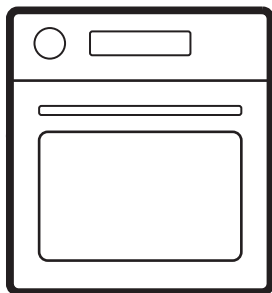


# AEG

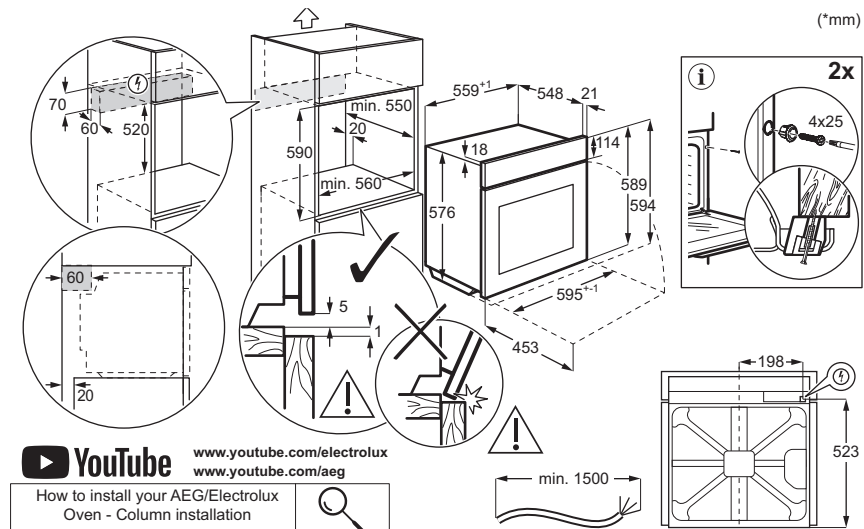
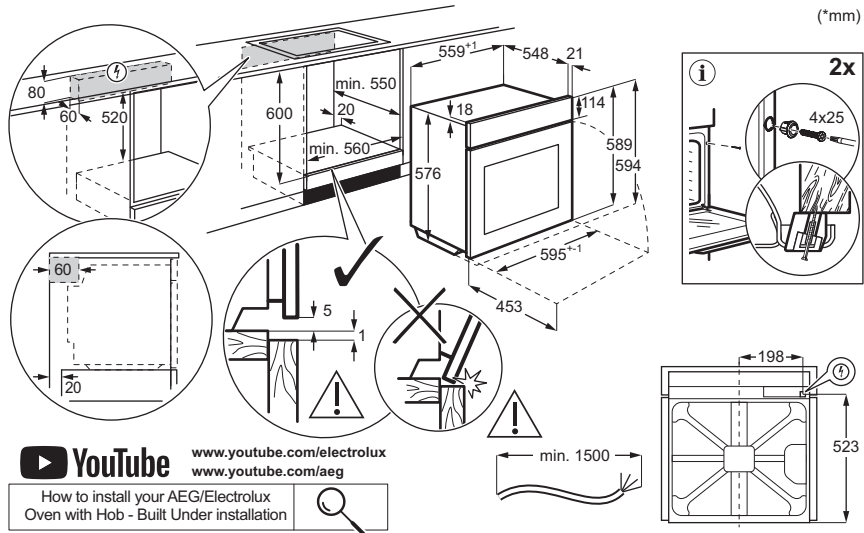


[aeg.com/register](http://aeg.com/register)



BP500B  
NBU5P40SK  
NBU5P40SM  
OU5PB40ZSM  
TU5PB40NSK  
TU5PB40SK  
TU5PB40SM  
TU5PB40WSK

## INSTALLATION / ASENNUS / INSTALLASJON / INSTALLATION



## DANSK

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER..... | 3  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER..... | 4  |
| 3. PRODUKTBEKRIVELSE.....     | 7  |
| 4. FØR FØRSTE ANVENDELSE..... | 8  |
| 5. DAGLIG BRUG.....           | 8  |
| 6. TIPS OG RÅD.....           | 11 |

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 12 |
| 8. FEJLFINDING.....                  | 14 |
| 9. ENERGIFORBRUG.....                | 14 |
| 10. MILJØHENSYN.....                 | 15 |

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 handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. 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.
- Undlad at installere produktet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- 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 håndtaget.
- 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 afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

## 2.2 El-forbindelse

### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en 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 strømkablet 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 strømkablet i stikkontakten, når installationen er afsluttet. Sørg for, at der er adgang til strømkablet 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 produktets dør helt, før du slutter det til lysnettet.
- Dette produkt er forsynet med et stik og en strømledning.

### Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

Se den samlede effekt på typeskiltet for denne del af kablet. Du kan også se i tabellen:

| Samlet effekt (W) | Kablets tværsnit (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|-------------------------------------|
| maks. 1,380       | 3x0.75                              |
| maks. 2,300       | 3x1                                 |
| maks. 3,680       | 3x1.5                               |

Jordledningen (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end den brune fase og de blå neutrale kabler.

## 2.3 Brug

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Fortag ikke ændringer på dette produkt.
- 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 frasætningsplads.
- 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.

### 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 ovnlys 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 personskade, ild eller beskadigelse 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 beskadiget, 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 beskadige 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 beskadiget ved pyrolyserengøring ved høje temperaturer og kan frigive en lille mængde skadelige dampe.

## 2.5 Bortskaffelse

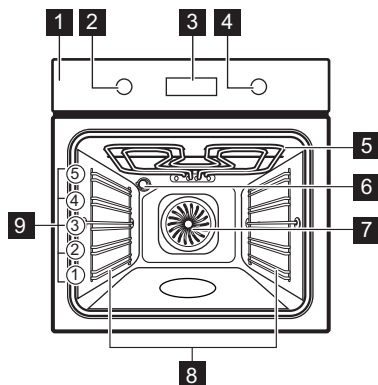
### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade 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. PRODUKT BESKRIVELSE

### 3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til tilberedningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Betjeningsknap
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnlys
- 7 Blæser
- 8 Ovnribbe, aftagelig
- 9 Ovnribber

### 3.2 Betjeningspanel

|  |                                                                          |
|--|--------------------------------------------------------------------------|
|  | Tryk for at indstille timerfunktioner.                                   |
|  | Tryk på og hold den nede for at indstille funktionen: Hurtig opvarmning. |
|  | Tryk på for at tænde og slukke for lyset.                                |

|    |                                                           |
|----|-----------------------------------------------------------|
|    | Tryk på og hold den nede for at indstille funktionen: Lås |
| OK | Tryk for at bekræfte dit valg.                            |

### Display kontrollamper

|  |                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Produktet er låst.                                                                                                 |
|  | Undermenu:Hjælp til tilberedning.                                                                                  |
|  | Undermenu:Rengøring.                                                                                               |
|  | Undermenu: Indstillinger                                                                                           |
|  | Hurtig opvarmning er aktiveret.                                                                                    |
|  | Minutur er aktiveret.                                                                                              |
|  | Tilberedningstid er aktiveret.                                                                                     |
|  | Tidsudskudt start er aktiveret.                                                                                    |
|  | Uptimer 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 på knappen for ovnfunktioner for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

Sluk for produktet: Drej knappen for ovnfunktioner 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

Varm produktet op tomt, før det bruges første gang. Produktet kan afgive ubehagelig lugt og røg. Udluft lokalet.

1. Fjern alt tilbehør og ovnribberne.
2. 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.
3. Sluk for produktet, og lad det køle af.
4. Rengør det med en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Sæt tilbehøret og ovnribberne tilbage i ovnen.

## 5. DAGLIG BRUG

### 5.1 Tilberedningsfunktioner

|  |                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Varmluft:</b> Jævn bagning, mørhed, tørring                     |
|  | <b>Over-/undervarme:</b> Traditionel bagning                       |
|  | <b>Frosne madvarer:</b> Pommes frites, kartoffelbåde, forårsruller |
|  | <b>Pizza:</b> Pizzabagning                                         |
|  | <b>Undervarme:</b> Bagning af kager                                |
|  | <b>Optøning:</b> Optøning                                          |
|  | <b>Fugtig varmluft:</b> Bagning                                    |
|  | <b>Grill:</b> Ristning, grillstegning                              |
|  | <b>Turbogrill:</b> Stegning af kød, bruning                        |

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

### 5.2 Indstilling af tilberedningsfunktioner

1. Drej på knappen for ovnfunktioner for at vælge ovnfunktionen.
2. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

» Hurtig opvarmning - hold inde for at forkorte tilberedningstiden. Den kan bruges sam-

men med nogle af tilberedningsfunktionerne. Blæseren kan tænde automatisk.

### 5.3 Timer

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

**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. Når timeren udløber, lyder signalet, og tilberedningen stopper.

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 Menu

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

1. Drej knappen for tilberedningsfunktioner til .

   vises på displayet.

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

## 5.5 Hjælp til tilberedning

Hjælp til tilberedning Undermenuen indeholder programmer, der er beregnet til bestemte retter. Programmerne starter med en passende indstilling. Du kan justere tid og temperatur under tilberedningen.

1. Drej knappen for ovnfunktioner til .
2. Drej betjeningsknappen for at vælge . Tryk på OK.
3. Drej betjeningsknappen for at vælge en ret (P1 - P...). Tryk på OK.
4. Drej betjeningsknappen for at justere vægten. Der er mulighed for tilvalgsfunktioner til udvalgte retter. Tryk på OK.
5. Anbring maden i produktet Tryk på OK.
6. Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

### Undermenu: Hjælp til tilberedning

| Forklaring                                                                          |                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|    | Vægtjustering tilgængelig.                         |
|    | 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.

