

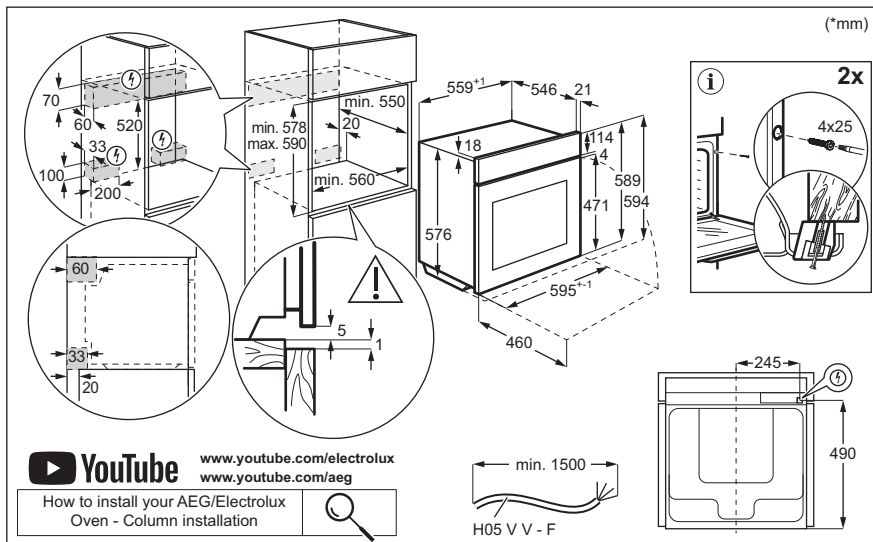
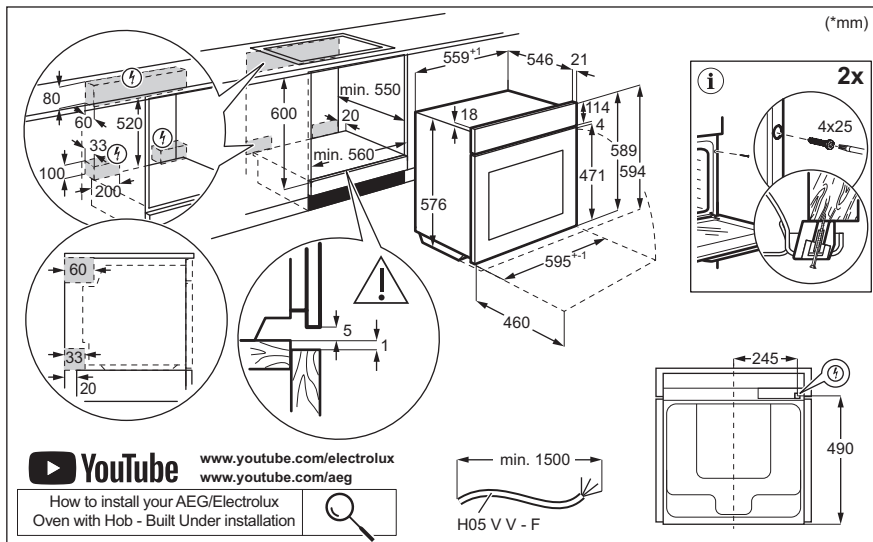
BEB351010M

BEB351010W

DA	Brugsanvisning Ovn	3
FI	Käyttöohje Uuni	18
NO	Bruksanvisning Ovn	34
SV	Bruksanvisning Inbyggnadsugn	49



INSTALLATION / ASENNUS / INSTALLASJON / INSTALLATION



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



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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. BETJENINGSPANEL.....	7
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	8
6. DAGLIG BRUG.....	8
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	10
8. URFUNKTIONER.....	10
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	11
10. RÅD OG TIPS.....	11
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	14
12. FEJLFINDING.....	15
13. ENERGIEFFEKTIV.....	16
14. MILJØHENSYN.....	17

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.

- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.

- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at produktet er koldt. Der er risiko for, at ovnglassene går i stykker.
- Udskift straks glassene i lågen, når de er beskadigede. Kontakt et autoriseret servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Døren er tung!
- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre

apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

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

2.6 Service

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

2.7 Bortskaffelse

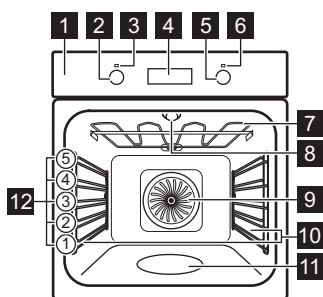
⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Ovnfunktionsknap
- 3 Tænd/Sluk kontrollampe/symbol
- 4 Display
- 5 Betjeningsknap (til temperatur)
- 6 Temperaturkontrollampe/symbol

- 7 Varmelegeme
- 8 Ovnlys
- 9 Blæser
- 10 Ovnribbe, udtagelig
- 11 Ovnrumsprægning - Vandrensningsbeholder
- 12 Ovnribber

3.2 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kageforme, ovnfaste fade, stegefade, kogegrej/fade.
- **Bageplade**
Til fugtige kager, bagværk, brød, store stege, frosne måltider og til at opsamle dryppende væsker, f.eks. fedt, når der steges mad på grillristen.
- **Grill-/bradepande**
Til bagning og stegning eller som en pande til opsamling af fedt.

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

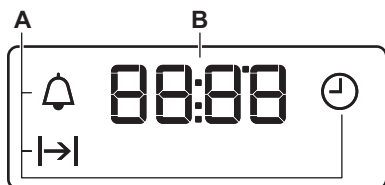
1. Tryk på knapperne. Knapperne popper ud.
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

For at slukke for produktet: drej ovnfunktionsknappen til off position **0**.

4.2 Sensorfelter/knapper

—	Indstilling af tiden.
⌚	Indstilling af en urfunktion.
+	Indstilling af tiden.

4.3 Display



A. Urfunktioner

B. Timer

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indstilling af tiden

Efter den første strømtilslutning skal du vente, til displayet viser: "12:00".

1. , - tryk for at indstille tiden.
2. - tryk for at bekræfte det, ellers gemmes den indstillede aktuelle tid automatisk efter 5 sekunder.

5.2 Indledende forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan

udsende ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning.

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

6. DAGLIG BRUG

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Ovnfunktioner



Lys

Tænd for ovnlyset.



Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i produktet afvige fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.

Varmluft / Varmluft PLUS / Rengøring med vand

Stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i ovnsens indre. / Tilføjelse af fugtighed under madlavningen. Baging som giver den rette farve og sprød skorpe. Større saftighed under genopvarmning. Se kapitlet "Pleje og rengøring" for yderligere information om: Rengøring med vand.



Over-/undervarme

Baging og stegning af mad på én ovnribbe.



Varmluft

Stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i ovnsens indre.



Grill

Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.



Turbogrill

Stegning på én ovnribbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.



Pizza-funktionen

Til at bage pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.



Optøning

Optøning af madvarer (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og størrelse af de frosne madvarer.



Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur under 60°C ved nogle ovnfunktioner.

6.2 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

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

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

Se kapitlet "Råd" for at få oplysninger om tilberedning, Fugtig varmluft. Se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse for generelle anbefalinger til energibesparelse.

6.3 Indstilling af en ovnfunktion

1. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en ovnfunktion .

2. Drej betjeningsknappen for at vælge temperaturen.
3. Når tilberedningen er slut, skal du dreje knapperne til slukket position for at slukke for produktet.

6.4 Indstilling af funktionen: Varmluft PLUS

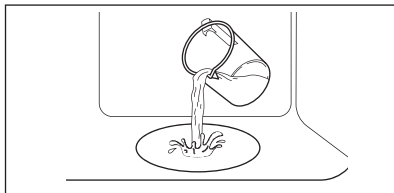
Denne funktion øger fugtigheden under tilberedning.



ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Fyld fordybningen i ovnrummet med vand.



Maksimal kapacitet for fordybningen i ovnrummet er 250 ml. Fyld ikke fordybningen i ovnrummet under tilberedning, eller når produktet er varmt.

3. Indstil funktionen:
4. Drej betjeningsknappen for at indstille temperaturen.
5. Forvarm det tomme produkt i 10 min for at skabe fugt.
6. Anbring maden i produktet Under tilberedning må ovndøren ikke åbnes.
7. Drej ovnfunktionsknappen til slukpositionen for at slukke for produktet.
8. Åbn forsigtigt ovnlågen, når funktionen er afsluttet. Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger.
9. Kontrollér, at produktet er koldt. Fjern det resterende vand fra fordybningen i ovnrummet.

