



BBS8802B

BFS8800T

BFS8802M

BKB8S8B0

BKH8S8M0

FI Käyttöohje | **Höryuuni**

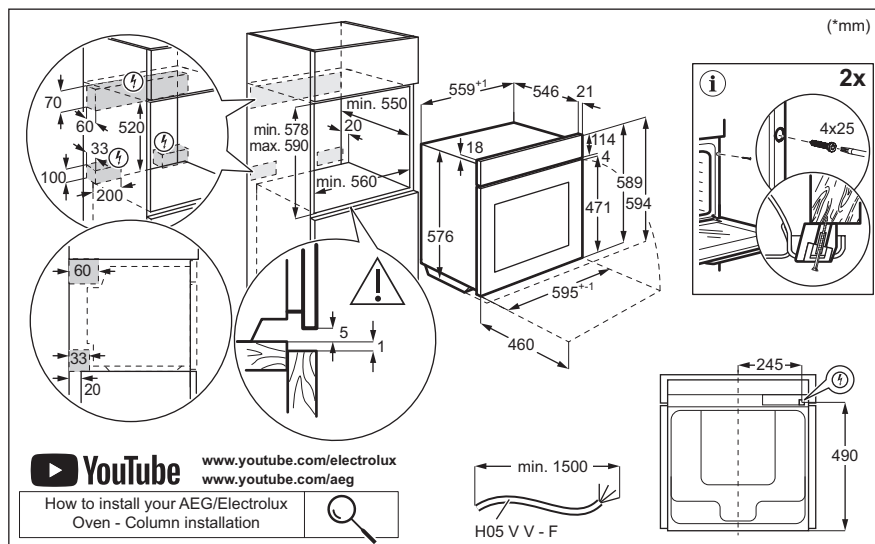
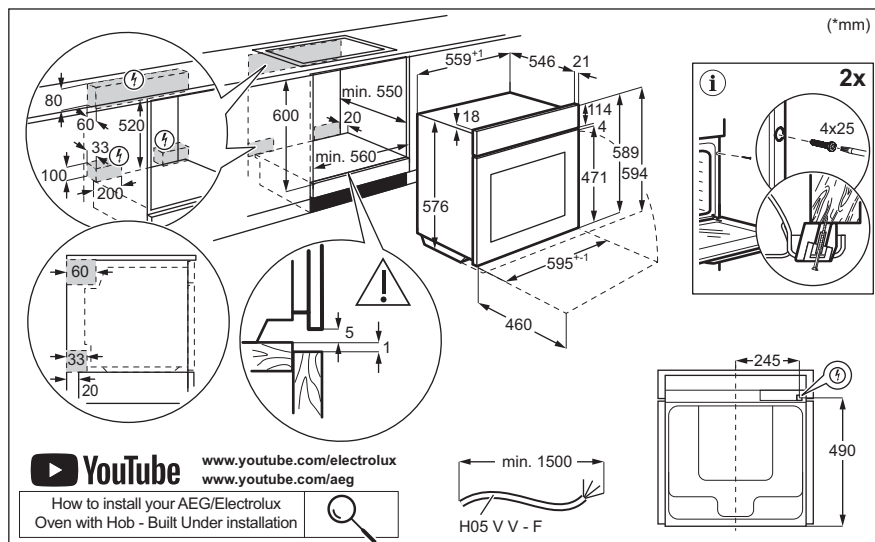
3

SV Bruksanvisning | **Ångugn**

30



ASENNUS / INSTALLATION



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



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.aeg.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. TUOTEKUVAUS.....	8
4. KÄYTTÖPANEELI.....	8
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	9
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
7. LISÄTOIMINNOT.....	16
8. KELLOTOIMINNOT.....	17
9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ.....	18
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	19
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	22
12. VIANMÄÄRITYS.....	25
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	27
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	29

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

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

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

1.2 Yleinen turvallisuus

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

- **VAROITUS:** Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että

laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

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

- Älä jaa Wi-Fi-salasanaasi muille.



VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Huolto ja puhdistus



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt. On olemassa riski, että lasipaneelit voivat särkyä.
- Vaihda rikkoutuneen tilalle heti uusi ehjä lasipaneeli. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

- ole varovainen, kun irrotat luukun laitteesta. Ovi on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Höyrytoiminto



VAROITUS!

Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

- Laitteesta tuleva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
 - Avaa laitteen luukku varoen toiminnon ollessa toiminnassa. Höyry saattaa tällöin päästä ulos.
 - Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon käytön jälkeen.

2.6 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä

varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

2.7 Huolto

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

2.8 Hävittäminen



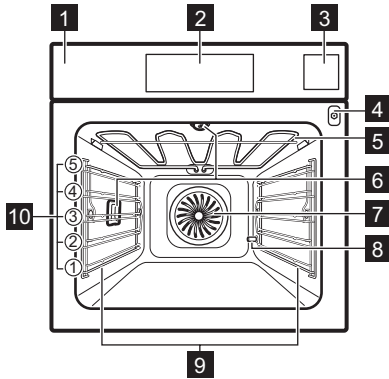
VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus



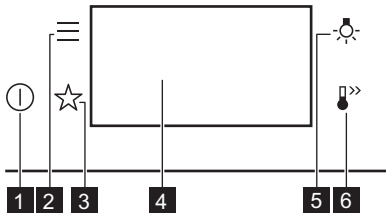
- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Vesisäiliö
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Putken poistokohdan kalkinpoisto
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Kannatintaso

3.2 Varusteet

- **Paistoritilä**
Kakkuvuolle, uuninkestäville astioille, paisto-/keittoastioille.
- **Leivinpelti**
Kosteille kakuille, leivonnaisille, leivälle, suurille paisteille, pakasteaterioille ja tippuvien nesteiden, esim. rasvan, keräämiseen, kun ruokaa paahdetaan paistoritilällä.
- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **Paistolämpömittari**
Ruoan sisälämpötilan mukaan tapahtuvan kypsennyksen säätäminen.
- **Teleskoopikannattimet**
Peltien ja ritilän helpompaan asentamiseen ja poistamiseen.
- **Höyrysetti**
Yksi rei'ittämätön ja yksi rei'itetty ruoka-astia. Höyrysetti valuttaa lauhdeveden ruoasta pois höyrykypsennyksen aikana. Käytä sitä vihannesten, kalan ja kananrintapalan valmistamiseen. Setti ei sovi elintarvikkeille, joiden tulee kypsyä vedessä (esim. riisi, maissipuuro, pasta).

4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

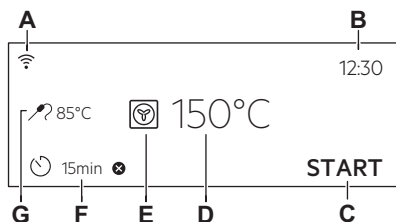


- 1 Päällä / Käynnistä ja sammuta laite painamalla pitkään.

2	Valikko	Luettelo laitteen ominaisuuksista ja asetuksista.
3	Suosikit	Luettelo suosikkiasetuksista.
4	Näyttö	Ilmoittaa laitteen nykyiset asetukset.
5	Lampun kytkin	Kytke valo päälle ja pois päältä.
6	Pikakuuminen	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä: Pikakuuminen:

4.2 Näyttö

Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.



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

Näytön merkkivalot

- OK Valinnan/asetuksen vahvistaminen.
- < Valikossa siirtyminen takaisin yhden tason verran.

Näytön merkkivalot

- ↶ Viimeisen toiminnon peruuttaminen.
- ☐ Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.
- 🔔 Äänimerkki aktivoituu.
- 🔔 Äänimerkki ja kypsennyksen lopetustoiminto aktivoituvat.
- 🔔 Vain ponnahdusviesti aktivoituu.
- 🕒 Ajustettu käynnistyminen on kytketty toimintaan.
- ✕ Asetuksen peruuttaminen.
- 📶 Wi-Fi-yhteys -yhteys on kytketty päälle.
- 📶 Etäohjaus on kytketty päälle.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Ensimmäinen yhteys

Näytössä näkyy tervetulo- ja ensimmäisen yhteyden muodostamisen jälkeen.

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

5.2 Langaton yhteys

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

- langaton verkko Internet-yhteydellä
 - samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen
1. Lataa sovellus skannaamalla käyttöoppaan takakannessa oleva QR-koodi. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.
 2. Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
 3. Käynnistä laite.

4. Paina . Valitse: Asetukset / Yhteysasetukset.

5. – kytke päälle tai pois päältä liu'uttamalla tai painamalla: Wi-Fi-yhteys: Laitteen langaton moduuli käynnistyy 90 s kuluessa.



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

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

5.3 Ohjelmistolisenssit

Tämän tuotteen ohjelmisto sisältää komponentteja, jotka perustuvat ilmaisohjelmistoihin ja avoimen lähdekoodin ohjelmistoihin. AEG kiitollisena ilmoittaa, että kehittämisprojektissa on käytetty avoimen lähdekoodin ohjelmistoja ja robotiikkayhteisöjen osallistumista.

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen komponentteja, joiden käyttöoikeusehdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä kaikki ao. tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeusehdot, vieraile sivustoilla: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (kansio NIUS).

5.4 Esikuumennus ja puhdistus

Ennen ensimmäistä käyttökertaa ja elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutumista tyhjä laite täytyy esikuumentaa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

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

5.5 Asetus: Veden kovuus

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

Käytä testiliuskaa tai ota yhteyttä paikalliseen vesiyhtiöön tarkastaaksesi veden kovuuden.