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

|            |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P5</b>  | <b>Oksesteg/braiseret (højreb, tyk flanksteak) 1,5 - 2 kg</b>  |   <b>2, stegeret på ovnrysten</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.                   |
| <b>P6</b>  | <b>Oksesteg, rød <sup>1)</sup></b>                             |  <b>2, bageplade</b>                                                                                                                                                                                                |
| <b>P7</b>  | <b>Oksesteg, rosa i midten <sup>1)</sup></b>                   | 1 - 1,5 kg, 4 - 5 cm tyk<br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.                                                                                                                                                                                                            |
| <b>P8</b>  | <b>Oksesteg, gennemstegt <sup>1)</sup></b>                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>P9</b>  | <b>Oksefilet, rød <sup>1)</sup></b>                            |  <b>2, bageplade</b>                                                                                                                                                                                                |
| <b>P10</b> | <b>Oksefilet, rosa i midten <sup>1)</sup></b>                  | 0,5 - 1,5 kg, 5 - 6 cm tyk<br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.                                                                                                                                                                                                          |
| <b>P11</b> | <b>Oksefilet, gennemstegt <sup>1)</sup></b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>P12</b> | <b>Kalvesteg (f.eks. bov)</b>                                  |   <b>2, stegeret på ovnrysten, 0,8 - 1,5 kg, 4 cm tyk</b><br>Tilsæt væske. Steges tildækket.                                       |
| <b>P13</b> | <b>Flæskesteg eller nakkesteg, 1,5 - 2 kg</b>                  |   <b>2, stegeret på ovnrysten</b><br>Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.                                             |
| <b>P14</b> | <b>Pulled pork <sup>1)</sup>, 1,5 - 2 kg</b>                   |  <b>2, bageplade</b><br>Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.                                                                                                             |
| <b>P15</b> | <b>Svinekam, 1 - 1,5 kg, 5 - 6 cm tyk</b>                      |  <b>2, stegeret på ovnrysten</b>                                                                                                                                                                                   |
| <b>P16</b> | <b>Sparreribs af svin, 2 - 3 kg, anvend rå, 2 - 3 cm tynde</b> |  <b>3, bradepande</b><br>Tilsæt væske så det dækker bunden af fadet. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.                                                                                            |
| <b>P17</b> | <b>Lammekølle med ben, 1,5 - 2 kg, 7 - 9 cm tyk</b>            |  <b>2, stegeret på bageplade</b><br>Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.                                                                                                               |
| <b>P18</b> | <b>Hel kylling, 1 - 1,5 kg, fersk</b>                          |   <b>2, sammenkogt ret på bageplade</b><br>Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning. |
| <b>P19</b> | <b>Halv kylling, 0,5 - 0,8 kg</b>                              |  <b>3, bageplade</b>                                                                                                                                                                                              |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P20</b> | <b>Kyllingebryst</b> , 180 - 200 g pr. stykke<br>  <b>2</b> , sammenkogt ret på <b>ovnrissen</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.     |
| <b>P21</b> | <b>Kyllingelår, ferske</b><br> <b>3</b> , bageplade<br>Hvis du har marineret kyllingelårene først, skal du indstille en lavere temperatur og tilberede dem i længere tid.                                                                 |
| <b>P22</b> | <b>And, hel</b> , 2 - 3 kg<br>  <b>2</b> , stegeret på <b>ovnrissen</b><br>Læg kødet i et ovnfast fad. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden. |
| <b>P23</b> | <b>Gås, hel</b> , 4 - 5 kg<br>  <b>2</b> , bradepande<br>Læg kødet på bradepanden. Vend gåsen efter halvdelen af tilberedningstiden.                     |
| <b>P24</b> | <b>Farsbrød</b> , 1 kg<br> <b>2</b> , ovnrissen                                                                                                                                                                                           |
| <b>P25</b> | <b>Hel fisk, grillet</b> , 0,5 - 1 kg pr. fisk<br> <b>2</b> , bageplade<br>Fyld fisken med smør, krydderier og urter.                                                                                                                     |
| <b>P26</b> | <b>Fiskefilet</b><br>  <b>3</b> , sammenkogt ret på <b>ovnrissen</b>                                                                                     |
| <b>P27</b> | <b>Cheesecake</b><br> <b>2</b> , Ø 28 cm springform på <b>ovnrissen</b>                                                                                                                                                                   |
| <b>P28</b> | <b>Æblekage</b><br> <b>3</b> , bageplade                                                                                                                                                                                                  |
| <b>P29</b> | <b>Æbletærte</b><br> <b>2</b> , tærteform på <b>ovnrissen</b>                                                                                                                                                                            |
| <b>P30</b> | <b>Æbletærte</b><br> <b>1</b> , Ø 22 cm tærteform på <b>ovnrissen</b>                                                                                                                                                                   |
| <b>P31</b> | <b>Brownies</b> , 2 kg dej<br> <b>3</b> , bradepande                                                                                                                                                                                    |
| <b>P32</b> | <b>Muffins</b><br> <b>3</b> , muffinplade på <b>ovnrissen</b>                                                                                                                                                                           |
| <b>P33</b> | <b>Kage i sandkageform</b><br> <b>2</b> , brødform på <b>ovnrissen</b>                                                                                                                                                                  |
| <b>P34</b> | <b>Bagte kartofler</b> , 1 kg<br> <b>2</b> , bageplade<br>Brug hele kartofler med skræl.                                                                                                                                                |
| <b>P35</b> | <b>Kartoffelbåde</b> , 1 kg<br> <b>3</b> , bageplade med bagepapir<br>Skær kartoflerne i stykker.                                                                                                                                       |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P36</b> | <b>Grillede blandede grøntsager</b> , 1 - 1,5 kg<br> <b>3</b> , bageplade med bagepapir<br>Skær grøntsagerne i stykker.                                                                                   |
| <b>P37</b> | <b>Kartoffelkroetter</b> , frosne, 0,5 kg<br> <b>3</b> , bageplade                                                                                                                                        |
| <b>P38</b> | <b>Pommes frites</b> , frosne, 0,75 kg<br> <b>3</b> , bageplade                                                                                                                                           |
| <b>P39</b> | <b>Kød-/grøntsagslasagne med tørre pastapla-</b><br><b>der</b> , 1 - 1,5 kg<br> <b>2</b> , sammenkogt ret på <b>ovnrissen</b>                                                                             |
| <b>P40</b> | <b>Kartoffelgratin</b> (rå kartofler) 1 - 1,5 kg<br> <b>1</b> , sammenkogt ret på <b>ovnrissen</b><br>Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.                                                  |
| <b>P41</b> | <b>Pizza, fersk, tynd</b><br>  <b>2</b> , bageplade med bagepapir                                                        |
| <b>P42</b> | <b>Pizza, fersk, tyk</b><br>  <b>2</b> , bageplade med bagepapir                                                         |
| <b>P43</b> | <b>Quiche</b><br> <b>2</b> , bageform på <b>ovnrissen</b>                                                                                                                                                 |
| <b>P44</b> | <b>Flutes/ciabatta/hvidt brød</b> , 0,8 kg<br>  <b>2</b> , bageplade med bagepapir<br>Der skal mere tid til hvidt brød.  |
| <b>P45</b> | <b>Fuldkornsbrød/rugbrød/mørke brødtyper</b> , 1 kg<br>  <b>2</b> , bageplade med bagepapir/brødform på <b>ovnrissen</b> |

<sup>1)</sup> Tilberedning ved lav temperatur.

## 5.6 Indstillinger

1. Drej knappen for ovnfunktioner til .
2. Drej betjeningsknappen for at vælge .
3. Drej kontrolknappen for at vælge indstillingen. Tryk på OK.
4. Drej kontrolknappen for at justere værdien. Tryk på OK.
5. Drej knappen for ovnfunktioner til slukket position for at lukke 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 | Uptimer                    | Tænd / sluk                    |
| 06 | Light                      | Tænd / sluk                    |
| 07 | Hurtig opvarmning          | Tænd / sluk                    |
| 08 | Påmindelse om rengøring    | Tænd / sluk                    |
| 09 | Demo mode                  | Aktiveringskode: 2468          |
| 10 | Softwareversion            | Kontroller                     |
| 11 | Nulstil alle indstillinger | Ja/nej                         |

## 5.7 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.

 - 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.

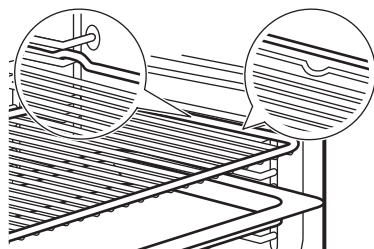
## 5.8 Tilbehør



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.

Indsæt tilbehøret (trådhylden/bagepladen) mellem styreskinnerne på hyldeholderen. Sørg for, at hylden berører ovnens bagvæg, og at fødderne vender nedad. En lille fordybning foroven øger sikkerheden og forhindrer, at hylden vipper. Kanten omkring hylden forhindrer, at kogegrejet glider ned af hylden.



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.

## 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



Tilberedningsfunktion



Temperatur



Ovnribbe



Tilberedningstid (min)



Yderligere oplysninger

## 6.2 Fugtig varmluft

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

|  | °C  |  |  |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Søde boller, 16 stk.                                                              | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           | 1) |
| Rundstykker, 9 stk.                                                               | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           | 1) |
| Pizza, frossen, 0,35 kg                                                           | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           | 2) |
| Roulade                                                                           | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           | 1) |
| Brownie                                                                           | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 1) |
| Soufflè, 6 stk.                                                                   | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 3) |
| Sukkerbund til tærte                                                              | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           | 4) |
| Victoriakager                                                                     | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           | 5) |
| Pocheret fisk, 0,3 kg                                                             | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           | 1) |
| Fisk, hel, 0,2 kg                                                                 | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           | 1) |
| Fiskefilet, 0,3 kg                                                                | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 6) |
| Pocheret kød, 0,25 kg                                                             | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           | 1) |
| Shashlik (fårekødkebap), 0,5 kg                                                   | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 1) |
| Småkager, 16 stk.                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           | 1) |

|  | °C  |  |  |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Makroner, 24 stk.                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           | 1) |
| Muffins, 12 stk.                                                                  | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           | 1) |
| Madtærte, 20 stk.                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 1) |
| Småkager af mørdej, 20 stk.                                                       | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           | 1) |
| Små tærter, 8 stk.                                                                | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           | 1) |
| Grøntsager, pocherede, 0,4 kg                                                     | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           | 1) |
| Vegetarisk omelet                                                                 | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 6) |
| Middelhavsgrøntsager, 0,7 kg                                                      | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           | 1) |

1) Brug en bageplade eller en drypbakke.

2) Brug grillristen.

3) Brug seks keramiske ramekinner, som stilles på ovnrysten.

4) Brug en tærteform, som stilles på grillristen.

5) Brug en bradepande, som stilles på ovnrysten.

6) Brug en pizzaplate, som stilles på grillristen.

## 6.3 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

# 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

## 7.1 Bemærkninger om rengøring

- Brug en rengøringsopløsning til metaloverflader.
- Brug et specialmiddel til rengøring af ovne til at fjerne fastsiddende snavs.
- Brug det flydende afkalkningsmiddel, som producenten anbefaler, til at fjerne kalkaflejringer.
- Fugt kan kondensere i produktet eller på lågens glaspaneler. For at mindske kondens kan du lade produktet køre i 10 minutter før tilberedningen startes. Lad ikke mad stå i produktet i længere tid end 20 minutter.
- Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

## 7.2 Fjernelse af ovnrubber

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Træk forenden af ovnrubben væk fra sidevæggen.
3. Træk bagsiden af ovnrubben væk fra sidevæggen, og tag den ud.

4. Sæt ovnrubber tilbage til den oprindelige position. Gentag trinnene i omvendt rækkefølge.

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene 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 forårsage skade på ovnen eller skabet.

1. Kontrollér, at ovnen er kold.
2. Tag alt tilbehør, der ikke tåler pyrolyse, ud af ovnen.
3. Rengør ovn og ovnlåge indvendigt med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. Drej knappen for tilberedningsfunktioner 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 | 2 h 30 min |

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 knappen for ovnfunktioner til slukket position, når rengøringen er færdig.

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

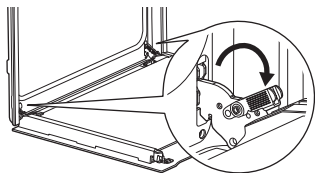
## 7.4 Påmindelse om rengøring

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

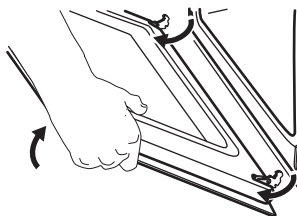
## 7.5 Aftagning og montering af låge

Du kan fjerne lågen og de indvendige ovnglas for at rengøre dem. Brug ikke produktet uden ovnglasset.

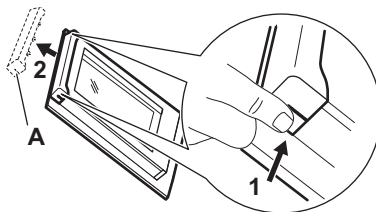
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



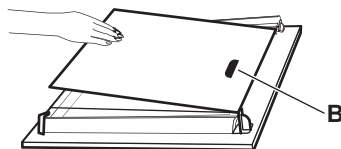
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



4. Læg lågen på en blød klud på et stabilt underlag.
5. Hold fast i listen A i begge sider af lågens overkant, og tryk indad, for at frigøre låsen.



6. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
7. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.



8. Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.
9. Efter rengøring monteres glaspanelerne og ovnlågen.

Sørg for at sætte ovnglasset på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbol/print på siden af ovnglasset. Området med tryk B (hvis monteret) skal vende mod ovnens indre. Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

## 7.6 Udskiftning af belysning

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

Udskift pæren med en passende 300°C var-mefast pære.

## Baglampe

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.

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

**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                                     | BP500B 949288136<br>NBU5P40SK 949498310,<br>NBU5P40SK 949498336<br>NBU5P40SM 949498311<br>OU5PB40ZSM 949498312<br>TU5PB40NSK 949498343<br>TU5PB40SK 949498337<br>TU5PB40SM 949498338<br>TU5PB40WSK 949498286 |
| Energieffektivitetsindeks                                   | 61.2                                                                                                                                                                                                         |
| Energieffektivitetsklasse                                   | A++                                                                                                                                                                                                          |
| Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand    | 0.93 kWh/cyklus                                                                                                                                                                                              |
| Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand | 0.52 kWh/cyklus                                                                                                                                                                                              |
| Antal ovnrum                                                | 1                                                                                                                                                                                                            |
| Varmekilde                                                  | Elektricitet                                                                                                                                                                                                 |

| Volumen  | 72 l           |          |
|----------|----------------|----------|
| Type ovn | Indbygningsovn |          |
| Vægt     | NB17AT27M      | 31.9 kg  |
|          | ERROR          | ERROR kg |
|          | ERROR          | ERROR kg |
|          | ERROR          | ERROR kg |
|          | ERROR          | ERROR kg |
|          | ERROR          | ERROR kg |
|          | ERROR          | ERROR kg |
|          | ERROR          | ERROR kg |

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

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

|                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Strømforgbrug i standby                                                     | 0,8 W  |
| Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand | 20 min |

Apparat testet i overensstemmelse med: EN 50564.

