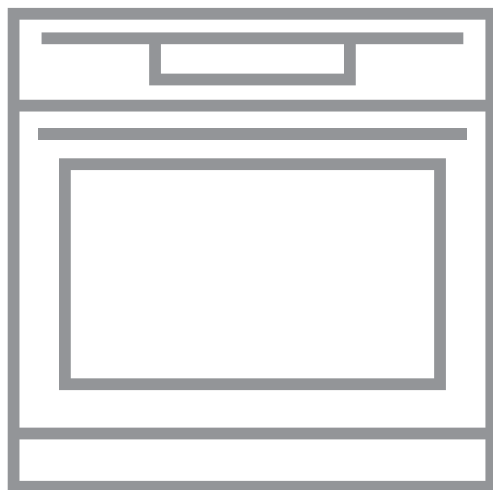


▶ BPB352021M
BPB352021W

DA Brugsanvisning 2
Dampovn
FI Käyttöohje 37
Höyryuuni

USER MANUAL



AEG

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	9
6. DAGLIG BRUG.....	9
7. URFUNKTIONER.....	12
8. BRUG AF TILBEHØRET.....	13
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	15
10. RÅD OG TIPS.....	16
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	28
12. FEJLFINDING.....	32
13. ENERGIEFFEKTIV.....	35

FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak fordi du valgte dette produkt fra AEG. Vi har skabt det, så du kan nyde en uovertruffen funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:

www.aeg.com/webselfservice



Registrere dit produkt for bedre service:

www.registeraeg.com



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:


www.aeg.com/shop


KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar

for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn mellem 3 og 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand af apparatet, med mindre de overvåges konstant.
- Lad ikke børn lege med apparatet .
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele kan blive meget varme under brugen.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en tekniker.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovenhandsker til at tage ribber eller ovenfaste fæde ud eller sætte dem i.
- Kobl enheden fra strømforsyningen inden rengøring og vedligeholdelse.

- **ADVARSEL:** Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skræppe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.
- Overskydende spild skal fjernes inden den pyrolytiske rensning. Tag alle dele ud af ovnen.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.

- Før montering af apparatet kontrolleres, om ovnlugen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	590 (600) mm
Kabinetbredde	560 mm
Kabinetybde	550 (550) mm
Højden foran på apparatet	594 mm

Højden bagest på apparatet	576 mm
Bredden foran på apparatet	595 mm
Bredden bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	569 mm
Apparatets indbygningdybde	548 mm
Dybde med åben dør	1022 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringskruer	4x25 mm

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke adaptere til flere stik og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.

- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette apparat er forsynet med et stik og et forbindelseskabel.

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

Se tilsluttet effekt i alt på typeskiltet for at få oplysninger om kablets tværsnit. Du kan også se i tabellen:

Effekt i alt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Jordkablet (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end fase- og nul kabler (blå og brune kabler).

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Belast ikke lågen, når den er åben.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
 - Læg ikke aluminiumfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
 - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringes ikke apparatets ydeevne.

- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel og forårsage efterfølgende skade på apparatet, husenheden eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.
- Undgå at rengøre den katalytiske emalje (hvis dette er relevant) med rengøringsmidler.

2.5 Pyrolytisk selvrens



ADVARSEL!

Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolyse-tilstand. Start ikke pyrolysen, hvis der er trykket på Plus damp-knappen.

- Før du udfører en pyrolytisk selvrensning eller Ibrugtagning, skal du først tage følgende ud af ovnen:
 - alle madlavningsrester, pletter fra olie eller fedt / belægninger.
 - alle udtagelige genstande (inkl. rist, ovnribber osv., der fulgte med produktet), herunder evt. alle non-stick gryder, pander, bakker, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger til pyrolytisk rensning.
- Hold børn væk fra apparatet, mens den pyrolytiske rensning er i gang. Apparatet bliver meget varmt, og der udledes varm luft fra de forreste køleaftæk.
- Pyrolytisk rensning sker ved en høj temperatur, der kan frigive dampe fra madlavningsrester og produktionsmaterialet, hvorfor forbrugerne på det kraftigste rådes til at:
 - sørge for god udluftning under og efter hver pyrolytisk rensning.
 - sørge for god udluftning under og efter første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for potentielle dampe, der udsendes under rensningen af alle pyrolytiske ovne.
 - Dyr (især fugle) skal flyttes til et område med god udluftning og må ikke være i nærheden af apparatet under og efter hver pyrolytisk rensning og første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale

temperaturændringer i nærheden af alle pyrolytiske ovne, når den pyrolytiske selvrensning er i gang.

- Non-stick overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolytisk rensning ved høj temperatur i alle pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe af lavt niveau.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester, som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, herunder børn eller personer med fysiske lidelser.

2.6 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Den type pære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Den må ikke bruges til anden belysning.
- Før lampen skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse



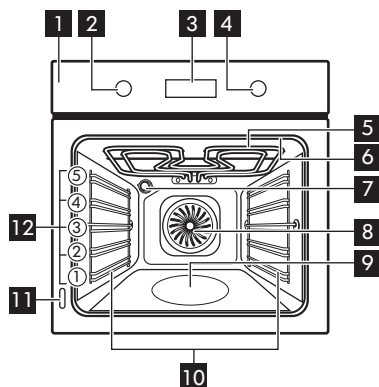
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Kontrolpanel
- 2 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 3 Display
- 4 Funktionsvælger
- 5 Varmelegeme
- 6 Bøsning til termometer
- 7 Ovnære
- 8 Ventilator
- 9 Ovnrumsprægning
- 10 Ovnribber, udtagelige
- 11 Mærkeplade
- 12 Rillepositioner

3.2 Tilbehør

- **Trådris**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**
Til kager og lagkagebunde.
- **Grill/bradepande**

Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

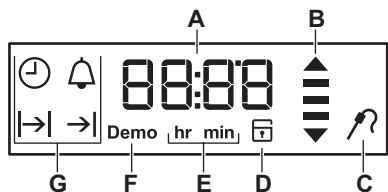
- **Stegetermometer**
Bruges til at måle, hvor gennemstegt kødet er.

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Knapper

Sensorfelt/knap	Beskrivelse
—	Indstilling af tiden.
⌚	Indstilling af en urfunktion.
+	Indstilling af tiden.
🔥	For at tænde funktionen Varmluft PLUS.

4.2 Display



- A. Timer / Temperatur
- B. Opvarmnings-/restvarmeindikator
- C. Termometer (kun udvalgte modeller)
- D. Elektronisk lågelås (kun udvalgte modeller)
- E. Timer/minutter
- F. Demo-tilstand (kun udvalgte modeller)
- G. Urfunktioner

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

Se kapitlet "Urfunktioner" for at indstille klokkeslættet.

5.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovenribber fra ovnen.

Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".



Gør ovnen og tilbehøret rent, inden du tager det i brug. Anbring tilbehør og udtagelige ovenribber i deres oprindelige positioner.

5.2 Forvarmning

Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.



For funktionen: Varmluft PLUS se kapitlet "Daglig brug," Indstilling af funktionen: Varmluft PLUS".

1. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
2. Lad ovnen være tændt i 1 time.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
4. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
5. Sluk for ovnen, og lad den køle ned. Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Ovnen kan udsende lugt og røg. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!






Se kapitlerne om sikkerhed.





6.1 Forsænkbare knapper

Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

6.2 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
 Slukposition	Ovnen er slukket.
 Hurtig opvarmning	Opvarmningstiden reduceres.

Ovnfunktion	Applikation
 <p>Varmluft / Varmluft PLUS</p>	<p>Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørning af fødevarer. Sæt temperaturen 20- 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.</p> <p>Til at tilføje fugtighed under madlavningen. Til at opnå den rette farve og sprøde skorpe under bagning. Til at give større saftighed under genopvarmning.</p>
 <p>Pizza</p>	<p>Til at bage pizza. Til at lave en kraftig brunng og en sprød bund.</p>
 <p>Over-/undervarme</p>	<p>Til at bage og stege mad på en hyldeposition.</p>
 <p>Undervarme</p>	<p>Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.</p>
 <p>Optøning</p>	<p>Til at optø mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.</p>

Ovnfunktion	Applikation
 <p>Fugtig varmluft</p>	<p>Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Se kapitlet "Råd" vedrørende tilberedningsanvisninger, Fugtig varmluft. Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højeste mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan reduceres. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse. Denne funktion blev anvendt til at overholde energieffektivitetsklassen iht. EN 60350-1. Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.</p>
 <p>Stor Grill</p>	<p>Til grillstegning af store mængder tynde madvarer og til toastbrød.</p>
 <p>Turbogrill</p>	<p>Til at stege store stykker kød eller fjerkræ med ben i på en hyldeposition. Til at lave gratiner og til at brune.</p>
 <p>Pyrolyse</p>	<p>Til aktivering af pyrolytisk rensning af ovnen. Denne funktion brænder resterende snavs i ovnen af.</p>

6.3 Indstilling af en ovnfunktion

1. Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion .

2. Drej funktionsvælgeren for at vælge temperaturen.
Lampen tændes, når ovnen er i gang.
3. Ovnen slukkes ved at sætte knappen for ovnfunktioner på sluk-stillingen.

6.4 Indstilling af funktionen: Varmluft PLUS

Denne funktion øger fugtigheden under tilberedning.

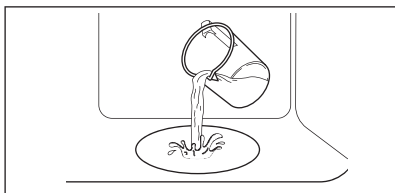


ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger. Åbn forsigtigt døren, efter funktionen stopper.

1. Fyld ovnrumsprægningen med vand fra hanen.






Ovnrumsprægningens maks. vandkapacitet er 250 ml.
Fyld kun rummets prægning op med vand, når ovnen er kold.




FORSIGTIG!

Fyld ikke rummets prægning under tilberedning, eller når ovnen er meget varm.

2. Indstil funktionen:  .
 3. Tryk på: Plus damp .
- Den virker kun med funktionen: Varmluft PLUS.

Kontrollampen tændes.

4. Drej funktionsvælgeren for at indstille en temperatur.
5. Opvarm den tomme ovn i 10 minutter for at skabe fugt.
6. Sæt mad i ovnen.
Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd". Under tilberedning må ovndøren ikke åbnes.
7. Drej knappen for ovnfunktionerne til slukfunktionen, og tryk på Plus damp  for at slukke for ovnen.
Lampen slukkes.
8. Fjern vandet fra rummets prægning.



