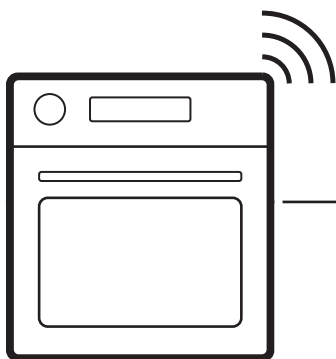


AEG



aeg.com/register



TA5PB52XAB

DANSK

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	7
4. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	7
5. DAGLIG BRUG.....	8
6. TIPS OG RÅD.....	13

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	14
8. FEJLFINDING.....	15
9. ENERGIFORBRUG.....	16
10. MILJØHENSYN.....	17

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠ SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs den medfølgende brugsanvisning grundigt, før produktet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der skyldes forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

fattende og komplekst handikap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet og mobiliheder med appen.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Hold børn og kæledyr væk, mens produktet er i brug, og mens det køler af.
- Aktiver børnesikringen, hvis produktet er udstyret med børnesikring.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husstand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan anvendes i kontorlokaler, på hotelværelser, på bed & breakfast-værelser, i ferie-huse og i lignende lokaler og indlogeringsfaciliteter, hvor brugen ikke overstiger den gennemsnitlige brug i boliger.
- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra el-nettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet,

inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.

- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehør og kraftig snavs fra ovnrummet før pyrolyserengøring.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen på vores hjemmeside.

- Vær forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i hånden.
- Installer produktet et sikkert og egnet sted, der opfylder installationskravene.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før produktet monteres, skal det sikres, at det står i vater, og at lågen kan åbnes uden begrænsninger.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afbøjningssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret elektriker.
- Kontroller, at parametrene på mærkepladen er compatible med de elektriske klassificeringer for strømforsyningen.
- Apparatet skal tilsluttes strøm med jordforbindelse. Brug altid en korrekt installeret stødsikker kontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Undgå at beskadige strømskikket og -kablet. Hvis udskiftning er nødvendig, skal den udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Strømkabler må ikke berøre eller placeres i nærheden af produktets låge eller nichen under denne, især når produktet er startet eller er varmt.
- Beskyttelse mod elektrisk stød på strømførende og isolerede dele skal være sikkert fastgjort og må ikke kunne fjernes uden brug af værktøj.
- Sæt først strømskikket i stikkontakten, når installationen er afsluttet. Sørg for, at der er adgang til strømskikket efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal være forsynet med en isoleringsanordning, afbryder produktet fra lysnettet ved alle

poler med en kontaktåbning med en bredde på mindst 3 mm.

- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette produkt er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Produktets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokeret.
- Lad ikke produktet være uden opsyn ved brug.
- Sluk for produktet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner produktet, mens det er startet, da der kan slippe varm luft og brændbare blandinger fra alkoholholdige ingredienser ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke produktet som arbejds- eller fræsætningsplads.
- Hold gnister og åben ild væk fra produktet, når lågen er åben.
- Brug kun godkendte glas og krukker til henkogning.
- Placer ikke brandfarlige produkter i nærheden af produktet.
- Del ikke din WiFi adgangskode.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Placer ikke ildfaste fade eller genstande direkte på bunden af ovnrummet.
 - Placer ikke alufolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme produktet.
 - Lad ikke fugtige retter og fødevarer stå i produktet efter tilberedning.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller installerer tilbehør.
- Misfarvning af emalje eller rustfrit stål påvirker ikke produktets ydeevne.
- Brug en dyb form til fugtige kager, da frugtsaft kan give permanente pletter.
- Tilbered altid med apparatets låge lukket.

- Hvis produktet er installeret bag en skabslåge, må skabslågen ikke lukkes under brug, eller før produktet er helt afkølet, for at undgå skader fra varme og fugt.
- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Dette ovenlys er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om produktets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre produkter, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun pærer med de samme specifikationer.
- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret produktet. Brug kun originale reservedele.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskaade, ild eller beskaadigelse af apparatet.

- Sluk for produktet, og tag stikket ud, før vedligeholdelse udføres.
- Sørg for, at produktet er koldt, for at undgå at glasset revner. Hvis lågens glaspaneler bliver beskaadiget, skal du kontakte det autoriserede servicecenter for at få det skiftet.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Lågen er tung.
- Rengør og tør produktet, ovnrummet og tilbehøret efter hver brug for at forhindre kondens fra damp, korrosion og forringelse af overfladen.
- Kontroller produktet regelmæssigt for tegn på nedbrydning, som kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer, såsom revner, bobledannelse, delaminering, krympning, klæbrighed, korrosion eller andre synlige forandringer i tekstur eller udseende. Følg rengørings- og vedligeholdelsesanvisningerne for at forebygge nedbrydning.
- Brug en mikrofiberklud, varmt vand og neutrale rengøringsmidler til rengøring af

produktet og tilbehøret. Brug ikke slibende produkter, svampe, opløsningsmidler, genstande med skarpe kanter eller metalgenstande.

- Følg sikkerhedsanvisningerne på emballagen, når du bruger ovnspray.

Pyrolyserengøring

- Læs alle instruktionerne vedrørende pyrolyserengøring
- Inden pyrolytisk rensning og forvarmning skal følgende fjernes fra ovnrummet:
 - Alle madrester, spildt olie og fedt
 - alle udtagelige genstande (herunder hylder, ovnribber osv., der følger med apparatet), især alle non-stick gryder, pander, plader, redskaber osv.
- Hold børn væk fra produktet under pyrolyserengøring, da produktet bliver meget varmt, og der kommer varm luft fra ventilerne.
- Pyrolyserengøring frigiver dampe fra madrester og ovnens materialer. Sørg for god udluftning under og efter den første opvarmning og pyrolyserengøring.
- Undgå at spilde eller komme vand på ovnlågen under og efter den pyrolyserengøringen for at undgå at beskaadige ovnglassene.
- Dampe fra pyrolyseovne/madrester er ikke skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.
- Hold kæledyr væk fra produktet under og efter pyrolyserengøringen og den første opvarmning. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.
- Nonstick-overflader på gryder, pander, bageforme og redskaber kan blive beskaadiget ved pyrolyserengøring ved høje temperaturer og kan frigive en lille mængde skadelige dampe.

2.5 Bortskaffelse

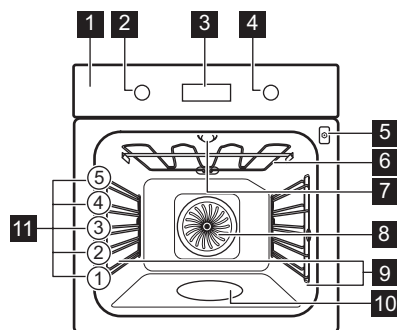
ADVARSEL!

Risiko for personskaade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag produktets stik ud af stikkontakten, og klip strømkablet af og bortskaf det.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Display
- 4 Betjeningsknap
- 5 Stik til madlavningstermometer
- 6 Varmelegeme
- 7 Ovnlys
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, aftagelig
- 10 Ovnrumsprægning
- 11 Ovnribber

3.2 Betjeningspanel

	Tryk for at indstille timerfunktioner.
	Tryk for at indstille: Hurtig opvarmning.
	Tryk på for at tænde og slukke for lyset.
	Tryk for at indstille madens kernetemperatur med: Madlavningstermometer.
OK	Tryk for at bekræfte dit valg.

Display kontrollamper

	Produktet er låst.
	Undermenu: Hjælp til tilberedning.
	Undermenu: Rengøring.
	Undermenu: Indstillinger
	Hurtig opvarmning er aktiveret.
	Tilberedning med damp er aktiveret.
	Madlavningstermometer er aktiveret.
	Minutur er aktiveret.
	Tilberedningstid er aktiveret.
	Tidsudskudt start er aktiveret.
	Uptimer er aktiveret.
	WiFi er aktiveret.
	Fjernbetjent tilstand er aktiveret.
	Statuslinje – angiver visuelt, når produktet når den indstillede temperatur, eller når tilberedningstiden er slut.

Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knapperne. Knapperne springer ud (kun udvalgte modeller).
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

Sluk for produktet: Drej ovnfunktionsknappen til slukket position 0.

4. FØR FØRSTE ANVENDELSE

4.1 Indstilling af tiden

Efter den første strømtilslutning skal du vente, til displayet viser: "00:00" eller "12:00" (afhængigt af modellen).

1. Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.
2. Tryk på OK.

4.2 Første forvarmning og rengøring

1. Forvarm det tomme produkt for at fjerne eventuel lugt. Udluft lokalet.
2. Fjern alt tilbehør og ovnribberne.
3. Indstil de enkelte funktioner til den højeste temperatur, og lad produktet være startet i de angivne tidsrum: 1 t, 15 min, 15 min. Der henvises til Daglig brug.
4. Sluk for produktet, og lad det køle af.
5. Rengør det med en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Sæt tilbehøret og ovnribberne tilbage i ovnen.

4.3 Trådløs tilslutning

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
 - En mobilenhed, der er tilsluttet det samme trådløse netværk.
1. For at downloade appen skal du scanne QR-koden, der findes på bagsiden af brugervejledningen. Du kan også downloade appen direkte fra App store.
 2. Følg instruktionerne i appen.
 3. Drej på knappen til ovnfunktioner for at vælge .

4. Drej betjeningsknappen for at vælge / WiFi. Tænd eller sluk den. Se Daglig brug, Skift: Indstillinger.

WiFi er slået til som standard. Se Energiforbrug, Tips til energibesparelse.

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes fjernbetjent tilstand automatisk efter 24 t. Gentag onboarding, hvis det er nødvendigt.

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

4.4 Softwarelicenser

Softwaren i dette produkt indeholder komponenter, der er baseret på gratis software med åben kildekode. AEG anerkender bidragene fra de fællesskaber, der udvikler åben software og robotteknologi.

Kildekoden til disse gratis softwarekomponenter med åben kildekode, hvor licensbetingelserne kræver offentliggørelse, samt de komplette oplysninger om ophavsret og de gældende licensbetingelser findes her: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappen NIUS).

5. DAGLIG BRUG

5.1 Ovnfunktioner

	Varmluft: Jævn bagning, mørhed, tørring
	Over-/undervarme: Traditionel bagning
	SteamBake: Dampning
	Frosne madvarer: Pommes frites, kartoffelbåde, forårsruller
	Pizza / AirFry: Pizzabagning / Stegning med mindre olie og uden bagepapir.
	Undervarme: Bagning af kager
	Fugtig varmluft: Bagning

Grillstegning: Ristning, grillstegning

Turbogrill: Stegning af kød, bruning

Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur på under 80°C ved brug af visse ovnfunktioner.

5.2 Indstilling: Ovnfunktioner

1. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

Hurtig opvarmning – tryk og hold inde for at forkorte opvarmningstiden. Funktionen er tilgængelig for visse ovnfunktioner. Blæseren kan tænde automatisk.

5.3 Timer

1. Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og eventuelt indstille temperaturen.
2. Tryk på , indtil displayet viser den ønskede timerfunktion:

 **Minutur:** Indstil en nedtælling. Når timeren har talt ned, lyder signalet.

 **Tilberedningstid:** Indstil en nedtælling. Når timeren stopper, lyder signalet, og tilberedningen stopper.

 **Tidsudskudt start:** Udskyder starten og eller tilberedningens afslutning.

3. Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.
4. Tryk på OK.
5. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og eventuelt dreje knapperne til slukket position.

5.4 Indstilling: SteamBake Tilberedning med damp:

1. Kontrollér, at ovnen er kold.
2. Fyld fordybningen i ovnrummet med maks. 250 ml postevand. Fyld ikke fordybningen i ovnrummet under tilberedning, eller når produktet er varmt.
3. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge ovnfunktionen .
4. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.
5. Forvarm den tomme ovn i 10 min for at skabe fugt.
6. Sæt maden i ovnen.
7. Når tilberedningen er slut, drejes ovnfunktionsknappen til sluk-position for at slukke for ovnen.
8. Når ovnen er kold, fjernes det resterende vand fra ovnrummets prægning med en blød klud.

ADVARSEL!

Åbn forsigtigt lågen. Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger.

5.5 Indtastning: Menu

Åbn menuen for at få adgang til retter og indstillinger med Hjælp til tilberedning.

1. Drej ovnfunktionsknappen til .

Displayet viser , , .

2. Drej betjeningsknappen, og vælg ikonet for at åbne undermenuen. Tryk på OK.

5.6 Indstilling: Hjælp til tilberedning

Hjælp til tilberedning undermenuen består af programmer, der er designet til særlige retter. Programmerne starter med en passende indstilling. Du kan justere tid og temperatur under tilberedningen.

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
2. Drej betjeningsknappen for at vælge .
3. Drej betjeningsknappen for at vælge en ret (P1 - P...). Tryk på OK.
4. Anbring maden i produktet Tryk på OK.
5. Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

Undermenu: Hjælp til tilberedning

Forklaring	
	Madlavningstermometeret skal være tilsluttet for at kunne bruge funktionen. Der henvises til Madlavningstermometer.
	Fyld fordybningen i ovnrummet med vand til tilberedning med damp.
	Forvarm produktet, før du begynder tilberedningen.
	Ovnribbe. Der henvises til Produktbeskrivelse.

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten, som du kan tjekke i tabellen.

P1	Roastbeef, rød	  2, bageplade
P2	Oksesteg, rosa i midten	1 - 1,5 kg, 4 - 5 cm tyk Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P3	Roastbeef, gennemstegt	
	Steak, rosa i midten , 180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tyk	
P4	  3, stegeret på ovnristen	Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.