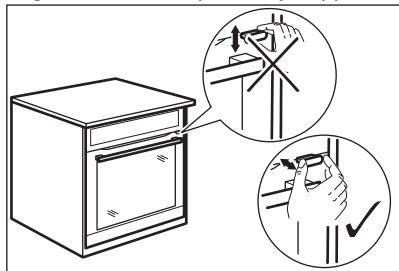
7. EKSTRAFUNKTIONER

7.1 Køleblæser

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

7.2 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er låst op i det nye apparat.



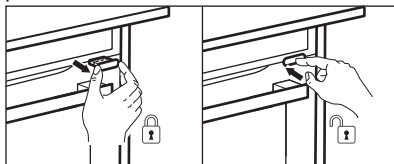
FORSIGTIG!

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

7.3 Brug af mekanisk lågelås

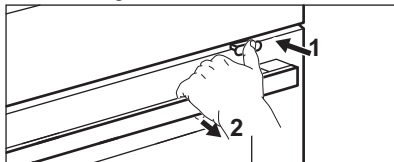
Låsning af lågen: Træk lågelåsen frem, indtil den låses.

Oplåsning af lågen: Tryk lågelåsen tilbage i panelet.



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

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



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

8. URFUNKTIONER

8.1 Tabel for urfunktioner



Aktuel tid

For at indstille, ændre eller kontrollere aktuel tid.



Varighed

Til at indstille, hvor længe produktet skal køre.



Minutur

Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion. Du kan til enhver tid indstille denne funktion, og så når produktet er slukket.

8.2 Indstilling: Aktuel tid

1.  - tryk gentagne gange for at ændre den aktuelle tid.  - blinker.
2. ,  - tryk for at indstille tiden. Efter ca. 5 sek stopper det blinkende lys, og displayet viser den aktuelle tid.
 - blinker, når du tilslutter produktet til elforsyningen, når der har været strømafbrydelse, eller når timeren ikke er indstillet. ,  - tryk for at indstille tiden.

8.3 Indstilling: Varighed

1. Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
2. ⌚ - tryk gentagne gange. |→| - blinker.
3. +, - - tryk for at indstille: Varighed.

Displayet viser |→| |→| — blinker, når den indstillede tid slutter. Signalet lyder, og produktet slukkes.

4. Tryk på en vilkårlig knap for at slå lydsignalet fra.
5. Drej knapperne til off positionen.

8.4 Indstilling: Minutur

1. ⌚ - tryk gentagne gange. 🔔 - blinker.

2. +, - - tryk for at indstille tiden. Funktionen starter automatisk efter 5 sek. Signalet lyder, når den indstillede tid er gået, .
3. Tryk på en vilkårlig knap for at slå lydsignalet fra.
4. Drej knapperne til off positionen.

8.5 Annullerer: Urfunktioner

1. ⌚ - tryk gentagne gange, indtil symbolet for urfunktionen begynder at blinke.
2. Tryk og hold — nede. Urfunktionen slukkes efter nogle få sekunder.

9. BRUG AF TILBEHØRET

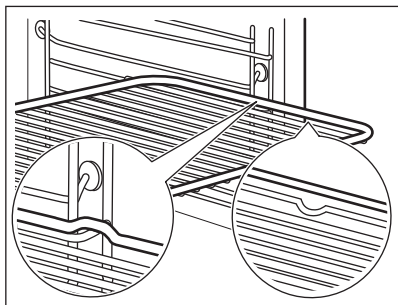
⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Isætning af tilbehør

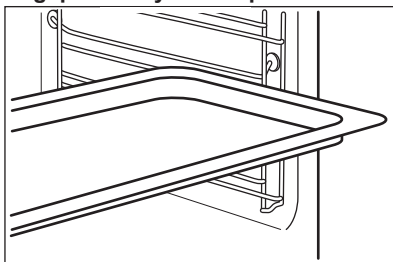
En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Grillrist



Indsæt risten mellem ovnribbens skinner,. Sørg for, at risten rører ved bagsiden af ovnrummet.

Bageplade / Dyb bradepande



Skub pladen mellem ovnribbens skinner. Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens indvendige bagside.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning

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

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

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

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

Se kapitlet "Energieffektivitet" for at få tips til energibesparelser.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
	Temperatur
	Tilbehør
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

10.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

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

10.3 Fugtig varmluft

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

		°C		
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	190	3	45 - 55
Pizza, frossen, 0,35 kg	Rist	190	2	45 - 50
Roulade	bageplade eller bradepande	180	2	45 - 55
Brownie	bageplade eller bradepande	180	2	55 - 60
Sukkerbund til tærte	flanform på rist	180	2	40 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fisk, hel, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	40 - 50
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	190	3	40 - 50
Shashlik (fårekødkebab), 0,5 kg	bageplade eller bradepande	190	3	35 - 45
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	40 - 50
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	35 - 45
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	35 - 45
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	40 - 45
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	45 - 55

				
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	190	3	40 - 50

10.4 Information til testinstitutter

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

Bagning på én ovnribbe

					
Fedtfattig sandkage	Varmluft	Grillrist	160	45 - 60	2
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	Grillrist	160	45 - 60	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	160	55 - 65	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	Grillrist	180	55 - 65	1
Småkage	Varmluft	Bageplade	140	25 - 35	2
Småkage	Over-/undervarme	Bageplade	140	25 - 35	2
Små kager i form, 20 stk./plade ¹⁾	Varmluft	Bageplade	150	20 - 30	3
Små kager i form, 20 stk./plade ¹⁾	Over-/undervarme	Bageplade	170	20 - 30	3
Toast ²⁾	Grill	Grillrist	maks.	1 - 2	5

¹⁾ Forvarm det tomme produkt.

²⁾ Forvarm det tomme produkt i 5 min.

Bagning på flere ovnribber

					
Småkage	Varmluft	Bageplade	140	25 - 45	2 og 4
Små kager i form, 20 stk./plade ¹⁾	Varmluft	Bageplade	150	25 - 35	2 og 4
Fedtfattig sandkage	Varmluft	Grillrist ²⁾	160	45 - 55	2 og 4
Æbletærte	Varmluft	Grillrist ²⁾	160	55 - 65	2 og 4

¹⁾ Forvarm det tomme produkt.

²⁾ 1 kageform på hver grillrist. Den ene er placeret til venstre og den anden til højre.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
- Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

Daglig brug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

Tilbehør

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

11.2 Rengøring af ovnrumsfordybningen

Rengør ovnrumsfordybningen for at fjerne kalkrester efter tilberedning med damp.



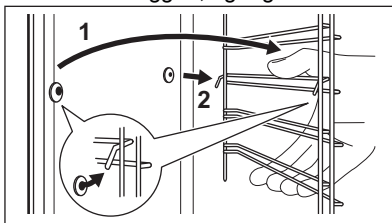
For funktionen: Varmluft PLUS rengør ovnen hver 5. - 10. tilberedningscyklus.

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

11.3 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Træk forenden af ovnribben væk fra sidevæggen.
3. Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.



4. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

11.4 Rengøring med vand

Denne rengøringsprocedure anvender fugt til at fjerne fedt og madpartikler fra produktet.

1. Hæld vand i fordybningen i ovnrummet: 200 ml.
2. Indstil funktionen  .
3. Indstil temperaturen til 90°C.
4. Lad produktet virke i 30 min.
5. Sluk for produktet.
6. Vent, indtil produktet er koldt. Tør ovnrummet med en blød klud.

11.5 Udtagning og isætning af lågen

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

ADVARSEL!

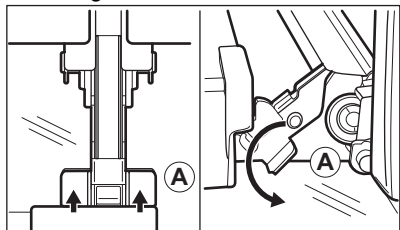
Lågen er tung.

FORSIGTIG!

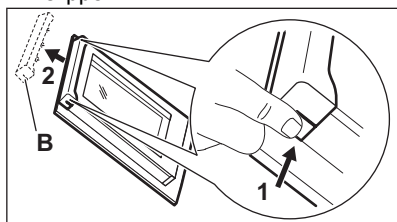
Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

1. Kontrollér, at produktet er koldt
2. Åbn lågen helt.

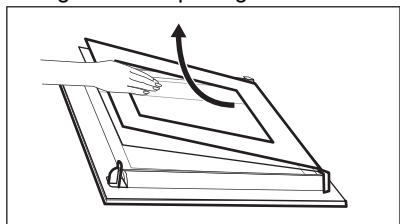
- Tryk på låsegrebene **A** på lågens to hængsler.



- Sæt ovnlågen i den første åbningsposition (ca. vinkel: 70°).
- Hold lågen med en hånd på hver side og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad.
- Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.
- Hold i begge sider af lågelisten **B** i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



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



- Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

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

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

11.6 Udskiftning af pæren

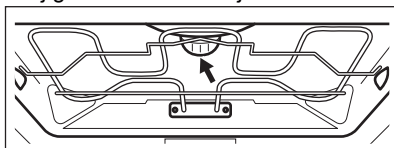
⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

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

Toplampe

- Drej glasdækslet for at fjerne det.



