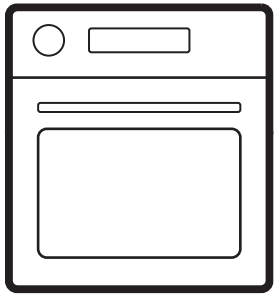
AEG

aeg.com/register

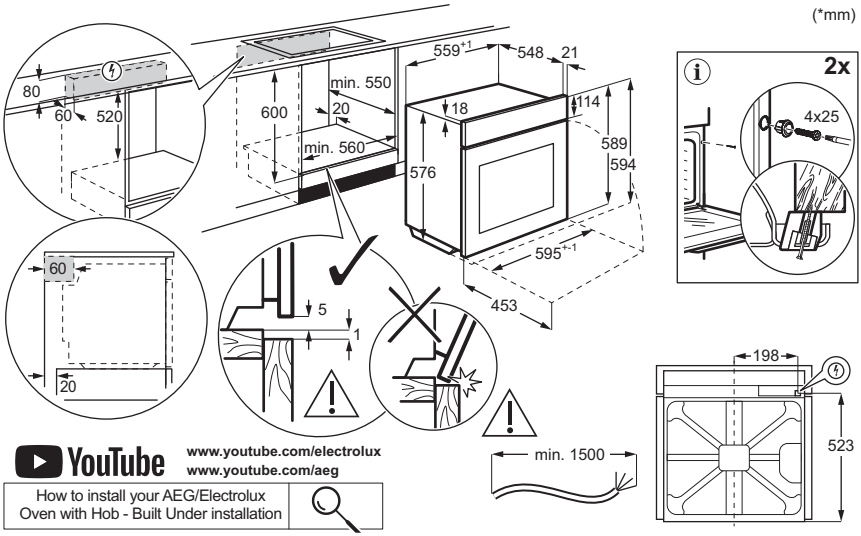


BP4100B
EX51PV2B
GU5PB43FPM
NBU5P40PM
NBU5P43PB
OU5PB40PM
OU5PB40WPK
OU5PB43PM
PN6P0B0
TP60NB
TP60NM
TU5PB402PM
TU5PB405PM
TU5PB40PB
TU5PB40PK
TU5PB40WPK
TU5PB41ZPB
TU5PB43APB
TU5PB43FPB

**DA** Brugsanvisning | **Ovn** 2
**FI** Käyttöohje | **Uuni** 15
**NO** Bruksanvisning | **Ovn** 27
**SV** Bruksanvisning | **Inbyggnadsugn** 39

## INSTALLATION / ASENNUS / INSTALLASJON / INSTALLATION

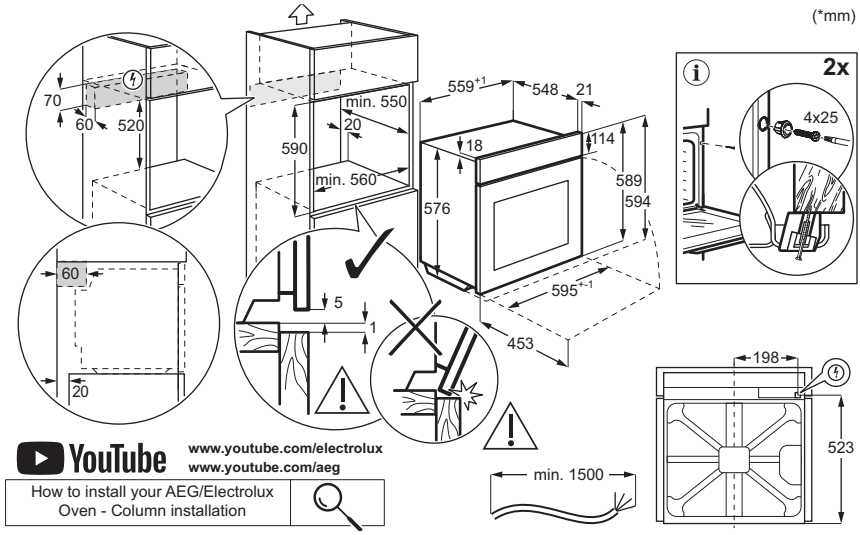
(*mm)




YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven with Hob - Built Under installation

(*mm)




YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

**1.** SIKKERHEDSOPLYSNINGER..... **3**
**2.** SIKKERHEDSANVISNINGER..... **4**
**3.** PRODUKTBESKRIVELSE..... **7**
**4.** FØR FØRSTE ANVENDELSE..... **7**
**5.** DAGLIG BRUG..... **7**
**6.** TIPS OG RÅD..... **10**
**7.** VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING ..... **11**
**8.** FEJLFINDING..... **13**
**9.** ENERGIFORBRUG..... **13**
**10.** MILJØHENSYN..... **14**

# 1. ⚠ SIKKERHEDSOPLYSNINGER

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

## 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med 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. Hold børn og kæledyr væk, mens produktet er i brug, og mens det køler af.
- Aktiver børnesikringen, hvis produktet er udstyret med børnesikring.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde produktet uden opsyn.

