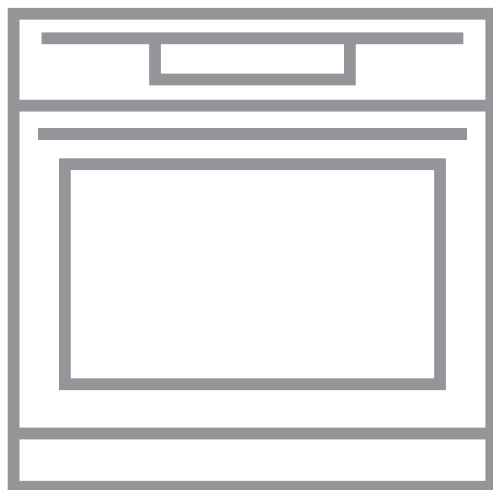


► BPB331021M
BPB331022M
BPB33102FM
BPK331021M

NO	Bruksanvisning	2
	Ovn	
SV	Bruksanvisning	34
	Inbyggnadsugn	

USER MANUAL



AEG

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	2
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	4
3. MONTERING.....	7
4. PRODUKT BESKRIVELSE.....	9
5. BETJENINGSPANEL.....	9
6. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	10
7. DAGLIG BRUK.....	10
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	12
9. BRUKE TILBEHØRET.....	13
10. TILLEGGSFUNKSJONER.....	14
11. RÅD OG TIPS.....	15
12. STELL OG RENGJØRING.....	26
13. FEILSØKING.....	30
14. ENERGIEFFEKTIV.....	32

FOR PERFEKTE RESULTATER

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



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



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



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

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende data for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

⚠ Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

ℹ Generell informasjon og tips

🌿 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

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

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

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

1.2 Generell sikkerhet

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

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

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

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

- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med den elektriske strømforsyningen.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	590 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	594 mm
Høyden av baksiden av produktet	576 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm

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

2.2 Elektrisk tilkopping



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Apparatet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene til strømforsyningen.
- Bruk alltid et korrekt montert, jordet støpsel.
- Bruk ikke multi-plug-adaptere eller skjøteledninger.
- Påse at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekkene under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Sett ikke støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.

- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Dra ikke i kabelen for å koble fra apparatet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkkontakten.
- Apparatet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

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

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

Nominell effekt (W)	Ledningsavsnittet (mm ²)
maks 1380	3 x 0.75
maks 2300	3 x 1
maks 3680	3 x 1.5

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

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk.
- Dette apparatets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.

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



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

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

fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbelpanel og dermed forårsake skade på apparatet, dekselenheten eller gulvet. Ikke lukk møbelpanelet før apparatet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring



ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

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

2.5 Pyrolytisk rengjøring



ADVARSEL!

Fare for skade / Brann / Kjemiske utslipp (damp) i pyrolytisk modus.

- Før du utfører en "pyrolytisk selvrensing"-funksjon eller "første gangs bruk"-funksjon må du fjerne følgende fra ovnsrommet:
 - eventuelle overflødige matrester, olje eller fettsøl/-avleiringer.
 - alle objekter som kan fjernes (inkludert hyller, sideskinner osv. som ble levert med apparatet) og særlig gryter, panner, brett, redskaper osv. med non-stick-belegg.
- Les alle instruksjoner for pyrolytisk rengjøring nøye.

- Hold barn borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Apparatet blir svært varmt og varm luft slippes ut av kjøleventilene i fronten.
- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
 - sørge for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
 - sørge for god ventilasjon under og etter første gangs bruk ved maksimum temperaturdrift.
- I motsetning til mennesker, kan noen fugler og krypdyr være ekstremt følsomme for potensiell røyk som frigis under rengjøringen av pyrolytiske ovner.
 - Hold alle kjæledyr (spesielt fugler) borte fra apparatet under og etter hver pyrolytiske rengjøring, og bruk først maksimal temperatur i et godt ventilert område.
- Små kjæledyr kan også være svært følsomme for temperaturendringer i nærheten av pyrolytiske ovner, når det pyrolytiske selvrensingsprogrammet brukes.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr, osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring i pyrolytiske ovner, og kan også være en kilde for et lavt nivå skadelige gasser.

- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester, er ikke skadelig for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.

2.6 Innvendig belysning



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

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

2.7 Service

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

2.8 Avfallsbehandling



ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

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

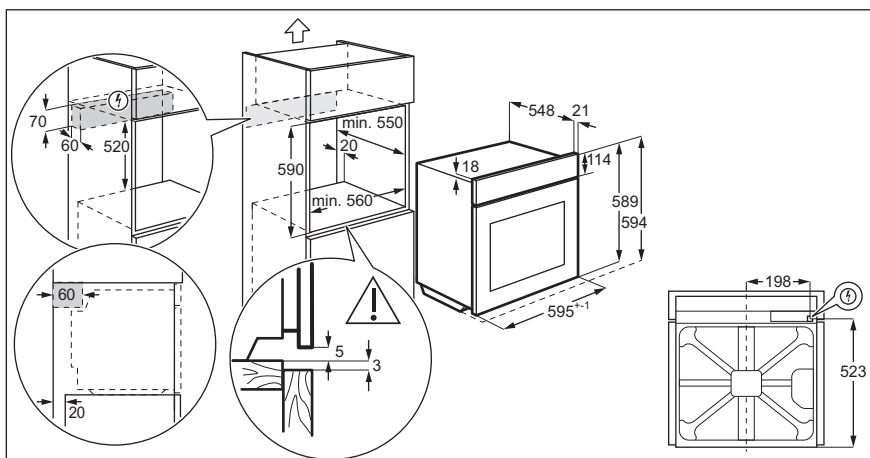
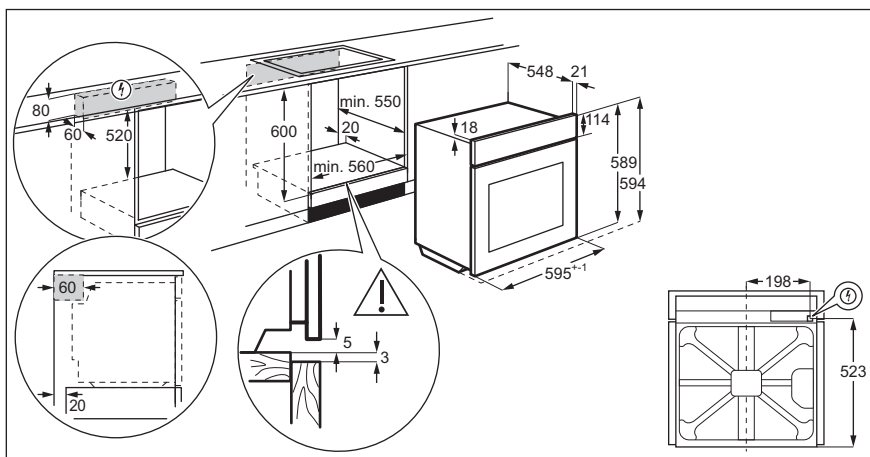
3. MONTERING