P5	Oksesteg/braiseret (højreb, tyk flanksteak) 1,5 - 2 kg	
	  2, stegeret på ovnrysten Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.	
P6	Oksesteg, rød 1)	  2, bageplade
P7	Oksesteg, rosa i midten 1)	1 - 1,5 kg, 4 - 5 cm tyk Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P8	Oksesteg, gennemstegt 1)	
P9	Oksefilet, rød 1)	  2, bageplade
P10	Oksefilet, rosa i midten 1)	0,5 - 1,5 kg, 5 - 6 cm tyk Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P11	Oksefilet, gennemstegt 1)	
P12	Kalvesteg (f.eks. bov)	
	  2, stegeret på ovnrysten , 0,8 - 1,5 kg, 4 cm tyk Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen. Steges tildækket.	
P13	Flæskesteg eller nakkesteg , 1,5 - 2 kg	
	  2, stegeret på ovnrysten Hæld 200 ml væske i stegefadet.	
P14	Pulled pork 1), 1,5 - 2 kg	
	  2, bageplade Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	
P15	Svinekam , 1 - 1,5 kg, 5 - 6 cm tyk	
	  2, stegeret på ovnrysten Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.	
P16	Spareribs af svin , 2 - 3 kg, anvend rå, 2 - 3 cm tynde	
	 3, bradepande Tilsæt væske så det dækker bunden af fadet. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	
P17	Lammekølle med ben , 1,5 - 2 kg, 7 - 9 cm tyk	
	  2, stegeret på bageplade Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	

P18	Hel kylling , 1 - 1,5 kg, fersk	
	  2,  200 ml, sammenkogt ret på bageplade Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	
P19	Halv kylling , 0,5 - 0,8 kg	  3, bageplade
P20	Kyllingebryst , 180 - 200 g pr. stykke	
	  2, sammenkogt ret på ovnrysten Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.	
P21	Kyllingelår, ferske	
	  3, bageplade Hvis du har marineret kyllingelårene først, skal du indstille en lavere temperatur og tilberede dem i længere tid.	
P22	And, hel , 2 - 3 kg	
	  2, stegeret på ovnrysten Læg kødet i et ovnfast fad. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.	
P23	Gås, hel , 4 - 5 kg	
	  2, bradepande Læg kødet på bradepanden. Vend gæsen efter halvdelen af tilberedningstiden.	
P24	Farsbrød , 1 kg	
	  2, ovnrysten	
P25	Hel fisk, grillet , 0,5 - 1 kg pr. fisk	
	  2, bageplade Fyld fisken med smør, krydderier og urter.	
P26	Fiskefilet	
	  3, sammenkogt ret på ovnrysten	
P27	Cheesecake	
	 2, Ø 28 cm springform på ovnrysten	
P28	Æblekage	
	  2,  100 - 150 ml, bageplade	
P29	Æbletærte	
	 2, tærteform på ovnrysten	
P30	Æbletærte	
	  2,  100 - 150 ml, Ø 22 cm tærteform på ovnrysten	
P31	Brownies , 2 kg dej	
	 3, bradepande	

Muffins	
P32	  2,  100 - 150 ml, muffinplade på ovnrysten
Kage i sandkageform	
P33	 2, brødform på ovnrysten
Bagte kartofler, 1 kg	
P34	 2, bageplade Brug hele kartofler med skræl.
Kartoffelbåde, 1 kg	
P35	 3, bageplade med bagepapir Skær kartoflerne i stykker.
Grillede blandede grøntsager, 1 - 1,5 kg	
P36	 3, bageplade med bagepapir Skær grøntsagerne i stykker.
Kartoffelkroetter, frosne, 0,5 kg	
P37	 3, bageplade
Pommes frites, frosne, 0,75 kg	
P38	 3, bageplade
Kød-/grøntsagslasagne med tørre pastapla-	
der, 1 - 1,5 kg	
P39	 2, sammenkogt ret på ovnrysten
Kartoffelgratin (rå kartofler) 1 - 1,5 kg	
P40	 1, sammenkogt ret på ovnrysten Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
Pizza, fersk, tynd	
P41	  2,  100 ml, bageplade med bagepapir
Pizza, fersk, tyk	
P42	  2, bageplade med bagepapir
Quiche	
P43	 2, bageform på ovnrysten
Flutes/ciabatta/hvidt brød, 0,8 kg	
P44	  2,  150 ml, bageplade med bagepapir Der skal mere tid til hvidt brød.
Fuldkornsbrød/rugbrød/mørke brødtyper, 1 kg	
P45	  2,  150 ml, bageplade med bagepapir/brødform på ovnrysten

1) Tilberedning ved lav temperatur.

5.7 Skift: Indstillinger

1. Drej på knappen til ovnfunktioner for at vælge .
2. Drej betjeningsknappen for at vælge .
Tryk på OK.
3. Drej kontrolknappen for at vælge indstillingen. Tryk på OK.
4. Drej kontrolknappen for at justere værdien. Tryk på OK.
5. Drej ovnfunktionsknappen til slukket for at afslutte Menu.

Undermenu: Indstillinger

	Indstilling	Værdi
01	Aktuel tid	Skift
02	Lysstyrke display	1 - 5
03	Tastetoner	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra
04	Signal volume	1 - 4
05	Madlavningstermometer Handling	1 - Alarm og stop, 2 - Alarm
06	Uptimer	Tænd / sluk
07	Lys	Tænd / sluk
08	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
09	Påmindelse om rengøring	Tænd / sluk
10	WiFi	Tænd / sluk
11	Automatisk fjernbetjening	Tænd / sluk
12	Glem netværk	Ja/nej
13	Demo mode	Aktiveringskode: 2468
14	Softwareversion	Kontroller
15	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

5.8 Lås

Denne funktion forhindrer utilsigtet ændring af produktets funktion.

Når den aktiveres, mens produktet er i brug, låser den betjeningspanelet og sikrer, at de aktuelle tilberedningsindstillinger fortsætter uafbrudt.

Når den aktiveres, mens produktet er slukket, holder den betjeningspanelet låst og forhindrer, at produktet tændes utilsigtet.

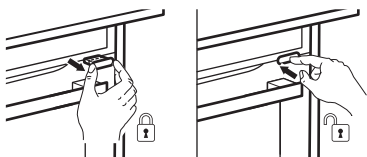
☺ OK - tryk på det, og hold det inde, for at tænde og slukke for funktionen.

Der lyder et signal. 🔒 - blinker 3 gange, når låsen aktiveres. Ovnlågen er låst.

5.9 Brug af mekanisk lågelås

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

Lås lågen op: Tryk lågelåsen tilbage i panelet.



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

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

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

5.10 Tilbehør

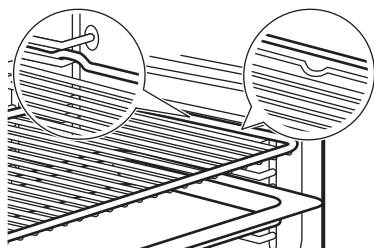


Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere

oplysninger.

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

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnribberne. Kontroller, at risten berører ovnens bagvæg,



Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

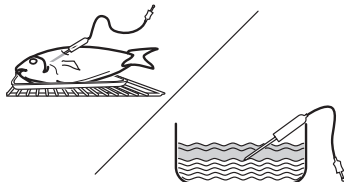
5.11 Madlavningstermometer

Det måler temperaturen i maden.

Der skal indstilles to temperaturer:

- °C - ovntemperatur. Den skal være mindst 25°C højere end madlavningstermometerets temperatur.
- 🔍 - madlavningstermometerets temperatur.

1. Indstil en ovnfunktion og ovntemperaturen.
2. Indfør spidsen af madlavningstermometeret til midten af det tykkeste sted på kødet eller fisken. I gryderetter skal du placere spidsen af madlavningstermometeret præcis i midten og holde den stabil i en fast ingrediens. Sørg for, at spidsen ikke berører bunden af bageformen.



3. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i produktet. Der henvises til Produktbeskrivelse. Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.
4. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen. Tryk på OK.
5. Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Tryk på et symbol for at stoppe signalet. Kontrollér, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.
6. Sluk produktet.
7. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af produktet.

6. TIPS OG RÅD

6.1 Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser. Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
	Temperatur
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)
	Yderligere oplysninger

6.2 Fugtig varmluft

Følg forslagene i nedenstående tabel for at opnå de bedste resultater.

	°C			
Pastagratin	200	40 - 60	1	1)
Kartoffelgratin	180	80 - 100	1	1)
Moussaka	180	70 - 90	1	1)
Lasagne	180	80 - 100	1	1)
Cannelloni	200	80 - 100	1	1)
Brødbudding	190	60 - 80	1	1)
Risbudding	180	80 - 100	1	1)
Æblekage, lavet af rørt kagedej (rund form)	160	110 - 120	1	2)
Franskbrød	200	80 - 100	1	3)
Skinkesteg	180	110 - 130	1	1)4)

- 1) Brug et glasfad på ovnrysten.
- 2) Brug en springform med en diameter på 26 cm.
- 3) Brug bradepanden.
- 4) Hæld 200 ml vand til glasfadet.

6.3 Information til testinstitutter

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

	°C			
Små kager i form, 20 stk./plade				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 og 4	1)2)3)
Fedtfattig sandkage				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 og 3	2)5)
Småkager af mørdej				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 og 4	1)3)
Toast				
	maks.	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Placer bagepladen med den skrå kant mod lågen.
- 2) Forvarm den tomme ovn. Brug ikke: Hurtig opvarmning.
- 3) Brug en universalgryde på fjerde ovnribbe.
- 4) Brug Grillrist.
- 5) Brug en grillrist med en bageplade nederunder. Placer bagepladen med den skrå kant mod lågen.
- 6) Forvarm den tomme ovn i 5 min. Brug ikke: Hurtig opvarmning.
- 7) Ifølge: IEC 60350-1:2023.

Yderligere opskrifter

		°C		
Marengs				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)



Kylling



2

200

60 - 80

4)

- 1) Placer bagepladen med den skrå kant mod lågen.
- 2) Brug bagepapir.
- 3) Forvarm den tomme ovn. Brug ikke: Hurtig opvarmning.
- 4) Læg kyllingen på grillristen med brystsidens nedad. Sæt bagepladen på første ovnribbe. Vend kyllingen med brystsidens opad halvvejs gennem tilberedningstiden.

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

7.1 Bemærkninger om rengøring

- Brug en rengøringsopløsning til metaloverflader.
- Brug det flydende afkalkningsmiddel, som producenten anbefaler, til at fjerne kalkaflejringer.
- Lad ikke mad stå i produktet i længere tid end 20 minutter.
- Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

7.2 Fjernelse af ovnribber

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Træk forenden af ovnribben væk fra sidevæggen.
3. Træk bagsiden af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.
4. Sæt hyldeholderne tilbage til den oprindelige position. Gentag trinnene i omvendt rækkefølge.

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tap-pene vende fremad.

7.3 Pyrolyserengøring

Dette program brænder resterende snavs af i ovnen. Brug den, når dit apparat har brug for en grundig rengøring.

Hvis der er andre produkter installeret i det samme skab, bør de ikke bruges samtidigt med denne funktion. Det kan beskadige ovnen.

1. Kontrollér, at ovnen er kold.
2. Fjern alt tilbehør og aftagelige ovnribber.
3. Rengør ovn og ovnlåge indvendigt med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.

4. Drej knappen for varmekontrolerne til  for at åbne Menu.

5. Drej betjeningsknappen for at vælge , og tryk på OK

Rengøringsprogram	Varighed
C1 - Let rengøring	1 h
C2 - Normal rengøring	1 h 30 min
C3 - Grundig rengøring	3 h

6. Drej betjeningsknappen for at vælge rengøringsprogrammet, og tryk på OK.

7. Tryk på OK for at starte rengøringen.

Når rengøringen starter, låses ovnlågen, og lyset slukkes. Start ikke funktionen, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt. Indtil ovnlågen låses op, viser displayet .

8. Drej ovnfunktionsknappen til slukket efter rengøring.

9. Vent, til produktet er koldt, og ovnlågen låses op. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud og vand.

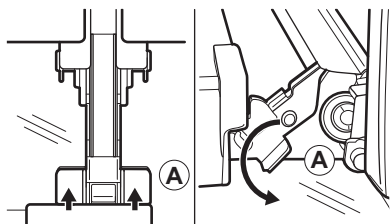
7.4 Påmindelse om rengøring

Når  blinker på displayet efter tilberedningen, minder produktet dig om at rengøre det med pyrolyserengøring. Du kan slå påmindelsen fra i undermenuen: Indstillinger. Se Daglig brug, ændring: Indstillinger.

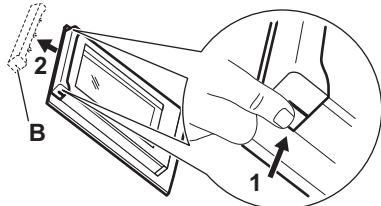
7.5 Afmontering og montering af dør

1. Kontrollér, at produktet er koldt.

2. Åbn lågen helt.
3. Tryk låsegrebene **A** på lågens to hængsler ind.



4. Luk lågen delvist, indtil den stopper, og løft den derefter af hængslerne. Vær forsigtig! Lågen er tung.
5. Læg lågen på en blød klud på et stabilt underlag.
6. Hold fast i listen **B** i begge sider af lågens overkant, og tryk indad, for at frigøre låsen.



7. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
8. Løft glaspanelerne i den øverste kant ét ad gangen, og fjern dem fra skinnen. Hånder forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.
9. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.

Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.

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

7.6 Udskiftning af belysning

Tag produktets stik ud af stikkontakten, og vent indtil produktet er kølet.

Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.

Toplampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren.
4. Montér glasdækslet.

8. FEJLFINDING

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Serviceoplysninger er angivet på mærkepladen, som er placeret foran på rammen. Det er synligt, når du åbner lågen. Mærkepladen må ikke fjernes.

Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte produktet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.

Du kan ikke aktivere eller betjene produktet. - Produktet er ikke sluttet til strømforsyningen, eller det er tilsluttet forkert.

Produktet bliver ikke varmt.

- Lågen er ikke lukket korrekt.
- Lås er aktiveret.

- Automatisk slukning er aktiveret.

Pæren lyser ikke. - Pæren er sprunget. Skift pæren.

Lyset er slukket. - Fugtig varmluft - er aktiveret.

Madlavningstermometer starter ikke. - Stikket på Madlavningstermometer er ikke sat helt ind i stikkontakten.