## 1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husstand i et indendørs miljø.

- Dette produkt kan anvendes i kontorlokaler, på hotelværelser, på bed & breakfast-værelser, i feriehuse og i lignende lokaler og indlogeringsfaciliteter, hvor brugen ikke overstiger den gennemsnitlige brug i boliger.
- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra 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. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehør og kraftig snavs fra ovnrummet før pyrolyserengøring.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation

⚠ **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen på vores hjemmeside.
- Vær forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installer produktet et sikkert og egnet sted, der opfylder installationskravene.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før produktet monteres, skal det sikres, at det står i vater, og at lågen kan åbnes uden begrænsninger.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

## 2.2 El-forbindelse

**⚠ ADVARSEL!**
Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret elektriker.
- Kontroller, at parametrene på mærkepladen er kompatible med de elektriske klassificeringer for strømforsyningen.
- Apparatet skal tilsluttes strøm med jordforbindelse. Brug altid en korrekt installeret stødsikker kontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Undgå at beskadige strømstikket og -kablet. Hvis udskiftning er nødvendig, skal den udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Strømkabler må ikke berøre eller placeres i nærheden af produktets låge eller nichen under denne, især når produktet er startet eller er varmt.
- Beskyttelse mod elektrisk stød på strømførende og isolerede dele skal være sikkert fastgjort og må ikke kunne fjernes uden brug af værktøj.
- Sæt først strømstikket i stikkontakten, når installationen er afsluttet. Sørg for, at der er adgang til strømstikket efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal være forsynet med en isoleringsanordning, afbryder produktet fra lysnettet ved alle poler med en kontaktåbning med en bredde på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette produkt er forsynet med et stik og en strømledning.

| 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 ($mm^2$) |
|---|---|
| maks. 1,380 | 3x0.75 |
| maks. 2,300 | 3x1 |
| maks. 3,680 | 3x1.5 |

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

## 2.3 Brug

**⚠ ADVARSEL!**
Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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

**⚠ ADVARSEL!**
Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Placer ikke ildfaste fade eller genstande direkte på bunden af ovnrummet.
  - Placer ikke alufolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme produktet.
  - Lad ikke fugtige retter og fødevarer stå i produktet efter tilberedning.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller installerer tilbehør.

- Misfarvning af emalje eller rustfrit stål påvirker ikke produktets ydeevne.
- Brug en dyb form til fugtige kager, da frugtsaft kan give permanente pletter.
- Tilbered altid med apparatets låge lukket.
- Hvis produktet er installeret bag en skabslåge, må skabslågen ikke lukkes under brug, eller før produktet er helt afkølet, for at undgå skader fra varme og fugt.
- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Dette ovnlys er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om produktets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre produkter, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun pærer med de samme specifikationer .
- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret produktet. Brug kun originale reservedele.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

**⚠ ADVARSEL!**
Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

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

**Pyrolyserengøring**

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

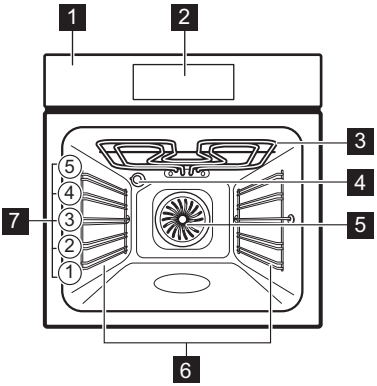
## 2.5 Bortskaffelse

**⚠ ADVARSEL!**
Risiko for personskade eller kvælning.

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

# 3. PRODUKTBESKRIVELSE

## 3.1 Generelt overblik




1 Betjeningspanel
2 Display
3 Varmelegeme
4 Ovnlys
5 Blæser
6 Ovnribbe, aftagelig
7 Ovnribber

## 3.2 Tryk på felterne

| | |
|---|---|
| ⏻ | Tænd og sluk for produktet. |
| ∧ ∨ | For at navigere i menuen. |
| + − | For at justere indstillinger. |
| | Tryk for at indstille funktionen: AirFry. |
| | For at indstille funktionen hjælp til tilberedning. |
| | For at indstille timerfunktioner. |
| | For at gå ind i indstillinger. |
| OK | Tryk for at bekræfte dit valg. |

# 4. FØR FØRSTE ANVENDELSE

## 4.1 Indstilling af tiden

1. Tryk på + eller − for at juster timer og minutter.
2. Tryk på OK for at bekræfte.

## 4.2 Første forvarmning og rengøring

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

# 5. DAGLIG BRUG

## 5.1 Tilberedningsfunktioner

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

| | |
|---|---|
| | **Fugtig varmluft**: Bagning |
| | **Grill**: Ristning, grillstegning |
| | **Turbogrill**: Stegning af kød, bruning |
| | **Genopvarmning**: Opvarmning, tilberedning |

For at skifte funktion skal du trykke på ⏻ for at slukke for produktet og derefter trykke igen for at tænde for produktet igen.

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

## 5.2 Indstilling: tilberedningsfunktioner

1. Tryk på ⏻ for at tænde for produktet.
2. Tryk på ∧ eller ∨ for at navigere i funktionerne.
3. Tryk på + eller − for at indstille temperaturen.
4. Indstil timerfunktionerne, hvis det er nødvendigt.
5. Tryk på OK.
6. Tryk på ⏻ for at slukke for tilberedningsfunktionerne.

− Statuslinje - angiver visuelt, når produktet når den indstillede temperatur, eller når tilberedningstiden er slut.

» Hurtig opvarmning - hold OK inde i 3 sekunder under opvarmningsfasen for at forkorte opvarmningstiden. Den kan bruges sammen med nogle af tilberedningsfunktionerne. Blæseren kan tænde automatisk.

## 5.3 Timer

1. Tryk på ◷.
2. Tryk på ∧ eller ∨ for at vælge en timerfunktion.
3. Tryk på + eller − for at indstille tiden. Tryk på OK.