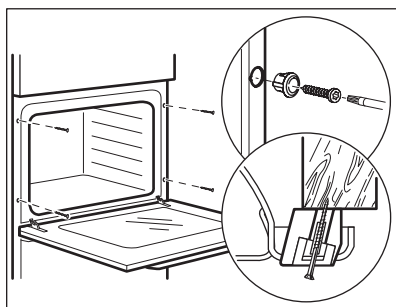
ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Innbygging

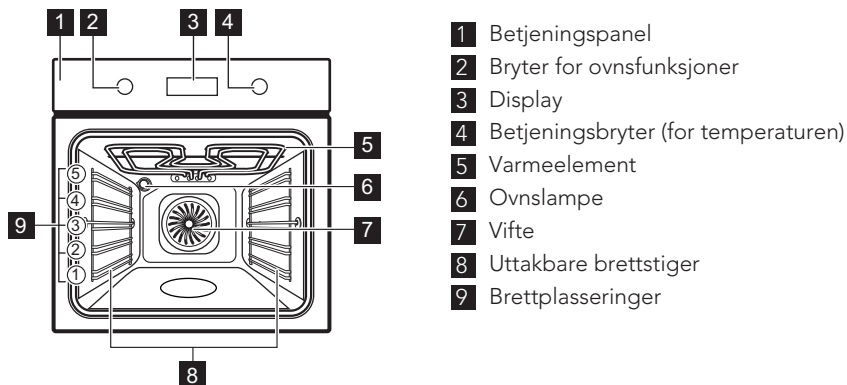


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



4.2 Tilbehør

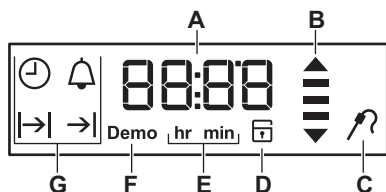
- **Rist**
Til kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
Til kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**
Til baking og steking eller som panne for å samle opp fett.

5. BETJENINGSPANEL

5.1 Pulsbrytere

Sensorfelt / knapp	Beskrivelse
—	For å stille inn tiden.
⌚	For å stille inn en klokkefunksjon.
+	For å stille inn tiden.

5.2 Display



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

6. FØR FØRSTEGANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

Se «Klokkefunksjoner» for å stille inn nytt klokkeslett.

6.1 Første gangs rengjøring

Ta ut alt inventar og alle uttakbare brettstiger fra ovnen.

Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".

Rengjør ovnen og alt tilbehør før første gangs bruk.

Sett tilbehøret og den avtagbare hyllestøtten tilbake i den opprinnelige posisjonen.

6.2 Forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

1. Still inn -funksjonen. Still maksimumstemperaturen.
2. La ovnen stå på i 1 time.
3. Still inn -funksjonen. Still maksimumstemperaturen.
4. La ovnen stå på i 15 minutter.
5. Slå ovnen av og la den avkjøles. Tilbehør kan bli varmere enn vanlig. Ovnen kan avgi lukt og røyk. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

7. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

7.1 Skjult lås

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

7.2 Varmefunksjoner

Ovnfunksjon	Påføring
0 Av-posisjon	Ovnen er av.
 Ekte varmluft	Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Still inn ovnstemperaturen til 20 °C – 40 °C lavere enn ved Over og Undervarme.
 Over og Undervarme	For å bake og steke på én høyde.

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

Ovnfunksjon	Påføring
 Pizza-funksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
 kjøtt	For å tilberede svært møre og saftige steker.
 Hold varm	For å holde mat varm.
 Tining	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tiden det tar å tine avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
 Pyrolyse	For å slå på pyrolytisk rengjøring av ovnen. Denne funksjonen brenner av gjenværende smuss i ovnen.

7.3 Stille inn en oppvarmingsfunksjon

1. Vri på knappen for varmefunksjonene for å velge en ovnsfunksjonene.
2. Vri på kontrollvelgeren for å velge temperatur .
3. For å slå ovnen av, dreier bryteren for ovnsfunksjonene til av-stilling.

Lampen lyser når ovnen er i bruk.

7.4 Oppvarmingsindikator

Når ovnsfunksjonen er i drift, vil linjene i

⏻-displayet dukke opp én etter én når temperaturen i ovnen øker, og de forsvinner når den minker.

8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Tabell over klokkefunksjoner

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

8.2 Stille inn og endre klokkeslett

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

1. Trykk på **+** eller **-** for å stille inn timene.
2. Trykk  for å bekrefte og stille inn minutter.

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

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

Displayet viser den nye tiden.

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

8.3 Stille inn STEKETID-funksjon

1. Velg en varmekfunksjon.
2. Trykk på  gjentatte ganger til  begynner å blinke.
3. Trykk på **+** eller **-** for å stille inn minutter og timer. Trykk på  for å bekrefte.

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

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

8.4 Stille inn FERDIGTID-funksjonen

1. Velg en varmekfunksjon.
2. Trykk på  gjentatte ganger til  begynner å blinke.
3. Trykk på **+** eller **-** for å stille inn timer og minutter. Trykk på  for å bekrefte.

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

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

5. Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjon.