### 9.3 Tips til optimering

- 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 bagningerne være så kort som muligt.
- Brug om muligt ovnfunktioner med blæser 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

Ecodesign (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 kan køre under optimale betingelser. Når du bruger denne funktion, slukkes ovnlyset automatisk. I nogle modeller tager det 30 sek.

- Automatisk slukning - Af sikkerhedsmæssige årsager slukker produktet automatisk efter et vist stykke tid, hvis ovnfunktionen er aktiveret, og ingen indstillinger ændres. Indstil tilberedningstiden, hvis en tilberedningsfunktion skal køre i længere tid. Automatisk slukning kan ikke anvendes sammen med funktionen Tidsudskudt start, eller når lyset er tændt.
  - 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.....  | 15 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....  | 17 |
| 3. TUOTTEEN KUVUUS.....     | 20 |
| 4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....   | 20 |
| 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 21 |
| 6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ..... | 24 |

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 7. HUOLTO JA PUHDISTUS .....          | 25 |
| 8. VIANMÄÄRITYS.....                  | 27 |
| 9. ENERGIATEHOKKUUS.....              | 27 |
| 10. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA ..... | 28 |

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 saa-

tavilla 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.
- 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 ai-noastaan 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 kuu-

menevat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpö-  
vastuksia tai laitteen sisäti-  
lan pintoja.

- Käytä suojakäsineitä pois-  
taessasi varusteita tai uuni-  
vuokia tai asettaessasi niitä  
laitteen sisälle.
- Laitetta ei saa asentaa ka-  
lusteoven taakse, jotta se ei  
ylikuumenisi.
- Poista hyllytyet vetämällä  
ensin hyllytuen etuosa ja  
sitten takaosa irti sivusei-  
nistä. Asenna kannattimet  
päinvastaisessa järjestyk-  
sessä.

- Laitteen puhdistuksessa ei  
saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita  
tai teräviä metallikaapimia  
lasiluukun puhdistamises-  
sa, sillä ne voivat naarmut-  
taa pintaa, mistä voi olla  
seurauksena lasin särkymi-  
nen.
- Kaikki varusteet ja liialliset  
roiskeet/jäämät on poistet-  
tava laitteen lokerosta en-  
nen pyrolyyttistä puhdistus-  
ta.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Installation

#### VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suo-  
rittaa 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  
sopiivaan 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  
sähköiskusuojalettua pistorasiaa.
- Älä käytä monipistokesvittimia ja  
jatkojohtoja.
- Vältä verkkopistokkeen ja -kaapelin  
vahingoittumista. Jos ne on vaihdettava,  
se on tehtävä valtuutetussa  
huoltoliikkeessämme.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen  
luukkaa 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 kuin kytket sen sähköverkkoon.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

#### Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:

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

Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkittyä kokonaistehoa. Ks. myös taukukko:

| Kokonaisteho (W) | Virtajohdon poikkipinta-ala (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|------------------------------------------------|
| enintään 1 380   | 3x0.75                                         |
| enintään 2 300   | 3x1                                            |
| enintään 3 680   | 3x1.5                                          |

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen johto) on oltava 2 cm pidempi kuin ruskea vaihe- ja sininen nollajohto.

## 2.3 Valitse

### ⚠ VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Tähän laitteeseen ei saa tehdä muutoksia.
- 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 kohdista 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 lasseja ja purkkeja.
- Älä sijoita syttyviä esineitä laitteen lähelle.

### ⚠ 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 hedelmämeihat 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 lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneiden vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne on tarkoitettu antamaan tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppeja.
- 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, korroosio tai muut näkyvät muutokset rakenteessa tai ulkonäössä. Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita, jotta tuotteen laatu ei heikkene.
- Käytä mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja neutraaleja pesuaineita laitteen ja tarvikkeiden puhdistukseen. Älä käytä hankaavia tuotteita tai sieniä, liuottimia tai teräväreunaisia tai metalliesineitä.
- Noudata pakkauksen turvallisuusohjeita uunisuihketta käyttäessäsi.

### 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 ritilät, 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 pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja niiden jälkeen.
- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Pyrolyyttisistä uuneista / ruokajäämistä tulevat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistuksen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.
- Pyrolyyttisen puhdistuksen korkea lämpötila voi vahingoittaa tarttumattomaksi käsiteltyjä kattiloiden, pannujen, peltien ja astioiden pintoja, ja niistä voi vapautua vähäisiä määriä haitallisia höyryjä.

## 2.5 Hävittäminen

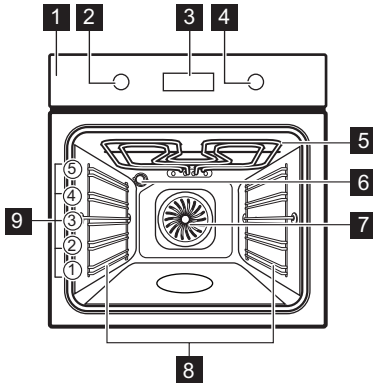
### VAROITUS!

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 Nuppi kypsennystoiminnoille
- 3 Näyttö
- 4 Säätonuppi
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Pellinkannatin, irrotettava
- 9 Kannatintaso

### 3.2 Käyttöpaneeli

|  |                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------|
|  | Paina asettaaksesi ajastimen toiminnot.                              |
|  | Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Pikakuuminen. |
|  | Paina laitteen valon kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.   |

Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Lukko.

OK Vahvista valinta painamalla.

### Näytön merkkivalot

Laite on lukittu.

Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus.

Alavalikko: Puhdistus.

Alavalikko: Asetukset

Pikakuuminen on aktivoitu.

Hälytinajastin on aktivoitu.

Kypsennysaika on aktivoitu.

Ajastettu käynnistys on aktivoitu.

Ajastin on aktivoitu.

Edistymispalkki – osoittaa visuaalisesti, millöin laite saavuttaa asetetun lämpötilan tai kun kypsennysaika päättyy.

### Kytke laite päälle.

1. Paina nuppeja. Säätimet tulevat ulos (vain tietyt mallit).
2. Valitse toiminto kääntämällä kypsennystoimintojen kiertoa.
3. Sääda asetuksia kääntämällä ohjausnuppia.

Laitteen virran katkaiseminen: käännä kypsennystoimintojen nuppi 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 Alkukuuminen ja puhdistus

Esikuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone.

1. Poista kaikki lisävarusteet ja hyllytyet.

2. Suorita jokainen toiminto maksimilämpötilassa ja anna laitteen toimia määrätyn ajan: 1 t, 15 min, 15 min. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö.

3. Sammuta laite ja anna sen jäähtyä.
4. Puhdista mikrokuutioliinalla, lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Laita lisävarusteet ja hyllytyet paikoilleen.

## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

### 5.1 Kypsennystoiminnot

|  |                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Kiertoilma:</b> Tasainen lopputulos, mureus, kuivaus              |
|  | <b>Ylä + alalämpö:</b> Perinteinen leivonta                          |
|  | <b>Pakasteet:</b> Ranskalaiset perunat, lohkopurinat, kevätkääryleet |
|  | <b>Pizza-toiminto:</b> Pizzan valmistaminen                          |
|  | <b>Alalämpö:</b> Kakkujen paistaminen                                |
|  | <b>Sulatus:</b> Sulattaminen                                         |
|  | <b>Kostea kiertoilma:</b> Leivonnaisten paistaminen                  |
|  | <b>Grilli:</b> Paahtaminen, grillaus                                 |
|  | <b>Tehogrillaus:</b> Lihan paistaminen, ruskistus                    |

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

### 5.2 Kypsennystoimintojen valitseminen

1. Valitse kypsennystoiminto kypsennystoimintojen säätönuppia kääntämällä.
  2. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
- » Pikakuuminen – lyhyenä kypsennysaikaa pitämällä tätä painettuna. Se on saatavilla kaikkiin kypsennystoimintoihin. Puhallin voi käynnistyä automaattisesti.

### 5.3 Ajastin

1. Käännä nuppeja tarvittaessa valitaksesi kypsennystoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina , kunnes näyttöön ilmestyy haluamasi ajastintoiminto:

**Hälytinajastin:** 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. Kun ajastimeen asetettu aika päättyy, kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.

3. Aseta aika kääntämällä säädintä.
4. Paina OK.
5. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä säätimet tarvittaessa Off (pois päältä) -asentoon.

### 5.4 Valikon

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

1. Käännä kypsennystoimintojen valitsin asentoon .

Näytössä näkyy , , .

2. Käännä säätönuppia ja valitse kuvake alavalikkoon siirtymiseksi. Paina OK.

### 5.5 Avustava ruoanvalmistus

Alavalikossa Alavalikossa Avustava ruoanvalmistus on ohjelmia, jotka on suunniteltu tiettyille ruokalajeille. Ohjelmat alkavat sopivilla asetuksilla. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen aikana.

1. Käännä kypsennystoimintojen valitsin asentoon .
2. Säätönuppia kääntämällä voit valita tämän: . Paina OK.
3. Valitse ruokalaji kääntämällä säätönuppia (P1 - P...). Paina OK.
4. Säädä painoa kääntämällä säätönuppia. Lisätoiminto on saatavilla valituille ruokalajeille. Paina OK.

5. Aseta ainekset laitteeseen. Paina **OK**.
6. Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

## Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus

| Selitys |                                                    |
|---------|----------------------------------------------------|
|         | Painon säätö saatavilla.                           |
|         | Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista. |
|         | Kannatintaso. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus.  |

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

|            |                                                                                     |                                                                                                                             |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b>  | <b>Paahtopaisti, puoliraaka</b>                                                     | 2; uunipelti                                                                                                                |
| <b>P2</b>  | <b>Paahtopaisti, puolikypsä</b>                                                     | 1–1,5 kg; 4–5 cm paksu<br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.                          |
| <b>P3</b>  | <b>Paahtopaisti, kypsä</b>                                                          |                                                                                                                             |
|            | <b>Pihvi, puolikypsä</b> , 180–220 g / kpl; 3 cm paksu                              |                                                                                                                             |
| <b>P4</b>  | 3; paistovuoka <b>ritilällä</b>                                                     | Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.                                                    |
| <b>P5</b>  | <b>Naudanpaisti / haudutettu</b> (ensiluokkainen kylkipaisti, paksu kylki) 1,5–2 kg | 2; paistovuoka <b>ritilällä</b><br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen. |
| <b>P6</b>  | <b>Paahtopaisti, puoliraaka</b> <sup>1)</sup>                                       | 2; uunipelti                                                                                                                |
| <b>P7</b>  | <b>Paahtopaisti, puolikypsä</b> <sup>1)</sup>                                       | 1–1,5 kg; 4–5 cm paksu<br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.                          |
| <b>P8</b>  | <b>Paahtopaisti, kypsä</b> <sup>1)</sup>                                            |                                                                                                                             |
| <b>P9</b>  | <b>Naudanfilee, puoliraaka</b> <sup>1)</sup>                                        | 2; uunipelti                                                                                                                |
| <b>P10</b> | <b>Naudanfilee, puolikypsä</b> <sup>1)</sup>                                        | 0,5–1,5 kg; 5–6 cm paksu<br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.                        |
| <b>P11</b> | <b>Naudanfilee, kypsä</b> <sup>1)</sup>                                             |                                                                                                                             |
| <b>P12</b> | <b>Vasikanlihapaahtopaisti</b> (esim. lapa)                                         | 2; paistovuoka <b>ritilällä</b> , 0,8–1,5 kg; 4 cm paksu<br>Lisää nestettä. Paista peitetty.                                |