- Rengør glasdækslet.
- Udskift pæren med en passende 300°C varmekast pære.
- Monter glasdækslet.

12. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør jeg, hvis ...

I alle tilfælde, der ikke er medtaget i denne tabel, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.

Problem	Årsag og løsning
Produktet bliver ikke varmt.	Sikringen er sprunget. Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en kvalificeret elektriker.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.
Vandet kommer ud af fordybningen i ovnrummet.	Der er for meget vand i fordybningen i ovnrummet. Sluk for produktet, og sørg for, at det er koldt. Tør vandet af med en klud eller svamp. Tilsæt den korrekte mængde vand. Se "Daglig brug," Indstilling af funktionen: Varmluft PLUS.
Utilfredsstillende tilberedning af mad ved funktionen: Varmluft PLUS .	Ovnrummets fordybning er ikke fyldt med vand. Tilsæt den korrekte mængde vand. Se "Daglig brug," Indstilling af funktionen: Varmluft PLUS.

Problem	Årsag og løsning
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget. Udskift pæren. Se "Vedligeholdelse og rengøring", Udskiftning af lampen.

12.2 Servicedata

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og ecodesign

Leverandørens navn	AEG	
Identifikation af model	BEB351010M 944188349 BEB351010W 944188350	
Energieffektivitetsindeks	95.3	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.81 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Lydstyrke	71 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	BEB351010M	34.0 kg
	BEB351010W	34.0 kg

13.2 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

Strømforbrug i standby	0.8 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

13.3 Tips til energibesparelse

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

Sørg for, at ovnens låge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende dåser og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

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

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

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm.

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

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.

AEG toivottaa sinut tervetulleeksi! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	18
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	20
3. TUOTEKUVAUS.....	22
4. KÄYTTÖPANEELI.....	23
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	23
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	23
7. LISÄTOIMINNOT.....	25
8. KELLOTOIMINNOT.....	25
9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ.....	26
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	27
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	29
12. VIANMÄÄRITYS.....	31
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	32
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	33

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja

erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.

- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Poista hyllytyet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytyet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

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

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

- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

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

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.

- Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
- Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Huolto ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt. On olemassa riski, että lasipaneelit voivat särkyä.
- Vaihda rikkoutuneen tilalle heti uusi ehjä lasipaneeli. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- ole varovainen, kun irrotat luukun laitteesta. Ovi on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieniä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.6 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.7 Hävittäminen



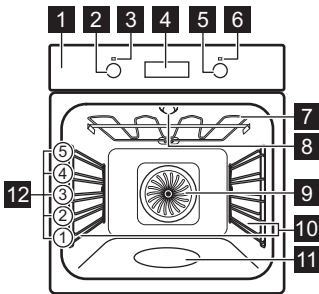
VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus



- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Uunitoimintojen säätönappi
- 3** Virran merkkipalo / symboli
- 4** Näyttö
- 5** Säätönappi (lämpötilan valitsemiseen)
- 6** Lämpötilan merkkipalo / symboli
- 7** Lämpövastus
- 8** Lamppu
- 9** Puhallin
- 10** Pellinkannatin, irrotettava, irrotettava
- 11** Lokero – vesipuhdistussäiliö
- 12** Kannatintaso

- 7** Lämpövastus
- 8** Lamppu
- 9** Puhallin
- 10** Pellinkannatin, irrotettava, irrotettava
- 11** Lokero – vesipuhdistussäiliö
- 12** Kannatintaso

3.2 Varusteet

- **Paistoritilä**
Kakkuvuolle, uuninkestäville astioille, paisto-/keittoastioille.
- **Leivinpelti**
Kosteille kakkuille, leivonnaisille, leivälle, suurille paisteille, pakasteaterioille ja tippuvien nesteiden, esim. rasvan, keräämiseen, kun ruokaa paahdetaan paistoritilällä.
- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.

4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.

Kytke laite päälle.

1. Paina nuppeja. Nupit tulevat ulos.
2. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
3. Säädä asetuksia kääntämällä ohjausnuppia.

Laitteen virran katkaiseminen: käännä uunitoimintojen nuppi Off (pois päältä) - asentoon .

4.2 Kosketuspainikkeet/painikkeet

 Ajan asettaminen.

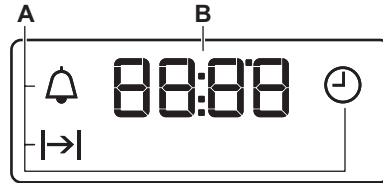


Kellotoiminnon asettaminen.



Ajan asettaminen.

4.3 Näyttö



A. Kellotoiminnot

B. Ajastin

5. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Kellonajan asetus

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

1.  ,  – paina asettaaksesi kellonajan.
2.  – Vahvista painamalla painiketta tai asetettu kellonaika tallentuu automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.

5.2 Esikuumennus ja puhdistus

Ennen ensimmäistä käyttökertaa ja elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutumista tyhjä laite täytyy esikuumentaa.

Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
4. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
5. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
6. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Uunitoiminnot

	Uunivalo Lampun sytyttäminen.
	Kostea kiertoilma Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kostea kiertoilma.
	Kiertoilma / Kiertoilma PLUS / Vesipuhdistus Lihan ja kakkujen paistaminen. Aseta matalampi lämpötila kuin Ylälämpö + alalämpö -toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan. / Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana. Katso lisätietoja kohdasta "Hoito ja puhdistus": Vesipuhdistus.
	Ylä + alalämpö Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
	Kiertoilma Lihan ja kakkujen paistaminen. Aseta matalampi lämpötila kuin Ylälämpö + alalämpö -toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.
	Grilli Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
	Tehogrillaus Isokkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
	Pizza-toiminto Pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.
	Sulatus Ruoan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.



Joissakin uunitoiminnoissa lamppu voi sammua automaattisesti alle 60 °C lämpötilassa.

6.2 Huomautus: Kostea kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1.

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Kostea kiertoilma. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus", kohdassa Energiansäästövinkeä.

6.3 Uunitoiminnon asettaminen.

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.
3. Kun ruoka on valmista, käännä nupit Off-asettoon, jotta laitteen virta sammuu.

6.4 Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS

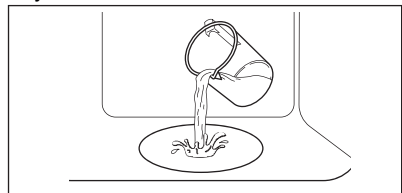
Tämä toiminto lisää kosteutta ruoanlaiton aikana.



VAROITUS!

Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Täytä lokero hanavedellä.



Lokeron enimmäistilavuus on 250 ml. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai laitteen ollessa kuuma.

3. Aseta toiminto:  .
4. Aseta lämpötila kääntämällä väännintä.
5. Esikuumenna tyhjää uunia 10 min kosteuden muodostamiseksi.
6. Aseta ainekset laitteeseen Luukkua ei saa avata ruoanvalmistuksen aikana.

7. Kytke laite pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nappivalitsin Off - asentoon.
8. Avaa luukku varoen, kun toiminto on päättynyt. Laitteesta purkautuva kosteus voi aiheuttaa palovammoja.

9. Varmista, että laite on jäähtynyt. Poista lokeroon jäänyt vesi.

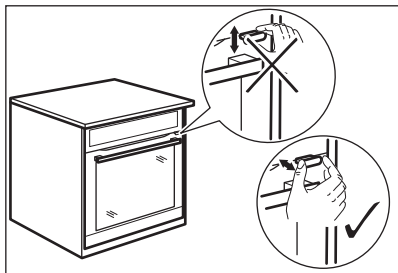
7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Jäähdytyspuhallin

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

7.2 Mekaanin luukun lukko

Uuden laitteen luukku ei ole lukossa.



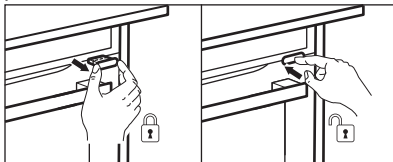
HUOMIO!

Älä siirrä luukun lukkoa pystysuunnassa.
Älä työnnä luukun lukkoa sulkiessasi laitteen luukkua.

7.3 Mekaanisen luukun lukituksen käyttö

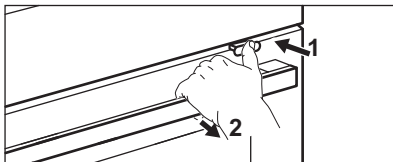
Luukun lukitus: vedä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu.

Luukun avaus: paina luukun lukitus takaisin paneeliin.



