

USER MANUAL



SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. LAITTEEN KUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖÖNOTTO.....	7
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	8
6. KELLOTOIMINNOT.....	11
7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	13
8. LISÄTOIMINNOT.....	15
9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	16
10. HOITO JA PUHDISTUS.....	26
11. VIANMÄÄRITYS.....	30
12. ASENNUS.....	33
13. ENERGIA TEHOKKUUS.....	34

TÄYDELLISTEN TULOSTEN SAAVUTTAMISEKSI

Kiitämme teitä tämän AEG-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputason suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmäärittäsohjeita ja huolto-ohjeita:

www.aeg.com/webselfservice



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registeraeg.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero.

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

⚠ Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

ℹ Yleisohjeet ja vinkit

🌿 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.
- 3-vuotiaat ja sitä nuoremmat lapset tulee pitää kaukana tästä laitteesta aina sen ollessa toiminnassa.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen huoltoa.
- Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Irtoava lika tulee poistaa ennen pyrolyysipuhdistuksen suorittamista. Poista kaikki varusteet uunin sisältä.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.

- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.

2.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.

- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusoijat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Tämä kodinkone vastaa Euroopan yhteisön direktiivejä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukkuja.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.

toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja se laite, kotelointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata sen tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Pyrolyysipuhdistus



Henkilövahinkojen / tulipalon / kemiallisten päästöjen (höyryt) vaara pyrolyysitoiminnossa. Älä käynnistä Pyrolyysi-toimintoa, jos Plus Steam -painike on painettuna.

- Ennen pyrolyysi- tai käyttöönottotoiminnon käyttöä on uunista poistettava:
 - ylimääräiset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät
 - irrotettavat varusteet (mukaan lukien tuotteen mukana toimitetut

ritilät, kannattimet jne.), erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, pellit, välineet jne.

- Lue kaikki pyrolyysipuhdistuksen ohjeet huolellisesti.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyysipuhdistus on käynnissä. Laite kuumenee erittäin kuumaksi ja kuumaa ilmaa pääsee etuosan jäähdytysaukoista.
- Pyrolyysipuhdistus on korkealla lämpötilalla toimiva toiminto, jonka aikana ruokajäämistä ja valmistusmateriaaleista voi syntyä höyryjä. Tämän vuoksi käyttäjän on erittäin suositeltavaa:
 - varmistaa hyvä tuuletus pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen
 - varmistaa hyvä tuuletus ensimmäisen maksimilämpötilan käyttökerran aikana ja sen jälkeen.
- Ihmisistä poiketen jotkin linnut ja matelijat voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiunien puhdistuksen aikana mahdollisesti muodostuville höyryille.
 - Varmista, ettei laitteen lähettyvillä ole eläimiä (varsinkaan lintuja) pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen ja käytä ensin maksimilämpötilaa hyvin tuuletetussa tilassa.
- Myös pienet kotieläimet voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiunien lähellä tapahtuville lämpötilamuutoksille, kun pyrolyysipuhdistus on toiminnassa.
- Keittoastioiden, pannujen, tarjottimien, ruoanlaittovälineiden jne. tarttumattomat pinnat voivat vaurioitua pyrolyysiunien pyrolyysipuhdistuksen korkean lämpötilan seurauksena ja niistä voi päästä myös pienessä määrin haitallista höyryä.
- Yllä kuvatut pyrolyysiuneista/ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille, tämä koskee myös pikkulapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

2.6 Sisävalo

- Käytä ainoastaan kodinkoneisiin tarkoitettuja hehkulamppuja tai

halogeenilamppua. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppeja.

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

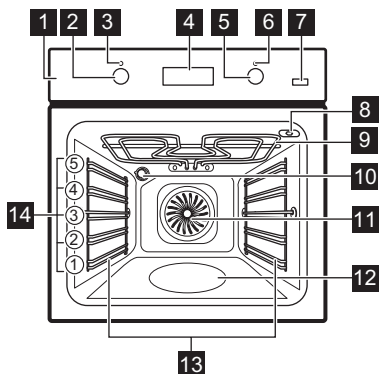
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

2.8 Huolto

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Virran merkkivalo / symboli
- 4 Elektroninen ohjelmointilaite
- 5 Lämpötilan valitsin
- 6 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 7 Plus-höyrypainike
- 8 Paistolämpömittarin pistorasia
- 9 Lämpövästus
- 10 Valo
- 11 Puhallin
- 12 Sisätilan kuviointi
- 13 Irrotettava kannatinkisko
- 14 Kannatintasot

3.2 Lisävarusteet

- **Ritilä**
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

- **Grilli / uunipannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.
- **Paistolämpömittari**
Osoittaa ruoan kypsyyden.

4. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Lisätietoja kellonajan asettamisesta on kappaleessa "Kellotoiminnot".

4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot laitteesta.



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista laite ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

4.2 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä laite jäljelle jääneen rasvan polttamiseksi pois.



Katso True Fan Cooking PLUS -toimintoa koskevat ohjeet kohdasta "True Fan Cooking PLUS -toiminnon kytkeminen toimintaan".

1. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
2. Anna laitteen käydä 1 tunti.
3. Valitse toiminto  ja paina Plus Steam -painiketta  ja aseta maksimilämpötila.
4. Anna laitteen käydä 15 minuuttia. Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Tämä on normaalia. Tarkista, että huoneen ilmastaus on riittävä.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

5.2 Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



Laitteen lamput, säätimien symbolit ja merkkivalot ovat mallikohtaisia:

- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
- Symboli osoittaa, säätääkö valitsin uunin toimintoja vai lämpötilaa.
- Merkkivalo syttyy uunin kuumenemisen aikana.

1. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.
3. Laite kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen vääntimet ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

5.3 Uunin toiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
	Pois toiminnasta Laitteesta on katkaistu virta.
	Pikakuumennus Kuumennusajan vähentäminen.
	Kiertoilma Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaaminen. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toiminnossa. True Fan Cooking PLUS Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana.
	Pizzatoiminto Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toiminnossa.
	Ylä-/Alalämpö Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
	Alalämpö Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
	Sulatus Tätä toimintoa voidaan käyttää pakasteruokien, kuten vihannesten ja hedelmien, sulattamiseen. Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.
	Kosteaa Kiertoilma Pellillä olevien leipomotuotteiden paistaminen yhdellä kannatintasolla. Energian säästäminen paistamisen aikana. Tätä toimintoa tulee käyttää ruoanvalmistustaulukoiden mukaisesti halutun paistotuloksen saavuttamiseksi. Katso ruoanvalmistustaulukoista lisätietoja suositteluilta asetuksista. Tämän toiminnon avulla määritetään energialuokka standardin EN 60350-1 mukaisesti.
	Maksigrilli Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahtaminen.
	Gratinointi Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.
	Pyrolyysi Uunin automaattisen pyrolyysipuhdistuksen aktivoiminen. Tämä toiminto poistaa polttamalla uuniin jääneen lian.

5.4 True Fan Cooking PLUS -toiminnon kytkeminen toimintaan

Tämä toiminto mahdollistaa kosteuden parantamisen kypsentämisen aikana.



VAROITUS!

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

Laitteesta tuleva kosteus voi aiheuttaa palovammoja:

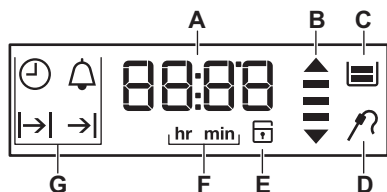
- Laitteen luukkua ei saa avata True Fan Cooking PLUS -toiminnon ollessa toiminnassa esikuumennusta lukuun ottamatta.
- Avaa laitteen luukku varoen True Fan Cooking PLUS -toiminnon käytön jälkeen.



Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".

1. Avaa uuninluukku.
 2. Täytä lokero hanavedellä. Lokeron maksimitilavuus on 250 ml. Täytä lokero vedellä uunin ollessa kylmä.
 3. Aseta elintarvikkeet laitteeseen ja sulje uuninluukku.
 4. Aseta True Fan Cooking PLUS -toiminto: .
 5. Paina Plus Steam -painiketta . Plus Steam -painike toimii ainoastaan True Fan Cooking PLUS -toiminnon kanssa.
- Merkkivalo syttyy.
6. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.

5.6 Näyttö



HUOMIO!

Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai uunin ollessa kuuma.

7. Laite kytketään pois toiminnasta painamalla Plus Steam -painiketta kääntämällä uunin toimintojen vääntimet ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

Plus Steam -painikkeen merkkivalo sammuu.

8. Poista vesi lokerosta.



VAROITUS!

Varmista, että laite on jäähtynyt ennen jäljellä olevan veden poistamista lokerosta.

5.5 Pikakuumennustoiminto

Pikakuumennustoiminto vähentää kuumennukseen kuluvaa aikaa.



Älä laita ruokaa uuniin, kun pikakuumennustoiminto on toiminnassa.

1. Pikakuumennustoiminnon asettaminen. Katso "Uunin toimintojen taulukko".
2. Käännä lämpötilan valitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.

Äänimerkki kuuluu, kun laite on saavuttanut asetetun lämpötilan.



Pikakuumennustoiminto ei kytkeydy pois päältä äänimerkin jälkeen. Sinun on manuaalisesti kytkettävä toiminto pois päältä.

3. Valitse haluamasi uunitoiminto.

- A. Ajastin
- B. Kuumennuksen ja jälkilämmön merkkivalo
- C. Vesisäiliö (vain tietyt mallit)
- D. Paistolämpömittari (vain tietyt mallit)
- E. Luukun lukitus (vain tietyt mallit)
- F. Tunnit / minuutit
- G. Kellotoiminnot

5.7 Painikkeet

Painike	Toiminto	Kuvaus
—	MIINUS	Ajan asettaminen.
⌚	KELLO	Kellotoiminnon asettaminen.
+	PLUS	Ajan asettaminen.
🔌	Plus Höyry	Kiertoilma PLUS -toiminnon kytkeminen toimintaan.

5.8 Kuumennuksen osoitin

Kun otat uunin toiminnon käyttöön, näytön  palkit syttyvät yksitellen. Palkit

ilmaisevat, että uunin lämpötila nousee tai laskee.

