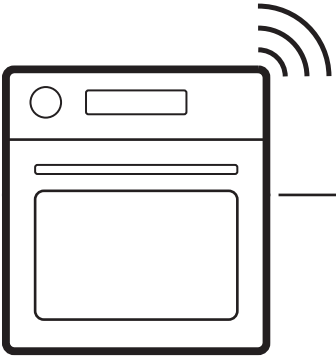
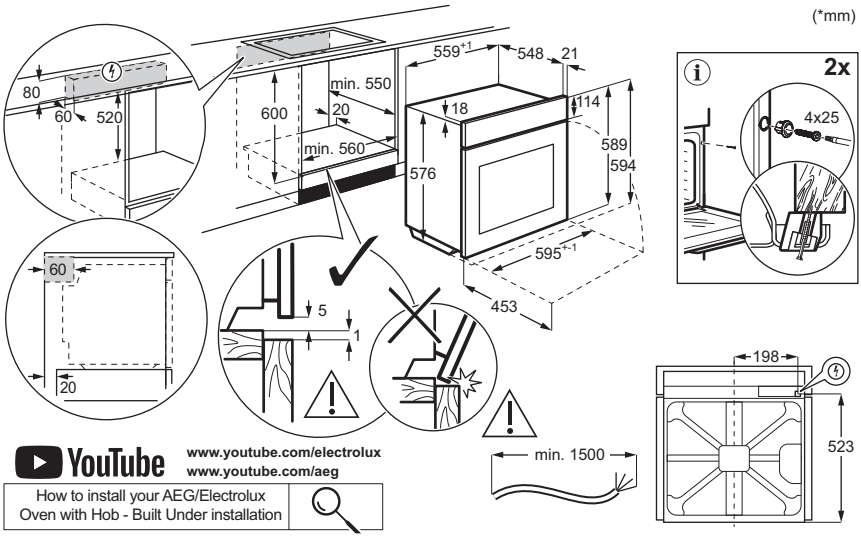
AEG

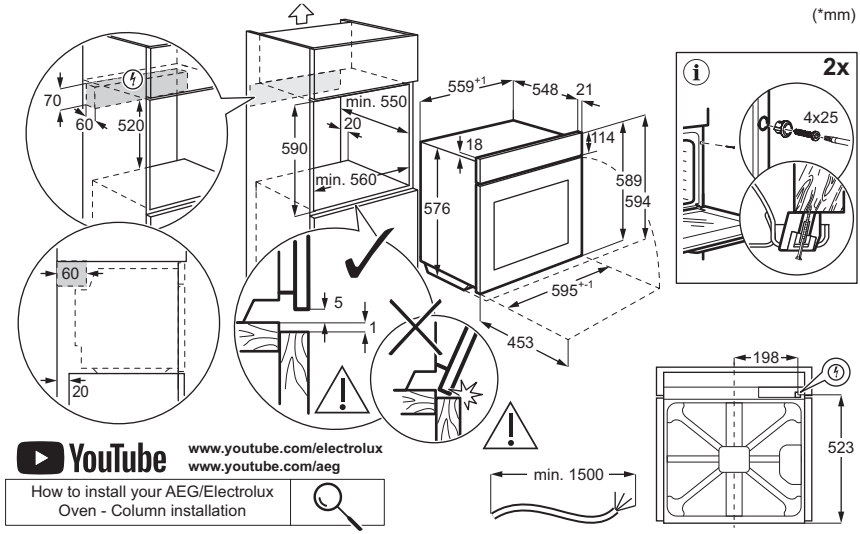
aeg.com/register



NBR7P73PSB
PO7001SPT
TR7PB73XST

INSTALLASJON / INSTALLATION





NORSK

1. SIKKERHETSINFORMASJON..... **3**
2. SIKKERHETSANVISNINGER..... **4**
3. PRODUKTBESKRIVELSE..... **7**
4. FØR FØRSTEGANGS BRUK..... **7**
5. DAGLIG BRUK..... **8**
6. RÅD OG TIPS..... **12**
7. STELL OG RENGJØRING..... **13**
8. FEILSØKING..... **15**
9. ENERGIEFFEKTIVITET..... **16**
10. BESKYTTELSE AV MILJØET..... **16**

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les nøye gjennom de vedlagte instruksjonene før du monterer og bruker produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Instruksjonene må alltid oppbevares på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig behov.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelser må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet og mobilenheter med appen.
- Oppbevar emballasje utilgjengelig for barn og kast den på forsvarlig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr unna under bruk og avkjøling.
- Aktiver barnesikringsenheten, hvis tilgjengelig.
- Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde produktet uten tilsyn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.

- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom og tilsvarende gjesterom hvor slik bruk ikke overstiger gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Hvis tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun steketermometeret anbefalt for dette produktet.
- For å unngå overoppheting, ikke installer produktet bak en dør.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installation

⚠ **ADVARSEL!**

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsinstruksjonene som er tilgjengelige på nettstedet vårt.
- Vær forsiktig når du flytter produktet, da det er tungt. Bruk alltid vernehansker og sikkert fottøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Installer produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.

- Før montering av produktet, sørg for at det er i vater og at døren åpner seg uten hindringer.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

2.2 Elektrisk tilkobling

⚠ ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.
- Sørg for at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Produktet må jordes. Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Bruk ikke multi-plugg-adaptere og skjøteledninger.
- Unngå skade på stikkontakt og kabel. Hvis utskifting er nødvendig, må det gjøres av vårt autoriserte servicesenter.
- Strømledningene må ikke berøre eller komme nær døren på produktet eller nisjen under, spesielt ikke når det er i bruk eller når døren er varm.
- Støtbeskyttelse av strømførende og isolerte deler må festes sikkert og skal ikke kunne fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Sørg for tilgang til kontakten etter installasjon.
- Hvis stikkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke koble fra produktet ved å trekke i strømledningen. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isolasjonsanordning som kobler produktet fra strømnettet ved alle poler, med en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren på produktet helt før du kobler det til strømnettet.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm^2)
maks 1380	3x0.75
maks 2300	3x1
maks 3680	3x1.5

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

2.3 Bruk

⚠ ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktet må ikke modifiseres.
- Sørg for at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren på produktet mens det er i bruk. Varm luft og brennbar damp fra matingredienser kan frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hold gnister og åpen ild vekk fra produktet når døren er åpen.
- Bruk kun godkjent glass og krukker til hermetisering.
- Ikke plasser brennbare produkter i nærheten av produktet.
- Ikke del WiFi-passordet ditt.

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
  - Ikke plasser fat og former eller andre gjenstander direkte på bunnen av ovnsrommet.
  - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnsrommet.
  - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
  - Ikke la fuktige retter og mat bli liggende i produktet etter tilberedning.

  - Vær forsiktig når du fjerner eller installerer tilbehør.
- Misfarging av emalje eller rustfritt stål påvirker ikke produktets ytelse.
- Bruk en dyp form til fuktige kaker, da fruktsafter kan forårsake permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er installert bak et møbelpanel må du ikke lukke panelet under bruk eller før produktet er helt avkjølt for å forhindre varme- og fuktskader.
- Angående lyspæren(e) i dette produktet og reserve-lyspærene som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lamper med de samme spesifikasjonene.
- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet. Bruk kun originale reservedeler.