Displayet viser "00:00". - Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.

Err C2 - Sæt Madlavningstermometer helt ind i stikkontakten.

Err C3 - Luk lågen. Sluk og tænd for ovnen. Kontroller, om lågelåsen er defekt.

Err F102 - Luk lågen. Kontroller, om lågelåsen er defekt.

9. ENERGIFORBRUG

9.1 Produktblad og produktinformation i henhold til forordning (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	TA5PB52XAB 944035093
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	1.09 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.69 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	71 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	36.0 kg

Apparat testet i overensstemmelse med: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationskrav i henhold til forordning (EU) nr. 2023/826

Strømförbrug i standby	0,8 W
Strømförbrug i netværksstandby	2,0 W
Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand	20 min

Apparat testet i overensstemmelse med: EN 50564, EN 63474.

For vejledning om, hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse netværksforbindelse, henvises til kapitlet Før første anvendelse.

9.3 Tips til energibesparelse

- Hold lågen lukket under tilberedningen, og undgå at åbne den ofte.

- Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.
- Brug køkkengrej i metal eller et mørkt, ikke-reflekterende materiale.
- Spring forvarmningen over, medmindre den er nødvendig.
- Ved bagning af flere retter bør intervallet mellem bagingerne være så kort som muligt.
- Brug om muligt ovnfunktioner med varmluft for at spare energi (kun udvalgte modeller).
- Brug restvarme til at holde maden varm. Sænk produktets temperatur til mindst 3 - 10 min, før tilberedningen afsluttes.
- Sluk lampen under tilberedningen, medmindre det er nødvendigt, at den er tændt.
- Fugtig varmluft (kun udvalgte modeller) - Denne funktion blev brugt til at opfylde kravene til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Test i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1. Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højeste mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, slukkes ovenlyset automatisk. I nogle modeller tager det 30 sek.
- Sluk for WiFi for at spare energi, når det er muligt. Der henvises til Før første anvendelse.
- Automatisk slukning - Af sikkerhedsmæssige årsager slukker produktet automatisk efter et vist stykke tid, hvis ovnfunktionen er aktiveret, og ingen indstillinger ændres. Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden.
 - 12,5 t: 30-115 °C
 - 8,5 t: 120-195 °C
 - 5,5 t: 200-245 °C
 - 3 t: 250 - maks. °C

10. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf

ikke apparater, der er markeret med symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

SUOMI

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	17
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	19
3. TUOTTEEN KUVAUS.....	21
4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	22
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	23
6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	27

7. HUOLTO JA PUHDISTUS	28
8. VIANMÄÄRITYS.....	30
9. ENERGIAEHOKKUUS.....	30
10. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA	31

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue mukana toimitetut ohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa väärästä asennuksesta tai käytöstä johtuvista vammoista tai vahingoista. Säilytä ohjeet aina turvallisessa ja helposti saatavilla olevassa paikassa myöhempää käyttöä 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.
- Pidä pakkaukset lasten ulottumattomissa ja hävitä ne asianmukaisesti.

- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikit kaukana keittotasosta käytön ja jäähdytyksen aikana.
- Aktivoi lapsilukkojärjestelmä, jos sellainen on saatavilla.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta 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.
- 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 sähköriskeiltä.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uuni-
vuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua pais-
tolämpömittaria.
- Poista hyllytuet 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.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta en-

nen pyrolyyttistä puhdistusta.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Installation

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata verkkosivuillamme olevia asennusohjeita.
- Ole varovainen siirtäessäsi laitetta, sillä se on painava. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Laite on asennettava 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.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Laite on maadoitettava. Käytä aina asianmukaisesti asennettua sähköiskusuojattua pistorasiaa.
- Älä käytä monipistokesovittimia ja jatkojohtoja.
- Vältä verkkopistokkeen ja -kaapelin vahingoittumista. Jos ne on vaihdettava, se on tehtävä valtuutetussa huoltoliikkeessämme.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai joutua luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle,

varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.

- Jännitteisten ja eristettyjen osien suoja on kiinnitettävä niin tukevasti, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke virtapistoke verkkopistorasiaan vasta asennuksen lopuksi. Varmista pääsy verkkovirtapistokkeeseen 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 erotuslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta, ja jossa koskettimien avautumisvälin on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen verkkopistokkeen liittämistä verkkopistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Ole varovainen avatessasi laitteen luukkuja käytön aikana, sillä sisältä voi vapautua kuumaa ilmaa ja helposti syttyviä seoksia alkoholipohjaisista aineksista.
- 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.

- Älä käsittele mitään kipinöivää tai avotulta laitteen lähellä luukun ollessa auki.
- Käytä vain säilöntään hyväksyttyjä laseja ja purkkeja.
- Älä sijoita syttyviä esineitä laitteen lähelle.
- Älä jaa Wi-Fi-salasanaasi muille.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä laita uuniastioita tai esineitä suoraan uunin pohjalle.
 - Älä laita alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä jätä kosteita annoksia ja ruokia laitteeseen kypsennyksen jälkeen.
 - Ole varovainen poistaessasi tai asentaessasi lisävarusteita.
- Emalin tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen suorituskykyyn.
- Käytä syvää pannua kosteille kakuille, koska hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite on asennettu huonekalupaneelin taakse, älä sulje paneelia käytön aikana tai ennen kuin laite on täysin jäähtynyt, jotta lämpö ja kosteus eivät vahingoita kalustetta.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan 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 lampuja.
- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Sammuta laite ja irrota se pistorasiasta ennen huoltoa.
- 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 luukkua laitteesta. Se 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, korrosio 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.

Pyrolyyttinen puhdistus

- Lue kaikki pyrolyyttista puhdistusta koskevat ohjeet.
- Ennen pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätilasta:
 - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvariskeet/-jäämät.
 - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut rittilät, kiskot jne.) erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Pidä lapset loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistuksen aikana, sillä laite kuumenee voimakkaasti ja päästää kuumaa ilmaa etuaukoista.
- Pyrolyyttinen puhdistus vapauttaa höyryjä ruokajäämistä ja rakennusmateriaaleista. Varmista hyvä ilmanvaihto sekä

ensimmäisen esikuumennuksen että pyrolyttisen puhdistuksen aikana ja niiden jälkeen.

- Älä laika vettä uunin luukulle pyrolyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Pyrolyttisista uuneista / ruokajäämistä tulevat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyttisen puhdistuksen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.

- Pyrolyttisen puhdistuksen korkea lämpötila voi vahingoittaa tarttumattomaksi käsiteltyjä kattiloiden, pannujen, peltien ja astioiden pintoja, ja niistä voi vapautua vähäisiä määriä haitallisia höyryjä.

2.5 Hävittäminen

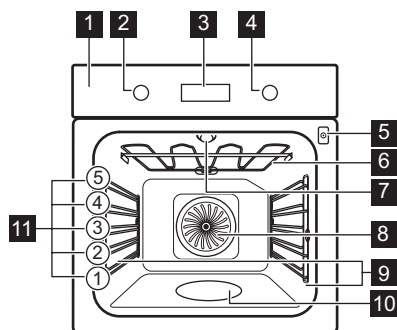
VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta, katkaise sähköjohto ja hävitä se.

3. TUOTTEEN KUVAUS

3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen valitsin
- 3 Näyttö
- 4 Säätonuppi
- 5 Paistolämpömittarin pistorasia
- 6 Lämpövastus
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Lokero
- 11 Kannatintaso

3.2 Käyttöpaneeli



Paina asettaaksesi ajastimen toiminnot.



Paina asettaaksesi: Pikakuuminen.



Paina laitteen valon kytkemiseksi toimitaan tai pois toiminnasta.



Paina asettaaksesi ruoan sisälämpötila tällä: Paistolämpömittari.



Vahvista valinta painamalla.

Näytön merkivalot



Laite on lukittu.



Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus.



Alavalikko: Puhdistus.



Alavalikko: Asetukset



Pikakuuminen on aktivoitu.



Höyrykypsennys on käynnistynyt.



Paistolämpömittari on aktivoitu.



Ajastettu hälytys on aktivoitu.



Kypsennysaika on aktivoitu.



Ajastettu käynnistys on aktivoitu.



Ajastin on aktivoitu.

	Wi-Fi-yhteys on aktivoitu.
	Etäohjaus on aktivoitu.
	Edistymispalkki – osoittaa visuaalisesti, milloin laite saavuttaa asetetun lämpötilan tai kun kypsennysaika päättyy.

Kytke laite päälle.

1. Paina nuppeja. Säätimet tulevat ulos (vain tietty mallit).

2. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kierto-nuppeja.
3. Sääda asetuksia kääntämällä ohjausnuppeja.

Laitteen virran katkaiseminen: käännä uuni-toimintojen nappi off-asentoon **0**.

4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

4.1 Kellonajan asetus

Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy: **"00:00"** tai **"12:00"** (mallista riippuen).

1. Aseta aika kääntämällä säädintä.
2. Paina **OK**.

4.2 Esikuumennus ja puhdistus

1. Kuumenna tyhjä laite hajujen poistamiseksi. Tuuleta huone.
2. Poista kaikki lisävarusteet ja hyllytuet.
3. Suorita jokainen toiminto maksimilämpötilassa ja anna laitteen toimia määrätyn ajan:  1 t,  15 min,  15 min. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö.
4. Sammuta laite ja anna sen jäähtyä.
5. Puhdista mikroituiliinalla, lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Laita lisävarusteet ja hyllytuet paikoilleen.

4.3 Langaton yhteys

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

- 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. Uunitoimintojen kierto-nuppeja kääntämällä voit valita toiminnon .

4. Säätonuppeja kääntämällä voit valita tämän:  / Wi-Fi-yhteys. Kytke se käyttöön tai pois käytöstä. Katso lisätietoja kohdasta Päivittäinen käyttö, Muuttaminen: Asetukset.

Wi-Fi-yhteys on oletusarvoisesti päällä. Katso kohta Energiatohokkuus, Energiansäästövin-
kit.

i 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

4.4 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://aeg.opensoftwarerepository.com> (kansio NIUS).

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

5.1 Uunitoiminnot



Kiertoilma: Tasainen lopputulos, mureus, kuivaus



Ylä + alalämpö: Perinteinen leivonta



SteamBake: Höyrytys



Pakasteet: Ranskalaiset perunat, lohkopurinat, kevätkääryleet



Pizza-toiminto / AirFry: Pizzan valmistaminen / Paista ruokia vähemmällä öljyllä ja ilman leivinpaperia.



Alalämpö: Kakkujen paistaminen



Kosteä kiertoilma: Leivonnaisten paistaminen



Grilli: Paahtaminen, grillaus



Tehogrillaus: Lihan paistaminen, ruskistus

Joissakin uunitoiminnoissa lamppu voi sammutua automaattisesti, jos lämpötila on alle 80 °C.

5.2 Asetus: Uunitoiminnot

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnot valitsemiseksi.
 2. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
- » Pikakuuminen – lyhennä lämmitysaikaa painamalla pitkään. Käytettävissä joidenkin uunitoimintojen yhteydessä. Puhallin voi käynnistyä automaattisesti.

5.3 Ajastin

1. Käännä nuppeja tarvittaessa valitaksesi uunitoiminnot ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina kunnes näyttöön ilmestyy haluamasi ajastintoinnito.



Ajastettu hälytys: Ajanlaskennan asettaminen. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.



Kypsennysaika: Ajanlaskennan asettaminen. Kun ajastimeen asetettu aika päättyy, kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.



Ajastettu käynnistys: Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättymisen siirtäminen.

3. Aseta aika kääntämällä säädintä.

4. Paina OK.

5. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä säätimet tarvittaessa Off (pois päältä) -asentoon.

5.4 Asetus: SteamBake - Höyrykypsennys

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Täytä lokero enintään 250 ml hanavettä. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai laitteen ollessa kuuma.
3. Valitse uunitoiminto kääntämällä uunitoimintojen säädinnuppia.
4. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
5. Esikuumenna tyhjää uunia 10 min kosteuden muodostamiseksi.
6. Aseta ainekset laitteeseen.
7. Kun kypsennys on päättynyt, katkaise laitteen virta kääntämällä uunitoimintojen nuppi off-asentoon.
8. Kun laite on kylmä, poista jäljellä oleva vesi lokerosta pehmeällä liinalla.

VAROITUS!

Avaa luukku varovasti. Laitteesta purkautuva kosteus voi aiheuttaa palovammoja.

5.5 Siirtyminen: Valikko

Avaa valikko, jotta voit käyttää Avustava ruoanvalmistus -ruokalajeja ja asetuksia.

1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia: .
- Näytössä näkyy , , .
2. Käännä säätönuppia ja valitse kuvake alavalikkoon siirtymiseksi. Paina: OK.

5.6 Asetus: Avustava ruoanvalmistus

Avustava ruoanvalmistus alavalikko sisältää ohjelmia, jotka on suunniteltu erikoisruokalajeja varten. Ohjelmat alkavat sopivalla asetuksella. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen aikana.

1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia .

- Valitse  kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
- Valitse ruokalaji kääntämällä säätönuppia (P1 - P...). Paina OK.
- Aseta ainekset laitteeseen Paina OK.
- Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus

Selitys	
	Paistolämpömittari on yhdistettävä toiminnon käyttämiseksi. Lue lisää kohdasta Paistolämpömittari.
	Täytä lokero vedellä höyrykypsennystä varten.
	Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.
	Kannattintaso. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus.