For at annullere en timerfunktion skal du holde ◷ inde i 3 sekunder.

| Timerfunktioner | |
|---|---|
| | Indstil en nedtælling. Når timeren har talt ned, lyder signalet. |
| | Indstil en nedtælling. Når timeren stopper, lyder signalet, og tilberedningen stopper. |
| START STOP | Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning. |
| **Uptimer** | For at vise, hvor længe produktet kører fra det øjeblik, du starter en funktion. Du kan nulstille den i timermenuen. |

## 5.4 Hjælp til tilberedning

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

1. Tryk på ⏻ for at tænde for produktet.
2. Tryk på .
3. Tryk på ∧ eller ∨ for at vælge hjælp til tilberedning.
4. Tryk på + eller − for at justere indstillingerne efter behov.
5. Tryk på OK for at bekræfte.
6. Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det. Ved hjælp til tilberedning med termometer er fremgangsmåden den samme.

**Undermenu: Hjælp til tilberedning**

| Forklaring | |
|---|---|
| g | Vægtjustering tilgængelig. |
| | Forvarm produktet, før du begynder tilberedningen. |
| | Ovnribbe. Der henvises til Produktbeskrivelse. |

| Retter | | |
|---|---|---|
| | **Pizza** | **2 bageplade** beklædt med bagepapir |
| | **Kylling** 1 - 1,5 kg, fersk | g **2 bageplade**, Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning. |

| Retter | | |
|---|---|---|
| | **Oksekød** 1 - 1,5 kg, 4 - 5 cm tykke stykker | **2 bageplade** Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen. |
| | **Fileter** | **3** ovnfast fad på en **trådhylde** |
| | **Lasagne** 1 - 1,5 kg | **2** ovnfast fad på en **trådhylde** |
| | **Quiche** | **2** bageform på en **trådhylde** |
| | **Kartofler** 1 kg | **2 bageplade** Læg de hele kartofler med skræl på bagepladen. |
| | **Grøntsagsgratin** 1 - 1,5 kg | **3 bageplade** beklædt med bagepapir Skær grøntsagerne i skiver. |
| | **Muffins** | **3** muffinplade på en **trådhylde** |
| | **Ciabatta** 0,8 kg | **2 bageplade** beklædt med bagepapir Der skal mere tid til hvidt brød. |

## 5.5 Indstillinger

1. Tryk på ⏻ for at tænde for produktet.
2. Tryk på ⚙ for få adgang til indstillingerne.
3. Tryk på ^ eller v for at justere indstillingerne. Tryk på OK.
4. Tryk på + eller — for at justere værdien.
5. Tryk på OK for at bekræfte eller afslutte justeringstilstanden.
6. Tryk på ⚙ for at lukke indstillingerne.

**Undermenu: Indstillinger**

| | Indstilling | Værdi |
|---|---|---|
| **01** | Rengøring | Pyrolyserengøring |
| **02** | Aktuel tid | Skift |
| **03** | Light | Tænd / sluk |
| **04** | Hurtig opvarmning | Tænd / sluk |
| **05** | Uptimer | Tænd / sluk |
| **06** | Lysstyrke display | 1 - 5 |
| **07** | Tastetoner | Beep, Clic, None |
| **08** | Signal volume | 1 - 4 |
| **09** | - | - |
| **10** | Termometer[1)] | 1 - Alarm, 2 - Alarm og stop |
| **11** | Påmindelse om rengøring[1)] | Tænd / sluk |
| **12** | - | - |
| **13** | Demo mode | Aktiveringskode: 2468 |
| **14** | Softwareversion | Kontroller |
| **15** | Nulstil alle indstillinger | Ja/nej |

[1)] kun udvalgte modeller

Standardindstillinger ved start på **02**. Brug ^ og v til at navigere.

## 5.6 Lås

Denne funktion forhindrer utilsigtet ændring af produktets funktion.

Når den aktiveres, mens produktet er i brug, låser den betjeningspanelet og lågen for at sikre, at de aktuelle tilberedningsindstillinger fortsætter uden afbrydelse.

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

⏲ ⚙ - hold inde for at tænde og slukke for funktionen.

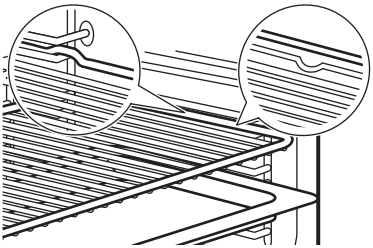
🔒 - blinker 3 gange, når låsen slås til.

## 5.7 Tilbehør

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

Indsæt tilbehøret (trådhylden/bagepladen) mellem styreskinnerne på hyldeholderen. Sørg for, at hylden berører ovnens bagvæg,

og at fødderne vender nedad. En lille fordybning foroven øger sikkerheden og forhindrer, at hylden vipper. Kanten omkring hylden forhindrer, at kogegrejet glider ned af hylden.