2.4 Stell og rengjøring

⚠ ADVARSEL!
Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

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

Pyrolytisk rengjøring

- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring.
- Før du utfører pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming skal du fjerne følgende fra ovnsrommet:
  - eventuelle overflødige matrester, olje eller fett/avleiringer.
  - alle uttakbare gjenstander (inkludert hyller, sideskinner osv. som følger med produktet) spesielt Superclean gryter, panner, brett, redskaper osv.
- Hold barn vekk under pyrolytisk rengjøring, da produktet blir veldig varmt og slipper ut varm luft fra frontventilene.
- Pyrolytisk rengjøring frigjør røyk fra matrester og byggematerialer. Sikre god ventilasjon under og etter den første forvarmingen og pyrolytisk rengjøring.
- Ikke søl eller påfør vann på ovnsdøren under og etter den pyrolytiske rengjøringen for å unngå å skade glasspanelene.
- Røyk som frigis fra pyrolytiske ovner / matrester er ikke skadelige for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.
- Hold kjæledyr unna produktet under og etter pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming. Små kjæledyr (spesielt fugler og reptiler) kan være svært følsomme for temperaturendringer og avgitt røyk.
- Overflater med slippbelegg på gryter, panner, brett og kjøkkenutstyr kan bli skadet av pyrolytisk rengjøring ved høy temperatur og kan slippe ut skadelige damper.

Matlaging med damp

- Frigitt damp kan føre til brannskader:
  - Ikke åpne døren til produktet under dampkoking.
  - Åpne produktdøren forsiktig etter tilberedning med damp.

2.5 Avfallshåndtering

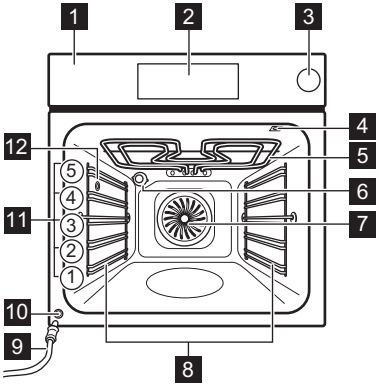
⚠ ADVARSEL!
Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.

- Koble produktet fra hovedstrømforsyningen. Kutt så den elektriske ledningen og kast den på forsvarlig måte.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



1 Betjeningspanel
2 Display
3 Vanntank
4 Kontakt til steketermometer
5 Varmeelement
6 Lampe
7 Vifte
8 Hyllestøtte, avtakbar
9 Avløpsrør
10 Vannutløpsventil
11 Hyllenivåer
12 Damputtak

3.2 Display

Displayet er helt interaktivt og kan skrolles. Det er delt inn i klart definerte seksjoner som gir tilgang til ulike tilberedningsfunksjoner og retter. Det viser også gjeldende status. Du kan sveipe over skjermen for å navigere til venstre eller høyre.

	Trykk og hold for å slå produktet på og av.
	For å slå alternativene på og av.
	For å lagre gjeldende innstillinger i: Favoritter.
	Produktet er låst.
	Wifi-tilkoblingen er slått på.
	Fjernstyring er slått på.
	Vanntanken er tom.
	Vanntanken er halvfull.
	Vanntanken er full.

4. FØR FØRSTEGANGS BRUK

4.1 Trådløs tilkobling

Produktet muliggjør Wi-Fi-nettverkstilkobling og tilkobling av mobilenheter. Du kan motta varsler, kontrollere og overvåke produktet fra mobilenheten.

For å koble til produktet trenger du:

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

1. Skann QR-koden på baksiden av bruksanvisningen for å laste ned appen. Du kan også laste ned appen direkte fra appbutikken.
2. Følg appens instruksjoner.
3. Slå på produktet.
4. Trykk på < og sveip til venstre for å gå til menyen. Velg: Oppsett / Tilkoblinger.
5. Trykk for å slå på eller av: Wifi.

Produktets trådløse modul starter innen 90 s.

Frekvens	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz

Maks effekt	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11bgn

ⓘ Når produktet er koblet til appen, kan det motta viktige programvareoppdateringer. Slike oppdateringer kan introdusere nye funksjoner, forbedre eksisterende funksjoner og ikoner, løse potensielle problemer og forbedre den generelle programvareytelsen. For å sjekke installert programvareversjon, gå til innstillingskortet.

4.2 Programvarelisenser

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

For å få tilgang til kildekoden til disse kostnadsfrie programvarekomponentene med åpen kildekode og med lisensvilkår som krever publisering, samt for å se fullstendig informasjon om opphavsrett og gjeldende lisensvilkår, gå til: http://aeg.opensoftwarerepository.com (mappe NIU6).

4.3 Innledende forvarming og rengjøring

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

1. Fjern alt tilbehør og hyllestøtter.
2. Gå til menyen og velg: Funksjoner.
3. Angi funksjonen . Still inn maksimal temperatur. La enheten stå på i 1 t.
4. Still inn funksjonen . Still inn maksimal temperatur. La enheten stå på i 15 min.
5. Still inn funksjonen . Still inn maksimal temperatur. La enheten stå på i 15 min.
6. Slå av produktet og la det avkjøle seg.
7. Rengjør ovnen innvendig med en mikrofiberklut, varmt vann og mildt vaskemiddel. Sett tilbehør og hyllestøtter tilbake på plass.

4.4 Tid på dagen

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

5. DAGLIG BRUK

5.1 Meny

Trykk på < og sveip til venstre for å gå til menyen.

- Retter
- Funksjoner
- Favoritter
- Vedlikeholdsprogrammer
- Oppsett

5.2 Funksjoner

Standard tilberedningsfunksjoner for vanlige behov, inkludert over- og undervarme , grill , varmluft og mer. Du kan tilberede retter på en tradisjonell måte. For mer informasjon, se beskrivelse av displayet eller se i appen.

Listen over funksjoner kan variere avhengig av programvareversjonen.

1. Gå til menyen og velg: Funksjoner.
2. Velg tilberedningsfunksjon og juster innstillingene.
3. Start matlagingen og følg instruksjonene på displayet. Du kan koble til steketermometeret når som helst før eller under tilberedningen (hvis tilgjengelig). Se Daglig bruk, «Steketermometer».
4. ^ - trykk for å justere innstillingene under tilberedning.

	Overvarme Intens varme for rask bruning på oversiden.
	Undervarme Jevn steking av bunn. Passer for pizza eller pai, og for å steke ferdig kaker og quiche. Forvarm ovnen og bruk laveste hyllenivå.
	Varmluft For hverdagsmat tilberedt på flere nivåer. Få jevnt tilberedte retter uten å blande smaker. Angi en lavere temperatur enn for Over- og undervarme.