6. KELLOTOIMINNOT

6.1 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 KELLONAIKA	Kellonajan näyttö tai muuttaminen. Kellonajan muuttaminen edellyttää, että laite on kytketty pois toiminnasta.
 KESTOAIKA	Voit asettaa, miten kauan laite on toiminnassa. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 LOPETUS	Voit asettaa, milloin laite kytkeytyy pois päältä. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 AJASTIN	KESTOAIKA ja LOPETUS -toimintojen yhdistelmä.
 HÄLYTINAJASTIN	Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla laitteen toimintaan. HÄLYTINAJASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka laite on pois päältä.
0:00 LISÄÄNTYVÄN AIKANÄYTÖN AJASTIN	Jos mitään muuta kellotoimintoa ei aseteta, LISÄÄNTYVÄN AIKANÄYTÖN AJASTIN tarkkailee automaattisesti laitteen toiminta-aikaa. Se on heti päällä, kun uuni alkaa lämpenemään. Lisääntyvän ajanäytön ajastinta ei voida käyttää toiminoilla: KESTOAIKA, LOPETUS, Paistolämpötilamittari.

6.2 Kellonajan asettaminen ja muuttaminen

Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy **hr** ja "12:00". "12" vilkkuu.

1. Aseta tunnit painamalla **+** tai **—**.

2. Vahvista ja siirry minuuttien asetukseen painamalla .

Näytössä näkyy **min** ja asetettu tunti. "00" vilkkuu.

3. Aseta minuutit painamalla **+** tai **—**.

4. Vahvasta painamalla painiketta  tai asetettu kellonaika tallentuu automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.

Uusi aika näkyy näytössä.

Voit muuttaa kellonaikaa painamalla painiketta  toistuvasti, kunnes kellonajan merkivalo  vilkkuu näytössä.

6.3 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen

1. Valitse haluamasi uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon minuutit ja tunnit painamalla painiketta  tai .
4. Vahvasta painamalla . Kun aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.  ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Käännä uunin toimintojen valitsin Off-asentoon.

6.4 LOPETUS-toiminnon asettaminen

1. Valitse haluamasi uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Aseta LOPETUS-toiminnon tunnit ja minuutit painamalla painiketta  tai .
4. Vahvasta painamalla . Kun asetettu aika saavutetaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.  ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Käännä uunin toimintojen valitsin Off-asentoon.

6.5 AJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Valitse haluamasi uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon minuutit ja tunnit painamalla painiketta  tai .
4. Vahvasta painamalla . Näytössä vilkkuu .
5. Aseta LOPETUS-toiminnon tunnit ja minuutit painamalla painiketta  tai .
6. Vahvasta painamalla . Laite käynnistyy automaattisesti myöhemmin, se toimii asetetun KESTOAIKA-toiminnon ajan ja sammuu, kun LOPETUS-toiminnon aika saavutetaan. Kun asetettu aika saavutetaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.  ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Laite kytkeytyy pois toiminnasta.
7. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
8. Käännä uunin toimintojen valitsin Off-asentoon.

6.6 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Paina -painiketta toistuvasti, kunnes  ja "00" vilkkuvat näytössä.
2. Aseta HÄLYTINAJASTIN painamalla  tai . Aseta ensin sekunnit, sen jälkeen minuutit. Kun asetettu aika on yli 60 minuuttia, **hr** vilkkuu näytössä.
3. Aseta tunnit.
4. HÄLYTINAJASTIN käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua. Kun asetusajasta on kulunut 90%, laitteesta kuuluu äänimerkki.
5. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. "00:00" ja  vilkkuvat näytössä. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

6.7 LISÄÄNTYVÄN AIKANÄYTÖN AJASTIN

Resetoi lisääntyvän ajanäytön ajastin painamalla ja pitämällä alhaalla

painiketta **+** ja **-**. Ajastimen ajanlaskenta käynnistyy uudelleen.

7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Paistolämpömittarin käyttäminen

Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan. Kun lihan lämpötila on saavuttanut asetetun lämpötilan, laite kytketty pois päältä.

Paistolämpömittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

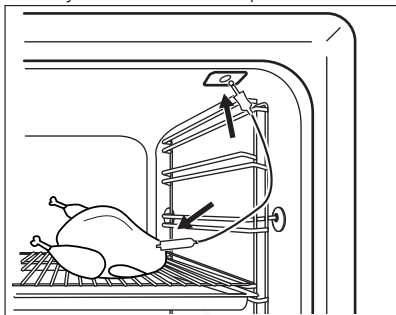
- Uunin lämpötila. Katso paistotaulukko.
- Sisälämpötila. Katso paistolämpömittarin taulukko.



HUOMIO!

Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

1. Valitse uunitoiminto ja lämpötila.
2. Aseta paistolämpömittarin kärki (symboli  kädensijassa) lihan keskelle.
3. Kytke paistolämpömittarin pistoke uunin yläosassa olevaan pistorasiaan.



Varmista, että paistolämpömittari pysyy lihassa ja sen pistoke

pistorasiassa koko kypsennyksen ajan.

Kun käytät paistolämpömittaria ensimmäistä kertaa, sen

oletuslämpötila on 60 °C. Kun  vilkkuu, voit muuttaa oletuslämpötilaa lämpötilan vääntimellä.

Näytössä näkyy paistolämpömittarin symboli ja sen oletuslämpötila.

4. Tallenna uusi paistolämpömittarin lämpötila painamalla , tai odota 10 sekuntia, jotta asetukset vahvistuvat automaattisesti.

Paistolämpömittarin uusi oletuslämpötila näkyy seuraavalla paistolämpömittarin käyttökerralla.

Kun liha on saavuttanut asetetun sisälämpötilan, paistolämpötilamittarin

symboli  ja paistolämpömittarin oletuslämpötila vilkkuvat. Laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.

5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha laitteesta.
7. Kytke laite pois päältä.



VAROITUS!

Irrota paistolämpömittarin pää ja pistoke varoen. Paistolämpömittari on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara.



Aina kun paistolämpömittari asetetaan pistorasiaan, sisälämpötila on asetettava uudelleen. Et voi valita kestoa ja päättymisaikaa.



Kun laite laskee väliaikaisen keston ensimmäisen kerran, symboli — vilkkuu näytössä. Kun laskenta päättyy, näytössä näkyy kypsennyksen kesto. Laskennat näkyvät taustalla kypsennyksen aikana ja kesto päivittyy tarvittaessa näyttöön.

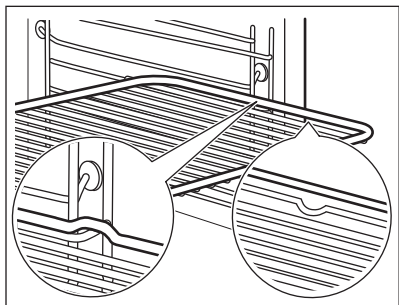
Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana:

1. Paina painiketta :
 - yksi painikkeen painallus - näytössä näkyy asetettu sisälämpötila; voit halutessasi muuttaa asetusta 5 sekunnin kuluessa.
 - kaksi painikkeen painallusta - näytössä näkyy senhetkinen uunin lämpötila.
 - kolme painikkeen painallusta - näytössä näkyy uunin lämpötila-asetus; voit halutessasi muuttaa asetusta 5 sekunnin kuluessa. Nämä tiedot näkyvät vain kuumennusvaiheen aikana.
2. Käännä lämpötilan väännintä lämpötilan muuttamiseksi.

7.2 Peltien ja rutilän asettaminen kannattimille

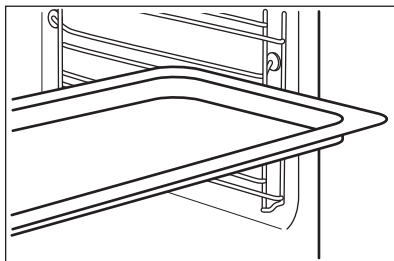
Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.



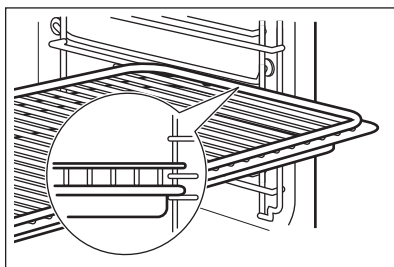
Uunipannu:

Työnnä uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin. Varmista, että jalat osoittavat alaspäin.



Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Lovet estävät myös kallistumisen. Ritilän yläreuna estää keittoastioiden luisumisen kannatintasolta.

8. LISÄTOIMINNOT

8.1 Lapsilukon käyttäminen

Kun lapsilukko on toiminnassa, laitetta ei voi kytkeä toimintaan vahingossa.

-  Luukku on lukittu, symbolit SAFE ja  syttyvät näyttöön myös Pyrolyysi-toiminnon ollessa toiminnassa. Se voidaan tarkistaa nupista.

1. Varmista, että uunin toimintojen valitsin on Off-asennossa.
2. Paina ja pidä alhaalla painiketta  ja  samanaikaisesti 2 sekunnin ajan.

Laitteesta kuuluu äänimerkki. SAFE ja  tulee näkyviin näyttöön. Lapsilukko voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

8.2 Painikelukituksen käyttäminen

Voit kytkeä painikelukituksen päälle vain, kun laite on toiminnassa.

Painikelukitus estää käynnissä olevan uunitoiminnon lämpötila- ja aika-asetuksien muuttamisen vahingossa.

1. Valitse uunitoiminto ja aseta se haluamillasi arvoilla.
2. Paina ja pidä alhaalla  ja  -painikkeita samanaikaisesti kahden sekunnin ajan.

Laitteesta kuuluu äänimerkki. Loc tulee näkyviin näyttöön.

Painikelukitus voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

-  Jos Pyrolyysi-toiminto on käynnissä, luukku on lukittu ja  näkyy näyttössä.

-  Loc syttyä näyttöön, kun lämpötilan valitsinta käännetään tai painiketta painetaan. Kun uunin toimintojen väännintä käännetään, laite laite kytkeytyy pois toiminnasta.



Kun laite kytetään pois toiminnasta painikelukituksen ollessa päällä, painikelukituksen tilalle aktivoituu automaattisesti lapsilukko. Katso kohta "Lapsilukon käyttäminen".