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

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

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

# 6. TIPS OG RÅD

## 6.1 Anbefalinger til tilberedning

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

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

**Symboler anvendt i tabellerne:**

| | |
|---|---|
| | Fødevaretype |
| | Tilberedningsfunktion |
| °C | Temperatur |
| | Ovnribbe |
| | Tilberedningstid (min) |
| | Yderligere oplysninger |

## 6.2 Fugtig varmluft

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

| | °C | | | |
|---|---|---|---|---|
| Søde boller, 16 stk. | 180 | 2 | 20 - 30 | 1) |
| Rundstykker, 9 stk. | 180 | 2 | 30 - 40 | 1) |
| Pizza, frossen, 0,35 kg | 220 | 2 | 10 - 15 | 2) |
| Roulade | 170 | 2 | 25 - 35 | 1) |
| Brownie | 175 | 3 | 25 - 30 | 1) |
| Soufflè, 6 stk. | 200 | 3 | 25 - 30 | 3) |
| Sukkerbund til tærte | 180 | 2 | 15 - 25 | 4) |
| Victoriakager | 170 | 2 | 40 - 50 | 5) |
| Pocheret fisk, 0,3 kg | 180 | 3 | 20 - 25 | 1) |
| Hel fisk, 0,2 kg | 180 | 3 | 25 - 35 | 1) |
| Fiskefilet, 0,3 kg | 180 | 3 | 25 - 30 | 6) |
| Pocheret kød, 0,25 kg | 200 | 3 | 35 - 45 | 1) |
| Shashlik (fårekødkebab), 0,5 kg | 200 | 3 | 25 - 30 | 1) |
| Småkager, 16 stk. | 180 | 2 | 20 - 30 | 1) |
| Makroner, 24 stk. | 180 | 2 | 25 - 35 | 1) |
| Muffins, 12 stk. | 170 | 2 | 30 - 40 | 1) |
| Madtærte, 20 stk. | 180 | 2 | 25 - 30 | 1) |
| Småkager af mørdej, 20 stk. | 150 | 2 | 25 - 35 | 1) |
| Små tærter, 8 stk. | 170 | 2 | 20 - 30 | 1) |
| Grøntsager, pocherede, 0,4 kg | 180 | 3 | 35 - 45 | 1) |

| | °C | | | |
|---|---|---|---|---|
| Vegetarisk omelet | 200 | 3 | 25 - 30 | 6) |
| Middelhavsgrøntsager, 0.7 kg | 180 | 4 | 25 - 30 | 1) |

1) Brug en bageplade eller en drypbakke.
2) Brug grillristen.
3) Brug seks keramiske ramekiner, som stilles på ovnristen.
4) Brug en tærteform, som stilles på grillristen.
5) Brug en bradepande, som stilles på ovnristen.
6) Brug en pizzaplade, som stilles på grillristen.

### 6.3 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Små kager i form, 20 stk./plade | | | | |
| | 3 | 170 | 20 - 35 | 1) |
| | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | 1) |
| | 2 og 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | 1) |
| Æbletærte, 2 forme Ø20 cm | | | | |
| | 2 | 180 | 70 - 90 | 2) |
| | 2 | 160 | 70 - 90 | 2) |
| Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm | | | | |
| | 2 | 170 | 40 - 50 | 2) 3) |
| | 2 | 160 | 40 - 50 | 2) 3) |
| | 2 og 4 | 160 | 40 - 60 | 2) 3) |
| Småkager af mørdej | | | | |
| | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | 1) |
| | 2 og 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | 1) |
| | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | 1) |
| Toast | | | | |
| | 4 | maks. | 1 - 5 | 2) 3) |

1) Brug Bageplade.
2) Brug Grillrist.
3) Forvarm produktet i 10 minutter.

## 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### 7.1 Bemærkninger om rengøring

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

### 7.2 Fjernelse af ovnribber

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

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

### 7.3 Pyrolyserengøring

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

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

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengør ovn og ovnlåge indvendigt med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. Tryk på ⏻ for at tænde for produktet.
5. Tryk på ⚙.

6. Tryk på ^ eller ˇ for at vælge **01**. Tryk på OK.
7. Tryk på + eller − for at vælge rengøringsprogrammets varighed. Tryk på OK for at starte rengøringen.

| Rengøring | Varighed |
|---|---|
| Let rengøring | 1 h |
| Normal rengøring | 1 h 30 min |
| Intensiv rengøring | 2 h 30 min |

Når rengøringen starter, låses ovnlågen, og lyset slukkes. Start ikke funktionen, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt. Køleblæseren arbejder ved en højere hastighed.

8. Sluk for produktet, når rengøringen er slut, og vent til det er blevet koldt. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud.

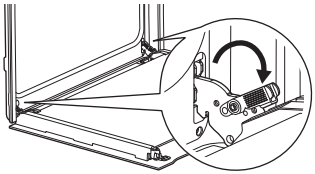
## 7.4 Påmindelse om rengøring

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

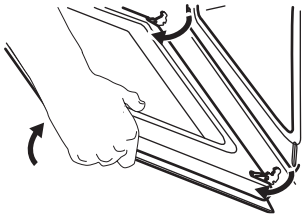
## 7.5 Aftagning og montering af låge

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

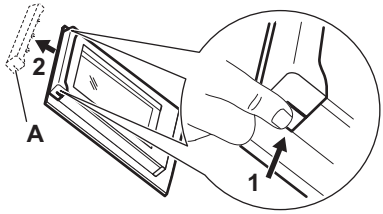
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



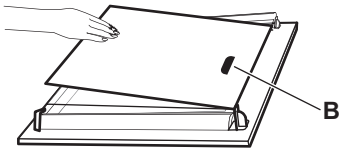
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



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




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




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

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

## 7.6 Udskiftning af belysning

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

Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.