Näytössä näkyy **P** ja ruokalajin **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

P1	Paahdtopaisti, puoliraaka	  2; uunipelti
P2	Paahdtopaisti, puolikypsä	1–1,5 kg; 4–5 cm paksu Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P3	Paahdtopaisti, kypsä	
P4	Pihvi, puolikypsä, 180–220 g / kpl; 3 cm paksu	  3; paistovuoka ritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P5	Naudanpaisti / haudutettu (ensiluokkainen kylkipaisti, paksu kylki) 1,5–2 kg	  2; paistovuoka ritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.
P6	Paahdtopaisti, puoliraaka ¹⁾	  2; uunipelti
P7	Paahdtopaisti, puolikypsä ¹⁾	1–1,5 kg; 4–5 cm paksu Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P8	Paahdtopaisti, kypsä ¹⁾	

P9	Naudanfilee, puoliraaka ¹⁾	  2; uunipelti 0,5–1,5 kg; 5–6 cm paksu Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P10	Naudanfilee, puolikypsä ¹⁾	
P11	Naudanfilee, kypsä ¹⁾	
P12	Vasikanlihapaahdtopaisti (esim. lapa)	  2; paistovuoka ritilällä , 0,8–1,5 kg; 4 cm paksu Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen. Paisti peitetty.
P13	Pork roast neck or shoulder, 1,5 - 2 kg	  2; paistovuoka ritilällä Lisää paistovuokaan 200 ml nestettä.
P14	Nyhtöpossi ¹⁾, 1,5–2 kg	  2; uunipelti Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
P15	Porsaankylkipaisti, 1–1,5 kg 5–6 cm paksu	  2; paistovuoka ritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P16	Porsaankyljet, 2–3 kg; käytä raakoja, 2–3 cm ohut	 3; uunipannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P17	Lampaankoipi luulla, 1,5–2 kg; 7–9 cm paksu	  2; paistovuoka uunipellillä Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P18	Kokonainen kana, 1–1,5 kg; tuore	  2;  200 ml; uunivuoka uunipellillä Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
P19	Puolikas kana, 0,5–0,8 kg	  3; uunipelti
P20	Kananrinta, 180–200 g / kpl	  2; uunivuoka ritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla.
P21	Kanankoivet, tuoreet	  3; uunipelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.

P22	Ankka, kokonainen , 2–3 kg	
	  2; paistovuoka ritilällä Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.	
P23	Hanhi, kokonainen , 4–5 kg	
	  2; uunipannu Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.	
P24	Lihamureke , 1 kg	
	  2; ritilä	
P25	Kokonainen kala, grillattu , 0,5–1 kg / kala	
	  2; uunipelti Täytä kala voilla, mausteilla ja yrteillä.	
P26	Kalafilee	
	  3; uunivuoka ritilällä	
P27	Juustokakku	
	 2; Ø 28 cm irtopohjavuoka ritilällä	
P28	Omenakakku	
	  2;  100–150 ml leivinpelti	
P29	Omenatorrtu	
	 2; piirakkavuoka ritilällä	
P30	Omenapiirakka	
	  2;  100–150 ml Ø 22 cm piirakkavuoka ritilällä	
P31	Browniet , 2 kg taikinaa	
	 3; uunipannu	
P32	Muffinit	
	  2;  100–150 ml muffinivuoka ritilällä	
P33	Kakku leipävuossa	
	 2; leipävuoka ritilällä	
P34	Uuniperunat , 1 kg	
	 2; uunipelti Käytä kokonaisia perunoita kuorineen.	
P35	Lohkoperunat , 1 kg	
	 3; uunipelti , joka on vuorattu leivinpaperilla Leikkaa perunat lohkoiksi.	
P36	Grillatut sekavihannekset , 1–1,5 kg	
	 3; uunipelti , joka on vuorattu leivinpaperilla Leikkaa vihannekset paloiksi.	
P37	Kroketit, pakaste , 0,5 kg	
	 3; uunipelti	

P38	Ranskalaiset, pakaste , 0,75 kg	
	 3; uunipelti	
P39	Liha-/kasvislasagne kuivista lasagnelevyistä , 1–1,5 kg	
	 2; uunivuoka ritilällä	
P40	Perunagratiini (raaoista perunoista) 1–1,5 kg	
	 1; uunivuoka ritilällä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.	
P41	Pizza, itse tehty, ohut	
	  2;  100 ml uunipelti , joka on vuorattu leivinpaperilla	
P42	Pizza, itse tehty, paksu	
	  2; uunipelti , joka on vuorattu leivinpaperilla	
P43	Piirakka	
	 2; paistovuoka ritilällä	
P44	Patonki / ciabatta / vaalea leipä , 0,8 kg	
	  2;  150 ml; uunipelti , joka on vuorattu leivinpaperilla Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.	
P45	Täysjyvä-/ruisleipä , 1 kg	
	  2;  150 ml; uunipelti , joka on vuorattu leivinpaperilla / leipävuoka ritilällä	

1) Matalalämpökypsennysprosessi.

5.7 Muuttaminen: Asetukset

- Käännä uunitoimintojen valitsin asentoon .
- Säätönuppia kääntämällä voit valita tämän: . Paina OK.
- Valitse asetus kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
- Säädä arvoa kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
- Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon, jotta voit poistua Valikko-valikosta.

Alavalikko: Asetukset

	Asetus	Arvo
01	Kellonaika	Muuta
02	Näytön kirkkaus	1 - 5

	Asetus	Arvo
03	Painikeäänet	1 – äänimerkki, 2 – napsautus, 3 – ääni pois päältä
04	Äänenvoimakkuus	1 - 4
05	Paistolämpömittari Toimenpide	1 – Hälytys ja pysäytys, 2 – Hälytys
06	Ajastin	Päälle/Pois
07	Uunivalo	Päälle/Pois
08	Pikakuumennus	Päälle/Pois
09	Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois
10	Wi-Fi-yhteys	Päälle/Pois
11	Automaattinen kauko-ohjaus	Päälle/Pois
12	Unohda verkko	Kyllä / Ei
13	Demo-tila	Aktivoitinkoodi: 2468
14	Ohjelmistoversio	Tarkista
15	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

5.8 Lukko

Tämä toiminto estää laitteen toiminnon muuttamisen vahingossa.

Kun toiminto on aktivoitu laitteen ollessa käytössä, se lukitsee käyttöpaneelin ja varmistaa, että nykyiset kypsennysasetukset jatkuvat keskeytyksettä.

Kun toiminto on aktivoitu laitteen ollessa pois päältä, se pitää käyttöpaneelin lukittuna ja estää laitteen tahattoman käynnistymisen.

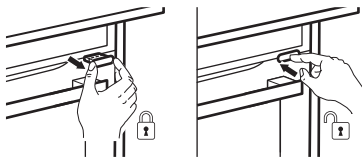
 OK – paina ja pidä painettuna kytkeäksesi toiminnon päälle tai pois päältä.

Äänimerkki kuuluu.  – vilkkuu kolmesti, kun lukitus kytketään päälle. Laitteen luukku on lukittu.

5.9 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 luukku sulkieksesi, että luukun lukitus pysyy kiinni.

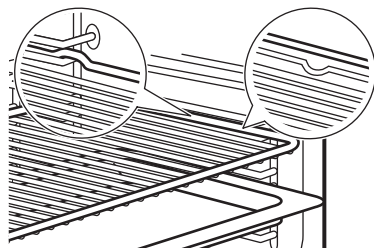
5.10 Tarvikkeet



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. Ritilän reuna estää keittoastoiden 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 tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin.

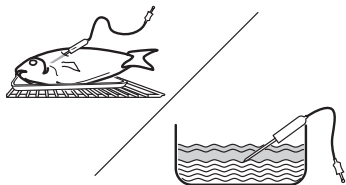
Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta sen alle leivinpelti/pannu valuvien nesteiden keräämiseksi.

5.11 Paistolämpömittari

Se mittaa ruoan sisälämpötilan.

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- °C – uunin lämpötila. Sen pitäisi olla vähintään 25 °C korkeampi kuin paistolämpömittarin lämpötila.
 -  – paistolämpömittarin lämpötila.
1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
 2. Aseta paistolämpömittarin kärki lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Kun paistat vuokaruokia, laita paistolämpömittarin kärki täsmälleen keskelle ja tue se johonkin kiinteään ruoka-aineeseen. Varmista, että kärki ei kosketa paistoastian pohjaa.



3. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus. Näytössä näkyy tämänhetkinen paistolämpömittarin lämpötila.
4. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
5. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Paina mitä tahansa symbolia äänimerkin lopettamiseksi. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.
6. Sammuta laite.
7. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja ota ruoka pois laitteesta.

6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

6.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan. Jos taulukossa ei ole reseptiä sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
°C	Lämpötila
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)
	Lisätietoja

6.2 Kosteä kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

	°C			
Pastagratiini	200	40 - 60	1	1)
Perunapaistos	180	80 - 100	1	1)
Moussaka	180	70 - 90	1	1)
Lasagne	180	80 - 100	1	1)
Cannelloni	200	80 - 100	1	1)
Leipävanukas	190	60 - 80	1	1)
Riisivanukas	180	80 - 100	1	1)
Omenakakku vatkatusta taikinasta (pyöreä kakkuvuoka)	160	110 - 120	1	2)
Vaalea leipä	200	80 - 100	1	3)
Porsaanliha	180	110 - 130	1	1)4)

1) Käytä lasiastiaa paistoritilän päällä.

2) Käytä irtopohjavuokaa Ø 26 cm.

3) Käytä leivinpeltiä.

4) Lisää 200 ml vettä lasikulhoon.

6.3 Tiedoksi testauslaitoksille

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

	°C			
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 ja 4	1)2)3)
Rasvaton sokerikakku				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 ja 3	2)5)
Muropikkuleivät				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 ja 4	1)3)
Paahtoleipä				
	maks.	1 - 2	5	4)6)7)

1) Aseta leivinpelti siten, että kalteva reuna on uunin luukkua kohden.
2) Esikuumenna laite tyhjänä. Älä käytä: Pikakuuminen.
3) Käytä yleispannua neljännellä kannatintasolla.
4) Valitse Paistoritilä.
5) Käytä paistoritilää ja sen alla leivinpeltiä. Aseta leivinpelti siten, että kalteva reuna on uunin luukkua kohden.
6) Esikuumenna laitetta tyhjänä 5 min. Älä käytä: Pikakuuminen.
7) Seuraavien standardien mukaisesti: IEC 60350-1:2023.

Lisää reseptejä

		°C		
Marengit				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Kana				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Aseta leivinpelti siten, että kalteva reuna on uunin luukkua kohden.
- 2) Käytä leivinpaperia.
- 3) Esikuumenna laitetta tyhjänä. Älä käytä: Pikakuuminen.
- 4) Aseta kana rintapuoli alaspäin paistoritilälle. Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle. Käännä kana ylösalaisin kypsennysajan puolivälissä.

7. HUOLTO JA PUHDISTUS

7.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Käytä puhdistusliuosta metallipinnoille.
- Käytä valmistajan suosittelemaa nestemäistä kalkkipoistainetta kalkkijäämien puhdistukseen.
- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia.
- Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

7.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
2. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
3. Vedä kannattimen takaosa irti sivuseinästä ja poista se.
4. Aseta kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa. Toista vaiheet päivittäisessä järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

7.3 Pyrolyytinen puhdistus

Tämä ohjelma polttaa laitteeseen jääneen lian pois. Käytä sitä aina, kun laitteesi tarvitsee syväpuhdistuksen.

Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä samaan aikaan tämän toiminnon kanssa. Se voi vahingoittaa uunia.

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat pellinkannattimet.
3. Puhdista uunin sisäosa ja luukun sisälasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
4. Käännä uunitoimintojen valitsin asentoon  päästäksesi tänne: Valikko.
5. Käännä säätönuppia valitaksesi  ja paina OK.

Puhdistusohjelma	Kesto
C1 - Kevyt puhdistus	1 h
C2 - Normaali puhdistus	1 h 30 min
C3 - Perusteellinen puhdistus	3 h

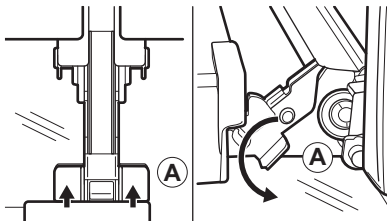
6. Käännä ohjausnuppia haluamasi puhdistusohjelman kohdalle ja paina OK.
7. Aloita puhdistus painamalla OK.
Kun puhdistus käynnistyy, laitteen luukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Älä käynnistä toimintoa, jos uunin luukku ei ole kunnolla kiinni. Ennen kuin luukku aukeaa, näytöllä näkyy .
8. Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off - asentoon.
9. Odota, että laite on jäähtynyt ja luukun lukitus aukeaa. Puhdista uunin sisäosa vedellä ja pehmeällä liinalla.

7.4 Muistutus puhdistamisesta

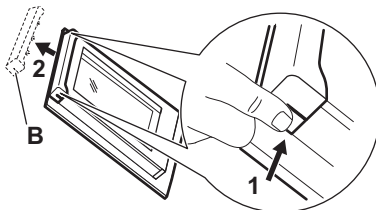
Kun kypsennyksen jälkeen näytössä vilkkuu , laite muistuttaa puhdistamaan laitteen pyrolyytisen puhdistuksen avulla. Voit poistaa muistutuksen käytöstä alavalikosta: Asetukset. Katso lisätietoja kohdasta Päivittäinen käyttö, Vaihtaminen: Asetukset:

7.5 Luukun irrottaminen ja asentaminen

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



4. Sulje ovi osittain, kunnes se ei enää liiku, ja nosta se sitten pois saranoilta. Ole varovainen, ovi on painava.
5. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.
6. Pidä kiinni luukun reunalistasta B molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin pidiketiivisteet vapauttamiseksi.



7. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
8. Nosta kutakin lasilevyä sen yläreunasta ja irrota se ohjaimesta. Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoontua.
9. Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.

Suorita edellä kuvatut vaiheet päivävästaisessä järjestyksessä puhdistamisen jälkeen.

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

7.6 Lampun vaihtaminen

Irrota laite verkkovirrasta ja odota, kunnes se on jäähtynyt.

Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

Ylälamppu

- 1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä.

- 2. Puhdista lampun kansi.
- 3. Lampun vaihtaminen..
- 4. Asenna lasinen kansi.

8. VIANMÄÄRITYS

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Huollon tiedot on merkitty etukehyksessä olevaan arvokilpeen. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä.

Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä laite uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

Et voi käynnistää tai käyttää laitetta. – Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on kytketty väärin.

Laite ei kuumene.

