

BS780B

FI Käyttöohje | **Höryuuni**

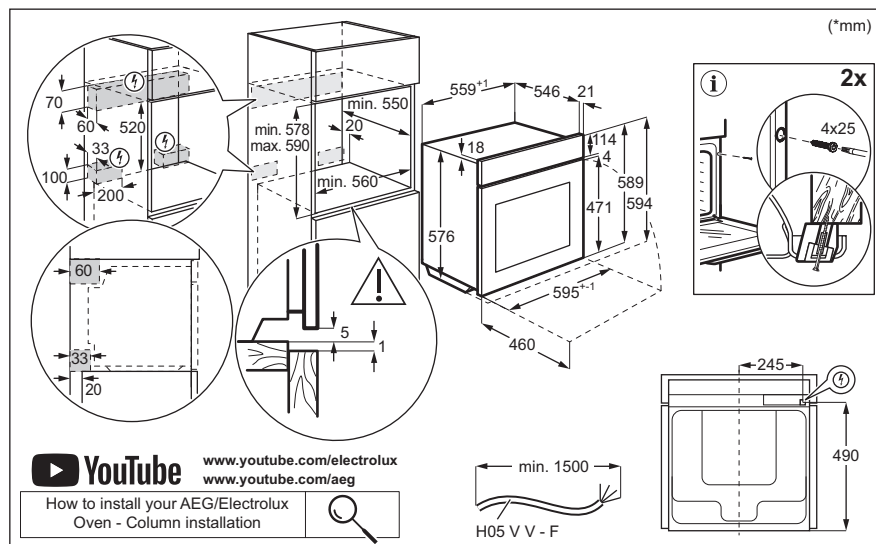
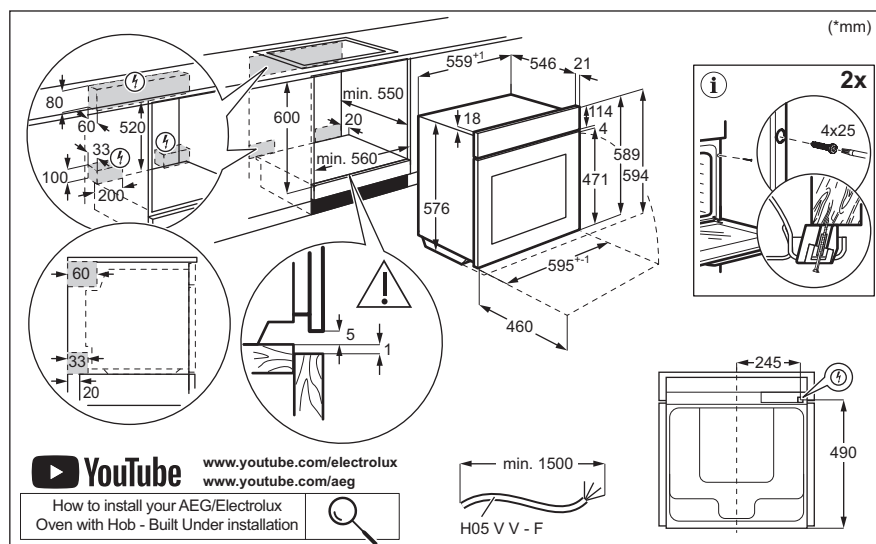
3

NO Bruksanvisning | **Dampovn**

29



ASENNUS / INSTALLASJON



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.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. TUOTTEEN KUVAUS.....	8
4. KÄYTTÖPANEELI.....	8
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	9
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
7. LISÄTOIMINNOT.....	15
8. KELLOTOIMINNOT.....	16
9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ.....	17
10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	19
11. HUOLTO JA PUHDISTUS	21
12. VIANMÄÄRITYS.....	24
13. ENERGIA TEHOKKUUS.....	26
14. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA.....	28

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 tai mobiililaitteilla, joissa on sovellus.
- 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 suunniteltu yhden kotitalouden kotitalouskäyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voi 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.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytyet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- 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 liittäminen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata verkkosivuillamme 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.
- Ennen laitteen asentamista varmista, että se on vaakasuorassa ja että ovi avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät on teetettävä valtuutetulla sähköasentajalla.
- Laite on maadoitettava.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Käytä aina asianmukaisesti asennettua sähköiskusuojattua pistorasiaa.
- Älä käytä monipistokesovittimia ja jatkojohtoja.
- Varmista, ettei virtajohto tai kaapeli vahingoitu. Jos virtajohto on vaihdettava, sen saa tehdä vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkaa tai joutua 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 verkkopistoke verkkopistorasiaan vasta asennuksen lopuksi. Varmista, että verkkopistoke on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos verkkopistorasia on löysä, älä kytke verkkopistoketta.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä. Vedä aina verkkopistokkeesta.
- Käytä asianmukaisia eristyslaitteita: linjasuojasulakkeita, sulakkeita (ruuvattavat sulakkeet oistettuina

pidikeestä), maavuotolaukaisimia ja kontaktoreita.

- Sähköasennuksessa on oltava mukana eristyslaitte, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta. Eristyslaitteessa on oltava kosketusaukko, jonka vähimmäisleveys on 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. Kuunaa ilmaa voi vapautua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovasti. Alkoholi- ja lämpötila-anturien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksytyjä lasiastioita ja -purkkeja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä jaa Wi-Fi-salasanaasi muille.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä suoraan kosketukseen laitteen sisäosan 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.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.
- 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 huoltotoimien aloittamista.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt, jotta lasipaneelit eivät mene rikki. Jos luukun lasipaneelit ovat vaurioituneet, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen, joka voi vaihtaa ne.
- Ole varovainen, kun irrotat luukun laitteesta, luukku on painava.
- Puhdista ja kuivaa laite, sen sisäosat ja tarvikkeet jokaisen käytön jälkeen höyryn kondensoitumisen, korroosion ja pintojen kulumisen estämiseksi.
- Tarkista tuote säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta, jotka voivat tehdä siitä elintarvikekäyttöön sopimattoman.

Tällaisia vaurioita voivat olla esimerkiksi halkeamat, kohoumat, pintakerroksen irtoaminen, kutistuminen, tahmeus, korroosio tai muut näkyvät muutokset rakenteessa tai ulkonäössä. Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita, jotta tuotteen laatu ei heikkene.

- Käytä mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja neutraaleja pesuaineita laitteen ja tarvikkeiden puhdistukseen. Älä käytä hankaavia tuotteita tai sieniä, liuottimia tai teräväreunaisia tai metalliesineitä.
- Noudata pakkauksen turvallisuusohjeita uunisuihketta käyttäessäsi.

2.5 Höyrykypsennys



VAROITUS!

Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

- Purkautuva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
 - Avaa uunin luukku varoen toiminnon ollessa aktivoitu. Höyryä voi vapautua.
 - Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon käytön jälkeen.

2.6 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneiden vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne on tarkoitettu antamaan 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 lamppuja.

2.7 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.8 Hävittäminen



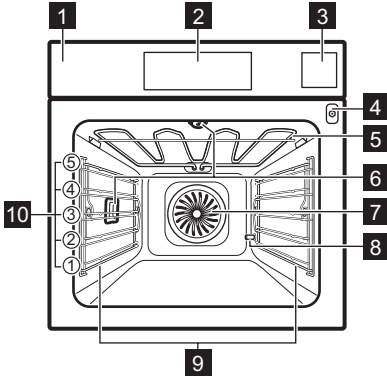
VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

3. TUOTTEEN KUVAUS

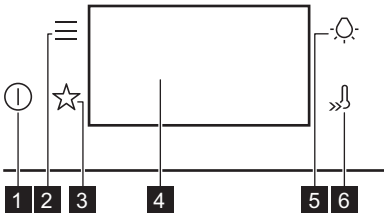
3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Vesisäiliö
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Kalkinpoistoputken ulostuloaukko
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Kannatintaso

4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Ohjauspaneelin yleisnäkymä



- 1 **Päällä / Pois**
Käynnistä ja sammuta laite painamalla pitkään.

- 2 **Valikko**
Luettelo laitteen ominaisuuksista ja asetuksista.

- 3 **Suosikit**
Luettelo suosikkiasetuksista.

- 4 **Näyttö**
Ilmoittaa laitteen nykyiset asetukset.

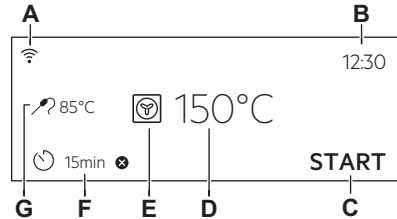
- 5 **Lampun kytkin**
Kytke valo päälle ja pois päältä.

Pikakuumennus

- 6 Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä:
Pikakuumennus.

4.2 Näyttö

Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.



- A. Wi-Fi-yhteys
- B. Kellonaika
- C. KÄYNNISTÄ / PYSÄYTÄ
- D. Lämpötila
- E. Uunitoiminnot
- F. Ajustin
- G. Paistolämpömittari (vain valitut mallit)

Näytön merkkivalot

- OK Valinnan/asetuksen vahvistaminen.

Näytön merkkivalot

	Valikossa siirtyminen takaisin yhden tason verran.
	Viimeisen toiminnon peruuttaminen.
	Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.
	Laite on lukittu.
	Äänimerkki aktivoituu.
	Äänimerkki ja kypsennyksen lopetustoiminto aktivoituvat.
	Vain ponnahdusviesti aktivoituu.

Näytön merkkivalot

	Ajastettu käynnistyminen-toiminto on käynnistynyt.
	Asetuksen peruuttaminen.
	Wi-Fi-yhteys -yhteys on kytketty päälle.
	Etäohjaus on kytketty toimintaan.



Näytössä näkyy erilaisia viestejä. Kun näkyviin tulee viesti-ikkuna, jatka painamalla näyttöä.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Ensimmäinen yhteys

Näytössä näkyy tervetuloviesti ensimmäisen yhteyden muodostamisen jälkeen.

Sinun on asetettava: Kieli, Näytön kirkkaus, Painikeäänet, Äänenvoimakkuus, Veden kovuus, Kellonaika.

5.2 Langaton yhteys

Tarvitset laitteen yhdistämiseksi:

- langaton verkko Internet-yhteydellä
 - samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen.
1. Lataa sovellus skannaamalla käyttöoppaan takakannessa oleva QR-koodi. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.
 2. Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
 3. Käynnistä laite.
 4. Paina  Valitse: Asetukset / Yhteysasetukset.
 5.  – kytke päälle tai pois päältä liu'uttamalla tai painamalla: Wi-Fi-yhteys. Laitteen langaton moduuli käynnistyy 90 s kuluessa.



Etäkäyttö kytkeytyy turvallisuussyistä automaattisesti pois käytöstä 24 t:n kuluttua. Toista käyttöönottovaiheet tarvittaessa.

Taajuus	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokolla	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Enimmäisteho	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-moduuli	NIUS-50

5.3 Ohjelmistolisenssit

Tämän tuotteen ohjelmisto sisältää komponentteja, jotka perustuvat ilmaisiin ja avoimen lähdekoodin ohjelmistoihin. AEG ilmoittaa kiitollisena hyödyntäneensä avoimen ohjelmiston ja robotiikkayhteisöjen panosta kehityshankkeessa.

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen komponentteja, joiden käyttöoikeusehdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä niiden kaikki tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeusehdot, käy sivustolla <http://>

5.4 Esikuumennus ja puhdistus

Esikuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kosketusta ruoan kanssa. 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. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
- 3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
- 4. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
- 5. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
- 6. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutioliinaa käyttäen.
- 7. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

5.5 Asetus: Veden kovuus

Kun kytket laitteen sähköverkkoon, sinun on asetettava veden kovuuden taso.

Käytä testiliuskaa tai ota yhteyttä paikalliseen vesiyhtiöön tarkastaaksesi veden kovuuden.

- 1. Aseta testiliuska hanaveteen noin 1 s ajaksi. Älä aseta testiliuskaa juoksevan veden alle.
- 2. Ravista testiliuskaa jäljellä olevan veden poistamiseksi.
- 3. Tarkista yhden min kuluttua veden kovuus alla olevasta taulukosta.
- 4. Aseta veden kovuuden taso: Valikko / Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Veden kovuus.