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

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

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

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

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

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Uunitoiminnot

VAKIOTOIMINNOT

	Grilli Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
	Teho grillaus Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
	Kiertoilma Lihan ja kakkujen paistaminen. Aseta matalampi lämpötila kuin Ylälämpö + alalämpö -toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.
	Pakasteet Täydellinen valmisruokiin (esim. ranskalaiset, kroketit tai kevätsämpylät).
	Ylä + alalämpö Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
	Pizza-toiminto Sopii parhaiten pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.
	Alalämpö Valitse tämä toiminto kypsennyksen jälkeen, jotta ruoka ruskistuu tarvittaessa enemmän pohjalla. Käytä alinta kannatin-tasoa.



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

EKSTRAT

	Säilöntä Kun haluat säilöä vihanneksia ja hedelmiä, aseta purkit vedellä täytetylle leivinpelleille. Käytä samankokoisia kuumuutta kestäviä purkkeja, joissa on bajonetti- tai kierrekorkit. Käytä alinta kannatin-tasoa.
	Kuivattaminen Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus. Jotta kostea ilma poistuisi ja hedelmät kuivuisivat paremmin, uunin luukku kannattaa avata silloin tällöin kuivausprosessin aikana.



Jogurttitoiminto

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



Lautasten lämmitys

Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.



Sulatus

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



Gratinointi

Ruokalajeille kuten lasagne ja perunagratiini. Gratinointi ja ruskistus.



Matalalämpö

Matalalämpökypsennystoiminto. Ihanteellinen herkkien ruokien (esim. naudan-, vasikan- tai karitsanlihan) valmistamiseen.



Lämpimänä pito

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



Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kostea kiertoilma.

HÖYRY



Steamify

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



SousVide-ruoanlaitto

Toiminnon nimi viittaa kypsennysmenetelmään, jossa käytetään tiivistettyä muovipussia matalalla lämpötilalla. Katso lisätietoa jäljempänä olevasta "SousVide-kypsennys" -osiosta sekä ruoanvalmistustaulukkoja sisältävästä luvusta "Neuvoja ja vinkejä".



Lämmitys höyryllä

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



Leipä

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



Taikinan nostatus

Nopeuttaa hiivataikinan kohoamista. Peittää taikinan pinta kuivumisen estämiseksi.



Voimakas höyry

Vihannesten, lisäkkeiden tai kalan höyryttämiseen.



Korkea kosteus

Tämä toiminto soveltuu herkkien ruokalaisten kypsentämiseen, kuten vanukaille, piirakoille ja kalalle.



Keskitasen kosteus

Toiminto sopii haudutetun ja muhennetun lihan ja sekä leivän että leivonnaisten ja hiivataikinan valmistamiseen. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, leivonnaisten hiivataikinasta tulee puolestaan rapeaa ja kiiltävää pintaista.



Matala kosteus

Toiminto soveltuu lihalle, lintupaistille, uuniruoille ja padoille/paistoksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa sekä samalla rapea pintaista.

6.2 Huomautus: Kosteaa kiertoilma

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

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

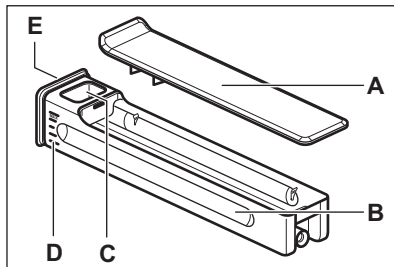
Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

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

6.3 Asetus: Uunitoiminnot

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

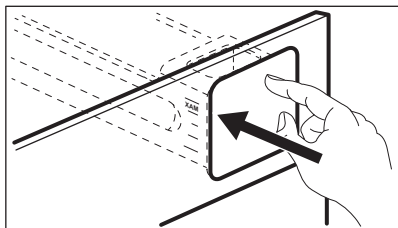
6.4 Vesisäiliö



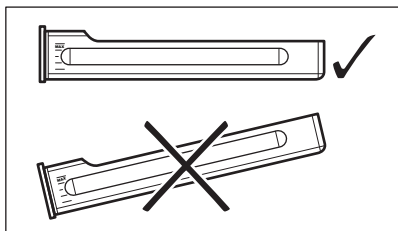
- A. Kansi
- B. Säiliö
- C. Vedenottoaukko
- D. Asteikko
- E. Etukansi

6.5 Käyttäminen: Vesisäiliö

1. Paina vesisäiliön kantta.



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



4. Aseta täytetty vesisäiliö paikalleen.



HUOMIO!

Pidä vesisäiliö erossa kuumilta pinnoilta.

6.6 Asetus: Steamify - Höyrytoiminnot

1. Käynnistä laite. Valitse uunitoiminnon symboli ja siirry alavalikkoon sitä painamalla.
2. Paina . Aseta höyryuunitoiminto.
3. Paina OK. Lämpötila-asetukset näkyvät näytöllä.
4. Aseta lämpötila. Höyryuunitoiminnon tyyppi määräytyy asetetun lämpötilan mukaan:
 - a. **Höyrytys** 50 - 100 °C - vihannesten, viljalajien, palkokasvien, äyriäisten ja kalan, terriinien ja lusikalla syötävien jälkiruokien höyrytykseen.
 - b. **Haudutus höyryllä** 105 - 130 °C - haudutetun lihan tai kalan, leivän ja lintupaistin sekä juustokakkujen ja patojen/paistosten valmistamiseen.

- c. **Ruskistus höyryllä** 135 - 150 °C - lihan, pataruokien, täytettyjen vihannesten, kalan sekä laattikoruokien valmistamiseen. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, sekä samalla rapeapintaista. Jos ajastin asetetaan, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana kevyttä gratinointia varten.
- d. **Paattaminen ja leipominen höyryllä** 155 - 230 °C - paistettujen ruokien, liharuokien, kalaruokien, lintupaistin, täytettyjen voitaikinaruokien, piirakoiden, muffinsien, laattikoruokien, vihannesten sekä leivonnaisten valmistamiseen. Jos ajastin asetetaan ja ruoka asetetaan ensimmäiselle alatasolle, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana rapean pohjan luomiseksi.

5. Paina OK.
6. Paina vesisäiliön kantta avataksesi ja irrottaaksesi sen.
7. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä enimmäistasoon saakka (noin 950 ml). Käytä vesisäiliössä olevaa asteikkoa. Vesimäärä riittää noin 50 min ajaksi.



VAROITUS!

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

8. Pyyhi vesisäiliön ulkopuoli tarvittaessa pehmeällä liinalla. Työnnä vesisäiliö alkuasentoonsa.
9. Paina START . Höyryä alkaa näkyä noin kahden min kuluttua. Kun laite on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
10. Kun vesi on loppumaisillaan vesisäiliöstä, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä vesisäiliö. Jäähdytyspuhallin toimii nopeammin höyrytoiminnon lopussa höyryn poistamiseksi.

- 11. Sammuta laite.
- 12. Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen kalkkijäämien muodostumisen välttämiseksi.
- 13. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Jäännösvesi voi kondensoitua uunin sisätilaan.
- 14. Kun laite on jäähtynyt, kuivaa uunin sisäpuoli pehmeällä liinalla.

 **VAROITUS!**

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

6.7 Asetus: SousVide-ruoanlaitto

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

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

6.8 Valikko

Paina  siirtyäksesi valikkoon.

Valikon kohta	Sovellus
Avustava ruoanvalmistus	Listaa automaattiset ohjelmat
Puhdistus	Listaa puhdistusohjelmat
Suosikit	Listaa omat ohjelmat
Lisätoiminnot	Laitteen asetuksien määrittäminen.

Valikon kohta		Sovellus
Asetukset	Yhteysasetukset	Verkkoasetusten konfigurointi
	Käyttöönottoasetukset	Laitteen asetuksien määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversi- on ja kokoonpanon.

Alavalikko toiminnolle: Puhdistus

Alavalikko	Sovellus
Kuivaus	Kosteuden poistaminen uunitilasta höyrytoimintojen käyttämisen jälkeen.
Höyrypuhdistus	Kevyt puhdistus.
Höyrypuhdistus Plus	Perusteellinen puhdistus.
Kalkinpoisto	Kalkkijäämien poistaminen höyrykehittimen virtapiiristä.
Huuhtelu	Höyrykehittimen virtapiirin puhdistus. Käytä huuhtelua höyrytoiminnon usein toistuvan käytön jälkeen.

Alavalikko toiminnolle: Lisätoiminnot

Alavalikko	Käyttökohde
Univalo	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen.
Pikakuumenus	Lyhentää lämpenemisaikaa. Käytettävissä vain joissakin uunitoiminnoissa.
Muistutus Puhdistamisesta	Kytkee muistutuksen päälle ja pois päältä.
Digitaalisen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.

Alavalikko toiminnolle: Yhteysasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Wi-Fi-yhteys	Ota käyttöön ja poista käytöstä: Wi-Fi-yhteys:

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

Alavalikko toiminnolle: Käyttöönottoasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Kieli	Aseta laitteen kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.
Painikeäänet	Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavista: ①.
Äänenvoimakkuus	Asettaa painikeääniä ja signaalien äänenvoimakkuuden.
Veden kovuus	Asettaa veden kovuuden tason.
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

Alavalikko toiminnolle: Huolto

Alavalikko	Kuvaus
Demo-toiminto	Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468
Ohjelmistoversio	Ohjelmistoversiota koskevia tietoja.
Palauta tehdasasetukset	Palauttaa tehdasasetukset.

6.9 Asetus: Avustava ruoanvalmistus.

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

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

- Puoliraaka
- Keskitaso
- Kypsä

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit kypsennää myös Painoautomaatti-toiminnolla.