- Luukku ei ole kunnolla kiinni.
- Lukko on aktivoitu.
- Automaattinen virrankatkaisu on päällä.

Lamppu ei toimi. – Lamppu on palanut. Vaihda lamppu.

Lamppu on kytketty pois päältä. – Kosteaa kiertoilma – on kytketty päälle.

Paistolämpömittari ei toimi. – pistoketta Paistolämpömittari ei ole liitetty asianmukaisesti pistorasiaan.

Näytössä näkyy "00:00". – On ollut sähkökatko. Aseta kellonaika.

Err C2Aseta Paistolämpömittari kunnolla pistokkeeseen.

Err C3 – Sulje luukku. Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle. Tarkista, että luukun lukko ei ole vaurioitunut.

Err F102 – Sulje luukku. Tarkista, että luukun lukko ei ole vaurioitunut.

9. ENERGIA TEHO KUUS

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

Toimittajan nimi	AEG
Mallin tunniste	TA5PB52XAB 944035093
Energiatehokkuusluokka	81,2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö-toiminnossa	1,09 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormala, tuuletintila	0,69 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	71 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	36.0 kg

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-1.

9.2 (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 virrankulutuksen	20 min

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

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

9.3 Energiansäästövinkkejä

- Pidä luukku suljettuna kypsennyksen aikana ja vältä sen toistuvaa avaamista.
- Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.
- Käytä metallista tai tummaa, heijastamatonta keittoastiaa.

- Älä käytä esilämmitystä, ellei sitä tarvita.
- Pidä mahdollisimman vähän taukoa eri ruokien paistamisen välillä.
- Jos mahdollista, käytä kiertoilmatoimintoja energian säästämiseksi.
- Käytä jäännöslämpöä ruoan lämpimänä pitämiseen. Laske laitteen lämpötila minimiin 3–10 min ennen kypsennysajan päättymistä.
- Sammuta lamppu ruoanlaiton aikana, ellei tarvitse sitä.
- Kosteaa kiertoilmaa (vain tietyissä malleissa) – tämän toiminnon avulla on määritetty energiatehokkuusluokka ja ekosuvunnitteluvaatimusten mukaisuus (standardien EU 65/2014 ja EU 66/2014 mukaisesti). Testausstandardit: IEC/EN 60350-1. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei

keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti. Joissakin malleissa se kestää 30 s.

- Jos mahdollista, kytke Wi-Fi pois päältä energian säästämiseksi. Lue lisää kohdasta Ennen ensikäyttöä.
- Laite sammuu turvallisuussyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on päällä eikä asetuksia muuteta. Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisujan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika.
 - 12,5 t: 30–115 °C
 - 8,5 t: 120–195 °C
 - 5,5 t: 200–245 °C
 - 3 t: 250–max °C

10. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

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

tä symbolilla merkittyjä laitteita  kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan viirastoon.

NORSK

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	31
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	33
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	35
4. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	36
5. DAGLIG BRUK.....	36

6. RÅD OG TIPS.....	41
7. STELL OG RENGJØRING.....	42
8. FEILSØKING.....	43
9. ENERGIEFFEKTIVITET.....	44
10. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	45

Med forbehold om endringer.

1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les nøye gjennom de vedlagte instruksjonene før du monterer og bruker produktet.

Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Instruksjonene må alltid oppbevares

på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig behov.

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 emballasje utilgjengelig for barn og kast den på forsvarlig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr unna under bruk og avkjøling.
- Aktiver barnesikringsenheten, hvis tilgjengelig.
- Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde produktet uten tilsyn.

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.

- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Hvis tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå 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.

- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødig avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installation

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 forsiktig når du flytter produktet, da det er tungt. Bruk alltid vernehansker og sikkert fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Installer 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.
- Sørg for at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Produktet må jordes. Bruk alltid en korrekt montert, jordat stikkontakt.
- Bruk ikke multi-plugg-adaptore og skjøteledninger.
- Unngå skade på stikkontakt og kabel. Hvis utskifting er nødvendig, må det gjøres 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.
- Støtbeskyttelse av strømførende og isolerte deler må festes sikkert og skal ikke kunne fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Sørg for tilgang til kontakten etter installasjon.
- Hvis stikkontakten 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 installasjonen må ha en isolasjonsanordning som kobler produktet fra strømmettet ved alle poler, med en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til produktet helt før du setter støpselet i stikkontakten.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktspesifikasjonene må ikke endres.
- Sørg for at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren på produktet under drift, da varm luft og brennbare blandinger fra alkoholingredienser 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.
- Hold gnister og åpen ild vekk fra produktet når døren er åpen.
- Bruk kun godkjent glass og kruser til hermetisering.
- Ikke plasser brennbare produkter i nærheten av produktet.
- Ikke del Wi-Fi-passordet ditt.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - Ikke plasser fat og former eller andre gjenstander direkte på bunnen av ovnsrommet.
 - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnsrommet.
 - Ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - Ikke la fuktige retter og mat bli liggende i produktet etter tilberedning.
 - Vær forsiktig når du fjerner eller installerer tilbehør.
- Misfarging av emalje eller rustfritt stål påvirker ikke produktets ytelse.
- Bruk en dyp form til fuktige kaker, da fruktsafter kan forårsake permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er installert bak et møbelpanel må du ikke lukke panelet under bruk eller før produktet er helt avkjølt for å forhindre varme- og fuktskader.
- Angående lypspæren(e) i dette produktet og reserve-lypspærene 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.
- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet. Bruk kun originale reservedeler.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskaade, brann eller skade på produktet.

- Slå av og koble fra produktet før vedlikehold.
- Sørg for at produktet er kaldt for å unngå glassbrudd. Hvis dørglassene 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.

Pyrolytisk rengjøring

- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring.
- Før du utfører pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming skal du fjerne følgende fra ovnsrommet:
 - eventuelle overflødige matrester, olje eller fett/avleiringer.
 - alle uttakbare gjenstander (inkludert hyller, sideskiner osv. som følger med produktet) spesielt Superclean gryter, panner, brett, redskaper osv.
- Hold barn vekk under pyrolytisk rengjøring, da produktet blir veldig varmt og slipper ut varm luft fra frontventilene.
- Pyrolytisk rengjøring frigjør røyk fra matrester og byggematerialer. Sikre god ventilasjon under og etter den første forvarmingen og pyrolytisk rengjøring.
- Ikke søl eller påfør vann på ovnsdøren under og etter den pyrolytiske rengjøringen for å unngå å skade glasspanelene.

- Røyk som frigis fra pyrolytiske ovner / matrester er ikke skadelige for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.
- Hold kjæledyr unna produktet under og etter pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming. Små kjæledyr (spesielt fugler og reptiler) kan være svært følsomme for temperaturendringer og avgitt røyk.
- Overflater med slippbelegg på gryter, panner, brett og kjøkkenutstyr kan bli skadet av pyrolytisk rengjøring ved høy temperatur og kan slippe ut skadelige damper.

2.5 Avfallshåndtering

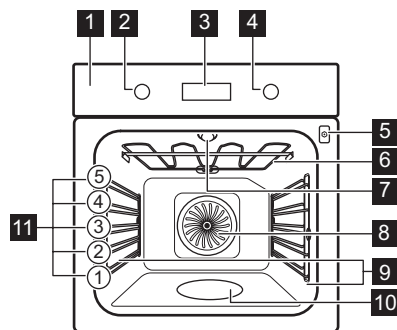
⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra hovedstrømforsyningen. Kutt så den elektriske ledningen og kast den på forsvarlig måte.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Display
- 4 Betjeningsbryter
- 5 Kontakt til steketermometer
- 6 Varmeelement
- 7 Lampe
- 8 Vifte
- 9 Hyllestøtte, avtakbar
- 10 Gravert ovnsrom
- 11 Hyllenivåer

3.2 Betjeningspanel



Trykk for å stille inn timerfunksjoner.



Trykk for å stille inn: Hurtigoppvarming.



Trykk for å slå produktets lampe på og av.



Trykk for å stille inn matens kjernetemperatur med: steketermometer.



Trykk for å bekrefte valget.

Displayindikatorer



Produktet er låst.



Undermeny: Assistert matlaging.



Undermeny: Rengjøring.



Undermeny: Innstillinger



Hurtigoppvarming er aktivert.



Dampkoking er aktivert.



Steketermometer er aktivert.



Varselur er aktivert.



Tilberedningstid er aktivert.



Utsatt start er aktivert.



Tidteller er aktivert.



WiFi er aktivert.



Fjernkontroll er aktivert.

Fremdriftslinje – indikerer visuelt når produktet når den innstilte temperaturen eller når tilberedningstiden er over.

For å slå på produktet:

1. Trykk på bryterne. Bryterne kommer ut (bare utvalgte modeller).
2. Drei bryteren for ovnsfunksjonene for å velge funksjon:

3. Drei kontrollbryteren for å justere innstillinger.

Drei bryteren for varmefunksjoner til av-posisjon **0** for å slå av produktet.

4. FØR FØRSTEGANGS BRUK

4.1 Klokkeinnstilling.

Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser: "00:00" eller "12:00" (avhengig av modell).

1. Drei på kontrollbryteren for å stille tiden.
2. Trykk på OK.

4.2 Innledende forvarming og rengjøring

1. Forvarm det tomme produktet for å fjerne eventuell lukt. Ventilert rommet.
2. Fjern alt tilbehør og hyllestøtter.
3. Still inn hver funksjon på maksimumstemperatur og la produktet være på i angitte tidsperioder:  1 t,  15 min,  15 min. Se Daglig bruk.
4. Slå av produktet og la det avkjøle seg.
5. Rengjør med en mikrofiberklut, varmt vann og mildt vaskemiddel. Sett tilbehør og hyllestøtter tilbake på plass.

4.3 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 for introduksjon.

3. Drei bryteren for varmefunksjonene for å velge .

4. Drei kontrollbryteren for å velge  / WiFi. Slå den av eller på. Se Daglig bruk, Endring: Innstillinger.

WiFi er slått på som standard. Se på Energieffektivitet, Energisparingstips.

 Av sikkerhetsgrunner slår ekstern drift seg av automatisk etter 24 t. Gjenta 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

4.4 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. DAGLIG BRUK

5.1 Varmefunksjoner

 **Varmluft:** Tilberedning, mørhet, tørking

 **Over- og undervarme:** Tradisjonell steking

 **SteamBake:** Damping



Frossen mat: Pommes frites, potetbåter, vår-ruller



Pizzafunksjon / AirFry: Lage pizza / Steke mat med mindre olje og uten bakepapir.



Undervarme: Steking av kaker



Baking med fukt: Steking



Grill: Brødristing, grilling



Gratinerer med vifte: Steke kjøtt, bruning

Lampen kan slå seg av automatisk ved en temperatur under 80 °C ved enkelte ovnsfunksjoner.

5.2 Innstilling: Varmefunksjoner

1. Vri på knappen for varmfunksjonene for å velge en oppvarmingsfunksjon.
2. Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.

» Hurtigoppvarming – trykk og hold for å for-korte oppvarmingstiden. Den er tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner. Viften kan slå seg på automatisk.

5.3 Timer

1. Vri på bryterne for å velge varmfunksjon og angi temperatur ved behov.
2. Trykk på  til displayet viser ønsket timerfunksjon:

 **Varselur:** For å stille inn nedtelling. Når ti-meren er ferdig høres et lydsignal.



Tilberedningstid: For å stille inn nedtel-ling. Når nedtellingen er ferdig, høres lydsig-nalet og tilberedningen stanser.

 **Utsatt start:** For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.

3. Drei på kontrollbryteren for å stille tiden.
4. Trykk på OK.
5. Når tiden er ute, trykk på OK og vri bryterne til av-posisjon, om nødvendig.

5.4 Innstilling: SteamBake – Matlaging med damp

1. Sørg for at produktet er kaldt.
2. Fyll hulrommet med maksimalt 250 ml vann fra springen.

Fyll ikke vann på nytt under matlaging eller når produktet er varmt.

3. Drei på bryteren for ovnsfunksjoner for å velge ovnsfunksjonen .
4. Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.
5. Forvarm det tomme produktet i 10 min for å danne fuktighet.
6. Sett maten inn i produktet.
7. Når tilberedningen er ferdig, drei bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen for å slå av produktet.
8. Pass på at produktet er avkjølt før du fjerner restvann fra ovnsammeret med en myk klut.

ADVARSEL!

Åpne døren forsiktig. Frigitt fuktighet kan forårsake brannskader.

5.5 Angi: Meny

Åpne menyen for å få tilgang til Assistert mat-laging-retter og innstillinger.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .

Displayet viser , , .

2. Drei kontrollbryteren og velg ikonet for å gå inn i undermenyen. Trykk på OK.

5.6 Innstilling: Assistert matlaging



Assistert matlaging undermenyen består av programmer som er utformet for dedikerte retter. Programmer starter med en passende innstilling. Du kan justere tiden og temperatu-ren under tilberedning.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .
2. Drei kontrollbryteren for å velge . Trykk på OK.
3. Drei kontrollbryteren for å velge en rett (P1 – P ...). Trykk på OK.
4. Plasser maten inne i produktet. Trykk på OK.
5. Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

Undermeny: Assistert matlaging

Bildetekst	
	Steketermometeret må være tilkoblet for å kunne bruke funksjonen. Se Steketermometer.
	Fyll bunnen med vann for matlaging med damp.
	Forvarm produktet før du starter tilberedningen.
	Brethøyde. Se Produktbeskrivelse.

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten som du kan kontrollere i tabellen.

P1	Roastbiff, rød	  2; stekebrett
P2	Roastbiff, medium	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykk Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P3	Roastbiff, godt stekt	
	Biff, medium, 180–220 g per stykke; 3 cm tykk	
P4	   3; ovns panne	Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
	Oksestek / braisert oksekjøtt (høyrugg, tykk flankestek) 1,5–2 kg	
P5	  2; ovns panne på rist	Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
P6	Roastbiff, rød¹⁾	
P7	Roastbiff, medium¹⁾	  2; stekebrett 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykk Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P8	Roastbiff, godt stekt¹⁾	
P9	Oksefilet, rød¹⁾	  2; stekebrett
P10	Oksefilet, medium¹⁾	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykk Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P11	Oksefilet, medium pluss¹⁾	
	Kalvestek (f.eks. skulder)	
P12	  2; ovns panne på rist	0,8–1,5 kg; 4 cm tykk Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet. Stek det tildekket.