Testiliuskan värit muuttuvat edelleen. Tarkista veden kovuus 1 minuutin kuluessa min testauksen jälkeen.

Veden kovuuden tasoa voidaan muuttaa valikossa: Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Veden kovuus.

Alla olevassa taulukossa on esitetty veden kovuus vastaavalla veden luokituksella. Säädä veden kovuus taulukon mukaiseksi.

Vedenkovuuden taso	Testiliuska
1 – pehmeä	
2 – keskikova	
3 – kova	
4 – erittäin kova	

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Kypsennystoiminnot

VAKIOTOIMINNOT



Grilli

Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.



Teho grillaus

Suurten luisten liha- tai lintupaistien paistaminen yhdellä kannattintasolla. Gratinointi ja ruskistus.



Kiertoilma

Lihan paahtaminen ja kakkujen paistaminen. Säädä lämpötila matalammaksi kuin ylä-/alalämpö-toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.



Pakasteet

Täydellinen valmisruokiin (esim. ranskalaiset, kroketit tai kevätsämpylät).

**Ylä + alalämpö**

Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.

**Pizza-toiminto**

Pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.

**Alalämpö**

Valitse tämä toiminto kypsennyksen jälkeen, jotta ruoka ruskistuu tarvittaessa enemmän pohjasta. Käytä alinta kannattintasoa.

EKSTRAT

**Säilöntä**

Kun haluat säilöä vihanneksia ja hedelmiä, aseta purkit vedellä täytetylle leivinpelleille. Käytä samankokoisia kuumuutta kestäviä purkkeja, joissa on pika- tai kierrekorkit. Käytä alinta kannattintasoa.

**Kuivattaminen**

Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus. Jotta kostea ilma poistuisi ja hedelmät kuivuisivat paremmin, uunin luukku kannattaa avata silloin tällöin kuivauksen aikana.

**Jogurttitoiminto**

Jogurtin valmistaminen. Kun tämä toiminto on päällä, valo on pois päältä.

**Lautasten lämmitys**

Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.

**Sulatus**

Ruoan (vihannesten ja hedelmien) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.

**Gratinointi**

Lasagnen ja perunagratiinin kaltaisille ruokalajeille. Gratinointi ja ruskistus.

**Matalalämpö**

Matalalämpökypsennysprosessi. Ihanteellinen herkkien ruokien (esim. naudan-, vasikan- tai karitsanlihan) valmistamiseen. Saat täyteläisemmän maun ja liha ruskistuu paremmin, kun ruskistat sen pannulla ennen uuniin laittamista.

**Lämpimänä pito**

Ruoan lämpimänä pito. Huomaa, että jotkin ruoat voivat kypsyä ja kuivua, kun niitä pidetään lämpimänä. Peitä astiat tarvittaessa.

**Kostea kiertoilma**

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Lämmitysteho voi olla matalampi. Katso lisätietoja kohdasta Päivittäinen käyttö, Huomautus: Kostea kiertoilma.

HÖYRY

**Steamify**

Käytä höyryä höyryttämiseen, hauduttamiseen, kevyeen ruskistamiseen, leivontaan sekä paistamiseen.

**SousVide-ruoanlaitto**

Toiminnon nimi viittaa kypsennysmenetelmään, jossa käytetään tiivistettyä muovipussia matalalla lämpötilalla. Katso kohta Asetukset: SousVide-ruoanlaitto.

**Lämmitys höyryllä**

Ruokien uudelleen lämmitys höyryttämällä estää pinnan kuivumisen. Lämpö jakautuu kevyesti ja tasaisesti, mikä saa ruoan maistumaan yhtä hyvältä kuin vasta valmistettu ruoka. Tällä toiminnolla voidaan lämmittää ruokia uudelleen suoraan lautasella. Voit lämmittää uudelleen useamman kuin yhden lautasellisen kerralla eri kannattintasoja käyttämällä.

**Leipä**

Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä ja saavuttaa erinomaisen rapeuden, värin ja pinnan kiillon.

**Taikinan nostatus**

Hiivataikinan kohoamisen nopeuttaminen. Peitä taikinan pinta kuivumisen estämiseksi.

**Voimakas höyry**

Vihannesten, lisäkkeiden tai kalan höyryttämiseen.

**Korkea kosteus**

Tämä toiminto soveltuu herkkien ruokalajien kypsennykseen, kuten vanukoille, piirakoille ja kalalle.

**Keskitasen kosteus**

Toiminto sopii haudutetun ja jauhettun lihan ja sekä leivän ja makeiden hiivataikinalaivojen valmistamiseen. Höyryn ja lämmön yhdistelmä tekee lihasta mehukasta ja mureaa ja hiivataikinalaivoista puolestaan rapeita ja kiiltäväpintaisia.



Matala kosteus

Toiminto soveltuu lihalle, linnunlihalle, uuniruuille ja padoille/paistoksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa ja samalla rapeapintaista.

6.2 Huomautus: Kosteaa 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.

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

Katso kypsennysohjeet kohdasta Neuvoja ja vinkkejä, Kosteaa kiertoilma. Katso yleisiä energiansäästösuosituksia kohdasta Energiatehokkuus, Energiansäästövinkejä.

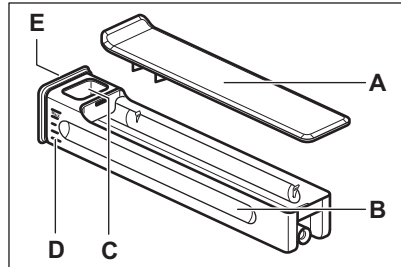
6.3 Asetus: Uunitoiminnot

1. Kytke laite päälle. Näytössä näkyy oletuslämmitystoiminto ja lämpötila.
2. Paina lämmitystoiminnon symbolia siirtyäksesi alivalikkoon.
3. Valitse uunitoiminto ja paina OK.
4. Aseta lämpötila. Paina OK.
5. Paina START.
Paistolämpömittari – voit kytkeä paistolämpömittarin päälle milloin tahansa ennen kypsennystä tai sen aikana. Katso lisätietoja kohdasta Tarvikkeiden käyttö, Paistolämpömittari.
6. STOP - paina kytkeäksesi lämmitystoiminnon pois päältä.
7. Sammuta laite.



Joissakin uunitoiminnoissa valo voi sammua automaattisesti alle 80 °C:n lämpötilassa.

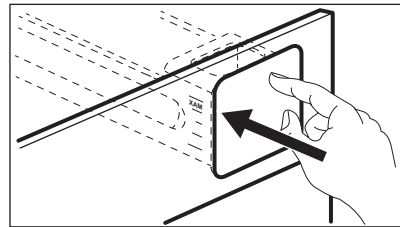
6.4 Vesisäiliö



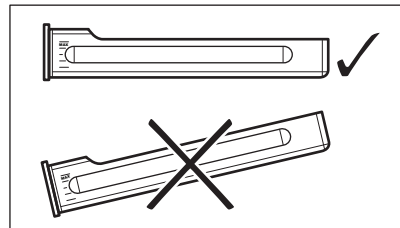
- A. Kansi
- B. Säiliö
- C. Vedenottoaukko
- D. Asteikko
- E. Etukansi

6.5 Käyttäminen: Vesisäiliö

1. Paina vesisäiliön kantta.



2. Täytä vesisäiliö maksimitasoon saakka. Vettä voidaan kaataa kahdella tavalla:
 - a. Jätä vesisäiliö uuniin ja kaada vettä säiliöön.
 - b. Poista vesisäiliö uunista ja täytä se hanavedellä.
3. Kuljeta vesisäiliötä vaaka-asennossa vesiroiskeiden välttämiseksi.



4. Aseta täytetty vesisäiliö paikalleen.



HUOMIO!

Pidä vesisäiliö erossa kuumilta pinnoilta.

6.6 Asetus: Steamify – Höyrykuumennustoiminto

1. Käynnistä laite. Valitse uunitoiminnon symboli ja siirry alavalikkoon sitä painamalla.
2. Paina . Aseta höyryuunitoiminto.
3. Paina OK. Lämpötila-asetukset näkyvät näytöllä.
4. Aseta lämpötila.
Höyrykuumennustoiminnon tyyppi määräytyy asetetun lämpötilan mukaan:
 - a. **Höyrytys** 50–100 °C – vihannesten, viljatuotteiden, palkokasvien, äyriäisten ja kalan, terriinien ja lusikalla syötävien jälkiruokien höyrytykseen.
 - b. **Haudutus höyryllä** 105–130 °C – haudutetun lihan tai kalan, leivän ja siipikarjan sekä juustokakkujen ja patojen/paistosten valmistamiseen.
 - c. **Ruskistus höyryllä** 135–150 °C – lihan, pataruokien, täytettyjen vihannesten, kalan sekä laatikkoruokien valmistamiseen. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, sekä samalla rapeapintaista. Jos ajastin asetetaan, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana kevyttä gratinointia varten.
 - d. **Paahtaminen ja leipominen höyryllä** 155–230 °C – paistettujen ruokien, liharuokien, kalaruokien, siipikarjan, täytettyjen voitaikinaruokien, piirakoiden, muffinssien, laatikkoruokien, vihannesten sekä leivonnaisten valmistamiseen. Jos ajastin asetetaan ja ruoka asetetaan ensimmäiselle alatasolle, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana rapean pohjan luomiseksi.
5. Paina OK.
6. Paina vesisäiliön kantta avataksesi ja irrottaaksesi sen.
7. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä enimmäistasoon saakka (noin 950 ml).

Käytä vesisäiliössä olevaa asteikkoa. Vesimäärä riittää noin 50 min ajaksi.

VAROITUS!

Käytä ainoastaan kylmää hanavettä. Älä käytä suodatettua (mineraalitonta) tai tislattua vettä. Älä käytä muita nesteitä. Älä kaada vesisäiliöön helposti syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä.

8. Pyyhi vesisäiliön ulkopinta tarvittaessa pehmeällä liinalla. Työnnä vesisäiliö alkuperäiseen paikkaansa.
9. Paina START .
Höyryä alkaa tulla noin 2 min. Kun laite on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, kuuluu äänimerkki.
10. Kun vesi on loppumaisillaan vesisäiliöstä, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä vesisäiliö.
11. Sammuta laite.
12. Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen kalkkijäämien muodostumisen välttämiseksi.
13. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Jäännösvesi voi kondensoitua uunin sisätilaan.
14. Kun laite on jäähtynyt, kuivaa uunin sisäpuoli pehmeällä liinalla.

VAROITUS!

Laite on kuuma. On olemassa palovammojen vaara. Ole varovainen vesisäiliötä tyhjentäessä.

6.7 Asetus: SousVide-ruoanlaitto

1. Käynnistä laite.
2. Valitse uunitoiminnon symboli ja siirry alavalikkoon sitä painamalla.
3. Paina .
4. Paina OK. Lämpötila-asetukset näkyvät näytöllä.
5. Aseta lämpötila ja paina OK.
6. Paina . Ajastimen asetukset näkyvät näytössä.
7. Aseta ajastin ja paina OK.
8. Paina START .
9. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Vettä voi kertyä tyhjiöpussihin ja

uunin sisätilaan. Poista tyhjiöpussit
lautasen ja pyyhkeen avulla.

Poista vesi uunin pohjalta sienellä uunin
ollessa kylmä. Puhdista uunitila pehmeällä
liinalla.

6.8 Valikko

Paina  siirtyäksesi valikkoon.

Avustava ruoanvalmistus	Listaa automaattiset ohjelmat.	
Puhdistus	Listaa puhdistusohjelmat.	
Suosikit	Luettelo suosikkiasetuksista.	
Lisätoiminnot	Laitteen asetuksien määrittäminen.	
Asetukset	Yhteysasetukset	Verkkoasetusten konfigurointi.
	Käyttöönottoasetukset	Laitteen asetuksien määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja kokoonpanon.

Alavalikko: Puhdistus

Kuivaus	Kosteuden poistaminen uunitilasta höyrytoimintojen käyttämisen jälkeen.
Höyrypuhdistus	Kevyt puhdistus.
Höyrypuhdistus Plus	Perusteellinen puhdistus.
Kalkinpoisto	Kalkkijäämien poistaminen höyrynehtittimen virtapiiristä.
Huuhtelu	Höyrynehtittimen virtapiiriin puhdistus. Käytä huuhtelua höyrytoiminnon usein toistuvan käytön jälkeen.