**Baglampe**

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

# 8. FEJLFINDING

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

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

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

**Produktet bliver ikke varmt.**

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

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

**Lyset er slukket.** - Fugtig varmluft - er aktiveret.

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

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

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

# 9. ENERGIFORBRUG

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

| | |
|---|---|
| Leverandørens navn | AEG |
| Identifikation af model | BP4100B 949288099<br>EX51PV2B 949288104<br>GU5PB43FPM 949288089<br>NBU5P40PM 949288064<br>NBU5P43PB 949288062<br>OU5PB40PM 949288065<br>OU5PB40WPK 949288069<br>OU5PB43PM 949288088<br>PN6P0B0 949288055<br>TP60NB 949288058<br>TP60NM 949288060<br>TU5PB402PM 949288056<br>TU5PB405PM 949288059<br>TU5PB40PB 949288066<br>TU5PB40PK 949288054<br>TU5PB40WPK 949288105<br>TU5PB41ZPB 949288094<br>TU5PB43APB 949288090<br>TU5PB43FPB 949288103 |
| Energieffektivitetsindeks | 61.2 |
| Energieffektivitetsklasse | A++ |
| Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand | 0.93 kWh/cyklus |
| Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand | 0.52 kWh/cyklus |
| Antal ovnrum | 1 |
| Varmekilde | Elektricitet |
| Volumen | 72 l |
| Type ovn | Indbygningsovn |

| | | |
|---|---|---|
| Vægt | BP4100B | 32,0 kg |
| | EX51PV2B | 30,6 kg |
| | GU5PB43FPM | 30,6 kg |
| | NBU5P40PM | 30,6 kg |
| | NBU5P43PB | 30,6 kg |
| | OU5PB40PM | 29,2 kg |
| | OU5PB40WPK | 29,9 kg |
| | OU5PB43PM | 30,6 kg |
| | PN6P0B0 | 30,6 kg |
| | TP60NB | 30,6 kg |
| | TP60NM | 30,6 kg |
| | TU5PB402PM | 30,6 kg |
| | TU5PB405PM | 30,6 kg |
| | TU5PB40PB | 30,6 kg |
| | TU5PB40PK | 30,6 kg |
| | TU5PB40WPK | 30,6 kg |
| | TU5PB41ZPB | 30,6 kg |
| | TU5PB43APB | 30,6 kg |
| | TU5PB43FPB | 30,6 kg |

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

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

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

Apparat testet i overensstemmelse med: EN 50564.

### 9.3 Tips til energibesparelse

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

## 10. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet ♺. Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er markeret med symbolet ⍁ med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

**1.** TURVALLISUUSTIEDOT..... **15**
**2.** TURVALLISUUSOHJEET..... **16**
**3.** TUOTTEEN KUVAUS..... **19**
**4.** ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ..... **19**
**5.** PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... **20**
**6.** NEUVOJA JA VINKKEJÄ..... **22**
**7.** HUOLTO JA PUHDISTUS ..... **23**
**8.** VIANMÄÄRITYS..... **25**
**9.** ENERGIATEHOKKUUS..... **25**
**10.** YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA ..... **26**

# 1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue mukana toimitetut ohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa väärästä asennuksesta tai käytöstä johtuvista vammoista tai vahingoista. Säilytä ohjeet aina turvallisessa ja helposti saatavilla olevassa paikassa myöhempää käyttöä varten.

## 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Pidä pakkaukset lasten ulottumattomissa ja hävitä ne asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikit kaukana keittotasosta käytön ja jäähdytyksen aikana.
- Aktivoi lapsilukkojärjestelmä, jos sellainen on saatavilla.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

## 1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.

- Tämä laite on suunniteltu yhden kotitalouden kotitalouskäyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voi käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä keskimääräisiä kotitalouskäytön tasoja.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältytään sähköriskeiltä.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Installation

⚠ **VAROITUS!**

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata verkkosivuillamme olevia asennusohjeita.

- Ole varovainen siirtäessäsi laitetta, sillä se on painava. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Laite on asennettava turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Ennen laitteen asentamista varmista, että se on vaakasuorassa ja että ovi avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

## 2.2 Sähkökytkentä

**⚠ VAROITUS!**

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät on teetettävä valtuutetulla sähköasentajalla.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Laite on maadoitettava. Käytä aina asianmukaisesti asennettua sähköiskusuojattua pistorasiaa.
- Älä käytä monipistokesovittimia ja jatkojohtoja.
- Vältä verkkopistokkeen ja -kaapelin vahingoittumista. Jos ne on vaihdettava, se on tehtävä valtuutetussa huoltoliikkeessämme.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai joutua luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteisten ja eristettyjen osien suoja on kiinnitettävä niin tukevasti, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke virtapistoke verkkopistorasiaan vasta asennuksen lopuksi. Varmista pääsy verkkovirtapistokkeeseen asennuksen jälkeen.
- Jos verkkopistorasia on löysä, älä kytke verkkopistoketta.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä. Vedä aina verkkopistokkeesta.
- Käytä asianmukaisia eristyslaitteita: linjasuojasulakkeita, sulakkeita (ruuvattavat sulakkeet oistettuina pidikeestä), maavuotolaukaisimia ja kontaktoreita.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana erotuslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta, ja jossa koskettimien avautumisvälin on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen verkkopistokkeen liittämistä verkkopistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

| 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 (mm²) |
|---|---|
| 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 räjähdyksen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Ole varovainen avatessasi laitteen luukkua käytön aikana, sillä sisältä voi vapautua kuumaa ilmaa ja helposti syttyviä seoksia alkoholipohjaisista aineksista.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Älä käsittele mitään kipinöivää tai avotulta laitteen lähellä luukun ollessa auki.
- Käytä vain säilöntään hyväksyttyjä laseja ja purkkeja.
- Älä sijoita syttyviä esineitä laitteen lähelle.