	Over- og undervarme For hverdagsmat tilberedt på ett nivå. Passer for all mat, som gryteretter og bakevarer.
	Overvarme og vifte Stek store kjøttstykker og fjærkre med ben for møre og sprø resultat.
	Over- og undervarme med vifte Denne funksjonen er ideell for ferdigmat.
	Varmluft, undervarme og damp Best for å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.
	Damp lav Denne funksjonen egner seg for kjøtt, ovnsretter og gryteretter. Kombinasjonen av damp og varme skaper en delikat tekstur og en sprø overflate.
	Baking med fukt Få lette og luftige resultater ved ovnsbaking. Hold døren lukket for å bevare fuktigheten i ovnen.
	Gjenoppvarming Denne funksjonen varmer forsiktig opp rester med damp (110–130 °C – gjenoppvarming med fukt, 130–200 °C – sprøere gjenoppvarming).
	Grill Grill eller brun grønnsaker eller kjøtt jevnt. Også bra for å riste brød.
	Deigheving Optimal temperatur for rask heving.
	Tining Forsiktig tining før videre tilberedning.
	Gryterett Få møre, saftige stuinger ved å småkoke alle ingrediensene sammen.
	Stek Få en sprø utside og mør innside for kjøtt, fjærkre eller grønnsaker.
	Bake Bruk denne funksjonen til å lage brød og små gjærbakster med et resultat som ser profesjonelt ut med tanke på sprøhet, farge og glattheten på skorpen.
	Langtidssteking Langtidssteking øker tilberedningstid, og du får et bedre sluttresultat. Du må brune kjøttet før du setter det i ovnen.
	Hermetisere Få saftig frukt og grønnsaker hermetisert ved en lav temperatur. Legg de varmebestandige hermetikkkrukkene på et stekebrett fylt med vann.
	Tallerkenvarming For oppvarming av tallerkener før servering.
	Hold varm Hold maten varm til servering. Vær oppmerksom på at noen retter kan fortsette å koke og tørke ut mens de holdes varme. Dekk til skålene om nødvendig.
	Tørking Tørk frukt, urter og grønnsaker jevnt ved en lav temperatur. Åpne døren av og til under tørking for å forbedre tørkeresultatet.
	AirFry Plus Kombinerer damp og airfrying for sprø, saftige og sunnere måltider.
	PizzaExpert For rask steking av pizza med sprø bunn og en myk, luftig skorpe.
	Standard matlaging Jevn tilberedning av alle typer fersk eller frossen mat.

Lampen kan slå seg av automatisk ved en temperatur på under 80 °C for enkelte tilberedningsfunksjoner.

5.3 Dampfunksjoner

Funksjonene: Damp lav, Varmluft, undervarme og damp , AirFry Plusbruker varme og damp for å holde rettene sprø og saftige.

1. Gå til menyen og velg: Funksjoner.
2. Still inn dampfunksjonen. Displayet viser tilgjengelige innstillinger.
3. Angi temperaturen og dampnivået, hvis tilgjengelig.
4. Trykk på: START og følg instruksjonen på displayet.
5. Trykk på vanntanken for å åpne den.
6. Fyll vannbeholderen med kaldt vann fra kranen til maksnivå (ca. 350 ml) til du hører et lydsignal eller displayet viser meldingen. Ikke bruk andre væsker. Ikke fyll vanntanken over maksimal kapasitet. Det er fare for vannlekkasje, at vannet renner over og skade på møbler.
7. Skyv vanntanken tilbake i den opprinnelige posisjonen.

Når produktet når angitt temperatur, hører du et lydsignal.

8. Når vanntanken går tom for vann, hører du lydsignalet. Fyll vanntanken opp igjen.

9. Slå av produktet når tilberedningen er ferdig. Åpne døren forsiktig. Frigitt fuktighet kan forårsake brannskader
10. Tøm alltid vanntanken hver gang du har laget mat med damp for å forhindre kalkavleiringer og unngå funksjonsfeil, som for eksempel vannsøl fra damputløpet. Vent i minst 60 min før du tømmer for å unngå brannskader fra varmt vann.

5.4 Retter

Assistert matlaging foreslår innstillinger for ulike retter, inkludert trinnvise instruksjoner, temperatur og tilberedningstid. Du kan endre innstillingene under tilberedning og velge den tilberedningsmetoden du foretrekker, inkludert bruk av steketermometer. Om alternativet er tilgjengelig avhenger av retten du har valgt.

1. Gå til menyen og velg Retter.
2. Velg type mat og rett og følg trinnene på skjermen.

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

5.5 PizzaExpert

Bruk denne funksjonen til å steke pizza raskt på høy temperatur med PizzaExpert-tilbehøret. Funksjonen fordeler varmen jevnt, for en sprø, bunn med jevn brunfarge og lett skorpe.

Funksjonen er tilgjengelig avhengig av programvareversjon. Produktet kan allerede ha funksjonen, eller du kan aktivere den i appen ved hjelp av koden som følger med tilbehøret. Sørg for at produktet er tilkoblet appen under aktivering.

5.6 Forvarmingsalternativer

Produktet har flere alternativer for å forvarme og varme opp for å sikre optimale tilberedningsresultater.

- Ingen - konvensjonell måte å forvarme produktet på. Dette er standard og tilgjengelig for alle tilberedningsfunksjoner. Preferansen kan endres til en annen type forvarming.
- Smart - bidrar til å optimalisere energibruken under oppvarming av ovnen sammenlignet med Raskt.
- Raskt - forkorter oppvarmingstiden. Kun tilgjengelig for noen av funksjonene.

5.7 Timer

1. Velg en tilberedningsfunksjon og angi temperatur.
2. Trykk på: Timer.
3. Velg steketid. Du kan velge ønsket slutthandling ved å trykke på ett av symbolene.
4. Trykk på: OK for å bekrefte og gå tilbake til hovedskjermen.

Avslutte handling

	Lydsignal - angi nedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal.
	Alarm v/ endt tilberedning - angi nedtelling. Når timeren er ferdig, høres lydsignalet og tilberedningen stopper.
	Kun popup melding - når tiden er ute vises en melding på displayet.

Timeren kan brukes uavhengig, selv når ovnen ikke er på.

Noen klokkefunksjoner kan være utilgjengelige for enkelte tilberedningsfunksjoner.

Trykk på +5 min for å forlenge tilberedningstiden.

Utsatt start

Du kan utsette start og/eller slutt på tilberedningen.

1. Velg tilberedningsfunksjon og juster innstillingene.
2. Trykk på •••.
3. Trykk på: Utsatt start.
4. Bla for å stille inn ønsket starttid og trykk på: OK.
5. Du kan nå stille inn ønsket Ferdigtid eller trykke på OK for å hoppe over dette trinnet.
6. Trykk på: OK for å gå tilbake til hovedskjermen.

Endre timerinnstillinger

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

1. Trykk på ^ / Timer.
2. Angi ny timer-verdi. Trykk på: OK.

5.8 Favoritter

Denne funksjonaliteten er bare tilgjengelig for utvalgte modeller.

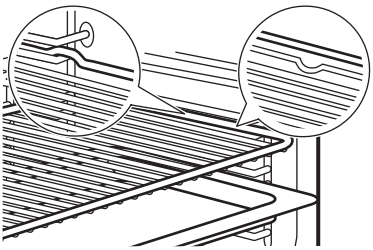
Du kan lagre inntil 20 favorittinnstillinger, som tilberedningsfunksjon og retter.

For å lagre en innstilling, velg ønsket alternativ og trykk på ♡.

5.9 Tilbehør

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

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



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

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

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

5.10 Steketermometer

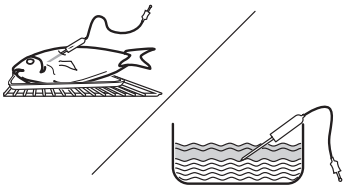
Den måler temperaturen i maten.

To temperaturer må stilles inn:

- °C - ovnstemperatur. Den skal være minst 25°C høyere enn temperaturen på steketermometeret. , men ikke høyere enn 250°C.
- - temperatur på steketermometer.

1. Velg en tilberedningsfunksjon fra menyen: Funksjoner, eller en rett fra menyen: Retter.
2. Angi ovnstemperaturen og tilberedningstiden ved behov.
3. Bekreft innstillingene og start tilberedningen.
4. Sett spissen på steketermometeret midt i den tykkeste delen av kjøttet eller fisken.

   For gryteretter, plasser tuppen på steketermometeret nøyaktig midt i og plassert stabilt i en fast ingrediens. Pass på at tuppen ikke berører bunnen av formen.



