



**NBU5A20BCK**  
**TU5AB20SCK**

**DA** Brugsanvisning | **Ovn**

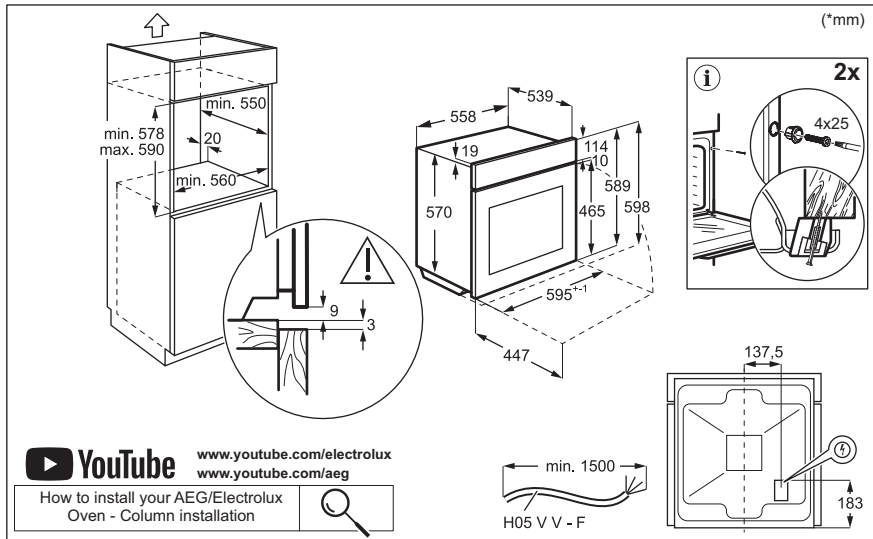
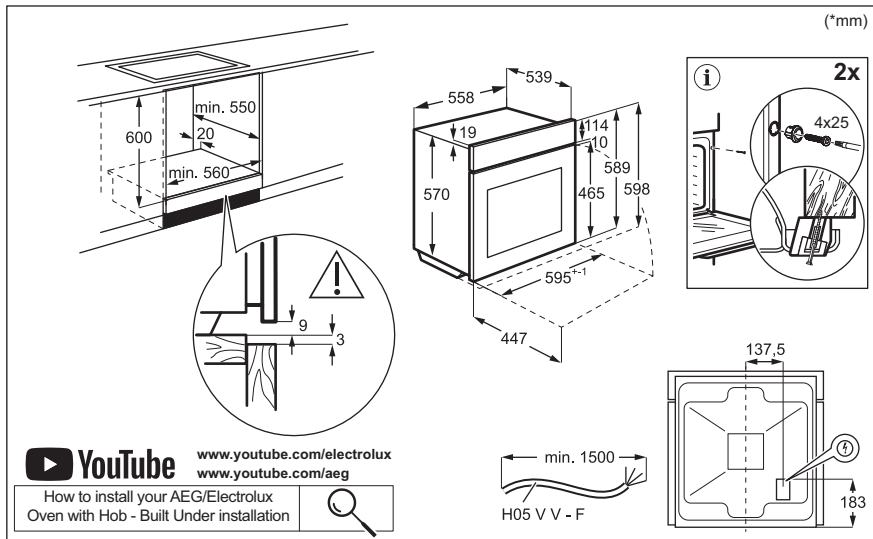
**3**

**FI** Käyttöohje | **Uuni**

**18**



# INSTALLATION / ASENNUS



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



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

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

## 1. ⚠ OM SIKKERHED

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

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

## 1.2 Generel sikkerhed

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

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

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation

#### ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

### 2.2 El-forbindelse

#### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

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

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

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

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

| Samlet effekt (W) | Kablets tværsnit (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|-------------------------------------|
| maksimum 1380     | 3x0.75                              |
| maksimum 2300     | 3x1                                 |
| maksimum 3680     | 3x1.5                               |

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

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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



### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
  - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
  - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