**⚠ VAROITUS!**
Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
  - Älä laita uuniastioita tai esineitä suoraan uunin pohjalle.
  - Älä laita alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle.
  - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - Älä jätä kosteita annoksia ja ruokia laitteeseen kypsennyksen jälkeen.
  - Ole varovainen poistaessasi tai asentaessasi lisävarusteita.
- Emalin tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen suorituskykyyn.
- Käytä syvää pannua kosteille kakuille, koska hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite on asennettu huonekalupaneelin taakse, älä sulje paneelia käytön aikana tai ennen kuin laite on täysin jäähtynyt, jotta lämpö ja kosteus eivät vahingoita kalustetta.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneiden vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, tärinä, kosteus) tai ne on tarkoitettu antamaan tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.
- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

## 2.4 Hoito ja puhdistus

**⚠ VAROITUS!**
Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Sammuta laite ja irrota se pistorasiasta ennen huoltoa.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt, jotta lasipaneelit eivät mene rikki. Jos luukun lasipaneelit ovat vaurioituneet, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen, joka voi vaihtaa ne.
- Ole varovainen, kun irrotat luukkua laitteesta. Se on painava.
- Puhdista ja kuivaa laite, sen sisäosat ja tarvikkeet jokaisen käytön jälkeen höyryn kondensoitumisen, korroosion ja pintojen kulumisen estämiseksi.
- Tarkista tuote säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta, jotka voivat tehdä siitä elintarvikekäyttöön sopimattoman. Tällaisia vaurioita voivat olla esimerkiksi halkeamat, kohoumat, pintakerroksen irtoaminen, kutistuminen, tahmeus, korroosio tai muut näkyvät muutokset rakenteessa tai ulkonäössä. Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita, jotta tuotteen laatu ei heikkene.
- Käytä mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja neutraaleja pesuaineita laitteen ja tarvikkeiden puhdistukseen. Älä käytä hankaavia tuotteita tai sieniä, liuottimia tai teräväreunaisia tai metalliesineitä.
- Noudata pakkauksen turvallisuusohjeita uunisuihketta käyttäessäsi.

**Pyrolyyttinen puhdistus**

- Lue kaikki pyrolyyttista puhdistusta koskevat ohjeet.
- Ennen pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätilasta:
  - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät.
  - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut ritilät, kiskot jne.) erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Pidä lapset loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistuksen aikana, sillä laite kuumenee voimakkaasti ja päästää kuumaa ilmaa etuaukoista.
- Pyrolyyttinen puhdistus vapauttaa höyryjä ruokajäämistä ja rakennusmateriaaleista. Varmista hyvä ilmanvaihto sekä ensimmäisen esikuumennuksen että pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja niiden jälkeen.
- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Pyrolyyttisista uuneista / ruokajäämistä tulevat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistuksen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.
- Pyrolyyttisen puhdistuksen korkea lämpötila voi vahingoittaa tarttumattomaksi käsiteltyjä kattiloiden, pannujen, peltien ja astioiden pintoja, ja niistä voi vapautua vähäisiä määriä haitallisia höyryjä.

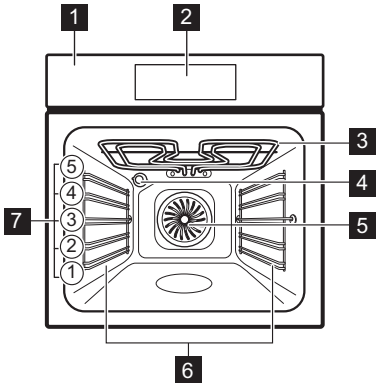
### 2.5 Hävittäminen

**⚠ VAROITUS!**
Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

## 3. TUOTTEEN KUVAUS

### 3.1 Yleiskatsaus




1 Käyttöpaneeli
2 Näyttö
3 Lämpövastus
4 Lamppu
5 Puhallin
6 Pellinkannatin, irrotettava
7 Kannatintaso

### 3.2 Kosketuskentät

| | |
|---|---|
| ⏻ | Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta. |
| ∧ ∨ | Navigointi valikossa. |
| + − | Asetusten säätäminen. |
| | Aseta toiminto painamalla: AirFry. |
| | Avustavan ruoanvalmistuksen asettaminen. |
| | Ajastimen toimintojen asettaminen. |
| | Asetusten syöttäminen. |
| OK | Valinnan vahvistaminen. |

## 4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

### 4.1 Kellonajan asetus

1. Säädä tunteja ja minuutteja painamalla + tai −.
2. Paina OK vahvistaaksesi.

### 4.2 Esikuumennus ja puhdistus

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

# 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

## 5.1 Kypsennystoiminnot

| | |
|---|---|
| | **Kiertoilma**: Tasainen lopputulos, mureus, kuivaus |
| | **Ylä + alalämpö**: Perinteinen leivonta |
| | **AirFry**: Paista ruokia vähemmällä öljyllä ja ilman leivinpaperia. |
| | **Pakasteet**: Ranskalaiset perunat, lohkoperunat, kevätkääryleet |
| | **Pizza-toiminto**: Pizzan valmistaminen |
| | **Alalämpö**: Kakkujen paistaminen |
| | **Sulatus**: Sulattaminen |
| | **Kostea kiertoilma**: Leivonnaisten paistaminen |
| | **Grilli**: Paahtaminen, grillaus |
| | **Tehogrillaus**: Lihan paistaminen, ruskistus |
| | **Uudelleen lämmitys**: Lämmitys/ kypsennys |

Vaihda toiminto painamalla ⏻ laitteen kytkemiseksi pois päältä ja paina sitä uudelleen laitteen käynnistämiseksi uudelleen.