ADVARSEL!

Sørg for, at ovnen er afkølet, inden du fjerner det resterende vand fra rummets prægning.

6.5 Hurtig opvarmning


Med hurtig opvarmning reduceres opvarmningstiden.



Stil ikke maden i ovnen, når Hurtig opvarmning er i gang.






1. Drej ovenns funktionsvælger til at indstille den hurtige opvarmning.
 2. Drej temperaturvælgeren for at indstille temperaturen.
- Signalet lyder, når ovnen har nået den indstillede temperatur.
3. Vælg en ovnfunktion.

6.6 Indikator for opvarmning

Når ovnfunktionen er aktiv, vises bjælkerne i displayet  én efter én, når temperaturen i ovnen øges og forsvinder, når temperaturen falder.

7. URFUNKTIONER


7.1 Tabel for urfunktionstaster

Urfunktions-tast	Egnet til
 AKTUEL TID	For at se eller ændre den aktuelle tid. Den aktuelle tid kan kun ændres, når ovnen er slukket.
 VARIGHED	Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt. Fungerer kun, når en ovnfunktion er valgt.
 SLUTTID	Til indstilling af, hvornår ovnen skal slukkes. Fungerer kun, når en ovnfunktion er valgt.
 UDSKUDT TID	Kombination af VARIGHED og SLUT-funktion.
 MINUTUR	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. MINUTURET kan aktiveres på et vilkårligt tidspunkt, også hvis ovnen er slukket.
00:00 OPTÆLLINGSTIMER	Hvis du ikke indstiller en anden urfunktion, overvåger OPTÆLLINGSTIMER automatisk, hvor længe ovnen er i drift. Den aktiveres, når ovnen begynder at varme. Optællingstimeren kan ikke bruges med funktionerne: VARIGHED, SLUT, stegetermometer.

7.2 Indstilling og ændring af tid


Efter den første forbindelse til nettet skal du vente, til displayet viser **hr** og "12:00". "12" blinker.

1. Tryk på **+** eller **-** for at indstille timerne.



2. Tryk på  for at bekræfte, og indstil minutterne.

Displayet viser **min** og den indstillede time. "00" blinker.





3. Tryk på **+** eller **-** for at indstille de aktuelle minutter.

4. Tryk på  for at bekræfte, eller det indstillede klokkeslæt gemmes automatisk efter 5 sekunder.





Displayet viser den nye tid.

Tryk gentagne gange på  for at ændre klokkeslættet, indtil indikatoren for klokkeslættet  blinker på displayet.






7.3 Indstille VARIGHED-funktionen

1. Vælg en ovnfunktion.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Tryk på **+** eller **-** for at indstille minutterne og derefter timerne. Tryk på  for at bekræfte. Når den indstillede Varighed er gået, udsendes der et signal i 2 minutter.  og tidsindstillingen blinker i displayet. Ovnen slukkes automatisk.
4. Tryk på en vilkårlig knap, eller åbn ovndøren for at afbryde signalet.
5. Drej ovnens funktionsvælger til slukpositionen.




7.4 Indstille SLUT-funktion

1. Vælg en ovnfunktion.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Tryk på **+** eller **-** for at indstille timerne og derefter minutterne. Tryk på  for at bekræfte. På den indstillede Slut tid udsendes der et signal i 2 minutter.  og tidsindstillingen blinker på displayet. Ovnen slukkes automatisk.
4. Tryk på en vilkårlig knap, eller åbn ovndøren for at afbryde signalet.
5. Drej ovnens funktionsvælger til slukpositionen.

7.5 Indstillingen af funktionen UDSKUDT TID


1. Vælg en ovnfunktion.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Tryk på  eller  for at indstille minutterne og derefter timerne for VARIGHED-tid. Tryk på  for at bekræfte.

Displayet blinker og viser .

4. Tryk på  eller  for at indstille timerne og derefter minutterne for SLUT tid. Tryk på  for at bekræfte.

Displayet viser   og den indstillede temperatur.





Ovnen tændes automatisk senere. Fungerer for den indstillede VARIGHED-tid og stopper ved den indstillede SLUT-tid.

På den indstillede SLUT-tid udsendes der et signal i 2 minutter.  og tidsindstillingen blinker på displayet. Ovnen slukkes.

5. Tryk på en vilkårlig knap, eller åbn ovndøren for at afbryde signalet.
6. Drej ovnens funktionsvælger til slukpositionen.

7.6 Indstilling af MINUTUR

Minutret kan både indstilles, når ovnen er tændt og slukket.

1. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
2. Tryk på  eller  for at indstille sekunderne og derefter minutterne. Når den indstillede tid er længere end 60 minutter, blinker **hr** på displayet.
3. Indstil timerne.
4. MINUTURET starter automatisk efter 5 sekunder. Når 90% af den indstillede tid er gået, udsendes signalet.
5. Når den indstillede tid er gået, udsendes signalet i 2 minutter.

"00:00" og  blinker på displayet. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

7.7 OPTÆLLINGSTIMER

Tryk og hold på  og  for at nulstille optællingstimeren. Timeren begynder at tælle op.

8. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Brug af termometeret

Termometeret måler kernetemperaturen i kødet. Når kødet har nået den indstillede temperatur, slukker ovnen.

Der skal tages hensyn til to temperaturer:

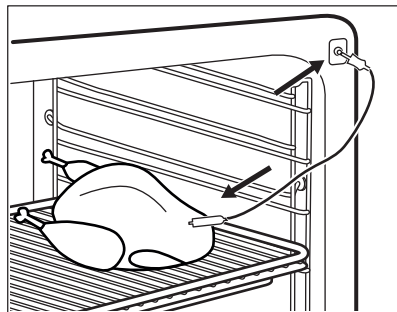
- Ovntemperaturen. Se stege-/bagetabellen.
- Kernetemperaturen. Se tabellen for stegetermometeret.




FORSIGTIG!

Brug kun det termometer, som hører til ovnen eller et tilsvarende anskaffet som original reservedel.


1. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur.
2. Indsæt termometerets spids (med symbolet  på håndtaget) i midten af kødet.
3. Sæt termometerets stik i stikdåsen øverst i ovnrummets front.




Sørg for, at termometeret bliver siddende i kødet og i bøsningen under hele tilberedningen. Når du bruger termometeret første gang, er standardkerne

temperaturen 60 °C. Mens  blinker, kan du bruge termostatknapen til at ændre standardkerne temperaturen.

Displayet viser symbolet for termometeret og standard centrumtemperaturen.

- Tryk på  for at gemme den nye centrumtemperatur, eller vent 10 sekunder på, at indstillingen gemmes automatisk.

Den nye kerntemperatur vises, når termometeret bruges næste gang. Når kødet har nået den indstillede centrumtemperatur, blinker symbolet for

termometeret , og standardcentrumtemperaturen blinker. Signalet udsendes i 2 minutter.

- Tryk på en vilkårlig knap, eller åbn ovndøren for at afbryde signalet.
- Tag termometerets stik ud af bøsningen. Tag kødet ud af ovnen.
- Sluk ovnen.




ADVARSEL!

Pas på, når du trækker spidsen og stikket til stegetermometeret ud. Termometeret er meget varmt. Der er risiko for forbrænding.

Varighed og sluttid skal indstilles igen, hver gang termometeret sættes i kontakten. Du kan ikke vælge varighed og sluttid.

Når ovnen beregner den foreløbige varighed første gang, blinker symbolet

 på displayet. Når beregningen afsluttes, viser displayet tilberedningsvarighed. Beregningerne kører i baggrunden under tilberedningen, og varigheden opdateres på displayet om nødvendigt.

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen:

- Tryk på :

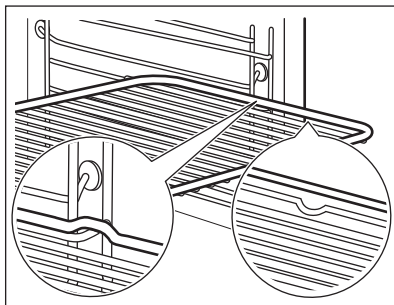
- én gang - displayet viser den indstillede kerntemperatur; den kan om ønsket modificeres inden for 5 sekunder.
- to gange - displayet viser den aktuelle ovntemperatur.
- tre gange - displayet viser den indstillede ovntemperatur; den kan om ønsket modificeres inden for 5 sekunder. Denne information er kun tilgængelig under opvarmningsfasen.

- Drej temperaturvælgeren for at ændre temperaturen.

8.2 Isætning af tilbehøret

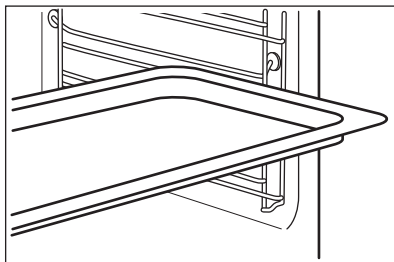
Grillrist:

Skub risten mellem ovnrubbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.



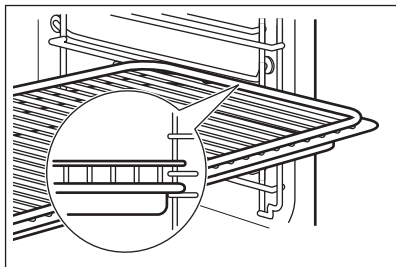
Bageplade/ Bradepande:

Skub bagepladen /bradepanden ind mellem skinnerne ud for rillen.



Grillrist og bageplade / bradepandesammen:

Skub bagepladen /bradepanden ind mellem ovnrubbens skinner og grillristen på skinnerne ovenover.





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

9. EKSTRAFUNKTIONER


9.1 Brug af børnesikringen

Når børnesikringen er slået til, kan ovnen ikke tændes utilsigtet.

1. Sørg for, at ovnens funktionsvælger står i sluk-positionen.
2. Tryk og hold  og  samtidig i 2 sekunder.

Signalet lyder. SAFE og  vises på displayet. Lugen er låst.



Symbolet  tændes også på displayet, når pyrolysefunktionen er i gang.



Gentag trin 2 for at slå børnesikringen fra.



9.2 Restvarmeindikator

Når du slukker ovnen, viser displayet restvarmeindikatoren , hvis temperaturen i ovnen er mere end 40 °C.