8.5 Velg en TIDSFORSINKELSE

1. Velg en varmefunksjon.
2. Trykk på  gjentatte ganger til  begynner å blinke.
3. Trykk på  eller  for å stille minutter og timer for STEKETID.
Trykk på  for å bekrefte.
→| blinker i displayet.
4. Trykk på  eller  for å stille inn timer og minutter for FERDIGNING.
Trykk  for å bekrefte. Displayet viser    og innstilt temperatur.
Ovenn slår seg automatisk på senere, fungerer bare i en innstilt STEKETID og stopper ved innstilt FERDIGNING.
Ved innstilt steketid høres et signal i 2 minutter. →| og tidsinnstilling blinker i displayet. Ovenn slår seg av.
5. Trykk på en knapp eller åpne ovnsdøren for å stoppe signalet.
6. Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjon.

8.6 Stille inn Varselur

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

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

8.7 STOPPEKLOKKE

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

9. BRUKE TILBEHØRET



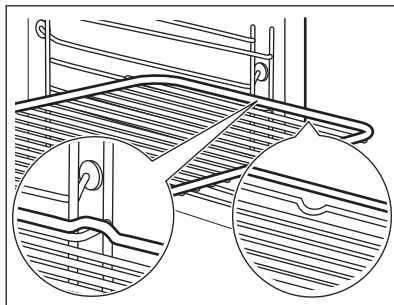
ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Sette på plass tilbehøret

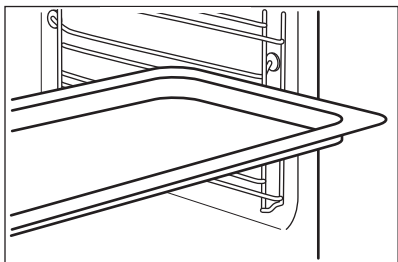
Rist:

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



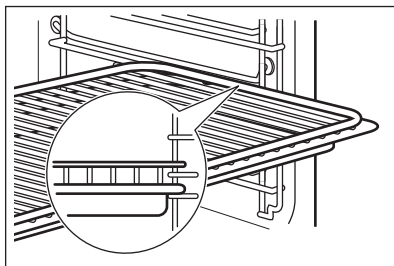
Stekebrett/ langpanne:

Skyv stekebrettet /langpannen inn i sporene på brettstigen.



Rist og stekebrett / langpanne sammen:

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



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

10. TILLEGGSFUNKSJONER

10.1 Bruke barnesikringen

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

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

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



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

For å slå av barnelåsen, gjenta trinn 2.

10.2 Restvarmeindikator

Når du slår av ovnen, viser displayet  restvarmeindikatoren hvis temperaturen i ovnen er over 40 °C. Vri for temperaturen til venstre eller høyre for å kontrollere ovnstemperaturen.

10.3 Automatisk utkopling

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

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

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

10.4 Kjølevifte

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

10.5 Sikkerhetstermostat

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

11. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.



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

11.1 Råd om tilberedning

Stekeovnen har fem
innskyvningsposisjoner.

Tell hylleposisjonene fra bunnen av
ovnen.

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

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

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

Bake kaker

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

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

Tilberedning av fisk og kjøtt

Bruk en stekepanne som er beregnet på
svært fet mat for å forhindre at ovnen får
permanente flekker.

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

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

Steketider

Steketider er avhengig av typen mat,
konsistens og mengde.

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

11.2 Innsiden av døren

På innsiden av døren finner du:

- numrene på hyllnivåene.
- informasjon om ovnsfunksjonene,
anbefalte hyllnivåer og temperaturer
for retter.

11.3 Baking og steking

 KAKER					
	Over og Undervarme		Ekte varmluft		
	 (°C)		 (°C)		
Vispede opp- skrifter	170	2	160	3 (2 og 4)	 (min) 45 - 60 Kakeform

 KAKER						
	Over og Undervarme		Ekte varmluft		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Kjeksdeig	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	Kakeform
Ostekake av kjernemelk	170	1	165	2	80 - 100	Kakeform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Stekebrett
Syltetøyterte	170	2	165	2	30 - 40	Kakeform, Ø 26 cm
Formkake	170	2	150	2	40 - 50	Kakeform, Ø 26 cm
Julekake, for- varm den tomme ovnen	160	2	150	2	90 - 120	Kakeform, Ø 20 cm
Plommekake, for- varm den tomme ovnen	175	1	160	2	50 - 60	Brødform
Muffins, for- varm den tomme ovnen	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Stekebrett
Muffins, 2 ni- våer, forvarm den tomme ovnen	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	Stekebrett
Muffins, 3 ni- våer, forvarm den tomme ovnen	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	Stekebrett
Kjeks	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Stekebrett
Kjeks, 2 nivå- er	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	Stekebrett
Kjeks, 3 nivå- er	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	Stekebrett
Marengs	120	3	120	3	80 - 100	Stekebrett

 KAKER						
	Over og Undervarme		Ekte varmluft		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Marengs, 2 nivåer, forvarm den tomme ovnen	-	-	120	2 og 4	80 - 100	Stekebrett
Boller, forvarm den tomme ovnen	190	3	190	3	12 - 20	Stekebrett
Eclair	190	3	170	3	25 - 35	Stekebrett
Eclair, 2 nivåer	-	-	170	2 og 4	35 - 45	Stekebrett
Tallerkenter	180	2	170	2	45 - 70	Kakeform, Ø 20 cm
Rik fruktkake	160	1	150	2	110 - 120	Kakeform, Ø 24 cm

Forvarm tom stekeovn.

 BRØD OG PIZZA						
	Over og Undervarme		Ekte varmluft		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Hvitt brød, 1 - 2 stykker, 0,5 kg hver	190	1	190	1	60 - 70	-
Rugbrød, forvarming er ikke nødvendig	190	1	180	1	30 - 45	Brødform
Rundstykker, 6 - 8 rundstykker	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	Stekebrett

 BRØD OG PIZZA						
	Over og Undervarme		Ekte varmluft		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Stekebrett / Grill-/stekepanne
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Stekebrett

Forvarm tom stekeovn.

Bruk kakeform.

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

Bruk det andre hyllnivået.

Bruk risten.

 KJØTT			
	Over og Under- varme	Ekte varmluft	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Storfe kjøtt	200	190	50 - 70
Svine kjøtt	180	180	90 - 120
Kalve kjøtt	190	175	90 - 120
Engelsk roastbeef, lite stekt	210	200	50 - 60
Engelsk roastbeef, middels stekt	210	200	60 - 70
Engelsk roastbeef, gjennomstekt	210	200	70 - 75

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

Bruk det andre hyllnivået.