|            |                                                           |                                                                                                          |
|------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P13</b> | <b>Porsaanpaisti, niska tai lapa</b> , 1,5–2 kg           | 2; paistovuoka <b>ritilällä</b><br>Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.                                |
| <b>P14</b> | <b>Nyhtöpossu</b> <sup>1)</sup> , 1,5–2 kg                | 2; uunipelti<br>Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen. |
| <b>P15</b> | <b>Porsaankylkipaisti</b> , 1–1,5 kg 5–6 cm paksu         | 2; paistovuoka <b>ritilällä</b>                                                                          |
|            | <b>Porsaankyljet</b> , 2–3 kg; käytä raakoja, 2–3 cm ohut |                                                                                                          |
| <b>P16</b> | 3; uunipannu                                              | Lisää nestettä peittämään astian pohjan.<br>Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.                       |
|            | <b>Lampaankoipi luulla</b> , 1,5–2 kg; 7–9 cm paksu       |                                                                                                          |
| <b>P17</b> | 2; paistovuoka <b>uunipellillä</b>                        | Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.                                                   |
|            | <b>Kokonainen kana</b> , 1–1,5 kg; tuore                  |                                                                                                          |
| <b>P18</b> | 2; uunivuoka <b>uunipellillä</b>                          | Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.                 |
| <b>P19</b> | <b>Puolikas kana</b> , 0,5–0,8 kg                         | 3; uunipelti                                                                                             |
|            | <b>Kananrinta</b> , 180–200 g / kpl                       |                                                                                                          |
| <b>P20</b> | 2; uunivuoka <b>ritilällä</b>                             | Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla.                                                    |
|            | <b>Kanankoivet, tuoreet</b>                               |                                                                                                          |
| <b>P21</b> | 3; uunipelti                                              | Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.                  |
|            | <b>Ankka, kokonainen</b> , 2–3 kg                         |                                                                                                          |
| <b>P22</b> | 2; paistovuoka <b>ritilällä</b>                           | Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.                                        |
|            | <b>Hanhi, kokonainen</b> , 4–5 kg                         |                                                                                                          |
| <b>P23</b> | 2; uunipannu                                              | Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.                               |
| <b>P24</b> | <b>Lihamureke</b> , 1 kg                                  | 2; ritilä                                                                                                |
| <b>P25</b> | <b>Kokonainen kala, grillattu</b> , 0,5–1 kg / kpl        | 2; uunipelti<br>Täytä kala voilla, mausteilla ja yrteillä.                                               |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P26</b> | <b>Kalafilee</b><br>  3; uunivuoka <b>ritilällä</b>                                    |
| <b>P27</b> | <b>Juustokakku</b><br> 2; Ø 28 cm irtopohjavuoka <b>ritilällä</b>                                                                                                       |
| <b>P28</b> | <b>Omenakakku</b><br> 3; uunipelti                                                                                                                                      |
| <b>P29</b> | <b>Omenatorttu</b><br> 2; piirakkavuoka <b>ritilällä</b>                                                                                                                |
| <b>P30</b> | <b>Omenapiirakka</b><br> 1; Ø 22 cm piirakkavuoka <b>ritilällä</b>                                                                                                      |
| <b>P31</b> | <b>Browniet, 2 kg taikinaa</b><br> 3; uunipannu                                                                                                                         |
| <b>P32</b> | <b>Muffinit</b><br> 3; muffinivuoka <b>ritilällä</b>                                                                                                                    |
| <b>P33</b> | <b>Kakku leipävuossa</b><br> 2; leipävuoka <b>ritilällä</b>                                                                                                             |
| <b>P34</b> | <b>Uuniperunat, 1 kg</b><br> 2; uunipelti<br>Käytä kokonaisia perunoita kuorineen.                                                                                      |
| <b>P35</b> | <b>Lohkoperunat, 1 kg</b><br> 3; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla<br>Leikkaa perunat lohkoiksi.                                                              |
| <b>P36</b> | <b>Grillatut sekavihannekset, 1–1,5 kg</b><br> 3; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla<br>Leikkaa vihannekset paloiksi.                                          |
| <b>P37</b> | <b>Kroketit, pakaste, 0,5 kg</b><br> 3; uunipelti                                                                                                                       |
| <b>P38</b> | <b>Ranskalaiset, pakaste, 0,75 kg</b><br> 3; uunipelti                                                                                                                  |
| <b>P39</b> | <b>Liha-/kasvislasagne kuivista lasagnelevyistä, 1–1,5 kg</b><br> 2; uunivuoka <b>ritilällä</b>                                                                       |
| <b>P40</b> | <b>Perunagratiini (raaoista perunoista) 1–1,5 kg</b><br> 1; uunivuoka <b>ritilällä</b><br>Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.                                     |
| <b>P41</b> | <b>Pizza, itse tehty, ohut</b><br>  2; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P42</b> | <b>Pizza, itse tehty, paksu</b><br>  2; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla                                                        |
| <b>P43</b> | <b>Piirakka</b><br> 2; paistovuoka <b>ritilällä</b>                                                                                                                                                                         |
| <b>P44</b> | <b>Patonki / ciabatta / vaalea leipä, 0,8 kg</b><br>  2; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla<br>Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa. |
| <b>P45</b> | <b>Täysjyvä-/ruisleipä, 1 kg</b><br>  2; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla / leipävuoka <b>ritilällä</b>                         |

<sup>1)</sup> Matalalämpökypsennysprosessi.

## 5.6 Asetukset

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

### Alavalikko: Asetukset

|           | Asetus                    | Arvo                                                |
|-----------|---------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>01</b> | Kellonaika                | Muuta                                               |
| <b>02</b> | Näytön kirkkaus           | 1 - 5                                               |
| <b>03</b> | Painikeäänät              | 1 – äänimerkki, 2 – napsautus, 3 – ääni pois päältä |
| <b>04</b> | Äänenvoimakkuus           | 1 - 4                                               |
| <b>05</b> | Ajastin                   | Päälle/Pois                                         |
| <b>06</b> | Valo                      | Päälle/Pois                                         |
| <b>07</b> | Pikakuumennus             | Päälle/Pois                                         |
| <b>08</b> | Muistutus puhdistamisesta | Päälle/Pois                                         |
| <b>09</b> | Demo-tila                 | Aktivointikoodi: 2468                               |

|    | Asetus                  | Arvo       |
|----|-------------------------|------------|
| 10 | Ohjelmistoversio        | Tarkista   |
| 11 | Palauta tehdasasetukset | Kyllä / Ei |

## 5.7 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.

 – paina ja pidä painettuna kytkөөksesi toiminnon päälle tai pois päältä.

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

## 5.8 Tarvikkeet



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

# 6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

## 6.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

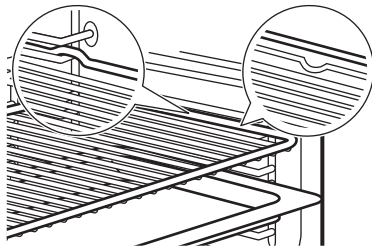
Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan. Jos taulukossa ei ole reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

**Taulukoissa käytetyt symbolit:**

|                                                                                     |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  | Ruokalaji         |
|  | Kypsennystoiminto |
| °C                                                                                  | Lämpötila         |

Aseta varuste (paistoritilä/pelti) hyllykannattimien ohjauksiskojeen väliin. Varmista, että hylly koskettaa uunin sisällä sen takaosaa ja jalat osoittavat alaspäin. Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja estää peltiä kallistumasta. Hyllyä kiertävä reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.



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.



Kannatintaso



Kypsentämisaika (min)



Lisätietoja

## 6.2 Kostea kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

|  | °C  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Makeat sämpylät, 16 kappaletta                                                      | 180 | 2                                                                                   | 20 - 30                                                                             | 1)                                                                                   |
| Sämpylät, 9 kappaletta                                                              | 180 | 2                                                                                   | 30-40                                                                               | 1)                                                                                   |
| Pizza, pakaste, 0,35 kg                                                             | 220 | 2                                                                                   | 10-15                                                                               | 2)                                                                                   |

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Kääretorttu                                                                       | 170 | 2                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                |
| Brownie                                                                           | 175 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Kohokas, 6 kpl                                                                    | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 3)                                                                                |
| Torttupohja                                                                       | 180 | 2                                                                                 | 15–25                                                                             | 4)                                                                                |
| Victoria-voileipä                                                                 | 170 | 2                                                                                 | 40–50                                                                             | 5)                                                                                |
| Höyrytetty kala, 0,3 kg                                                           | 180 | 3                                                                                 | 20–25                                                                             | 1)                                                                                |
| Kokonainen kala, 0,2 kg                                                           | 180 | 3                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                |
| Kalafilee, 0,3 kg                                                                 | 180 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 6)                                                                                |
| Haudutettu liha, 0,25 kg                                                          | 200 | 3                                                                                 | 35–45                                                                             | 1)                                                                                |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Pikkuleivät, 16 kappaletta                                                        | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           | 1)                                                                                |
| Macaron leivos, 24 kpl                                                            | 180 | 2                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                |
| Muffinssit, 12 kappaletta                                                         | 170 | 2                                                                                 | 30–40                                                                             | 1)                                                                                |
| Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl                                                    | 180 | 2                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                |

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl                                                    | 150 | 2                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                  |
| Tartaletit, 8 kpl                                                                 | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           | 1)                                                                                  |
| Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg                                                   | 180 | 3                                                                                 | 35–45                                                                             | 1)                                                                                  |
| Kasvismunakas                                                                     | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 6)                                                                                  |
| Välimeren vihannekset, 0,7 kg                                                     | 180 | 4                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                  |

1) Valitse leivinpelti tai uunipannu.

2) Käytä paistoritilää.

3) Valitse keraamiset astiat ritiällä.

4) Valitse torttuvuoka ritiällä.

5) Valitse uunivuoka ritiällä.

6) Valitse pizzapannu ritiällä.

## 6.3 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

# 7. HUOLTO JA PUHDISTUS

## 7.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Käytä puhdistusliuosta metallipinnoille.
- Käytä erityistä uuninpuhdistusainetta sitkeille tahroille.
- Käytä valmistajan suosittelemaa nestemäistä kalkinpoistoaainetta kalkkijäämien puhdistukseen.
- Laitteeseen tai luukun lasipaneeleihin voi tiivistyä kosteutta. Voit vähentää kosteuden tiivistymistä antamalla laitteen toimia 10 minuuttia ennen ruoanlaittoa. 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 päinvastaisessa järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

## 7.3 Pyrolyyttinen 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 tai kaappia.

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Poista uunista kaikki varusteet, jotka eivät kestä pyrolyytipuhdistusta.
3. Puhdista uunin sisäosa ja luukun sisälasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
4. Käännä kypsennoysoimintojen 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 | 2 h 30 min |

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 kypsennystoimintojen nuppivalitsin Off-asentoon.

9. Odota, että laite on jäähtynyt ja luukun lukitus aukeaa. Puhdista uunin sisäosa vedellä ja pehmeällä liinalla.

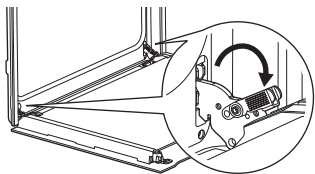
## 7.4 Muistutus puhdistamisesta

Kun näytössä vilkkuu kypsennyksen jälkeen , laite muistuttaa, että on syytä suorittaa pyrolyyttinen puhdistus. Voit poistaa muistutuksen käytöstä alavalikosta: Asetukset. Katso lisätietoja kohdasta Päivittäinen käyttö, Asetukset.

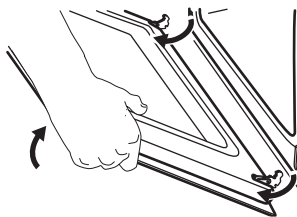
## 7.5 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Voit irrottaa uunin luukun ja sisäiset lasipaneelit niiden puhdistamiseksi. Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.
2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.

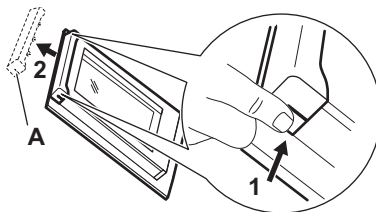


3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.

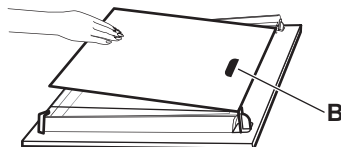


4. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.

5. Pidä kiinni luukun reunalistasta A molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpain pidiketiivisteen vapauttamiseksi.



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos. Varmista, että lasi irtaoo kannattimista kokonaan.



8. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.
9. Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.