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

7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Suosikit ☆

Voit tallentaa jopa 3 suosikkiasetusta, kuten uunitoiminnon ja kypsennysajan.

1. Käynnistä laite.
2. Valitse haluamasi asetus.
3. Paina 
4. Valitse: Suosikit / Tallenna nykyiset asetukset.
5. Lisää asetus luetteloon painamalla+: Suosikit.
6. Paina OK.

↶ - nollaa asetus painamalla.

⊗ - peruuta asetus painamalla.

7.2 Toiminnon lukitus

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

1. Kytke laite päälle.
2. Aseta lämmitystoiminto.
3. ☆,  – paina samanaikaisesti toiminnon käynnistämiseksi.

☆,  – paina samanaikaisesti, jos haluat käynnistää toiminnon.

7.3 Lapsilukko

Toiminto estää laitteen tahattoman käynnistämisen.

1. Käynnistä laite.
2. Paina 
3. Valitse Lisätoiminnot / Lapsilukko.
4. Paina koodikirjaimia aakkosjärjestyksessä.

Lapsilukko on otettu käyttöön.

Kun toiminto on käytössä, pääset käyttämään seuraavia toimintoja: Ajastin , Wi-Fi-yhteys ja lamppu ovat käytettävissä.

Laitteen käytön mahdollistamiseksi valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä.

7.4 Automaattinen virrankatkaisu

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

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

Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuaajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika. Katso luku "Kellotoiminnot".

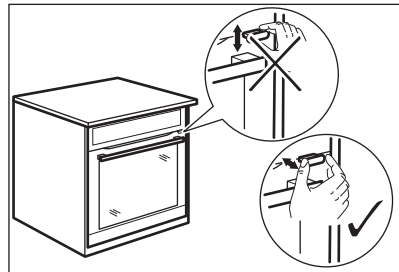
Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Lopetus.

7.5 Jäähdytyspuhallin

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

7.6 Mekaanin luukun lukko

Uuden laitteen luukku ei ole lukossa.



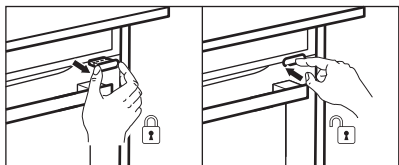
HUOMIO!

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

7.7 Mekaanisen luukun lukituksen käyttö

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

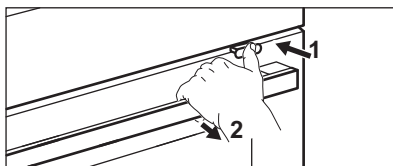
Luukun avaus: paina luukun lukitus takaisin paneeliin.



Luukku voidaan avata, kun luukun lukitus on päällä.

1. Paina luukun lukitusta kevyesti.

2. Avaa luukku vetämällä sen kahvasta.



Varmista luukku sulkieksasi, että luukun lukitus pysyy kiinni.

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoimintojen kuvaus

Toiminto	Kuvaus
Ajastin	Kypsennysajan asettaminen. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Voit määrittää, mitä tapahtuu, kun aika on kulunut umpeen, valitsemalla haluamasi: Lopeta toiminto.
Lopeta toiminto	Äänimerkki – kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä. Äänimerkki ja uunin sammutus – kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto kytkeytyy pois päältä. Vain huomautusviesti näytöllä – kun aika on kulunut, ilmoitus tulee näkyviin näytöllä. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä.
Ajastettu käynnistyminen	Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättymisen siirtäminen.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
Ajastin	Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Voit kytkeä toiminnon päälle ja pois päältä. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.

8.2 Asetus: Kellonaika

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

4. Paina OK.

8.3 Asetus: Ajastin

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
 2. Paina
 3. Aseta aika.
- Voit valita haluamasi lopetustoiminnon painamalla ● ● ● .

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

Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %, eikä ruoka ole vielä valmis. Voit myös muuttaa uunitoimintoa. Pidennä kypsennysaikaa painamalla **+1min**.

8.4 Asetus: Ajastettu käynnistyminen

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

8.5 Asetus: Ajastin

1. Paina
2. Paina ● ● ● .
3. Paina: Ajastin.
4. Liu'uta tai paina , niin voit nähdä toiminta-ajan päänäytöllä.

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

8.6 Ajastimen asetusten muuttaminen

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

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

9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ

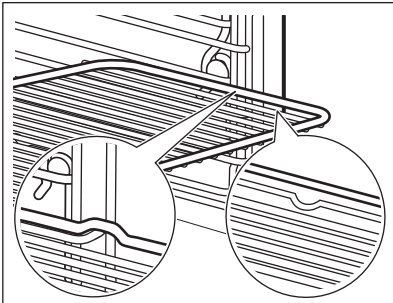
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Lisävarusteiden asennus

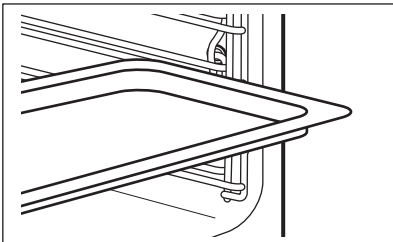
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Paistoritilä



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

Leivinpelti / Syvä pannu



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

9.2 Paistolämpömittari

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

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

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

Suositukses:

- Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.
- Älä käytä sitä nestemäisiin ruokiin.
- Kypsennyksen aikana ruoka-anturin neula on oltava täysin työnnettynä ruokaan.

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

Kypsennys toiminnolla: Paistolämpömittari

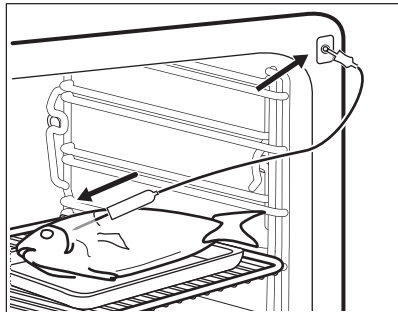
VAROITUS!

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

1. Kytke laite päälle.
2. Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. Paistolämpömittarin asettaminen ruoan sisään:

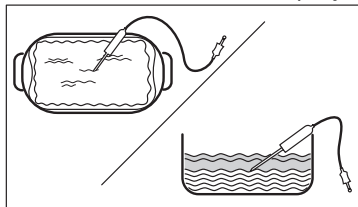
Liha-, lintu- ja kalaruoka

Aseta paistolämpömittarin neula kokonaan lihan tai kalan paksuimpaan kohtaan.



Padat/paistokset

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



4. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Katso luku "Tuotteen kuvaus".

Senhetkinen paistolämpömittarin lämpötila näkyy näytössä.

5. - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. ● ● ● - paina asettaaksesi haluamasi valinnan:
 - Äänimerkki – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
 - Äänimerkki ja uunin sammutus – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.
7. Valitse lisätoiminto ja siirry päänäytölle painamalla toistuvasti painiketta OK.
8. Paina START.
9. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.
10. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

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

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

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

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

Katso energiansäästövinkejä luvusta "Energiätehokkuus".

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

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila
	Varusteet
	Lokero (Gastronorm)
	Paino (kg)
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

10.2 Kosteaa kiertoilma – suositellut varusteet

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

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

10.3 Kosteaa kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

		°C		
Makeat sämpylät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	180	2	15 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	15 - 25
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kpl	leivinpelti tai uunipannu	160	2	25 - 35
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	140	2	15 - 25
Pikkutortut, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	15 - 25

10.4 Tiedoksi testauslaitoksille

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

Paistaminen yhdellä kannatintasolla

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

1) 2 vuokaa vinottain (Ø 20 cm). Oikeanpuoleinen asetetaan vasemmanpuoleista edemmäksi.

2) Esikuumenna tyhjä laite.

3) Esikuumenna laitetta 5 min.

Paistaminen useilla kannatintasoilla

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

1) Esikuumenna tyhjä laite.

10.5 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit toiminnolle: Voimakas höyry.

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

Aseta lämpötilaksi 100 °C.

				
Parsakaali 1) 2)	2/3 Höyrysarja, rei'itetty	0.3	3	8 - 9
Parsakaali 1) 2)	2/3 Höyrysarja, rei'itetty	maks.	3	10 - 11

				
Herneet, pakastetut 2)	2 x 2/3 Höyrysarja, rei'itetty	2 x 1,5	2 ja 4	Kunnes lämpötila kylmimmässä kohdassa saavuttaa arvon 85 °C.

- 1) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Älä käytä toimintoa: Pikakuumennus.
- 2) Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.

Lisää höyrytysreseptejä

				°C	
Yhdistelmäruoan höyrytys (2 annosta) 1)	Voimakas höyry	Gastronorm 1/2, rei'itetty (perunat ja parsakaali) ja rei'ittämätön (lohi)	2 (lohi) 4 (parsakaali ja perunat)	100	40 (perunat) 18–20 (lohi) 10–12 (parsakaali)
Paahotavanukas (6 annosta)	Korkea kosteus	Pyöreät posliiniastiat paistoritilällä	2	90	35 - 45
Uunimunakas	Voimakas höyry	Gastronorm 1/2, rei'ittämätön	2	85	35 - 45
Vaalea leipä	Leipä	Leivinpelti 2)	2	180	40 - 50
Kana 3)	Matala kosteus	Paistoritilä	2	200	60 - 70

- 1) Aseta ainekset uuniin yksi kerrallaan oikeaan aikaan, jotta kaikki ainekset kypsentyvät samanaikaisesti. Voit valmistaa kaksi annosta samanaikaisesti.
- 2) Käytä leivinpeltiä siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.
- 3) Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle tippuvan rasvan keräämiseksi.