9.3 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen automatisk efter nogen tid, hvis en opvarmningsfunktion er i gang, og du ikke ændrer indstillingerne.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (t)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Varighed, Slut tid.

9.4 Køleblæser

Når ovnen er tændt, bliver blæseren automatisk slået til for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan blæseren køre videre, til ovnen er kølet af.

9.5 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

10. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

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

10.1 Anbefalinger til tilberedning

Ovnen har ribber i fem ribber.

Tæl ribberne fra bunden af ovnen.

Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Nedenstående tabeller viser standardindstillingerne for temperatur, tilberedningstid og ristposition.

Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

Ovnen har et specielt system, der cirkulerer luften og konstant genbruger dampen. Med dette system er det muligt at bruge damp ved tilberedningen, så maden bliver mør indvendig og sprød på overfladen. Det reducerer tilberedningstiden og energiforbruget.

Bagning af kager

Ovnlågen må først åbnes, når 3/4 af bagetiden er gået.

Hvis du bruger to bageplader på samme tid, bør der være en tom rille mellem dem.

Tilberedning af kød og fisk

Brug en bradepande til mad med meget fedt for at forhindre, at ovnen får pletter, der ikke kan fjernes.

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter inden udskæring, så saften ikke siver ud.

Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre røgekondensation.

Tilberedningstider

Tilberedningstiderne afhænger af madvarens type, konsistens og volumen.

Hold øje med ydelsen i starten, når du laver lav mad. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid, etc.) til dit kogegrej, dine opskrifter og mængderne, når du bruger dette apparat.

10.2 Lågens inderside

På lågens inderside finder du:





- ovnrillernes numre.
- oplysninger om ovnfunktioner, anbefalede ovnriller og temperaturer for retter.

10.3 Varmluft PLUS





Brug ovnens anden ristposition.

Brug 150 ml vand.

Brug en bradepande.




 KAGER/BAGVÆRK/BRØD		
	 (°C)	 (min.)
Cookies / Sco-nes / Croissanter	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Boller	200	20 - 25
Brød	180	35 - 40
Plumkage / Lukket æbletærte / Kanelsnegle, bagt i kageform	160 - 180	30 - 60




Brug 200 ml vand.

 DYBFROSNE FÆRDIGRETTER		
	 (°C)	 (min.)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanter	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Brug 100 ml vand.





Indstil temperaturen til 110 °C.

 MADREGENERERING	
	 (min.)
Boller	10 - 20
Brød	15 - 25
Focaccia	15 - 25
kød	15 - 25









 MADREGENERERING	
	 (min.)
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ris	15 - 25
Grøntsager	15 - 25









Brug 200 ml vand.









Brug et glasfad.

 STEGNING		
	 (°C)	 (min.)
Roastbeef	200	50 - 60
Kylling	210	60 - 80
Flæskesteg	180	65 - 80









10.4 Bagning og stegning

 KAGER						
	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pisket dej	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	Kageform
Mørdej	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	Kageform
Kvargkage m. kærnemælk	170	1	165	2	80 - 100	Kageform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bageplade
Tærte m. syltetøj	170	2	165	2	30 - 40	Kageform, Ø 26 cm

 KAGER						
	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Formkage	170	2	150	2	40 - 50	Kageform, Ø 26 cm
Engelsk julekage, forvarm den tomme ovn	160	2	150	2	90 - 120	Kageform, Ø 20 cm
Plumkage, forvarm den tomme ovn	175	1	160	2	50 - 60	Brødform
Muffins, forvarm den tomme ovn	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Bageplade
Muffins, to ribber, forvarm den tomme ovn	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	Bageplade
Muffins, tre ribber, forvarm den tomme ovn	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	Bageplade
Lagkagebunde	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bageplade
Lagkagebunde, to ribber	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	Bageplade
Lagkagebunde, tre ribber	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	Bageplade
Marengs	120	3	120	3	80 - 100	Bageplade
Marengs, to ribber, forvarm den tomme ovn	-	-	120	2 og 4	80 - 100	Bageplade
Boller, forvarm den tomme ovn	190	3	190	3	12 - 20	Bageplade








 KAGER						
	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Flødekager	190	3	170	3	25 - 35	Bageplade
Flødekager, to ribber	-	-	170	2 og 4	35 - 45	Bageplade
Frugttærter	180	2	170	2	45 - 70	Kageform, Ø 20 cm
Fyldig frugt- kage	160	1	150	2	110 - 120	Kageform, Ø 24 cm

Forvarm den tomme ovn.

 BRØD OG PIZZA						
	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Fransnbrød, 1 - 2 stk., 0,5 kg hver	190	1	190	1	60 - 70	-
Rugbrød, for- varmning er ik- ke nødvendig	190	1	180	1	30 - 45	Brødform
Boller, 6 - 8 boller	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	Bageplade
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bageplade / Dyb brade- pande
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Bageplade







Forvarm den tomme ovn.








Brug kageformen.

 TÆRTER					
	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Pastatærte, forvarmning er ikke nødvendig	200	2	180	2	40 - 50
Grøntsagstærte, forvarmning er ikke nødvendig	200	2	175	2	45 - 60
Quicher	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40






Brug ovnens anden ristposition.

Brug grillristen.

 KØD				
	Over-/undervarme		Varmluft	
	 (°C)		 (°C)	 (min.)
Oksekød	200		190	50 - 70
Svin	180		180	90 - 120
Kalvekød	190		175	90 - 120
Roastbeef, rød	210		200	50 - 60
Roastbeef, medium	210		200	60 - 70
Roastbeef, gennemstegt	210		200	70 - 75

 KØD					
	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Svinebov, med svær	180	2	170	2	120 - 150
Svineskank, 2 stk.	180	2	160	2	100 - 120
Lammekølle	190	2	175	2	110 - 130
Hel kylling	220	2	200	2	70 - 85
Kalkun, hel	180	2	160	2	210 - 240
And, hel	175	2	220	2	120 - 150
Gås, hel	175	2	160	1	150 - 200
Kanin, skåret i dele	190	2	175	2	60 - 80
Hare, skåret i dele	190	2	175	2	150 - 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 - 120

Brug ovnens anden ristposition.






 FISK					
	Over-/undervarme		Varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Ørred / Havrude, 3 - 4 fisk	190		175		40 - 55
Tun / Laks, 4 - 6 fileter	190		175		35 - 60

10.5 Grillstegning

Forvarm den tomme ovn.

Brug ovnens fjerde ristposition.

Grill med den maksimale temperaturindstilling.





 GRILL			
	 (kg)	 (min.) 1. side	 (min.) 2. side
Steak af oksefilet, 4 stk.	0.8	12 - 15	12 - 14
Oksesteak, 4 stk.	0.6	10 - 12	6 - 8
Pølser, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinekotelet, 4 stk.	0.6	12 - 16	12 - 14
Fjerkræ, halveret, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kyllingebryst, 4 stk.	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgere, 6	0.6	20 - 30	-
Fiskefilet, 4 stk.	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toastbrød, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.6 Turbogrill



Forvarm den tomme ovn.





Brug den første eller den anden ristposition.





Beregn stegetiden ved at gange tiden i tabellen herunder med centimeterne af filettens tykkelse.





 OKSEKØD		
	 (°C)	 (min.)
Roastbeef eller filet, rød	190 - 200	5 - 6
Roastbeef eller filet, medium	180 - 190	6 - 8
Roastbeef eller filet, gennemstegt	170 - 180	8 - 10





 SVINEKØD		
	 (°C)	 (min.)
Bov / Nakke / Skinke m. ben, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Koteletter / Spare-ribs, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Farsbrød, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Svineskank, for-kogt, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 KALVEKØD			
	 (°C)	 (min.)	
Kalvesteg, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Kalveskank, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	






 LAMMEKØD			
	 (°C)	 (min.)	
Lammekølle / Lammesteg, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Lammeryg, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	






 KYLLING			
	 (°C)	 (min.)	
Udskåret fjerkræ, 0,2 - 0,25 kg hver	200 - 220	30 - 50	

 KYLLING			
	 (°C)	 (min.)	
Fjerkræ, halveret, 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 (DAMPNING)			
	 (°C)	 (min.)	
Hel fisk, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

10.7 Optøning

	 (kg)	 Optøningstid (min.)	 Efteroptøning (min.)	
Kylling	1	100 - 140	20 - 30	Læg en underkop med bunden opad i en spisetallerken; læg kyllingen på den. Vendes undervejs.

	 (kg)	 Optøningstid (min.)	 Efteroptøning (min.)	
kød	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Vendes undervejs.
Fløde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Fløden kan godt pises, selv om der er enkelte frosne klumper i den.
Ørred	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Kage	1.4	60	60	-





10.8 Tørring - Varmluft

Beklæd pladerne med smørrebrøds- eller bagepapir.




Resultatet bliver bedst, hvis du slukker for ovnen efter halvdelen af tørretiden, åbner lågen og lader madvarerne køle af natten over for at færdiggøre tørringen.

Brug den tredje rille til 1 bakke.



Brug den første og fjerde rille til 2 bakker.



 GRØNTSAGER		
	 (°C)	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6
Suppegrønssager	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Krydderurter	40 - 50	2 - 3



Indstil temperaturen til 60 - 70 °C.

 FRUGT	
	 (t)
Blommer	8 - 10
Abrikoser	8 - 10
Æble, i skiver	6 - 8
Ærter	6 - 9

10.9 Termometer





	 (°C)
Kalvesteg	75 - 80
Kalveskank	85 - 90
Roastbeef, rød	45 - 50
Roastbeef, medium	60 - 65
Roastbeef, gennemstegt	70 - 75
Svinebov	80 - 82

	 (°C)
Svineskank	75 - 80
Lam	70 - 75
Kylling	98
Hare	70 - 75
Ørred / Havrude	65 - 70

	 (°C)
Tun / Laks	65 - 70






10.10 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør






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

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

10.11 Fugtig varmluft








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








		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Småt gærbrød, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	220	2	10 - 15
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	25 - 35
Brownie	bageplade eller bradepande	175	3	25 - 30

		 (°C)		 (min.)
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	200	3	25 - 30
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	15 - 25
Victoriakager	bageform på rist	170	2	40 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	25 - 30
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 30
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	25 - 35
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	25 - 30
Grøntsager fra Middelhavslandene, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	25 - 30

10.12 Oplysninger til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/undervarme	Bageplade	3	170	20 - 30	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	Trådrist	2	180	70 - 90	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Trådrist	2	160	70 - 90	-
Formkage, kageform Ø26 cm	Over-/undervarme	Trådrist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Trådrist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Trådrist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smørkager	Over-/undervarme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45	-

						
				(°C)	(min.)	
Toastbrød, 4-6 stykker	Grillstegning	Trådrist	4	maks.	2 - 3 minutter første side; 2 - 3 minutter anden side	Forvarm ovnen i 3 minutter.
Bøfburger, 6 stk, 0,6 kg	Grillstegning	Grillrist og bradepande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdel af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 3 minutter.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

Aftør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel.