	Svinenakke eller -skulder, 1,5 - 2 kg
P13	  2; ovns panne på rist Tilsett 200 ml væske i stekeformen.
	Pulled pork¹⁾, 1,5 - 2 kg
P14	  2; stekebrett Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
	Svinekjøtt, 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykk
P15	  2; ovns panne på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
	Spareribs av svin, 2–3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynn
P16	 3; dyp panne Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.
	Lammelår med bein, 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm tykk
P17	  2; ovns panne på stekebrett Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.
	Hel kylling, 1 - 1,5 kg; fersk
P18	  2;  200 ml; gryte på stekebrett Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
	Halv kylling, 0,5 - 0,8 kg
P19	  3; stekebrett
	Kyllingbryst, 180–200 g per stykke
P20	  2; gryte på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
	Kyllinglår, ferske
P21	  3; stekebrett Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.
	And, hel, 2 - 3 kg
P22	  2; ovns panne på rist Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.
	Gås, hel, 4 - 5 kg
P23	  2; dyp panne Legg kjøttet på stekebrett. Snu gåsen etter halve steketiden.
	Kjøttpudding, 1 kg
P24	  2; rist
	Hel fisk, grillet, 0,5–1 kg per fisk
P25	  2; stekebrett Fyll fisken med smør, krydder og urter.

P26	Fiskefilet   3; gryte på rist
P27	Ostekake  2; Ø 28 cm springform på rist
P28	Eplekake   2;  100–150 ml; stekebrett
P29	Epleterte  2; paiform på rist
P30	Eplepai   2;  100–150 ml; Ø 22 cm pai-form på rist
P31	Brownies, 2 kg deig  3; dyp panne
P32	Muffins   2;  100 - 150 ml; muffinsbrett på rist
P33	Formkake  2; brødform på rist
P34	Bakte poteter, 1 kg  2; stekebrett Bruk hele poteter med skallet på.
P35	Kløfter, 1 kg  3; stekebrett kledd med bakepapir Skjær potetene i biter.
P36	Grillede grønnsaker, 1 - 1,5 kg  3; stekebrett kledd med bakepapir Del grønnsakene i stykker.
P37	Kroketter, frosne, 0,5 kg  3; stekebrett
P38	Pommes frites, frosne, 0,75 kg  3; stekebrett
P39	Kjøtt-/grønnsakslasagne med tørre pasta-plater, 1 - 1,5 kg  2; gryte på rist
P40	Potetgrateng (rå poteter) 1 - 1,5 kg  1; gryte på rist Snu retten etter halve tilberedningstiden.
P41	Pizza, fersk, tynn   2;  100 ml; stekebrett kledd med bakepapir
P42	Pizza, fersk, tykk   2; stekebrett kledd med bakepapir

P43	Quiche  2; bakeform på rist
P44	Baguette / ciabatta / lyst brød, 0,8 kg   2;  150 ml; stekebrett kledd med bakepapir Det trengs mer tid for loff.
P45	Fullkornbrød / rugbrød / mørkt brød, 1 kg   2;  150 ml; stekebrett kledd med bakepapir / brødform på rist

1) Steking ved lav temperatur.

5.7 Endring: Innstillinger

1. Vri bryteren for varmefunksjoner til .
2. Vri på kontrollbryteren for å velge .
Trykk på OK.
3. Drei kontrollbryteren for å velge innstilling. Trykk på OK.
4. Drei kontrollbryteren for å justere verdien.
Trykk på OK.
5. Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å gå ut av Meny.

Undermeny: Innstillinger

	Innstilling	Verdi
01	Tid på dagen	Endre
02	Skjermlysstyrke	1 - 5
03	Tastelyder	1 - Pip, 2 - Klikk, 3 - Lyd av
04	Summervolum	1 - 4
05	Stekermometer Handling	1 - Alarm og stopp, 2 - Alarm
06	Tidteller	På / Av
07	Lys	På / Av
08	Hurtigoppvarming	På / Av
09	Rengjøringspåminnelse	På / Av
10	WiFi	På / Av
11	Automatisk fjernkontroll	På / Av
12	Glem nettverk	Ja / Nei
13	Demomodus	Aktiveringskode: 2468

	Innstilling	Verdi
14	Programvareversjon	Kontroller
15	Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei

5.8 Sperre

Denne funksjonen forhindrer utilsiktede endringer av produktets funksjoner.

Når den aktiveres mens produktet er i bruk, låser den kontrollpanelet, og gjeldende matlagingsinnstillinger fortsetter uten avbrudd.

Når den er aktivert mens produktet er av, holder den betjeningspanelet låst, slik at produktet ikke kan slås på utilsiktet.

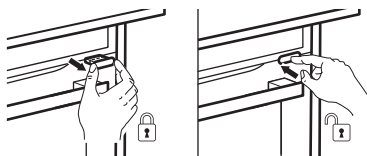
 OK - trykk og hold inne for å slå funksjonen av og på.

Det høres et lydsignal.  blinker 3 ganger når låsen er aktivert. Døren til produktet er låst.

5.9 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.

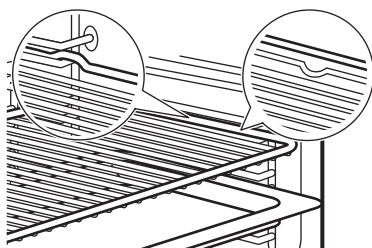
5.10 Tilbehør



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. 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 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.

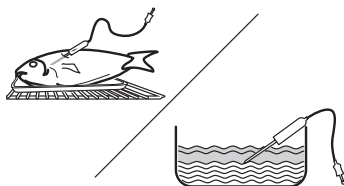
5.11 Steketermometer

Den måler temperaturen i maten.

To temperaturer må stilles inn:

- °C - ovnstemperatur. Den skal være minst 25°C høyere enn temperaturen på steketermometeret.
-  - temperatur på steketermometeret.

1. Still inn en varmefunksjon og ovnstemperatur.
2. Sett spissen på steketermometeret midt i den tykkeste delen av kjøttet eller fisken. For gryteretter, plasser tuppen på steketermometeret nøyaktig midt i og plassert stabilt i en fast ingrediens. Pass på at tuppen ikke berører bunnen av formen.



3. Plugg steketermometeret inn i kontakten inne i produktet. Se Produktbeskrivelse. Displayet viser gjeldende temperatur for steketermometeret.
4. Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen. Trykk på OK.

- Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Trykk et vilkårlig symbol for å stoppe lydsignalet. Sjekk om maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

- Slå du av produktet.
- Fjern pluggen til steketermometeret fra kontakten og fjern formen fra produktet.

6. RÅD OG TIPS

6.1 Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes. Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Symboler som brukes i tabellene:

	Matttype
	Varmefunksjon
	Temperatur
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)
	Tilleggsinformasjon:

6.2 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulige resultater.

	°C			
Pastagrateg	200	40 - 60	1	1)
Potetgrateg	180	80 - 100	1	1)
Moussaka	180	70 - 90	1	1)
Lasagne	180	80 - 100	1	1)
Cannelloni	200	80 - 100	1	1)
Brøduppuding	190	60 - 80	1	1)
Rispudding	180	80 - 100	1	1)
Eplekake av formkake-deig (rund kakeform)	160	110 - 120	1	2)
Loff	200	80 - 100	1	3)

	°C			
Skinkeknoke	180	110 - 130	1	1)4)

- 1) Bruk glassfat på rist.
- 2) Bruk rund form Ø 26 cm.
- 3) Bruk stekebrett.
- 4) Tilsett 200 ml vann i glassfatet.

6.3 Informasjon for testinstitutter

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

	°C			
Småkaker, 20 stk. per stekebrett				

	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 og 4	1)2)3)

Fettfritt formkake				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 og 3	2)5)

Mørdeigkjeks				
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 og 4	1)3)

	°C			
Smørbrød				
	maks.	1 - 2	5	4)6)7)
1) Plasser stekebrettet med helningen mot døren. 2) Forvarm tomt produkt. Ikke bruk: Hurtigoppvarming. 3) Bruk universalbrettet på fjerde rilleposisjon. 4) Bruk Rist. 5) Bruk risten og stekebrettet nedenfor. Plasser stekebrettet med skråkanten mot døren. 6) Forvarm det tomme produktet i 5 min. Ikke bruk: Hurtigoppvarming. 7) I henhold til: IEC 60350-1:2023.				
Flere oppskrifter				
	°C			
Marengs				

		°C		
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Kylling				
	2	200	60 - 80	4)
1) Plasser stekebrettet med helningen mot døren. 2) Bruk bakepapir. 3) Forvarm det tomme produktet. Ikke bruk: Hurtigoppvarming. 4) Legg kyllingen på risten med brystsidene ned. Sett stekebrettet på det første hyllenivået. Snu kyllingen opp ned etter halve tilberedningstiden.				

7. STELL OG RENGJØRING

7.1 Merknader om rengjøring

- Bruk et rengjøringsmiddel for metalloverflater.
- Bruk det flytende avkalkingsmiddelet som produsenten anbefaler for å fjerne kalksteinsrester.
- Ikke oppbevar mat i produktet i mer enn 20 minutter.
- Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

7.2 Fjerning av brettstigene

1. Påse at produktet er kaldt.
2. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.
3. Trekk den bakre delen av brettstigen ut fra sideveggen og ta den ut.
4. Sett hyllestøttene tilbake til utgangsposisjonen. Gjenta trinnene i motsatt rekkefølge.

Hvis utftrekkbare skinner følger med, må holderne peke forover.

7.3 Pyrolytisk rengjøring

Dette programmet brenner av gjenværende smuss i produktet. Bruk den når produktet trenger en dyprengjøring.

Hvis det er andre produkter montert i samme skap må du ikke bruke dem samtidig som denne funksjonen. Dette kan skade ovnen.

1. Sørg for at produktet er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør og flyttbare hyllestøtter.
3. Rengjør innsiden av ovnen og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.
4. Vri på bryteren for varmefunksjonene til for å gå inn Meny.
5. Vri på kontrollbryteren for å velge og trykk på OK.

Rengjøringsprogram	Steketid
C1 - Lett rengjøring	1 h
C2 - Normal rengjøring	1 h 30 min
C3 - Grundig rengjøring	3 h

6. Vri på kontrollbryteren for å velge rengjøringsprogram og trykk på OK.
7. Trykk på OK for å starte rengjøring.
Når rengjøringen starter, er døren til produktet lukket og lampen er av. Ikke start funksjonen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt. Displayset viser til døren låses opp.

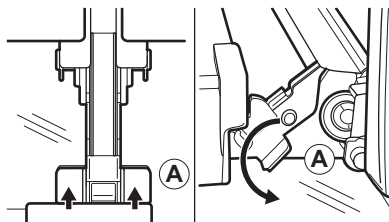
- Etter rengjøring, dreier bryteren for varmefunksjoner til av-posisjonen.
- Vent til produktet er kaldt og døren låses opp. Rengjør innsiden av ovnen med en myk klut og vann.

7.4 Rengjøringspåminnelse

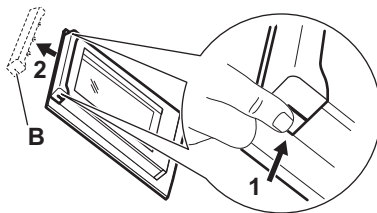
Når  blinker på displayet etter tilberedning, minner produktet deg på å rengjøre det med pyrolytisk rengjøring. Du kan slå av påminnelsen i undermenyen: Innstillinger. Referer til Daglig bruk, Endre: Innstillinger.

7.5 Fjerne og installere døren

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



- Lukk døren delvis til den stopper, og løft den av hengslene. Vær forsiktig, døren er tung.
- Plasser døren på en myk klut på et stabilt underlag.
- Hold i dørlisten **B** øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



- Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
- Løft hvert glasspanel i den øverste kanten og fjern det fra føreren. Hånder glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.
- Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring.

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

7.6 Skifte lyspære

Koble produktet fra strømmettet og vent til det er kaldt.

Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.

Øverste ovnslampe

- Dreier glassdekselet for å ta det av.
- Rengjør glassdekselet.
- Skifte ut lampen.
- Monter glassdekselet.

8. FEILSØKING

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Du finner serviceinformasjon på typeskiltet, på frontrammen. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet.

Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Du kan ikke aktivere eller betjene produktet. - Produktet er ikke koblet til en strømforstyrrelse, eller det er feil tilkoblet.

Produktet blir ikke varmt.

- Døren er ikke skikkelig stengt.

- Sperre er aktivert.
- Automatisk utkobling er aktivert.

Lampen virker ikke. - Lampen er utbrent. Bytt ut lampen.

Lampen er slått av. - Baking med fukt - er aktivert.

Steketermometer fungerer ikke. - Pluggen til Steketermometer er ikke satt helt inn i stikkontakten.

Displayet viser "00:00". - Det var et strømbrudd. Angi tid på dagen.

Err C2 - Sett Steketermometer helt inn i stikkontakten.

Err C3 - Lukk døren. Slå produktet av og på. Sjekk at dørlåsen ikke er ødelagt.

Err F102 - Lukk døren. Sjekk at dørlåsen ikke er ødelagt.

9. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverandørens navn	AEG
Modellidentifikasjon	TA5PB52XAB 944035093
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og under-varme	1.09 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69 kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	71 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	36.0 kg

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

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

Strømforbruk i standby-modus	0,8 W
Strømforbruk i nettverkstilkoblet standby-modus	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.

9.3 Energisparingstips

- Hold døren stengt under matlaging og unngå å åpne den ofte.

- Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.
- Bruk metall eller mørke, ikke-reflekterende kokekar.
- Hopp over forvarming med mindre det er nødvendig.
- Ha færrest mulig pauser mellom retter du ovnssteker.
- Om mulig, bruk tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm (kun for utvalgte modeller).
- Bruk restvarme for å holde maten varm. Reduser produktets temperatur til minst 3 - 10 min før tilberedningen er over.
- Slå av lampen under matlaging med mindre den må være på.
- Baking med fukt(kun utvalgte modeller) - denne funksjonen ble brukt til å overholde krav til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1. Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet. Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen. For noen modeller tar det 30 s.
- Slå av Wi-Fi for å spare energi når det er mulig. Se Før førstegangs bruk.
- Automatisk av-funksjon - av sikkerhetsgrunner vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tid hvis varmefunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres. Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden.
 - 12,5 t: 30-115 °C
 - 8,5 t: 120-195 °C
 - 5,5 t: 200-245 °C
 - 3 t: 250 – maksimum °C

10. 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.

SVENSKA

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	45
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	47
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	49
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	50
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	51

6. RÅD OCH TIPS.....	55
7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	56
8. FELSÖKNING.....	57
9. ENERGIEFFEKTIVITET.....	58
10. MILJÖSKYDD.....	59

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs bifogade instruktioner noga före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit till följd av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida behov.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funksjonsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristan-

de erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funksjonsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och med mobila enheter med appen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på rätt sätt.

- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta under användning och medan de svalnar.
- Aktivera barnsäkringen, om sådan finns.
- Barn får inte rengöra eller underhålla produkten utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för tillagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gästrum och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampor för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmets ytor.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från produkten och avlägsna större avlagringar/spill från

utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.
- Var försiktig när du flyttar produkten eftersom den är tung. Använd skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan du monterar produkten, ser du till att den ligger rakt och att dörren öppnas utan hinder.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.
- Se till att de värden som anges på produktdekalen överensstämmer med nätspänningen.
- Produkten måste jordas. Använd alltid ett korrekt installerat stötsäkert eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Undvik att skada stickkontakten och kabeln. Om byte behövs måste det göras av vår auktoriserade serviceverkstad.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nischen nedanför, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskydd för spänningsförande och isolerade delar måste fästas ordentligt och får inte kunna tas bort utan verktyg.

- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Se till att du har tillgång till stickkontakten efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om eluttaget sitter löst.
- Koppla inte bort produkten genom att dra i nätsladden. Dra alltid i stickkontakten.
- Använd endast korrekta isoleringsenheter: ledningsbrytare, säkringar (skruvsäkringar ska tas ut ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Elinstallationen måste ha en isoleringsanordning som kopplar bort produkten från elnätet vid alla terminaler, med en kontaktöppningsbredd på minst 3 mm.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka under drift, eftersom varm luft och brandfarliga blandningar från alkoholhaltiga ingredienser kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Håll gnistor och öppen låga borta från produkten när luckan är öppen.
- Använd endast godkända glas och burkar för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter nära produkten.
- Dela inte ditt WiFi-lösenord.

VARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - Placera inte ugnskärl eller föremål direkt på ugnsutrymmets botten.
 - Placera inte aluminiumfolie direkt på ugnsutrymmets botten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Lämna inte fuktig disk och mat kvar i produkten efter matlagning.
 - Var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehör.
- Missfärgning av emalj eller rostfritt stål påverkar inte produktens prestanda.
- Använd en djup form för saftiga kakor, eftersom fruktsafter kan orsaka permanenta fläckar.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten är installerad bakom en möbelpanel, stäng inte panelen under användning eller förrän produkten har svalnat helt för att förhindra värme- och fuktskador.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsprodukter, såsom temperatur, vibrationer och fuktighet, eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd endast lampor med samma specifikationer.
- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.

2.4 Underhåll och rengöring

VARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av och koppla ur produkten innan underhåll.
- Se till att produkten är kall för att undvika att glaset spricker. Om dörrens glaspaneler är skadade, kontakta du ett auktoriserat servicecenter för byte.

- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten. Den är tung.
- Rengör och torka produkten, dess hålrum och tillbehör efter varje användning för att förhindra ångkondensation, korrosion och ytförsämring.
- Kontrollera produkten regelbundet för tecken på försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel, till exempel sprickor, blåsor, delaminering, krympning, klibbighet, korrosion eller andra synliga förändringar i konsistens eller utseende. Följ rengörings- och skötselinstruktionerna för att förhindra försämring.
- Använd en mikrofiberduk, varmt vatten och neutrala rengöringsmedel för att rengöra produkten och tillbehören. Använd inte slipande produkter, tvättsvampar, lösningsmedel, vassa föremål eller metallföremål.
- Följ säkerhetsanvisningarna på förpackningen när du använder en ugnsspray.

Pyrolytisk rengöring

- Läs alla instruktioner för pyrolytisk rengöring
- Innan den katalytiska rengöringen och föruppvärmningen startas ska följande tas bort från ugnen:
 - eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, ugnsstegar osv., som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, redskap osv. med non-stick-beläggning.
- Håll barn borta under pyrolytisk rengöring, eftersom produkten blir mycket varm och släpper ut varm luft från de främre ventilerna.
- Pyrolytisk rengöring släpper ut ångor från matrester och byggmaterial. Se till att det finns god ventilation under och efter den första förvärmningen och den pyrolytiska rengöringen.
- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolytisk rengöring för att undvika att skada glasarutorna.
- Ångor från pyrolytiska ugnar/matlagningsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och personer med olika sjukdomstillstånd.
- Håll husdjur borta från produkten under och efter pyrolytisk rengöring och den första föruppvärmningsfasen. Små

- sällskapsdjur (särskilt fåglar och reptiler) kan vara mycket känsliga för temperaturförändringar och avgivna ångor.
- Non-stick-yltor på grytor, pannor, plåtar och redskap kan skadas av pyrolytisk rengöring vid hög temperatur och kan släppa ut låga nivåer av skadliga ångor.

2.5 Avfallshantering

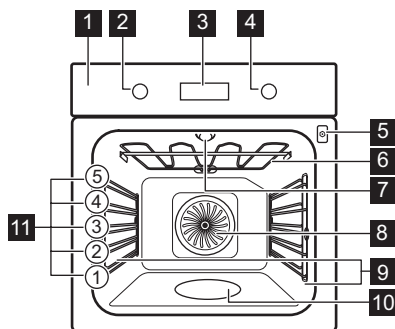
⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla bort produkten från elnätet. Kapa sedan av och kassera elkabeln.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Inställningsvred
- 5 Uttag för matlagningstermometern
- 6 Värmeelement
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnsstege, borttagbar
- 10 Ugnsutrymmets nedsänkning
- 11 Hyllplaceringar

3.2 Kontrollpanel



Tryck på för att ställa in timerfunktioner.



Tryck för att ställa in: Snabbuppvärmning.



Tryck för att slå på och stänga av ugnslampan.



Tryck för att ställa in kärntemperaturen med matsensorn.



Tryck på för att bekräfta ditt val.

Indikeringar på displayen



Produkten är låst.



Undermeny: Tillagningshjälp.



Undermeny: Rengöring.



Undermeny: Inställningar



Snabbuppvärmning är aktiverad.



Ångtillagning är aktiverad.



Matlagningstermometer är aktiverad.



Tidur är aktiverad.



Tillagningstid är aktiverad.



Tidsfördröjd start är aktiverad.



Uptimer är aktiverad.



WiFi är aktiverad.

	Fjärrstyrning är aktiverad.
	Förloppsindikator – indikerar visuellt när produkten når den inställda temperaturen eller när tillagningstiden är slut.

För att slå på ugnen:

1. Tryck på vreden. Vreden hoppar ut (endast utvalda modeller).

2. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
3. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

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

4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

4.1 Ställa in tid

När du ansluter produkten till eluttaget första gången, vänta tills displayen visar: **"00:00"** eller **"12:00"** (beroende på modell).

1. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
2. Tryck på OK.

4.2 Initial förvärmning och rengöring

1. Förvärm den tomma produkten för att ta bort eventuell lukt. Ventilera rummet.
2. Ta bort alla tillbehör och ugnsstegarna.
3. Ställ in varje funktion på maximal temperatur och låt produkten vara igång under angivna tider:  1 t,  15 min,  15 min. Se Daglig användning
4. Stäng av produkten och låt den svalna.
5. Rengör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Byt ut tillbehör och ugnsstegar.

4.3 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
 - Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.
1. För att ladda ner appen, skanna QR-koden som finns på baksidan av användarhandboken. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.
 2. Följ instruktionerna i appen.

3. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja .

4. Vrid på kontrollvredet för att välja  / WiFi. Slå på eller stäng av den. Se Daglig användning, Ändra: Inställningar.

WiFi är aktiverad som standard. Se Energiefektivitet, Energibesparande tips.

 Av säkerhetsskäl stängs fjärrstyrningen av automatiskt efter 24 t. Upprepa onboard-ing om det behövs.

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

4.4 Programvarulicenser

Programvaran i den här produkten innehåller komponenter som baseras på fri och öppen källkod. AEG bekräftar bidragen från gemenskaperna för öppen programvara och robotik till utvecklingsprojektet.

För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria programvarukomponenter med öppen källkod vars licensvillkor kräver publicering, samt för att se fullständig upphovsrättsinformation och tillämpliga licensvillkor, besök: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mapp NIUS).

5. DAGLIG ANVÄNDNING

5.1 Tillagningsfunktioner

-  **Tillagning med varmluft:** Jämn bakning, mörhet, torkning
-  **Över-/undervärme:** Traditionell bakning
-  **SteamBake:** Tillagning med ånga
-  **Fryst mat:** Pommestis, potatisskivor, vårullar
-  **Pizza/Paj / AirFry:** Pizza / Steka mat med mindre olja och utan bakplåtspapper.
-  **Undervärme:** Baka kakor
-  **Bakning med fukt:** Bakning
-  **Grill:** Rosta, grilla
-  **Varmluftsgrillning:** Steka och bryna kött

Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 80 °C under vissa ugnsfunktioner.

5.2 Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.

» Snabbuppvärmning – tryck och håll ned för att förkorta uppvärmningstiden. Det är tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner. Fläkten kan slås på automatiskt.

5.3 Timer

1. Vrid vreden för att välja uppvärmningsfunktion och vid behov ställa in temperaturen.
2. Tryck på  tills displayen visar önskad timerfunktion:

 **Tidur:** Ställ in en nedräkning. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.

 **Tillagningstid.** Ställ in en nedräkning. När timern går ut hörs signalen och tillagningen upphör.

 **Tidsfördröjd start.** För att fördröja tillagningens start- och/eller avslutningstid.

3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
4. Tryck på **OK**.
5. När tiden är slut trycker du på **OK** och vrid vid behov vreden till avstängt läge.

5.4 Inställning: SteamBake - Matlagning med ånga

1. Se till att ugnen är kall.
2. Fyll ugnens bottenfördjupning med maximalt 250 ml kranvatten. Fyll inte på mer vatten på produktens botten när ugnen är påslagen eller medan den fortfarande är varm.
3. Vrid vredet för att välja tillagningsfunktion .
4. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.
5. Förvärm den tomma produkten i 10 min för att skapa fuktighet.
6. Sätt in maten i produkten.
7. När matlagningen är klar, stängs ugnen av genom att vredet ställs i avstängt läge.
8. När produkten är kall, ta bort kvarvarande vatten från ugnsutrymmet med en mjuk trasa.

VARNING!

Öppna luckan försiktigt. Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador.

5.5 Gå in på: Meny

Öppna menyn för att komma åt rätter med tillagningshjälp och inställningar.

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .

Displayen visar , , .

2. Vrid på kontrollvredet och välj ikonen för att öppna undermenyn. Tryck på **OK**.

5.6 Inställning: Tillagningshjälp

Tillagningshjälp undermenyn utgörs av program som är avsedda för särskilda rätter. Program inleds med en passande inställning.

Du kan justera tid och temperatur under tillagning.

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid kontrollvredet för att välja .
Tryck OK.
3. Vrid på kontrollvredet för att välja en maträtt (P1 - P...). Tryck på OK.
4. Placera maten inuti produkten. Tryck på OK.
5. När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

Undermeny: Tillagningshjälp

Teckenförklaring



Matlagningstermometern måste vara ansluten för att funktionen ska kunna användas. Se Matlagningstermometer



Fyll ugnens hålrum med vatten för ångtillagning.



Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.