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

## 5.2 Asetus: kypsennystoiminnot

1. Paina ⏻ kytkeäksesi laitteen päälle.
2. Paina ^ tai ˅ navigoidaksesi toiminnoissa.
3. Paina + tai — asettaaksesi lämpötilan.
4. Määritä tarvittaessa ajastintoiminnot.
5. Paina OK.
6. Kytke kypsennystoiminto pois päältä painamalla ⏻.

— Edistymispalkki – osoittaa visuaalisesti, milloin laite saavuttaa asetetun lämpötilan tai milloin kypsennysaika päättyy.

»Pikakuumennus – paina ja pidä painettuna OK 3 sekunnin ajan lämmityksen aikana lämmitysaikaa lyhentääksesi. Se on saatavilla kaikkiin kypsennystoimintoihin. Puhallin voi käynnistyä automaattisesti.

## 5.3 Ajastin

1. Paina ◷.
2. Paina ^ tai ˅ valitaksesi ajastintoiminnon.
3. Paina + tai — asettaaksesi ajan. Paina OK.

Voit perua ajastintoiminnon pitämällä painiketta ◷ painettuna kolmen sekunnin ajan .

| Ajastintoiminnot | |
|---|---|
| | Ajanlaskennan asettaminen. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki. |
| | Ajanlaskennan asettaminen. Kun ajastimeen asetettu aika päättyy, kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy. |
| START STOP | Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättymisen siirtäminen. |
| **Ajastin** | Näyttää, kuinka kauan laite toimii siitä hetkestä lähtien, kun käynnistät toiminnon. Voit nollata sen ajastinvalikosta. |

## 5.4 Avustava ruoanvalmistus

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

1. Paina ⏻ kytkeäksesi laitteen päälle.
2. Paina .
3. Paina ^ tai ˅ valitaksesi avustava ruoanvalmistus -toiminnot.
4. Muuta asetuksia painamalla + tai —.
5. Vahvista valinta painamalla OK.
6. Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa. Avustava ruoanvalmistus paistolämpöanturilla toimii samalla tavalla.

**Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus**

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

| | Ruoat | |
|---|---|---|
| | **Pizza** | ≋ ⊟ **2 leivinpelti** leivinpaperilla vuorattuna |
| | **Broileri** 1–1,5 kg; tuoreena | g ⊟ **2 leivinpelti**, Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen. |
| | **Naudanliha** 1–1,5 kg; 4–5 cm paksua palaa | ⊟ **2 leivinpeltiä** Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen. |
| | **Fileet** | ≋ ⊟ **3** uunivuokaa **paistoritilällä** |
| | **Lasagne** 1–1,5 kg | ⊟ **2** uunivuokaa **paistoritilällä** |
| | **Piirakka** | ⊟ **2** paistovuoka **paistoritilällä** |
| | **Perunat** 1 kg | ⊟ **2 leivinpeltiä** Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille. |
| | **Vihannesgratiini** 1–1,5 kg | ⊟ **3 leivinpeltiä** leivinpaperilla vuorattuna Leikkaa vihannekset siivuiksi. |
| | **Muffinit** | ⊟ **3** muffinssivuoka **paistoritilällä** |
| | **Ciabatta** 0,8 kg | ≋ ⊟ **2 leivinpeltiä** leivinpaperilla vuorattuna Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa. |

## 5.5 Asetukset

1. Paina ⏻ kytkeäksesi laitteen päälle.
2. Paina ⚙ päästäksesi asetuksiin.
3. Paina ∧ tai ∨ säätääksesi asetuksia. Paina OK.
4. Paina + tai − säätääksesi arvoa.
5. Paina OK vahvistaaksesi valinta tai poistuaksesi säätötilasta.
6. Paina ⚙ poistuaksesi asetuksista.

**Alavalikko: Asetukset**

| | Asetus | Arvo |
|---|---|---|
| **01** | Puhdistus | Pyrolyyttinen puhdistus |
| **02** | Kellonaika | Muuta |
| **03** | Valo | Päälle/Pois |
| **04** | Pikakuumennus | Päälle/Pois |
| **05** | Ajastin | Päälle/Pois |
| **06** | Näytön kirkkaus | 1–5 |
| **07** | Painikeäänet | Beep, Clic, None |
| **08** | Äänenvoimakkuus | 1–4 |
| **09** | - | - |
| **10** | Paistolämpömittari[1)] | 1 – Hälytys, 2 – Hälytys ja pysäytys |
| **11** | Muistutus puhdistamisesta[1)] | Päälle/Pois |
| **12** | - | - |
| **13** | Demo-tila | Aktivointikoodi: 2468 |
| **14** | Ohjelmistoversio | Tarkista |
| **15** | Palauta tehdasasetukset | Kyllä / Ei |

[1)] vain tietyt mallit

Aloita oletusasetukset täällä: **02**. Navigoi käyttämällä ∧ ja ∨.

## 5.6 Lukko

Tämä toiminto estää laitteen toiminnon muuttamisen vahingossa.

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

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

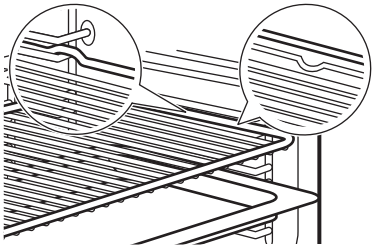
– paina ja pidä painettuna kytkeäksesi toiminnon käyttöön tai pois käytöstä.

– vilkkuu kolmesti, kun lukitus kytketään päälle.