Alavalikko: Lisätoiminnot

Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen.
Pikakuumenus	Lyhentää lämpenemisaikaa. Käytettävissä vain joissakin kypsennystoiminnoissa.

Muistutus Puhdistamisesta	Kytkee muistutuksen päälle ja pois päältä.
Digitaalisen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.

Alavalikko: Asetukset

Yhteysasetukset

Wi-Fi-yhteys	Kytke päälle ja pois päältä: Wi-Fi-yhteys.
Etäohjaus	Etäohjauksen ottaminen käyttöön ja poistaminen käytöstä. Lisätoiminto näkyy vasta kun kytket päälle tämän: Wi-Fi-yhteys.
Automaattinen kauko-ohjaus	Etäohjauksen automaattinen käynnistys, kun olet painanut painiketta KÄYNNISTÄ. Lisätoiminto näkyy vasta kun kytket päälle tämän: Wi-Fi-yhteys.
Verkko	Verkon tilan ja signaalin voimakkuuden tarkistaminen: Wi-Fi-yhteys.
Unohda verkko	Poistaaksesi automaattisen yhdistämisen nykyiseen verkkoon.

Käyttöönottoasetukset

Kieli	Asetta laitteen kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.
Painikeään	Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Seuraavan toiminnon äänimerkkejä ei voi kytkeä pois päältä: ①.
Äänenvoimakkuus	Asettaa painikeäänien ja signaalien äänenvoimakkuuden.
Veden kovuus	Asettaa veden kovuuden tason.
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

Huolto

Demo-toiminto	Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468
Ohjelmistoversio	Tietoja ohjelmistoversiosta.
Palauta tehdasasetukset	Palauttaa tehdasasetukset.

6.9 Asetus: Avustava ruoanvalmistus

Avustava ruoanvalmistus -alivalikko sisältää lisätoimintoja ja ohjelmia, jotka on suunniteltu erikoisruokalajeja varten. Jokaiselle tämän alivalikon ruokalajille on käytössä siihen sopivat asetukset. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsentämisen yhteydessä.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit kypsentää myös asetuksella Paistolämpömittari. Ruoan kypsyytaso:

- Puoliraaka
- Keskitaso

- Kypsä

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit kypsentää myös Painoautomaatiikka-toiminnolla.

1. Käynnistä laite.
2. Paina .
3. Paina . Siirry kohtaan Avustava ruoanvalmistus.
4. Valitse ruoka tai ruokalaji.
5. Aseta ruoka laitteeseen ja paina START . Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Suosikit ☆

Voit tallentaa jopa 3 suosikkiasetusta, kuten kypsennystoiminnon ja -ajan.

1. Käynnistä laite.
2. Valitse haluamasi asetus.
3. Paina .
4. Valitse: Suosikit / Tallenna nykyiset asetukset.
5. Paina + lisätäksesi asetuksen tähän listaan: Suosikit.
6. Paina OK.

 – paina nollataksesi asetus.

 – paina peruaksesi asetus.

7.2 Toiminnon lukitus

Tämä toiminto estää laitteen toiminnon muuttamisen vahingossa.

1. Käynnistä laite.
2. Aseta lämmitystoiminto.
3. ☆,  - paina samanaikaisesti toiminnon käynnistämiseksi.

☆,  - paina samanaikaisesti toiminnon poistamiseksi käytöstä.

7.3 Lapsilukko

Toiminto estää laitteen tahattoman käynnistämisen.

1. Käynnistä laite.
2. Paina .

3. Valitse Lisätoiminnot / Lapsilukko.

4. Paina koodikirjaimia aakkosjärjestyksessä.

5. Sammuta laite.

Lapsilukko on aktivoitu.

Siirry tänne: Ajastin, Wi-Fi-yhteys, niin löydät lampun.

Laitteen käytön mahdollistamiseksi valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä.

Kytke tämä toiminto pois käytöstä toistamalla edellä olevat vaiheet.

7.4 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite sammuu tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuaajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika. Lue lisää kohdasta Kellotoiminnot.

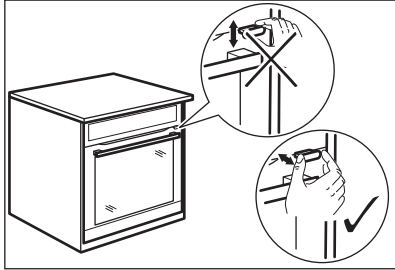
Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Lopetus.

7.5 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.

7.6 Mekaanin luukun lukko

Uuden laitteen luukku ei ole lukossa.



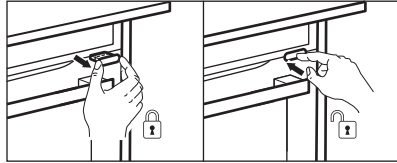
HUOMIO!

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

7.7 Mekaanisen luukun lukituksen käyttö

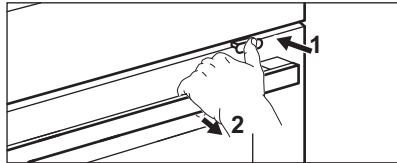
Luukun lukitus: vedä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu.

Luukun avaus: paina luukun lukko 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 kuvaus

Toiminto	Kuvaus
Ajastin	Kypsennysajan asettaminen. Enimmäisaika on 23 t 59 min. Voit määrittää, mitä tapahtuu, kun aika on kulunut umpeen, valitsemalla haluamasi: Lopeta toiminto.

Toiminto	Kuvaus
Lopeta toiminto	Äänimerkki – kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä. Äänimerkki ja uunin sammutus – kun aika on kulunut umpeen, ilmoitus tulee näkyviin näyttöön. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä.

Toiminto	Kuvaus
Ajastettu käynnistyminen	Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättämisen siirtäminen.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
Ajastin	Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisaika on 23 t 59 min. Voit kytkeä toiminnon päälle ja pois päältä. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.



Jotkin kellotoiminnot eivät välttämättä ole käytettävissä tietyissä keittotoiminnoissa.

8.2 Kellonaika

1. Käynnistä laite.
2. Paina: Kellonaika.
3. Aseta aika.
4. Paina OK.

8.3 Asetus: Ajastin

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. Paina .
3. Aseta aika.

Voit valita haluamasi lopetustoiminnon painamalla ● ● ● .

4. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %, eikä ruoka

ole vielä valmis. Voit myös muuttaa uunitoimintoa. Pidennä kypsennysaikaa painamalla **+1min**.

8.4 Asetus: Ajastettu käynnistyminen

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. Paina .
3. Kypsennysaika on asetettu.
4. Paina ● ● ● .
5. Paina: Ajastettu käynnistyminen.
6. Valitse haluamasi käynnistysaika.
7. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

8.5 Asetus: Ajastin

1. Paina .
2. Paina ● ● ● .
3. Paina: Ajastin.
4. Liu'uta tai paina , niin voit nähdä toiminta-ajan päänäytöllä.
5. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

8.6 Ajastimen asetusten muuttaminen

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

1. Paina .
2. Aseta ajastimen arvo.
3. Paina OK.

9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Lisävarusteiden asennus

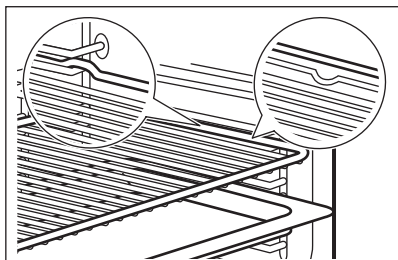
Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.



Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä.

Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Aseta tarvike (paistoritilä / leivinpelti) kannatinkiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäosan takaosaa.



Jos uunipelti on kalteva, aseta kaltevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti.

Jos paistoritilä on porrastettu, aseta porrastus osoittamaan uunin sisäosan etuosaa kohti.

Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin.

Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta leivinpelti/pannu alle tippuvien nesteiden keräämiseksi.

9.2 Paistolämpömittari

Se mittaa ruoan sisälämpötilan. Sitä voi käyttää jokaisen kuumennustoiminnon yhteydessä.

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- °C – laitteen sisälämpötila. Sen tulee olla vähintään 25 °C ruoan sisälämpötilaa korkeampi.

-  – ruoan sisälämpötila.

Suosituks:

- Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.
- Älä käytä sitä nestemäisiin ruokiin.
- Kypsennyksen aikana paistolämpömittarin neulan on oltava täysin työnnettynä ruokaan.

Laitte laskee likimääräisen kypsennyksen päättymisajan. Se riippuu ruoan määrästä, uunitoiminnosta ja lämpötilasta.

Kypsennys toiminnolla: Paistolämpömittari

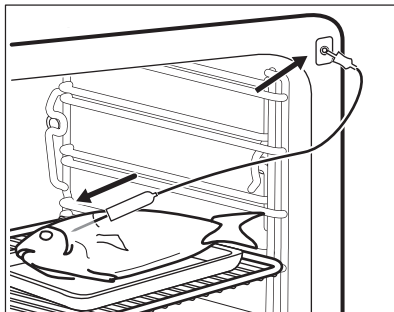
VAROITUS!

Palovammojen vaara on olemassa, sillä paistolämpömittari ja uunipellin kannattimet kuumenevat huomattavasti. Älä koske paistolämpömittarin kahvaan paljain käsin. Käytä aina patalappuja.

1. Käynnistä laite.
2. Valitse uunitoiminto tai ruokalaji ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. Paistolämpömittarin asettaminen ruoan sisään:

Liha-, lintu- ja kalaruoka

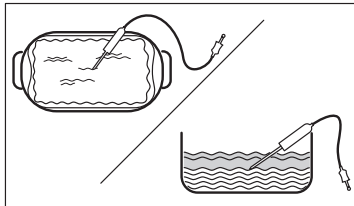
Aseta paistolämpömittarin neula kokonaan lihan tai kalan paksuimpaan kohtaan.



Padat/paistokset

Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen padan/paistoksen keskelle.

Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva tukevasti keittoastian reunaa vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



4. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus.

Senhetkinen paistolämpömittarin lämpötila näkyy näytössä.

5.  - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. ● ● ● - paina asettaaksesi haluamasi valinnan:
- Äänimerkki – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
 - Äänimerkki ja uunin sammutus – kun ruoka on kuumentunut asetettuun

lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.

7. Valitse valinta ja paina toistuvasti OK siirtäksesi päänäytölle.
8. Paina START .
9. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.
10. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistajat 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 reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Katso energiansäästövinkkejä kohdasta Energiätehokkuus.

Muita suosituksia on saatavilla verkkosivustollamme olevista ruoanvalmistustaulukoista. Tarkista laitteen PNC-numero laitteen sisäpuolen etukehyksessä olevasta arvokilvestä ruoanlaittovinkkien löytämiseksi.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
°C	Lämpötila

	Varusteet
	Lokero (Gastronorm)
	Paino (kg)
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)
	Lisätietoja

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

10.3 Kosteaa kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia. Valitse leivinpelti tai uunipannu.

	°C		
Makeat pullat, 16 kpl	180	2	25–35
Kääretorttu	180	2	15–25
Kokonainen kala, 0,2 kg	180	3	15–25
Pikkuleivät, 16 kpl	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kpl	160	2	25–35
Muffinssit, 12 kpl	180	2	20 - 30
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	180	2	20 - 30
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	140	2	15–25
Tartaletit, 8 kpl	180	2	15–25

10.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Seuraavien standardien mukaiset testit: EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 ja 4	1) 2)
Rasvaton sokerikakku				
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 55	2 ja 4	4)
Omenapiirakka				
	160	55 - 65	2	3) 5)
	180	55 - 65	1	3) 5)
	160	55 - 65	2 ja 4	3)
Muropikkuleivät				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)

	°C			
	140	25 - 45	2 ja 4	1)
Paahtoleipä				
	maks.	1 - 2	5	3) 6) 7)

1) Aseta leivinpelti siten, että kalteva reuna on uunin luukkua kohden.

2) Esikuumenna tyhjä laite.

3) Valitse Paistoritilä.