Varmista, että lasipaneelit tulevat oikeaan järjestykseen. Katso symboli/painatus lasilevyn sivusta. Sen puolen, jossa on painettuja merkintöjä B (jos sellainen on), on osoitettava uunin sisätiloja kohti. Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi.

## 7.6 Lampun vaihtaminen

Irrota laite verkkovirrasta ja odota, kunnes se on jäähtynyt.

Vaiha lampu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

**Takalamppu**

- 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 taukukassa 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. Vaiha lamppu.

**Lamppu on kytketty pois päältä.** – Kosteaa kiertoilmaa – on kytketty päälle.

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

**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. ENERGIATEHOKKUUS**

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

|                                                               |                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Toimittajan nimi                                              | AEG                                                                                                                                                                                                          |
| Mallin tunniste                                               | BP500B 949288136<br>NBU5P40SK 949498310,<br>NBU5P40SK 949498336<br>NBU5P40SM 949498311<br>OU5PB40ZSM 949498312<br>TU5PB40NSK 949498343<br>TU5PB40SK 949498337<br>TU5PB40SM 949498338<br>TU5PB40WSK 949498286 |
| Energiatehokkuusluokka                                        | 61.2                                                                                                                                                                                                         |
| Energiatehokkuusluokka                                        | A++                                                                                                                                                                                                          |
| Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö-toiminnossa | 0.93 kWh/kierros                                                                                                                                                                                             |
| Energiankulutus vakiokuormala, tuuletintila                   | 0.52 kWh/kierros                                                                                                                                                                                             |
| Pesien lukumäärä                                              | 1                                                                                                                                                                                                            |
| Lämpölähte                                                    | Sähkö                                                                                                                                                                                                        |
| Äänimer.voimak                                                | 72 l                                                                                                                                                                                                         |

| Uunityyppi | Kalusteeseen asennettava uuni |          |
|------------|-------------------------------|----------|
| Massa      | NB17AT27M                     | 31.9 kg  |
|            | ERROR                         | ERROR kg |
|            | ERROR                         | ERROR kg |
|            | ERROR                         | ERROR kg |
|            | ERROR                         | ERROR kg |
|            | ERROR                         | ERROR kg |
|            | ERROR                         | ERROR kg |
|            | ERROR                         | ERROR 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  |
| Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pien virrankulutuksen | 20 min |

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564.

### 9.3 Optimointivinkkejä

- 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.
- Käytä mahdollisuuksien mukaan kypsennystoimintoja kiertoilman kanssa (vain tietyissä malleissa).
- Käytä jäännöslämpöä ruoan lämpimänä pitämiseen. Laske laitteen lämpötila minimiin 3–10 min ennen kypsennysajan päättymistä.
- Sammuuta lamppu ruoanlaiton aikana, ellet tarvitse sitä.
- Kosteaa kiertoilma (vain tietyissä malleissa)
  - tämän toiminnon avulla on määritetty energiatehokkuusluokka ja

ekosuunnitteluvaatimusten mukaisuus (standardien EU 65/2014 ja EU 66/2014 mukaisesti). Testausstandardit: IEC/EN 60350-1. Uunin luukun tulee olla suljettuna kypsennyksen aikana, jotta toiminto ei keskeydy ja uuni toimii optimaalisesti. Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti. Joissakin malleissa se kestää 30 s.

- Laite sammuu turvallisuussyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua, jos kypsennystoiminto on päällä eikä asetuksia muuteta. Jos haluat käyttää kypsennystoimintoa pidempään, aseta kypsennysaika. Automaattinen virrankatkaisu ei ole käytössä, kun toiminto Ajastettu käynnistys on päällä tai kun valo palaa.
  - 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..... | 28 |
| 2. SIKKERHETSANVISNINGER..... | 30 |
| 3. PRODUKTBEKRIVELSE.....     | 32 |
| 4. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....  | 33 |
| 5. DAGLIG BRUK.....           | 33 |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 6. RÅD OG TIPS.....             | 37 |
| 7. STELL OG RENGJØRING.....     | 37 |
| 8. FEILSØKING.....              | 39 |
| 9. ENERGIEFFEKTIVITET.....      | 39 |
| 10. BESKYTTELSE AV MILJØET..... | 40 |

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.
- 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.

- For å unngå overoppheting, ikke installer produktet bak en dør.
  - 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 fotføy.
- 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, jordet 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 på produktet helt før du kobler det til strømmettet.

- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

#### Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

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

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

| Totalt strømforbruk (W) | Ledningstverrsnitt (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------------|---------------------------------------|
| maks 1380               | 3x0.75                                |
| maks 2300               | 3x1                                   |
| maks 3680               | 3x1.5                                 |

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være 2 cm lenger enn den brune fasen og de blå nøytrale kablene.

## 2.3 Bruk

### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktet må ikke modifiseres.
- 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 krukker til hermetisering.
- Ikke plasser brennbare produkter i nærheten av produktet.

### ⚠ 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 fruktsaft 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 lyspæren(e) i dette produktet og reserve-lyspærene som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lamper med de samme spesifikasjonene.
- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet. Bruk kun originale reservedeler.

## 2.4 Stell og rengjøring

### ⚠ ADVARSEL!

Fare for personskade, 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 slpende 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 kjøledyr unna produktet under og etter pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming. Små kjøledyr (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

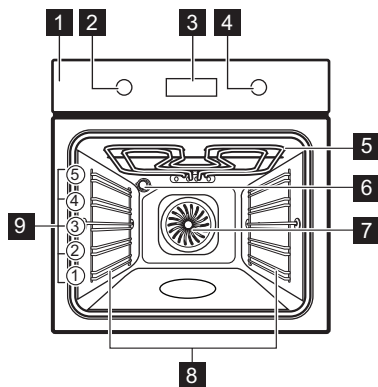
### ⚠ ADVARSEL!

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. PRODUKTBESKRIVELSE

### 3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Knott for matlagingsfunksjoner
- 3 Display

- 4 Betjeningsbryter
- 5 Varmeelement
- 6 Lampe
- 7 Vifte
- 8 Hyllestøtte, avtakbar
- 9 Hyllenivåer

### 3.2 Betjeningspanel

- |    |                                                         |
|----|---------------------------------------------------------|
|    | Trykk for å stille inn timerfunksjoner.                 |
|    | Trykk og hold for å velge funksjonen: Hurtigoppvarming. |
|    | Trykk for å slå produktets lampe på og av.              |
|    | Trykk og hold for å velge funksjonen: Lås.              |
| OK | Trykk for å bekrefte valget.                            |

## Displayindikatorer

|                                                                                   |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|  | Produktet er låst.              |
|  | Undermeny: Assistert matlaging. |
|  | Undermeny: Rengjøring.          |
|  | Undermeny: Innstillinger        |
|  | Hurtigoppvarming er aktivert.   |
|  | Varselur er aktivert.           |
|  | Tilberedningstid er aktivert.   |
|  | Utsatt start er aktivert.       |



Tidteller 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 på knotten for matlagingsfunksjonene for å velge en funksjon.
3. Drei kontrollbryteren for å justere innstillinger.

Drei knotten for matlagingsfunksjoner til avposisjon 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

Forvarm det tomme produktet før første gangs bruk. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventiler rommet.

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

## 5. DAGLIG BRUK

### 5.1 Matlagingsfunksjoner

|                                                                                     |                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | <b>Varmluft:</b> Tilberedning, mørhet, tørking           |
|  | <b>Over- og undervarme:</b> Tradisjonell steking         |
|  | <b>Frossen mat:</b> Pommes frites, potetbåter, vårruller |
|  | <b>Pizzafunksjon:</b> Lage pizza                         |
|  | <b>Undervarme:</b> Steking av kaker                      |
|  | <b>Tining:</b> Tining                                    |



**Baking med fukt:** Steking



**Grill:** Brødristing, grilling



**Gratinering med vifte:** Steke kjøtt, bruning

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

### 5.2 Innstilling av matlagingsfunksjoner

1. Drei på knotten for matlagingsfunksjoner for å velge en funksjon.

2. Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.

» Hurtigoppvarming - trykk og hold inne for å forkorte tilberedningstiden. Den er tilgjengelig for enkelte matlagingsfunksjoner. Viften kan slå seg på automatisk.

### 5.3 Timer

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

 **Varselur:** For å stille inn nedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal.

 **Tilberedningstid:** For å stille inn nedtelling. Når nedtellingen er ferdig, høres lydsignalet og tilberedningen stanser.

 **Utsatt start:** For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen. Når timeren er ferdig, hører du et lydsignal og tilberedningen stanser.

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

### 5.4 Meny

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

1. Vri knotten for matlagingsfunksjoner til .

Displayet viser , , .

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

### 5.5 Assistert matlagings

Assistert matlagings-undermenyen består av programmer som er utformet for spesielle retter. Programmer starter med en passende innstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedning.

1. Vri knotten for matlagingsfunksjoner til .
2. Vri på kontrollknotten for å velge . Trykk på OK.
3. Drei kontrollbryteren for å velge en rett (P1 – P ...). Trykk på OK.

4. Drei kontrollbryteren for å justere vekten. Alternativet er tilgjengelig for utvalgte retter. Trykk på OK.
5. Plasser maten inne i produktet. Trykk på OK.
6. Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

### Undermeny: Assistert matlagings

| Bildetekst                                                                        |                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|  | Vektjustering tilgjengelig.                      |
|  | Forvarm produktet før du starter tilberedningen. |
|  | Brethøyde. Se Produktbeskrivelse.                |

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

|            |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                          |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b>  | <b>Roastbiff, rød</b>                                                                                                                                                                              |  <b>2; stekebrett</b>   |
| <b>P2</b>  | <b>Roastbiff, medium</b>                                                                                                                                                                           | 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykk<br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.       |
| <b>P3</b>  | <b>Roastbiff, godt stekt</b>                                                                                                                                                                       |                                                                                                          |
|            | <b>Biff, medium, 180–220 g per stykke; 3 cm tykk</b>                                                                                                                                               |                                                                                                          |
| <b>P4</b>  |   <b>3; ovns panne på rist</b>   | Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.                                    |
|            | <b>Oksestek / braisert oksekjøtt (hørygg, tykk flankestek) 1,5–2 kg</b>                                                                                                                            |                                                                                                          |
| <b>P5</b>  |   <b>2; ovns panne på rist</b> | Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.                     |
| <b>P6</b>  | <b>Roastbiff, rød<sup>1)</sup></b>                                                                                                                                                                 |  <b>2; stekebrett</b> |
| <b>P7</b>  | <b>Roastbiff, medium<sup>1)</sup></b>                                                                                                                                                              | 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykk<br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.       |
| <b>P8</b>  | <b>Roastbiff, godt stekt<sup>1)</sup></b>                                                                                                                                                          |                                                                                                          |
| <b>P9</b>  | <b>Oksefilet, rød<sup>1)</sup></b>                                                                                                                                                                 |  <b>2; stekebrett</b> |
| <b>P10</b> | <b>Oksefilet, medium<sup>1)</sup></b>                                                                                                                                                              | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykk<br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.     |
| <b>P11</b> | <b>Oksefilet, medium pluss<sup>1)</sup></b>                                                                                                                                                        |                                                                                                          |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P12</b> | <b>Kalvestek</b> (f.eks. skulder)                                                                                                                                                                                                                                              |
|            |   2; ovnspanne på <b>rist</b> , 0,8–1,5 kg; 4 cm tykk<br>Tilsett væske. Stek det tildekket.                  |
| <b>P13</b> | <b>Svinenakke eller -skulder</b> , 1,5 - 2 kg                                                                                                                                                                                                                                  |
|            |   2; ovnspanne på <b>rist</b><br>Snu kjøttet etter halve steketiden.                                         |
| <b>P14</b> | <b>Pulled pork</b> <sup>1)</sup> , 1,5 - 2 kg                                                                                                                                                                                                                                  |
|            |  2; <b>stekebrett</b><br>Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.                                                                                              |
| <b>P15</b> | <b>Svinekam</b> , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykk                                                                                                                                                                                                                                    |
|            |  2; ovnspanne på <b>rist</b>                                                                                                                                                                  |
| <b>P16</b> | <b>Spareribs av svin</b> , 2–3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynn                                                                                                                                                                                                                        |
|            |  3; <b>dyp form</b><br>Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.                                                                                       |
| <b>P17</b> | <b>Lammelår med bein</b> , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm tykk                                                                                                                                                                                                                           |
|            |  2; ovnspanne på <b>stekebrett</b><br>Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.                                                                                                      |
| <b>P18</b> | <b>Hel kylling</b> , 1 - 1,5 kg; fersk                                                                                                                                                                                                                                         |
|            |   2; gryte på <b>stekebrett</b><br>Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge. |
| <b>P19</b> | <b>Halv kylling</b> , 0,5 - 0,8 kg                                                                                                                                                                                                                                             |
|            |  3; <b>stekebrett</b>                                                                                                                                                                         |
| <b>P20</b> | <b>Kyllingbryst</b> , 180–200 g per stykke                                                                                                                                                                                                                                     |
|            |   2; gryte på <b>rist</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.                               |
| <b>P21</b> | <b>Kyllinglår, ferske</b>                                                                                                                                                                                                                                                      |
|            |  3; <b>stekebrett</b><br>Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.                                                                                     |
| <b>P22</b> | <b>And, hel</b> , 2 - 3 kg                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            |   2; ovnspanne på <b>rist</b><br>Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.           |
| <b>P23</b> | <b>Gås, hel</b> , 4 - 5 kg                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            |   2; <b>dyp panne</b><br>Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter halve steketiden.                 |
| <b>P24</b> | <b>Kjøttpudding</b> , 1 kg                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            |  2; <b>rist</b>                                                                                                                                                                             |