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

11.4 Grill

Forvarm tom stekeovn.

Bruk den fjerde brett plasseringen.

Grill med maksimum temperaturinnstilling.

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

11.5 Gratinerer med vifte

Forvarm tom stekeovn.

Bruk den første eller den andre brett plasseringen.

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

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

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

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

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

 FJÆRKRE			
	 (°C)	 (min)	
Fjærkre, porsjoner, 0,2 - 0,25 kg hver	200 - 220	30 - 50	
Kylling, halv, 0,4 - 0,5 kg hver	190 - 210	35 - 50	
Kylling, poulard, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
And, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Gås, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Kalkun, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Kalkun, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

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

11.6 Tining

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

11.7 Tørking - Ekte varmluft

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

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

Bruk det tredje hyllenivået for ett brett.

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

 GRØNNSAKER		
	 (°C)	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Grønnsaker for suppe	60 - 70	5 - 6

 GRØNNSAKER		
	 (°C)	 (t)
Sopp	50 - 60	6 - 8
Urter	40 - 50	2 - 3

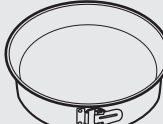
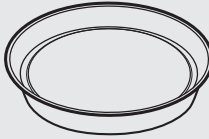
Still temperaturen til 60 - 70 °C.

 FRUKT	
	 (t)
Plommer	8 - 10
Aprikos	8 - 10
Epleskiver	6 - 8

 FRUKT
  (t)
Pærer 6 - 9

11.8 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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

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

11.9 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		 (°C)		 (min)
Søte rundstykker, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Små gjærbakst, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	30 - 40
Frossen pizza, 0,35 kg	stekerist	220	2	10 - 15
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	25 - 35
Brownies	stekebrett eller langpanne	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	200	3	25 - 30
Sukkerbrød, pai-base	sukkerbrødbunn-form på rist	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (min)
Victoriasandwich	bakeform på rist	170	2	40 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	25 - 30
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	25 - 30
Småkaker, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søtt bakverk, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	25 - 35
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	20 - 30
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	200	3	25 - 30
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	25 - 30

11.10 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

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

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

12. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmidler

Rengjør ovnens forside med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

For å rengjøre metalloverflater, bruk et dedikert rengjøringsmiddel.

Rengjør fastbrent smuss med stekeovnsrens.



Hverdagsbruk

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre matrester kan føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.

Fuktighet kan kondensere inne i ovnen eller på glasspanelene på døren. For å redusere kondensen, kan du la apparatet stå på i 10 minutter før du setter inn maten. Tørk av ovnsrommet med en myk klut etter bruk.



Praktisk tilbehør

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.

Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler, skarpe kanter eller i oppvaskmaskin.

12.2 Ovner i rustfritt stål eller aluminium

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

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

12.3 Slik fjerner du: hyllestøtter

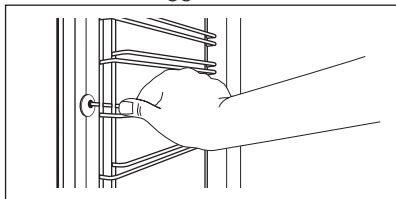
Fjern hyllestøttene.



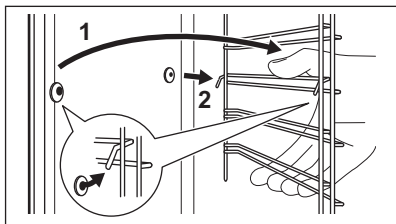
FORSIKTIG!

Vær forsiktig når du fjerner ovnsstigene.

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



2. Trekk den bakte delen av ovnsstigen ut fra veggen og ta den ut.



Monter tilleggsutstyret som er blitt fjernet i omvendt rekkefølge.

12.4 Pyrolyse



FORSIKTIG!

Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.



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



ADVARSEL!

Ovnen blir svært varm. Fare for brannskader.



FORSIKTIG!

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

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

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

Trykk på  eller vri temperaturbryteren for å begynne pyrolysen. Du kan bruke Slutfunksjonen for å velge starttid for rengjøringen.

Under pyrolyse er ovnslampen slått av.

5. Når ovnen står på den innstilte temperaturen, låses døren. Displayet viser  og linjene på varmeindikatoren til døren låses opp. For å stoppe pyrolyserengjøringen før den er ferdig, må du dreie

bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjon ("OFF").

6. Etter at selvrensjeringen med pyrolyse er ferdig, viser displayet klokkeslettet. Ovnsdøren forblir låst.
7. Døren kan åpnes så snart ovnen er avkjølt.

12.5 Husk å rengjøre

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



Påminneren for "Husk å rengjøre!" slukkes:

- etter at pyrolysen er ferdig.
- hvis du trykker på **+** og **-** samtidig mens PYR blinker i displayet.

12.6 Fjerning og montering av døren

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



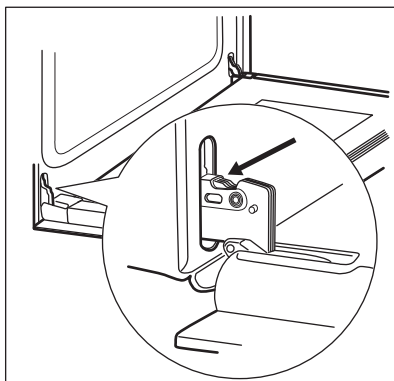
Ovnsdøren kan smelle igjen hvis du prøver å ta ut glassene før du fjerner ovnsdøren.



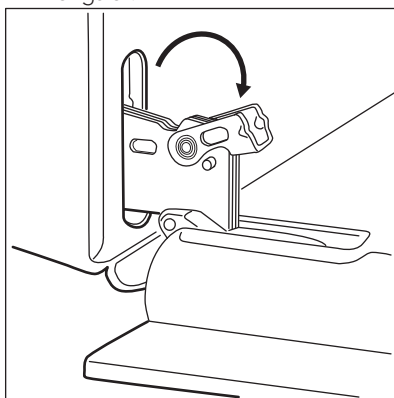
FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten glassene.