8.3 Jälkilämmön merkkivalo

Kun kytet laitteen pois toiminnasta, näyttössä näkyy jälkilämmön merkkivalo

, jos uunin lämpötila on yli 40 °C. Käännä lämpötilan valitsinta vasemmalle tai oikealle nähdäksesi uunin lämpötilan näyttössä.

8.4 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä ja asetuksiin ei tehdä muutoksia.

Lämpötila (°C)	Sammutusaika (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - maksimilämpötila	1,5

Kun laite on kytkeytynyt pois päältä automaattisesti, voit kytkeä sen uudelleen päälle painamalla mitä tahansa painiketta.



Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: paistolämpömittari, Uunivalo, Kestoaika ja Lopetus.

8.5 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy

automaattisesti toimintaan laitteen pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket laitteen pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes laite on jäähtynyt.

8.6 Ylikuumenemissuoja

Laitteen virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen

ylikuumentumisen. Tämän estämiseksi uunissa on turvatermostaatti, joka katkaisee virransyötön. Uunin virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paistoaika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

9.1 Luukun sisäosa

Joissakin malleissa luukun sisäpuolelle on merkitty:

- Kannatintasojen numerot.
- Tietoja uunitoiminnoista, usein valmistettavien ruokien suositellut kannatintasot ja lämpötilat.

9.2 Yleistä

- Uunissa on viisi kannatintasoa. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.
- Laitteessa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisäältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se vähentää paistoaajan ja energian kulutuksen minimiin.
- Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tämä on normaalia. Pysyttele sopivalla etäisyydellä laitteesta avatessasi luukua toiminnan aikana. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.

- Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta osiin alumiinifoliota kypsennyksen aikana. Tämä voi vaikuttaa kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaa.

9.3 Kakkujen leipominen

- Älä avaa uunin luukua ennen kuin 3/4 paistoajasta on kulunut.
- Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannatintaso.

9.4 Lihan ja kalan kypsentäminen

- Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.
- Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.
- Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

9.5 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista alustavasti kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset (uunitoiminto, kypsennysaika, jne.) keittoastioille, resepteille ja määrille laitetta käytettäessä.

9.6 Kiertoilma PLUS

Katso kohta "Kiertoilma PLUS -toiminnon kytkeminen toimintaan".



Täytä lokero vedellä ennen esilämmitystä uunin ollessa kylmä.

Leipomotuotteet

Ruokalaji	Lokeron vesimäärä (ml)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Kommentit
Leipä	150	180	35 - 40	2	Käytä leivinpeltiä. ¹⁾
Sämpylät	150	200	20 - 25	2	Käytä leivinpeltiä. ¹⁾
Kotipizza	150	230	10 - 20	2	Käytä leivinpeltiä. ¹⁾
Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Käytä leivinpeltiä. ¹⁾
Pikkuleivät, teeleivät, kroissantit	150	150 - 180	10 - 20	2	Käytä leivinpeltiä. ¹⁾
Rusinakakku, omenapiirakka, korvapuustit	150	160 - 180	30 - 60	2	Käytä kakkuvuokaa. ¹⁾

¹⁾ Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

Pakasteruokien kypsennys

Ruokalaji	Lokeron vesimäärä (ml)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pizza, pakaste	200	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Lasagne, pakaste	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Kroissantit, pakaste	200	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

Esivalmistettujen ruokien kypsennys

Ruokalaji	Lokeron vesimäärä (ml)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Leipä	100	110	15 - 25	2
Sämpylät	100	110	10 - 20	2

Ruokalaji	Lokeron vesimäärä (ml)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kotipizza	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Vihannekset	100	110	15 - 25	2
Riisi	100	110	15 - 25	2
Makaronilaatikko	100	110	15 - 25	2
Liha	100	110	15 - 25	2

Lihan paistaminen

Ruokalaji	Lokeron vesimäärä (ml)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Kommentit
Porsaanpaisti	200	180	65 - 80	2	Pyöreä Pyrex-pelti
Paahtopaisti	200	200	50 - 60	2	Pyöreä Pyrex-pelti
Kana	200	210	60 - 80	2	Pyöreä Pyrex-pelti

9.7 Paistotaulukko

Kakut

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Kannatintaso		
Vatkatut leivonnaiset	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakku-vuoassa
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakku-vuoassa
Piimä-juustokakku	170	1	165	2	80 - 100	26 cm:n kakku-vuoassa
Omenapiiras ¹⁾	170	2	160	2 (vasen ja oikea)	80 - 100	Kahdessa 20 cm:n kakku-vuoassa uuniritilän päällä
Struudeli	175	3	150	2	60 - 80	Leivinpellillä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso		
Hillotorttu	170	2	165	2 (vasen ja oikea)	30 - 40	26 cm:n kakku-vuoassa
Sokerikakku	170	2	150	2	40 - 50	26 cm:n kakku-vuoassa
Joulukakku/hedelmäkakku ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm:n kakku-vuoassa
Rusinakakku ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Leipä-vuoassa
Pienet kakut - yksi taso ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Leivinpellillä
Pienet kakut - kaksi tasoa ¹⁾	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Leivinpellillä
Pienet kakut - kolme tasoa ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pastejat - yksi taso	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pastejat - kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pastejat - kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Leivinpellillä
Marengit - yksi taso	120	3	120	3	80 - 100	Leivinpellillä
Marengit - kaksi tasoa ¹⁾	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Leivinpellillä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattaso	Lämpötila (°C)	Kannattaso		
Pullat ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Leivinpellillä
Eclair-leivokset - yksi taso	190	3	170	3	25 - 35	Leivinpellillä
Eclair-leivokset - kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Leivinpellillä
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	20 cm:n kakku-vuoassa
Hedelmä-kakku	160	1	150	2	110 - 120	24 cm:n kakku-vuoassa
Täytekak-kupohja ¹⁾	170	1	160	2 (vasen ja oikea)	30 - 50	20 cm:n kakku-vuoassa

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Leipä ja pizza

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattaso	Lämpötila (°C)	Kannattaso		
Vaalea leipä ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1- 2 kappaletta, 500 g/kpl
Ruisleipä	190	1	180	1	30 - 45	Leipä-vuoassa
Sämpylät ¹⁾	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6 - 8 kpl leivinpellillä
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Leivinpellillä tai grilli-/uunipan-nussa
Teeleipä ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Leivinpellillä

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Paistokset

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso		
Pastapaistos	200	2	180	2	40 - 50	Vuoassa
Vihannespaistos	200	2	175	2	45 - 60	Vuoassa
Piiras ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Vuoassa
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Liha

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso		
Naudanliha	200	2	190	2	50 - 70	Uuniritilällä
Porsaanliha	180	2	180	2	90 - 120	Uuniritilällä
Vasikanliha	190	2	175	2	90 - 120	Uuniritilällä
Englantilainen paah- topaisti, raaka	210	2	200	2	50 - 60	Uuniritilällä
Englantilainen paah- topaisti, puolikypsä	210	2	200	2	60 - 70	Uuniritilällä
Englantilainen paah- topaisti, kypsä	210	2	200	2	70 - 75	Uuniritilällä
Porsaanla- pa	180	2	170	2	120 - 150	Mukana kamara
Porsaan- potka	180	2	160	2	100 - 120	2 kappaletta
Lammas	190	2	175	2	110 - 130	Koipi

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso		
Broileri	220	2	200	2	70 - 85	Kokonainen
Kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240	Kokonainen
Ankka	175	2	220	2	120 - 150	Kokonainen
Hanhi	175	2	160	1	150 - 200	Kokonainen
Jänis	190	2	175	2	60 - 80	Palasina
Jänis	190	2	175	2	150 - 200	Palasina
Fasaani	190	2	175	2	90 - 120	Kokonainen

Kala

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso		
Taimen/Lahna	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 kalaa
Tonnikala/Lohi	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileettä

9.8 Grilli



Esikuumenna tyhjää uunia 3 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

Ruokalaji	Määrä		Lämpötila (°C)	Aika (min)		Kannatin-taso
	Kpl	(g)		1. puoli	2. puoli	
Naudanfileepihvit	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Naudanlihapihvit	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Makkarat	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4

Ruokalaji	Määrä		Lämpötila (°C)	Aika (min)		Kannatin-taso
	Kpl	(g)		1. puoli	2. puoli	
Porsaankyl-jykset	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Broileri (puolikkaat)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Broilerin rintapala	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Jauheliha-pihvi	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Kalafile	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Lämpimät leivät	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Paahtolei-vät	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.9 Gratinointi

Naudanliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Paahtopaisti tai fi-lee, raaka ¹⁾	per paksuus/cm	190 - 200	5 - 6	1 tai 2
Paahtopaisti tai fi-lee, puolikypsä ¹⁾	per paksuus/cm	180 - 190	6 - 8	1 tai 2
Paahtopaisti tai fi-lee, kypsä ¹⁾	per paksuus/cm	170 - 180	8 - 10	1 tai 2

¹⁾ Esikuumenna uuni.

Porsaanliha

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lapa, niska, kinkku	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1 tai 2
Kyljykset, siankyliki	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1 tai 2
Lihamureke	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 tai 2
Porsaan potkapaisti (esikypsennetty)	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 tai 2

Vasikanliha

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Vasikanpaisti	1	160 - 180	90 - 120	1 tai 2
Vasikanreisi	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 tai 2

Lammas

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lampaanreisi, lammaspaisti	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1 tai 2
Lampaanselkä	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1 tai 2

Lintupaisti

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Linnunliha paloina	0,2 - 0,25 kpl	200 - 220	30 - 50	1 tai 2
Puolikas kana	0,4 - 0,5 kpl	190 - 210	35 - 50	1 tai 2
Broileri, kana	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 tai 2
Ankka	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 tai 2
Hanhi	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 tai 2
Kalkkuna	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 tai 2
Kalkkuna	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 tai 2

Kala (haudutettu)

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kokonainen kala	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 tai 2

9.10 Kosteaa Kiertoilma



Noudata alla olevan taulukon paistoaikoja parhaan tuloksen saavuttamiseksi.