Luukku voidaan avata, kun luukun lukitus on päällä.

1. Paina luukun lukitusta kevyesti.
2. Avaa luukku vetämällä sen kahvasta.



Varmista luukkua sulkiessasi, että luukun lukitus pysyy kiinni.

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoimintojen taulukko



Kellonaika

Aseta, muuta tai tarkista kellonaika.



Kesto

Laitteen toiminta-ajan keston asettaminen.



Hälytinajastin

Laskennan asettaminen. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan. Voit ottaa tämän toiminnon käyttöön milloin tahansa. Myös silloin, kun laite on pois päältä.

8.2 Asetus: Kellonaika

1. ⌚ - paina toistuvasti kellonajan muuttamiseksi. ⌚ - vilkkuu.
2. +, - - paina asettaaksesi kellonajan. Vilkkuminen lakkaa noin 5 s kuluttua ja näytössä näkyy aika.
⌚ - vilkkuu, kun laite kytketään sähköverkkoon, sähkökatkon jälkeen tai kun ajastinta ei ole asetettu. +, - - paina asettaaksesi kellonajan.

8.3 Asetus: Kesto

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
2. ⌚ - paina toistuvasti. |→| - vilkkuu.
3. +, - - painamalla asetat: Kesto.
Näytössä näkyy |→|. |→| - vilkkuu, kun asetettu aika päättyy. Äänimerkki kuuluu ja laite kytkeytyy pois päältä.
4. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

5. Käännä säätimet Off-asentoon.

8.4 Asetus: Hälytinajastin

1. ⌚ - paina toistuvasti. 🔔 - vilkkuu.
2. +, - - paina asettaaksesi kellonajan. Toiminto käynnistyy automaattisesti 5 s kuluttua. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun asetettu aika on päättynyt.
3. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
4. Käännä säätimet Off-asentoon.

8.5 Peruuta: Kellotoiminnot

1. ⌚ - paina toistuvasti, kunnes kellotoiminnot symboli alkaa vilkkuu.
2. Paina ja pidä painettuna painiketta —. Kellotoiminto sammuu muutaman sekunnin kuluttua.

9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ



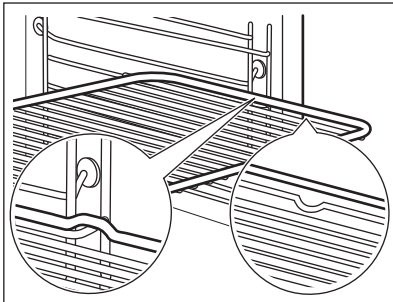
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Lisävarusteiden asennus

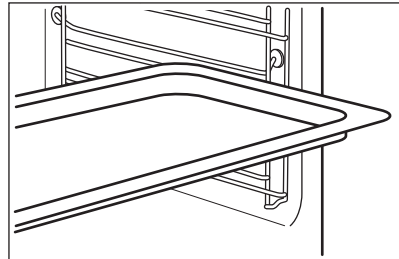
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritiltä.

Paistoritilä



Asenna ritilä liukukiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäpuolen takaosaa.

Leivinpelti / Syvä pannu



Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin. Aseta leivinpelti siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Jos taulukossa ei ole reseptiä sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Katso energiansäästövinkejä luvusta "Energiatehokkuus".

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila

	Varusteet
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

10.2 Kosteaa kiertoilma – suositellut varusteet

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

- **Pizzapannu** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm
- **Uunivuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 26cm
- **Annosvuoat** – keraaminen, läpimitta 8cm, korkeus 5 cm
- **Piirasvuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm

10.3 Kosteaa kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

		°C		
Makeat sämpylät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	190	3	45 - 55
Pizza, pakaste, 0,35 kg	Paistoritilä	190	2	45 - 50
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	180	2	45 - 55
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	180	2	55 - 60
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	180	3	40 - 50
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	190	3	40 - 50

		°C		
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	190	3	35 - 45
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	160	2	40 - 50
Macaron leivos, 24 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	35 - 45
Muffinssit, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu	160	2	35 - 45
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 45
Pikkutortut, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	45 - 55
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	190	3	40 - 50

10.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit seuraavien standardien mukaisesti: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Paistaminen yhdellä kannatintasolla

			°C		
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	Paistoritilä	160	45 - 60	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	160	45 - 60	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	160	55 - 65	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	180	55 - 65	1
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	140	25 - 35	2
Murokeksit	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	140	25 - 35	2
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) 1)	Kiertoilma	Leivinpelti	150	20 - 30	3
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) 1)	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	170	20 - 30	3
Paahtoleipä 2)	Grilli	Paistoritilä	maks.	1 - 2	5

1) Esikuumenna tyhjä laite.

2) Esikuumenna tyhjää laitetta 5 min.

			°C		
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	140	25 - 45	2 ja 4
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) ¹⁾	Kiertoilma	Leivinpelti	150	25 - 35	2 ja 4
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	Paistoritilä ²⁾	160	45 - 55	2 ja 4
Omenapiirakka	Kiertoilma	Paistoritilä ²⁾	160	55 - 65	2 ja 4

1) Esikuumenna tyhjä laite.

2) 1 kakkuvuoka paistoritilän päällä. Yksi asetettuna vasemmalle ja yksi oikealle.

11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokituliinaa käyttäen.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

Tarvikkeet

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

11.2 Lokeron puhdistaminen

Poista kalkkijäämät puhdistamalla sisätilan reliefi höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.



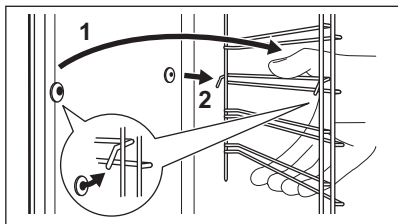
Toimintoa varten: Kiertoilma PLUS
puhdistaa uuni aina 5–10 käyttökerran jälkeen.

1. Kaada lokeroon 250 ml väkiviinaetikkaa tai sitruunahappoa.
Käytä väkiviinaetikkaa, jonka happamuus on enintään 6 % ja joka ei sisällä lisäaineita.
2. Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämiä ympäröivässä lämpötilassa 30 minuutin ajan.
3. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

11.3 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
3. Vedä kannattimen takaosa irti sivuseinästä ja poista se.



4. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

11.4 Vesipuhdistus

Tämä puhdistustoiminto poistaa jäljelle jääneen rasvan ja ruokajäämät laitteesta kosteuden avulla.

1. Kaada vesi lokeroon: 200 ml.
2. Aseta toiminto .
3. Aseta lämpötilaksi 90 °C.
4. Anna laitteen toimia 30 min:n ajan.
5. Sammuta laite.
6. Odota, kunnes laite on jäähtynyt.
Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

11.5 Luukun irrottaminen ja asentaminen

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



VAROITUS!

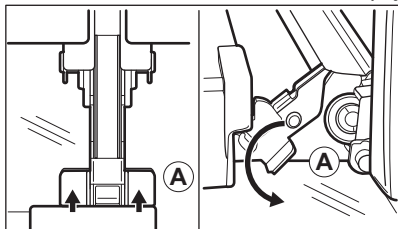
Luukku on painava.



HUOMIO!

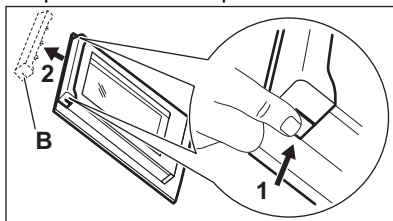
Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkiäntua.

1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt
2. Avaa luukku kokonaan.
3. Paina saranoissa olevia lukitusvipuja **A**.

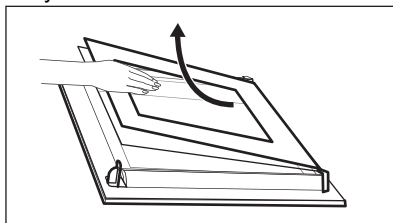


4. Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (likimäärin 70 ° kulma).
5. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.
6. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.
7. Pidä kiinni luukun

reunalistasta **B** molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin pidiketiivisteeseen vapauttamiseksi.



8. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
9. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos.



10. Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku.

Varmista, että lasipaneelit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.

11.6 Lampun vaihtaminen



VAROITUS!

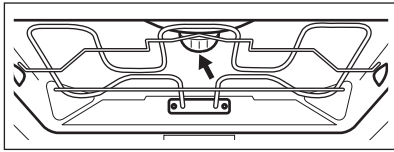
Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.