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

## 2.5 Indvendig belysning

### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Bortskaffelse

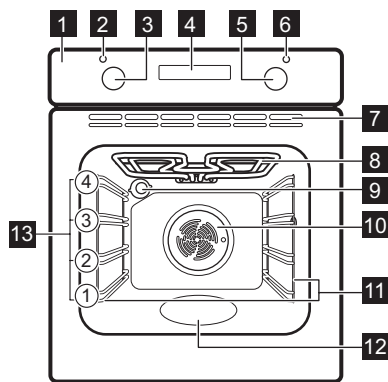
### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

## 3. PRODUKTBEKRIVELSE

### 3.1 Generelt overblik



1 Betjeningspanel

- 2 Tænd/Sluk kontrollampe/symbol
- 3 Ovnfunktionsknop
- 4 Display
- 5 Betjeningsknop (til temperatur)
- 6 Temperaturkontrollampe/symbol
- 7 Luftkanal til køleblæseren
- 8 Varmelegeme
- 9 Ovnlys
- 10 Blæser
- 11 Ovnribbe, udtagelig
- 12 Ovnrumsprægning - Beholder til rengøring med vand
- 13 Ovnribber

## 4. BETJENINGSPANEL

### 4.1 Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knapperne. Knapperne popper ud.

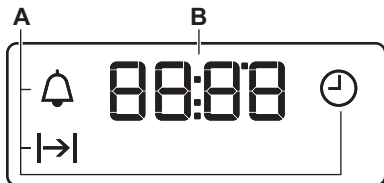
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

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

## 4.2 Sensorfelter/knapper

|   |                            |
|---|----------------------------|
| — | Indstilling af tid.        |
| ⌚ | Indstilling af urfunktion. |
| + | Indstilling af tid.        |

## 4.3 Display



A. Urfunktioner

B. Timer

# 5. FØR FØRSTE ANVENDELSE



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 5.1 Indstilling af tiden

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

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

## 5.2 Indledende forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan udsende ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning.

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

# 6. DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 6.1 Ovnfunktioner



### Light

Tænd for ovnlyset.

**Varmluft**

Stegning eller stegning/bagning af mad med samme tilberedningstemperatur på flere ovnribber, uden at de forskellige retter får afsmag af hinanden.

**Fugtig varmluft**

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

**Over-/undervarme / Rengøring med vand**

Bagning og stegning af mad på én ovnribbe. Se kapitlet "Pleje og rengøring" for yderligere information om: Rengør med vand.

**Undervarme**

Bagning af kager med sprød bund og konservering af mad.

**Varmluft**

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

**Grill**

Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.

**Turbogrill**

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

**Pizza-funktionen**

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

**Optøning**

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

## 6.2 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

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

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

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

## 6.3 Indstilling af en ovnfunktion

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

# 7. EKSTRAFUNKTIONER

## 7.1 Køleblæser

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

## 7.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

## 8. URFUNKTIONER

### 8.1 Tabel for urfunktioner

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Aktuel tid</b><br>For at indstille, ændre eller kontrollere aktuel tid.                                                                                                             |
|   | <b>Varighed</b><br>Til at indstille, hvor længe produktet skal køre.                                                                                                                   |
|  | <b>Minutur</b><br>Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion. Du kan til enhver tid indstille denne funktion, og så når produktet er slukket. |

### 8.2 Indstilling: Aktuel tid

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

### 8.3 Indstilling: Varighed

1. Indstil en ovnfunktion og temperaturen.

2.  - tryk gentagne gange.  - blinker.
3. ,  - tryk for at indstille: Varighed.  
Displayet viser .  - blinker, når den indstillede tid slutter. Signalet lyder, og produktet slukkes.
4. Tryk på en vilkårlig knap for at slå lydsignalet fra.
5. Drej knapperne til off positionen.

### 8.4 Indstilling: Minutur

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

### 8.5 Annullerer: Urfunktioner

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

## 9. BRUG AF TILBEHØRET



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 9.1 Isætning af tilbehør

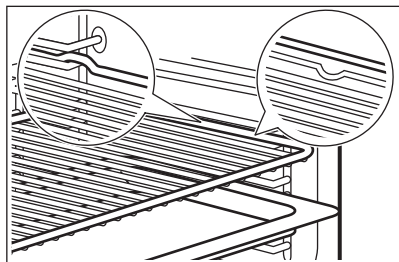
Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere oplysninger.



En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også

tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegejr i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnribberne. Sørg for, at grillristen rører ved ovnens bagvæg, og at fødderne peger nedad.