Avaa laitteen luukku kypsennyksen aikana ainoastaan tarvittaessa.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Makaronivuoka	190 - 200	45 - 55	2
Perunapaistos	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Leipävanukas	150 - 160	75 - 90	2
Riisivanukas	170 - 190	45 - 60	2
Omenakakku	150 - 160	75 - 85	2
Vaalea leipä	180 - 190	50 - 60	2

9.11 Sulatus

Ruokalaji	Määrä (g)	Sulatusaika (min)	Jälkisulatusaika (min)	Kommentit
Kana	1000	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1000	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	500	90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	150	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	300	30 - 40	10 - 20	-
Voi	250	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Kerman voi vatkata, vaikka siinä on vielä hiukan jäisiä kohtia.
Gateau (perunalaatikko)	1400	60	60	-

9.12 Kuivaus - Kiertoilma

- Peitä uunipellit leivinpaperilla.
- Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni

kuivausajan puolella välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivauksen loppuun suorittamiseksi.

Vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Pavut	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprikat	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Vihannekset ha- panruokiin	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Sienet	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Yrtit	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Hedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Luumut	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoosit	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Omenaviipaleet	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Päärynät	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.13 Paistolämpömittarin taulukko

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Vasikanpaisti	75 - 80
Vasikan reisa paisti	85 - 90
Englantilainen paahtopaisti, raaka	45 - 50
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	60 - 65
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	70 - 75
Porsaanlapa	80 - 82
Porsaan potka	75 - 80
Lammas	70 - 75
Kana	98
Jänis	70 - 75
Taimen/Lahna	65 - 70
Tonnikala/Lohi	65 - 70

10. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat
luvut.

10.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.
- Puhdista laite sisältä jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.
- Poista itsepintaist tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
- Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

10.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaist laitteet

- i** Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä teräsvillaa, happeja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

10.3 Lokeron puhdistaminen

Puhdistustoiminto poistaa kalkkijäämät lokerosta höyrytoiminnon käytön jälkeen.

- i** Suosittelemme suorittamaan puhdistustoiminnon vähintään joka 5.-10. True Fan Cooking PLUS -ohjelma.

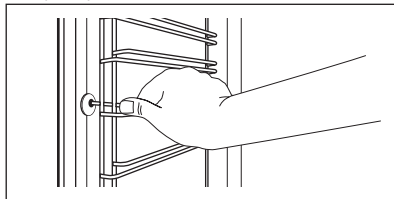
1. Lisää 250 ml valkoviinietikkaa uunin alaosan lokeroon. Käytä enintään 6 % viinietikkaa ilman yrttejä.

2. Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämät ympäristölämpötilassa 30 minuutin ajan.
3. Puhdista laite lämpimällä vedellä ja pehmeällä liinalla.

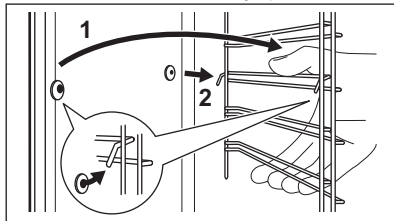
10.4 Kannattimien

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä hyllytuen etuosaa sivuseinästä pois päin.



2. Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti seinästä ja poista se.



Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

10.5 Pyrolyysi



HUOMIO!

Älä käynnistä Pyrolyysi-toimintoa, jos Plus Steam -painike on painettuna.



HUOMIO!

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat peltien kannattimet.



Älä käynnistä Pyrolyysi-toimintoa, jos et sulkenut uuninluukku kokonaan. Joissakin malleissa näytössä näkyy "C3", kun virhe tapahtuu.

**VAROITUS!**

Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Olemassa on palovammojen vaara.

**HUOMIO!**

Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä Pyrolyysi-toiminnon ollessa toiminnassa. Se voi vahingoittaa laitetta.

1. Poista suurin lika ensin käsin.
2. Puhdista luukun sisäpinta kuumalla vedellä, jotta jäämät eivät palaishiin kuuman ilman vuoksi.
3. Aseta Pyrolyysi-toiminto. Katso "Uunin toiminnot".
4. Kun  vilkkuu, aseta haluamasi toimenpide painamalla  tai .

Lisätoiminto	Kuvaus
P1	Jos uuni ei ole hyvin likainen. Toimenpiteen aika: 1 h.
P2	Jos lian poistaminen ei ole helppoa. Toimenpiteen aika: 1 h 30 min.

Paina painiketta  tai käännä lämpötilan säädintä toiminnon käynnistämiseksi. Voit siirtää puhdistuksen alkamista käyttämällä Lopetus-toimintoa. Uunin valo on kytketty pois päältä Pyrolyysi-toiminnon aikana.

5. Kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, luukku lukittuu. Näytössä näkyy symboli  ja lämpötilanäytön palkit, kunnes luukun lukitus avautuu. Voit lopettaa Pyrolyysi-toiminnon ennen sen päättymistä kääntämällä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.
6. Pyrolyysi-toiminnon jälkeen näytössä näkyy kellonaika. Uunin luukku on edelleen lukittu.

7. Kun laite on jäähtynyt, siitä kuuluu äänimerkki ja luukun lukitus avautuu.

10.6 Puhdistusmuistutus

Pyrolyysipuhdistuksen tarpeesta ilmoittaa PYR, joka vilkkuu näytössä 10 sekuntia aina kun laite kytketään toimintaan tai pois toiminnasta.



Puhdistuksen merkkivalo sammuu:

- Pyrolyysi-toiminnon päättyessä.
- Jos painat painiketta  ja  samanaikaisesti merkkivalon PYR vilkkuessa näytössä.

10.7 Uuninluukun puhdistaminen

Uuninluukussa on neljä lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi.

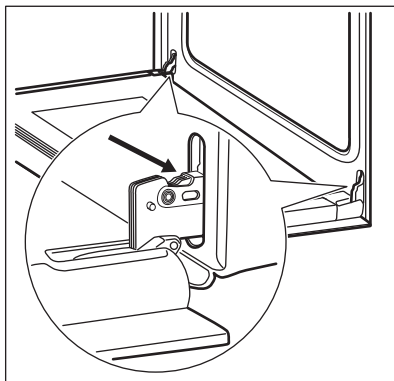


Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa lasilevyt ennen uuninluukun irrottamista.

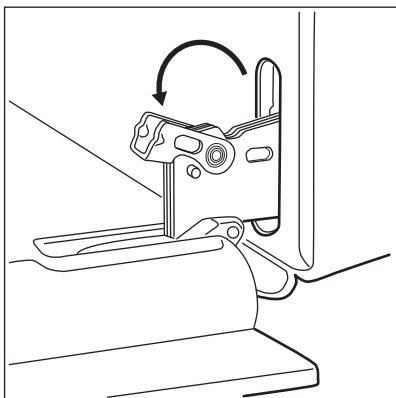
**HUOMIO!**

Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

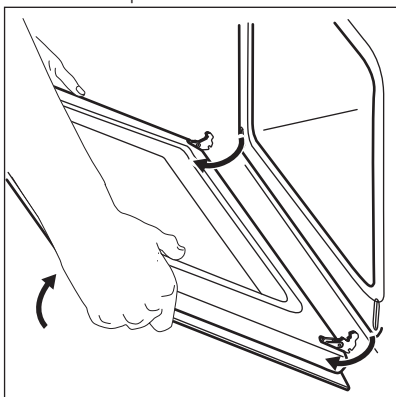
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



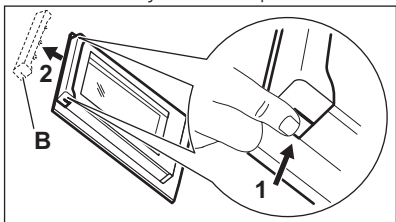
2. Nosta ja käännä saranoissa olevia vipuja.



3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.

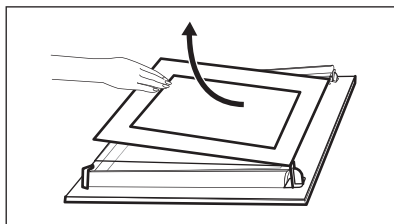


4. Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle.
5. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiivist vapautuu.



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Pitele luukun lasilevyjä niiden yläreunasta ja vedä ne varoen ulos. Aloita ylimmästä levystä. Varmista,

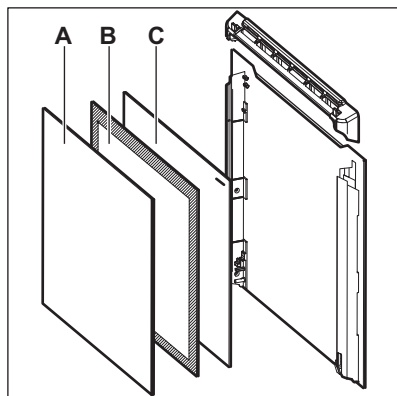
että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.



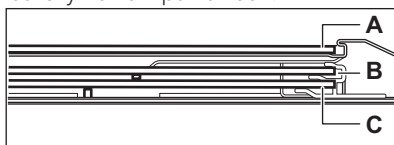
8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen.

Puhdistettuasi lasilevyt ja uuninluukun asenna ne takaisin paikalleen. Noudata edellä mainittuja ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

Varmista, että lasilevyt (A, B ja C) tulevat oikeaan järjestykseen. Keskimmäisessä lasilevyssä (B) on koristeellinen kehys. Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista, ettei lasilevyn kehysten (B) painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.



Varmista, että asennat keskimmäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



10.8 Lampun vaihtaminen

Peitä laitteen pohja kankaalla. Se estää lampun suojalasin ja uunin vaurioitumisen.



VAROITUS!

Sähköiskuvaara! Irrota sulake ennen lampun vaihtamista. Lamppu ja lampun suojalasi voivat olla kuumia.



HUOMIO!