5. Sett klargjort mat i ovnen.
6. Plugg steketermometeret inn i kontakten som befinner seg på sideveggen inne i produktet. Se Produktbeskrivelse.

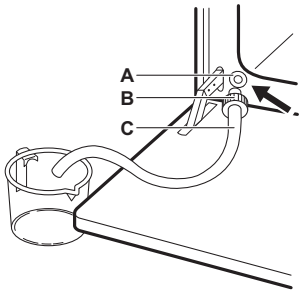
Displayet viser symbolet og den nåværende temperaturen i steketermometeret.

7. ^ - trykk for å justere innstillingene.
8. Velg Steketermometer-kortet for å stille inn sensorens kjernetemperatur eller angi det foretrukne alternativet:
   - Lydsignal – når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal.
   - Alarm v/ endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm, og ovnen slår seg av.
9. Bekreft innstillingene.
10. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Sjekk om maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.
11. STOPP – trykk for å slå av tilberedningsfunksjonen.
12. Ta pluggen til steketermometeret ut av kontakten og ta ut retten.

5.11 Tømming av vanntanken

Vanntank-indikator	
	Beholderen er full.
	Tanken er halvfull.
	Tanken er tom. Fyll på tanken.

1. Deaktiver produktet og kontroller at det er avkjølt.
2. Koble avløpsrøret **C** til utløpsventilen **A** gjennom koblingen **B**.



3. Hold enden av røret under nivået på **A** og trykk på **B** flere ganger for å samle opp gjenværende vann.
4. Løsne **C** og **B**, og tørk av ovnen innvendig med en myk svamp.

5.12 Barnelås

Denne funksjonen forhindrer at produktet brukes utilsiktet. Den kan aktiveres når som helst.

1. Gå inn i menyen:
2. Velg: Oppsett / Preferanser / Barnelås.

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

6. RÅD OG TIPS

6.1 Råd om tilberedning

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

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Matlagingsfunksjon
°C	Temperatur
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)
	Tilleggsinformasjon:

6.2 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulige resultater.

	°C			
Søt små gjærbakst, 16 stk	180	2	20–30	1)
Rundstykker, 9 stk	180	2	30–40	1)
Frossen pizza, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rullekake	170	2	25–35	1)
Brownies	175	3	25–30	1)
Soufflé, 6 stk	200	3	25–30	3)
Sukkerbrødbunn	180	2	15–25	4)
Formkake med syltetøy	170	2	40–50	5)
Posjert fisk, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Hel fisk, 0,3 kg	180	3	25–35	1)
Fiskefilet, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Posjert kjøtt, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	180	2	20–30	1)
Makroner, 24 stk	180	2	25–35	1)
Muffins, 12 stk	170	2	30–40	1)
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	180	2	25–30	1)
Sandkjeks, 20 stk	150	2	25–35	1)
Småterter, 8 stk	170	2	20–30	1)
Grønnsaker, posjerte, 0,3 kg	180	3	35–45	1)

	°C			
Vegetarisk omelett	200	3	25–30	6)
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

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

6.3 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

		°C		
Småkaker, 20 stk. per stekebrett				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 og 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Eplepai, 2 former Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 og 3	170	50 - 60	3)2)
Kjeks				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 og 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Ristet brød				
	4	maks.	1 - 5	3)2)

1) Bruk Stekebrett.
2) Forvarm ovnen i 10 minutter.
3) Bruk Rist.

7. STELL OG RENGJØRING

7.1 Merknader om rengjøring

- Bruk et rengjøringsmiddel for metalloverflater.
- Bruk en ovnsrens som tar gjenstridige flekker.
- Bruk flytende avkalkingsmiddel for å fjerne kalkrester. Bruk kun det originale avkalkingsmiddelet som fulgte med eller er anbefalt av produsenten for å forhindre skade på produktet.
- Fuktighet kan skape kondens inne i produktet eller på glasspanelene på døren. For å redusere kondens, la produktet stå på i 10 minutter før tilberedning.Ikke oppbevar mat i produktet i mer enn 20 minutter.
- Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

7.2 Fjerning av brettstigene

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

Hvis uttrekkbare skinner følger med, må holderne peke forover.

7.3 Vedlikeholdsprogrammer

Pyrolytisk rengjøring.	Dette programmet brenner av gjenværende smuss i produktet. Bruk den når produktet trenger en dyprengjøring.
Damprengjøring	Bruk dette programmet regelmessig etter matlaging å unngå fastbrente matrester. Dampen løsner lett fett og matrester, og produktet blir lettere å rengjøre.

Det er fare for brannskader.

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

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

7.4 Rengjøring av vanntanken.

Denne rengjøringsprosedyren fjerner og forhindrer kalkavleiringer i dampsystemet.

1. Tøm vanntanken. Referer til Daglig bruk, Tømme vanntanken.
2. Ha 250 ml av det flytende avkalkingsmiddelet produsenten anbefaler i vanntanken.
3. Vent i 60 min. Tøm vanntanken.
4. Ha 350 ml vann i vanntanken for å skylle tanken. Tøm vanntanken.
5. Rengjør avløpsrøret med varmt vann og mildt vaskemiddel.

Avkalkingsfrekvensen avhenger av vannets hardhetsgrad og hvor ofte du lager mat med damp.

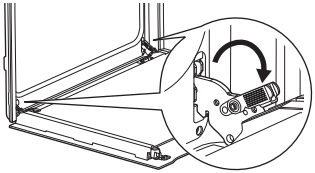
Ta kontakt med vannverket for å kontrollere vannhardhetsnivået.

Vannets hardhetsgrad (°fH)	Bruk av damp	Rengjør vanntanken hver (måned):
0 - 15 (mykt til middels)	Ofte (≥ 1 gang/uke)	12
	Sjelden (≤ 1 gang/måned)	24
≥16 (hardt til svært hardt)	Ofte (≥ 1 gang/uke)	6
	Sjelden (≤ 1 gang/måned)	12

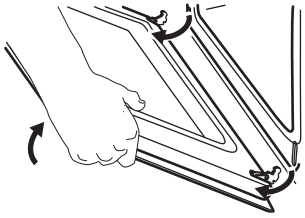
7.5 Fjerning og montering av døren

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

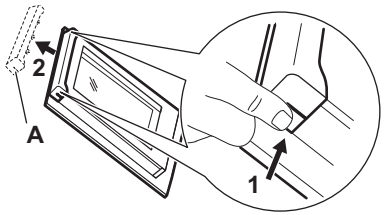
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



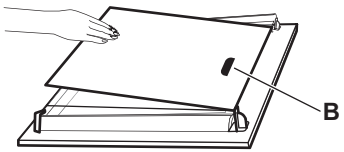
3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



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



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



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

Sørg for at du setter glasspanelene på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/utskriften på siden av glasspanelet. Sonen med trykk **B** (hvis aktuelt) må vendes innover. Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

7.6 Skifte lyspære

Koble produktet fra strømnettet og vent til det er kaldt.

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

Bakre ovnslampe

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

8. FEILSØKING

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

Hvis displayet viser en feilkode som ikke står oppført nedenfor, må du slå sikringen av og på for å starte produktet på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

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

Produktet blir ikke varmt.

- Klokken er ikke stilt inn.
- Døren er ikke skikkelig stengt.
- Tastelås er aktivert.
- Automatisk utkobling er aktivert.
- Barnelås er aktivert.
- Demomodus er aktivert – deaktiveringskode: 2468.

Lampen virker ikke. - Lampen er utbrent. Bytt lyspæren.

Det lekker vann fra damputløpet. - Det er for mye vann i vanntanken. Referer til Daglig bruk, Tømme vanntanken.