4) Käytä paistoritilää ja sen alla leivinpeltiä. Aseta leivinpelti siten, että kalteva reuna on uunin luukkua kohden.

5) 2 vuokaa vinottain (Ø 20 cm). Oikeanpuoleinen asetetaan vasemmanpuoleista edemmäksi.

6) Esikuumenna laitetta tyhjänä 5 min.

7) Seuraavien standardien mukaisesti: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

10.5 Tiedoksi testauslaitoksille

Seuraavien standardien mukaiset testit: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Testit toiminnolle: Voimakas höyry.

		°C		
Parsakaali				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maks.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)
Herneet, pakaste				
2 x 1,5	2 ja 4	100	-	4) 3) 5)

1) Käytä 2/3 Gastronorm höyrysettiä, rei'itettyä.

2)

3) Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.

4) Käytä 2 x 2/3 Gastronorm-höyrysettiä, rei'itettyä.

5) Paista kunnes lämpötila kylmimmässä kohdassa saavuttaa 85 °C.

Lisää höyrytysreseptejä

				
Höyrytetty yhdistetty ateria (2 annosta)				
	2 ja 4	100	40 1)	2) 3) 4)
Paahtovanukas (6 annosta)				
	2	90	35 - 45	5)
Uunimunakas				
	2	85	35 - 45	6)
	2	180	40 - 50	7)
Kana				

				
	2	200	60 - 70	8) 9)

- 1) 40 min perunoille; 18 - 20 min lohelle; 10 - 12 min parsakaalille
- 2) Käytä 1/2 Gastronorm höyrypannua (rei'itetty) perunoille ja parsakaalille, ja 1/2 Gastronorm höyrypannua (ei-rei'itetty) lohelle.
- 3) Aseta lohi tasolle 2, perunat ja parsakaali tasolle 4.
- 4) Aseta ainekset uuniin aines kerrallaan oikeaan aikaan, jotta kaikki ainekset kypsyvät samanaikaisesti. Voit valmistaa kaksi annosta samanaikaisesti.
- 5) Pyöreät posliinastiitit paistoritilällä.
- 6) Käytä 1/2 Gastronorm höyrysettiä, ei-rei'itettyä.
- 7) Käytä leivinpeltiä siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.
- 8) Käytä Paistoritilä.
- 9) Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannattintasolle tippuvan rasvan keräämiseksi.

11. HUOLTO 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 uunin sisätilan pohja ja poista kalkkijäämät lisäämällä muutama tippa etikkaa tai sitruunahappoa.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.
- Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.

Päivittäinen 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 pelkäästään mikrokituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

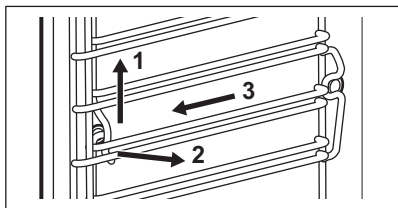
Tarvikkeet

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

11.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etummaisesta kiinnikkeestä.
3. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
4. Vedä kannattimet takasalvasta ulos.



Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

11.3 Höyrypuhdistus

1. Sammuta laite ja odota, että se on jäähtynyt.
2. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat pellinkannattimet uunista.
3. Puhdista uunin sisätilan pohja ja luukun sisäosa lämpimällä vedellä ja luukun pesuaineella käyttämällä pehmeää puhdistusliinaa.
4. Täytä vesisäiliö maksimitasoon.
5. Valitse: Valikko / Puhdistus.

Lisätoimin- to	Kuvaus
Höyrypuhdis- tus	Kevyt puhdistus Kesto: 30 min
Höyrypuhdis- tus Plus	Normaali puhdistus Suihkuta sisäosaan pe- suainetta. Kesto: 75 min

6. Paina START . Noudata näytölle tulevia ohjeita.

Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun puhdistus on päättynyt.

7. Paina mitä tahansa symbolia äänimerkin sammuttamiseksi.
8. Sammuta laite.
9. Kun laite on jäähtynyt, kuivaa sisätila pehmeällä liinalla.
10. Poista jäljellä oleva vesi vesisäiliöstä.
11. Jätä uunin luukku auki ja odota, että uunin sisus on kuiva.



Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

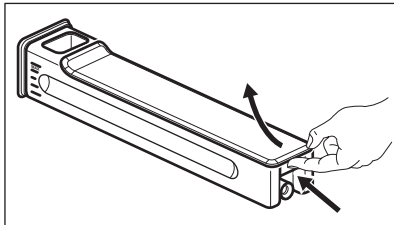
11.4 Muistutus Puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

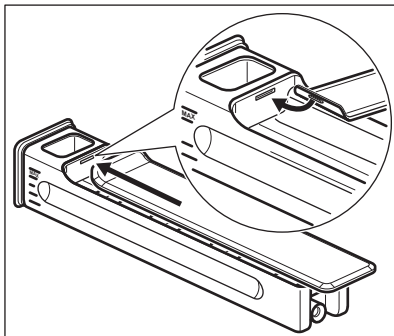
Käytä toimintoa: Höyrypuhdistus Plus.

11.5 Vesisäiliön puhdistus

1. Poista vesisäiliö laitteesta.
2. Irrota vesisäiliön kansi. Nosta kantta takana olevan ulokkeen mukaisesti.



3. Pese vesisäiliön osat vedellä ja saippualla. Älä käytä hankaavia sienäiä eikä pese vesisäiliötä astianpesukoneessa.
4. Laita vesisäiliö takaisin paikoilleen.
5. Laita kansi paikoilleen. Laita ensin etuosan salpa paikoilleen ja työnnä se sitten säiliön runkoa vasten.



6. Laita vesisäiliö paikoilleen.
7. Paina vesisäiliötä laitetta kohti, kunnes se lukittuu.

11.6 Kalkinpoisto

Käytä sitä höyryjärjestelmän kalkinpoistoon.

1. Sammuta laite ja odota, että se on jäähtynyt.
2. Poista kaikki lisävarusteet
3. Varmista, että vesisäiliö on tyhjä.
Ensimmäisen osan kesto: noin 100 min

- Valitse: Valikko / Puhdistus / Kalkinpoisto.
- Aseta grilli-/uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.
- Kaada vesisäiliöön 250 ml kalkinpoistoaainetta.
- Täytä vesisäiliön jäljellä oleva osa vedellä enimmäistasoon saakka.
- Käynnistä toiminto ja noudata näytöllä näkyviä ohjeita. Kalkinpoiston ensimmäinen osa käynnistyy.
Toisen osan kesto: noin 35 min
- Täytä vesisäiliö vedellä. Varmista, ettei kalkinpoistoaainetta ole enää vesisäiliössä. Aseta vesisäiliö paikalleen.
- Poista grilli-/uunipannu, kun toiminto on päättynyt.
- Sammuta laite ja odota, että se on jäähtynyt.
- Puhdista uunin sisäosa pehmeällä liinalla.
- Poista jäljellä oleva vesi vesisäiliöstä.
- Anna uuniluukun olla auki ja odota, että uunin sisäosa kuivuu.

Jos laitteeseen jää kalkinpoiston jälkeen kalkkijäämiä, näyttö pyytää toistamaan toimenpiteen.

11.7 Kalkinpoistumuistutus

Laite antaa kaksi muistutusta kalkinpoistosta. Kalkinpoistumuistutusta ei voi poistaa käytöstä.

- Pehmeä muistutus – suosittelee laitteen kalkinpoistoa.
- Kova muistutus – velvoittaa poistamaan kalkin. Jos kalkinpoistoa ei suoriteta toisen muistutuksen aktivoituessa, höyrytoiminnot poistuvat käytöstä.

11.8 Huuhtelu

Käytä sitä höyryjärjestelmän puhdistamiseen höyrytoimintojen tiheän käytön jälkeen.

- Sammuta laite ja odota, että se jäähtyy.
- Poista kaikki lisävarusteet
- Aseta uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.
- Täytä vesisäiliö vedellä.
- Valitse: Valikko / Puhdistus / Huuhtelu.
Kesto: noin 30 min
- Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita.
- Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.



Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

11.9 Kuivaus

Käytä sitä uunin kuivaamiseen höyrytoiminnon käyttämisen tai höyrypuhdistuksen jälkeen.

- Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
- Poista kaikki lisävarusteet
- Valitse: Valikko / Puhdistus/Kuivaus.
- Noudata näytölle tulevia ohjeita.

11.10 Kuivauksen muistutus

Näyttö pyytää kuivaamaan laitteen höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

Kuivaa laite painamalla KYLLÄ.

11.11 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Voit irrottaa luukun ja sen sisäpuolen lasilevyt puhdistaksesi ne. Lasipaneelien lukumäärä vaihtelee eri malleissa.



VAROITUS!

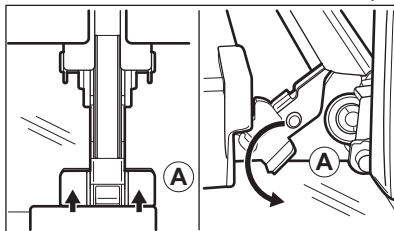
Luukku on painava.



HUOMIO!

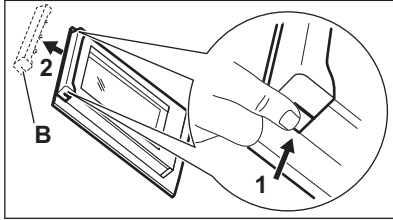
Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoontua.

- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
- Avaa luukku kokonaan.
- Paina saranoissa olevia lukitusvipuja A.

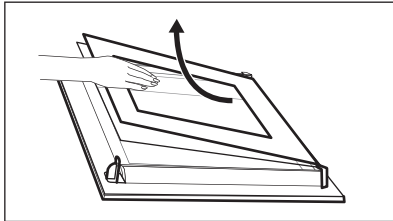


- Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (kulma noin: 70°).

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 pidiketiivisteen 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. Lasipaneeleja 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.

11.12 Lampun vaihtaminen

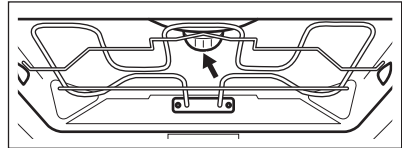
VAROITUS!

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. Irrota metallirengas ja puhdista lasikupu.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C:n lämmön kestäväään lamppuun.
4. Kiinnitä metallirengas suojalasiin ja asenna se paikoilleen.

Sivulamppu

1. Irrota vasen ritalätkänsäädin, jotta pääset käsittämään lamppua.
2. Irrota suojus Torx 20 ruuviavaimella.
3. Puhdista lampun kansi.
4. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C:n lämmön kestäväään lamppuun.
5. Asenna metallikehys ja tiiviste. Kiristä ruuvit.
6. Asenna vasen ritalätkänsäädin.

12. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelman kuvaus	Syy ja korjaustoimenpide
Laite ei käynnisty eikä sitä voida käyttää.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.
Laite ei kuumene.	Kelloa ei ole säädetty. Katso ohjeet kellon asettamiseen kohdasta Kellotoiminnot. Luukku ei ole kunnolla kiinni. Sulake on palanut. Tarkista, johtuuko ongelma sulakkeesta. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen. Lapsilukko on aktivoitu.
Lamppu on kytketty pois päältä.	Lamppu on palanut. Vaihda lamppu. Katso lisätietoja kohdasta Huolto ja puhdistus .
Vesisäiliö ei pysy paikoillaan.	Et painanut vesisäiliön runkoa riittävästi. Aseta vesisäiliö kunnolla paikoilleen.
Vesisäiliöstä valuu vettä.	Vesisäiliön kantta ei ole asennettu oikein.
Vesisäiliö on vaikea puhdistaa.	Varmista, että kansi on irrotettu ennen puhdistuksen aloittamista.
Leivinpellillä ei ole vettä kalkinpoiston jälkeen.	Vesisäiliötä ei ole täytetty maksimitasoon. Tarkista, onko vesisäiliön rungossa kalkinpoistoinetta/vettä.
Uunin alaosassa on likaista vettä kalkinpoiston jälkeen.	Leivinpelti on väärällä kannatintasolla. Poista jäljellä oleva vesi ja kalkinpoistoaine laitteen pohjasta. Aseta leivinpelti seuraavalla kerralla ensimmäiselle kannatintasolle.
Uunin pohjassa on liikaa vettä puhdistuksen jälkeen.	laitteeseen on lisätty liikaa pesuainetta ennen puhdistuksen käynnistämistä. Levitä seuraavalla kerralla ohut kerros pesuainetta uunin sisäseiniin.
Puhdistusteho ei täytä vaatimuksia.	Puhdistus käynnistettiin laitteen ollessa liian kuuma. Odota, että laite on jäähtynyt. Toista puhdistus. Kaikkia lisävarusteita ei poistettu laitteesta ennen puhdistusta. Poista kaikki varusteet ja toista puhdistus.
 Sähkökatkos pysäyttää aina puhdistuksen. Toista puhdistus, jos sähkökatkos keskeyttää sen.	
Ongelma langattoman verkon signaalissa.	Tarkista, onko äylälaiteesi yhdistetty verkkoon. Tarkista langaton verkko ja reititin. Käynnistä reititin uudelleen.
Uusi reititin asennettu tai reitittimen määrittämiä on muutettu.	Määritä laite ja mobiililaite uudelleen katsomalla lisätietoa kohdasta Ennen ensikäyttöä, Langaton yhteys.
Langattoman verkon signaali on heikko.	Siirrä reititin mahdollisimman lähelle laitetta.
Laitteen lähellä oleva mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä langattomaan signaaliin.	Kytke mikroaaltouuni pois päältä. Vältä käyttämästä toista mikroaaltouunia ja laitteen etäohjausta samanaikaisesti. Mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä lähiverkkosignaaliin.

12.2 Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe. Ongelmaluettelo löytyy alla olevasta taulukosta. Kun seuraava virheilmoitus näkyy toistuvasti näytössä, vian alajärjestelmä

on saattanut poistua käytöstä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Koodi ja kuvaus	Korjaustoimenpide
F102 – luukku ei ole kunnolla kiinni tai luukun lukitus on vaurioitunut.	Sulje luukku. Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.
F111 – Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Aseta Paistolämpömittari kokonaan pistokkeeseen.
F240, F439 – näytön kosketusentät toimivat virheellisesti.	Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.
F601 – ongelma liittyen Wi-Fi-yhteys-signaaliin.	Tarkista verkkoyhteys. Katso lisätietoja kohdasta Ennen ensikäyttöä, Langaton yhteys.
F604 – ensimmäinen yritys Wi-Fi-yhteys-yhteyden muodostamiseksi epäonnistui.	Käynnistä laite uudelleen. Katso lisätietoja kohdasta Ennen ensikäyttöä, Langaton yhteys.
F908 – laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.	Käynnistä laite uudelleen.
F131 – höyryttimen anturin lämpötila on liian korkea. 1)	Kytke laite pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Kytke laite uudelleen päälle.
F144 – Vesisäiliö -anturi ei mittaa vedentasoa. 1)	Tyhjennä Vesisäiliö ja täytä se uudelleen.
F508 – Vesisäiliö toimii virheellisesti. 1)	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.
F602, F603 – Wi-Fi-yhteys ei ole käytettävissä. 1)	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

1) Jos jokin näistä virheistä esiintyy, muut laitteen toiminnot toimivat normaalisti.

12.3 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.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

13. ENERGIAHEHOKKUUS

13.1 Tuotteen tietolomake ja tuotetiedot asetusten (EU) 65/2014 ja (EU) 66/2014 mukaisesti

Toimittajan nimi	AEG
Mallin tunniste	BS780B 944035272
Energiatohokkuusluokka	61,9
Energiatohokkuusluokka	A++
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,99 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,52 kWh/kierros

Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	70 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	38.0 kg
Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-1.	

13.2 (EU) N:o 2023/826 mukaiset tietovaatimukset

Virrankulutus valmiustilassa	0,8 W
Virrankulutus verkon valmiustilassa	2,0 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuk- sen	20 min

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564, EN 63474.

Katso ohjeet langattoman verkkoyhteyden kytkemisestä käyttöön ja pois käytöstä luvusta Ennen ensikäyttöä.

13.3 Energiansäästövinkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkua 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 energiatehokkuuden 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-aineiden kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

Jos ohjelma kytketään päälle Kesto aktivoituna ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin laitteen toiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää ruoan lämpimänä. Jälkilämmön merkkipalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

Kun käytät tätä toimintoa, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Voit sytyttää lampun uudelleen, mutta tällöin energiansäästö on pienempi.

Wi-Fi-yhteys

Jos mahdollista, kytke Wi-Fi pois päältä energian säästämiseksi.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu.

Älä hävitä symbolilla merkittyjä laitteita  kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan virastoon.

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.....	29
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	31
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	33
4. BETJENINGSPANEL.....	34
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	34
6. DAGLIG BRUK.....	36
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	40
8. KLOKKEFUNKSJONENE.....	42
9. BRUKE TILBEHØRET.....	43
10. RÅD OG TIPS.....	44
11. STELL OG RENGJØRING.....	46
12. FEILSØKING.....	49
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	51
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	53

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 og mobilenheter med appen.
- 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.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom og tilsvarende gjesterom hvor slik bruk ikke overstiger gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.
- 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.
- Bruk kun steketermometeret anbefalt for dette produktet.

- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter brettstigen 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 montering av produktet, sørg for at det er i vater og at døren åpner seg uten hindringer.
- 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 må utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må jordes.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene til strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt monterte, jordet stikkontakt.

- Bruk ikke multi-plugg-adaptere og skjøteledninger.
- Påse at støpselet og strømkabelen ikke blir påført skade. Hvis strømledningen må skiftes ut, må dette utføres av vårt autoriserte servicesenter.
- Strømledningene må ikke berøre eller komme nær døren på produktet eller nisen under, spesielt ikke når det 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.
- Sett ikke støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke koble fra produktet ved å trekke i strømledningen. 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 produktet 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.

- Produktspesifikasjonene 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 frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer 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.
- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.
- Ikke del Wi-Fi-passordet ditt.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade eller misfarging på emaljen:
 - Ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte på bunnen av produktets rom.
 - 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 emaljen eller rustfritt stål har ingen innvirkning på ytelsen til produktet.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet eller anbefalt av produsenten.
- 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 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Før vedlikehold må du slå av produktet og koble det fra strømmettet.
- Sørg for at produktet er kaldt for å unngå glassbrudd. Hvis dørklassene er skadet, kontakt et autorisert servicesenter for erstatning.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet, den er tung.
- Rengjør og tørk produktet, ovnsrommet og tilbehøret etter hver bruk for å forhindre dampkondensasjon, korrosjon og overflateforringelse.
- Kontroller produktet regelmessig for tegn på forringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med mat, for eksempel sprekker, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, korrosjon eller andre synlige endringer i tekstur eller utseende. Følg rengjørings- og pleieinstruksjonene for å unngå forverring.
- Bruk en mikrofiberklut, varmt vann og nøytrale rengjøringsmidler for rengjøring av produktet og tilbehøret. Ikke bruk slipende produkter, løsemidler, skarpe gjenstander eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsinstruksjonene på emballasjen når du bruker ovnsspray.

2.5 Matlaging med damp

ADVARSEL!

Fare for brannskader og skade på produktet.

- Frigitt damp kan føre til brannskader:
 - Pass på å ikke åpne døren til produktet når funksjonen er aktivert. Damp kan slippes ut.
 - Åpne døren til produktet forsiktig etter dampkoking.

2.6 Innvendig lys

⚠ ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lyspæren(e) i dette produktet og reserve-lyspærene 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 lamper med de samme spesifikasjonene.

2.7 Tjenester

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

2.8 Avfallshåndtering

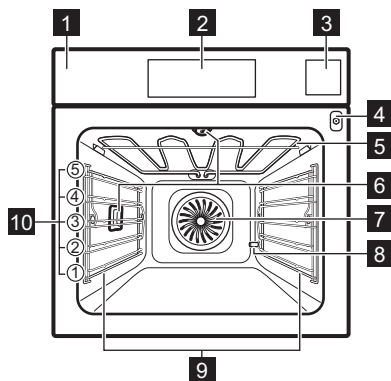
⚠ ADVARSEL!

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

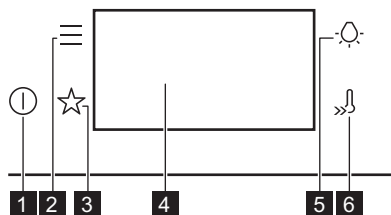
3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vanntank
- 4 Kontakt til steketermometer
- 5 Varmeelement
- 6 Lampe
- 7 Vifte
- 8 Avkalking rørutløp
- 9 Hyllestøtte, avtakbar
- 10 Hyllenivåer

4. BETJENINGSPANEL

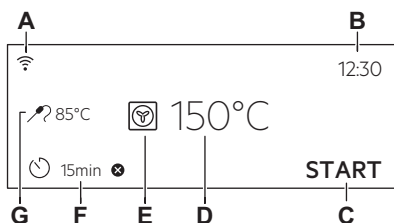
4.1 Oversikt over betjeningspanel



- 1 På / Av**
Trykk og hold for å slå produktet på og av.
- 2 Meny**
Viser produktets tilvalg og innstillingsfunksjoner.
- 3 Favoritter**
Viser favorittinnstillingene.
- 4 Display**
Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
- 5 Lysbryter**
Slik slår du lampen av og på.
- 6 Hurtigoppvarming**
Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming.

4.2 Display

Display med nøkkelfunksjoner valgt.



- A. Wi-Fi
- B. Tid på dagen
- C. START / STOPP
- D. Temperatur
- E. Varmefunksjoner
- F. Timer
- G. Steketermometer (bare på utvalgte modeller)

Displayindikatorer

- OK For å bekrefte valget eller innstillingen.
- Gå ett nivå tilbake på menyen.
- Angre siste handling.
- For å slå alternativene på og av.
- Produktet er låst.
- Lydsignalfunksjonen aktiveres.
- Lydsignalet og funksjonen for å stoppe matlagingen aktiveres.
- Kun popup-meldingen aktiveres.
- Utsatt start-funksjonen er aktivert.
- Slik sletter du innstillingen.
- Wi-Fi-tilkoblingen er slått på.
- Fjernstyring er slått på.



Displayet viser ulike meldinger. Når et meldingsvindu vises, trykk på displayet for å fortsette.

5. FØR FØRSTEGANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Tastelyder, Summerlyd, Vannhardhet, Tid på dagen.

5.2 Trådløs tilkobling

For å koble til produktet trenger du:

- Trådløst nettverk med internettforbindelse.
- Mobilenhet koblet til det samme trådløse nettverket.

1. Skann QR-koden på baksiden av bruksanvisningen for å laste ned appen. Du kan også laste ned appen direkte fra appbutikken.
2. Følg appens instruksjoner.
3. Slå på produktet.
4. Trykk på  Velg: Oppsett / Tilkoblinger.
5.  - skyv eller trykk for å slå på eller av: Wi-Fi

Produktets trådløse modul starter innen 90 s.



Av sikkerhetsgrunner slår eksternt drift seg av automatisk etter 24 t. Gjøenta introduksjonen om nødvendig.

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

5.3 Programvarelisenser

Programvaren i dette produktet inneholder komponenter som er basert på gratis programvare med åpen kildekode. AEG anerkjenner bidraget fra den åpne programvaren og robotsamfunnene til utviklingsprosjektet.

For å få tilgang til kildekode til disse kostnadsfrie programvarekomponentene med åpen kildekode og med lisensvilkår som krever publisering, samt for å se fullstendig informasjon om opphavsrett og gjeldende

lisensvilkår, gå til: <http://aeg.opensoftwarerepository.com>

(mappe NIUS).

5.4 Innledende forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før førstegangs 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. Se Daglig bruk. La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

5.5 Innstilling: Vannhardhet

Når du kobler ovnen til strøm, må du angi vannhardheten.

Bruk testpapiret eller ta kontakt med vannverket for å kontrollere vannhardheten.

1. Sett testpapiret i kranvannet i ca. 1 s. Ikke plasser testpapiret under rennende vann.
2. Rist testpapiret for å fjerne eventuelt gjenværende vann.
3. Etter 1 min kontroller vannhardheten med tabellen nedenfor.
4. Slik angir du vannhardheten: Meny / Oppsett / Oppsett / Vannhardhet.