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

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

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

## 10. RÅD OG TIPS

### 10.1 Anbefalinger til tilberedning

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

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

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

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

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

#### Symboler anvendt i tabellerne:

|                                                                                     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|   | Fødevaretype |
|  | Ovnfunktion  |
| °C                                                                                  | Temperatur   |

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Tilbehør               |
|  | Ovnribbe               |
|  | Tilberedningstid (min) |

### 10.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

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

### 10.3 Fugtig varmluft

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

|  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Søde boller, 12 stk.                                                                | bageplade eller bradepande                                                          | 180 | 2                                                                                   | 35 - 40                                                                             |
| Rundstykker, 9 stk.                                                                 | bageplade eller bradepande                                                          | 180 | 2                                                                                   | 35 - 40                                                                             |
| Pizza, frossen, 0,35 kg                                                             | Rist                                                                                | 220 | 2                                                                                   | 35 - 40                                                                             |
| Roulade                                                                             | bageplade eller bradepande                                                          | 170 | 2                                                                                   | 30 - 40                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Brownie                                                                           | bageplade eller bradepande                                                        | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Soufflè, 6 stk.                                                                   | keramiske ramekiner på rist                                                       | 200 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Sukkerbund til tærte                                                              | flanform på rist                                                                  | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Victoriakager                                                                     | bageform på rist                                                                  | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Pocheret fisk, 0,3 kg                                                             | bageplade eller bradepande                                                        | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Fisk, hel, 0,2 kg                                                                 | bageplade eller bradepande                                                        | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Fiskefilet, 0,3 kg                                                                | pizzaform på rist                                                                 | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Pocheret kød, 0,25 kg                                                             | bageplade eller bradepande                                                        | 200 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Shashlik (fårekødkebab), 0,5 kg                                                   | bageplade eller bradepande                                                        | 200 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Cookies, 16 stk.                                                                  | bageplade eller bradepande                                                        | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Makroner, 20 stk.                                                                 | bageplade eller bradepande                                                        | 180 | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                           |
| Muffins, 12 stk.                                                                  | bageplade eller bradepande                                                        | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Madtærte, 16 stk.                                                                 | bageplade eller bradepande                                                        | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Småkager af mørdej, 20 stk.                                                       | bageplade eller bradepande                                                        | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Små tærter, 8 stk.                                                                | bageplade eller bradepande                                                        | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Grøntsager, pocherede, 0,4 kg                                                     | bageplade eller bradepande                                                        | 180 | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Vegetarisk omelet                                                                 | pizzaform på rist                                                                 | 200 | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Middelhavsgrøntsager, 0,7 kg                                                      | bageplade eller bradepande                                                        | 180 | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                           |

## 10.4 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Små kager i form, 16 stk./plade                                                     | Over-/undervarme                                                                    | Bageplade                                                                           | 3                                                                                   | 170 | 20 - 35                                                                             |
| Små kager i form, 16 stk./plade                                                     | Varmluft                                                                            | Bageplade                                                                           | 3                                                                                   | 160 | 20 - 35                                                                             |
| Små kager i form, 16 stk./plade                                                     | Varmluft                                                                            | Bageplade                                                                           | 1 og 3                                                                              | 160 | 20 - 35                                                                             |
| Æbletærte, 2 forme Ø20 cm                                                           | Over-/undervarme                                                                    | Grillrist                                                                           | 1                                                                                   | 170 | 70 - 90                                                                             |
| Æbletærte, 2 forme Ø20 cm                                                           | Varmluft                                                                            | Grillrist                                                                           | 2                                                                                   | 160 | 70 - 90                                                                             |

|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Formkage, kageform Ø26 cm                                                         | Over-/undervarme                                                                  | Grillrist                                                                         | 2                                                                                 | 170                                                                               | 35 - 45                                                                           |
| Formkage, kageform Ø26 cm                                                         | Varmluft                                                                          | Grillrist                                                                         | 2                                                                                 | 160                                                                               | 35 - 45                                                                           |
| Småkage <sup>1)</sup>                                                             | Over-/undervarme                                                                  | Bageplade                                                                         | 3                                                                                 | 150                                                                               | 20 - 35                                                                           |
| Småkage <sup>1)</sup>                                                             | Varmluft                                                                          | Bageplade                                                                         | 3                                                                                 | 150                                                                               | 20 - 35                                                                           |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grill                                                                             | Grillrist                                                                         | 3                                                                                 | maks.                                                                             | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Forvarm produktet i 10 minutter.