Damptilberedning fungerer ikke. - Det er kalkrester i åpningen til damputløpet - rengjør vannbeholderen (se Stell og rengjøring) eller fyll vannbeholderen hvis det ikke er vann i den.

Det tar over tre minutter å tømme vannbeholderen, eller det lekker vann fra åpningen til damputløpet. - Det er kalkrester i vannbeholderen. Se Stell og rengjøring, rengjøring av vanntanken.

Indikatoren for tom vannbeholder lyser. - Det er ikke vann i beholderen. Fyll vanntanken. Hvis indikatoren fortsatt lyser, se Stell og rengjøring, rengjøring av vanntanken.

Strømbrudd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbrudd.

Problem med trådløst nettverkssignal. - Sjekk om mobilenheten er koblet til det trådløse nettverket. Sjekk det trådløse nettverket og ruteren. Start ruteren på nytt.

Ny ruter installert eller ruterkonfigurasjon endret. - Konfigurer produktet og mobilenheten på nytt.

Det trådløse nettverkssignalet er svakt. - Flytt ruteren så nær produktet som mulig.

Det trådløse signalet forstyrres fordi mikrobølgeovnen står for nært produktet. - Slå av mikrobølgeovnen. Unngå å bruke mikrobølgeovnen og fjernkontrollen til produktet samtidig. Mikrobølger forstyrrer Wifi-signalet.

F102 - døren er ikke helt lukket eller dørlåsen er ødelagt. Lukk døren. Slå produktet av og på.

F111 - Steketermometer er ikke riktig satt inn i stikkontakten. Sett Steketermometer helt inn i kontakten.

F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal. Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.

F601 - det er et problem med Wifi-signalet. Sjekk nettverkstilkoblingen din. Referer til Før førstegangs bruk, Trådløs tilkobling.

F604 - den første tilkoblingen til Wifi sviktet. Slå produktet av og på og prøv igjen. Referer til Før førstegangs bruk, Trådløs tilkobling.

F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet. Slå produktet av og på.

F602, F603 - Wifi er ikke tilgjengelig. [1)] Slå produktet av og på.

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

9. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverandørens navn	AEG	
Modellidentifikasjon	NBR7P73PSB 949284722 PO7001SPT 949494953 TR7PB73XST 949494952	
Energieffektivitetsindeks	61.2	
Energieffektivitetsklasse	A++	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWt/syklus	
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.52 kWt/syklus	
Antall ovner	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	72 l	
Ovnstyper	Innebygd ovn	
Masse	NBR7P73PSB	33.8 kg
	PO7001SPT	33.8 kg
	TR7PB73XST	33.8 kg

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

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

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

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

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

9.3 Optimaliseringstips

- Hold døren stengt under matlaging og unngå å åpne den ofte.
- Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.
- Bruk metall eller mørke, ikke-reflekterende kokekar.
- Hopp over forvarming med mindre det er nødvendig.
- Ha færrest mulig pauser mellom retter du ovnssteker.
- Om mulig, bruk tilberedningsfunksjoner med varmluft (kun for utvalgte modeller).
- Bruk restvarme for å holde maten varm. Reduser produktets temperatur til minst 3 - 10 min før tilberedningen er over.
- Slå av lampen under matlaging med mindre den må være på.
- Baking med fukt(kun utvalgte modeller) - denne funksjonen ble brukt til å overholde krav til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1. Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning for at funksjonen ikke skal bli avbrutt og stekeovnen skal fungere under optimale forhold. Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen. For noen modeller tar det 30 s.
- Slå av Wi-Fi når mulig. Se Før førstegangs bruk.
- Automatisk av-funksjon - av sikkerhetsgrunner vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tid hvis matlagingsfunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres. Still inn tilberedningstiden for å bruke en matlagingsfunksjon lenger.
  - 12,5 t: 30-115 °C
  - 8,5 t: 120-195 °C
  - 5,5 t: 200-245 °C
  - 3 t: 250 – maksimum °C

10. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet ♺. Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske produkter. Ikke avhend produkter merket med symbolet

med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

SVENSKA

1. SÄKERHETSINFORMATION..... **17**
2. SÄKERHETSANVISNINGAR..... **19**
3. PRODUKTBESKRIVNING..... **21**
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING..... **22**
5. DAGLIG ANVÄNDNING..... **23**
6. RÅD OCH TIPS..... **27**
7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... **28**
8. FELSÖKNING..... **30**
9. ENERGIEFFEKTIVITET..... **31**
10. MILJÖSKYDD..... **31**

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och med mobila enheter med appen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på rätt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta under användning och medan de svalnar.
- Aktivera barnsäkringen, om sådan finns.

- Barn får inte rengöra eller underhålla produkten utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för tillagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gästrum och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Använd inte produkten innan den har installeras 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.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- VARNING! Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmets ytor.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från produkten och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

2.1 Installation

⚠ VARNING!
Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.
- Var försiktig när du flyttar produkten eftersom den är tung. Använd skyddshandskar och 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.
- Innan du monterar produkten, ser du till att den ligger rakt och att dörren öppnas utan hinder.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

2.2 Elanslutning

⚠ VARNING!
Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.
- Se till att de värden som anges på produktdekalen överensstämmer med nätspänningen.
- Produkten måste jordas. Använd alltid ett korrekt installerat stötsäkert eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Undvik att skada stickkontakten och kabeln. Om byte behövs måste det göras av vår auktoriserade serviceverkstad.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nischen nedanför, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskydd för spänningsförande och isolerade delar måste fästas ordentligt och får inte kunna tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Se till att du har tillgång till stickkontakten efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om eluttaget sitter löst.
- Koppla inte bort produkten genom att dra i nätsladden. Dra alltid i stickkontakten.
- Använd endast korrekta isoleringsenheter: ledningsbrytare, säkringar (skruvsäkringar ska tas ut ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Elinstallationen måste ha en isoleringsanordning som kopplar bort produkten från elnätet vid alla terminaler, med en kontaktöppningsbredd på minst 3 mm.
- Stäng produktens lucka helt innan du kopplar in den i elnätet.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Total effekt (W)	Kabelarea (mm²)
max. 1 380	3x0.75
max. 2 300	3x1
max. 3 680	3x1.5

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

2.3 Använd

⚠ VARNING!
Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Gör inga ändringar på denna produkt.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användning.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka under användning, eftersom varm

luft och brandfarliga ångor från ingredienserna kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Håll gnistor och öppen låga borta från produkten när luckan är öppen.
- Använd endast godkända glas och burkar för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter nära produkten.
- Dela inte ditt WiFi-lösenord.

⚠ VARNING!
Risk för skador på produkten.

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

2.4 Underhåll och rengöring

⚠ VARNING!
Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

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

Pyrolytisk rengöring

- Läs alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Innan den katalytiska rengöringen och föruppvärmningen startas ska följande tas bort från ugnen:
  - eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
  - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, ugnsstegar osv., som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, redskap osv. med non-stick-beläggning.
- Håll barn borta under pyrolytisk rengöring, eftersom produkten blir mycket varm och släpper ut varm luft från de främre ventilerna.

- Pyrolytisk rengöring släpper ut ångor från matrester och byggmaterial. Se till att det finns god ventilation under och efter den första förvärmningen och den pyrolytiska rengöringen.
- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolysrengöringen för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor från pyrolysugnar/matlagningsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och personer med olika sjukdomstillstånd.
- Håll husdjur borta från produkten under och efter pyrolytisk rengöring och den första föruppvärmningsfasen. Små sällskapsdjur (särskilt fåglar och reptiler) kan vara mycket känsliga för temperaturförändringar och avgivna ångor.
- Non-stick-ytor på grytor, pannor, plåtar och redskap kan skadas av pyrolytisk rengöring vid hög temperatur och kan släppa ut låga nivåer av skadliga ångor.