Fargene på testpapiret vil fortsette å forandre seg. Kontroller vannhardheten innen 1 min etter testing.

Du kan endre vannhardheten i menyen: Oppsett / Oppsett / Vannhardhet.

Tabellen viser innstillingsområdet for vannhardhet med det tilsvarende nivået for vannkvalitet. Juster vannhardheten i henhold til tabellen.

Vannhardhetsnivå	Testpapir
1 - mykt	 
2 - middels hardt	

Vannhardhetsnivå	Testpapir
3 - hardt	
4 - svært hardt	

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Matlagingsfunksjoner

STANDARD

	Grill Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
	Gratinering med vifte For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brune.
	Ekte 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.
	Frossen mat Perfekt til ferdigmat (f.eks. pommes frites, kroketter eller vårruller).
	Over og Undervarme For å bake og steke på én brettplassing.
	Pizzafunksjon For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.
	Undervarme Velg denne funksjonen etter en tilberedningsprosess for å brune maten mer på bunnen om nødvendig. Bruk det laveste hyllnivået.

SPESIALER

	Hermetisering For å bevare grønnsaker og frukt, plasser hermetikkrurker i et stekebrett fylt med vann, ved hjelp av varmebestandige krukker med bajonett- eller skrukorker av samme størrelse. Bruk det laveste hyllnivået.
	Tørking For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp. For å la den fuktmettede luften slippe ut og frukten tørke bedre, anbefales det å åpne ovnsdøren av og til under tørkeprosessen.
	Yoghurt-funksjon For å tilberede yoghurt. Lampen i denne funksjonen er av.
	Tallerkenoppvarming For å forvarme tallerkener før servering.
	Tining For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tine-tiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
	Grateng For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.
	Langtidssteking Tilberedningsprosess ved lav temperatur. Det er perfekt til å tilberede delikat mat (f.eks. storfekjøtt, kalvekjøtt eller lam). Stek kjøttet før du legger det i ovnen for en rikere smak og bedre brunng.
	Hold varm For å holde mat varm. Vær oppmerksom på at noen retter kan fortsette å koke og tørke ut mens de holdes varme. Dekk til skålene om nødvendig.



Baking med fukt

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. Restvarmen brukes. Oppvarmingseffekten kan bli redusert. For mer informasjon, se Daglig bruk, merknader om: Baking med fukt.

DAMP



Steamify

Bruk damp for damping av mat, stuing, lett sprøsteking, baking og steking.



SousVide tilberedning

Funksjonsnavnet henspiller på en metode der man tilbereder mat i vakuumsforseglede plastposer ved lave temperaturer. Se innstilling: SousVide tilberedning.



Damp-oppvarming

Gjenoppvarming av mat med damp hindrer den i å bli tørr på overflaten. Varmen blir jevnt og skånsomt fordelt, noe som gjør det mulig å gjenvinne smaken og aromaen til nylaget mat. Denne funksjonen kan brukes til å varme opp mat rett på tallerkenen. Du kan varme opp mer enn én tallerken samtidig ved å bruke ulike hyllnivåer.



Brødbaking

Bruk denne funksjonen til å lage brød og små gjærbackster med et resultat som ser profesjonelt ut med tanke på sprøhet, farge og glattheten på skorpen.



Deigheving

Slik hever du gjærdeig raskere. Dekk til overflaten på deigen for å hindre at den tørker.



Full damp

For damping av grønnsaker, sideretter eller fisk.



Fuktighet høy

Funksjonen egner seg til tilberedning av delikate retter som vaniljesaus, karamellpudding, terriner og fisk.



Fuktighet middels

Denne funksjonen egner seg godt til tilberedning av stuert og braisert kjøtt, samt brød og bakst med søt gjærdeig. Kombinasjonen av damp og varme gir kjøttet saftig og mør konsistens, og bakst av gjærdeig får en sprø og glatt overflate.



Fuktighet lav

Denne funksjonen egner seg godt til tilberedning av kjøtt, fjærkre, ovnsretter og gryteretter. Takket være en kombinasjon av damp og varme, får kjøttet en saftig og mør konsistens samt en sprø overflate.

6.2 Merknader om: Baking med fukt

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.

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

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.

For instruksjonene om tilberedning, referer til Råd og Tips, Baking med fukt. For generelle anbefalinger om energisparing, referer til Energieffektivitet, Tips om energisparing.

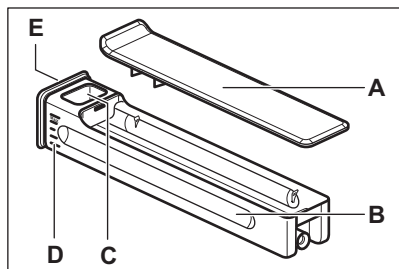
6.3 Innstilling: Varmefunksjoner

1. Slå på produktet. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
 2. Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen  for å åpne undermenyen.
 3. Velg ovnsfunksjonen, og trykk på OK.
 4. Still inn temperaturen. Trykk på OK.
 5. Trykk på START.
- Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen. Referer til Bruke tilbehøret, Matsensor.
6. STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.
 7. Slå du av produktet.



Lampen kan deaktiveres automatisk ved en temperatur under 80 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

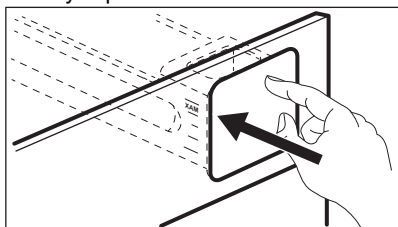
6.4 Vanntank



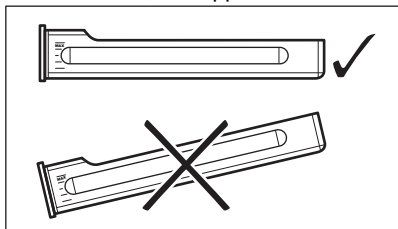
- A. Lokk
- B. Behållare (Tank)
- C. Åpning for inntak av vann
- D. Skala
- E. Frontdeksel

6.5 Slik gjør du: Vanntank

1. Trykk på vanntankens deksel.



2. Fyll vanntanken til maksimal kapasitet. Det er to metoder for å helle i vannet:
 - a. La vanntanken ligge i ovnen og hell vannet fra en beholder.
 - b. Fjern vanntanken fra ovnen og fyll den med vann fra en kran.
3. Flytt vanntanken mens den står horisontalt, så slipper du å søle.



4. Sett vanntanken tilbake i opprinnelig posisjon.

⚠ FORSIKTIG!

Hold vanntanken unna varme overflater.

6.6 .Innstilling: Steamify - Dampoppvarmingsfunksjon

1. Slå på produktet. Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.
2. Trykk på . Angi ovnsfunksjonen med damp.
3. Trykk på OK. Displayet viser temperaturinnstillingene.
4. Still inn temperaturen. Typen dampoppvarmingsfunksjon avhenger av angitt temperatur:
 - a. **Damp for damping av mat** 50 - 100°C - til damping av grønnsaker, korn, belgfrukter, sjømat, terriner og myke desserter.
 - b. **Damp for stuing** 105 - 130°C - for tilberedning av stuett og bresert kjøtt eller fisk, brød og fjærkre, samt ostekaker og gryteretter.
 - c. **Damp for lett crisp** 135 - 150°C - til kjøtt, gryteretter, fylte grønnsaker, fisk og grateng. Takket være kombinasjonen av damp og varme får kjøttet en saftig og mør konsistens med en sprø overflate. Hvis du stiller inn timeren, slår grillfunksjonen seg på automatisk i de siste minuttene av stekeprosessen for å gratinere retten lett.
 - d. **Damp til steking og baking** 155 - 230°C - til stekte og ovnsbakte retter, kjøtt, fisk, fjærkre, fylt butterdeig, terter, muffins, grateng, grønnsaker og bakst. Hvis du stiller inn timeren og plasserer maten på nederste nivå, slår undervarmefunksjonen seg automatisk på de siste minuttene av stekeprosessen for å gi retten en sprø bunn.
5. Trykk på OK.
6. Trykk på vanntankens deksel for å åpne og ta det ut.
7. Fyll vanntanken med kaldt vann til maksimal kapasitet (ca. 950 ml). Bruk vanntankens vekt. Vannforsyningen holder til omtrent 50 min.

ADVARSEL!

Bruk kun kaldt vann fra springen. Ikke bruk filtrert (demineralisert) eller destillert vann. Ikke bruk andre væsker. Ikke hell brannfarlige eller alkoholholdige væsker i vanntanken.

8. Tørk utsiden av vanntanken med en myk klut ved behov. Skyv vanntanken tilbake på plass.
9. Trykk på **START**.
Dampen kommer etter omtrent to min. Når produktet når angitt temperatur, hører du et lydsignal.
10. Når vanntanken går tom for vann, hører du lydsignalet. Fyll vanntanken opp igjen.
11. Slå du av produktet.
12. Tøm vanntanken etter hver matlaging med damp for å forhindre kalkrester.
13. Åpne døren forsiktig etter matlagingen. Rester kan kondensere i ovnen.
14. Når produktet er kaldt, tørk ovnen innvendig med en myk klut.

ADVARSEL!

Produktet er varmt. Det er fare for brannskader. Vær forsiktig når du tømmer vanntanken.

6.7 Innstilling: SousVide tilberedning

1. Slå på produktet.
2. Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.
3. Trykk på .
4. Trykk på **OK**. Displayet viser temperaturinnstillingene.
5. Angi temperaturen og trykk på **OK**.
6. Trykk på . Displayet viser timerinnstillinger.
7. Still inn tidtakeren og trykk på **OK**.
8. Trykk på **START**.
9. Åpne ovnsdøren forsiktig etter tilberedning. Restvann kan samle seg i vakuumposer og i ovnsrommet. Bruk en tallerken og et håndkle for å ta ut vakuumposene.

Når ovnen er avkjølt fjern vannet fra bunnen av ovnsrommet med en svamp. Tørk ovnen med en myk klut.

6.8 Meny

Trykk på  for å gå til menyen.

Assistert matlaging		Viser automatiske programmer.
Rengjøring		Viser rengjøringsprogrammer.
Favoritter		Viser favorittinnstillingene.
Alternativer		For å angi produktkonfigurasjonen.
Oppsett	Tilkoblinger	For å stille inn nettverkskonfigurasjonen.
	Oppsett	For å angi produktkonfigurasjonen.
	Service	Viser programvareversjon og konfigurasjon.

Undermeny for: Rengjøring

Tørkning	Prosedyre for tørkning av gjenværende kondens i ovnsrommet etter bruk av dampfunksjonen.
Damprengjøring	Lett rengjøring.
Damprengjøring Plus	Grundig rengjøring.
Avkalking	Rengjøring av kalkrester fra kretsen for dampgenerering.
Skylling	Rengjøring av kretsen for dampgenerering. Bruk skylling etter hyppig tilberedning med damp.

Undermeny for: Alternativer

Ovnslys	Slår lyset av og på.
Barnelås	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Den er kun tilgjengelig for enkelte av matlagingsfunksjonene.
Husk Å Rengjøre !	Slår påminnelsen på og av.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

Undermeny for: Oppsett

Tilkoblinger

Wi-Fi	For å aktivere/deaktivere: Wi-Fi.
Fjernstyring	For å aktivere og deaktivere fjernstyring. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Automatisk fjernbruk	For å starte fjernstyring automatisk etter at du har trykket på START. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Nettverk	For å sjekke nettverksstatus og signaleffekt for: Wi-Fi.
Glem nettverk	For å deaktivere automatisk tilkobling til produktet for gjeldende nettverk.

Oppsett

Språk	Angir produktets språk.
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for ①.
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Vannhardhet	Stiller inn vannhardheten.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.

Service

Demomodus	Aktiverings-/deaktiveringskode: 2468
Programvarereversjon	Informasjon om programvareversjon.
Tilbakestill alle innstillinger	Tilbakestiller til fabrikkinnstillingene.

6.9 Innstilling: Assistert matlaging

Undermenyen Assistert matlaging består av et sett med tilleggsfunksjoner og programmer som er utformet for dedikerte retter. Hver rett i denne undermenyen er utstyrt med en egnet innstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under matlagingen.