Metallflader rengøres med et specifikt rengøringsmiddel.

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensningemiddel.



Hverdagsbrug

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre en brand. Risikoen er højere for bradepanden.

Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Tænd ovnen 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.



Tilbehør

Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke lægges i en opvaskemaskine.

Rengør ikke nonstick-tilbehøret med aggressive midler, skarpe genstande eller i en opvaskemaskine.

11.2 Ovnne af rustfrit stål eller aluminium

Rengør kun ovnlågen med en fugtig klud eller svamp. Tør efter med en blød klud.

Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

11.3 Rengøring af ovnrumsprægningen

Rengøringsproceduren fjerner kalkrester fra ovnrumsprægningen efter tilberedning med damp.

i For funktionen: Varmluft PLUSvi anbefaler at udføre rengøringen som minimum hver gang, der er udført 5 - 10 madlavningscyklusser.

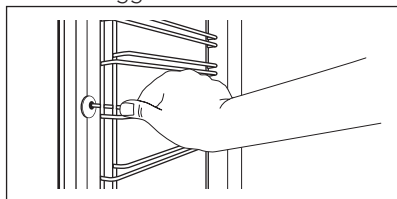
1. Hæld 250 ml hvid eddike i ovnrumsprægningen i bunden af ovnen.
Brug maks. 6 % eddike uden tilsætningsstoffer.
2. Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.
3. Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.

11.4 Fjernelse: ovnribber

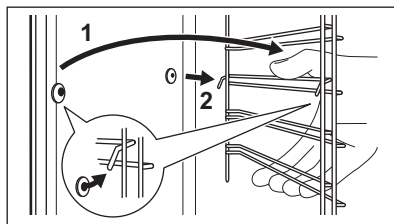
Tag ovnribberne og de.

! **FORSIGTIG!**
Vær forsigtig, når du fjerner ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



2. Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og fjern den.



Montér det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

11.5 Pyrolyse



FORSIGTIG!

Start ikke pyrolysen, hvis der er trykket på Plus dampknappen.



FORSIGTIG!

Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnribber fra ovnen.



Start ikke pyrolysen, hvis ovnlågen ikke er lukket helt. På nogle modeller viser displayet "C3", hvis denne fejl opstår.






ADVARSEL!

Ovnen bliver meget varm. Der er risiko for forbrænding.




FORSIGTIG!

Hvis andre apparater er installeret i det samme skab, må de ikke bruges, når pyrolysefunktionen er i gang. Det kan skade apparatet.

1. Tør ovnrummet af med en blød klud.
2. Rengør lågens inderside med varmt vand, så resterne ikke brænder sig fast pga. den varme luft.
3. Vælg funktionen Pyrolyse. Se kapitlet "Daglig brug," "Ovnfunktioner".
4. Når  blinker, skal du trykke på  eller  for at indstille pyrolysevarigheden:

Mulighed	Forløb
P1	Let rensning. Varighed: 1 t.
P2	Normal rensning. Varighed: 1 t 30 min.

Tryk på  eller drej temperaturknappen for at starte pyrolysen.

Funktionen SLUT TID kan bruges til at udskyde starten af rengøringen.

Ovnpåren er slukket under pyrolyse.

5. Når ovnen har nået den forudindstillede temperatur, låses ovnlågen. Displayet viser  og stregerne på varmeindikatoren, indtil lågen låses op.

Drej knappen for ovnfunktioner til sluk-positionen for at stoppe pyrolyse, før den er færdig.

6. Når pyrolysen er færdig, viser displayet aktuel tid. Ovnlågen forbliver låst.



7. Når ovnen køler ned, låses lågen automatisk op.

11.6 Husk rengøring

For at minde dig om, at der skal udføres Pyrolyse, blinker PYR i displayet i 10 sekunder, efter hver gang der tændes og slukkes for ovnen.



Husk rengøring slukkes:

- når funktionen pyrolyse er udført.
- hvis du trykker på  og  samtidigt, mens PYR blinker på displayet.

11.7 Aftagning og montering af låge

Ovnlågen har tre ovnglas. Du kan fjerne ovnlågen og de indvendige ovnglas for at rengøre dem. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.



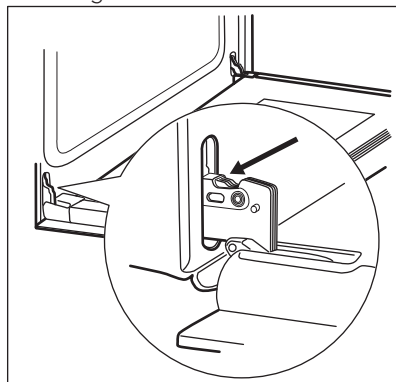
Ovnlågen kan smække i, hvis du prøver at fjerne ovnglassene, mens ovnlågen sidder på.



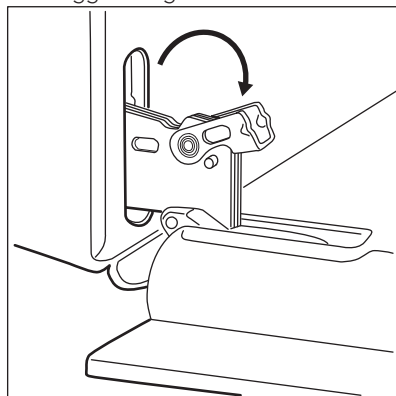
FORSIGTIG!

Brug ikke ovnen uden glasset.

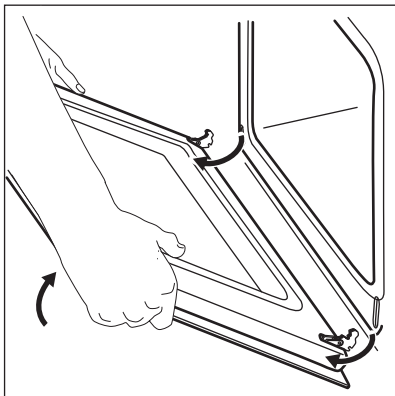
1. Åbn lågen helt og hold begge hængsler.



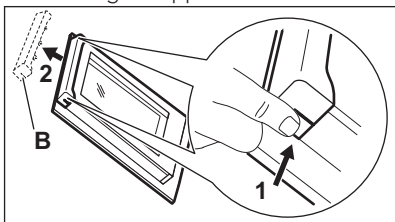
2. Løft og drej låsepallerne helt på begge hængsler.



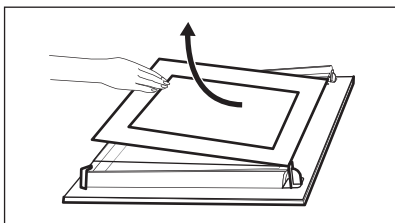
3. Sæt ovnlågen halvejs i første åbne position. Løft og træk den så fremad, og tag den ud af lejerne.



4. Læg lågen på et fast underlag med et blødt stykke stof under.
5. Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



6. Træk i lågelisten, og tag den ud.
7. Hold ovnglassene i kanterne foroven, og træk dem forsigtigt ud en ad gangen. Start fra det øverste ovnglas. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.



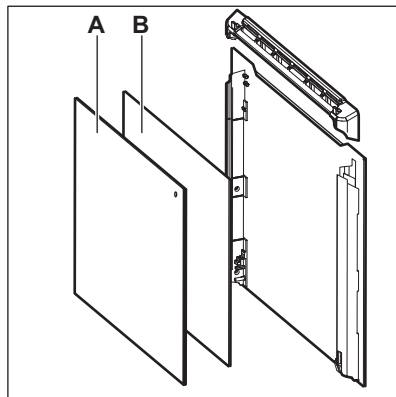
8. Rengør glassene med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

Monter ovnglassene og ovnlågen, når rengøringen er udført.

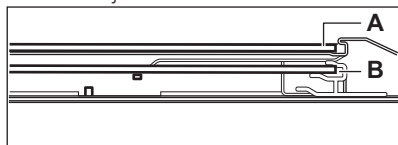
Sørg for at sætte ovnglassene (A og B) på plads i den rigtige rækkefølge. Se

efter symbolet / trykket på siden af ovnglasset, da hvert ovnglas ser forskelligt ud for at gøre demonteringen og monteringen lettere.

Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten.



Sørg for at sætte det midterste ovnglas korrekt i lejerne.



11.8 Udskiftning: Lampe



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

1. Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.
2. Tag stikket ud af kontakten.
3. Læg en klud i bunden af ovnrummet.



FORSIGTIG!

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

Den bageste pære

1. Drej lampeglasset, og tag det af.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmekfast pære.
4. Montér lampeglasset.

12. FEJLFINDING




ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvis noget går galt...

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Ovnen kan ikke tændes eller betjenes.	Ovnen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller det er tilsluttet forkert.	Kontrollér, om ovnen er sluttet korrekt til strømforsyningen (se tilslutningsdiagrammet, hvis det findes).
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Ovnen bliver ikke varm.	Den automatiske slukning er aktiveret.	Se under "Automatisk slukning".
Ovnen bliver ikke varm.	Børnesikringen er aktiveret.	Se under "Brug af børnesikringen".
Ovnen bliver ikke varm.	Døren er ikke lukket rigtigt.	Luk lågen helt.
Ovnen bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.	Tjek om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Termometeret virker ikke.	Termometerets stik er ikke sat korrekt ind i bøsningen.	Sæt termometerets stik så langt ind som muligt i bøsningen.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.
Displayet viser "C2".	Du har forsøgt at starte pyrolyse- eller optøningsfunktionen, men har ikke taget termometeret ud af bøsningen.	Tag stikket til termometeret ud af bøsningen.
Displayet viser "C3".	Rengøringsfunktionen fungerer ikke. Du lukkede ikke lågen helt, eller lågelåsen er defekt.	Luk lågen helt.