11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
- Puhdista uunin sisätilan pohja ja poista kalkkijäämät lisäämällä mutama tippa etikkaa tai sitruunahappoa.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.

- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

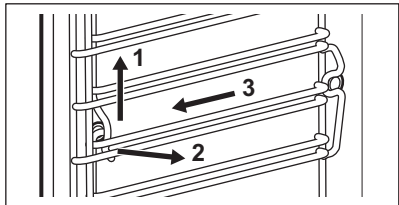
Tarvikkeet

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

11.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

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



Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

Teleskooppikiskojen kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

11.3 Hörypuhdistus

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

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

6. Paina START . Noudata näytölle tulevia ohjeita.
- Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun puhdistus on päättynyt.
7. Paina mitä tahansa symbolia äänimerkin sammuttamiseksi.
 8. Sammuta laite.
 9. Kun laite on jäähtynyt, kuivaa sisätila pehmeällä liinalla.
 10. Poista jäljellä oleva vesi vesisäiliöstä.

11. Jätä uunin luukku auki ja odota, että uunin sisus on kuiva.



Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

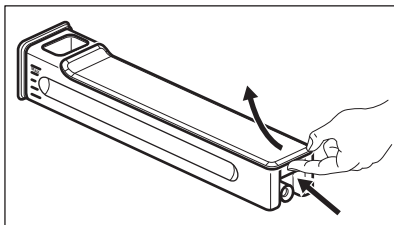
11.4 Muistutus Puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

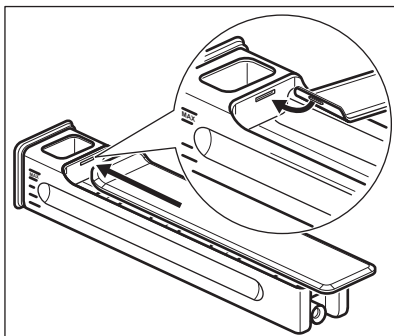
Käytä toimintoa: Hörypuhdistus Plus.

11.5 Vesisäiliön puhdistus

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



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



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

11.6 Kalkinpoisto

Käytä sitä höyryjärjestelmän kalkinpoistoon.

1. Sammuta laite ja odota, että se on jäähtynyt.
2. Poista kaikki lisävarusteet
3. Varmista, että vesisäiliö on tyhjä.
Ensimmäisen osan kesto: noin 100 min
4. Valitse: Valikko / Puhdistus / Kalkinpoisto.
5. Aseta grilli-/uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.
6. Kaada vesisäiliöön 250 ml kalkinpoistoainetta.
7. Täytä vesisäiliön jäljellä oleva osa vedellä enimmäistasoon saakka.
8. Käynnistä toiminto ja noudata näytöllä näkyviä ohjeita. Kalkinpoiston ensimmäinen osa käynnistyy.
Toisen osan kesto: noin 35 min
9. Täytä vesisäiliö vedellä. Varmista, ettei kalkinpoistoainetta ole enää vesisäiliössä. Aseta vesisäiliö paikalleen.
10. Poista grilli-/uunipannu, kun toiminto on päättynyt.
11. Sammuta laite ja odota, että se on jäähtynyt.
12. Puhdista uunin sisäosa pehmeällä liinalla.
13. Poista jäljellä oleva vesi vesisäiliöstä.
14. Anna uuniluukun olla auki ja odota, että uunin sisäosa kuivuu.

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

11.7 Kalkinpoistumuistutus

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

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

11.8 Huuhtelu

Käytä sitä höyryjärjestelmän puhdistamiseen höyrytoimintojen tiheän käytön jälkeen.

1. Sammuta laite ja odota, että se jäähtyy.
2. Poista kaikki lisävarusteet
3. Aseta uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.

4. Täytä vesisäiliö vedellä.

5. Valitse: Valikko / Puhdistus / Huuhtelu.

Kesto: noin 30 min

6. Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita.
7. Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.



Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

11.9 Kuivaus

Käytä sitä uunin kuivaamiseen höyrytoiminnon käyttämisen tai höyrypuhdistuksen jälkeen.

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

11.10 Kuivauksen muistutus

Näyttö pyytää kuivaamaan laitteen höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

Kuivaa laite painamalla KYLLÄ.

11.11 Luukun irrottaminen ja asentaminen

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



VAROITUS!

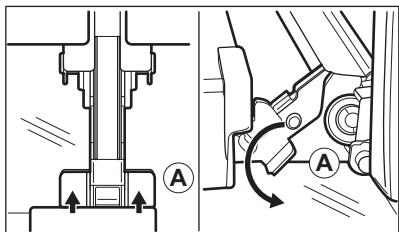
Luukku on painava.



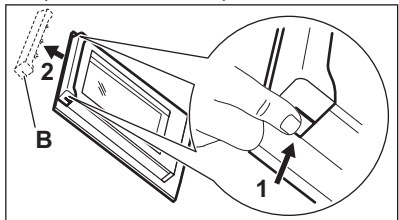
HUOMIO!

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

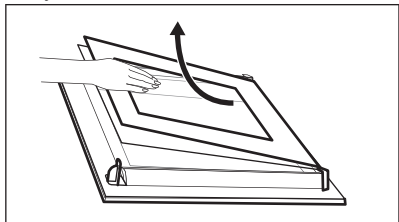
1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
2. Avaa luukku kokonaan.
3. Paina saranoissa olevia lukitusvipuja **A**.



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



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



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

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

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

11.12 Lampun vaihtaminen

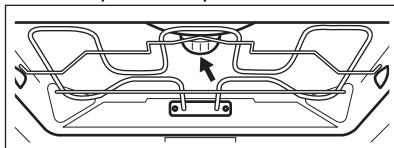
⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Irrota laite verkkovirrasta.
3. Aseta liina uunin pohjalle.

Ylälamppu

1. Irrota lampun lasikupu kiertämällä sitä.



2. Irrota metallirengas ja puhdista lasikupu.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Kiinnitä metallirengas suojalasiin ja asenna se paikoilleen.

Sivulamppu

1. Irrota vasen ritiläkannatin, jotta pääset käsittämään lampputa.
2. Irrota suojaus Torx 20 ruuviavaimella.
3. Puhdista lampun kansi.
4. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
5. Asenna metallikehys ja tiiviste. Kiristä ruuvit.
6. Asenna vasen ritiläkannatin.

12. VIANMÄÄRITYS

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Mitä tehdä, jos...

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

12.2 Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe. Ongelmaluettelo löytyy alla olevasta taulukosta.

Koodi ja kuvaus	Korjaustoimenpide
F111 – Paistolämpömittari pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Liitä Paistolämpömittarikunnolla pistorasiaan.
F240, F439 – näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.	Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.
F601 – Wi-Fi-yhteys liittyvä ongelma.	Tarkista verkkoyhteys. Katso luvun "Ennen ensikäyttöä" kohta "Langaton yhteys".
F604 – ensimmäinen yritys Wi-Fi-yhteys muodostamiseksi epäonnistui.	Käynnistä laite uudelleen. Katso luvun "Ennen ensikäyttöä" kohta "Langaton yhteys".
F908 – laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.	Käynnistä laite uudelleen.
F131 – höyryttimen anturin lämpötila on liian korkea. 1)	Kytke laite pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Kytke laite uudelleen päälle.
F144 – Vesisäiliö anturi ei mittaa vedentasoa. 1)	Tyhjennä Vesisäiliö ja täytä se uudelleen.
F508 – Vesisäiliö toimii virheellisesti. 1)	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.
F602, F603 – Wi-Fi-yhteys-yhteyttä ei ole käytettävissä. 1)	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

1) Kun seuraava virheilmoitus näkyy toistuvasti näytössä, vian alajärjestelmä on saattanut poistua käytöstä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Jos jokin näistä virheistä esiintyy, muut laitteen toiminnot toimivat normaalisti.

12.3 Huoltotiedot

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

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

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

13. ENERGIAEHOKEUS

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

Toimittajan nimi	AEG
Mallin tunniste	BBS8802B 944188784 BFS8800T 944188821 BFS8802M 944188786 BKB8S8B0 944188787 BKH8S8M0 944188785
Energiatietoluokka	61,9
Energiatietoluokka	A++

Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,99 kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,52 kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	70 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	BBS8802B	39.0 kg
	BFS8800T	39.5 kg
	BFS8802M	39.5 kg
	BKB8S8B0	39.5 kg
	BKH8S8M0	39.5 kg

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

13.2 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa	0.8 W
Virrankulutus verkon valmiustilassa	2.0 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min

Katso ohjeet langattoman verkkoyhteyden kytkemisestä käyttöön ja pois käytöstä luvusta "Ennen ensimmäistä käyttökertaa".

13.3 Energiansäästövinkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

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

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

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

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

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

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kypsentaminen lampun ollessa sammutettuna

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

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Voit sytyttää lampun uudelleen, mutta tällöin energiasäästö on pienempi.

Lepotila

Näyttö siirtyy 2 minuutin kuluttua valmiustilaan.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

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

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



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

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	30
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	32
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	34
4. KONTROLLPANEL.....	35
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	36
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	37
7. TILLVALSFUNKTIONER.....	42
8. KLOCKFUNKTIONER.....	43
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	44
10. RÅD OCH TIPS.....	45
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	48
12. FELSÖKNING.....	51
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	53
14. MILJÖSKYDD.....	55

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

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

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

1.2 Allmän säkerhet

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

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

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

2.2 Elanslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.

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

- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.

- var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.

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

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personsador, brand eller skador på produkten.

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

2.5 Matlagning med ånga

WARNING!

Risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:

- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Ånga kan släppas ut.
- Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

2.6 Invändig belysning



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.

- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

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

2.8 Avyttring



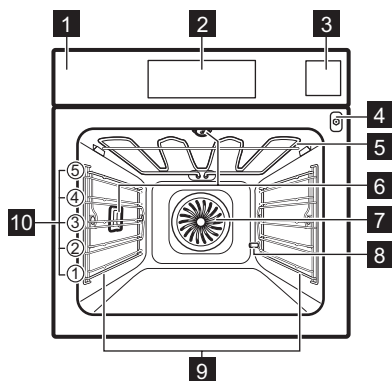
WARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. PRODUKTBeskrivning

3.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Display
- 3** Vattenbehållare
- 4** Uttag för matlagningstermometern
- 5** Värmeelement
- 6** Lampa
- 7** Fläkt

- 8** Avkalkning av rötutlopp
- 9** Ugnsstegar, borttagbara
- 10** Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

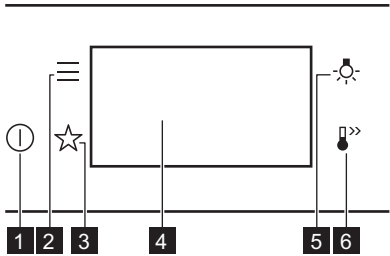
- **Galler**
För kakformar, ugnsformar, stekta rätter, kokkärl/rätter.
- **Bakplåt**
För mjuka kakor, bakade godsaker, bröd, stora stekar, frusna rätter och för att fånga upp spill av vätska, som t.ex. fett vid stekning av mat på galler.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Matlagningstermometer**
För att styra tillagningen baserat på temperaturen inuti maten.
- **Teleskopskenor**
För att sätta in och ta bort plåtar och galler enklare.
- **Ånginsats**
En opererad och en perforerad matbehållare. Ånginsatsen avlägsnar det

kondenserade vattnet från maten under ångkokning. Används vid tillagning av grönsaker, fisk, kycklingbröst. Insatsen

lämpar sig inte för mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta.

4. KONTROLLPANEL

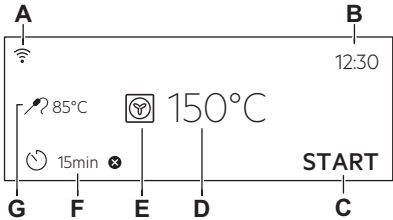
4.1 Översikt av kontrollpanelen



1	På / Av	Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
2	Meny	Visar produktens tillval och inställningsfunktioner.
3	Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.
4	Display	Visar produktens aktuella inställningar.
5	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampan.
6	Snabb uppvärmning	Aktivera och inaktivera funktionen: Snabb uppvärmning.

4.2 Display

Display med inställda funktioner.



- A. Wi-Fi
- B. Klockslag
- C. START/STOP
- D. Temperatur
- E. Tillagningsfunktioner
- F. Timer
- G. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)

Indikeringar på displayen	
OK	För att bekräfta val/inställning.
<	För att gå tillbaka en nivå i menyn.
↶	För att ångra den senaste åtgärden.
⏻	För att Slå på och stänga av funktionerna.
🔔	Ljudlarmsfunktionen är aktiverad.
🔔 STOP	Ljudlarmet och funktionen för avsluta tillagningen är aktiverad.
🔔	Endast Pop-up-meddelande är aktiverat.
🕒	Fördröjd start-funktionen är aktiverad.
✖	Avbryta inställningen.
📶	Wi-Fi-anslutning påslagen.
📶	Fjärrstyrning är påslagen.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljöd, Ljudvolym, Vattenhårdhet, Klockslag.

5.2 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
 - Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.
1. För att ladda ner appen, skanna QR-koden som finns på baksidan av användarhandboken. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.
 2. Följ instruktionerna i appen.
 3. Slå på ugnen.
 4. Tryck på . Välj: Inställningar / Uppkoppling.
 5.  - dra eller tryck för att slå på eller av: Wi-Fi.

Produktens trådlösa modul startar inom 90 sek.



Av säkerhetsskäl stängs fjärrstyrningen av automatiskt efter 24 t. Upprepa onboarding om det behövs.

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

5.3 Programvarulicenser

Programvaran i den här produkten innehåller komponenter som baseras på fri och öppen

källkod. AEG bekräftar bidragen från öppna programvara och robotsamfundet till utvecklingsprojektet.

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

5.4 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma produkten före första användning och kontakt med livsmedel. Produkten kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

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

5.5 Inställning: Vattenhårdhet

När du ansluter ugnen till elnätet måste du ställa in vattnets hårdhetsnivå.

Använd testpapperet eller kontakta din vattenleverantör för att kontrollera vattenhårheten.

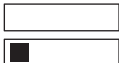
1. Lägg testpapperet i kranvatten i ca 1 sek. Håll inte testpapperet under rinnande vatten.
2. Skaka testpapperet för att få bort kvarvarande vatten.

- Vänta 1 min och kontrollera sedan vattnets hårdhetsgrad enligt tabellen nedan.
- Ställ in nivån för vattenhårdheten: Meny / Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet.

Färgerna på testpapperet fortsätter att ändras. Kontrollera vattenhårdheten inom 1 min efter testning.

Du kan ändra nivån för vattnets hårdhetsgrad i menyn: Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet.

I tabellen anges vattnets hårdhetsgrad med motsvarande vattenklassificering. Justera vattnets hårdhetsnivå enligt tabellen.

Vattnets hårdhetsnivå	Testpapper
1 – mjukt	
2 – medelhårt	
3 – hårt	
4 – mycket hårt	

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Tillagningsfunktioner

STANDARD



Grill

För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.



Varmluftsgillning

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



Varmluft

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



Frys mat

Perfekt för färdigrätter (t.ex. pommes frites, kroketter eller vårrullar).



Över-/undervärme

Tillagning och stekning på en ugnsnivå.



Pizza/Paj

Bäst för pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.



Undervärme

Välj denna funktion efter tillagningen för att bryna maten mer på undersidan om det behövs. Använd den lägsta ugnsnivån.



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

SPECIAL



Konservering

För att konservera grönsaker och frukter, placera konserveringsburkar på en bakplåt fylld med vatten. Konserveringsburkarna ska vara värmebeständiga och ha bottenförslutning eller skruvlock i samma storlek. Använd den lägsta falsnivån.



Torkning

För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp. För att den fuktmättade luften ska komma ut och frukten torka bättre rekommenderar vi att ugnsluckan öppnas då och då under torkningsprocessen.



Yoghurtfunktion

För att göra yoghurt. Lampan i den här funktionen är släckt.



Tallriksvärmning

För förvärmning av tallrikar för servering.

	Upptining För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
	Gratinerer För rätter som lasagne eller potatisgratäng. Tillaga gratänger och bryna.
	Långsam tillagning Tillagning vid låg temperatur. Perfekt för att tillaga känsliga livsmedel (t.ex. nötkött, kalv eller lamm).
	Varmhållning För varm hållning av maträtter. Obs! Vissa rätter kan fortsätta att tillagas och bli torra under varm hållningen. Täck över rätterna om det behövs.
	Bakning med fukt Den här funktionen är utformad för att spara energi under tillagning. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.

ÅNGA

	Steamify Ånga kan användas för ångkokning, grytor, skapa lätt frasighet, bakning och ugnstekning.
	SousVide-tillagning Funktionens namn är hämtat från en tillagningsmetod i lufttäta plastpåsar vid låg temperatur. Mer information finns i avsnittet SousVide-tillagning nedan och kapitlet "Råd och tips" med tillagningstabeller.
	Uppvärmning med ånga Uppvärmning av mat med ånga gör att ytan inte torkar. Värmen fördelas skonsamt och jämnt, vilket bevarar smaken bättre på maten du värmer upp. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma upp mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika nivåer i ugnen.
	Brödbakning Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
	Jäsning av deg För snabbare jäsningsprocess för degen. Täck över degens yta för att förhindra att den torkar.

	Full ånga För att ånga grönsaker, tillbehör eller fisk.
	Fuktighet, hög Funktionen är lämplig för tillagning av delikat rätter som krämer, tårter, terriner och fisk.
	Fuktighet, medium Funktionen är lämplig för tillagning av stuvat och bräserat kött och även bröd och söt jästdeg. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och bakverk av jästdeg får en krispig och glansig yta.
	Fuktighet, låg Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Kombinationen av ånga och värme ger köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.

6.2 Anvisningar om: Bakning med fukt

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

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

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

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

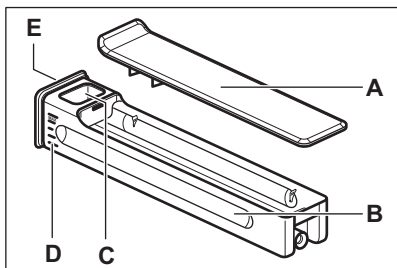
6.3 Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Slå på ugnen.
Standardtillagningsfunktionen och temperaturen visas på displayen.
2. Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen  för att gå till undermenyn.
3. Välj tillagningsfunktion och tryck på **OK**.
4. Ställ in temperaturen. Tryck på **OK**.
5. Tryck på **START**.

Matlagningstermometer – du kan koppla in sensorn när som helst före eller under tillagningen. Se kapitlet "Använda tillbehören, matlagningstermometer".

6. STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
7. Stäng av produkten.

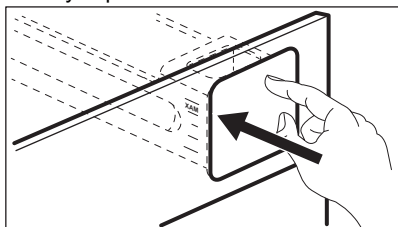
6.4 Vattentank



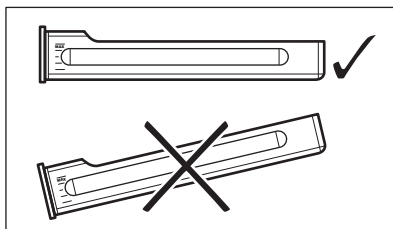
- A. Lock
- B. Vattentank
- C. Öppning för vatteninlopp
- D. Skala
- E. Frontkåpan

6.5 Använda: Vattentank

1. Tryck på locket till vattentanken.



2. Fyll vattentanken till maxnivån. Det finns två metoder för att fylla på vatten:
 - a. Låt vattentanken vara kvar i ugnen och håll vatten från en behållare.
 - b. Ta ut vattentanken ur ugnen och fyll på den vid vattenkranen.
3. Bär vattentanken i horisontellt läge för att undvika vattenspill.



4. Sätt i den fyllda vattentanken i samma position.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Håll vattentanken borta från heta ytor.

6.6 Inställning: Steamify - Ånguppvärmningsfunktion

1. Slå på ugnen. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
2. Tryck . Välj ånguppvärmningsfunktionen.
3. Tryck på OK. Temperaturinställningarna visas på displayen.
4. Ställ in temperaturen. Typ av ångtillagningsfunktion beror på vald temperatur:
 - a. **Ånga för ångkokning** 50 - 100 °C – för ångtillagning av grönsaker, spannmål, grönsaker, skaldjur, terriner och efterrätter.
 - b. **Ånga för stuvning** 105 - 130 °C – för tillagning av grytor, bräserat kött, fisk, bröd, fågel, samt cheesecakes och ugnsrätter.
 - c. **Ånga för lätt bryning** 135 - 150 °C – för kött, ugnsrätter, fyllda grönsaker, fisk och gratänger. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en knaprig yta. Om du ställer in timern slås grillfunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att göra rätten lätt gratinerad.
 - d. **Ånga för bakning och stekning** 155 - 230 °C – för ugnsstekta och ugnsbakade rätter av kött, fisk, fågel, fyllda smördegskakor, pajer, muffins, gratänger, grönsaker och bakverk. Om du ställer in tidtagning och sätter

maten på nedersta ugnsnivån, slå värmefunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge maten en knaprig botten.

5. Tryck på OK.
6. Tryck på locket på vattentanken för att öppna och ta bort den.
7. Fyll vattentanken med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml). Använd mätverktyget på vattentanken. Vattenmängden räcker i ca 50 min.

WARNING!

Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattentanken.

8. Vid behov, torka av utsidan av vattentanken med en mjuk trasa. Tryck in vattentanken i sitt ursprungliga läge.
9. Tryck på START .
Den första ångan syns efter ca 2 min. När produkten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
10. När vattentanken får slut på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattentanken. I slutet av tillagningen går kylfläkten snabbare för att ventiler ut ångan.
11. Stäng av produkten.
12. Töm vattentanken efter varje ångtillagning för att förhindra kalkavlagringar.
13. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. Restvatten kan kondensera i ugnens insida.
14. När produkten har svalnat, torka ugnen invändigt med en mjuk trasa.

WARNING!

Produkten är varm. Det finns risk för brännskador. Var försiktig när du tömmer vattentanken.

6.7 Inställning: SousVide-tillagning

1. Slå på ugnen.
2. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
3. Tryck på .

4. Tryck på OK. Temperaturinställningarna visas på displayen.
5. Ställ in temperaturen och tryck på OK.
6. Tryck på . Displayen visar timerinställningar.
7. Ställ in timern och tryck på OK.
8. Tryck på START .
9. Öppna ugnsluckan försiktigt när tillagningen har avslutats. Restvatten kan ansamlas på vakuumpåsarna och i ugnsutrymmet. Använd en tallrik och en handduk för att ta ut vakuumpåsarna. Vänta tills ugnen har kallnat och torka upp vattnet i ugnsutrymmet med en svamp. Torka ugnsutrymmet med en mjuk trasa.

6.8 Meny

Tryck  för att öppna menyn.

Menyalternativ		Program
Tillagningshjälp		Förteckning av automatiska program.
Rengöring		Förteckning av rengöringsprogram.
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillval		Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Uppkoppling	Välja nätverksinställningar.
	Inställningar	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programversion och konfiguration.

Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Användning
Torkning	Procedur för att torka ugnsutrymmet från kvarvarande kondens efter användning av ångfunktionerna.
Ångrengöring	Lätt rengöring.

Undermeny	Användning
Ångrengöring Plus	Grundlig rengöring.
Avkalkning	Rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.
Sköljning	Rengöring av ångkretsen. Använd sköljning om du använt ångkokning ofta.

Undermeny för: Tillval

Undermeny	Användning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.
Snabb uppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner.
Påminnelse om rengöring	Slår på och stänger av påminnelser.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsangivelse.

Undermeny för: Uppkoppling

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Wi-Fi	Aktivera och avaktivera: Wi-Fi.
Fjärrstyrning	Aktivera och inaktivera fjärrstyrning. Alternativet visas endast efter påslagning av: Wi-Fi.
Automatisk fjärrstyrning	För att starta fjärrstyrningen automatiskt efter att ha tryckt START. Alternativet visas endast efter påslagning av: Wi-Fi.
Nätverk	För att kontrollera nätverksstatus och signalstyrka på: Wi-Fi.
Glöm nätverk	Avaktivera aktuellt nätverk från automatisk anslutning till ugnen.

Undermeny för: Inställningar

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Språk	Ställer in ugnens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan på displayen.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för touchkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudet för ①.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Vattenhårdhet	Ställer in vattnets hårdhetsgrad.
Klockslog	Ställer in aktuell tid och datum.

Undermeny för: Service

Undermeny	Beskrivning
Demoläge	Aktiverings-/inaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.

6.9 Inställning: Tillagningshjälp

Undermenyn Tillagningshjälp utgörs av en uppsättning extrafunktioner och program som är avsedda för särskilda rätter. Alla rätter i denna undermeny har en passande inställning. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Matlagningstermometer. Till vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare
- Medium
- Well Done

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Automatisk vikt.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Tryck på . Öppna Tillagningshjälp.
4. Välj maträtt eller mattyp.

5. Placera maten inuti produkten och tryck på START.

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

7. TILLVALSFUNKTIONER

7.1 Favoriter ☆

Du kan spara upp till tre av dina favoritinställningar, till exempel tillagningsfunktion och tillagningstid.

1. Slå på ugnen.
2. Välj önskad inställning.
3. Tryck på .
4. Välj: Favoriter, Spara aktuell inställning.
5. Tryck på + för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter.
6. Tryck på OK.

↶ – tryck för att återställa inställningen.

⊗ – tryck för att avbryta inställningen.

7.2 Funktionslås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

1. Slå på ugnen.
2. Välj en tillagningsfunktion.
3. ☆,  – tryck samtidigt för att slå på funktionen.

☆,  – tryck samtidigt för att stänga av funktionen.

7.3 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Välj Tillval/Barnlås.
4. Ange kodbokstäverna i alfabetisk ordning. Barnlås är aktiverat.

Vid aktivering av denna funktion finns åtkomst till: Timer, Wi-Fi och lampa tillgänglig.

Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

7.4 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

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

Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den automatiska avstängningstiden. Se kapitlet "Klockfunktioner."

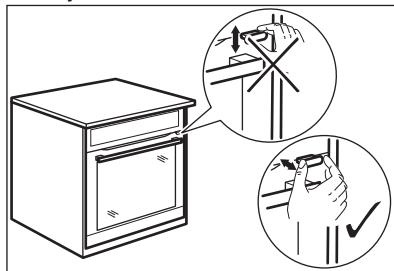
Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid.

7.5 Kylfläkt

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

7.6 Mekaniskt lucklås

Den nya maskinens lucklås är olåst.



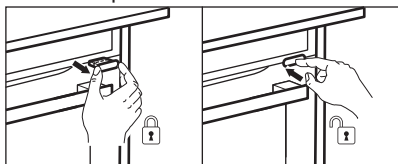
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

7.7 Användning av mekaniskt lucklås

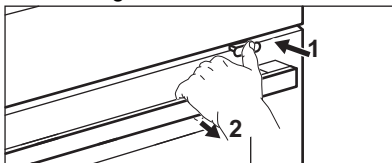
För att låsa luckan: dra lucklåset framåt tills det låses på plats.

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



Du kan öppna luckan när lucklåset är låst.

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



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

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Beskrivning av klockfunktioner

Funktion	Beskrivning
Timer	För att ställa in tillagningstiden. Maximalt är 23 t 59 min. Du kan ställa in vad som händer när tiden är ute genom att ställa in önskat: Slutalternativ.
Slutalternativ	Ljudalarm - när tiden är ute avges en ljudsignal. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd. Ljudalarm och avsluta matlagning - när tiden är ute avges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs av. Pop-up-meddelande endast - när tiden är ute visas meddelandet på displayen. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
Förlängning av tid	Förlänga tillagningstiden.

Funktion	Beskrivning
Upptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Du kan aktivera och inaktivera funktionen. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion.

8.2 Inställning: Klockslag

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på: Klockslag.
3. Ställ in tidtagningen.
4. Tryck på OK.

8.3 Inställning: Timer

1. Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
2. Tryck på .
3. Ställ in tiden.

Du kan välja önskat slutalternativ genom att trycka på ●●●.

4. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra

tillagningsfunktionen. Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

8.4 Inställning: Fördröjd start

1. Välj tillagningsfunktion och temperatur.
2. Tryck på .
3. Ställ in tillagningstiden.
4. Tryck på .
5. Tryck på: Fördröjd start.
6. Välj önskad starttid.
7. Tryck på **OK**. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

8.5 Inställning: Upptimer

1. Tryck på .

2. Tryck på .
3. Tryck på: Upptimer.
4. Dra i eller tryck på  för att visa drifttiden på huvudskärmen.
5. Tryck på **OK**. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

8.6 Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

1. Tryck på .
2. Ställ in värdet på timern.
3. Tryck på **OK**.

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

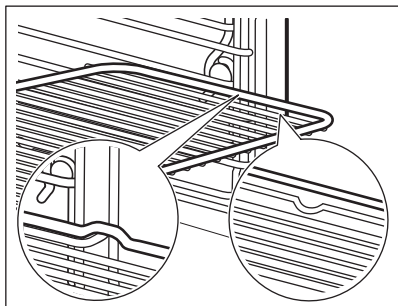
VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta in tillbehör

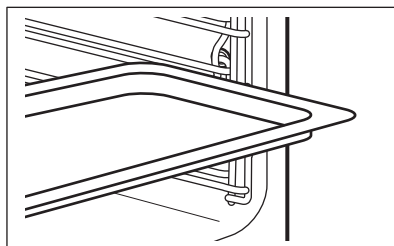
En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tippskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippas. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

Galler



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

Bakplåt / Djup form



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

9.2 Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med varje tillagningsfunktion.

Två temperaturer ska ställas in:

- $^{\circ}\text{C}$ – temperaturen inuti produkten. Den ska vara minst 25°C högre än tillagningstemperaturen.
-  – tillagningstemperaturen.

Rekommendationer:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Den är inte lämplig för flytande rätter.
- Under tillagning måste matlagningstermometerns nål vara helt insatt i rätten.

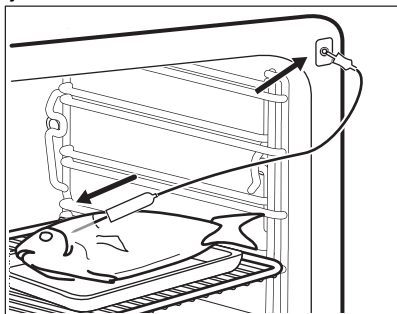
Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, tillagningsfunktion och temperatur.

Tillagning med: Matlagningstermometer

⚠ VARNING!

Då matlagningstermometern och ugnstegarna blir mycket varma finns risk att man bränner sig. Vidrör inte matlagningstermometers skaft med bara händer. Använd alltid ugnshandskar.

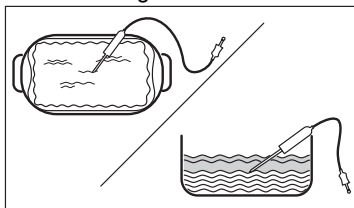
1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
3. Sätt i matlagningstermometern inuti maträtten:
Kött, fågel och fisk
Sätt in hela matlagningstermometers spets i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



Gryta

Sätt i termometerspetsen exakt i grytans mitt. Matlagningstermometern måste sitta

stabil under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometers silikonhandtag. Matlagningstermometers spets får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



4. Anslut matlagningstermometern i uttaget som finns inuti produkten. Se kapitlet "Produktbeskrivning".
På displayen visas matlagningstermometers aktuella temperatur.
5. - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.
6. ● ● ● - tryck för att ställa in önskat alternativ:
 - Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.
 - Ljudalarm och avsluta matlagning - en ljudsignal avges och ugnen stängs av när maten når den inställda temperaturen.
7. Välj funktion och tryck upprepade gånger på OK för att komma till huvudskärmen.
8. Tryck på START.
9. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.
10. Dra ut matlagningstermometers kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

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

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

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

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

För energibesparingstips, se kapitlet "Energieffektivitet".

För mer matlagningssrekommendationer, se matlagningstabellerna som finns på vår hemsida. Du hittar matlagningstips genom att kontrollera PNC-numret som finns på märkskylten på främre ramen inuti ugnen.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur
	Tillbehör
	Behållare (Gastronorm)
	Vikt (kg)

	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

10.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

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

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

10.3 Bakning med fukt

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

		°C		
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Rulltårta	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	15 - 25
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 st	långpanna eller djup form	160	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	140	2	15 - 25
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25

10.4 Information för testinstitut

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

Bakning på en ugnsnivå

			°C		
Sockerkaka utan fett	Varmluft	Galler	160	45 - 60	2

			°C		
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	Galler	160	45 - 60	2
Äppelpaj 1)	Varmluft	Galler	160	55 - 65	2
Äppelpaj 1)	Över-/undervärme	Galler	180	55 - 65	1
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	140	25 - 35	2
Mördegskakor	Över-/undervärme	Bakplåt	140	25 - 35	2
Småkakor, 20 st/plåt 2)	Varmluft	Bakplåt	150	20 - 30	3
Småkakor, 20 st/plåt 2)	Över-/undervärme	Bakplåt	170	20 - 30	3
Rostat bröd 3)	Grill	Galler	max.	1 - 2	5

1) 2 formar placerade diagonalt (Ø 20 cm). Den högra ska placeras längre fram än den vänstra.

2) Fövärm den tomma produkten.

3) Fövärm den tomma ugnen i 5 min.

Bakning på flera ugnsnivåer

			°C		
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	140	25 - 45	2 och 4
Småkakor, 20 st/plåt 1)	Varmluft	Bakplåt	150	25 - 35	2 och 4
Sockerkaka utan fett	Varmluft	Galler	160	45 - 55	2 och 4
Äppelpaj	Varmluft	Galler	160	55 - 65	2 och 4

1) Fövärm den tomma produkten.

10.5 Information för testinstitut

Test för funktionen: Full ånga

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

Ställ in temperaturen på 100 °C.

				
Broccoli 1) 2)	2/3 perforerat ångset	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1) 2)	2/3 perforerat ångset	max.	3	10 - 11
Ärter, frysta 2)	2 x 2/3 perforerat ångset	2 x 1,5	2 och 4	Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.

1) Fövärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Använd inte funktionen: Snabb uppvärmning.

2) Placera bakplåten på den första ugnsnivån med lutningen mot baksidan på ugnens insida.

Fler recept med ångkokning

				°C	
Ångkoka den kombinerade rätten (2 portioner) 1)	Full ånga	Gastronorm 1/2 perforerad (potatis och broccoli) och icke-perforerad (lax)	2 (lax) 4 (broccoli och potatis)	100	40 (potatis) 18–20 (lax) 10–12 (broccoli)
Karamellpudding (6 portioner)	Fuktighet, hög	Rätter i runda porslinsformar på galler	2	90	35 - 45
Ugnsomelett	Full ånga	Gastronorm 1/2 icke-perforerad	2	85	35 - 45
Franskbröd	Brödbakning	Bakplåt 2)	2	180	40 - 50
Kyckling 3)	Fuktighet, låg	Galler	2	200	60 - 70

1) Placera ingredienserna i ugnen en efter en vid lämplig tidpunkt, så att alla delar tillagas samtidigt. Du kan förbereda två portioner samtidigt.

2) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.

3) Placera bakplåten på den första ugnsnivån för att samla upp droppande fett.

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



! VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Rengör ugnsbotten med några droppar vinäger eller citronsyra för att ta bort kalkavlagringar.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
- Rengör fläcken med ett mildt diskmedel.

För användning varje dag

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

Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med

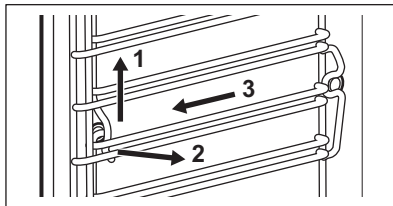
varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.

- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slippeffekt eller vassa föremål.

11.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.
3. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
4. Dra ur stöden från de bakre hakarna.



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Låsstiften på teleskopskenorna måste peka framåt.

11.3 Ångrengöring

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta ut alla tillbehör och ugnsstegarna.
3. Rengör ugnen invändigt och ugnsluckans inre glas med varmt vatten, mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
4. Fyll vattentanken till maxnivån.
5. Välj: Meny / Rengöring.

Tillval	Beskrivning
Ångrengöring	Lätt rengöring Varaktighet: 30 min
Ångrengöring Plus	Normal rengöring Spraya ugnen invändigt med ett rengöringsmedel. Varaktighet: 75 min

6. Tryck på START . Följ instruktionerna på displayen.
- Ljdsignalen hörs när rengöringen är klar.
7. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
 8. Stäng av produkten.
 9. När produkten har svalnat, torka hålrummet med en mjuk trasa.
 10. Töm ut det kvarvarande vattnet ur vattentanken.
 11. Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnen är torr invändigt.



Lampan är släckt medan funktionen pågår.

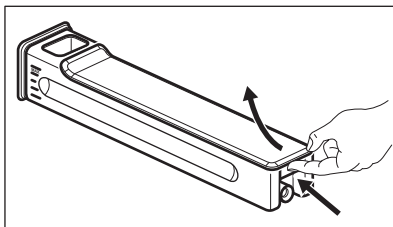
11.4 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

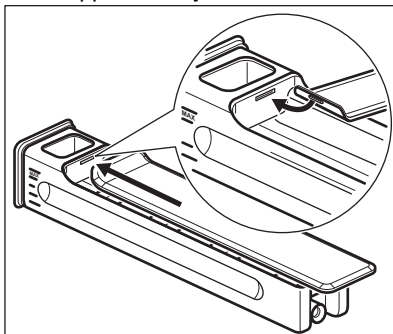
Använd funktionen: Ångrengöring Plus.