## 11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 11.1 Bemærkninger om rengøring

#### Rengøringsmidler

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

#### Daglig brug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Damp kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnglasset. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

#### Tilbehør

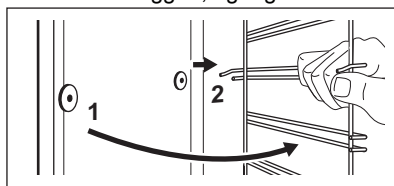
- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

### 11.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

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



4. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

### 11.3 Rengøring med vand

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

1. Hæld vand i fordybningen i ovnummet: 150 ml.
2. Indstil funktionen .
3. Indstil temperaturen til 90°C.
4. Lad produktet virke i 30 min.
5. Sluk for produktet.
6. Vent, indtil produktet er koldt. Tør ovnummet med en blød klud.

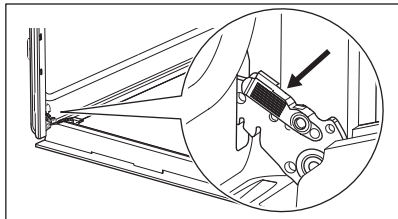
## 11.4 Aftagning og montering af låge

Ovnlågen har to ovnglas. Du kan fjerne lågen og det indvendige ovnglas for at rengøre det. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.

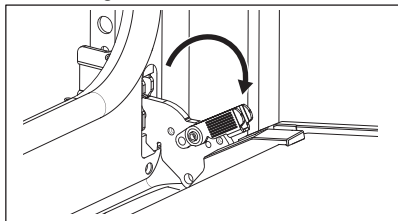
### **FORSIGTIG!**

Brug ikke produktet uden ovnglasset.

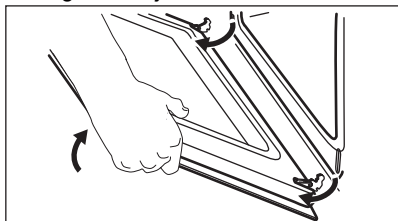
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



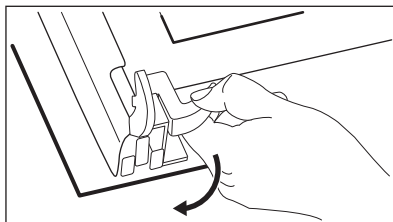
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



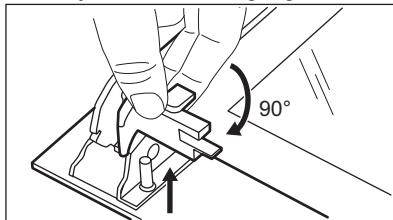
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



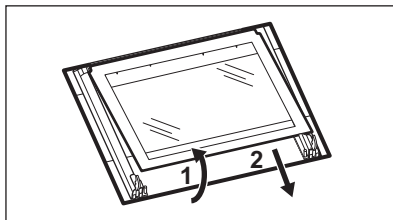
4. Læg lågen på et fast underlag, med et blødt stykke stof under, og åbn låsesystemet for at fjerne det indvendige ovnglas.



5. Drej holderne 90°, og tag dem ud.



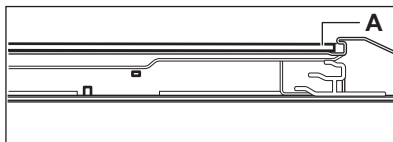
6. Løft først forsigtigt og fjern derefter ovnglasset.



7. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.
8. Monter ovnglasset og ovnlågen efter rengøring.

Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene. Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten.

Sørg for, at sætte det indvendige ovnglas **A** på den rigtige plads.



## 11.5 Udskiftning af pæren

### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.  
Pæren kan være varm.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Tag stikket til produktet ud af kontakten.
3. Læg kluden på ovenbunden.

### Baglampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.
4. Monér glasdækslet.

## 12. FEJLFINDING

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 12.1 Hvad gør jeg, hvis ...