2. Irrota laite verkkovirrasta.
3. Aseta liina uunin pohjalle.

Ylälamppu

1. Irrota lampun lasikupu kiertämällä sitä.



2. Puhdista lampun kansi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Asenna lasinen kansi.

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

Mikäli laitteessa ilmenevää ongelmaa ei ole kuvattu tässä taulukossa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Syy ja korjaustoimenpide
Laite ei kuumene.	Sulake on palanut. Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut virtakatko. Aseta kellonaika.
Vettä vuotaa uunin lokeroista.	Lokerossa on liikaa vettä. Kytke laite pois toiminnasta ja varmista, että laite on jäähtynyt. Pyyhi vesi liinalla tai sienellä. Lisää oikea määrä vettä. Katso luvun "Päivittäinen käyttö" kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS.

Ongelma	Syy ja korjaustoimenpide
Seuraavan toiminnon kypsennysteho on epätydyttävä: Kiertoilma PLUS.	Lokeroa ei ole täytetty vedellä. Lisää oikea määrä vettä. Katso luvun "Päivittäinen käyttö" kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut. Vaihda lamppu. Katso luvun "Hoito ja puhdistus" kohta Lampun vaihtaminen.

12.2 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen etukehyksestä. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä laitteesta.

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

13. ENERGIAHEHOKKUUS

13.1 EU:n energiamerkintöjä ja ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukainen tuotetietolomake ja tuotetiedot

Toimittajan nimi	AEG	
Mallin tunniste	BEB351010M 944188349 BEB351010W 944188350	
Energiatohokkuusluokka	95.3	
Energiatohokkuusluokka	A	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.99 kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.81 kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	71 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	BEB351010M	34.0 kg
	BEB351010W	34.0 kg

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

13.2 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa	0.8 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min

13.3 Energiansäästövinkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkuu liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatohokkuuden parantamiseksi.

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää ruoan lämpimänä.

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

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.

Velkommen til AEG! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.aeg.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	34
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	36
3. PRODUKTBeskrivelse.....	38
4. BETJENINGSPANEL.....	38
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	39
6. DAGLIG BRUK.....	39
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	40
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	41
9. BRUK AV TILBEHØRET.....	42
10. RÅD OG TIPS.....	42
11. STELL OG RENGJØRING.....	44
12. FEILSØKING.....	46
13. ENERGIEFFEKTIV.....	47
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	48

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.

- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsinstruksjonene som er tilgjengelige på nettstedet vårt.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produkt døren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordat.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordat stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.

- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.

- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for konserveringsformål.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på produktet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Pleie og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt dørglassene umiddelbart når de er skadet. Kontakt det autoriserte service-senteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren. Døren er tung!
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Innvendig lys

ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.6 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.7 Avfallshåndtering

⚠ ADVARSEL!

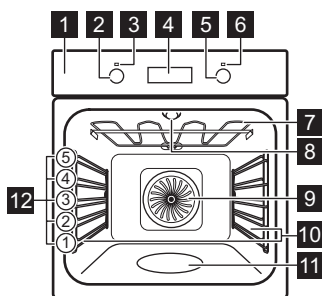
Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.

- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Strømindikator/-symbol
- 4 Display
- 5 Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 6 Temperaturindikator/-symbol
- 7 Varmeelement
- 8 Lys
- 9 Vifte
- 10 Uttakbare brettstiger
- 11 Gravert ovnsrom - Beholder for rengjøring med vann
- 12 Hyllnivåer

- 7 Varmeelement
- 8 Lys
- 9 Vifte
- 10 Uttakbare brettstiger
- 11 Gravert ovnsrom - Beholder for rengjøring med vann
- 12 Hyllnivåer

3.2 Tilbehør

- **Rist**
For kakeformer, ovnsformer, gryteretter, kokekar/-fat.
- **Stekebrett**
For fuktige kaker, bakte varer, brød, store steker, frosne måltider og for å fange dryppende væsker, f.eks. fett ved steking av mat på rist.
- **Grill-/stekepanne**
For å bake og steke eller for å samle opp fett.

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Slå produktet av og på.

For å slå på produktet:

1. Trykk på bryterne. Bryterne kommer ut.
2. Drei bryteren for ovnsfunksjonene for å velge funksjon:
3. Drei kontrollbryteren for å justere innstillingene.

Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av produktet .

4.2 Sensor felt / Knapper

 For å stille inn tiden.

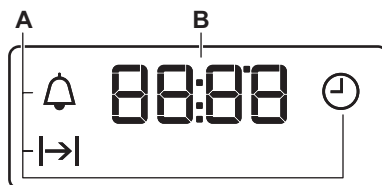


For å stille inn en klokkefunksjon.



For å stille inn tiden.

4.3 Display



A. Klokkefunksjonene

5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Klokkeinnstilling.

Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser: «12:00».

1.  – trykk for å stille inn tiden.
2.  – trykk for å bekrefte, ellers blir det angitte klokkeslettet lagret automatisk etter 5 sekunder.

5.2 Første forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før første gangs bruk og kontakt med mat. Produktet

kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventilert rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
5. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
6. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Varmefunksjoner



Lys

Slik slår du på lampen.



Baking med damp

Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i produktet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapitlet «Daglig bruk», merknader om: Baking med damp.

Varmluft / Ekte varmluft PLUSS / Rengjøring med vann

For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for konvensjonell matlaging, da viften fordeler varmen jevnt innvendig i ovnen. / For å tilføre fuktighet under tilberedningen. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gjenopparme mat med saftigere resultater. Se kapitlet «Stell og rengjøring» for mer informasjon om: Rengjøring med vann.



Over- og undervarme

For å bake og steke på ett hyllenivå.



Varmluft

For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for konvensjonell matlaging, da viften fordeler varmen jevnt innvendig i ovnen.



Grill

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.



Gratinering med vifte

For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.



Pizzafunksjon

For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.



Tining

For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tine-tiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.



Lampen kan deaktiveres automatisk ved en temperatur under 140 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

6.2 Merknader om: Baking med damp

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

For matlagingsinstruksjonene se kapittelet «Råd og tips» Baking med damp. For generelle anbefalinger om energisparing se kapittelet «Energieffektivitet», Energisparetips.

6.3 Stille inn en ovnsfunksjon

1. Vri på knappen for varmefunksjonene for å velge en oppvarmingsfunksjon.
2. Dreii på kontrollvelgeren for å velge temperatur / .
3. Når tilberedningen er ferdig, dreii bryterne til av-posisjonen for å slå av produktet.

6.4 Innstilling av funksjonen: Ekte varmluft PLUSS

Denne funksjonen øker fuktighet under steking.

⚠ ADVARSEL!

Fare for brannskader og skade på produktet.

1. Sørg for at produktet er kaldt.
2. Fyll bunnen med vann fra springen.



Bunnen har maksimal kapasitet på 250 ml. Fyll ikke vann på nytt under matlaging eller når produktet er varmt.

3. Still inn funksjonen:  .
4. Vri kontroll-bryteren til valgt temperatur.
5. Forvarm det tomme produktet i 10 min for å danne fuktighet.
6. Plasser maten inne i produktet. Ikke åpne ovnsdøren under tilberedning.
7. Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av ovnen.
8. Etter at funksjonen er avsluttet, kan du åpne døren forsiktig. Frigitt fuktighet kan forårsake brannskader.
9. Sørg for at produktet er kaldt. Fjern gjenværende vann fra ovnsrommet.

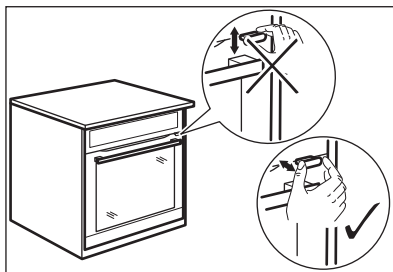
7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

7.2 Mekanisk dørlås

Dørlåsen er låst opp i det nye produktet.



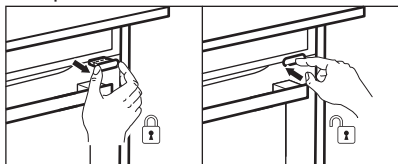
FORSIKTIG!

Ikke flytt dørlåsen vertikalt.
Ikke skyv på dørlåsen når du lukker
ovnsdøren.

7.3 Bruk av mekanisk dørlås

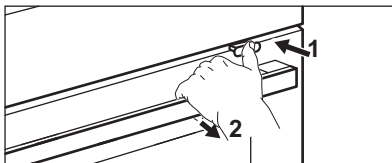
For å låse døren: trekk dørlåsen fremover til den låser seg.

For å låse opp døren: skyv dørlåsen tilbake inn i panelet.



Du kan åpne døren når dørlåsen er låst.

1. Skyv lett på dørlåsen.
2. Åpne døren ved å trekke i den med håndtaket.



Når du lukker døren, må du påse at dørlåsen forblir låst.

8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Tabell over klokkefunksjoner

	Tid på dagen For å stille inn, endre eller sjekke klokkeslett.
	Steketid For å velge hvor lenge produktet virker.
	Varselur For å stille inn en nedtelling. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.

