt i produkten.
Vatten kommer ut ur vattentanken.	Du har inte monterat vattentankens lock korrekt.
Vattentanken är svår att rengöra.	Kontrollera att locket är borttaget innan du startar rengöringen.
Det finns inget vatten inuti plåten efter avkalkning.	Vattentanken fylldes inte till maxnivån. Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattenbehållaren.
Det finns smutsigt vatten i botten av ugnsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Plåten är i fel hyllposition. Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Placera plåten på den nedersta hyllpositionen nästa gång.
Det finns för mycket vatten i botten av ugnsutrymmet efter rengöring.	Du hällde för mycket rengöringsmedel i ugnen innan du började rengöringen. Nästa gång ska du sprida ut ett tunt lager med rengöringsmedel på ugnens väggar.
Rengöringen blev inte bra.	Du påbörjade rengöringen när ugnen var för varm. Vänta tills produkten har svalnat. Upprepa rengöringen. Du tog inte bort alla tillbehören från ugnen före rengöringen. Ta bort alla tillbehör och upprepa rengöringen.



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

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Fel på den trådlösa nätverkssignalen.	Kontrollera om din mobila enhet är ansluten till det trådlösa nätverket. Kontrollera ditt trådlösa nätverk och din router. Starta om routern.
Ny router har installerats eller routerns inställningar har ändrats.	För att konfigurera produkten och den mobila enheten igen, se Före första användning, Trådlös anslutning.
Den trådlösa nätverkssignalen är svag.	Flytta routern så nära ugnen som möjligt.
Den trådlösa signalen har störts av en mikrovågsugn placerad för nära ugnen.	Stäng av mikrovågsugnen. Undvik att använda mikrovågsugnen och produktens fjärrstyrning samtidigt. Mikrovågorna stör Wi-Fi-signalen.

12.2 Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. Du hittar problemlistan i tabellen nedan. Om följande felmeddelande fortsätter att visas på displayen betyder det att ett felaktigt undersystem kan ha inaktiverats. I sådana fall, kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserat servicecenter.

Kod och beskrivning	Åtgärd
F102 – luckan inte är helt stängd eller lucklåset är trasigt.	Stäng dörren. Stäng av och slå på produkten.
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget.	Sätt in Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.
F240, F439 – touchfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
F601 – det finns ett problem med Wi-Fi-signalen.	Kontrollera nätverksanslutningen. Se Före första användning, "Trådlös anslutning".
F604 – den första anslutningen till Wi-Fi misslyckades.	Stäng av och slå på produkten och försök igen. Se Före första användning, "Trådlös anslutning".
F908 – produktsystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Stäng av och slå på produkten.
F131 – ångsensorns temperatur är för hög. ¹⁾	Stäng av produkten och vänta tills den har svalnat. Slå på produkten igen.
F144 – sensorn i Vattentank kan inte mäta vattennivån. ¹⁾	Töm Vattentank och fyll den igen.
F508 – Vattentank fungerar inte som den ska. ¹⁾	Stäng av och slå på produkten.
F602, F603 – Wi-Fi är inte tillgänglig. ¹⁾	Stäng av och slå på produkten.

¹⁾ Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugnsfunktioner att fungera som vanligt.

12.3 Servicedata

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

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på produktdekalen. Typskylten sitter på produktens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort typskylten från produkten.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformationsblad och produktinformation enligt (EU) nr 65/2014 och (EU) nr 66/2014

Leverantörens namn	AEG
Modellidentifiering	BS780B 944035272
Energieffektivitetsindex	61.9
Energieffektivitetsklass	A++
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.99 kWh/cykel
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmlufts läge	0.52 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	70 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	38.0 kg

Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-1.

13.2 Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

Effektförbrukning i viloläge	0,8 W
Effektförbrukning i nätverkstandbyläge	2,0 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

Produkten har testats enligt: EN 50564, EN 63474.

Se Före första användning för vägledning om hur du aktiverar och inaktiverar den trådlösa nätverksanslutningen.

13.3 Energibesparande tips

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll

luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekerande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

När du stänger av produkten visas restvärme eller temperatur på displayen.

Om ett program med Koktid aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa ugnsfunktioner.

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. Sätt på den endast när du behöver den.

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men åtgärden minskar den förväntade energibesparingen.

WiFi

Stäng av Wi-Fi när det är möjligt för att spara energi.

14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter

som är märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.