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Displayet viser "F102".	<ul style="list-style-type: none"> • Du har ikke lukket ovnlågen helt. • Lågelåsen er defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Luk lågen helt. • Sluk for ovnen på hovedsikringen/afbryd ved hjælp af HFI/HFPI relæet og start igen. • Kontakt kundeservice, hvis displayet igen viser "F102".
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i tabellen.	Der er en elektrisk fejl.	<ul style="list-style-type: none"> • Sluk for ovnen på hovedsikringen/afbryd ved hjælp af HFI/HFPI relæet og start igen. • Kontakt kundeservice, hvis fejlkoden vises på displayet igen.
Der er ingen brugbar madlavningsfunktion ved hjælp af funktionen: Varmluft PLUS.	Du aktiverede ikke korrekt funktionen: Varmluft PLUS med Plus Damp.	Se "Indstilling af funktionen: Varmluft PLUS".
Der er ingen brugbar madlavningsfunktion ved hjælp af funktionen: Varmluft PLUS.	Du har ikke fyldt ovnrummets prægning med vand.	Se "Indstilling af funktionen: Varmluft PLUS".
Du vil slå Varmluft PLUS-funktionen til, men kontrollampen for Plus damp-knappen tændes ikke.	Du valgte ikke varmfunktionen, der understøtter Plus damp.	Se "Indstilling af funktionen: Varmluft PLUS".
Du vil slå Varmluft PLUS-funktionen til, men kontrollampen for Plus damp-knappen tændes ikke.	Plus damp virker ikke.	Sluk for apparatet med ejendommens/husets sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Se "Indstilling af funktionen: Varmluft PLUS".
Du ønsker at aktivere rengøringsfunktionen, men displayet viser "C4".	Der trykkes på Plus damp.	Tryk på Plus damp igen.
Vandet i ovnrummets prægning koger ikke.	Temperaturen er for lav.	Indstil temperaturen til mindst 110 °C. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Vandet kommer ud af ovnrummets prægning.	Der er for meget vand i ovnrummets prægning.	Sluk for ovnen, og sørg for, at apparatet er koldt. Tør vandet op med en klud eller en svamp. Tilføj den rette mængde vand i ovnrummets prægning. Se den specifikke procedure.
Apparatet er tændt, men bliver ikke varmt. Blæseren virker ikke. Displayet viser " Demo ".	Demo-funktionen er aktiveret.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for ovnen. 2. Tryk og hold +-knappen nede. 3. Det første ciffer på displayet og Demo-lampen begynder at blinke. 4. Indtast koden 2468 ved at trykke på knapperne + eller - for at ændre værdierne, og tryk på  for at bekræfte. 5. Det næste ciffer begynder at blinke. 6. Demo-funktionen deaktiveres, når du bekræfter, at det sidste ciffer og koden er korrekt.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse.	Nulstil uret.

12.2 Serviceoplysninger

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på typeskiltet.

Typeskiltet er placeret på ovnrummets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

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

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformation og produktinformationsark*

Leverandørens navn	AEG	
Identifikation af model	BPB352021M 949499812, 949499832 BPB352021W 949499813, 949499833	
Energieffektivitetsindeks	81.2	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.69 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	72 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	BPB352021M	31.8 kg
	BPB352021W	31.6 kg

* For EU ifølge EU-fordringer 65/2014 og 66/2014.
For Hviderusland ifølge STB 2478-2017, bilag G; STB 2477-2017, bilag A og B.
For Ukraine ifølge 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

13.2 Energibesparelse



Ovnen har funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

Sørg for, at ovnens låge er lukket korrekt, når ovnen er tændt. Åbn ikke lågen for ofte under tilberedning. Hold lågepakningen ren, og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug metalkogegrej til at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Hvis et program med valget Varighed eller Sluttid er aktiveret, og tilberedningstiden er over 30 minutter,

slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i visse ovnfunktioner.

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når der slukkes for ovnen, viser displayet restvarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 minutter, skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 minutter inden afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Holde mad varm


Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.


Fugtig varmluft

Funktion beregnet til at spare energi under madlavning.

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

14. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	38
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	39
3. TUOTEKUVAUS.....	43
4. KÄYTTÖPANEELI.....	43
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	44
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	44
7. KELLOTOIMINNOT.....	47
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	48
9. LISÄTOIMINNOT.....	50
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	51
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	63
12. VIANMÄÄRITYS.....	67
13. ENERGIA TEHOKKUUS.....	70

TÄYDELLISTEN TULOSTEN SAAVUTTAMISEKSI

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

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.aeg.com/webselfservice



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registeraeg.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

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

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.

- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	569 mm
Laitteen asennussyvyys	548 mm
Leveys luukun ollessa auki	1022 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x200 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

2.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.

- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisien ja eristettyjen osien suoja tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

Asennuksen tai vaihdon johtotyyppit Euroopassa:

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

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

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

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen) on oltava 2 cm pitempi vaihejohtimeen ja nolajotimeen (sininen ja ruskea johto) verrattuna.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukkuja.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:

- Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
- Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
- Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
- Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
- Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kotelointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipalaja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta,

hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdistu katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Pyrolyysipuhdistus



VAROITUS!

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

- Ennen pyrolyysi- tai käyttöönottotoiminnon käyttöä on uunista poistettava:
 - ylimääräiset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät
 - irrotettavat varusteet (mukaan lukien tuotteen mukana toimitetut ritilät, kannattimet jne.), erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, pellit, välineet jne.
- Lue kaikki pyrolyysipuhdistuksen ohjeet huolellisesti.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyysipuhdistus on käynnissä.
- Laitte kuumenee erittäin kuumaksi ja kuumaa ilmaa pääsee etuosan jäähdytysaukoista.
- Pyrolyysipuhdistus on korkealla lämpötilalla toimiva toiminto, jonka aikana ruokajäämistä ja valmistusmateriaaleista voi syntyä höyryjä. Tämän vuoksi käyttäjän on erittäin suositeltavaa:
 - varmistaa hyvä tuuletus pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen
 - varmistaa hyvä tuuletus ensimmäisen maksimilämpötilan käyttökerran aikana ja sen jälkeen.
- Ihmisistä poiketen jotkin linnut ja matelijat voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysi-uunien puhdistuksen aikana mahdollisesti muodostuville höyryille.
 - Varmista, ettei laitteen lähetyvillä ole eläimiä (varsinkaan lintuja)

pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen ja käytä ensin maksimilämpötilaa hyvin tuuletetussa tilassa.

- Myös pienet kotieläimet voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysi-uunien lähellä tapahtuville lämpötilamuutoksille, kun pyrolyysipuhdistus on toiminnassa.
- Keittoastioiden, pannujen, tarjottimien, ruoanlaittovälineiden jne. tarttumattomat pinnat voivat vaurioitua pyrolyysi-uunien pyrolyysipuhdistuksen korkean lämpötilan seurauksena ja niistä voi päästä myös pienessä määrin haitallista höyryä.
- Yllä kuvatut pyrolyysi-uuneista/ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille, tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

2.6 Sisävalo



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Tässä laitteessa käytetty lamppu- tai halogeenilampputyyppi on tarkoitettu vain kodinkoneiden valaistukseen. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.
- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppeja.

2.7 Huoltopalvelu

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

2.8 Hävittäminen



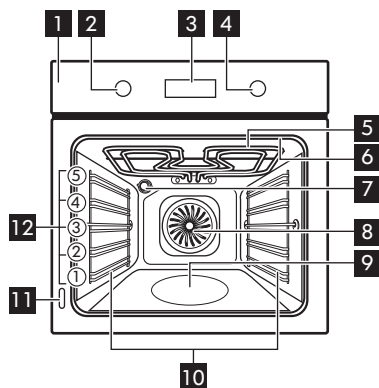
VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Näyttö
- 4 Säädin
- 5 Lämpövastus
- 6 Paistolämpömittarin pistorasia
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Lokero
- 10 Irrotettava kannatinkisko
- 11 Arvokilpi
- 12 Kannatintasot

3.2 Lisävarusteet

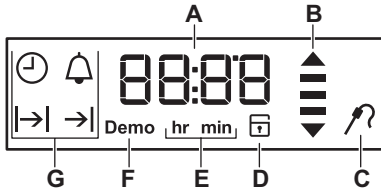
- **Ritilä**
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.
- **Grilli / uunipannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruustiana.
- **Paistolämpömittari**
Osoittaa ruoan kypsyyden.

4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Painikkeet

Kosketuspainike/painike	Kuvaus
—	Ajan asettaminen.
⌚	Kellotoiminnon asettaminen.
+	Ajan asettaminen.
👉	True Fan Cooking PLUS -toiminnon kytkeminen toimintaan.

4.2 Näyttö



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

5. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Lisätietoja kellonajan asettamisesta on kappaleessa "Kellotoiminnot".

5.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.

Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

5.2 Esikuumennus

Esikumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.



Toiminto: Kiertoilma PLUS
Katsó luvun "Päivittäinen käyttö" kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".

1. Aseta toiminto Aseta maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Aseta toiminto Aseta maksimilämpötila.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy.

Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua. Tarkista, että huoneen ilmavirtaus on riittävä.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!








Lue turvallisuutta koskevat luvut.





6.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

6.2 Uunitoiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
0 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pikakuumenus	Kuumennusajan vähentäminen.
  Kiertoilma / Kiertoilma PLUS	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminrossa Ylä + alalämpö. Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
 Sulatus	Ruoan sulattaminen (vihannekset ja hedelmät). Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Kosteakiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteakiertoilma. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpöä hyödynnetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö. Tämän toiminnon avulla noudatetaan energiatehokkuusluokan vaatimuksia standardin EN 60350-1 mukaisesti. Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.
 Maksigrilli	Ohuiden ruokien grillaus suurissa erissä ja leivän paahtaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.
 Pyrolyysi	Käynnistää uunin pyrolyysipuhdistuksen toimintaan. Tämä toiminto polttaa uuniin jääneen lian pois.

6.3 Uunitoiminnon asettaminen

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
 2. Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.
- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
3. Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

6.4 Toiminnon asettaminen:Kiertoilma PLUS

Tämä toiminto lisää kosteutta ruoanlaiton aikana.

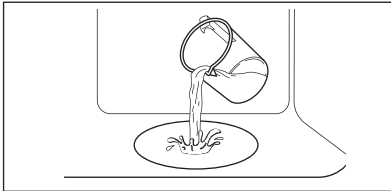


VAROITUS!