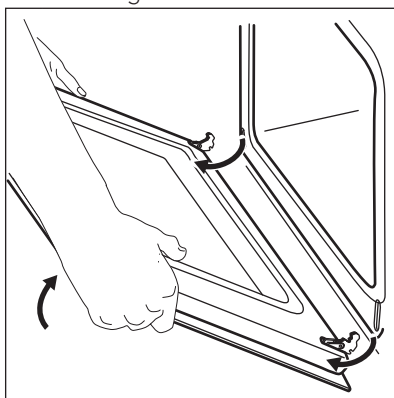
1. Åpne døren helt og hold begge hengsler.



2. Løft og dreii spakene helt på begge hengsler.

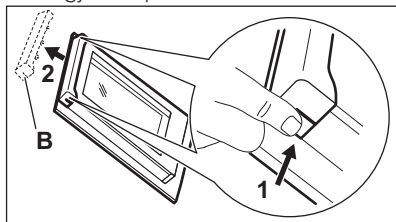


3. Lukk ovnsdøren til første åpne posisjon. Trekk og løft så døren utover og ta den ut av holderen.

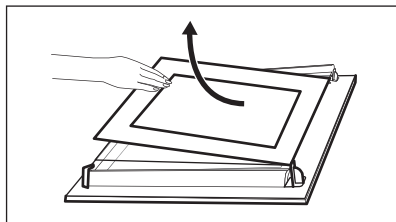


4. Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.

5. Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



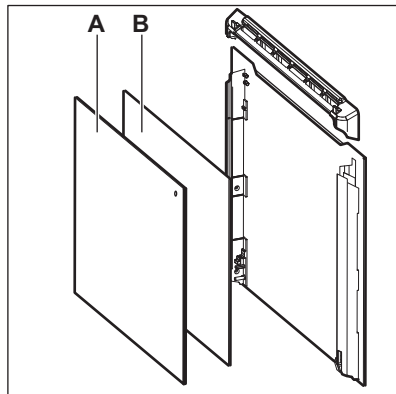
6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold dørens glass på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut én etter én. Begynn med det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



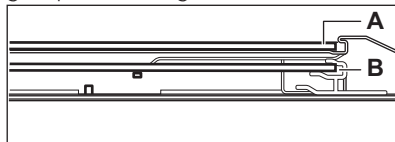
8. Rengjør glassene med vann og såpe. Tørk glasspanelet omhyggelig. Ikke rengjør glassene i oppvaskmaskinen. Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.

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

Dørlisten klikker når den installeres riktig.



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



12.7 Slik bytter du: Ovnslampe



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

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



FORSIKTIG!

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

Baklampe

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

13. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva du må gjøre hvis...

Problem	Mulig årsak	Feilhåndtering
Du kan ikke aktivere eller betjene ovnen.	Ovnen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Sjekk om apparatet er koblet til strømmettet på riktig måte (se koblingsskjema).
Ovnen blir ikke varm.	Stekeovnen er slått av.	Slå på stekeovnen.
Ovnen blir ikke varm.	Klokken er ikke stilt.	Still klokken.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Sørg for at innstillingene er riktige.
Ovnen blir ikke varm.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er aktivert.	Se "Automatisk utkopling".
Ovnen blir ikke varm.	Barnesikringen er på.	Se "Bruke barnesikringen".
Ovnen blir ikke varm.	Døren er ikke skikkelig lukket.	Lukk døren helt.
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Lampen lyser ikke.	Pæren er defekt.	Skift ut lampen.
Damp og kondens legger seg på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15 – 20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Displayet viser "C3".	Rengjøringsfunksjonen virker ikke. Du lukket ikke døren helt eller den elektroniske dørlåsen er defekt.	Lukk døren helt.
Displayet viser "F102".	- Du lukket ikke døren helt. - Dørlåsen er defekt.	- Lukk døren helt. - Deaktiver ovnen med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og aktiver den igjen. - Hvis displayet viser "F102" igjen, må du kontakte kundeservice

Problem	Mulig årsak	Feilhåndtering
Displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen.	Det er en elektrisk feil.	- Deaktiver ovnen med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og aktiver den igjen. - Hvis displayet viser feilkoden igjen, må du kontakte kundeservice.
Apparatet er slått på og blir ikke varmt. Viften går ikke. Displayet viser "Demo" .	Demofunksjonen er aktivert.	- Slå av ovnen. - Trykk og hold knappen +. - Det første tallet på displayet ok Demo-indikatoren begynner å blinke. - Skriv inn koden 2468 ved å trykke på knappen + eller — for å endre verdiene, og trykk på ⌚ for å bekrefte. - Det neste tallet begynner å blinke. Demo-modus deaktiveres når du bekrefter det siste tallet og koden er riktig.
Displayet viser "12.00".	Det var strømbrudd.	Tilbakestill klokken.

13.2 Servicedata

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

Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på

typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

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

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark*

Leverandørens navn	AEG	
Modellidentifikasjon	BPB331021M 949498032, 949498144 BPB331022M 949498079, 949498149 BPB33102FM 949498091, 949498150 BPK331021M 949498070, 949498146	
Energieffektivitetsindeks	81.2	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus	
Energiforbruk med standard matmengde, viftetvunget modus	0.69 kWh/syklus	
Antall hulrom	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	72 l	
Type ovn	Innebygd ovn	
Masse	BPB331021M	31.4 kg
	BPB331022M	31.4 kg
	BPB33102FM	31.4 kg
	BPK331021M	31.4 kg

* For European Union i henhold til EU-reguleringene 65/2014 og 66/2014.

For Republikken Hviterussland i henhold til STB 2478-2017, vedlegg G; STB 2477-2017, vedlegg A og B.

For Ukraina i henhold til 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gjelder ikke for Russland.

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

14.2 Energisparende



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

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

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

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

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

Matlaging med vifte

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare strøm.

Restvarme

Ved noen ovnfunksjoner, hvis programmet med Steketid eller Sluttid er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 minutter, deaktiveres varmeelementene automatisk tidligere i enkelte ovnsfunksjoner.

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

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

Bruk restvarmen til å varme opp andre tallerkener.

Slik holder du maten varm

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

Baking med fukt

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

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

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet

 sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	34
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	36
3. INSTALLATION.....	40
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	41
5. KONTROLLPANELEN.....	41
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	42
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	42
8. KLOCKFUNKTIONER.....	44
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	45
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	46
11. TRICKS OCH TIPS.....	46
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	58
13. FELSÖKNING.....	61
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	63

FÖR PERFEKT RESULTAT

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



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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

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

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte

ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

1.2 Allmän säkerhet

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

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

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.