Ångtillagning

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
  - Öppna inte luckan till produkten under ångtillagning.
  - Öppna produktens dörr försiktigt efter ångkokning.

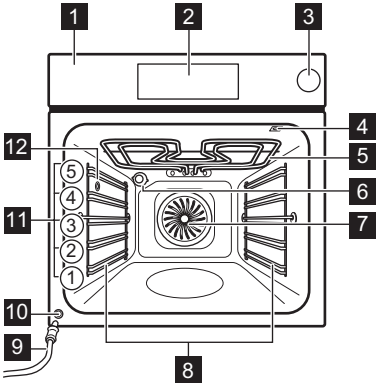
2.5 Avfallshantering

⚠ VARNING!
Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



1 Kontrollpanel
2 Display
3 Vattentank
4 Uttag för matlagningstermometern
5 Värmeelement
6 Lampa
7 Fläkt
8 Ugnsstege, borttagbar
9 Tömningsslang
10 Vattenutloppsventil
11 Hyllplaceringar
12 Ångutlopp

3.2 Display

Displayen är helt interaktiv och går att bläddra i. Den är indelad i tydligt avgränsade avsnitt som ger tillgång till olika matlagningsfunktioner och rätter. Den visar också det aktuella driftsläget. Du kan svepa över skärmen för att navigera åt vänster eller höger.

⏻	Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
	För att slå på och stänga av funktionerna.
♥	Spara aktuella inställningar i: Favoriter.
🔒	Produkten är låst.
	WiFi-anslutningen är påslagen.
	Fjärrstyrning är påslagen.
	Vattentanken är tom.
	Vattentanken är halvfull.
	Vattentanken är full.

4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

4.1 Trådlös anslutning

Produkten aktiverar anslutning till Wi-Fi-nätverk och mobil enheter. Du kan få aviseringar samt övervaka och styra produkten från din mobila enhet.

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 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 ‹ och svep åt vänster för att öppna menyn. Välj Inställningar / Uppkoppling.
5. Tryck för att slå på eller stänga av: WiFi.

Produktens trådlösa modul startar inom 90 sek.

Frekvens	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Max. effekt	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11bgn

ⓘ När produkten är ansluten till appen kan den få viktiga programuppdateringar. Dessa uppdateringar kan introducera nya funktioner, förbättra befintliga funktioner och ikoner, åtgärda potentiella problem och förbättra programvarans övergripande prestanda. Gå till inställningskortet för att se den installerade programversionen.

4.2 Programvarulicenser

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

För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria programvarukomponenter med öppen källkod vars licensvillkor kräver publicering, samt för att se fullständig upphovsrättsinformation och tillämpliga licensvillkor, besök: http://aeg.opensoftwarerepository.com (mapp NIU6).

4.3 Initial förvärmning och rengöring

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

1. Ta bort alla tillbehör och ugnsstegarna.
2. Öppna menyn och välj Funktioner.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur och låt produkten vara på i 1 t.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur och låt produkten vara på i 15 min.
5. Ställ in funktionen . Ställ in maximal temperatur och låt produkten vara på i 15 min.
6. Stäng av produkten och låt den svalna.
7. Rengör ugnen invändigt med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett milt rengöringsmedel. Sätt tillbaka tillbehör och ugnsstegar.

4.4 Klockslag

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på Inställningar / Inställningar / Klockslag.
3. Ställ in önskad tid.för timern.
4. Tryck på OK.

5. DAGLIG ANVÄNDNING

5.1 Meny

Tryck på < och svep åt vänster för att öppna menyn.

- Rätter
- Funktioner
- Favoriter
- Program för underhåll
- Inställningar

5.2 Funktioner

Standardfunktioner för vanlig tillagning, inklusive över- och bottenvärme, grill, varmluft och mycket annat. Du kan förbereda dina rätter på traditionellt sätt. Mer information finns i displayens beskrivning eller i appen.

Listan över funktioner kan variera beroende på programversion.

1. Öppna menyn och välj: Funktioner.
2. Välj tillagningsfunktionen och justera inställningarna.
3. Börja tillaga maten och följ instruktionerna på displayen. Du kan koppla in matsensorn (om sådan finns) när som helst före eller under tillagningen. Se Daglig användning, ”Matsensorn”.
4. ^ – tryck för att justera inställningarna under tillagningen.

	**Övervärme** Intensiv värme för snabb bryning ovanpå.
	**Undervärme** Jämn bryning av undersidan på maten. Passar bra för pizza eller paj, eller för att grädda kakor eller quiche. Förvärm ugnen och använd den första ugnsnivån.
	**Varmluft** För daglig matlagning på flera nivåer. För jämnt tillagade rätter utan att smakerna blandas. Ställ in en lägre temperatur än för Över- och undervärme.
	**Över- och undervärme** För daglig matlagning på en nivå. Passar bra för all mat, som grytor och ugnsrätter.
	**Övervärme med fläkt** Ugnssteka större köttbitar och hel fågе för möra och krispiga resultat.
	**Över- och undervärme med fläkt** Funktionen är perfekt för färdiglagade måltider.
	**Varmluft, botten och ånga** Bäst för pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.
	**Ånga låg** Funktionen är lämplig för kött, ugnsrätter och grytor. Kombinationen av ånga och värme skapar en delikat konsistens och en krispig yta.
	**Bakning med fukt** För lätta, fluffiga resultat vid bakning. Håll luckan stängd för att bevara fukten i ugnen.
	**Återuppvärmning** Denna funktion värmer upp matrester skonsamt med ånga (110–130°C – fuktig uppvärmning, 130–200°C – krispigare uppvärmning).
	**Grill** För jämn grillning eller bryning av grönsaker eller kött. Passar också bra för att rosta bröd.
	**Jäsning av deg** Optimerad temperatur för snabb jäsning.
	**Upptining** Skonsam upptining.
	**Ugnsrätter** Få läckra, saftiga grytor genom att låta alla ingredienser sjuda ihop.
	**Stek** För en krispig yta och saftig insida på kött, fågel och grönsaker.
	**Bakning** Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
	**Långsam tillagning** Långsam tillagning ger bättre resultat. Bryn köttet innan du sätter in det i ugnen.
	**Konservering** För konservering av saftig frukt och grönsaker vid låg temperatur. Ställ de värmebeständiga burkarna på en bakplåt fylld med vatten.
	**Tallriksvärmning.** För att förvärma tallrikar före servering.

	Varmhållning Håller maten varm till servering. Obs! Vissa rätter kan fortsätta att tillagas och bli torra under varmhållningen. Täck över rätterna vid behov.
	Torkning För jämn torkning av frukt, örter och grönsaker vid låg temperatur. Öppna luckan några gånger under torkningen för ett bättre resultat.
	AirFry Plus Kombinerar ånga och airfrying för krispig, saftig och hälsosam mat.
	PizzaExpert För att snabbt baka pizza, vilket ger en krispig botten och en mjuk, luftig skorpa.
	Standardtillagning Få en jämn tillagning av alla typer av färsk eller frusen mat.

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

5.3 Ångtillagningsfunktioner

Funktionerna: Ånga låg, Varmluft, botten och ånga, AirFry Plusgör att du kan använda uppvärmning och ånga för att hålla maten krispig och saftig.