Pidä halogeenilamppua aina kankaalla estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

1. Kytke laite pois päältä.
2. Irrota sulakkeet sulaketaulusta tai katkaise virta pääkytkimestä.

Takalamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

11. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Uunia ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista että uuni on liitetty oikein sähköverkkoon (ks. kytkentäkaavio, jos saatavilla).
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katso kohta "Automaattinen virrankatkaisu".
Uuni ei kuumene.	Lapsilukko on kytketty toimintaan.	Katso kohta "Lapsilukon käyttäminen".
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Kypsentämiseen kuluu liikaa tai liian vähän aikaa.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädä tarvittaessa lämpötilaa. Noudata ohjekirjan ohjeita.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Näytössä näkyy C2.	Haluat käynnistää Pyrolyysi- tai Sulatus-toiminnon, mutta et poistanut paistolämpömittarin pistoketta pistorasiasta.	Poista paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta.
Näytössä näkyy C3.	Puhdistustoiminto ei toimi lainkaan. Luukkua ei ole suljettu kokonaan, tai luukun lukitus on viallinen.	Sulje luukku kokonaan.
Näytössä näkyy F102.	- Luukkua ei ole suljettu kokonaan. - Luukun lukko on viallinen.	- Sulje luukku kokonaan. - Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja kytke se takaisin päälle. - Käänny asiakaspalvelun puoleen, jos näytössä näkyy F102 uudelleen.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	- Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja kytke se takaisin päälle. - Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.
True Fan Cooking PLUS -toiminto ei tuota hyviä tuloksia.	True Fan Cooking PLUS -toimintoa ei ole kytketty päälle.	Katso kohta "True Fan Cooking PLUS -toiminnon kytkeminen toimintaan".
True Fan Cooking PLUS -toiminto ei tuota hyviä tuloksia.	True Fan Cooking PLUS -toimintoa ei ole kytketty oikein päälle Plus Steam -painikkeella.	Katso kohta "True Fan Cooking PLUS -toiminnon kytkeminen toimintaan".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
True Fan Cooking PLUS -toiminto ei tuota hyviä tuloksia.	Lokeroa ei ole täytetty vedellä.	Katso kohta "True Fan Cooking PLUS -toiminnon kytkeminen toimintaan".
Haluat kytkeä toimintaan Kiertoilma-toiminnon, mutta Plus Steam -painikkeen merkkivalo palaa.	True Fan Cooking PLUS -toiminto on toiminnassa.	Paina Plus Steam -painiketta  True Fan Cooking PLUS -toiminnon pysäyttämiseksi.
Haluat aktivoida puhdistustoiminnon, mutta näytössä näkyy "C4".	Plus Steam -painike on painettu sisään.	Paina Plus Steam -painiketta uudelleen.
Lokerossa oleva vesi ei kiehu.	Lämpötila on liian matala.	Aseta lämpötilaksi vähintään 110 °C. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".
Vettä tulee ulos lokeroasta.	Lokerossa on liikaa vettä.	Kytke uuni pois toiminnasta ja varmista, että laite on jäähtynyt. Pyyhi vesi pois liinalla tai sienellä. Lisää oikea määrä vettä lokeroon. Katso vastaavat ohjeet.
Laite on kytketty toimintaan, mutta se ei kuumene. Puhallin ei toimi. Näytössä näkyy "Demo".	Esitystila on päällä.	1. Kytke uuni pois toiminnasta. 2. Paina ja pidä  -painiketta alhaalla. 3. Näytön ensimmäinen numero ja Demo-merkkivalo alkavat vilkkua. 4. Syötä koodi 2468 painamalla painiketta  tai  arvojen säätämiseksi ja vahvista painamalla . 5. Seuraava numero alkaa vilkkua. 6. Demo -toiminto kytkeytyy pois päältä, kun vahvistat viimeisen numeron ja koodi on oikein.

11.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee laitteen sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisäosasta.

Suosittellemme, että kirjoitat tiedot tähän:

Malli (MOD.)

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)

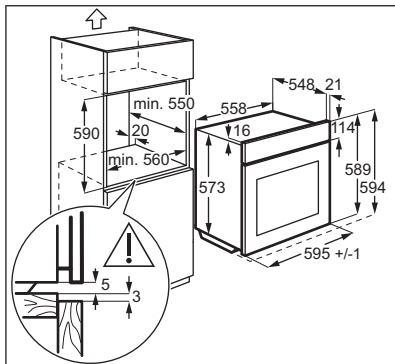
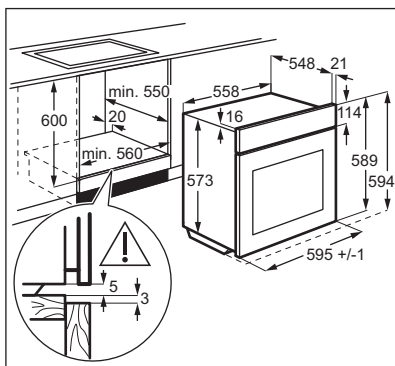
12. ASENNUS



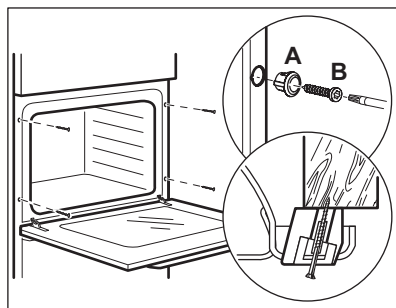
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Asentaminen kalusteeseen



12.2 Kalusteeseen kiinnittäminen



12.3 Sähköliitäntä



Valmistaja ei vastaa vahingoista, jos kappaleiden "Turvallisuusohjeet" ohjeita ei ole noudatettu.

Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

12.4 Johto

Asennuksen tai vaihdon johtotyypit:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Määritä johdon poikkipinta-ala arvokilvessä olevan kokonaistehon mukaan. Voit myös käyttää taulukkoa:

Kokonaisteho (W)	Johdon läpileikkaus (mm ²)
enintään 1380	3 x 0.75
enintään 2300	3 x 1
enintään 3680	3 x 1.5

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen) on oltava 2 cm pitempi vaihejohtimeen ja

nollajotimeen (sininen ja ruskea johto) verrattuna.

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Tuoteseloste ja -tiedot standardin EU 65-66/2014 mukaisesti

Toimittajan nimi	AEG	
Mallin tunnus	BPB352021M BPB352021W	
Energialuokka	81.2	
Energiatehokkuusluokka	A+	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnoissa	0.93 kWh/kierros	
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnoissa	0.69 kWh/kierros	
Uunien lukumäärä	1	
Lämmönlähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	72 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	BPB352021M	35.6 kg
	BPB352021W	37.0 kg

EN 60350-1 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 1: Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

13.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Yleisohjeita

Varmista, että uuninluukku on suljettu oikein laitteen ollessa toiminnoissa ja pidä luukku suljettuna mahdollisimman hyvin käytön aikana.

Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen kuin asetat ruoka-aineet uuniin.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä kypsennysajan pituudesta riippuen. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

Jos ohjelma Kestoaika- tai Lopetusvalinnalla kytketään toimintaan ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin uunitoiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Puhallin ja lamppu toimivat edelleen.

Ruokien lämpimänäpito

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila näkyy näytössä.

Kostea Kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Kyseisen toiminnon aikana uunin

sisälämpötila voi poiketa näytössä näkyvästä lämpötilasta uunin toiminnan aikana ja kypsennysajat voivat poiketa muiden ohjelmien kypsennysajoista.

Kun valitset Kostea Kiertoilma -toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä .

merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	37
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	38
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	41
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	42
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	42
6. KLOCKFUNKTIONER.....	45
7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	47
8. TILLVALSFUNKTIONER.....	49
9. TRICKS OCH TIPS.....	50
10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	60
11. FELSÖKNING.....	63
12. INSTALLATION.....	66
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	67

FÖR PERFEKT RESULTAT

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



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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.
- Barn under 3 år får ej vistas i närheten av den här apparaten när den är igång.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.

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

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkskåp.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.

- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.

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



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på botten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.

- Om apparaten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när apparaten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



WARNING!

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

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

2.5 Pyrolyrensrengöring



Risk för skador / bränder / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.
Starta inte pyrolyrensrengöringen om Plus Steam-knappen är intryckt.

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:

- alla överblivna matrester, olje- eller fettspill / -rester.
- alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor osv. som medföljer produkten) särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap osv. som är behandlade så att mat inte fastnar i dem.

- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolyrensrengöring.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när pyrolyrensrengöring är igång.
Apparaten blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolyrensrengöring är en högttemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
 - tillse god ventilation under och efter varje pyrolyrensrengöring.
 - Tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler kan vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolyrsugnar.
 - Avlägsna husdjur (särskilt fåglar) från produktens närhet under och efter Pyrolyrensrengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolyrsugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolyrsugnar och kan även vara en källa till skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från alla Pyrolyrsugnar/matlagningsrester som beskrivs är inte skadliga för människor, inklusive barn eller personer med sjukdom.

2.6 Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.



VARNING!

Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Kassering



VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

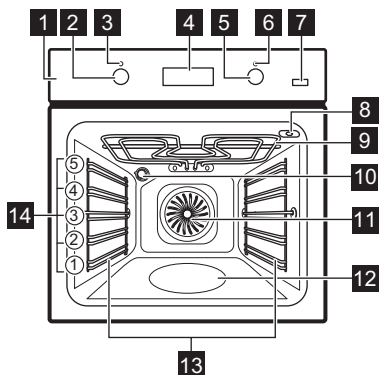
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

2.8 Underhåll

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

3. PRODUKTBEKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Vred för ugsfunktionerna
- 3 Kontrolllampa/symbol för ström
- 4 Elektronisk programmeringsenhet
- 5 Temperaturvred
- 6 Temperaturindikator/symbol
- 7 Plus Steam-knapp
- 8 Uttag för matlagningstermometern
- 9 Värmelement
- 10 Ugnslampa
- 11 Fläkt
- 12 Ugnsutrymmets prägling
- 13 Ugnsstege, löstagbar
- 14 Ugnsnivåer

3.2 Tillbehör

- **Galler**
För kockärl, bakformar och stekärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Långpanna**
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta hur väl maten är tillagad.

4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

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

4.2 Förvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning för att bränna bort fett.



För Varmluft PLUS, se "Aktivera Varmluft PLUS-funktionen".

1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Välj funktionen  , tryck på Plus Steam-knappen  och ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

5. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Infällbara vred

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

5.2 Aktivera och inaktivera produkten



Det beror på modellen om produkten har lampor, symboler på vredet eller lampor:

- Kontrolllampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr ugnsfunktionerna eller temperaturen.
- Indikatorn tänds när ugnen värms upp.