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

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	590 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm

Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	569 mm
Djupet på den inbyggda produkten	548 mm
Djup med öppen lucka	1022 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	560x20 mm
Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4x25 mm

2.2 Elektrisk anslutning



VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.

- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om 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 levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

Kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

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

Total effekt (W)	Kabeldel (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).

2.3 Användning



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 produkten.



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 ugnsbotten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.

- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om produkten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



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.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om sådan finns) med rengöringsmedel.

2.5 Pyrolyсреngöring



VARNING!

Risk för skador / brand / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
 - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolyсреngöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolyсреngöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventیلerna.
- Pyrolyсреngöring är en högttemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
 - tillse god ventilation under och efter varje pyrolyсреngöring.
 - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolyssugnar.
 - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolyсреngöringen. 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 pyrolyssugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.

- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolyssugnar/matlagningrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och eller personer med sjukdom.

2.6 Lampa inuti produkten



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

2.7 Service

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

2.8 Kassering



VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

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

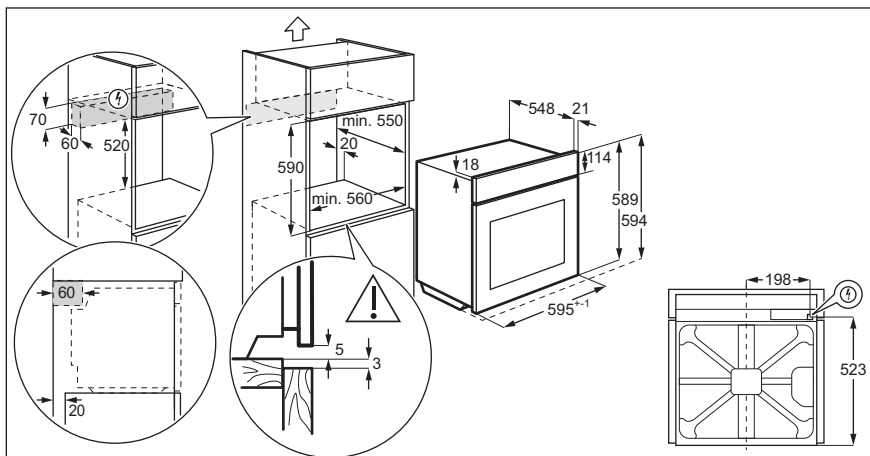
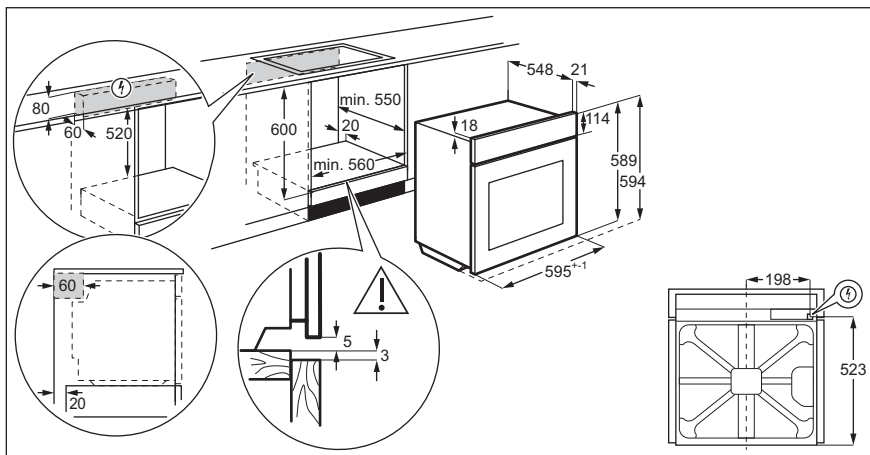
3. INSTALLATION



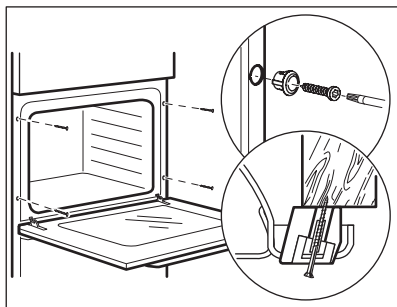
WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

3.1 Inbyggd

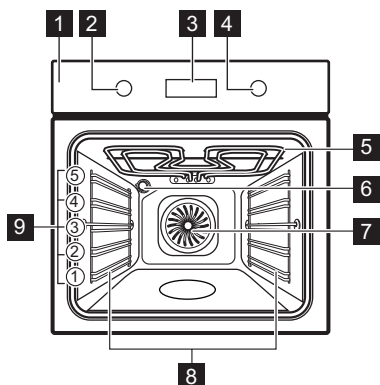


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Display
- 4 Kontrollvred (för temperaturen)
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Ugnssteg, löstagbar
- 9 Ugnsnivåer

4.2 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**

- För kakor och småkakor.
- **Långpanna**
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

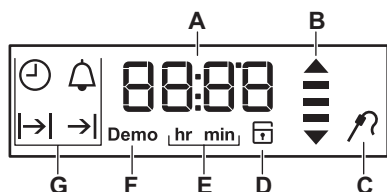
5. KONTROLLPANELEN

5.1 Knappar

Sensorfält/knapp	Beskrivning
—	Gör så här för att ställa in tiden.

Sensorfält/knapp	Beskrivning
	Ställa in en klockfunktion.
+	Gör så här för att ställa in tiden.

5.2 Display



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

6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

6.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

6.2 Förvärmning

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

- Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
- Låt ugnen stå på i en timme.
- Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur.
- Låt ugnen vara igång i 15 minuter.
- Stäng av ugnen och låt den svalna. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

7. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Infällbara vred

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

7.2 Uppvärmningsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
0	Ugnen är avstängd.
Avstängt läge	

Ugnsfunktion	Program
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för Över- och undervärme.
 Över- och undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Varmluft med fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft med fukt. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.
 Snabbgrillning	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.

Ugnsfunktion	Program
 Turbogrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Pizza-funktion	Tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Kött	För tillagning av mycket möra, saftiga stekar.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
 Pyrolys	För att sätta igång pyrolysurengöring av ugnen. Denna funktion bränner bort kvarvarande rester i ugnen.