For enkelte av rettene kan du også bruke Steketermometer. Tilberedningsgrad:

- Rå
- Middels
- Godt stekt

For enkelte av rettene kan du også bruke Vekt automatisk.

1. Slå på produktet.
2. Trykk på .
3. Trykk på . Gå inn på Assistert matlaging.
4. Velg en rett eller type mat.
5. Plasser maten inne i produktet og trykk på START.

Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Favoritter ☆

Du kan lagre inntil tre av favorittinnstillingene dine, for eksempel matlagingsfunksjon og tilberedningstid.

1. Slå på produktet.
2. Velg den foretrukne innstillingen.

3. Trykk på .
4. Velg: Favoritter / Lagre gjeldende innstillinger.
5. Trykk på + for å legge til innstillingen på listen over: Favoritter.
6. Trykk på OK.

↶ – trykk for å tilbakestille innstillingen.

⊗ – trykk for å avbryte innstillingen.

7.2 Tastelås

Denne funksjonen forhindrer utilsiktede endringer av produktets funksjoner.

1. Slå på produktet.
2. Angi en ovnsfunksjon.
3. ☆, 🔒 - trykk samtidig for å aktivere funksjonen.

☆, 🔒 - trykk samtidig for å deaktivere funksjonen.

7.3 Barnelås

Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.

1. Slå på produktet.
2. Trykk på .
3. Velg Alternativer / Barnelås.
4. Trykk på kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge.
5. Slå du av produktet.

Barnelås er aktivert.

Tilgang til: Timer, Wi-Fi og lampe er tilgjengelig.

Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet.

Gjenta trinnene ovenfor for å deaktivere denne funksjonen.

7.4 Automatisk avstenging

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmekapasiteten er aktiv og ingen innstillinger endres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden. Se Klokkefunksjonene.

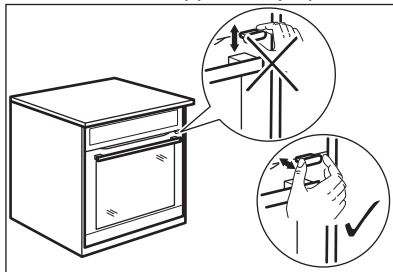
Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Ovnslys, Steketermometer, Sluttid.

7.5 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.

7.6 Mekanisk dørlås

Dørlåsen er låst opp i det nye produktet.



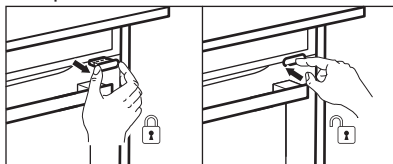
⚠ FORSIKTIG!

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

7.7 Bruk av mekanisk dørlås

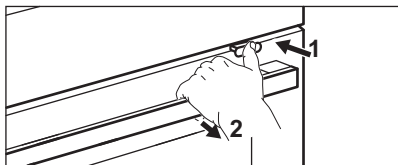
For å låse døren: trekk dørlåsen fremover til den låser seg.

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. KLOKKEFUNKSJONENE

8.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Funksjon	Beskrivelse
Timer	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan angi hva som skjer når tiden er ute ved å stille inn foretrukket: Avslutte handling
Avslutte handling	Lydsignal - når tiden er ute kommer det et lydsignal. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av. Lydalarm ved endt tilberedning - når tiden er ute kommer det et lydsignal og varmfunksjonen slår seg av. Kun popup melding - når tiden er ute vises en melding på displayet. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	Slik forlenger du tilberedningstiden.
Tidsinnstilling	For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan slå funksjonen på og av. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet.



Noen klokkefunksjoner kan være utilgjengelige for enkelte tilberedningsfunksjoner.

8.2 Tid på dagen

1. Slå på produktet.
2. Trykk på: Tid på dagen.
3. Still inn tiden.
4. Trykk på OK.

8.3 Innstilling: Timer

1. Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
2. Trykk på
3. Still inn tiden. Du kan velge ønsket slutthandling ved å trykke på ● ● ●.
4. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen. Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen. Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

8.4 Innstilling: Utsatt start

1. Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
2. Trykk på
3. Still inn tilberedningstiden.
4. Trykk på ● ● ●.
5. Trykk på: Utsatt start.
6. Velg ønsket starttid.
7. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

8.5 Innstilling: Tidsinnstilling

1. Trykk på
2. Trykk på ● ● ●.
3. Trykk på Tidsinnstilling.
4. Skyv eller trykk på for å se steketiden på hovedskjermen.
5. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

8.6 Endre timerinnstillinger

Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.

1. Trykk på .
2. Still inn timerverdien.

3. Trykk på OK.

9. BRUKE TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

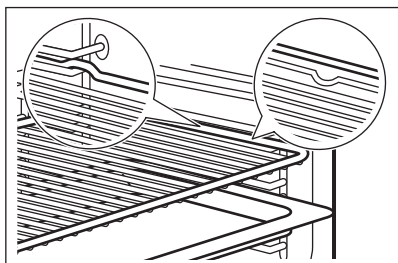
9.1 Innsetting av tilbehør

Tilbehør tilgjengelig avhengig av modell. Skann QR-koden for å sjekke hvordan du bruker tilbehør som følger med produktet. Du kan bestille valgfritt tilbehør separat. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.



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

Sett inn tilbehøret (rist/brett) mellom styreskinnene på hyllestøtten. Sørg for at hyllen berører baksiden av ovnsinteriøret.



Hvis brettet har en skråning, plasser den mot baksiden av ovns interiør.

Hvis risten din har et trinn, plasser den mot fronten av innsiden av ovnen.

Hvis det er en inskripsjon på tilbehøret, sørg for at den vender mot deg.

Hvis du bruker et brett med hull, plasser brettet/pannen under for å samle opp dryppende væsker.

9.2 Steketermometer

Den måler temperaturen i maten. Du kan bruke det sammen med alle ovnsfunksjonene.

To temperaturer må stilles inn:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperaturen inne i produktet. Den bør være minst 25°C høyere enn matens kjernetemperatur.
-  - kjernetemperaturen for maten.

Anbefalinger:

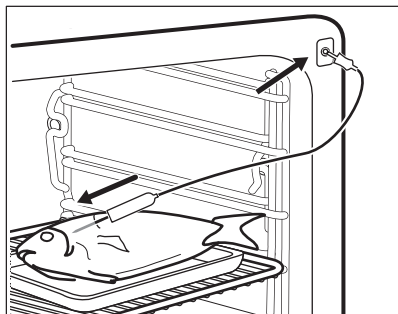
- Ingrediensene bør holde romtemperatur.
- Ikke bruk den til flytende retter.
- Under tilberedning må nålen på steketermometeret settes helt inn i retten. Produktet regner ut en omtrentlig sluttid. Den avhenger av mengden mat, innstilt varmefunksjon og temperatur.

Matlaging med: Steketermometer

ADVARSEL!

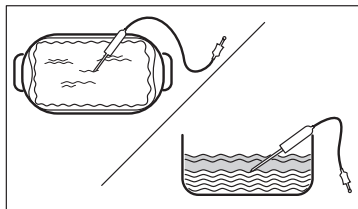
Siden steketermometeret og hyllestøttene blir svært varme er det en risiko for brannskader. Ikke berør håndtaket på steketermometeret med bare hender. Bruk alltid grillvotter.

1. Slå på produktet.
2. Angi en varmefunksjon eller en rett og, om nødvendig, ovns temperaturen.
3. Sett steketermometeret i maten:
Kjøtt, fjærkre og fisk
Stikk hele spissen av steketermometeret inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen.



Gryterett

Sett spissen på steketermometeret nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometeret bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid råvare. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på steketermometeret. Spissen av steketermometeret skal ikke røre bunnen av formen.



4. Plugg steketermometeret inn i kontakten som befinner seg på sideveggen inne i produktet. Referer til Produktbeskrivelse. Displayet viser den aktuelle temperaturen i steketermometeret.

5.  – trykk for å angi kjernetemperaturen til steketermometeret.

6. • • • – trykk for å angi foretrukket alternativ:

- Lydsignal – når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal.
- Lydalarm ved endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm, og ovnen slår seg av.

7. Velg alternativet og trykk gjentatte ganger på OK for å gå til hovedskjermen.

8. Trykk på START.

9. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Sjekk om maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

10. Ta pluggen til steketermometeret ut av kontakten og ta ut retten.

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. Hintene 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 energisparingstips, referer til Energieffektivitet.

For flere tilberedningsanbefalinger se de tilgjengelige tabellene for matlaging på nettstedet vårt. For å finne Matlagingsråd, sjekk PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden av rammen inne i produktet.

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
	Temperatur
	Tilbehør
	Beholder (Gastronorm)

	Vekt (kg)
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)
	Tilleggsinformasjon:

10.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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

- **Pizzabrett** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm
- **Bakeform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26 cm
- **Ramekiner** – keramikk, diameter 8 cm, høyde 5 cm
- **Tertebunnsform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm

10.3 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulige resultater.
 Bruk stekebrett eller langpanne

	°C		
Søt små gjærbakst, 16 stk.	180	2	25–35
Rullekake	180	2	15–25
Hel fisk, 0,3 kg	180	3	15–25
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk.	180	2	20–30
Makroner, 24 stk.	160	2	25–35
Muffins, 12 stk.	180	2	20–30
Ikke-søt butterdeig, 20 stk.	180	2	20–30
Sandkjeks, 20 stk.	140	2	15–25
Småterter, 8 stk.	180	2	15–25

10.4 Informasjon for testinstitutter

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

	°C			
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 og 4	1)2)
Fettfritt formkake				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 og 4	4)
Eplepai				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 og 4	3)
Mørdeigkjeks				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 og 4	1)
Ristet brød				
	maks.	1 - 2	5	3)6)7)

- 1) Plasser stekebrettet med helningen mot døren.
- 2) Forvarm det tomme produktet
- 3) Bruk Rist.
- 4) Bruk risten og stekebrettet nedenfor. Plasser stekebrettet med skråkanten mot døren.
- 5) 2 former plassert diagonalt (Ø 20 cm). Den til høyre skal plasseres mer foran enn den til venstre.
- 6) Forvarm det tomme produktet i 5 min.
- 7) I henhold til: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

10.5 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til EN 60350-1, IEC 60350-1.
 Tester for funksjonen: Full damp.

				
Brokkoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maks.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)
Erter, frosne				
2 x 1,5	2 og 4	100	-	4) 3) 5)

1) Bruk 2/3 Gastronorm dampsett, perforert.

2)

3) Sett stekebrettet på den første brett plasseringen, med hellingen mot baksiden av innsiden av ovnen.

4) Bruk 2 x 2/3 Gastronorm dampsett, perforert.

5) Stek til temperaturen på det kaldeste punktet når 85 °C.

Flere dampoppskrifter

				
Kombinert damprett (2 porsjoner)				
	2 og 4	100	40 1)	2) 3) 4)
Karamellpudding (6 porsjoner)				

				
Eggepudding				
	2	90	35 - 45	5)
Kylling				
	2	200	60 - 70	8) 9)

1) 40 min for poteter, 18 - 20 min for laks, 10 - 12 min for brokkoli

2) Bruk en 1/2 Gastronorm dampform (perforert) for poteter og brokkoli, og en 1/2 Gastronorm dampform (ikke-perforert) for laks.

3) Plasser laks på nivå 2, poteter og brokkoli på nivå 4.

4) Plasser ingrediensene i ovnen en etter en på riktig tidspunkt, slik at alle komponentene blir tilberedt samtidig. Du kan tilberede to porsjoner samtidig.

5) Runde porselenstallerkener på rist.

6) Bruk 1/2 Gastronorm dampsett, ikke-perforert.

7) Bruk stekebrettet med skråkanten mot baksiden av innsiden av ovnen.

8) Bruk Rist.

9) Sett stekebrettet på første hylleposisjon for å samle opp dryppende fett.

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.
- Rengjør bunnen av ovnsrommet med noen få dråper eddik eller sitronsyre for å fjerne kalkrester.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

- Rengjør fastbrent smuss med stekeovnsrens.