|            |                                                                                                                                                                                                                  |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P25</b> | <b>Hel fisk, grillet</b> , 0,5–1 kg per fisk                                                                                                                                                                     |
|            |  2; <b>stekebrett</b><br>Fyll fisken med smør, krydder og urter.                                                                |
| <b>P26</b> | <b>Fiskefilet</b>                                                                                                                                                                                                |
|            |   3; gryte på <b>rist</b>                      |
| <b>P27</b> | <b>Ostekake</b>                                                                                                                                                                                                  |
|            |  2; Ø 28 cm springform på <b>rist</b>                                                                                           |
| <b>P28</b> | <b>Eplekake</b>                                                                                                                                                                                                  |
|            |  3; <b>stekebrett</b>                                                                                                           |
| <b>P29</b> | <b>Epleterte</b>                                                                                                                                                                                                 |
|            |  2; paiform på <b>rist</b>                                                                                                      |
| <b>P30</b> | <b>Eplepai</b>                                                                                                                                                                                                   |
|            |  1; Ø 22 cm paiform på <b>rist</b>                                                                                              |
| <b>P31</b> | <b>Brownies</b> , 2 kg deig                                                                                                                                                                                      |
|            |  3; <b>dyp panne</b>                                                                                                            |
| <b>P32</b> | <b>Muffins</b>                                                                                                                                                                                                   |
|            |  3; muffinsbrett på <b>rist</b>                                                                                                 |
| <b>P33</b> | <b>Formkake</b>                                                                                                                                                                                                  |
|            |  2; brødform på <b>rist</b>                                                                                                     |
| <b>P34</b> | <b>Bakte poteter</b> , 1 kg                                                                                                                                                                                      |
|            |  2; <b>stekebrett</b><br>Bruk hele poteter med skallet på.                                                                      |
| <b>P35</b> | <b>Kløfter</b> , 1 kg                                                                                                                                                                                            |
|            |  3; <b>stekebrett</b> kledd med bakepapir<br>Skjær potetene i biter.                                                            |
| <b>P36</b> | <b>Grillede grønnsaker</b> , 1 - 1,5 kg                                                                                                                                                                          |
|            |  3; <b>stekebrett</b> kledd med bakepapir<br>Del grønnsakene i stykker.                                                        |
| <b>P37</b> | <b>Kroketter, frosne</b> , 0,5 kg                                                                                                                                                                                |
|            |  3; <b>stekebrett</b>                                                                                                         |
| <b>P38</b> | <b>Pommes frites, frosne</b> , 0,75 kg                                                                                                                                                                           |
|            |  3; <b>stekebrett</b>                                                                                                         |
| <b>P39</b> | <b>Kjøtt-/grønnsaks-lasagne med tørre pasta-plater</b> , 1 - 1,5 kg                                                                                                                                              |
|            |  2; gryte på <b>rist</b>                                                                                                      |
| <b>P40</b> | <b>Potetgrateng</b> (rå poteter) 1 - 1,5 kg                                                                                                                                                                      |
|            |  1; gryte på <b>rist</b><br>Snu retten etter halve tilberedningstiden.                                                        |
| <b>P41</b> | <b>Pizza, fersk, tynn</b>                                                                                                                                                                                        |
|            |   2; <b>stekebrett</b> kledd med bakepapir |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P42</b> | <b>Pizza, fersk, tykk</b><br>  2; stekebrett kledd med bakepapir                                                      |
| <b>P43</b> | <b>Quiche</b><br> 2; stekeform på rist                                                                                                                                                                 |
| <b>P44</b> | <b>Baguette / ciabatta / lyst brød, 0,8 kg</b><br>  2; stekebrett kledd med bakepapir<br>Det trengs mer tid for loff. |
| <b>P45</b> | <b>Fullkornbrød / rugbrød / mørkt brød, 1 kg</b><br>  2; stekebrett kledd med bakepapir / brødform på rist            |

<sup>1)</sup> Steking ved lav temperatur.

## 5.6 Innstillinger

1. Vri knotten for matlagingsfunksjoner 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 knotten for matlagingsfunksjoner til av-posisjon for å gå ut av Meny.

## Undermeny: Innstillinger

|           | Innstilling                     | Verdi                          |
|-----------|---------------------------------|--------------------------------|
| <b>01</b> | Tid på dagen                    | Endre                          |
| <b>02</b> | Skjermlysstyrke                 | 1 - 5                          |
| <b>03</b> | Tastelyder                      | 1 - Pip, 2 - Klikk, 3 - Lyd av |
| <b>04</b> | Summervolum                     | 1 - 4                          |
| <b>05</b> | Tidteller                       | På / Av                        |
| <b>06</b> | Lys                             | På / Av                        |
| <b>07</b> | Hurtigoppvarming                | På / Av                        |
| <b>08</b> | Rengjøringspåminnelse           | På / Av                        |
| <b>09</b> | Demomodus                       | Aktiveringskode: 2468          |
| <b>10</b> | Programvareversjon              | Kontroller                     |
| <b>11</b> | Tilbakestill alle innstillinger | Ja / Nei                       |

## 5.7 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.

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

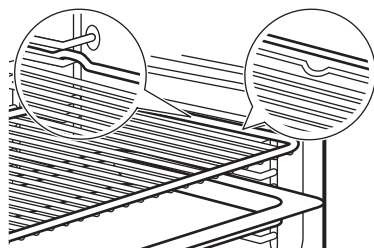
Det høres et lydsignal.  blinker 3 ganger når låsen er aktivert. Døren til produktet er låst.

## 5.8 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.

Sett inn tilbehøret (trådhylle/brett) mellom sporene på hyllestøtten. Sørg for at risten berører baksiden av ovnsrommet og at føttene peker ned. En liten fordypning øverst gir økt sikkerhet og beskytter mot velting. Risten har en kant som forhindrer at kokekar sklir av den.



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.

## 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               |
|  | Matlagingsfunksjon     |
| °C                                                                                | Temperatur             |
|  | Hyllenivå              |
|  | Tilberedningstid (min) |
|  | Tilleggsinformasjon:   |

### 6.2 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulige resultater.

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Søt små gjærbakst, 16 stk                                                         | 180 | 2                                                                                 | 20–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Rundstykker, 9 stk                                                                | 180 | 2                                                                                 | 30–40                                                                             | 1)                                                                                |
| Frossen pizza, 0,35 kg                                                            | 220 | 2                                                                                 | 10–15                                                                             | 2)                                                                                |
| Rullekake                                                                         | 170 | 2                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                |
| Brownies                                                                          | 175 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Soufflé, 6 stk                                                                    | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 3)                                                                                |

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Sukkerbrødbunn                                                                    | 180 | 2                                                                                 | 15–25                                                                             | 4)                                                                                 |
| Formkake med syltetøy                                                             | 170 | 2                                                                                 | 40–50                                                                             | 5)                                                                                 |
| Posjert fisk, 0,3 kg                                                              | 180 | 3                                                                                 | 20–25                                                                             | 1)                                                                                 |
| Hel fisk, 0,3 kg                                                                  | 180 | 3                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                 |
| Fiskefilét, 0,3 kg                                                                | 180 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 6)                                                                                 |
| Posjert kjøtt, 0,25 kg                                                            | 200 | 3                                                                                 | 35–45                                                                             | 1)                                                                                 |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                 |
| Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk                                             | 180 | 2                                                                                 | 20–30                                                                             | 1)                                                                                 |
| Makroner, 24 stk                                                                  | 180 | 2                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                 |
| Muffins, 12 stk                                                                   | 170 | 2                                                                                 | 30–40                                                                             | 1)                                                                                 |
| Ikke-søt butterdeig, 20 stk                                                       | 180 | 2                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                 |
| Sandkjeks, 20 stk                                                                 | 150 | 2                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                 |
| Småterter, 8 stk                                                                  | 170 | 2                                                                                 | 20–30                                                                             | 1)                                                                                 |
| Grønnsaker, posjerte, 0,3 kg                                                      | 180 | 3                                                                                 | 35–45                                                                             | 1)                                                                                 |
| Vegetarisk omelett                                                                | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 6)                                                                                 |
| Middelhavsg grønnsaker, 0,7 kg                                                    | 180 | 4                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                 |

- 1) Bruk stekebrett eller langpanne
- 2) Bruk rist.
- 3) Bruk keramiske porsjonsformer på rist
- 4) Bruk flanform på rist.
- 5) Bruk bakeform på rist.
- 6) Bruk pizzaform på rist.

### 6.3 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

## 7. STELL OG RENGJØRING

### 7.1 Merknader om rengjøring

- Bruk et rengjøringsmiddel for metalloverflater.
- Bruk en ovnsrens som tar gjenstridige flekker.
- Bruk det flytende avkalkingsmiddelet som produsenten anbefaler for å fjerne kalksteinsrester.

- Fuktighet kan skape kondens inne i produktet eller på glasspanelene på døren. For å redusere kondens, la produktet stå på i 10 minutter før tilberedning. Ikke oppbevar mat i produktet i mer enn 20 minutter.
- Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

## 7.2 Fjerning av brettstignene

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

Hvis uttrekkbare 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. Det kan forårsake skade på ovnen eller skapet.

1. Sørg for at produktet er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør som ikke tåler varme fra ovnen.
3. Rengjør innsiden av ovnen og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.
4. Vri på knotten for matlagingsfunksjonene til  for å velge 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 | 2 h 30 min |

6. Vri på kontrollbryteren for å velge rengjøringsprogram og trykk på OK.
  7. Trykk på OK for å starte rengjøringen.
- Når rengjøringen starter, er døren til produktet lukket og lampen er av. Ikke start funksjonen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt. Displayet viser  til døren låses opp.
8. Etter rengjøring, dreii knotten for matlagingsfunksjoner til av-posisjon.
  9. Vent til produktet er kaldt og døren låses opp. Rengjør innsiden av ovnen med en myk klut og vann.

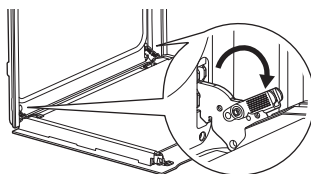
## 7.4 Rengjøringspåminnelse

Når  blinker på displayet etter tilberedning, varsler produktet om at det er på tide med pyrolytisk rengjøring. Du kan slå av påminnelsen i undermenyen: Innstillinger. Referer til Daglig bruk, Innstillinger.

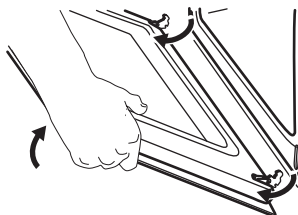
## 7.5 Fjerning og montering av døren

Du kan fjerne ovnsdøren og de innvendige glasspanelene for å rengjøre dem. Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

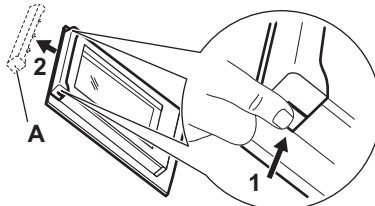
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.