8.2 Innstilling: Tid på dagen

1.  – trykk gjentatte ganger for å endre klokkeslettet.  - blinker.
2.  – trykk for å stille inn tiden. Etter ca. 5 s stopper blinking og displayet viser klokkeslettet.
-  - blinker når du kobler produktet til en strømkilde, når det har vært et strømbrydd eller når timeren ikke er innstilt.  – trykk for å stille inn tiden.

8.3 Innstilling: Steketid

1. Stille inn en varmekontroll og temperaturen.

2.  – trykk gjentatte ganger.  - blinker.
3.  – trykk for å stille inn: Steketid. Displayet viser   - blinker når den innstilte tiden er over. Signalet høres og produktet slår seg av.
4. Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.
5. Drei bryterne til av-stillingen.

8.4 Innstilling: Varselur

1.  – trykk gjentatte ganger.  - blinker.
2.  – trykk for å stille inn tiden. Funksjonen starter automatisk etter 5 s. Når innstilt tid avsluttes, hører du et lydsignal.
3. Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.
4. Drei bryterne til av-stillingen.

8.5 Avbryter: Klokkefunksjonene

1.  – trykk gjentatte ganger til klokkesymbolet begynner å blinke.
2. Trykk og hold .
Klokkefunksjonen slås av etter noen få sekunder.

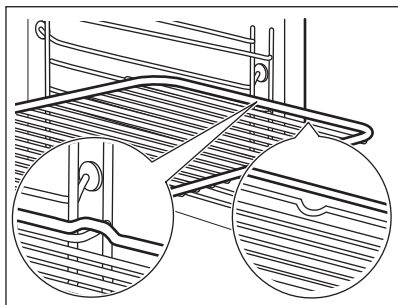
9. BRUK AV TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Innsetting av tilbehør

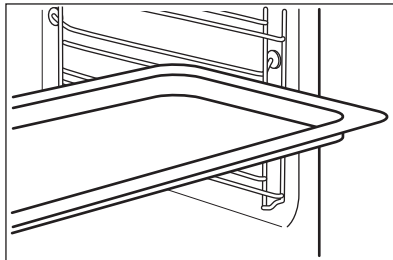
En liten fordypning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse. Fordypningene er også tippebeskyttet. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.



Rist

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen. Sørg for at hyllen berører baksiden av ovns innside.

Stekebrett / Langpanne



Skyv brettet inn i sporene på brettstigen. Plasser stekebrettet med skråningen mot baksiden av innsiden av ovnen.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

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

For energisparetips, se kapittelet «Energieffektivitet».

Symboler som brukes i tabellene:



Matttype



Varmefunksjon



Temperatur



Tilbehør



Hyllenivå



Tilberedningstid (min)

10.2 Baking med damp – anbefalt tilbehør

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

- **Pizzapanne** – mørk, ikke-reflekerende, diameter 28cm
- **Bakebrett** – mørk, ikke-reflekerende, diameter 26cm

- **Ramekinner** – keramikk, diameter 8cm, høyde 5 cm
- **Tertebunnsform** - mørk, ikke-refleksiv, diameter 28cm

10.3 Baking med damp

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		°C		
Søt små gjærbakst, 16 stk	stekebrett eller langpanne	190	3	45 - 55
Frossen pizza, 0,35 kg	rist	190	2	45 - 50
Rullekake	stekebrett eller langpanne	180	2	45 - 55
Brownies	stekebrett eller langpanne	180	2	55 - 60
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødbunn-form på rist	180	2	40 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	40 - 50
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	190	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	190	3	35 - 45
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	160	2	40 - 50
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	35 - 45
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	160	2	35 - 45
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	35 - 45
Sandkjets, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	40 - 45
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	35 - 45
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	45 - 55
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	190	3	40 - 50

10.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Baking på ett nivå

			°C		
Fettfritt formkake	Varmluft	Rist	160	45 - 60	2
Fettfritt formkake	Over- og under-varme	Rist	160	45 - 60	2
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Varmluft	Rist	160	55 - 65	2

			°C		
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og under-varme	Rist	180	55 - 65	1
Kjeks	Varmluft	Stekebrett	140	25 - 35	2
Kjeks	Over- og under-varme	Stekebrett	140	25 - 35	2
Småkaker, 20 stk. per stekebrett 1)	Varmluft	Stekebrett	150	20 - 30	3
Småkaker, 20 stk. per stekebrett 1)	Over- og under-varme	Stekebrett	170	20 - 30	3
Smørbrød 2)	Grill	Rist	maks.	1 - 2	5

1) Forvarm det tomme produktet

2) Forvarm det tomme produktet i 5 min.

Baking på flere nivåer

			°C		
Kjeks	Varmluft	Stekebrett	140	25 - 45	2 og 4
Småkaker, 20 stk. per stekebrett 1)	Varmluft	Stekebrett	150	25 - 35	2 og 4
Fettfritt formkake	Varmluft	Rist 2)	160	45 - 55	2 og 4
Eplekake	Varmluft	Rist 2)	160	55 - 65	2 og 4

1) Forvarm det tomme produktet

2) 1 kakeform på hver rist. En er plassert til venstre og en til høyre.

11. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

Tilbehør

- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Rengjøring av ovnsrommet

Rengjør ovnsrommet for å fjerne kalkrester etter damptilberedning.



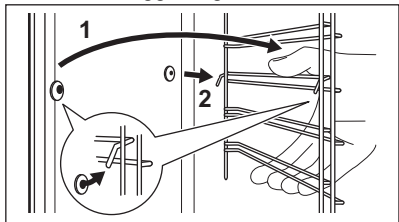
For funksjonen: Ekte varmluft PLUSS rengjør ovnen hver 5. – 10. stekesyklus.

1. Hell 250 ml hvit eddik eller sitronsyre i ovnsrommet.
Bruk maks 6 % syreholdig eddik uten tilsetningsmidler.
2. La eddiken løse opp kalkrestene i romtemperatur i 30 minutter.
3. Rengjør ovnsrommet med varmt vann og en myk klut.

11.3 Fjerning av hyllestøttene

Fjern hyllestøttene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.
3. Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut.



4. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.

11.4 Rengjøring med vann

Denne rengjøringsprosedyren bruker fuktighet for å fjerne gjenværende fett og matrester fra produktet.

1. Ha vann i nedsenkningen i ovnsbunnen: 200 ml.
2. Still inn funksjonen  .
3. Still temperaturen til 90 °C.
4. La produktet virke i 30 min.
5. Slik slår du av produktet.
6. Vent til produktet er kaldt. Tørk ovnen med en myk klut.

11.5 Ta ut og sette på plass døren

Du kan fjerne døren og det indre glasspanelet for å rengjøre det. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.



ADVARSEL!

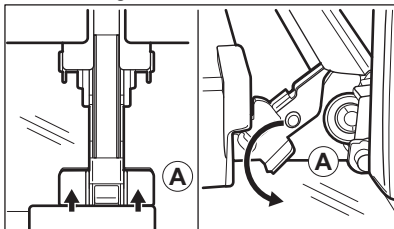
Døren er tung.



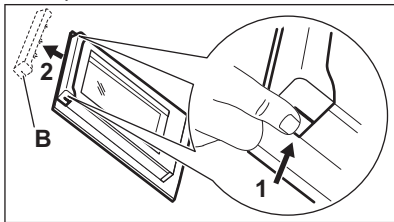
FORSIKTIG!

Håndter glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.

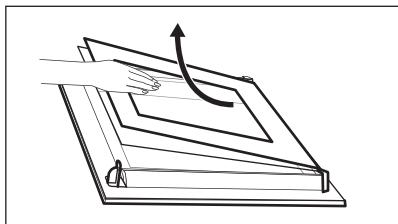
1. Påse at produktet er kaldt
2. Åpne døren helt.
3. Trykk spennarmene **A** på de to dørhengslene helt ned.



4. Lukk døren til første åpneposisjon (ved tilnærmet vinkel: 70°).
5. Hold ovnsdøren med én hånd på hver side og trekk den ut og opp fra ovnen.
6. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.
7. Hold dørlisten **B** øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



8. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
9. Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føringen.



10. Rengjør glasspanelet med såpe og vann.
Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring. Monter det minste panelet først, så det store, og til slutt døren.

Sørg for at glasspanelene settes inn i korrekt posisjon, ellers kan overflaten på døren overophettes.

11.6 Skifte lyspære



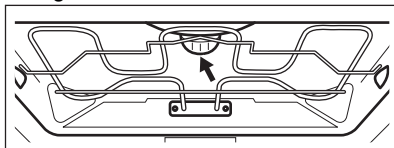
ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Koble produktet fra strømforsyningen.
3. Legg kluten på ovnsgulvet.