1. Öppna menyn och välj Funktioner.
2. Ställ in ångtillagningsfunktionerna. Displayen visar tillgängliga inställningar.
3. Ställ in temperatur och ångnivå, om tillgängligt.
4. Tryck på START och följ instruktionerna på displayen.
5. Tryck på vattentanken för att öppna den.
6. Fyll vattenbehållaren med kallt vatten till maxnivån (ca 350 ml) tills signalen hörs eller meddelandet visas på displayen. Använd inga andra vätskor.
   Fyll inte vattentanken över maximal kapacitet. Det finns risk för vattenläckage, översvämning eller skada på inredningen.
7. Tryck in vattentanken i sitt ursprungliga läge.

När produkten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.

8. När vattentanken får slut på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattentanken.
9. Stäng av produkten när tillagningen är klar. Öppna luckan försiktigt. Fukt som släpps ut kan orsaka brännskador
10. Töm alltid vattentanken efter varje ångtillagning för att förhindra kalkavlagringar och undvika funktionsstörningar, till exempel att vatten rinner ut ur ångutloppet. Vänta i minst 60 min innan tömning för att förhindra brännskador från hett vatten.

5.4 Rätter

Tillagningshjälp föreslår inställningar för olika rätter, inklusive steg-för-steg-instruktioner, temperatur och tillagningstid. Du kan ändra inställningarna under tillagningen och välja önskad tillagningsmetod, inklusive användning av matsensorn. Tillgängligheten av varje alternativ beror på den valda rätten.

1. Öppna menyn och välj Rätter.
2. Välj en mattyp och rätt och följ stegen på skärmen.

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

5.5 PizzaExpert

Använd den här funktionen för att grädda pizza snabbt vid höga temperaturer med PizzaExpert-tillbehöret. Funktionen fördelar värmen jämnt för en krispig, jämnt brynt botten och en lätt skorpa.

Tillgängligheten för funktionen beror på programversionen. Produkten kan redan inkludera funktionen, eller så kan du aktivera den i appen med koden som medföljer tillbehöret. Håll produkten ansluten till appen under aktiveringen.

5.6 Förvärmningsalternativ

Produkten har flera förvärmnings- och uppvärmningsalternativ för att säkerställa optimala tillagningsresultat.

- Ingen – konventionellt sätt att förvärma produkten. Inställt som standard och tillgängligt för alla tillagningsfunktioner. Preferensen kan ändras till en annan förvärmningstyp.
- Smart – optimerar energianvändningen under uppvärmning av ugnen jämfört med Snabb.
- Snabb – förkortar uppvärmningstiden. Endast tillgängligt för vissa funktioner.

5.7 Timer

1. Välj tillagningsfunktionen och ställ in temperaturen.
2. Tryck på Timer.

3. Ställ in koktid. Du kan välja önskat slutalternativ genom att trycka på någon av symbolerna.
4. Tryck på OK för att bekräfta och återgå till huvudskärmen.

Slutalternativ

	Ljudalarm – ställ in en nedräkning. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.
	Signal, matlagning avslutas – ställ in en nedräkning. När timern går ut hörs signalen och tillagningen upphör.
	Pop-up-meddelande endast – när den inställda tiden har gått visas meddelandet på displayen.

Timern kan användas separat, även när ugnen inte är igång.

Vissa klockfunktioner kanske inte är tillgängliga med vissa tillagningsfunktioner.

Tryck på +5 min för att förlänga tillagningstiden.

Senare start

Du kan skjuta upp tillagningens start- och/eller avslutningstid.

1. Välj tillagningsfunktion och justera inställningarna.
2. Tryck på •••.
3. Tryck på Senare start.
4. Bläddra för att ställa in önskad starttid och tryck på: OK.
5. Du kan nu ställa in önskad Sluttid eller trycka på OK för att hoppa över detta steg.
6. Tryck på OK för att återgå till huvudskärmen.

Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

1. Tryck på ^ / Timer.
2. Ställ in nytt timervärde. Tryck på: OK.

5.8 Favoriter

Denna funktion är endast tillgänglig för utvalda modeller.

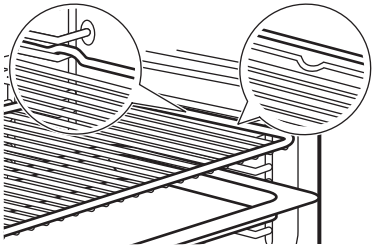
Du kan spara upp till 20 av dina favoritinställningar, som t.ex. tillagningsfunktion och maträtt.

Om du vill spara en inställning väljer du önskat alternativ och trycker på ♡.

5.9 Tillbehör

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

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



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

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

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

5.10 Matlagningstermometer

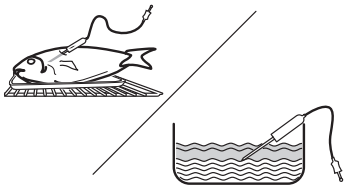
Den mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:

- °C – ugnens temperatur. Den bör vara minst 25°C högre än matsensorns temperatur., men inte högre än 250°C .
- – matsensorns temperatur.

1. Välj en tillagningsfunktion från menyn: Funktioner eller en maträtt från menyn: Rätter.
2. Ställ in ugnstemperatur och tillagningstid vid behov.
3. Bekräfta inställningarna och börja tillagningen.
4. För in spetsen på matlagningstermometern i den tjockaste delen av köttet eller fisken. För grytor

placeras matlagningstermometerns spets exakt i mitten, stabiliserad i en fast ingrediens. Se till att spetsen inte vidrör ugnsformens botten.



5. Sätt in den färdiga maten i ugnen.
6. Anslut matlagningstermometern i uttaget som finns inuti produkten. Se Produktbeskrivning

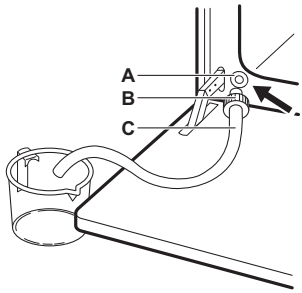
Displayen visar symbolen och matsensorns aktuella temperatur.

7. ^ – tryck för att justera inställningarna.
8. Välj Matlagningstermometer för att ställa in sensorns temperatur eller välja önskat alternativ:
   - Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.
   - Signal, matlagning avslutas – en ljudsignal avges och tillagningen avslutas när maten når den inställda temperaturen.
9. Bekräfta inställningarna.
10. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.
11. STOPP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
12. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

5.11 Töm vattentank

Kontrollampa för vattentank	
	Behållaren är full.
	Behållaren är halvfull.
	Behållaren är tom. Fyll på behållaren.

1. Stäng av produkten och säkerställ att den är kall.
2. Anslut tömningsslangen **C** till utloppsventilen **A** via anslutningen **B**.



3. Håll änden av röret under nivå **A** och tryck upprepade gånger på **B** för att samla upp kvarvarande vatten.
4. Ta loss **C** och **B** och torka ur ugnen invändigt med en mjuk svamp.

5.12 Barnlås

Den här funktionen förhindrar oavsiktlig användning av produkten. Den kan aktiveras när som helst.

1. Öppna menyn.
2. Välj: Inställningar / Preferenser / Barnlås.