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. För att stänga av produkten, vrid vreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

5.3 Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
0	Avstängt läge Produkten är avstängd.
	Snabbstart För att minska uppvärmningstiden.
	Varmluft För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för under-/övervärme.
	Varmluft PLUS För att tillsätta fuktighet under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
	Pizza/Paj För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för över-/undervärme.
	Över-/Undervärme För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Undervärme För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
	Upptining Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
	Varmluft Med Fukt För att tillaga mat i form på en plats i ugnen. För att spara energi under tillagningen. Den här funktionen måste användas i enlighet med tillagningstabellerna för att uppnå önskat resultat. För mer information om rekommenderade inställningar, se tillagningstabellerna. Denna funktion används för att definiera energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.
	Max Grill För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Varmluftsgrillning För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.
	Pyrolys För att sätta igång pyrolyсреngöring av ugnen. Denna funktion bränner bort kvarvarande rester i ugnen.

5.4 Aktivera Varmluft PLUS-funktionen

Den här funktionen ger bättre fuktighet under tillagning.



WARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:

- Öppna inte luckan när Varmluft PLUS-funktionen är igång, gäller inte förvärmning.
- Öppna ugnsluckan försiktigt när Varmluft PLUS-funktionen har varit på.



Se avsnittet "Råd och tips".

1. Öppna ugnsluckan.
2. Fyll botten med kranvatten.
Ugnsutrymmets hålighet rymmer max 250 ml.
Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.
3. Lägg i maten i ugnen och stäng ugnsluckan.
4. Ställ in Varmluft PLUS-funktionen: 
.
5. Tryck på Plus Steam-knappen .
Plus Steam-knappen fungerar endast med Varmluft PLUS-funktionen.

Indikatoren tänds.

6. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.



FÖRSIKTIGHET!

Fyll inte på ugnens botten med vatten när ugnen är igång eller när den fortfarande är varm.

7. För att stänga av produkten, tryck på Plus Steam-knappen , vrid vredet för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

Plus Steam-knappens indikator slocknar.

8. Ta bort vatten från ugnsutrymmets botten.



WARNING!

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

5.5 Funktionen Snabbstart

Snabbstartfunktionen förkortar uppvärmningstiden.



Ställ inte mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.

1. Ställ in snabbuppvärmningsfunktionen. Se tabellen över ugnsfunktioner.
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in temperaturen.

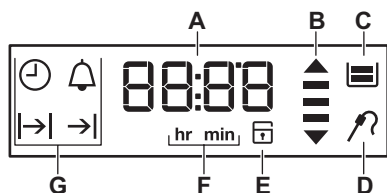
En ljudsignal hörs när produkten uppnått inställd temperatur.



Snabbuppvärmningsfunktionen inaktiveras inte efter ljudsignalen. Du måste inaktivera funktionen manuellt.

3. Ställ in en ugnsfunktion.

5.6 Display



- A. Timer
- B. Uppvärmnings- och restvärmeindikator
- C. Vattentank (endast vissa modeller)
- D. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)
- E. Elektroniskt lucklås (endast vissa modeller)
- F. Timmar / minuter

G. Klockfunktioner

5.7 Knappar

Knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.
+	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	Plus Steam	För att sätta på varmluftsfunktionen .

5.8 Kontrollampa för uppvärmning

Staplarna visar att ugnens temperatur ökar eller minskar.

När du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen  en efter en.

6. KLOCKFUNKTIONER

6.1 Tabell över klockfunktioner

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

6.2 Ställa in och ändratiden

När du sätter i den i eluttaget första gången ska du vänta tills displayen visar

hr och "12:00". "12" blinkar.

1. Tryck på **+** eller **—** för att ställa in timmarna.
2. Tryck på  för att bekräfta och gå över till att ställa in minuterna.

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

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

På displayen visas den nya tiden.

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

6.3 Ställa in KOKTID

1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills **|>|** börjar blinkar.
3. Tryck på **+** eller **—** för att ställa in minuter och timmar för KOKTID.
4. Tryck på  för att bekräfta.
När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. **|>|** och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

6.4 Ställa in SLUTTID

1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills **→|** börjar blinkar.
3. Tryck på **+** eller **—** för att ställa in timmar och minuter för SLUTTID.
4. Tryck på  för att bekräfta.
När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. **→|** och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av automatiskt.

5. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

6.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills **|>|** börjar blinkar.
3. Tryck på **+** eller **—** för att ställa in minuter och timmar för KOKTID.
4. Tryck på  för att bekräfta.
Displayen visar **→|** som blinkar.
5. Tryck på **+** eller **—** för att ställa in timmar och minuter för SLUTTID.
6. Tryck på  för att bekräfta.
Produkten sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. **→|** och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av.
7. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
8. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

6.6 Ställa in SIGNALUR

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

6.7 TIDTAGNING

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

7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Använda matlagningstermometern

Matlagningstermometern mäter inntemperaturen vid tillagning av kött. När köttet har nått den inställda temperaturen stängs produkten av.

Två temperaturer behöver ställas in:

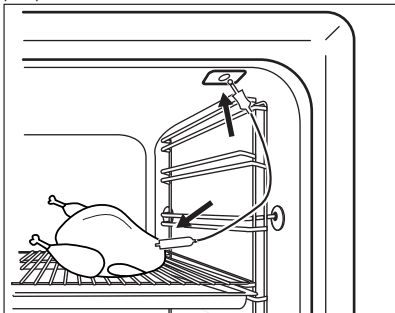
- Ugnstemperaturen. Se tabellen för stekning.
- Inntemperaturen. Se tabellen för inntemperatur.



FÖRSIKTIGHET!

Använd endast matlagningstermometern som medföljer produkten eller originalreservdelar.

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



Kontrollera att matlagningstermometern sitter kvar i

köttet och i uttaget under tillagningen.

När man använder matlagningstermometern första gången är standardkärntemperaturen 60 °C.

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

Displayen visar matlagningstermometerns symbol och den förinställda inntemperaturen.

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

Den nya förinställda inntemperaturen kommer att visas nästa gång matlagningstermometern används.

När köttet har nått den inställda inntemperaturen blinkar symbolen för matlagningstermometern  och matlagningstermometern. En ljudsignal hörs i två minuter.

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



VARNING!

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

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

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

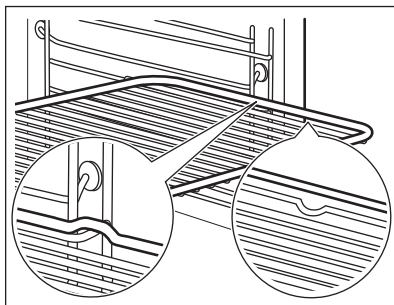
Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen:

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

7.2 Sätta in tillbehör

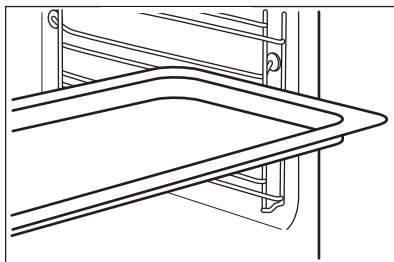
Galler:

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



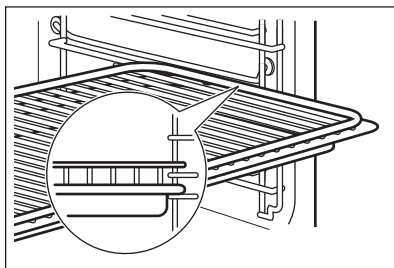
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan och se till att fötterna pekar neråt.



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

8. TILLVALSFUNKTIONER

8.1 Använda barnlåset

När Barnlåset är på kan apparaten inte sättas på av misstag.

 Luckan är stängd, symbolerna SAFE och  tänds på displayerna också när Pyrolys-funktionen är igång. Det kan kontrolleras på vredet.

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

En ljudsignal hörs. SAFE och  visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att inaktivera Barnlåset.

8.2 Användning av Knapplåset

Du kan bara aktivera Knapplåset när produkten är påslagen.

Knapplåset förhindrar att temperatur- och tidsinställningar för en pågående ugnsfunktion oavsiktligt ändras.

1. Välj en ugnsfunktion och ställ in den enligt behov
2. Håll  och  intryckta samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal hörs. Loc visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att inaktivera Knapplåset.

 Om Pyrolysfunktionen är igång är luckan låst och  visas på displayen.

 Loc tänds på displayen när du vridet på temperaturvredet eller trycker på en knapp. Produkten stängs av när du vridet vredet för ugnsfunktionerna.

 När du stänger av produkten medan Knapplåset är på ändras Knapplåset automatiskt till Barnlåset. Se "Användning av Barnlåset".

8.3 Restvärmeindikering

När du stänger av produkten visas restvärmeindikatorn på displayen  om temperaturen i ugnen är högre än 40 °C. Vrid vredet för temperaturen åt vänster eller höger för att visa ugnstemperaturen.

8.4 Säkerhetsavstängning

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

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximalt	1.5

Efter en automatisk avstängning kan du trycka på valfri knapp för att använda produkten igen.

 Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: matlagningstermometer, Lampa, Varaktighet, Sluttid.

8.5 Kylfläkt

När produkten är på, aktiveras fläkten automatiskt för att hålla ugnsyrtorna svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen har svalnat.

8.6 Säkerhetstermostat

Felaktig användning av produkten eller trasiga delar kan orsaka farlig

överhettning. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som avbryter strömtillförseln. Ugnen sätts

automatiskt på igen när temperaturen sjunker.

9. TRICKS OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

9.1 Ugnsluckans insida

På vissa modeller hittar du på insidan av luckan:

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

9.2 Allmän information

- Produkten har fem hyllnivåer. Räkna hyllnivåerna nedifrån.
- Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiåtgången minskas till ett minimum.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på glasluckorna. Det är helt normalt. Stå alltid en bit ifrån produkten när du öppnar produktens lucka vid matlagning. Kör ugnen i 10 minuter innan du börjar laga mat, för att minska kondensering.
- Torka bort fukt på produkten efter varje användning.
- Ställ inga föremål direkt på botten och täck inte komponenterna med folie när du lagar mat. Detta kan förändra tillagningsresultaten och skada emaljen.

9.3 Baka kakor

- Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.
- Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

9.4 Tillagning av kött och fisk

- Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.
- Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.
- För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hålla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökcondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

9.5 Tillagningstider

Tillagningstiderna varierar beroende på typen av livsmedel, livsmedlets konsistens och volym

I början ska du övervaka hur det utvecklar sig när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna (värmeläge, tillagningstid osv.) för dina kokkärl, recept och mängder när du använder produkten.