Ugnsnivå. Se Produktbeskrivning

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

P1	Rostbiff, rare	  2, bakplåt
P2	Rostbiff, medium 1)	1 – 1,5 kg, 4 – 5 cm tjock Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P3	Rostbiff, well done	
P4	Biff, medium, 180 – 220 g per skiva, 3 cm tjocka	   3, stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P5	Nötstek/bräserad (entrecote, fransyska) 1,5 – 2 kg	  2, stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
P6	Rostbiff, rare 1)	  2, bakplåt
P7	Rostbiff, medium 1)	1 – 1,5 kg, 4 – 5 cm tjock Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P8	Rostbiff, well done 1)	

P9	Oxfilé, rare 1)	  2, bakplåt 0,5 – 1,5 kg, 5 – 6 cm tjock Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P10	Oxfilé, medium 1)	
P11	Oxfilé, well done 1)	
	Kalvstek (t.ex. bog)	  2, stekfat på galler, 0,8 – 1,5kg, 4 cm tjock Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen. Täckt stek.
P12		
	Fläskstek – hals eller bog, 1,5 – 2 kg	  2, stekfat på galler Tillsätt 200 ml vätska i ugnformen.
P13		
	Pulled pork 1), 1,5 – 2 kg	  2, bakplåt Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
P14		
	Fläskkarré, 1 – 1,5kg, 5 – 6 cm tjock	  2, stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P15		
	Revbensspjäll, 2 – 3kg, använd råa, 2 – 3 cm tunna	 3, djup form Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P16		
	Lammfiol med ben, 1,5 – 2 kg, 7 – 9 cm tjock	  2, stekfat på bakplåt Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P17		
	Hel kyckling, 1 – 1,5 kg, färsk	   200ml, grytform på bakplåt Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
P18		
	Halv kyckling, 0,5 – 0,8 kg	  3, bakplåt
P19		
	Kycklingbröst, 180 – 200 g per styck	   2, grytform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.
P20		
	Kycklinglår, färsk	  3, bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.
P21		

P22	Anka, hel, 2 – 3 kg   2 , stekfat på galler Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P23	Gås, hel, 4 – 5 kg   2 , djup plåt Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.
P24	Köttfärslimpa, 1 kg   2 , galler
P25	Hel fisk, grillad, 0,5 – 1 kg per fisk   2 , bakplåt Fyll fisken med smör, kryddor och örter.
P26	Fiskfilé   3 , grytform på galler
P27	Cheesecake  2 , Ø 28 cm springform på galler
P28	Äppelkaka   2 ,  100 – 150 ml, bakplåt
P29	Äppeltarte  2 , pajform på galler
P30	Äppelpaj   2 ,  100 – 150 ml, Ø 22 cm pajform på galler
P31	Brownies, 2 kg deg  3 , djup form
P32	Muffins   2 ,  100 – 150 ml, muffinsbricka på galler
P33	Sockerkaka  2 , brödform på galler
P34	Bakad potatis, 1 kg  2 , bakplåt Använd hela potatisar med skalet på.
P35	Klyftor, 1 kg  3 , bakplåt täckt med bakplåtspapper Skär potatisen i bitar.
P36	Grillade grönsaker, 1 – 1,5 kg  3 , bakplåt täckt med bakplåtspapper Skär grönsakerna i bitar.
P37	Kroketter, frysta, 0,5 kg  3 , bakplåt

P38	Pommes frites, frysta, 0,75 kg  3 , bakplåt
P39	Lasagne med kött / vegetarisk med torra lasagneplattor, 1 – 1,5 kg  2 , grytform på galler
P40	Potatisgratäng (rå potatis) 1 – 1,5 kg  1 , grytform på galler Vänd rätten efter halva tillagningstiden.
P41	Färsk pizza, tunn   2 ,  100ml, bakplåt täckt med bakplåtspapper
P42	Färsk pizza, tjock   2 , bakplåt täckt med bakplåtspapper
P43	Quiche  2 , bakform på galler
P44	Baguette / ciabatta / ljust bröd, 0,8 kg   2 ,  150 ml, bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.
P45	Fullkornsbröd / rågbröd / mörkt bröd, 1 kg   2 ,  150 ml, bakplåt täckt med bakplåtspapper/ brödform på galler

1) Lågtemperaturlagring.

5.7 Ändra: Inställningar

- Vrid vredet för tillagningsfunktioner till .
- Vrid på kontrollvredet för att välja .
Tryck på OK.
- Vrid kontrollvredet för att välja inställning.
Tryck på OK.
- Vrid på kontrollvredet för att justera värdet. Tryck på OK.
- Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

Undermeny: Inställningar

	Inställning	Värde
01	Klockslag	Ändra
02	Ljusstyrka för display	1 - 5
03	Knappljud	1 – pip, 2 – klick, 3 – ljud av
04	Ljudsignal volym	1 - 4

	Inställning	Värde
05	Matlagningstermometer-åtgärd	1 – larm och stopp, 2 – larm
06	Upptimer	På/Av
07	Belysning	På/Av
08	Snabbuppvärmning	På/Av
09	Påminnelse om rengöring	På/Av
10	WiFi	På/Av
11	Automatisk fjärrstyrning	På/Av
12	Glöm nätverk	Ja/Nej
13	Demoläge	Aktiveringskod: 2468
14	Programversion	Kontrollera
15	Återställ alla inställningar	Ja/Nej

5.8 Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Om den aktiveras när produkten är i bruk låser den kontrollpanelen, så att de aktuella tillagningsinställningarna inte avbryts.

Om den är aktiverad när produkten är avstängd ser den till att hålla kontrollpanelen låst, vilket förhindrar att produkten slås på oavsiktligt.

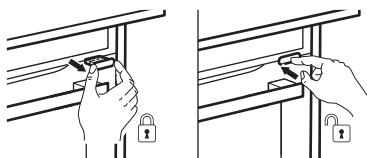
 OK – håll intryckt för att slå på och av funktionen.

En ljudsignal hörs.  – blinkar 3 gånger när låset aktiveras. Luckan är spärrad.

5.9 Användning av mekaniskt lucklås

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

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



Du kan öppna luckan när lucklåset är låst.

1. Tryck på lucklåset något.

2. Öppna luckan genom att dra i den med handtaget.

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

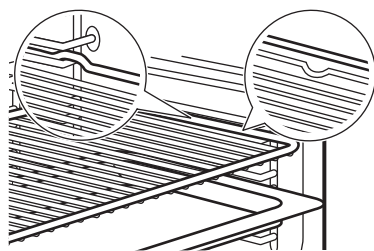
5.10 Tillbehör



Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tipskydd. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärsl glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål placerar du plåten/pannan under för att samla upp dropande vätskor.

5.11 Matlagningstermometer

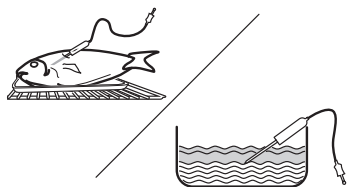
Den mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:

- °C – ugnens temperatur. Den bör vara minst 25 °C högre än matsensorns temperatur.
-  – matsensorns temperatur.

1. Ställ in en tillagningsfunktion och ugnstemperaturen.
2. För in spetsen på matsensorn i den tjockaste delen av köttet eller fisken. För grytor placeras matsensorns spets exakt i mitten, stabiliserad i en fast ingrediens.

Se till att spetsen inte vidrör ugnsfornens botten.



3. Anslut matsensorn i det uttag som finns inuti produkten. Se Produktbeskrivning

Displayen visar matsensorns aktuella temperatur.

4. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen. Tryck på OK.
5. En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.
6. Stäng av produkten.
7. Dra ut matsensorns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur produkten.

6. RÅD OCH TIPS

6.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd. Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
°C	Temperatur
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)
	Ytterligare information

6.2 Bakning med fukt

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

	°C			
Pastagrätäng	200	40 - 60	1	1)
Potatisgrätäng	180	80 - 100	1	1)
Moussaka	180	70 - 90	1	1)
Lasagne	180	80 - 100	1	1)
Cannelloni	200	80 - 100	1	1)
Bröduppuding	190	60 - 80	1	1)

	°C			
Risgrynspudding	180	80 - 100	1	1)
Äppelkaka på sockerkakssmet (rund kakform)	160	110 - 120	1	2)
Franskröd	200	80 - 100	1	3)
Skinkstek	180	110 - 130	1	1)4)

- 1) Använd glasskål på gallret.
- 2) Använd springform Ø 26 cm.
- 3) Använd bakplåt.
- 4) Lägg till 200 ml vatten i glasformen.

6.3 Information för testinstitut

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

	°C			
Småkakor, 20 st/plåt				
	150	23 - 33	3	1)2)
	150	23 - 33	3	1)2)
	140	31 - 41	2 och 4	1)2)3)
Sockerkaka utan fett				
	180	21 - 31	2	2)4)
	180	21 - 31	2	2)4)
	170	34 - 44	1 och 3	2)5)
Mördegskakor, kex				

	°C			
	140	35 - 45	2	1)
	140	35 - 45	2	1)
	140	37 - 47	2 och 4	1)3)
Rostat bröd				
	max.	1 - 2	5	4)6)7)

- 1) Placera bakplåten med lutningen mot luckan.
- 2) Förvärm produkten tom. Använd inte Snabbuppvärmning.
- 3) Använd universell form på den fjärde hyllpositionen.
- 4) Använd Galler.
- 5) Använd galler och bakplåt nedan. Placera bakplåten med lutningen mot luckan.
- 6) Förvärm produkten tom i 5 min. Använd inte Snabbuppvärmning.
- 7) Enligt: IEC 60350-1:2023.

Fler recept

		°C		
Maränger				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
Kyckling				
	2	200	60 - 80	4)

- 1) Placera bakplåten med lutningen mot luckan.
- 2) Använd bakplåtspapper.
- 3) Förvärm den tomma produkten. Använd inte Snabbuppvärmning.
- 4) Placera kycklingen med bröstsidan nedåt på galleret. Sätt in bakplåten på nedersta hyllpositionen. Vänd upp och ner på kycklingen efter halva tillagningstiden.

7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

7.1 Anvisning för rengöring

- Använd en rengöringslösning avsedd för rengöring av metallytor.
- Använd det flytande avkalkningsmedel som rekommenderas av tillverkaren för att ta bort kalkrester.
- Förvara inte mat i produkten längre tid än 20 minuter.
- Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.

7.2 Ta bort ugnsstegarna

1. Se till att ugnen är kall.
2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.
4. Sätt tillbaka hyllstöden till utgångsläget. Upprepa stegen i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

7.3 Pyrolytisk rengöring

Detta program bränner bort kvarvarande smuts i produkten. Använd den när din produkt behöver en djuprengöring.

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.

1. Se till att ugnen är kall.
2. Ta bort alla tillbehör och löstagbara hyllstöd.
3. Rengör ugnen invändigt och innerglaset på luckan med varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
4. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppna Meny.
5. Vrid vredet för att välja  och tryck på OK.

Rengöringsprogram	Koktid
C1 - Lätt rengöring	1 h
C2 - Normal rengöring	1 h 30 min
C3 - Grundlig rengöring	3 h

6. Välj rengöringsprogram med funktionsvredet och tryck på OK.
7. Tryck på OK för att starta rengöringen. När rengöringen startar, låses luckan och lampan släcks. Starta inte funktionen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt. Tills luckan låses upp visar displayen .

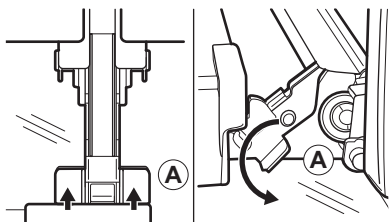
8. Efter rengöring, vrid på vredet för värmefunktioner till avstängt läge.
9. Vänta tills produkten är sval och luckan låses upp. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa och vatten.

7.4 Påminnelse om rengöring

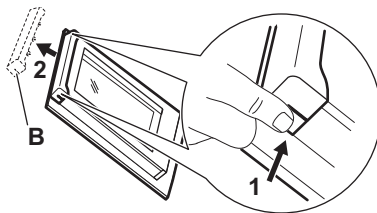
När  blinkar på displayen efter tillagnings-sessionen påminner produkten dig om att rengöra den med pyrolytisk rengöring. Du kan stänga av påminnelsen i undermenyn: Inställningar. Se Daglig användning, Ändra: Inställningar.

7.5 Borttagning och montering av luckan

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



4. Stäng luckan delvis tills det tar stopp, och lyft sedan av den från gångjärnen. Var försiktig. Luckan är tung.
5. Lägg luckan på mjukt tyg på en stabil yta.
6. Ta tag i lucklisten **B** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämlåset.



7. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
8. Lyft glaspanelerna en och en i den övre kanten och ta bort dem från skenan. Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.
9. Rengör glaset med vatten och tvål. Torka glaspanelen noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.

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

7.6 Byte av LED-lampa

Koppla ur produkten från elnätet och vänta tills den svalnat.

Byt ut lampan mot en passande som är värmestål upptill 300 °C.

Övre lampa

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

8. FELSÖKNING

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Serviceinformation finns på typplåten, som är placerad på den främre ramen. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort typplåten.

Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

Du kan inte aktivera eller använda produkten. – Produkten är inte ansluten till ett eluttag eller är felaktigt ansluten.

Ugnen värms inte upp.

- Dörren är inte ordentligt stängd.
- Knapplås är aktiverad.
- Automatisk avstängning är aktiverad.

Lampan fungerar inte. – Lampan är trasig. Byt ut lampan.

Lampan är avstängd. – Bakning med fukt – har aktiverats.

Matlagningstermometer fungerar inte. – Kontakten till Matlagningstermometer är inte ordentligt isatt i uttaget.

Displayen visar "00:00". – Det har varit strömbrott. Ställ in klockan.

Err C2 – Sätt in Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.

Err C3 – Stäng luckan. Stäng av och slå på produkten. Kontrollera att lucklåset är inte trasigt.

Err F102 – Stäng luckan. Kontrollera att lucklåset är inte trasigt.

9. ENERGIEFFEKTIVITET

9.1 Produktinformationsblad och produktinformation enligt (EU) nr 65/2014 och (EU) nr 66/2014

Leverantörens namn	AEG
Modellidentifiering	TA5PB52XAB 944035093
Energieffektivitetsindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	1.09 kWh/cykel
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmlufts läge	0.69 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	71 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	36.0 kg

Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

Effektförbrukning i viloläge	0,8 W
Effektförbrukning i nätverkstandbyläge	2,0 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

Produkten har testats enligt: EN 50564, EN 63474.

Se Före första användning för vägledning om hur du aktiverar och inaktiverar den trådlösa nätverksanslutningen.

9.3 Energibesparande tips

- Håll luckan stängd under tillagningen och undvik att öppna den för ofta.

- Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.
- Använd metall eller mörka, icke-reflekterande köksredskap.
- Hoppa över förvärmning om det inte behövs.
- Minimera pauserna mellan tillagning av flera rätter.
- Använd om möjligt varmluftsfunktionen för att spara energi (endast utvalda modeller).
- Använd restvärme för att hålla maten varm. Sänk produktens temperatur till minst 3 - 10 min innan matlagningen är klar.
- Släck belysningen under tillagning om den inte behövs.
- Bakning med fukt (endast utvalda modeller) – den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt IEC/EN 60350-1. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt. I vissa modeller tar det 30 sek.
- Stäng av Wi-Fi när det är möjligt för att spara energi. Se Före första användning
- Automatisk avstängning – av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras. Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den automatiska avstängningstiden.
 - 12,5 t: 30–115 °C
 - 8,5 t: 120–195 °C
 - 5,5 t: 200–245 °C
 - 3 t: 250 – max. °C

10. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter

som är märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