11.5 Rengöring av vattentanken

1. Ta bort vattentanken från produkten.
2. Ta bort locket på vattentanken. Ta upp höljet i höjd med den bakre utskjutande delen.



3. Tvätta vattentankens delar med vatten och tvål. Använd inte svampar med slipande effekt och rengör inte vattentanken i diskmaskinen.
4. Sätt ihop vattentanken på nytt.
5. Montera locket. Sätt först i den främre snäppen och tryck den sedan mot lådan.



6. Sätt i vattentanken.
7. Tryck vattentanken mot produkten tills den låses fast.

11.6 Avkalkning

Använd den för att avkalka ångsystemet.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
3. Kontrollera att vattentanken är tom.
Varaktighet för den första delen: ca 100 min
4. Välj: Meny / Rengöring / Avkalkning.
5. Placera grill-/långpannan på den nedersta hyllpositionen.
6. Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattentanken.
7. Fyll återstående del av vattentanken med vatten till maxnivån.
8. Starta funktionen och följ instruktionerna på skärmen. Första delen av avkalkningen startar.

Varaktighet för den andra delen: cirka 35 min

9. Fyll vattentanken med vatten. Kontrollera att det inte finns något avkalkningsmedel kvar i vattentanken. Sätt i vattentanken.
10. När funktionen har avslutats, ta bort grill-/långpannan.
11. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
12. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa.
13. Töm ut det kvarvarande vattnet ur vattentanken.
14. Låt ugnsluckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.

Om det finns kalkavlagringar kvar i produkten efter avkalkning kommer displayen att uppmana dig att upprepa proceduren.

11.7 Avkalkningspåminnelse

Produkten ger två påminnelser om avkalkning. Avkalkningspåminnelsen kan inte inaktiveras.

- Första påminnelsen – rekommenderar att du avkalkar produkten.
- Andra påminnelsen – kräver att du avkalkar produkten. Om du inte avkalkar produkten när den andra påminnelsen är aktiv går det inte att använda den.

11.8 Sköljning

Använd den för att rengöra ångsystemet efter regelbunden användning av ångfunktionerna.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
3. Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
4. Fyll vattentanken med vatten.
5. Välj: Meny / Rengöring / Sköljning.

Varaktighet: cirka 30 min

6. Starta funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
7. Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.



Lampan är släckt medan funktionen pågår.

11.9 Torkning

Använd den efter tillagning med ångvärmefunktion eller ångrengöring för att torka ugnsutrymmet.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Välj: Meny/Rengöring/Torkning.
4. Följ instruktionen på displayen.

11.10 Påminnelse om torkning

Efter tillagning med ångvärmefunktionen ger displayen en uppmaning att ugnen ska torka.

Tryck på JA för att låta ugnen torka.

11.11 Borttagning och montering av luckan

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



WARNING!

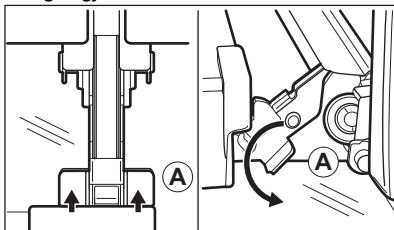
Luckan är tung.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

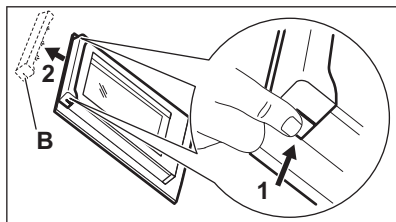
Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

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

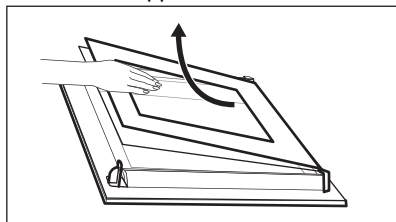


4. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (i ungefär 70 ° vinkel).
5. Håll luckan med en hand på vardera sida och lyft ur den från ugnen i en uppåtgående vinkel.
6. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk trasa på en stabil yta.

7. Ta tag i lucklisten **B** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämläset.



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



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

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

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

11.12 Byte av LED-lampa



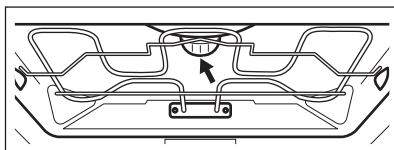
VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

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

Övre lampa

1. Vrid lampans glaskåpa för att avlägsna den.



2. Avlägsna metallringen och rengör glaskåpan.
3. Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.
4. Sätt dit metallringen på skyddsglasat och installera det.

Sidolampa

1. Avlägsna det vänstra hyllstödet för att komma åt lampan.
2. Använd en torx 20-skruvmejsel för att avlägsna kåpan.
3. Rengör glasskyddet.
4. Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.
5. Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.
6. Montera det vänstra hyllstödet.

12. FELSÖKNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Det går inte att starta eller använda produkten.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd. För att ställa in klockan, se avsnittet "Klockfunktioner".
	Luckan är inte ordentligt stängd. Indikatorer för hällen
	Säkringen har gått. Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer, kontakta en behörig elektriker.
	Barnlås är aktiverad.
Belysningen är släckt.	Glödlampan är trasig. Byt ut lampan. Mer information finns i avsnittet "Underhåll och rengöring".
Produkten håller inte kvar vattentanken när du satt in den.	Du har inte tryckt in vattentanken ordentligt. För in vattentanken ordentligt i produkten.
Vatten kommer ut ur vattentanken.	Du har inte monterat vattentankens lock korrekt.
Vattentanken är svår att rengöra.	Kontrollera att locket är borttaget innan du startar rengöringen.
Det finns inget vatten inuti plåten efter avkalkning.	Vattentanken fylldes inte till maxnivån. Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattentanken.
Det finns smutsigt vatten i botten av ugnsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Plåten är i fel hyllposition. Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Placera plåten på den nedersta hyllpositionen nästa gång.
Det finns för mycket vatten i botten av ugnsutrymmet efter rengöring.	Du hällde för mycket rengöringsmedel i ugnen innan du började rengöringen. Nästa gång ska du sprida ut ett tunt lager med rengöringsmedel på ugnens väggar.
Rengöringen blev inte bra.	Du påbörjade rengöringen när ugnen var för varm. Vänta tills produkten har svalnat. Upprepa rengöringen.
	Du tog inte bort alla tillbehören från ugnen före rengöringen. Ta bort alla tillbehör och upprepa rengöringen.
 Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.	
Fel på den trådlösa nätverkssignalen.	Kontrollera om din mobila enhet är ansluten till det trådlösa nätverket. Kontrollera ditt trådlösa nätverk och din router. Starta om routern.
Ny router har installerats eller routerns inställningar har ändrats.	För att konfigurera ugnen eller den mobila enheten igen, se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
Den trådlösa nätverkssignalen är svag.	Flytta routern så nära ugnen som möjligt.
Den trådlösa signalen har störts av en mikrovågsugn placerad för nära ugnen.	Stäng av mikrovågsugnen. Undvik att använda mikrovågsugnen och produktens fjärrstyrning samtidigt. Mikrovågorna stör WiFi-signalen.

12.2 Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. Du hittar problemlistan i tabellen nedan.

Kod och beskrivning	Lösning
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt inkopplad i uttaget.	Sätt i Matlagningstermometer helt i uttaget.
F240, F439 – touchområdet på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
F601 – det finns ett problem med Wi-Fi-signalen.	Kontrollera nätverksanslutningen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F604 – den första anslutningen till Wi-Fi misslyckades.	Stäng av ugnen och slå på den och försök igen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F908 – ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Slå på och stänga av ugnen.
F131 – temperaturen på ångsensorn är för hög. ¹⁾	Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat. Slå på ugnen igen.
F144 – sensorn i Vattentank kan inte mäta vattennivån. ¹⁾	Töm Vattentank och fyll på den igen.
F508 – Vattentank fungerar inte som den ska. ¹⁾	Slå på och stänga av ugnen.
F602, F603 – Wi-Fi är inte tillgängligt. ¹⁾	Slå på och stänga av ugnen.

¹⁾ Om följande felmeddelande fortsätter att visas på displayen, betyder det att ett felaktigt delsystem kan ha kopplats bort. I ett sådant fall ska du kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserad serviceverkstad. Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugnsfunktioner att fungera som vanligt.

12.3 Servicedata

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverantörens namn

AEG

Modellidentifiering	BBS8802B 944188784	
	BFS8800T 944188821	
	BFS8802M 944188786	
	BKB8S8B0 944188787	
	BKH8S8M0 944188785	
Energieffektivitetsindex	61.9	
Energieffektivitetsklass	A++	
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.99 kWh/cykel	
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.52 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	70 l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	BBS8802B	39.0 kg
	BFS8800T	39.5 kg
	BFS8802M	39.5 kg
	BKB8S8B0	39.5 kg
	BKH8S8M0	39.5 kg

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

13.2 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Effektförbrukning i viloläge	0.8 W
Effektförbrukning i nätverkstandbyläge	2.0 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

Se kapitlet "Före första användning" för vägledning om hur du aktiverar och avaktiverar den trådlösa nätverksanslutningen.

13.3 Energibesparande tips

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

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

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

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

Tillagning med varmluft
Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme
Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan

tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

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

När du stänger av produkten visas restvärme eller temperatur på displayen.

Om ett program med Koktid aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa ugnsfunktioner.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Sätt på den endast när du behöver den.

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

Standby-läge

Efter 2 minuter växlar displayen till standby-läge.

14. MILJÖSKYDD

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

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