9.6 Varmluft PLUS



Innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall, fyll på vatten.

Se avsnittet "Aktivera Varmluft PLUS-funktionen"

Bagerivaror

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Bröd	150	180	35 - 40	2	Använd bakplåt. ¹⁾
Franskbullar	150	200	20 - 25	2	Använd bakplåt. ¹⁾
Hemgjord pizza	150	230	10 - 20	2	Använd bakplåt. ¹⁾
Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Använd bakplåt. ¹⁾
Cookies, scones, croissant	150	150 - 180	10 - 20	2	Använd bakplåt. ¹⁾
Plommonka-ka, äppelpaj, kanelbullar	150	160 - 180	30 - 60	2	Använd kakform. ¹⁾

¹⁾ Förvärm i en tom ugn i 5 minuter före tillagning.

Tillaga mat direkt från frysen

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fryst pizza	200	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Fryst lasagne	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Fryst croissant	200	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Förvärm i en tom ugn i 10 minuter före tillagning.

Sous-vide-tillagning

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bröd	100	110	15 - 25	2
Franskbullar	100	110	10 - 20	2
Hemgjord pizza	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Grönsaker	100	110	15 - 25	2
Ris	100	110	15 - 25	2

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Makaronpudding	100	110	15 - 25	2
Kött	100	110	15 - 25	2

Stekning

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Fläskstek	200	180	65 - 80	2	Pyrex rund bricka
Engelsk rostbiff	200	200	50 - 60	2	Pyrex rund bricka
Kyckling	200	210	60 - 80	2	Pyrex rund bricka

9.7 Baknings- och grillningstabell

Kakor

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Recept där vispning ingår	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	I en kakform
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	I en kakform
Cheesecake	170	1	165	2	80 - 100	I 26 cm kakform
Äppelkaka ¹⁾	170	2	160	2 (vänster + höger)	80 - 100	I två kakformar (20 cm) på ett galler
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	På en bakplåt
Syltpaj	170	2	165	2 (vänster + höger)	30 - 40	I 26 cm kakform
Sockerkaka	170	2	150	2	40 - 50	I 26 cm kakform

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Julkaka / Rik frukt kaka ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	I 20 cm kakform
Russinkaka ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	I en brödpåls
Muffins - en nivå ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	På en bakplåt
Muffins - två nivåer ¹⁾	-	-	140 - 150	2 och 4	25 - 35	På en bakplåt
Muffins - tre nivåer ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	30 - 45	På en bakplåt
Skorpor/kakor - en nivå	140	3	140 - 150	3	25 - 45	På en bakplåt
Skorpor/kakor - två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	På en bakplåt
Skorpor/kakor - tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	35 - 45	På en bakplåt
Maräng - en nivå	120	3	120	3	80 - 100	På en bakplåt
Maräng - två nivåer ¹⁾	-	-	120	2 och 4	80 - 100	På en bakplåt
Bullar ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	På en bakplåt
Eclair - en nivå	190	3	170	3	25 - 35	På en bakplåt
Eclair - två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	På en bakplåt
Pajer	180	2	170	2	45 - 70	I 20 cm kakform
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	I 24 cm kakform

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Tårtbotten ¹⁾	170	1	160	2 (vänster + höger)	30 - 50	I 20 cm kakform

¹⁾ Förvärm i ugnen i 10 minuter.

Bröd och pizza

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Franskbröd ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bröd, 500 g per bröd
Rågbröd	190	1	180	1	30 - 45	I en brödpåse
Småfranska ¹⁾	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	6 - 8 stycken på en bakplåt
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	På en bakplåt eller en djup form
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	På en bakplåt

¹⁾ Förvärm i ugnen i 10 minuter.

Suffléer

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Pajdeg	200	2	180	2	40 - 50	I en form
Vegetarisk paj	200	2	175	2	45 - 60	I en form
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	I en form
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form

¹⁾ Förvärm i ugnen i 10 minuter.

Kött

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Nötkött	200	2	190	2	50 - 70	På ett galler
Fläsk	180	2	180	2	90 - 120	På ett galler
Kalv	190	2	175	2	90 - 120	På ett galler
Engelsk rostbiff, röd inuti	210	2	200	2	50 - 60	På ett galler
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	210	2	200	2	60 - 70	På ett galler
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	210	2	200	2	70 - 75	På ett galler
Fläskbrog	180	2	170	2	120 - 150	Med svål
Fläsklägg	180	2	160	2	100 - 120	2 stycken
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Lägg
Kyckling	220	2	200	2	70 - 85	Hel
Kalkon	180	2	160	2	210 - 240	Hel
Anka	175	2	220	2	120 - 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 - 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skuren i bitar
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Skuren i bitar
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

Fisk

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Laxöring/havsruda	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fiskar

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Tonfisk/lax	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filéer

9.8 Min grill



Förvärm den tomma ugnen i tre minuter före tillagning.

Livsmedel	Mängd		Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
	Antal	(g)		1:a sidan	2:a sidan	
Filéer	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Biffstek	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Korv	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Fläskkotletter	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Kyckling (delad i 2 delar)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kycklingbröst	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgare	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fiskfilé	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Varma smörgåsar	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Rostat bröd	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

9.9 Varmluftsgrillning

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff eller filé, röd ¹⁾	per cm höjd	190 - 200	5 - 6	1 eller 2

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Rostbiff eller filé, medium ¹⁾	per cm höjd	180 - 190	6 - 8	1 eller 2
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt ¹⁾	per cm höjd	170 - 180	8 - 10	1 eller 2

¹⁾ Förvärm ugnen.

Fläsk

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog, hals, skinkstek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kotlett, revbensspjäll	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 eller 2
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 eller 2
Fläsklägg (lagad i förväg)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 eller 2

Kalv

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvstek	1	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 eller 2

Lamm

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lammstek med ben, lammstek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 eller 2
Lammsadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 eller 2

Fågel

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bitar av fågel	0,2 - 0,25 var	200 - 220	30 - 50	1 eller 2
Halv kyckling	0,4 - 0,5 var	190 - 210	35 - 50	1 eller 2
Kyckling, unghöna	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 eller 2
Anka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 eller 2

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 eller 2
Kalkon	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 eller 2
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 eller 2

Fisk (ångkokning)

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 eller 2

9.10 Varmluft Med Fukt



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



Öppna bara produktluckan vid behov under tillagning.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pastagrätäng	190 - 200	45 - 55	2
Potatisgrätäng	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Brödpudding	150 - 160	75 - 90	2
Rispudding	170 - 190	45 - 60	2
Äppelkaka	150 - 160	75 - 85	2
Franskbröd	180 - 190	50 - 60	2

9.11 Tina

Livsmedel	Mängd (g)	Upptinings-tid (min)	Efterupptinings-tid (min)	Kommentar
Kyckling	1000	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1000	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	500	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.

Livsmedel	Mängd (g)	Upptinings- tid (min)	Efterupptinings- tid (min)	Kommentar
Forell	150	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	300	30 - 40	10 - 20	-
Smör	250	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädde även om delar av den är något frusen.
Tårta	1400	60	60	-

9.12 Torkning - Varmluft

det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

- Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.
- För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Bönor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Svamp	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Örter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Plommon	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Päron	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.13 Tabell matlagningstermometer

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Kalvstek	75 - 80

Livsmedel	Innertemperatur (°C)
Kalvlägg	85 - 90
Rostbiff, röd	45 - 50
Rostbiff, medium	60 - 65
Rostbiff, välstekt	70 - 75
Fläskbog	80 - 82
Fläsklägg	75 - 80
Lamm	70 - 75
Kyckling	98
Hare	70 - 75
Laxöring/havsruda	65 - 70
Tonfisk/lax	65 - 70

10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

10.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugsnrengöring.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

10.2 Produkter i rostfritt stål eller aluminium



Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

10.3 Rengöring av ugsnutrymmets botten

Rengöringsproceduren tar bort kalkbeläggningar från botten efter en ångkokning.



Vi rekommenderar att du rengör ugnen när du har använt Varmluft PLUS-funktionen 5-10 gånger.

1. Häll 250 ml vit vinäger i ugsnutrymmets botten. Använd högst 6 % vinäger utan örter.
2. Låt vinägern lösa upp kalkstensresterna i

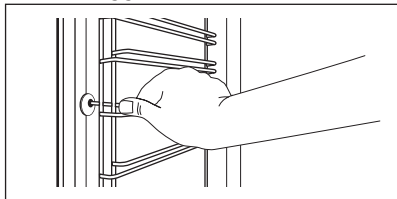
omgivningstemperatur under 30 minuter.

3. Gör rent ugnsutrymmet med varmvatten och en mjuk trasa.

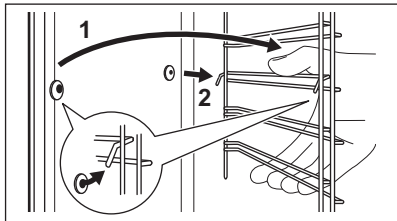
10.4 Avlägsna ugnsstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

10.5 Pyrolys



FÖRSIKTIGHET!

Starta inte pyrolyсреngöringen om Plus Steam-knappen är intryckt.



FÖRSIKTIGHET!

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



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



VARNING!

Produkten blir mycket het. Det finns risk för att du bränner dig.



FÖRSIKTIGHET!

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som Pyrolys-funktionen. Det kan skada maskinen.

1. Ta bort de värsta matresterna manuellt.
2. Rengör insidan av ugnsluckan med varmt vatten så att inte rester och spill bränner fast.
3. Ställ in pyrolysfunktionen. Se "Ugnsfunktioner".
4. När blinkar, tryck på eller för att välja lämplig procedur:

Tillval	Beskrivning
P1	Om ugnen inte är mycket smutsig. Tid för proceduren: 1 timmar.
P2	Om du inte enkelt kan ta bort smutsen. Tid för proceduren: 1 h 30 min.

Tryck på eller vrid temperaturvredet för att starta proceduren. Du kan använda funktionen Sluttid för att fördröja rengöringsprocedurens start. Under pyrolyсреngöringen är ugnslampan släckt.

5. När ugnen värmts upp till inställd temperatur låses luckan. Symbolen och stavarna på värmeindikatorn visas på displayen, tills luckan låses upp igen. För att avaktivera pyrolyсреngöringen innan den är klar, vrid funktionsvredet för ugnen till Av-läget.