Barnlås är aktiverad. Aktivera produkten genom att trycka in kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

6. RÅD OCH TIPS

6.1 Tillagningsrekommendationer

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

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Symbolerna som används i tabellerna:

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

6.2 Bakning med fukt

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

	°C			
Vetebullar, 16 st	180	2	20–30	1)
Frallor, 9 st	180	2	30 – 40	1)
Fryst pizza, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rulltårta	170	2	25–35	1)
Brownie	175	3	25–30	1)
Sufflé, 6 st	200	3	25–30	3)
Sockerkaksbotten	180	2	15–25	4)
Viktoriakaka	170	2	40–50	5)
Pocherad fisk, 0.3 kg	180	3	20–25	1)
Hel fisk, 0.2 kg	180	3	25–35	1)
Fiskfilé, 0.3 kg	180	3	25–30	6)
Pocherat kött, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Småkakor, 16 st	180	2	20–30	1)
Macarons, 24 st	180	2	25–35	1)
Muffins, 12 st	170	2	30 – 40	1)
Matpaj, 20 st	180	2	25–30	1)
Mördegskakor, 20 st	150	2	25–35	1)
Tarteletter, 8 st	170	2	20–30	1)
Pocherade grönsaker, 0.4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetarisk omelett	200	3	25–30	6)
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Använd långpanna eller djup form.
2) Använd gallret.
3) Använd keramiska portionsformar på galler.
4) Använd brylépuddingform på galler.
5) Använd gratängform på galler.
6) Använd pizzaform på galler.

6.3 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

		°C		
Småkakor, 20 st/plåt				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 och 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 och 3	170	50 - 60	3)2)
Mördegskakor				

	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 och 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Rostat bröd				

	4	max.	1 - 5	3)2)

1) Använd Bakplåt.
2) Förvärm produkten i 10 minuter.
3) Använd Galler.

7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

7.1 Anvisning för rengöring

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

7.2 Ta bort ugnsstegarna

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

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

7.3 Program för underhåll

Pyrolytisk rengöring.	Detta program bränner bort kvarvarande smuts i produkten. Använd den när din produkt behöver en djuprengöring.
Ångrengöring	Använd detta program regelbundet efter tillagning för att förhindra att smuts fastnar. Ångan löser upp fett och matrester, vilket gör produkten lättare att rengöra.

Det finns risk för brännskador.

Om en häll monteras samtidigt ovanför ugnen eller om det finns andra produkter monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.

Lampan är släckt medan funktionen pågår.

7.4 Rengöring av vattentanken

Denna rengöringsprocess tar bort och förhindrar kalkavlagringar i ångsystemet.

1. Töm vattenbehållaren. Se Daglig användning, Tömma vattentanken.
2. Häll 250 ml av tillverkarens rekommenderade flytande avkalkningsmedel i vattentanken.
3. Vänta i 60 min. Töm vattenbehållaren.
4. Häll 350 ml vatten i vattentanken för att skölja tanken. Töm vattenbehållaren.
5. Rengör tömningsslangen med varmt vatten och och ett milt rengöringsmedel.

Hur ofta du behöver avkalka beror på vattnets hårdhet och hur ofta du använder ångkokning.

Kontakta din vattenleverantör för att kontrollera vattenhårdheten.

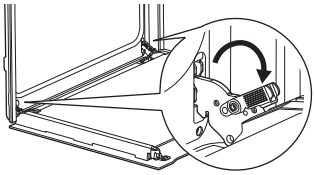
Vattenhårdhet (°fH)	Användning av ångkokning	Rengör vattentanken efter (månader):
0 – 15 (mjukt till medelhårt)	Ofta (≥1 gång/vecka)	12
	Sällan (≤1 gång/månad)	24

Vattenhårdhet (°fH)	Användning av ångkokning	Rengör vattentanken efter (månader):
≥16 (hårt till mycket hårt)	Ofta (≥1 gång/vecka)	6
	Sällan (≤1 gång/månad)	12

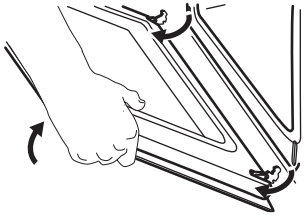
7.5 Demontering och montering av luckan

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

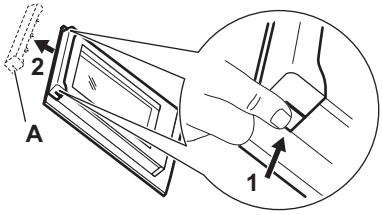
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



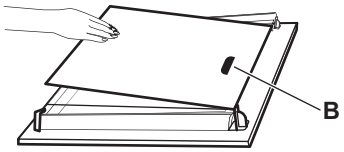
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra för att ta bort luckan från ugnen.



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



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



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

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

7.6 Byte av LED-lampa

Koppla ur produkten från elnätet och vänta tills den svalnat.

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

Bakre lampa

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

8. FELSÖKNING

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

Om displayen visar en felkod som inte finns nedan, slår du av säkringen och slår på den igen för att starta om produkten. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

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

Ugnen värms inte upp.

- Klockan är inte inställd.
- Dörren är inte ordentligt stängd.
- Funktionslås är aktiverad.
- Automatisk avstängning är aktiverad.
- Barnlås är aktiverad.
- Demoläget är aktiverat – avaktiveringskod: 2468.

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

Det läcker vatten från ångutloppet. – Det finns för mycket vatten i vattentanken. Se Daglig användning, Tömma vattentanken.

Ångkokningen fungerar inte. – Det finns kalkavlagringar i ångutloppet. Rengör vattenbehållaren (se Underhåll och rengöring) eller, om det inte finns något vatten i behållaren, fyll på vattenbehållaren.

Det tar mer än tre minuter att tömma vattenbehållaren eller vatten läcker från ångutloppet. – Det finns kalkavlagringar i vattenbehållaren. Se Underhåll och rengöring, Rengöring av vattentanken.

Indikatorn för tom vattenbehållare lyser. – Det finns inget vatten i behållaren. Fyll på vattenbehållaren. Om lampan fortfarande lyser, se avsnitt Underhåll och rengöring, Rengöring av vattentanken.

Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.

Problem med 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 installerad eller routerkonfiguration ändrad. – Konfigurera produkten och den mobila enheten igen.

Den trådlösa nätverkssignalen är svag. – Flytta routern så nära produkten som möjligt.

Den trådlösa signalen har påverkats av en mikrovågsugn som placerats nära produkten. – Stäng av mikrovågsugnen. Undvik att använda mikrovågsugnen och produktens fjärrstyrning samtidigt. Mikrovågorna stör WiFi-signalen.

F102 – luckan inte är helt stängd eller lucklåset är trasigt. Stäng luckan. Stäng av och slå på produkten.

F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget. Sätt in Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.

F240, F439 – touchfälten 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 WiFi-signalen. Kontrollera nätverksanslutningen. Se Före första användning, ”Trådlös anslutning”.

F604 – den första anslutningen till WiFi misslyckades. Stäng av och slå på produkten och försök igen. Se Före första användning, ”Trådlös anslutning”.

F908 – produktsystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen. Stäng av och slå på produkten.

F602, F603 – WiFi är inte tillgänglig. [1] Stäng av och slå på produkten.

[1] Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugnsfunktioner att fungera som vanligt.

9. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverantörens namn	AEG	
Modellidentifiering	NBR7P73PSB 949284722 PO7001SPT 949494953 TR7PB73XST 949494952	
Energieffektivitetsindex	61.2	
Energieffektivitetsklass	A++	
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel	
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge	0.52 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	72 l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	NBR7P73PSB	33.8 kg
	PO7001SPT	33.8 kg
	TR7PB73XST	33.8 kg

Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

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

Produkten har testats enligt: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Optimeringstips

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

10. MILJÖSKYDD

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

hållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.



CE

701140768-A-462026