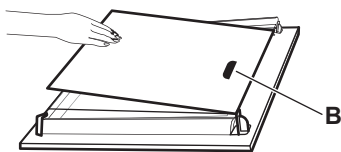


4. Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.
5. Hold i dørlisten A øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



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

Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
9. Etter rengjøring, installer glasspanelene og ovnsdøren.

Sørg for at du setter glasspanelene på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/

utskriften på siden av glasspanelet. Sonen med trykk **B** (hvis aktuelt) må vendes innover. Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

## 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.

### Bakre ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.
2. Rengjør glassdekselet.
3. Skifte ut lampen.
4. 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 strømforsyning, 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.

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

**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      | BP500B 949288136<br>NBU5P40SK 949498310,<br>NBU5P40SK 949498336<br>NBU5P40SM 949498311<br>OU5PB40ZSM 949498312<br>TU5PB40NSK 949498343<br>TU5PB40SK 949498337<br>TU5PB40SM 949498338<br>TU5PB40WSK 949498286 |
| Energieffektivitetsindeks | 61.2                                                                                                                                                                                                         |

|                                                            |                 |
|------------------------------------------------------------|-----------------|
| Energieffektivitetsklasse                                  | A++             |
| Energiforbruk med standard matmengde, over- og under-varme | 0.93 kWt/syklus |
| Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus           | 0.52 kWt/syklus |
| Antall ovner                                               | 1               |
| Varmekilde                                                 | Elektrisitet    |
| Volum                                                      | 72 l            |
| Ovnstyper                                                  | Innebygd ovn    |

|       |           |          |
|-------|-----------|----------|
| Masse | NB17AT27M | 31.9 kg  |
|       | ERROR     | ERROR kg |
|       | ERROR     | ERROR kg |
|       | ERROR     | ERROR kg |
|       | ERROR     | ERROR kg |
|       | ERROR     | ERROR kg |
|       | ERROR     | ERROR 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  |
| Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus | 20 min |

Produkt testet i henhold til: EN 50564.

## 9.3 Optimaliseringstips

- 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 (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 for å overholde krav til energieffektivitetsklasse og miljødesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1. Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning for at funksjonen ikke skal bli avbrutt og stekeovnen skal fungere under optimale forhold. Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen. For noen modeller tar det 30 s.
- Automatisk av-funksjon - av sikkerhetsgrunner vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tid hvis matlagingsfunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres. Still inn tilberedningstiden for å bruke en matlagingsfunksjon lenger. Automatisk Av-funksjon fungerer ikke med Utsatt start-funksjonen eller når lampen er på.
  - 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.....   | 41 |
| 2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....   | 42 |
| 3. PRODUKTBESKRIVNING.....     | 45 |
| 4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING..... | 45 |
| 5. DAGLIG ANVÄNDNING.....      | 46 |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 6. RÅD OCH TIPS.....            | 49 |
| 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 50 |
| 8. FELSÖKNING.....              | 52 |
| 9. ENERGIEFFEKTIVITET.....      | 52 |
| 10. MILJÖSKYDD.....             | 53 |

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 funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på rätt sätt.
- VARNING! 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 lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Produkten 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.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- 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

### **VARNING!**

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.
- Använd 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.
- Elinstallationer 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 kopplar in den i elnätet.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

### **Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:**

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

För kabeldelen, se den totala effekten på produktdekalen. Se även tabellen:

| Total effekt (W) | Kabelarea (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|------------------------------|
| max. 1 380       | 3x0.75                       |

| Total effekt (W) | Kabelarea (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|------------------------------|
| max. 2 300       | 3x1                          |
| max. 3 680       | 3x1.5                        |

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än den bruna fasen och de blå neutrala kablarna.

## 2.3 Använd

### **VARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Gör inga ändringar på denna produkt.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användning.
- 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.

### **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

### **WARNING!**

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 dörrrens glaspaneler är skadade, kontaktar 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, klabbighet, 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 glasrutorna.
- Ångor från pyrolytisk sugnar/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-ylor 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

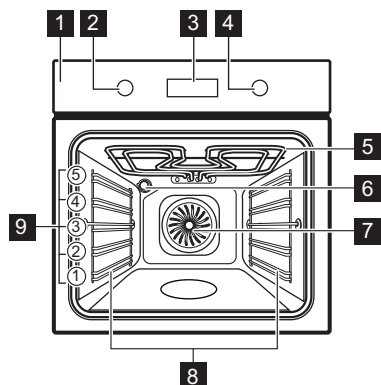
### **WARNING!**

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 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Ugnsstege, borttagbar
- 9 Hyllplaceringar

### 3.2 Kontrollpanel

|  |                                                                   |
|--|-------------------------------------------------------------------|
|  | Tryck på för att ställa in timerfunktioner.                       |
|  | Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Snabb uppvärmning |
|  | Tryck för att slå på och stänga av ugnslampor.                    |

Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Knapplås

OK Tryck på för att bekräfta ditt val.

### Indikeringar på displayen

Produkten är låst.

Undermeny: Tillagningshjälp.

Undermeny: Rengöring.

Undermeny: Inställningar

Snabbuppvärmning är aktiverad.

Tidur är aktiverad.

Tillagningstid är aktiverad.

Tidsfördröjd start är aktiverad.

Upp timer 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

Före den första användningen ska produkten förvärmas tom. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet.

1. Ta bort alla tillbehör och ugnsstegarna.
2. Ställ in varje funktion på maximal temperatur och låt produkten vara igång under angivna tider: 1 t, 15 min, 15 min. Se Daglig användning

3. Stäng av produkten och låt den svalna.
4. Rengör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Byt ut tillbehör och ugnsstegar.

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING

### 5.1 Tillagningsfunktioner

|  |                                                                |
|--|----------------------------------------------------------------|
|  | <b>Tillagning med varmluft:</b> Jämn bakning, mörhet, torkning |
|  | <b>Över-/undervärme:</b> Traditionell bakning                  |
|  | <b>Fryst mat:</b> Pommes frites, potatisklyftor, vårrullar     |
|  | <b>Pizza/Paj:</b> Pizza                                        |
|  | <b>Undervärme:</b> Baka kakor                                  |
|  | <b>Upptining:</b> Tina                                         |
|  | <b>Bakning med fukt:</b> Bakning                               |
|  | <b>Grill:</b> Rosta, grilla                                    |
|  | <b>Varmluftsgrillning:</b> Steka och bryna kött                |

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

### 5.2 Inställning: tillagningsfunktioner

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

» Snabbuppvärmning – håll ned för att förkorta tillagningstiden. Tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner. Fläkten kan slås på automatiskt.

### 5.3 Timer

1. Vrid vreden för att välja tillagningsfunktion 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. När timern går ut hörs signalen och tillagningen upphör.

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 Meny

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

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till . Displayen visar , , .
2. Vrid på kontrollvredet och välj ikonen för att öppna undermenyn. Tryck på OK.

### 5.5 Tillagningshjälp

Undermenyn Tillagningshjälp består av program som är utformade för särskilda rätter. Program inleds med en passande inställning. Du kan justera tid och temperatur under tillagning.

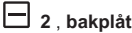
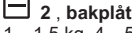
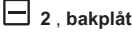
1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid på kontrollvredet för att välja . Tryck på OK.
3. Vrid på kontrollvredet för att välja en maträtt (P1 - P...). Tryck på OK.
4. Vrid på kontrollvredet för att justera vikten. Tillval är tillgängligt för utvalda maträtter. Tryck på OK.
5. Placera maten inuti produkten. Tryck på OK.

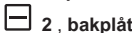
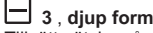
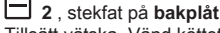
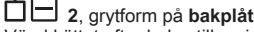
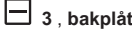
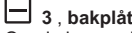
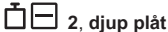
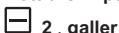
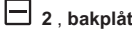
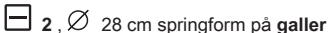
6. När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

## Undermeny: Tillagningshjälp

| Teckenförklaring                                                                 |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|  | Viktjustering är tillgänglig.           |
|  | Förvärm ugnen innan du börjar laga mat. |
|  | Ugnsnivå. Se Produktbeskrivning         |

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

|            |                                                           |                                                                                                                                                                        |
|------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b>  | <b>Rostbiff, rare</b>                                     |                                                                                       |
| <b>P2</b>  | <b>Rostbiff, medium</b>                                   | 1 – 1,5 kg, 4 – 5 cm tjock<br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                                                                         |
| <b>P3</b>  | <b>Rostbiff, well done</b>                                |                                                                                                                                                                        |
| <b>P4</b>  | <b>Biff, medium, 180 – 220 g per skiva, 3 cm tjocka</b>   | <br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                  |
| <b>P5</b>  | <b>Nötstek/bräserad (entrecote, fransyska) 1,5 – 2 kg</b> | <br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen. |
| <b>P6</b>  | <b>Rostbiff, rare<sup>1)</sup></b>                        |                                                                                       |
| <b>P7</b>  | <b>Rostbiff, medium<sup>1)</sup></b>                      | 1 – 1,5 kg, 4 – 5 cm tjock<br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                                                                         |
| <b>P8</b>  | <b>Rostbiff, well done<sup>1)</sup></b>                   |                                                                                                                                                                        |
| <b>P9</b>  | <b>Oxfile, rare<sup>1)</sup></b>                          |                                                                                     |
| <b>P10</b> | <b>Oxfile, medium<sup>1)</sup></b>                        | 0,5 – 1,5 kg, 5 – 6 cm tjock<br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                                                                       |
| <b>P11</b> | <b>Oxfile, well done<sup>1)</sup></b>                     |                                                                                                                                                                        |
| <b>P12</b> | <b>Kalvstek (t.ex. bog)</b>                               | <br>Tillsätt vätska. Täckt stek.                                                    |
| <b>P13</b> | <b>Fläskstek – hals eller bog, 1,5 – 2 kg</b>             | <br>Vänd köttet efter halva tillagningstiden.                                       |