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

Laitteesta tuleva kosteus voi aiheuttaa palovammoja. Avaa luukku varoen, kun toiminto on päättynyt.

1. Täytä lokero hanavedellä.





Lokeron maksimitilavuus on 250 ml. Täytä lokero vedellä uunin ollessa kylmä.




HUOMIO!

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

2. Aseta toiminto: 
3. Paina: Plus Steam 

Se toimii vain toiminnolla: Kiertoilma PLUS.

Merkkivalo syttyy.

4. Aseta lämpötila kääntämällä väännintä.
 5. Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia kosteuden luomiseksi.
 6. Aseta ruoka-aineet uuniin. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä". Luukkua ei saa avata ruoanvalmistuksen aikana.
 7. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon ja sammuta uuni painamalla painiketta Plus Steam .
- Merkkivalo sammuu.
8. Poista vesi lokerosta.



VAROITUS!

Varmista, että uuni on kylmä ennen jäljellä olevan veden poistamista lokerosta.

6.5 Pikakuumennus

Pikakuumennustoiminto vähentää kuumennukseen kuluvaa aikaa.



Älä laita ruokaa uuniin, kun pikakuumennustoiminto on toiminnassa.

1. Käännä uunin toimintojen valitsinta pikakuumennustoiminnon asettamiseksi.
 2. Käännä lämpötilan valitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.
- Äänimerkki kuuluu, kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.
3. Valitse haluamasi uunitoiminto.

6.6 Kuumennuksen osoitin






Kun uunitoiminto on toiminnassa, näytön



palkit tulevat näkyviin yksi kerrallaan lämpötilan noustessa ja ne häviävät lämpötilan laskiessa.


7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoimintojen taulukko


Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 KELLONAIKA	Kellonajan näyttö tai muuttaminen. Kellonajan muuttaminen edellyttää, että uuni on kytketty pois toiminnasta.
 KESTOAIKA	Uunin toiminta-ajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 LOPETUS	Uunin poiskytkeytymisajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 AJASTIN	KESTOAIKA ja LOPETUS-toimintojen yhdistelmä.
 HÄLYTINAJASTIN	Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. HÄLYTINAJASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka uuni on pois päältä.
0.00 LISÄÄNTYVÄN AIKANÄYTÖN AJASTIN	Jos mitään muuta kellotoimintoa ei aseteta, LISÄÄNTYVÄN AIKANÄYTÖN AJASTIN tarkkailee automaattisesti uunin toiminta-aikaa. Se on heti päällä, kun uuni alkaa lämmitä. Lisääntyvän aikanäytön ajastinta ei voida käyttää toiminnoilla: KESTOAIKA, LOPETUS, Paistolämpötilamittari.

7.2 Kellonajan asettaminen ja muuttaminen



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

1. Aseta tunnit painamalla **+** tai **-**.
2. Vahvista ja aseta minuutit painamalla .



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


3. Aseta minuutit painamalla **+** tai **-**.
4. Vahvista painamalla painiketta  tai asetettu kellonaika tallentuu automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.

Uusi aika näkyy näytössä.


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

7.3 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkuu.
3. Aseta minuutit ja sen jälkeen tunnit painamalla painiketta **+** tai **-**.



Vahvista painamalla .


Kun Kesto aika-toiminnon aika päätytty, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden

minuutin ajan.  ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni kytketty automaattisesti pois toiminnasta.

4. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
5. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

7.4 LOPETUS-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkuu.
3. Aseta tunnit ja sen jälkeen minuutit painamalla painiketta **+** tai **-**.

Vahvista painamalla .

Kun Lopetus-toiminnon aika päätytty, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden

minuutin ajan. →| ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

4. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
5. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

7.5 AJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunitoiminto.
2. Paina painiketta ⏰ toistuvasti, kunnes |→| alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon minuutit ja sen jälkeen tunnit painamalla painiketta + tai -. Vahvasta painamalla ⏰.

Näytössä vilkkuu →|.

4. Aseta LOPETUS-toiminnon tunnit ja sen jälkeen minuutit painamalla painiketta + tai -. Vahvasta painamalla ⏰. Näytössä näkyy |→| →| ja asetettu lämpötila.

Uuni käynnistyy automaattisesti myöhemmin, se toimii asetetun KESTOAIKA-toiminnon ajan ja sammuu, kun LOPETUS-toiminnon aika saavutetaan.

Kun LOPETUS-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. →| ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni kytkeytyy pois toiminnasta.

5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.

6. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

7.6 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

Hälytinajastin voidaan asettaa uunin ollessa toiminnassa ja pois toiminnasta.

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

7.7 LISÄÄNTYVÄN AIKANÄYTÖN AJASTIN

Resetoi lisääntyvän ajan näytön ajastin painamalla ja pitämällä alhaalla painiketta + ja -. Ajastimen ajanlaskenta käynnistyy uudelleen.

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Paistolämpömittarin käyttäminen

Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan. Kun lihan lämpötila on


saavuttanut asetetun lämpötilan, uuni sammuu automaattisesti.

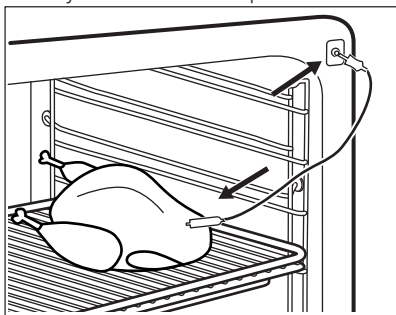
Paistolämpömittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

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

**HUOMIO!**


Käytä vain uunin mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

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




Varmista, että paistolämpömittari pysyy lihassa ja sen pistoke pistorasiassa koko kypsennyksen ajan.


Kun käytät paistolämpömittaria ensimmäistä kertaa, sen

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

Näytössä näkyy paistolämpömittarin symboli ja sen oletuslämpötila.

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

Paistolämpömittarin uusi oletuslämpötila näkyy seuraavalla paistolämpömittarin käyttökerralla.

Kun liha on saavuttanut asetetun sisälämpötilan, paistolämpötilamittarin symboli  ja paistolämpömittarin oletuslämpötila vilkkuvat. Laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.


5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha uunista.

7. Kytke uuni pois päältä.


**VAROITUS!**

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

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

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

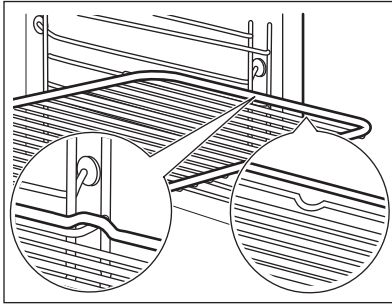
Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana:

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

8.2 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

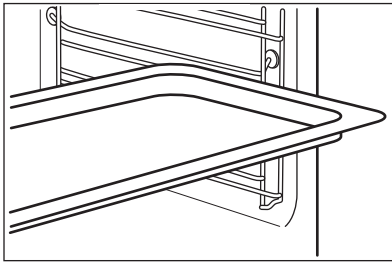
Paistoritilä:

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



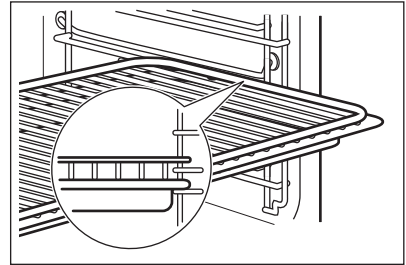
Leivinpelti/ uunipannu:

Työnnä leivinpelti /uunipannu kannatintason ohjaukiskojen väliin.



Paistoritilä ja leivinpelti /
uunipannuyhdessä:

Paina leivinpelti /uunipannu kannattimen ohjaukiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjaukiskoihin.






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

9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Lapsilukon käyttäminen

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

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

Laitteesta kuuluu äänimerkki. SAFE ja  ilmestyy näyttöön. Luukku on lukittu.



Symboli  syttyy näyttöön myös Pyrolyysi-toiminnon ollessa toiminnassa.



Lapsilukko voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

9.2 Jälkilämmön merkkivalo

Kun kytket uunin pois toiminnasta, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo , jos uunin lämpötila on yli 40 °C.

9.3 Automaattinen virrankatkaisu

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

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

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Kevyt, Paistolämpömittari, Kesto aika, Lopetus.

9.4 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

9.5 Ylikuumenemissuoja

Uunin virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuumenemisen. Tämän estämiseksi uunissa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee virransyötön. Virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

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

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunissa on viisi kannatintasoa.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät vakioasetukset lämpötilan, keittoajan ja kannatintason säätämiseen.

Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Uunissa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se lyhentää paistoaikaa ja pienentää energian kulutusta.

Kakkujen leipominen

Älä avaa uunin luukua ennen kuin 3/4 paistoajasta on kulunut.

Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannatintaso.

Lihan ja kalan kypsentäminen

Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.

Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.

Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyyppistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

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

10.2 Luukun sisäosa

Luukun sisäpuolelle on merkitty:





- Kannatintasojen numerot.
- Tietoja uunitoiminnoista, ruokien suosittelut kannatintasot ja lämpötilat.

10.3 Kiertoilma PLUS





Käytä toista kannatintasoa.

Lisää 150 ml vettä.

Käytä leivinpeltiä.


 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT		
	 (°C)	 (min)
Pikkuleivät / Teeleipä / Kroissantit	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Sämpylät	200	20 - 25
Leipä	180	35 - 40
Rusinakaku / Omenapiirakka / Korvapuustit, kakkuvuoassa	160 - 180	30 - 60

Lisää 200 ml vettä.

 PAKASTETUT VALMISATERIAT		
	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Kroissantit	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50





Lisää 100 ml vettä.

Aseta lämpötila 110 °C.









 ESIVALMISTETTUIJEN RUOKIEN KYPSENYS	
	 (min)
Sämpylät	10 - 20
Leipä	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Liha	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riisi	15 - 25
Vihannekset	15 - 25









Lisää 200 ml vettä.

Käytä lasiastiaa.