Hverdagsbruk

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

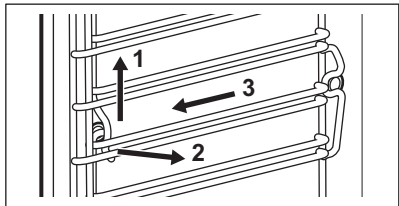
Tilbehør

- 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 Fjerning av brettstignene

Fjern brettstignene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk hyllestøttene forsiktig opp og ut av det fremre festet.
3. Trekk den fremre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen.
4. Trekk støttene ut av det bakre festet.



Monter ovnsstignene i motsatt rekkefølge.

Hvis teleskopskinnene følger med, må holdepinnene peke mot fronten.

11.3 Damprengjøring

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.
3. Rengjør bunnen av rommet og det innvendige dørglasset med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
4. Fyll vanntanken til maksimal kapasitet.
5. Velg: Meny Rengjøring.

Valg	Beskrivelse
Damprengjøring	Lett rengjøring Varighet: 30 min
Damprengjøring Plus	Normal rengjøring Spray ovnsrommet med et vaskemiddel. Varighet: 75 min

6. Trykk på START . Følg instruksjonene på displayet.

Signalet lyder når rengjøringen er ferdig.

7. Trykk på et hvilket som helst symbol for å slå av signalet.
8. Slik slår du av produktet.
9. Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned.
10. Fjern resten av vannet fra vanntanken.
11. La ovnsdøren stå åpen og vent til innsiden av ovnen er tørr.



Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.

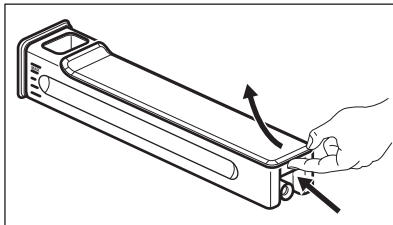
11.4 Husk Å Rengjøre !

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

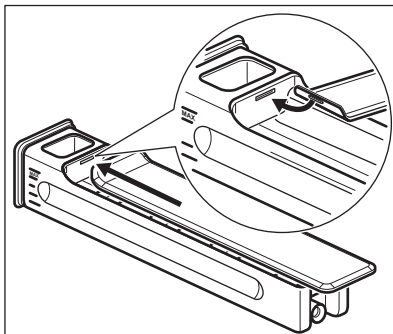
Bruk funksjonen: Damprengjøring Plus.

11.5 Rengjøring av vanntanken.

1. Fjerne vanntanken fra produktet.
2. Fjern lokket på vanntanken. Løft dekelet i samsvar med fremspringet bak.



3. Vask vanntankens deler med vann og såpe. Ikke bruk grove svamper og ikke rengjør vanntanken i en oppvaskmaskin.
4. Sette vanntanken sammen igjen.
5. Monter lokket. Sett først inn den fremre klemmen og skyv den så mot tankens hoveddel.



6. Sett inn vanntanken.
7. Skyv vanntanken mot produktet til den klikkes på plass.

11.6 Avkalking

Bruk den til å avkalke dampsystemet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.

2. Fjern alt tilbehør.
3. Sørg for at vanntanken er tom.
Varighet første del: rundt 100 min
4. Velg: Meny / Rengjøring / Avkalking.
5. Plasser grill-/stekepannen i første hylleposisjon.
6. Hell 250 ml avkalkingsmiddel i vanntanken.
7. Fyll resten av vanntanken til maksimal kapasitet med vann.
8. Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet. Første del av avkalkingen starter.

Varighet andre del: rundt 35 min

9. Fyll vanntanken med vann. Sørg for alt avkalkningsmiddel er borte fra vanntanken. Sett inn vanntanken.
10. Når funksjonen er ferdig, tar du ut grill-/stekepannen.
11. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
12. Rengjør ovnen innvendig med en myk klut.
13. Fjern resten av vannet fra vanntanken.
14. Hold ovnsdøren åpen og vent til ovnsrommet blir tørt.

Hvis det gjenstår kalkrester i produktet etter avkalking, ber displayet deg gjenta prosedyren.

11.7 Påminnelse om avkalking

Produktet gir to påminnelser om avkalking. Påminnelsen om avkalking kan ikke deaktiveres.

- Forsiktig påminnelse – anbefaler at du avkalker produktet.
- Kraftig påminnelse – krever at produktet avkalles. Hvis du ikke avkalker produktet når den kraftige påminnelsen er på, deaktiveres dampfunksjonene.

11.8 Skylling

Bruk den til å rengjøre dampsystemet etter hyppig bruk av dampfunksjonene.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Plasser langpannen på nederste hyllenivå.
4. Fyll vanntanken med vann.
5. Velg: Meny / Rengjøring / Skylling.

Varighet: rundt 30 min

6. Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet.

7. Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.



Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.

11.9 Tørking

Bruk den etter tilberedning med damp eller etter damprengjøring for å tørke ovnsrommet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Velg: Meny / Rengjøring / Tørking.
4. Følg instruksjonen på skjermen.

11.10 Tørkepåminnelse

Etter tilberedning med en dampvarmefunksjon ber displayet om å tørke ovnen.

Trykk på JA for å tørke produktet.

11.11 Fjerne og installere døren

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



ADVARSEL!

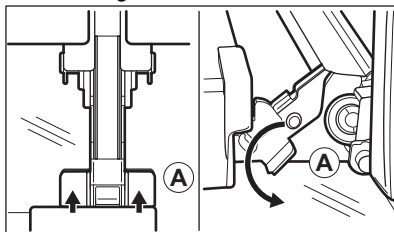
Døren er tung.



FORSIKTIG!

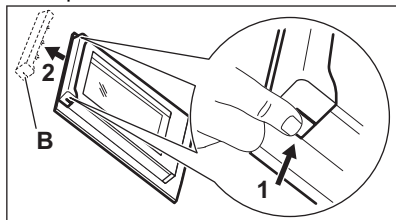
Håndter glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.

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

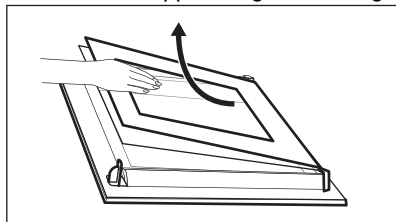


4. Lukk ovnsdøren til første åpneposisjon (ved tilnærmet vinkel: 70°).
5. Hold ovnsdøren med én hånd på hver side og trekk den ut og opp fra ovnen.

6. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.
7. Hold i 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 feringen.



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 overopphetes.

11.12 Skifte lyspære

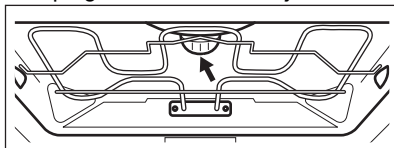
⚠ ADVARSEL!

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 på glassdekselet for å fjerne det.



2. Fjern metallringen og rengjør glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter tetninger og metallringen til glassdekselet og installer det.

Sidelampe

1. Fjern den venstre hyllestøtten for å nå lampen.
2. Bruk en Torx 20-skrutrekker for å fjerne dekslet.
3. Rengjør glassdekselet.
4. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300°C.
5. Monter metallrammen og tetningen. Stram skruene.
6. Monter den venstre hyllestøtten.

12. FEILSØKING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva gjør jeg hvis...

Beskrivelse av problem	Årsak og løsning
Du ikke kan slå på eller betjene produktet.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.
Produktet blir ikke varmt.	Klokken er ikke stilt inn. For å stille klokken, referer til Klokkefunksjonene.
	Døren er ikke skikkelig stengt.
	Sikringen har gått. Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.
	Barnelås er aktivert.
Lampen er slått av.	Lyspæren har gått. Bytt lyspæren. For mer informasjon se Stell og rengjøring.
Produktet holder ikke på vanntanken etter at du setter den inn.	Du trykket ikke godt nok på vanntanken. Før vanntanken helt inn i produktet.
Vann renner ut av vanntanken.	Du gjorde en feil da du satt sammen vanntankens lokk.
Vanntanken er ikke enkel å rengjøre.	Sørg for at lokket er av før du begynner å rengjøre.
Det er ikke vann i pannen/brettet etter avkalking.	Vanntanken ble ikke fylt til maksimal kapasitet. Sjekk at vanntanken har avkalkingsmiddel/vann.
Det er skittent vann i bunnen av ovnsrommet etter avkalkingssyklusen.	Brettet er i feil hylleposisjon. Fjern det gjenværende vannet og avkalkingsmiddelet fra bunnen av produktet. Sett brettet i første hylleposisjon.
Det er for mye vann i bunnen av ovnsrommet etter rengjøring.	Du tilsatte for mye vaskemiddel i produktet før du startet rengjøringen. Neste gang kan du spre et tynt lag med vaskemiddel på veggene i ovnsrommet.
Rengjøringen er ikke tilfredsstillende.	Du begynte å rengjøre når produktet var for varmt. Vent til produktet er avkjølt. Gjenta rengjøringen.
	Du fjernet ikke alt tilbehør fra produktet før rengjøringen. Fjern alt tilbehør og gjenta rengjøringen.
 Strømbrydd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbrydd.	
Problemer med trådløst nettverksignal.	Sjekk om mobilenheten din er koblet til det trådløse nettverket. Sjekk det trådløse nettverket og ruterens. Start ruterens på nytt.
Ny ruter installert eller ruterkonfigurasjon endret.	For å konfigurere produktet og mobilenheten igjen, se Før førstegangs bruk, Trådløs tilkobling.
Det trådløse nettverkssignalet er svakt.	Flytt ruterens så nær produktet som mulig.
Det trådløse signalet blir forstyrret av en mikrobølgeovn plassert i nærheten av produktet.	Slå av mikrobølgeovnen. Unngå å bruke mikrobølgeovnen og fjernkontrollen til produktet samtidig. Mikrobølger forstyrrer WiFi-signalet.

12.2 Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding. Du finner listen over problemer i tabellen nedenfor. Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Kode og beskrivelse	Løsning
F102 - døren er ikke helt lukket eller dørlåsen er ødelagt.	Lukk døren. Slå produktet av og på.
F111 - Steketermometer er ikke riktig satt inn i stikkontakten.	Sett Steketermometer helt inn i kontakten.
F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.
F601 - det er et problem med Wi-Fi-signalet.	Sjekk nettverkstilkoblingen din. Referer til Før førstegangs bruk, Trådløs tilkobling.
F604 - den første tilkoblingen til Wi-Fi sviktet.	Slå produktet av og på og prøv igjen. Referer til Før førstegangs bruk, Trådløs tilkobling.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.
F131 – Temperaturen til dampsensoren er for høy. 1)	Slå av produktet og vent til det avkjøles. Slå på produktet igjen.
F144 - sensoren i Vanntank kan ikke måle vannnivået. 1)	Tøm Vanntank og fyll den på nytt.
F508 - Vanntank virker ikke som den skal. 1)	Slå produktet av og på.
F602, F603 - Wi-Fi er ikke tilgjengelig. 1)	Slå produktet av og på.

1) Hvis én av disse feilene oppstår, vil resten av produktfunksjonene fortsette å virke som vanlig.

12.3 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. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformasjonsark og produktinformasjon i henhold til (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn

AEG

Modellidentifikasjon	BS780B 944035272
Energieffektivitetsindeks	61.9
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.99 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.52 kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	70 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	38.0 kg

Produkt testet i henhold til: EN IEC 60350-1.

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

Strømforbruk i standby-modus	0,8 W
Strømforbruk i nettverkstilkoblet standbymodus	2.0 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

Produkt testet i henhold til: EN 50564, EN 63474.

For veiledning om hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse nettverkstilkoblingen, referer til Før førstegangs bruk.

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.

Når du slår av produktet viser displayet restvarmen eller temperaturen.

Hvis et program med Steketid er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, slår varmeelementene seg automatisk av tidligere i enkelte produktfunksjoner.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

Baking med fukt

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

Når du bruker denne funksjonen, slår lampen seg automatisk av etter 30 sek. Du kan slå på lampen igjen, men dette vil redusere forventede energibesparelser.

WiFi

Slå av Wi-Fi for å spare energi når det er mulig.

14. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet



Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske

produkter. Ikke avhend produkter merket med symbolet  med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.