7.3 Ställa in en värmefunktion

1. Vrid vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.
 2. Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.
- Lampan tänds när ugnen är igång.
3. Vrid vredet för värmefunktioner till Off-läge (Av) för att stänga av ugnen.

7.4 Indikator för uppvärmning

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

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Tabell över klockfunktioner

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

8.2 Ställa in och ändratiden

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

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

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

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

På displayen visas den nya tiden.

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

8.3 Ställa in KOKTID

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

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

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

8.4 Ställa in SLUTTID

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

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

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

8.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in en värmefunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på  eller  för att ställa in minuter och därefter timmar för KOKTID. Tryck på  för att bekräfta.

Displayen visar  som blinkar.

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

Ugnen sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN.

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

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

8.6 Ställa in SIGNALUR

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

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

8.7 TIDTAGNING

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

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



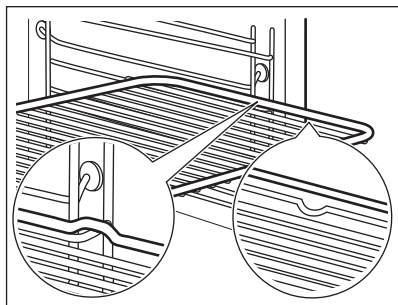
VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta in tillbehör

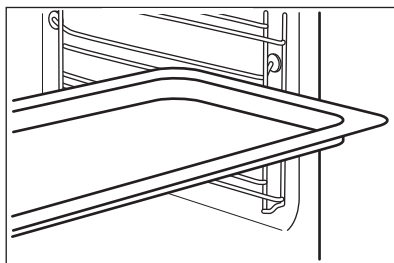
Galler:

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



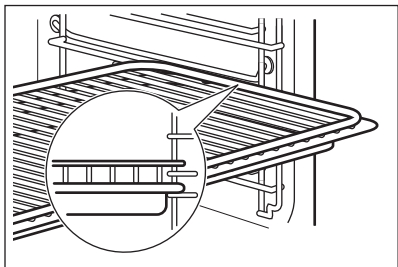
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

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



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

10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Använda barnlåset

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

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

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



Symbolen  visas på displayen också när pyrolysfunktionen är på.

Upprep steg 2 för att stänga av Barnlåset.

10.2 Restvärmeindikering

När ugnen stängs av visas

restvärmeindikatorn  på displayen om temperaturen i ugnen överstiger 40 °C. Vrid på temperaturvredet till vänster eller höger för att kontrollera ugnstemperaturen.

10.3 Automatisk avstängning

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



(°C)



(tim)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5

250 - Maximalt

3

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

10.4 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

10.5 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

11. TRICKS OCH TIPS



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

11.1

Tillagningsrekommendationer

Ugnen har fem hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

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

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

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

Baka kakor

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

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

Tillagning av kött och fisk

Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.

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

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

Tillagningstider

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

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

11.2 Ugnsluckans insida

På insidan av luckan hittar du:

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

11.3 Bakning och stekning

	Över- och undervärme		Varmluft		(min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Recept där vispning ingår	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	Kakform
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	Kakform

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

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

Förvärm den tomma ugnen.

 BRÖD OCH PIZZA						
	Över- och undervärme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Fransbröd, 1 - 2 stycken, 0,5 kg styck	190	1	190	1	60 - 70	-
Rågbröd, förvärmning är inte nödvändigt	190	1	180	1	30 - 45	Brödform
Fransbullar, 6 - 8 bullar	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	Bakplåt

BRÖD OCH PIZZA						
	Över- och under- värme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bakplåt / Djup plåt
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bakplåt

Förvärm den tomma ugn.

Använd kakform.

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

Använd den andra hyllpositionen.

Använd gallret.

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

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

Använd den andra hyllpositionen.

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

11.4 Grill

Förvärm den tomma ugnen.

Använd den fjärde hyllpositionen.

Grillning med maximal temperaturinställning.

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

11.5 Turbogrillning

Förvärm den tomma ugnen.

Använd första eller andra hyllpositionen.

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

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

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

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

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

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

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

11.6 Upptining

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

11.7 Dehydrering - Varmluft

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.

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

För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

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

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

 GRÖNSAKER		 (°C)	 (tim)
Örter		40 - 50	2 - 3

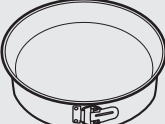
Ställ in temperaturen till 60 - 70 °C.

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

 FRUKT	
	 (tim)
Päron	6 - 9

11.8 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör

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

			
Pizzaform	Ugnform	Portionsformar	Tårtbottenform
Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm i diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter

11.9 Varmluft med fukt

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

		 (°C)		 (min.)
Söta bullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Franskbullar, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Frys pizza, 0,35 kg	galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	200	3	25 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Tårtbotten	gratängform på galler	170	2	40 - 50

		 (°C)		 (min.)
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30
Kokt kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30
Cookies, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mandelbiskvier, 24 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Mördegkakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Grönsaker, kokta, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

11.10 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Småkakor, 20 stycken/plåt	Över- och undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 30	-
Småkakor, 20 stycken/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkakor, 20 stycken/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	-
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Över- och undervärme	Galler	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Över- och undervärme	Galler	2	170	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegskakor	Över- och undervärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rosta, 4 - 6 bitar	Grill	Galler	4	max.	2 - 3 minuter första sidan, 2 - 3 minuter andra sidan	Förvärm ugnen i 3 minuter.

						
				(°C)	(min.)	
Hamburgare av nötkött, 6 bitar, 0,6 kg	Grill	Galler och långpanna	4	max.	20 - 30	Placera galleret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen i 3 minuter.

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring



Rengöringsmedel

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och mildt rengöringsmedel.

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugnsgrengöring.



Används varje dag

Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risker är högre för grillpannan.

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före tillagning. Torka av ugnen med en mjuk trasa efter användning.



Tillbehör

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slipeffekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen.

12.2 Ugnar i rostfritt stål eller aluminium

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

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

12.3 Hur man tar bort: ugnsstegarna

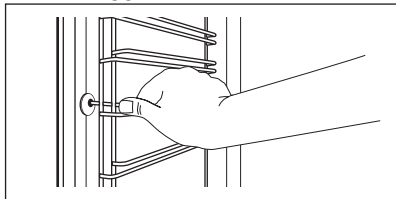
Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.