|            |                                                           |                                                                                                                                                                                 |
|------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P14</b> | <b>Pulled pork<sup>1)</sup>, 1,5 – 2 kg</b>               | <br>Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.                       |
| <b>P15</b> | <b>Fläskkarré, 1 – 1,5kg, 5 – 6 cm tjock</b>              |                                                                                                |
| <b>P16</b> | <b>Revbensspjäll, 2 – 3kg, använd råa, 2 – 3 cm tunna</b> | <br>Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden. |
| <b>P17</b> | <b>Lammfiol med ben, 1,5 – 2 kg, 7 – 9 cm tjock</b>       | <br>Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.                                 |
| <b>P18</b> | <b>Hel kyckling, 1 – 1,5 kg, färsk</b>                    | <br>Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.                       |
| <b>P19</b> | <b>Halv kyckling, 0,5 – 0,8 kg</b>                        |                                                                                                |
| <b>P20</b> | <b>Kycklingbröst, 180 – 200 g per styck</b>               | <br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.                                            |
| <b>P21</b> | <b>Kycklinglår, färska</b>                                | <br>Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.     |
| <b>P22</b> | <b>Anka, hel, 2 – 3 kg</b>                                | <br>Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.                       |
| <b>P23</b> | <b>Gås, hel, 4 – 5 kg</b>                                 | <br>Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.                 |
| <b>P24</b> | <b>Köttfärslimpa, 1 kg</b>                                |                                                                                              |
| <b>P25</b> | <b>Hel fisk, grillad, 0,5 – 1 kg per fisk</b>             | <br>Fyll fisken med smör, kryddor och örter.                                                 |
| <b>P26</b> | <b>Fiskfile</b>                                           |                                                                                              |
| <b>P27</b> | <b>Cheesecake</b>                                         |                                                                                              |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P28</b> | <b>Äppelkaka</b><br> <b>3</b> , bakplåt                                                                                                                                                                                  |
| <b>P29</b> | <b>Äppeltarte</b><br> <b>2</b> , pajform på <b>galler</b>                                                                                                                                                                |
| <b>P30</b> | <b>Äppelpaj</b><br> <b>1</b> , Ø 22 cm pajform på <b>galler</b>                                                                                                                                                          |
| <b>P31</b> | <b>Brownies</b> , 2 kg deg<br> <b>3</b> , djup form                                                                                                                                                                      |
| <b>P32</b> | <b>Muffins</b><br> <b>3</b> , muffinsbricka på <b>galler</b>                                                                                                                                                             |
| <b>P33</b> | <b>Sockerkaka</b><br> <b>2</b> , brödform på <b>galler</b>                                                                                                                                                               |
| <b>P34</b> | <b>Bakad potatis</b> , 1 kg<br> <b>2</b> , bakplåt<br>Använd hela potatisar med skalet på.                                                                                                                               |
| <b>P35</b> | <b>Klyftor</b> , 1 kg<br> <b>3</b> , bakplåt täckt med bakplåtspapper<br>Skär potatisen i bitar.                                                                                                                         |
| <b>P36</b> | <b>Grillade grönsaker</b> , 1 – 1,5 kg<br> <b>3</b> , bakplåt täckt med bakplåtspapper<br>Skär grönsakerna i bitar.                                                                                                      |
| <b>P37</b> | <b>Kroketter, frysta</b> , 0,5 kg<br> <b>3</b> , bakplåt                                                                                                                                                                 |
| <b>P38</b> | <b>Pommes frites, frysta</b> , 0,75 kg<br> <b>3</b> , bakplåt                                                                                                                                                            |
| <b>P39</b> | <b>Lasagne med kött / vegetarisk med torra lasagneplattor</b> , 1 – 1,5 kg<br> <b>2</b> , grytform på <b>galler</b>                                                                                                      |
| <b>P40</b> | <b>Potatisgratäng (rå potatis)</b> 1 – 1,5 kg<br> <b>1</b> , grytform på <b>galler</b><br>Vänd rätten efter halva tillagningstiden.                                                                                     |
| <b>P41</b> | <b>Färsk pizza, tunn</b><br>  <b>2</b> , bakplåt täckt med bakplåtspapper                                                           |
| <b>P42</b> | <b>Färsk pizza, tjock</b><br>  <b>2</b> , bakplåt täckt med bakplåtspapper                                                          |
| <b>P43</b> | <b>Quiche</b><br> <b>2</b> , bakform på <b>galler</b>                                                                                                                                                                  |
| <b>P44</b> | <b>Baguette / ciabatta / ljust bröd</b> , 0,8 kg<br>  <b>2</b> , bakplåt täckt med bakplåtspapper<br>Mer tid behövs för ljust bröd. |

**Fullkornsbröd / rågbröd / mörkt bröd**, 1 kg  
**P45**   **2**, bakplåt täckt med bakplåtspapper / brödform på **galler**

1) Lågtemperaturlagning.

## 5.6 Inställningar

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid på kontrollvredet för att välja .  
Tryck på OK.
3. Vrid kontrollvredet för att välja inställning.  
Tryck på OK.
4. Vrid på kontrollvredet för att justera värdet. Tryck på OK.
5. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till avstängningspositionen Meny för att avsluta.

### Undermeny: Inställningar

|           | Inställning                  | Värde                           |
|-----------|------------------------------|---------------------------------|
| <b>01</b> | Klockslag                    | Ändra                           |
| <b>02</b> | Ljusstyrka för display       | 1 - 5                           |
| <b>03</b> | Knappljud                    | 1 – pip, 2 – klick, 3 – ljud av |
| <b>04</b> | Ljudsignal volym             | 1 - 4                           |
| <b>05</b> | Upptimer                     | På/Av                           |
| <b>06</b> | Lätt                         | På/Av                           |
| <b>07</b> | Snabbuppvärmning             | På/Av                           |
| <b>08</b> | Påminnelse om rengöring      | På/Av                           |
| <b>09</b> | Demoläge                     | Aktiveringskod: 2468            |
| <b>10</b> | Programversion               | Kontrollera                     |
| <b>11</b> | Återställ alla inställningar | Ja/Nej                          |

## 5.7 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.

 – håll intryckt för att slå på och av funktionen.

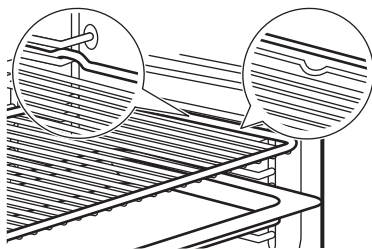
En ljudsignal hörs.  – blinkar 3 gånger när låset aktiveras. Luckan är spärrad.

## 5.8 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.

För in tillbehöret (gallerhyllan/brickan) mellan ugnsstegens ledskenor. Se till att hyllan rör vid baksidan av ugnen invändigt och att fötterna pekar nedåt. En liten fördjupning upptill ökar säkerheten och ger lutningsskydd. Kanten runt hyllan förhindrar att köksredskap glider av hyllan.



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 droppande vätskor.

## 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  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Vetebullar, 16 st                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 20–30                                                                             | 1)                                                                                 |
| Frallor, 9 st                                                                     | 180 | 2                                                                                 | 30 – 40                                                                           | 1)                                                                                 |
| Fryst pizza, 0,35 kg                                                              | 220 | 2                                                                                 | 10–15                                                                             | 2)                                                                                 |
| Rulltårta                                                                         | 170 | 2                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                 |
| Brownie                                                                           | 175 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                 |
| Sufflé, 6 st                                                                      | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 3)                                                                                 |
| Sockerkaksbotten                                                                  | 180 | 2                                                                                 | 15–25                                                                             | 4)                                                                                 |
| Viktoriakaka                                                                      | 170 | 2                                                                                 | 40–50                                                                             | 5)                                                                                 |
| Pocherad fisk, 0,3 kg                                                             | 180 | 3                                                                                 | 20–25                                                                             | 1)                                                                                 |
| Hel fisk, 0,2 kg                                                                  | 180 | 3                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                 |
| Fiskfilé, 0,3 kg                                                                  | 180 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 6)                                                                                 |
| Pocherat kött, 0,25 kg                                                            | 200 | 3                                                                                 | 35–45                                                                             | 1)                                                                                 |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                 |
| Småkakor, 16 st                                                                   | 180 | 2                                                                                 | 20–30                                                                             | 1)                                                                                 |
| Macaroons, 24 st                                                                  | 180 | 2                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                 |
| Muffins, 12 st                                                                    | 170 | 2                                                                                 | 30 – 40                                                                           | 1)                                                                                 |
| Matpaj, 20 st                                                                     | 180 | 2                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                 |
| Mördegsakor, 20 st                                                                | 150 | 2                                                                                 | 25–35                                                                             | 1)                                                                                 |

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Tarteletter, 8 st                                                                 | 170 | 2                                                                                 | 20–30                                                                             | 1)                                                                                |
| Pocherade grönsaker, 0,4 kg                                                       | 180 | 3                                                                                 | 35–45                                                                             | 1)                                                                                |
| Vegetarisk omelett                                                                | 200 | 3                                                                                 | 25–30                                                                             | 6)                                                                                |
| Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg                                                        | 180 | 4                                                                                 | 25–30                                                                             | 1)                                                                                |

1) Använd långpanna eller djup form.

2) Använd gallret.

3) Använd keramiska portionsformar på galler.

4) Använd brylépuddingform på galler.

5) Använd gratängform på galler.

6) Använd pizzaform på galler.

## 6.3 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

## 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

### 7.1 Anvisning för rengöring

- Använd en rengöringslösning avsedd för rengöring av metallytor.
- Använd ett speciellt ugsnrengöringsmedel för svåra fläckar.
- Använd det flytande avkalkningsmedel som rekommenderas av tillverkaren för att ta bort kalkrester.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på dörrglaspanelerna. För att minska kondensen låter du produkten vara igång i 10 minuter innan du lagar mat. Förvara inte mat i produkten längre tid än 20 minuter.
- Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.

### 7.2 Ta bort ugsnstegarna

- Se till att ugnen är kall.
- Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
- Dra den bakre änden av ugsnstegen bort från sidoväggen och ta bort den.
- 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 eller skåpet.

- Se till att ugnen är kall.
- Ta bort alla icke pyrolysisbeständiga tillbehör från ugnen.
- Rengör ugnen invändigt och innerglaset på luckan med varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
- Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppna Meny.
- 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 | 2 h 30 min |

- Välj rengöringsprogram med funktionsvredet och tryck på OK.
- Tryck på OK för att starta rengöringen. När rengöringen startar, låses luckan och lampan släcks. Starta inte funktionen om du inte har stängt ugsnsluckan ordentligt. Tills luckan låses upp visar displayen .
- Efter rengöring vrid du vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge.

9. Vänta tills produkten är sval och luckan låses upp. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa och vatten.

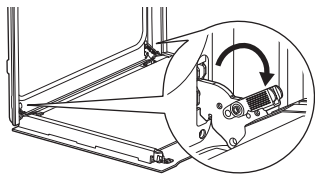
## 7.4 Påminnelse om rengöring

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

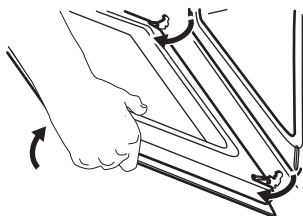
## 7.5 Demontering och montering av luckan

Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glaspanelerna för rengöring. Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

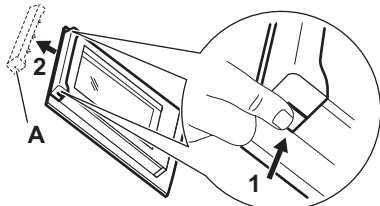
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



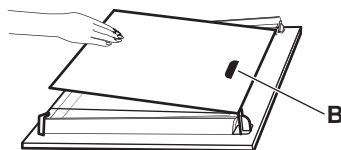
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra för att ta bort luckan från ugnen.



4. Lägg luckan på en mjuk trasa på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten **A** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämlåset.



6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan. Se till att glaspanelerna glider i skårorna hela vägen ut.



8. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.
9. Efter rengöring, montera glaspanelerna och ugnsluckan.

Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna i rätt ordning. Kontrollera symbolen på glaspanelens kant. Området med tryck **B** (om sådant finns) måste vara vänt mot ugnens insida. Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

## 7.6 Byte av LED-lampa

Koppla ur produkten från elnätet och vänta tills den svalnat.

Byt ut lampan mot en passande som är värmeständig upp till 300 °C.

### Bakre 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.
- Knapplös är aktiverad.
- Automatisk avstängning är aktiverad.

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

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

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

**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                                        | BP500B 949288136<br>NBU5P40SK 949498310,<br>NBU5P40SK 949498336<br>NBU5P40SM 949498311<br>OU5PB40ZSM 949498312<br>TU5PB40NSK 949498343<br>TU5PB40SK 949498337<br>TU5PB40SM 949498338<br>TU5PB40WSK 949498286 |
| Energieffektivitetsindex                                   | 61.2                                                                                                                                                                                                         |
| Energieffektivitetsklass                                   | A++                                                                                                                                                                                                          |
| Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge | 0.93 kWh/cykel                                                                                                                                                                                               |
| Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge | 0.52 kWh/cykel                                                                                                                                                                                               |
| Antal kaviteter                                            | 1                                                                                                                                                                                                            |
| Värmekälla                                                 | Elektricitet                                                                                                                                                                                                 |
| Volym                                                      | 72 l                                                                                                                                                                                                         |
| Typ av ugn                                                 | Inbyggd ugn                                                                                                                                                                                                  |

|       |           |          |
|-------|-----------|----------|
| Massa | NB17AT27M | 31.9 kg  |
|       | ERROR     | ERROR kg |
|       | ERROR     | ERROR kg |
|       | ERROR     | ERROR kg |
|       | ERROR     | ERROR kg |
|       | ERROR     | ERROR kg |
|       | ERROR     | ERROR kg |
|       | ERROR     | ERROR kg |

Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-1.

### 9.2 Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

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

Produkten har testats enligt: EN 50564.

### 9.3 Optimeringstips

- 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 (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 under optimala förhållanden. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt. I vissa modeller tar det 30 sek.
- Automatisk avstängning – av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras. Ställ in tillagningstiden för att använda en tillagningsfunktion längre. Automatisk avstängning gäller inte med Tidsfördröjd start-funktionen eller när lampan är på.
  - 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.







701140154-B-342026