6. När pyrolysgrengöringen är klar visar displayen tiden på dagen. Ugnsluckan förblir låst.
7. När produkten svalnat igen hörs en ljudsignal och luckan låses upp.

10.6 Påminnelse rengöring

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



Påminnelsen om rengöring slocknar:

- när Pyrolys-funktionen är klar.
- om du trycker på **+** och **-** samtidigt medan PYR blinkar på displayen.

10.7 Rengöring av ugnsluckan

Ugnsluckan har fyra glasrutor. Ugnsluckan och glasrutorna går att ta bort för rengöring.



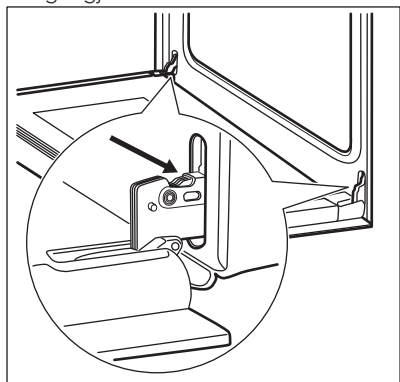
Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tagit bort ugnsluckan.



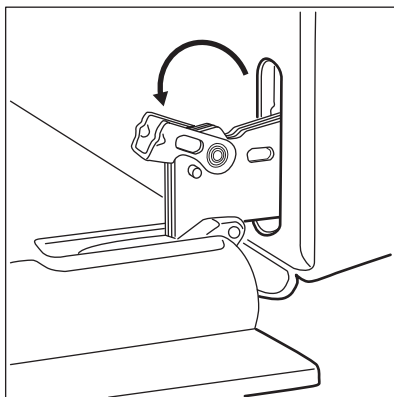
FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glasrutorna.

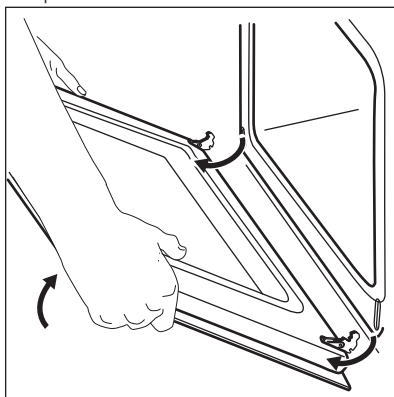
1. Öppna luckan helt och håll i de två gångjärnen.



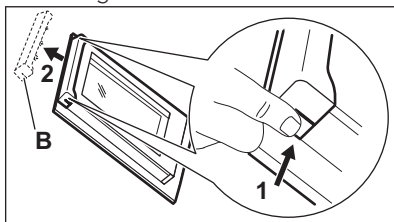
2. Lyft och vrid handtagen på de två gångjärnen.



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

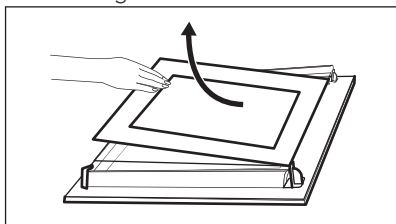


4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



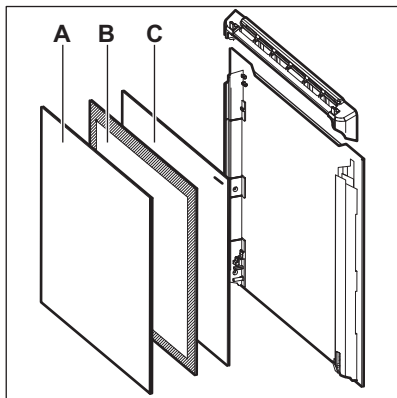
6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll i glasrutorna i övre kanten och dra försiktigt ut dem en efter en. Börja med den översta glasrutan. Se

till att glasrutorna glider i skårrorna hela vägen ut.

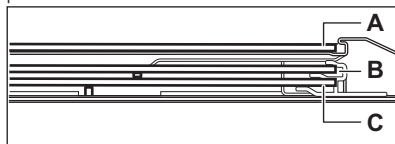


8. Rengör glasrutorna med vatten och diskmedel. Torka glasrutorna noga. Sätt tillbaka glasrutorna i ugnsluckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning.

Du måste sätta tillbaka glasrutorna (A, B och C) i rätt ordning. Den mellersta glasrutan (B) har en dekorativ ram. Zonen med screentryck måste vara vänd mot insidan av ugnsluckan. Efter installationen måste du se till att ytan på glasrutans ram (B) med zonerna med screenprinting inte är knottig när du vidrör den.



Se till att den mellersta glasrutan placeras korrekt i sina skåror.



10.8 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens innandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.



VARNING!

Risk för elstötar! Koppla från säkringen innan du byter lampan. Lampan och lampglaset kan vara varma.



FÖRSIKTIGHET!

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

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

Baklampan

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

11. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplings-schemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Displayen visar "C2".	Du ville starta pyrolys- eller upptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.
På displayen visas "C3".	Rengöringsfunktionen fungerar inte. Du har inte stängt luckan ordentligt eller så är luckan trasig.	Stäng luckan helt.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Displayen visar "F102".	• Du har inte stängt luckan ordentligt. • Det elektroniska lucklåset är trasigt.	• Stäng luckan helt. • Stäng av ugnen via hus-hållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. • Kontakta kundtjänst om "F102" visas på displayen igen.
På displayen visas ett fel-meddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	• Stäng av ugnen via hus-hållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. • Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Det fungerar inte som det ska när du använder Varm-luft PLUS-funktionen.	Du aktiverade inte Varmluft PLUS-funktionen.	Se avsnittet "Aktivera Varm-luft PLUS-funktionen".
Det fungerar inte som det ska när du använder Varm-luft PLUS-funktionen.	Du aktiverade inte Varmluft PLUS-funktionen korrekt med Plus Steam-knappen.	Se avsnittet "Aktivera Varm-luft PLUS-funktionen".
Det fungerar inte som det ska när du använder Varm-luft PLUS-funktionen.	Du fyllde inte på bottenskå-len med vatten.	Se avsnittet "Aktivera Varm-luft PLUS-funktionen".
Du vill aktivera varmlufts-funktionen men indikatorn för PLUS ång-knappen är tänd.	PLUS Varmluftsfunktionen är på.	Tryck in PLUS ång-knappen  för att avsluta PLUS varm-luftsfunktionen.
Du vill sätta på rengörings-funktionen, men displayen visar "C4".	Plus Steam-knappen är in-tryckt.	Tryck på Plus Steam-knap-pen igen.
Vattnet i bottenskålen kokar inte.	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen till åt-minstone 110 °C. Se avsnittet "Råd och tips".
Vattnet rinner ut ur bottens-kålen.	Det är för mycket vatten i bottenskålen.	Stäng av ugnen och se till att den är helt kall. Ta bort vatt-net med en svamp eller en disktrasa. Tillsätt rätt mängd vatten i bottenskålen. Se den specifika proceduren.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo".	Demoläget är aktiverat.	1. Stäng av ugnen. 2. Håll in knappen +. 3. Den första siffran på displayen och Demo-indikatorn börjar blinka. 4. Ange koden 2468 genom att trycka in knapparna + eller - för att ändra värdena och tryck på ! för att bekräfta. 5. Nästa siffra börjar blinka. 6. Demo-läget avaktiveras när du bekräftar den sista siffran och koden är korrekt.

11.2 Tekniska data

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

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på

den yttre kanten av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:	
Modell (Mod.)	
PNC (produktnummer)	
Serienummer (S.N.)	

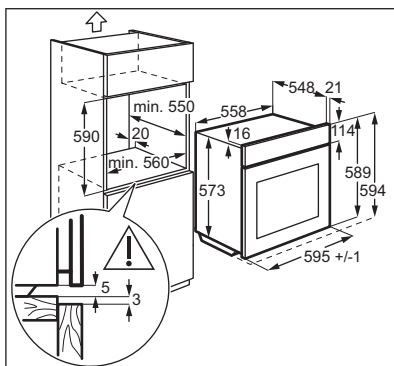
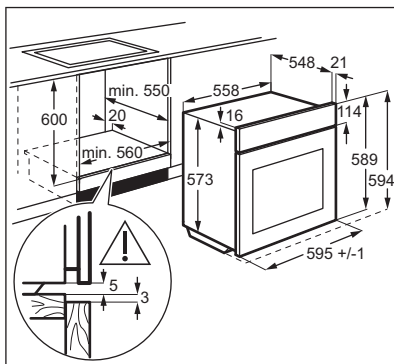
12. INSTALLATION



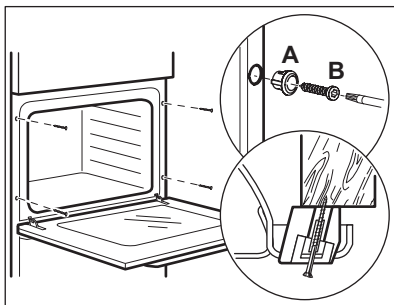
WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Inbyggd



12.2 Montering i skåp



12.3 Elektrisk installation



Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlet om säkerheten inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

12.4 Kabel

Kabeltyper för installation eller utbyte:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Total effekt (W)	Kabeldel (mm ²)
max. 1380	3 x 0.75
max. 2300	3 x 1
max. 3680	3 x 1.5

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

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn

AEG

Modellbeskrivning	BPB352021M BPB352021W	
Energiindex	81.2	
Energiklass	A+	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under- värme	0.93 kWh/program	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program	
Antal utrymmen	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	72 l	
Typ av ugn	Inbyggnadsugn	
Massa	BPB352021M	35.6 kg
	BPB352021W	37.0 kg

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

13.2 Sparar energi



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

Allmänna tips

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

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

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

För varmhållning av mat

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Temperaturen eller indikatorn för restvärme visas på displayen.

Varmluft Med Fukt

För att spara energi under tillagningen. Den fungerar så att temperaturen inuti ugnen skiljer sig från den temperatur som anges på ugnens display under tillagningscykeln och tillagningstiderna kan skilja sig från tillagningstiderna för andra program.

När du använder Varmluft + ånga släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .
Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte

produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.aeg.com/shop



867340688-A-062017



AEG