Øverste ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.



2. Rengjør glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekselet.

12. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis ...

I tilfeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Problem	Årsak og løsning
Produktet blir ikke varmt.	Sikringen har gått. Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen vedvarer.
Displayet viser «12.00».	Det var strømbrydd. Angi tid på dagen.

Problem	Årsak og løsning
Vannet lekker ut av ovnen.	Det er for mye vann i ovnen. Deaktiver produktet og kontroller at det er avkjølt. Tørk opp vannet med en klut eller svamp. Tilsett riktig mengde vann. Se under «Daglig bruk» og Still inn funksjonen: Ekte varmluft PLUSS.
Utilfredsstillende stekeytelse for funksjonen: Ekte varmluft PLUSS.	Bunnen er ikke fylt med vann. Tilsett riktig mengde vann. Se under «Daglig bruk» og Still inn funksjonen: Ekte varmluft PLUSS.
Lampen fungerer ikke	Lyspæren har gått. Bytt lyspæren. Se «Stell og rengjøring», Skifte ut lampen.

12.2 Servicedata

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

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.) :
Produktnummer (PNC):
Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark i henhold til EU-forordninger om økodesign og energimerking

Leverandørens navn	AEG	
Modellidentifikasjon	BEB351010M 944188349 BEB351010W 944188350	
Energieffektivitetsindeks	95.3	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.99 kWt/syklus	
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.81 kWt/syklus	
Antall ovner	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	71 l	
Ovnstyper	Innebygd ovn	
Masse	BEB351010M	34.0 kg
	BEB351010W	34.0 kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 1: Komfyrer, ovner, dampovner og grillapparater - Metoder for måling av yteevne.

13.2 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i standby-modus	0.8 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

13.3 Energisparingstips

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 -

10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

Baking med damp

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

14. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

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



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

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	49
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	51
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	53
4. KONTROLLPANEL.....	53
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	54
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	54
7. TILLVALSFUNKTIONER.....	56
8. KLOCKFUNKTIONER.....	56
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	57
10. RÅD OCH TIPS.....	57
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	60
12. FELSÖKNING.....	62
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	62
14. MILJÖSKYDD.....	63

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmets ytor.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.

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

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.

- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte elfasta formar eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.

- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att ugnen är kall. Det finns risk för att glaspanelerna spricker.
- Byt omedelbart ut luckglas som har skadats. Kontakta det auktoriserade servicecentret.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten. Luckan är tung.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Invändig belysning

WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att

användas i andra produkter eller som
rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Avyttring

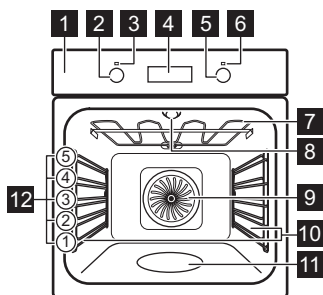
⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. PRODUKT BESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 3 Strömlampa/symbol
- 4 Display
- 5 Temperaturinställningsvred
- 6 Temperaturindikator/symbol

- 7 Värmeelement
- 8 Lampa
- 9 Fläkt
- 10 Ugnsstegar, borttagbara
- 11 Ugnsutrymmets nedsänkning - Behållare för vattenrengöring
- 12 Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

- **Galler**
För kakformar, ugnsformar, stekta rätter, kokkärll/rätter.
- **Bakplåt**
För mjuka kakor, bakade godsaker, bröd, stora stekar, frusna rätter och för att fånga upp spill av vätska, som t.ex. fett vid stekning av mat på galler.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.

4. KONTROLLPANEL

4.1 Slå på och stänga av produkten

För att slå på ugnen:

1. Tryck på vreden. Vreden fälls ut.
2. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
3. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

Stäng av ugnen genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge **0**.

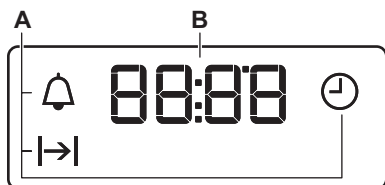
4.2 Sensorfält/knappar

— Gör så här för att ställa in tiden.

⌚ Ställa in en klockfunktion.

⊕ Gör så här för att ställa in tiden.

4.3 Display



A. Klockfunktioner

B. Timer

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Ställa klockan.

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

1. , – tryck för att ställa in tiden.
2. – tryck för att bekräfta eller så sparas klockinställningen automatiskt efter 5 sekunder.

5.2 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma produkten före första användning och kontakt med livsmedel.

Produkten kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

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

6. DAGLIG ANVÄNDNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Tillagningsfunktioner



Belysning

För att tända ugnsbelysningen.



Baka med ånga

Den här funktionen är utformad för att spara energi under tillagning. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Baka med ånga.

Tillagning med varmluft / Varmluft PLUS / Aqua Cleaning

För stekning av kött och bakning av kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida. / För att tillföra fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.

Se kapitlet "Skötsel och rengöring" för mer information om: Aqua Cleaning.



Över-/undervärme

Tillagning och stekning på en ugnsnivå.



Tillagning med varmluft

För stekning av kött och bakning av kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.



GRILL

För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.



Varmluftsgrillning

stekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.



Pizza/Paj

För att tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.



Uppthining

För att tina mat (grönsaker och frukt). Uppthiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.



Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 60 °C med vissa tillagningsfunktioner.

6.2 Anvisningar om: Baka med ånga

Den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Baka med ånga. För rekommendationer om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", tips för energibesparing.

6.3 Ställa in en tillagningsfunktion

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja en värmefunktion.

2. Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.
3. När matlagningen är klar, vrid på vreden till avstängt läge för att stänga av produkten.

6.4 Ställa in funktionen: Varmluft PLUS

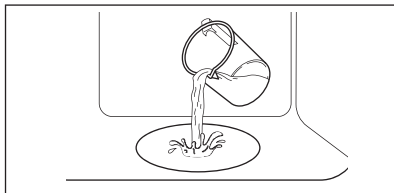
Den här funktionen tillsätter mer fukt under tillagningen.



! VARNING!

Risk för brännskador och skador på produkten.

1. Se till att ugnen är kall.
2. Fyll ugnens bottenfördjupning med kranvatten.



Ugnsutrymmets fördjupning rymmer max 250 ml. Fyll inte på mer vatten på produktens botten när ugnen är påslagen eller medan den fortfarande är varm.

3. Ställ in funktionen:  .
4. Vrid på kontrollvredet för att ställa in temperaturen.
5. Förvärm den tomma produkten i 10 min för att skapa fuktighet.
6. Placera maten inuti produkten. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.
7. Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.
8. När funktionen stängs av ska du öppna luckan försiktigt. Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador.
9. Se till att ugnen är kall. Ta bort kvarvarande vatten från ugnsutrymmets fördjupning.

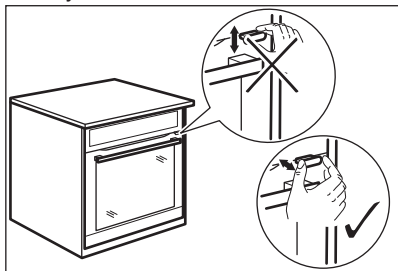
7. TILLVALSFUNKTIONER

7.1 Kylfläkt

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

7.2 Mekaniskt lucklås

Den nya maskinens lucklås är olåst.



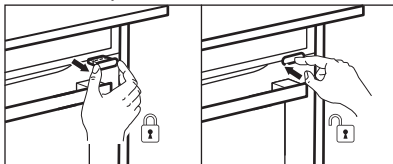
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Flytta inte lucklåset vertikalt.
Tryck inte på lucklåset när du stänger luckan.

7.3 Användning av mekaniskt lucklås

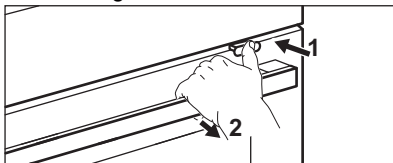
För att låsa luckan: dra lucklåset framåt tills det låses på plats.

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



Du kan öppna luckan när lucklåset är låst.

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



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

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Tabell över klockfunktioner



Klockslag

För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.



Koktid

För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.



Tidur

För att ställa in en nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när ugnen är avstängd.

8.2 Inställning: Klockslag

1. ⌚ – tryck upprepade gånger för att ändra klockslaget. ⌚ - blinkar.
 2. +, – tryck för att ställa in tiden. Efter cirka 5 sek slutar blinkningarna och tiden visas på displayen.
- ⌚ – blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det har varit ett strömavbrott eller när timern inte är inställd. +, – tryck för att ställa in tiden.

8.3 Inställning: Koktid

1. Välj tillagningsfunktion och temperatur.
2. – tryck upprepade gånger. – blinkar.

3. , – tryck för att ställa in: Koktid.