 PAISTAMINEN		
	 (°C)	 (min)
Paahtopaisti	200	50 - 60
Kana	210	60 - 80
Porsaanpaisti	180	65 - 80









10.4 Leivonta ja paistaminen

 KAKUT						
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vatkatut leivonnaiset	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakkuvuoka
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakkuvuoka
Piimä-juustokakku	170	1	165	2	80 - 100	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Struudeli	175	3	150	2	60 - 80	Uunipelti
Marjapiirakka	170	2	165	2	30 - 40	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Sokerikakku	170	2	150	2	40 - 50	Kakkuvuoka, Ø 26 cm
Joulukakku (hedelmäkakku), uunin esikuumennus tyhjänä	160	2	150	2	90 - 120	Kakkuvuoka, Ø 20 cm
Rusinakakku, uunin esikuumennus tyhjänä	175	1	160	2	50 - 60	Leipävuoka
Muffinssit, uunin esikuumennus tyhjänä	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Uunipelti
Muffinssit, kaksi tasoa, uunin esikuumennus tyhjänä	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Uunipelti
Muffinssit, kolme tasoa, uunin esikuumennus tyhjänä	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Uunipelti
Pikkuleivät	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Uunipelti

 KAKUT							
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)		
	 (°C)		 (°C)				
Pikkuleivät, kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Uunipelti	
Pikkuleivät, kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Uunipelti	
Marengit	120	3	120	3	80 - 100	Uunipelti	
Marengit, kaksi tasoa, uunin esikuuminen tyhjänä	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Uunipelti	
Pullat, uunin esikuuminen tyhjänä	190	3	190	3	12 - 20	Uunipelti	
Eclair-leivokset	190	3	170	3	25 - 35	Uunipelti	
Eclair-leivokset, kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Uunipelti	
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	Kakkuvuoka, Ø 20 cm	
Hedelmäkakku	160	1	150	2	110 - 120	Kakkuvuoka, Ø 24 cm	








Esikuumenna tyhjää uunia.

 LEIPÄ JA PIZZA							
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)		
	 (°C)		 (°C)				
Vehnäleipä, 1 - 2 kpl, 0,5 kg kpl	190	1	190	1	60 - 70	-	

 LEIPÄ JA PIZZA						
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Ruisleipä, esikuuminen ei ole tarpeen	190	1	180	1	30 - 45	Leipävuoka
Sämpylät, 6 - 8 sämpylää	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	Uunipelti
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Uunipelti / Grilli/uuni-pannu
Teeleipä	200	3	190	3	10 - 20	Uunipelti






Esikuuminen tyhjä uuni.








Käytä kakkuvuokaa.

 PAISTOKSET						
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pastapaistos, esikuuminen ei ole tarpeen	200	2	180	2	40 - 50	
Vihannespaistos, esikuuminen ei ole tarpeen	200	2	175	2	45 - 60	
Piiras	180	1	180	1	50 - 60	
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	






Käytä toista kannatintasoa.

Käytä ritilää.

 LIHA			
	Ylä + alalämpö	Kiertoilma	
	 (°C)	 (°C)	(min)
Naudanliha	200	190	50 - 70
Porsaanliha	180	180	90 - 120
Vasikanliha	190	175	90 - 120
Englantilainen paahtopaisti, raaka	210	200	50 - 60
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	210	200	60 - 70
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	210	200	70 - 75

 LIHA					
	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		
	 (°C)		 (°C)		
Porsaan lapapaisti kuorella	180	2	170	2	120 - 150
Porsaanpotka, 2 kappaletta	180	2	160	2	100 - 120
Lampaanreisi	190	2	175	2	110 - 130
Kokonainen kana	220	2	200	2	70 - 85
Kokonainen kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240
Kokonainen ankka	175	2	220	2	120 - 150
Kokonainen hanhi	175	2	160	1	150 - 200
Jänis, paloina	190	2	175	2	60 - 80
Jänis, paloina	190	2	175	2	150 - 200
Kokonainen fasaani	190	2	175	2	90 - 120

Käytä toista kannatintasoa.






 KALA			
	Ylä + alälämpö  (°C)	Kiertoilma  (°C)	 (min)
Taimen / Meriruutana, 3 - 4 kalaa	190	175	40 - 55
Tonnikala / Lohi, 4 - 6 fileettä	190	175	35 - 60

10.5 Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia.

Käytä neljättä kannatintasoa.

Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.





 GRILLI			
	 (kg)	 (min) 1. puoli	 (min) 2. puoli
Naudanfileepihvit, 4 kappaletta	0,8	12 - 15	12 - 14
Naudanlihapihvit, 4 kappaletta	0,6	10 - 12	6 - 8
Makkarat, 8	-	12 - 15	10 - 12
Porsaankylyykset, 4 kappaletta	0,6	12 - 16	12 - 14
Puolikas kana, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kanan rintafilee, 4 kappaletta	0,4	12 - 15	12 - 14
Hampurilaiset, 6	0,6	20 - 30	-
Kalafilee, 4 kappaletta	0,4	12 - 14	10 - 12
Lämpimät leivät, 4 - 6	-	5 - 7	-
Paahtoleipä, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





10.6 Gratinointi





Esikuumenna tyhjää uunia.





Käytä uunin ensimmäistä tai toista kannatintasoa.





Paistoaika voidaan laskea kertomalla alla olevan taulukon aika fileen senttimetri-paksuudella.


 NAUDANLIHA			
	 (°C)	 (min)	
Paahtopaisti tai filee, raaka	190 - 200	5 - 6	
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä	180 - 190	6 - 8	
Paahtopaisti tai filee, kypsä	170 - 180	8 - 10	

 PORSAS			
	 (°C)	 (min)	
Lapa / Niska / Kinkku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Kyljykset / Siankylki, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Lihamureke, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Porsaan potkapaisti, esikypsennetty, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	






 VASIKKA			
	 (°C)	 (min)	
Vasikanpaisti, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Vasikan reisaipaisti, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 LAMMAS			
	 (°C)	 (min)	
Lampaanreisi / Lammaspaisti, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Lampaanselkä, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

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

 KALA (HAUDUTETTU)			
	 (°C)	 (min)	
Kokonainen kala, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

10.7 Sulatus

	 (kg)	 Sulatusaika (min)	 Jälkisolatusaika (min)	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suuri- kokoiselle vadille ylö- salaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyk- sen puolivälissä.
Liha	1 0,5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyk- sen puolivälissä.
Kerma	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Kerman voi vatkata, vaikka siinä on vielä hiukan jäisiä kohtia.
Taimen	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Voi	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau (peru- nalaatikko)	1,4	60	60	-





10.8 Kuivaus - Kiertoilma





Peitä uunipellit leivinpaperilla.

Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni kuivausajan puolessa välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivausajan loppuun suorittamiseksi.




Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.




Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.

 VIHANNEKSET		
	 (°C)	 (h)
Pavut	60 - 70	6 - 8
Paprikat	60 - 70	5 - 6



 VIHANNEKSET		
	 (°C)	 (h)
Keittovihannekset	60 - 70	5 - 6
Sienet	50 - 60	6 - 8
Yrtit	40 - 50	2 - 3



Aseta lämpötila 60 - 70 °C.

 HEDELMÄT	
	 (h)
Luumut	8 - 10

 HEDELMÄT	
	 (h)
Aprikoosit	8 - 10
Omenaviipaleet	6 - 8
Päärynät	6 - 9


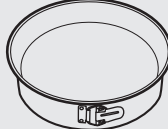

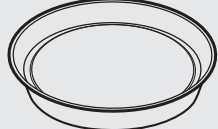
10.9 Paistolämpömittari

	 (°C)
Vasikanpaisti	75 - 80
Vasikan reisa paisti	85 - 90
Englantilainen paahtopais- ti, raaka	45 - 50
Englantilainen paahtopais- ti, puolikypsä	60 - 65

	 (°C)
Englantilainen paahtopais- ti, kypsä	70 - 75
Porsaan lapapaisti	80 - 82
Porsaanpotka	75 - 80
Lammas	70 - 75
Kana	98
Jänis	70 - 75
Taimen / Meriruutana	65 - 70
Tonnikala / Lohi	65 - 70






10.10 Kosteaa kiertoilmaa - suositellut varusteet






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

			
Pizzapanu	Uunivuoka	Annosvuoat	Torttumuokka
Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 26 cm	Keraaminen halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm

10.11 Kosteaa kiertoilmaa








Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.








		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	220	2	10 - 15
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	25 - 35
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	175	3	25 - 30
Kohokas, 6 kappaletta	keraamiset annosvuorat ritilällä	200	3	25 - 30
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	15 - 25
Täytekakkupohja	uunivuoka ritilällä	170	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	20 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilé, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	180	3	25 - 30
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	25 - 30
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaronit, 24 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 30
Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	25 - 35
Tortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kasvimunakas	pizzapannu rutilällä	200	3	25 - 30
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	25 - 30

10.12 Tietoja testilaitokselle

Standardin IEC 60350-1 mukaiset testit.

				 (°C)	 (min)	
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Ylä + alalämpö	Uunipelti	3	170	20 - 30	-
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Kiertoilma	Uunipelti	3	150 - 160	20 - 35	-
Pienet kakut, 20 kpl/pelti	Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	Uuniritilä	2	180	70 - 90	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	70 - 90	-
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Ylä + alalämpö	Uuniritilä	2	170	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

				 (°C)	 (min)	
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Uuniritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Murokek-sit	Kiertoilma	Uunipelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Murokek-sit	Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Murokek-sit	Ylä + alalämpö	Uunipelti	3	140 - 150	25 - 45	-
Paaholeipä, 4 - 6 kpl	Grilli	Uuniritilä	4	maks.	2 - 3 minuuttia ensimmäinen puoli; 2 - 3 minuuttia toinen puoli	Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.
Naudanlihapihvi, 6 kpl, 0,6 kg	Grilli	Ritilä ja uunipannu	4	maks.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruoka keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.

11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusai- neet

Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruoka-roskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipanussa.

Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä uunia 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Lisävarusteet

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pestä astianpesukoneessa

11.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kostea liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Älä käytä teräsvillaa, happoja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

11.3 Lokeron puhdistaminen

Puhdistustoiminto poistaa kalkkijäämät lokerosta höyrytoiminnon käytön jälkeen.



Toimintoon: Kiertoilma PLUS suosittelemme suorittamaan puhdistustoiminnon vähintään joka 5.-10. - ohjelma.

1. Lisää 250 ml valkoviinietikkaa uunin alaosan lokeroon. Käytä enintään 6 % viinietikkaa ilman lisäaineita.
2. Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämät ympäristölämpötilassa 30 minuutin ajan.
3. Puhdista laite lämpimällä vedellä ja pehmeällä liinalla.