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

| Problem                                | Årsag og løsning                                                                                                                               |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produktet bliver ikke varmt.           | Sikringen er sprunget. Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en kvalificeret elektriker. |
| Dørpakningen er beskadiget.            | Brug ikke produktet. Kontakt et autoriseret servicecenter.                                                                                     |
| Displayet viser "00:00" eller "12:00". | Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid. Se "Før brug første gang".                                                                  |

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

### 12.2 Servicedata

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

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

**Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:**

|                      |
|----------------------|
| Model (MOD.):        |
| Produktnummer (PNC): |
| Serienummer (S.N.):  |

## 13. ENERGIEFFEKTIV

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

|                           |                                              |
|---------------------------|----------------------------------------------|
| Leverandørens navn        | AEG                                          |
| Identifikation af model   | NBU5A20BCK 944068529<br>TU5AB20SCK 944068527 |
| Energieffektivitetsindeks | 95.1                                         |
| Energieffektivitetsklasse | A                                            |

|                                                            |                 |         |
|------------------------------------------------------------|-----------------|---------|
| Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand   | 0.89 kWh/cyklus |         |
| Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand | 0.78 kWh/cyklus |         |
| Antal ovnrum                                               | 1               |         |
| Varmekilde                                                 | Elektricitet    |         |
| Volumen                                                    | 65 l            |         |
| Type ovn                                                   | Indbygningsovn  |         |
| Vægt                                                       | NBU5A20BCK      | 29.0 kg |
|                                                            | TU5AB20SCK      | 30.0 kg |

IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

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

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

### 13.3 Tips til energibesparelse

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

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

Brug kogegej af metal og mørke, ikke-reflekterende forme og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

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

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

#### Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

#### Restvarme

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

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

#### Hold maden varm

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

#### Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

## 14. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet  Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge

affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er markeret med symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale

genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

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



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT.....           | 18 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....           | 20 |
| 3. TUOTEKUVAUS.....                  | 22 |
| 4. KÄYTTÖPANEELI.....                | 23 |
| 5. KÄYTTÖÖNOTTO.....                 | 23 |
| 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....          | 24 |
| 7. LISÄTOIMINNOT.....                | 24 |
| 8. KELLOTOIMINNOT.....               | 25 |
| 9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ.....           | 25 |
| 10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....         | 26 |
| 11. HOITO JA PUHDISTUS.....          | 28 |
| 12. VIANMÄÄRITYS.....                | 30 |
| 13. ENERGIA TEHO KUUS.....           | 30 |
| 14. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA..... | 31 |

## 1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähettäviltä 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 virtajohtojen 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 huolto- tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lampun vaihtamiseksi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.

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

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

### 2.2 Sähkökytkentä



#### **VAROITUS!**

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

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

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

- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

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

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

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

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

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

## 2.3 Valitse

### VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- 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 alkoholia 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.

### 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 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, tärinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole

tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

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

## 2.6 Huolto

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

## 2.7 Hävittäminen



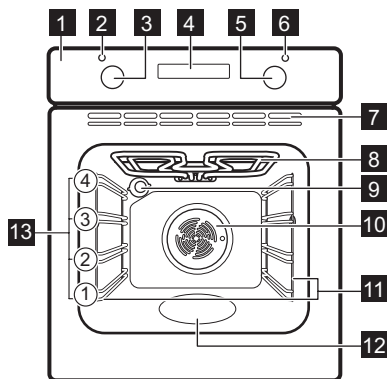
### **VAROITUS!**

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

# 3. TUOTEKUVAUS

## 3.1 Yleiskatsaus



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

## 4. KÄYTTÖPANEELI

### 4.1 Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

Kytke laite päälle.

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

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

### 4.2 Kosketuspainikkeet/painikkeet

 Ajan asettaminen.

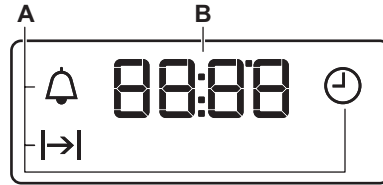


Kellotoiminnon asettaminen.



Ajan asettaminen.