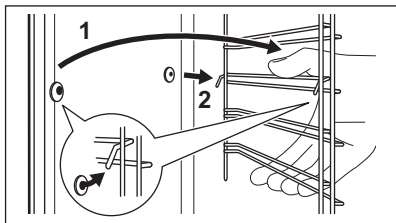
FÖRSIKTIGHET!

Var försiktig när du avlägsnar ugnsstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

12.4 Pyrolys



FÖRSIKTIGHET!

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



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



VARNING!

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



FÖRSIKTIGHET!

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

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

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

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

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

12.5 Påminnelse rengöring

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



Påminnelsen om rengöring slocknar:

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

12.6 Demontering och montering av luckan

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



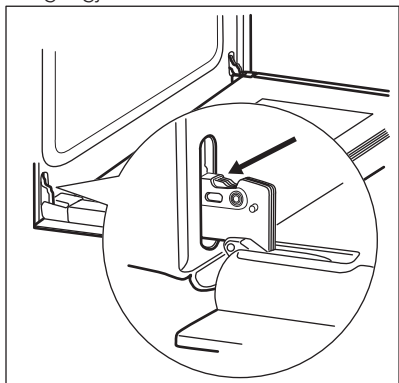
Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tar bort ugnsluckan.



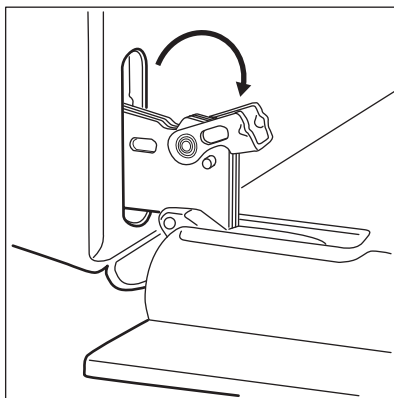
FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

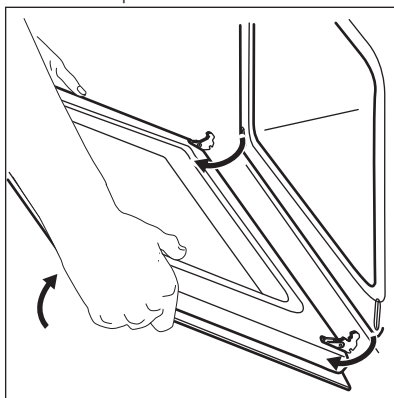
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



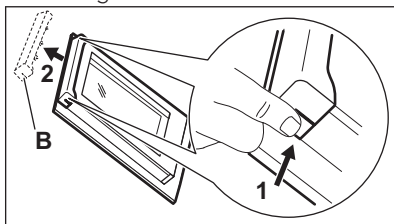
2. Lyft och vrid spakarna helt på båda gångjärnen



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

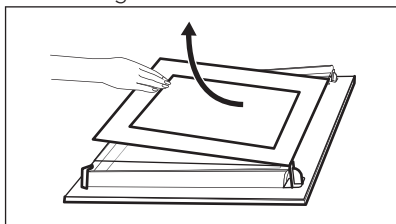


4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



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

till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.

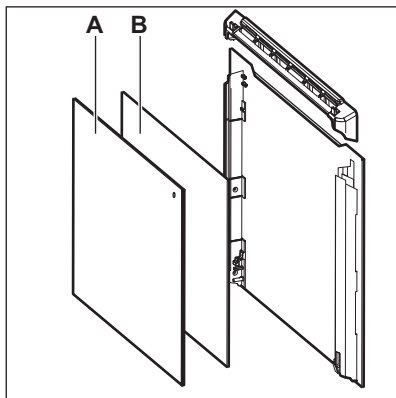


8. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka glasrutorna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

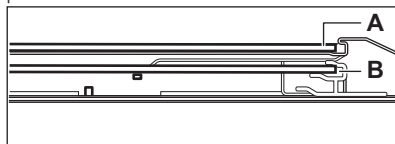
När rengöringen är klar, sätt tillbaka glasrutorna och ugnsluckan.

Var noga med att sätta tillbaka glasrutorna (A och B) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen, varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.



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



12.7 Byte av: Lampa



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

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



FÖRSIKTIGHET!

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

Baklampan

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

13. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 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.	Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
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.
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.
På displayen visas "C3".	Rengöringsfunktionen fungerar inte. Du har inte stängt luckan ordentligt eller så är luckan trasig.	Stäng luckan helt.
Displayen visar "F102".	- Du har inte stängt luckan ordentligt. - Det elektroniska lucklåset är trasigt.	- Stäng luckan helt. - Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. - Kontakta kundtjänst om "F102" visas på displayen igen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	• Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. • Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo".	Demoläget är aktiverat.	1. Stäng av ugnen. 2. Håll in knappen . 3. Den första siffran på displayen och Demo-indikatorn börjar blinka. 4. Ange koden 2468 genom att trycka in knapparna  eller  för att ändra värdena och tryck på  för att bekräfta. 5. Nästa siffra börjar blinka. 6. Demo-läget avaktiveras när du bekräftar den sista siffran och koden är korrekt.
Displayen visar "12.00".	Det har varit strömbrott.	Ställ klockan.

13.2 Serviceinformation

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

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

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

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	AEG
--------------------	-----

Modellbeskrivning	BPB331021M 949498032, 949498144 BPB331022M 949498079, 949498149 BPB33102FM 949498091, 949498150 BPK331021M 949498070, 949498146	
Energiindex	81.2	
Energieffektivitetsklass	A+	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under- värme	0.93 kWh/program	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	72 l	
Typ av ugn	Inbyggnadsugn	
Massa	BPB331021M	31.4 kg
	BPB331022M	31.4 kg
	BPB33102FM	31.4 kg
	BPK331021M	31.4 kg

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

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

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

14.2 Energibesparing



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

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

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

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

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

Laga mat med varmluft

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

Restvärme

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

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

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar.

Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

För varmhållning av mat

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

Varmluft med fukt

För att spara energi under tillagningen.

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

15. 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



867347101-D-392019



AEG