11.4 Poistaminen: uunipeltien kannatinkiskot

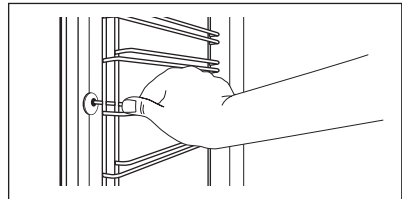
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



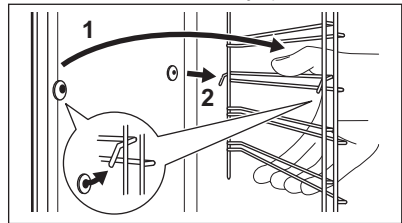
HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



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



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

11.5 Pyrolyysi



HUOMIO!

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

**HUOMIO!**

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat peltien kannattimet.






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

**VAROITUS!**


Laitte kuumenee hyvin kuumaksi. On olemassa palovammojen vaara.

**HUOMIO!**


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

1. Pyyhi uunin sisäosa pehmeällä puhdistusliinalla.
2. Puhdista luukun sisäpinta kuumalla vedellä, jotta jäämät eivät palaisi siihen kuuman ilman vuoksi.
3. Aseta Pyrolyysi-toiminto. Katso kohta "Päivittäinen käyttö", "Uunitoiminnot".
4. Kun  vilkkuu, paina painiketta  tai  pyrolyysitoiminnon keston asettamiseksi:

Lisätoiminto	Açıklama
P1	Kevyt puhdistus. Kesto: 1 h.
P2	Normaali puhdistus. Kesto: 1 h 30 min.

Paina painiketta  tai käännä lämpötilan säädintä pyrolyysitoiminnon käynnistämiseksi. Voit siirtää puhdistuksen alkamista käyttämällä LOPETUS-toimintoa.



Uunin valo on kytketty pois päältä pyrolyysitoiminnon aikana.

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

11.6 Puhdistusmuistutus

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

**Puhdistuksen merkkivalo sammuu:**

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

11.7 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Uuninluukussa on kolme lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sen sisällä olevat lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.

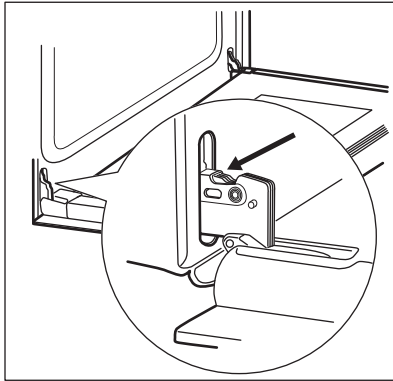


Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa lasilevyt ennen uuninluukun irrottamista.

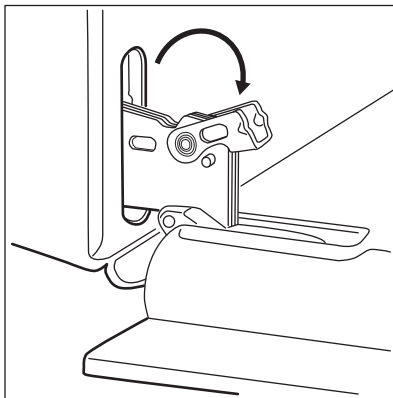
**HUOMIO!**

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

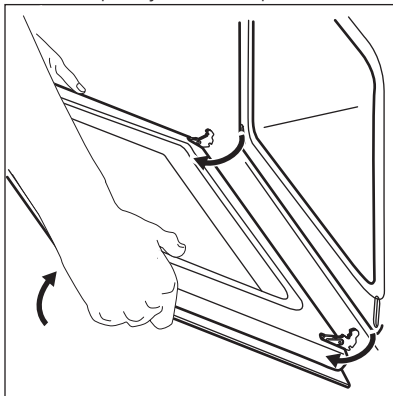
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



2. Nosta ja käännä saranoissa olevat työt kokonaan.

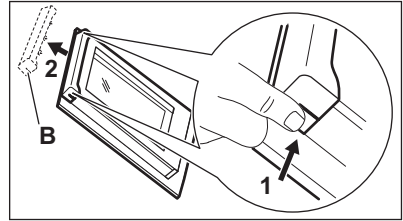


3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.

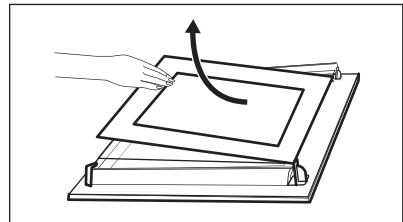


4. Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeään kankaan päälle.

5. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.



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

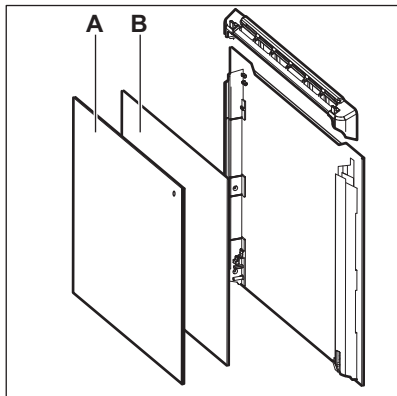


8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

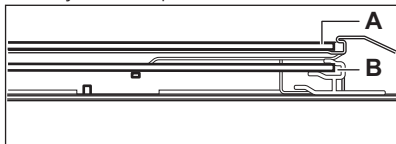
Puhdistettuasi lasilevyt ja uuninluukun asenna ne takaisin paikalleen.

Varmista, että lasilevyt (A ja B) tulevat oikeaan järjestykseen. Tarkista lasilevyn sivussa oleva symboli/painatus, kaikki lasilevyt ovat ulkoisesti erilaisia purkamisen ja asentamisen helpottamiseksi.

Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen.



Varmista, että asennat keskimmäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



11.8 Vaihtaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.
2. Irrota uunin pistoke pistorasiasta.
3. Peitä uunin pohja kankaalla.



HUOMIO!

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Takalamppu

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

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Uunia ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista että uuni on liitetty oikein sähköverkkoon (ks. kytkentäkaavio, jos saatavilla).
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katso kohta "Automaattinen virrankatkaisu".
Uuni ei kuumene.	Lapsilukko on kytketty toimintaan.	Katso kohta "Lapsilukon käyttäminen".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Sulje luukku kokonaan.
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Näytössä näkyy C2.	Haluat käynnistää Pyrolyysi- tai Sulatus-toiminnon, mutta et poistanut paistolämpömittarin pistoketta pistorasiasta.	Poista paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta.
Näytössä näkyy C3.	Puhdistustoiminto ei toimi lainkaan. Luukku ei ole suljettu kokonaan, tai luukun lukitus on viallinen.	Sulje luukku kokonaan.
Näytössä näkyy F102.	<ul style="list-style-type: none"> Luukku ei ole suljettu kokonaan. Luukun lukko on viallinen. 	<ul style="list-style-type: none"> Sulje luukku kokonaan. Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja kytke se takaisin päälle. Käänny asiakaspalvelun puoleen, jos näytössä näkyy F102 uudelleen.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	<ul style="list-style-type: none"> Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja kytke se takaisin päälle. Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Seuraava toiminto ei tuota hyviä tuloksia: Kiertoilma PLUS.	Toimintoa ei ole kytketty oikein toimintaan: Kiertoilma PLUS Plus Steam -toiminnolla.	Katso kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".
Seuraava toiminto ei tuota hyviä tuloksia: Kiertoilma PLUS.	Lokeroa ei ole täytetty vedellä.	Katso kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".
Haluat kytkeä toimintaan True Fan Cooking PLUS -toiminnon, mutta Plus Steam -merkkivalo ei syty.	Et ole valinnut uunitoimintoa, joka tukee Plus Steam -toimintoa.	Katso kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".
Haluat kytkeä toimintaan True Fan Cooking PLUS -toiminnon, mutta Plus Steam -merkkivalo ei syty.	Plus Steam ei toimi.	Kytke uuni pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja kytke se takaisin päälle. Katso kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".
Haluat aktivoida puhdistustoiminnon, mutta näytössä näkyy "C4".	Plus Steam -painiketta on painettu.	Paina Plus Steam -painiketta uudelleen.
Lokerossa oleva vesi ei kiehu.	Lämpötila on liian matala.	Aseta lämpötilaksi vähintään 110 °C. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkejä".
Vettä tulee ulos lokeroasta.	Lokerossa on liikaa vettä.	Kytke uuni pois toiminnasta ja varmista, että laite on jäähtynyt. Pyyhi vesi pois liinalla tai sienellä. Lisää oikea määrä vettä lokeroon. Katso vastaavat ohjeet.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite on kytketty toimintaan, mutta se ei kuumene. Puhallin ei toimi. Näytössä näkyy "Demo".	Esitystila on päällä.	<ol style="list-style-type: none"> Kytke uuni pois toiminnasta. Paina ja pidä +-painiketta alhaalla. Näytön ensimmäinen numero ja Demo-merkkivalo alkavat vilkkua. Syötä koodi 2468 painamalla painiketta + tai - arvojen säätämiseksi ja vahvista painamalla !. Seuraava numero alkaa vilkkua. Demo-toiminto kytketty pois päältä, kun vahvistat viimeisen numeron ja koodi on oikein.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut sähkökatkos.	Aseta kello uudelleen.

12.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä uunista.

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

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	AEG
Mallin tunnus	BPB352021M 949499812, 949499832 BPB352021W 949499813, 949499833
Energialuokka	81.2

Energiatohokkuusluokka	A+	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/ohjelma	
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.69 kWh/ohjelma	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Tilavuus	72 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	BPB352021M	31.8 kg
	BPB352021W	31.6 kg

* Euroopan unionissa EU-määräysten 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti. Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti. Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatohokkuusluokka ei koske Venäjää.

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

13.2 Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että uunin luukku on suljettu hyvin uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatohokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

Jos ohjelma Kesto aika- tai Lopetusvalinnalla kytketään toimintaan ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia,

joissakin uunitoiminnossa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Puhallin ja lamppu toimivat edelleen. Kun uuni kytketään pois päältä, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo. Lämmön avulla ruoka-aineksia voidaan pitää lämpimänä.

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Ruokien lämpimänäpito



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

Kosteaa kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

www.aeg.com/shop



867347150-A-402019



AEG