### 4.3 Näyttö



A. Kellotoiminnot

B. Ajastin

## 5. KÄYTTÖÖNOTTO



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Kellonajan asetus

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

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

### 5.2 Esikuumennus ja puhdistus

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

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

## 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Uunitoiminnot



#### Valo

Lampun sytyttäminen.



#### Kiertoilma

Samanaikaisesti paistaminen useammalla kannattimella ilman, että tuoksut sekoituvat.



#### Kosteakiertoilma

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



#### Ylä + alalämpö / Vesipuhdistus

Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.

Katso lisätietoja kohdasta "Hoito ja puhdistus": Aqua Clean.



#### Alalämpö

Rapean pohjan omaavien kakkujen leipomiseen ja ruoan säilömiseen.



#### Kiertoilma

Lihan ja kakkujen paistaminen. Aseta matalampi lämpötila kuin Ylä + alalämpö -toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.



#### Grilli

Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.



#### Tehogrillaus

Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.



#### Pizza-toiminto

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



#### Sulatus

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

### 6.2 Huomautus: Kosteakiertoilma

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

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

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

### 6.3 Uunitoiminnon asettaminen.

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

## 7. LISÄTOIMINNOT

### 7.1 Jäähdytyspuhallin

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

### 7.2 Ylikuumenemissuoja

Uunin virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuumenemisen. Tämän estämiseksi uunissa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee virransyötön. Virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

## 8. KELLOTOIMINNOT

### 8.1 Kellotoimintojen taulukko

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Kellonaika</b><br>Aseta, muuta tai tarkista kellonaika.                                                                                                                                            |
|   | <b>Kesto</b><br>Laitteen toiminta-ajan keston asettaminen.                                                                                                                                            |
|  | <b>Hälytinajastin</b><br>Laskennan asettaminen. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan. Voit ottaa tämän toiminnon käyttöön milloin tahansa. Myös silloin, kun laite on pois päältä. |

### 8.2 Asetus: Kellonaika

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

### 8.3 Asetus: Kesto

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
2.  – paina toistuvasti.  – vilkkuu.

3.  ,  – painamalla asetat: Kesto.

Näytössä näkyy  .  – vilkkuu, kun asetettu aika päättyy. Äänimerkki kuuluu ja laite kytkeytyy pois päältä.

4. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
5. Käännä säätimet Off-asentoon.

### 8.4 Asetus: Hälytinajastin

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

### 8.5 Peruuta: Kellotoiminnot

1.  – paina toistuvasti, kunnes kellotoiminnon symboli alkaa vilkkua.
2. Paina ja pidä painettuna painiketta  . Kellotoiminto sammuu muutaman sekunnin kuluttua.

## 9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 9.1 Lisävarusteiden asennus

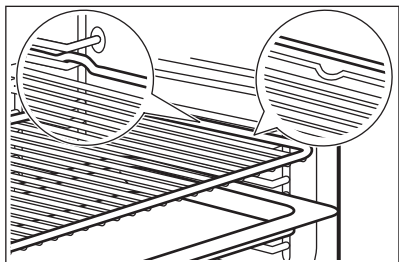
Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.



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

Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

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



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

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

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

## 10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

### 10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

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

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

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

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

Katso energiansäästövinkejä luvusta "Energiatehokkuus".

#### Taulukoissa käytetyt symbolit:

|  |              |
|--|--------------|
|  | Ruokalaji    |
|  | Uunitoiminto |
|  | Lämpötila    |



Varusteet



Kannatintaso



Kypsentämisaika (min)

### 10.2 Kosteaa kiertoilma – suositellut varusteet

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

- **Pizzapannu** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm
- **Uunivuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 26cm
- **Annosvuokat** – 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, 12 kpl | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Sämpylät, 9 kpl         | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Pizza, pakaste, 0,35 kg | Paistoritilä              | 220 | 2 | 35 - 40 |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Kääretorttu                                                                       | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Brownie                                                                           | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Kohokas, 6 kpl                                                                    | keraamiset astiat rutilällä                                                       | 200 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Torttupohja                                                                       | torttuvuoka rutilällä                                                             | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Victoria-voileipä                                                                 | uunivuoka rutilällä                                                               | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Höyrytetty kala, 0,3 kg                                                           | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Kokonainen kala, 0,2 kg                                                           | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Kalafilee, 0,3 kg                                                                 | pizzapannu rutilällä                                                              | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Haudutettu liha, 0,25 kg                                                          | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 200 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 200 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Pikkuleivät, 16 kpl                                                               | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Macaron leivos, 20 kpl                                                            | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                           |
| Muffinssit, 12 kpl                                                                | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Suolaiset leivonnaiset, 16 kpl                                                    | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl                                                    | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Pikkutortut, 8 kpl                                                                | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg                                                   | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Kasvismunakas                                                                     | pizzapannu rutilällä                                                              | 200 | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Välimeren vihannekset, 0,7 kg                                                     | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                           |