Displayen visar . – blinkar när den inställda tiden är slut. Ljudsignal hörs och ugnen stängs av.

4. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
5. Vrid inställningsvredet till avstängt läge.

8.4 Inställning: Tidur

1. – tryck upprepade gånger. – blinkar.

2. , – tryck för att ställa in tiden. Funktionen startar automatiskt efter 5 sek. När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal.

3. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

4. Vrid inställningsvredet till avstängt läge.

8.5 Avbryta: Klockfunktioner

1. – tryck upprepade gånger tills symbolen för klockfunktionen börjar blinka.

2. Tryck och håll in . Klockfunktionen stängs av efter några sekunder.

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

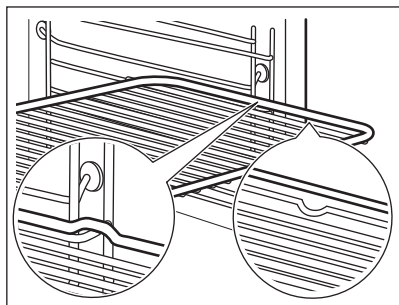
VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta in tillbehör

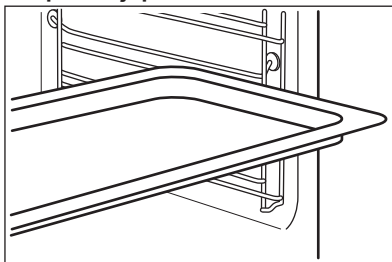
En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tippskydd. Fördjupningarna gör också enheterna tips säkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärsl glider av.

Galler



Sätt in gallret mellan ugnsstegens ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.

Bakplåt / Djup form



Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor. Placera bakplåten med lutningen mot baksidan på ugnens insida.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas

beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar

rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

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

För energibesparingstips, se kapitlet "Energieffektivitet".

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur
	Tillbehör
	Ugnsnivå



Tillagningstid (min)

10.2 Baka med ånga - rekommenderade tillbehör

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

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

10.3 Baka med ånga

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

		°C		
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	190	3	45 - 55
Fryst pizza, 0,35 kg	Galler	190	2	45 - 50
Rulltårta	långpanna eller djup form	180	2	45 - 55
Brownie	långpanna eller djup form	180	2	55 - 60
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	40 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	40 - 50
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	190	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	190	3	35 - 45
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	160	2	40 - 50
Mandelbiskvier, 24 st	långpanna eller djup form	150	2	35 - 45
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	160	2	35 - 45
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	170	2	35 - 45
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	40 - 45
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	35 - 45

		°C		
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	45 - 55
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	190	3	40 - 50

10.4 Information för testinstitut

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

Bakning på en ugnsnivå

			°C		
Sockerkaka utan fett	Tillagning med varmluft	Galler	160	45 - 60	2
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	Galler	160	45 - 60	2
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar	Tillagning med varmluft	Galler	160	55 - 65	2
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar	Över-/undervärme	Galler	180	55 - 65	1
Mördegkakor	Tillagning med varmluft	Bakplåt	140	25 - 35	2
Mördegkakor	Över-/undervärme	Bakplåt	140	25 - 35	2
Småkakor, 20 st/plåt 1)	Tillagning med varmluft	Bakplåt	150	20 - 30	3
Småkakor, 20 st/plåt 1)	Över-/undervärme	Bakplåt	170	20 - 30	3
Rostat bröd 2)	GRILL	Galler	max.	1 - 2	5

1) Förvärm den tomma produkten.

2) Förvärm den tomma ugnen i 5 min.

Bakning på flera ugnsnivåer

			°C		
Mördegkakor	Tillagning med varmluft	Bakplåt	140	25 - 45	2 och 4
Småkakor, 20 st/plåt 1)	Tillagning med varmluft	Bakplåt	150	25 - 35	2 och 4
Sockerkaka utan fett	Tillagning med varmluft	Galler 2)	160	45 - 55	2 och 4



Äppelpaj

Tillagning med
varmluft

Galler **2)**

160

55 - 65

2 och 4

1) Förvärm den tomma produkten.

2) 1 kakform på varje galler. En placerad till vänster och en till höger.

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalledar.
- Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.

För användning varje dag

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

Tillbehör

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

11.2 Rengöring av ugnens bottenfördjupning

Rengör nedsänkningen i ugnutrymmet från kalkavlagringar efter tillagning med ånga.



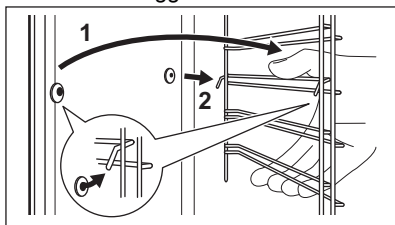
För funktionen: Varmluft PLUS rengör ugnen efter 5–10 användningar.

1. Häll 250 ml vitvinsvinäger eller citroncyra i ugnens bottenfördjupning. Använd vinäger utan tillsatser som innehåller högst 6 % syra.
2. Låt vinägern lösa upp kalkavlagringarna i omgivningstemperatur under 30 minuter.
3. Rengör nedsänkningen med varmt vatten och en mjuk trasa.

11.3 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.



4. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

11.4 Aqua Cleaning

Med denna rengöringsprocedur används fukt för att lossa fett och matpartiklar från ugnen.

1. Häll vatten i ugnutrymmets hållighet: 200 ml.
2. Ställ in funktionen  .
3. Ställ in temperaturen på 90 °C.
4. Låt produkten vara igång i 30 min.
5. Stäng av produkten.

6. Vänta tills ugnen är kall. Torka ugnsutrymmet med en mjuk trasa.

11.5 Borttagning och installation av luckan

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

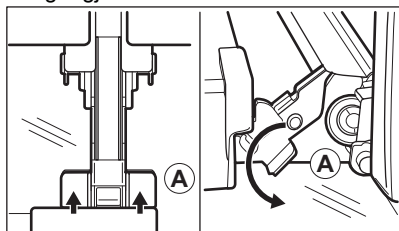
VARNING!

Luckan är tung.

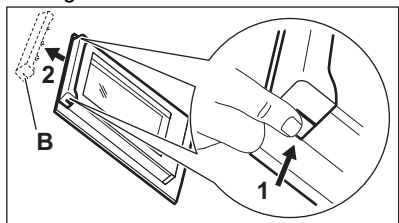
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

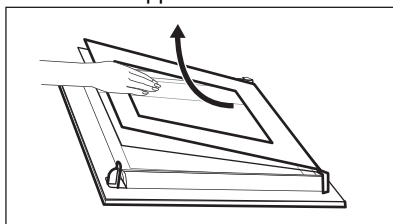
1. Se till att ugnen är kall.
2. Öppna luckan helt.
3. Tryck in klämspärrarna **A** på de två gångjärnen till luckan.



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



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



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

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

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

11.6 Byte av LED-lampa

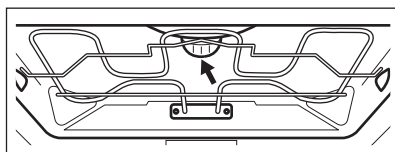
VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampnan kan vara het.

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

Övre lampa

1. Vrid lampans glaskåpa för att avlägsna den.



2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampnan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

12. FELSÖKNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Problem	Orsak och åtgärd
Produkten värms inte upp.	Säkringen har gått. Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om problemet kvarstår ska du kontakta en kvalificerad elektriker.
Displayen visar "12:00".	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.
Vattnet rinner ut ur bottenfördjupningen.	Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen. Stäng av produkten och se till att den är kall. Ta bort vattnet med en svamp eller en disktrasa. Tillsätt rätt mängd vatten. Se "Daglig användning", Ställa in funktionen: Varmluft PLUS.
Icke tillfredsställande tillagningsresultat med funktionen: Varmluft PLUS.	Ugnens bottenfördjupning är inte fylld med vatten. Tillsätt rätt mängd vatten. Se "Daglig användning", Ställa in funktionen: Varmluft PLUS.

Problem	Orsak och åtgärd
Belysningen fungerar inte.	Lampan är trasig. Byt ut lampan. Se "Skötsel och rengöring", Byta ut lampan.

12.2 Servicedata

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar

Leverantörens namn	AEG
Modellidentifiering	BEB351010M 944188349 BEB351010W 944188350
Energieffektivitetsindex	95.3
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.99 kWh/cykel

Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.81 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	71 l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	BEB351010M	34.0 kg
	BEB351010W	34.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

13.2 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Effektförbrukning i viloläge	0.8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

13.3 Energibesparande tips

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

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tättningslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

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

Förvärm inte produkten före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

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

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

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Baka med ånga

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

14. MILJÖSKYDD

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

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