## 10.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

|  |  |  |  | °C  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pienet kakut, 16 kpl/leivinpelti                                                    | Ylä + alalämpö                                                                      | Leivinpelti                                                                         | 3                                                                                   | 170 | 20 - 35                                                                             |
| Pienet kakut, 16 kpl/leivinpelti                                                    | Kiertoilma                                                                          | Leivinpelti                                                                         | 3                                                                                   | 160 | 20 - 35                                                                             |
| Pienet kakut, 16 kpl/leivinpelti                                                    | Kiertoilma                                                                          | Leivinpelti                                                                         | 1 ja 3                                                                              | 160 | 20 - 35                                                                             |
| Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm                                                      | Ylä + alalämpö                                                                      | Paistoritilä                                                                        | 1                                                                                   | 170 | 70 - 90                                                                             |

|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm                                                    | Kiertoilma                                                                        | Paistoritilä                                                                      | 2                                                                                 | 160                                                                               | 70 - 90                                                                           |
| Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm                                                    | Ylä + alalämpö                                                                    | Paistoritilä                                                                      | 2                                                                                 | 170                                                                               | 35 - 45                                                                           |
| Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm                                                    | Kiertoilma                                                                        | Paistoritilä                                                                      | 2                                                                                 | 160                                                                               | 35 - 45                                                                           |
| Murokeksit <sup>1)</sup>                                                          | Ylä + alalämpö                                                                    | Leivinpelti                                                                       | 3                                                                                 | 150                                                                               | 20 - 35                                                                           |
| Murokeksit <sup>1)</sup>                                                          | Kiertoilma                                                                        | Leivinpelti                                                                       | 3                                                                                 | 150                                                                               | 20 - 35                                                                           |
| Paahtoleipä <sup>1)</sup>                                                         | Grilli                                                                            | Paistoritilä                                                                      | 3                                                                                 | max.                                                                              | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Esikuumenna laitetta 10 minuutin ajan.

## 11. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

#### Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokituliinaa käyttäen. Puhdista ja tarkista uunin sisätilan kehyksen ympärillä oleva luukun tiiviste.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

#### Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Kosteus voi tiivistyä laitteeseen tai oven lasipaneeliin. Kondensaation vähentämiseksi anna laitteen käydä 10 minuuttia ennen ruoanvalmistusta. Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

#### Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta.

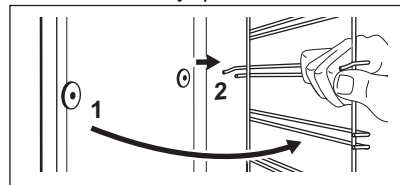
Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

### 11.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

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



- Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

### 11.3 Vesipuhdistus

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

- Kaada vesi lokeroon: 150 ml.

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

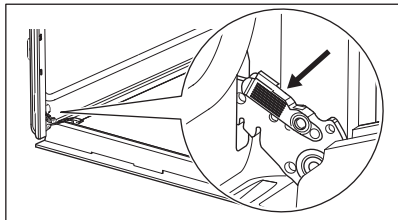
## 11.4 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Uunin luukussa on kaksi lasipaneelia. Voit irrottaa uunin luukun ja sisäisen lasipaneelin sen puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.

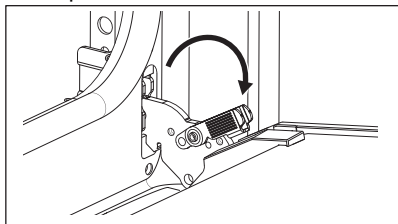
### HUOMIO!

Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

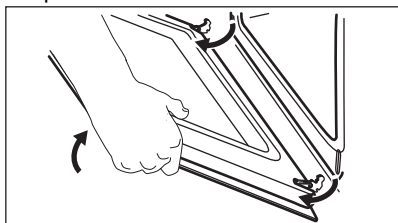
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



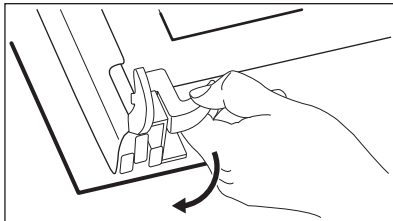
2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



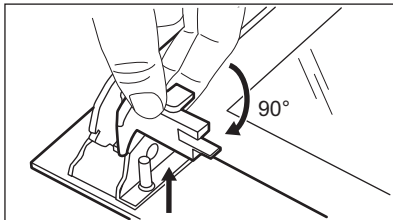
3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukku sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



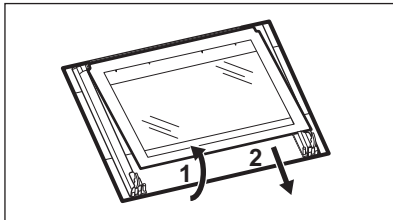
4. Aseta luukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle ja vapauta lukitusjärjestelmä, jotta voit irrottaa sisäisen lasipaneelin.



5. Käännä kiinnittimiä 90° ja vedä ne irti paikoiltaan.



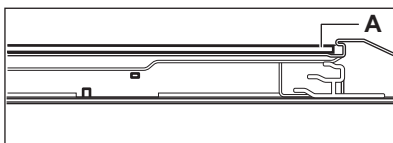
6. Nosta lasipaneelia ensin varovasti ja sitten poista se.



7. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.
8. Asenna lasipaneeli ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen. Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi. Luukun reunalista napsahtaa paikalleen.

Varmista, että asennat sisäisen lasipaneelin

**A** oikein paikalleen.



## 11.5 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.

### Takalamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
2. Puhdista lampun kansi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Asenna lasinen kansi.

## 12. VIANMÄÄRITYS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Käyttöhäiriöt...

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

| Ongelma                             | Syy ja korjaustoimenpide                                                                                                |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Laite ei kuumene.                   | Sulake on palanut. Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos ongelma toistuu, käännä sähköalan ammattilaisen puoleen. |
| Luukun tiiviste on viallinen.       | Älä käytä laitetta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.                                                       |
| Näytössä näkyy "00:00" tai "12:00". | On tapahtunut virtakatko. Aseta kellonaika. Katso kohta "Ennen ensikäyttöä".                                            |

| Ongelma          | Syy ja korjaustoimenpide                                                                     |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lamppu ei toimi. | Lamppu on palanut. Vaihda lamppu. Katso luvun "Hoito ja puhdistus" kohta Lampun vaihtaminen. |

### 12.2 Huoltotiedot

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

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

#### Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

## 13. ENERGIA TEHOKKUUS

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

|                        |                                              |
|------------------------|----------------------------------------------|
| Toimittajan nimi       | AEG                                          |
| Mallin tunniste        | NBU5A20BCK 944068529<br>TU5AB20SCK 944068527 |
| Energiatehokkuusluokka | 95.1                                         |
| Energiatehokkuusluokka | A                                            |

|                                                                |                               |         |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------|
| Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa | 0.89 kWh/kierros              |         |
| Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila                   | 0.78 kWh/kierros              |         |
| Pesien lukumäärä                                               | 1                             |         |
| Lämpölähde                                                     | Sähkö                         |         |
| Äänimer.voimak                                                 | 65 l                          |         |
| Uunityyppi                                                     | Kalusteeseen asennettava uuni |         |
| Massa                                                          | NBU5A20BCK                    | 29.0 kg |
|                                                                | TU5AB20SCK                    | 30.0 kg |

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

## 13.2 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa 0.8 W

Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen 20 min

### 13.3 Energiansäästövinkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita 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.

#### Ruoan lämpimänä pitoon

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

#### Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

## 14. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaukset viemällä ne

asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä

kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkajätettä.  
Älä hävitä symbolilla merkittyjä laitteita   
kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote

paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota  
yhteyttä kunnan virastoon.