### 5.7 Tarvikkeet

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

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



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

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

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

## 6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

### 6.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

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

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

**Taulukoissa käytetyt symbolit:**

| | |
|---|---|
| | Ruokalaji |
| | Kypsennystoiminto |
| °C | Lämpötila |
| | Kannatintaso |
| | Kypsentämisaika (min) |
| | Lisätietoja |

### 6.2 Kostea kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

| | °C | | | |
|---|---|---|---|---|
| Makeat pullat, 16 kappaletta | 180 | 2 | 20 - 30 | 1) |
| Sämpylät, 9 kappaletta | 180 | 2 | 30–40 | 1) |
| Pizza, pakaste, 0,35 kg | 220 | 2 | 10–15 | 2) |
| Kääretorttu | 170 | 2 | 25–35 | 1) |
| Brownie | 175 | 3 | 25–30 | 1) |
| Kohokas, 6 kpl | 200 | 3 | 25–30 | 3) |
| Torttupohja | 180 | 2 | 15–25 | 4) |
| Victoria-voileipä | 170 | 2 | 40–50 | 5) |
| Höyrytetty kala, 0,3 kg | 180 | 3 | 20–25 | 1) |
| Kokonainen kala, 0,2 kg | 180 | 3 | 25–35 | 1) |
| Kalafilee, 0,3 kg | 180 | 3 | 25–30 | 6) |
| Haudutettu liha, 0,25 kg | 200 | 3 | 35 - 45 | 1) |
| Shashlik, 0,5 kg | 200 | 3 | 25–30 | 1) |
| Pikkuleivät, 16 kappaletta | 180 | 2 | 20 - 30 | 1) |
| Macaron leivos, 24 kpl | 180 | 2 | 25–35 | 1) |

| | °C | | | |
|---|---|---|---|---|
| Muffinssit, 12 kappaletta | 170 | 2 | 30–40 | 1) |
| Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl | 180 | 2 | 25–30 | 1) |
| Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl | 150 | 2 | 25–35 | 1) |
| Tartaletit, 8 kpl | 170 | 2 | 20 - 30 | 1) |
| Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg | 180 | 3 | 35 - 45 | 1) |
| Kasvismunakas | 200 | 3 | 25–30 | 6) |
| Välimeren vihannekset, 0,7 kg | 180 | 4 | 25–30 | 1) |

1) Valitse leivinpelti tai uunipannu.
2) Käytä paistoritilää.
3) Valitse keraamiset astiat ritilällä.
4) Valitse torttuvuoka ritilällä.
5) Valitse uunivuoka ritilällä.
6) Valitse pizzapannu ritilällä.

### 6.3 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) | | | | |
| | 3 | 170 | 20 - 35 | 1) |
| | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | 1) |
| | 2 ja 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | 1) |
| Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm | | | | |
| | 2 | 180 | 70 - 90 | 2) |
| | 2 | 160 | 70 - 90 | 2) |
| Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm | | | | |
| | 2 | 170 | 40 - 50 | 2) 3) |
| | 2 | 160 | 40 - 50 | 2) 3) |
| | 2 ja 4 | 160 | 40 - 60 | 2) 3) |
| Muropikkuleivät | | | | |
| | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | 1) |
| | 2 ja 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | 1) |
| | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | 1) |
| Paahtoleipä | | | | |
| | 4 | maks. | 1 - 5 | 2) 3) |

1) Valitse Leivinpelti.
2) Valitse Paistoritilä.
3) Esikuumenna laitetta 10 minuuttia.

## 7. HUOLTO JA PUHDISTUS

### 7.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Käytä puhdistusliuosta metallipinnoille.
- Käytä valmistajan suosittelemaa nestemäistä kalkinpoistoainetta kalkkijäämien puhdistukseen.
- Laitteeseen tai luukun lasipaneeleihin voi tiivistyä kosteutta. Voit vähentää kosteuden tiivistymistä antamalla laitteen toimia 10 minuuttia ennen ruoanlaittoa.Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia.
- Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

### 7.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

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

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

### 7.3 Pyrolyyttinen puhdistus

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

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

1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
2. Poista kaikki varusteet.

3. Puhdista uunin sisäosa ja luukun sisälasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
4. Paina ⏻ kytkeäksesi laitteen päälle.
5. Paina ⚙.
6. Paina ∧ tai ∨ valitaksesi **01**. Paina OK.
7. Paina + tai − valitaksesi puhdistuksen keston. Aloita puhdistus painamalla OK.

| Puhdistus | Kesto |
|---|---|
| Kevyt puhdistus | 1 h |
| Normaali puhdistus | 1 h 30 min |
| Perusteellinen puhdistus | 2 h 30 min |

Kun puhdistus käynnistyy, uuninluukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Älä käynnistä toimintoa, jos uunin luukku ei ole kunnolla kiinni. Jäähdytyspuhallin toimii suuremmalla nopeudella.

8. Kun puhdistus päättyy, kytke laite pois toiminnasta ja odota, kunnes se on jäähtynyt. Puhdista uunin sisäosa pehmeällä liinalla.

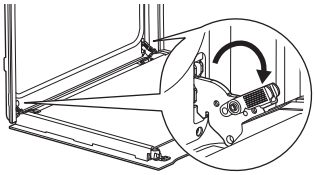
## 7.4 Muistutus puhdistamisesta

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

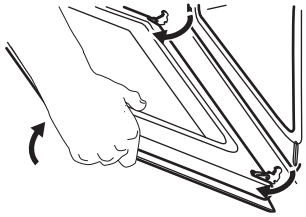
## 7.5 Luukun irrottaminen ja asentaminen

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

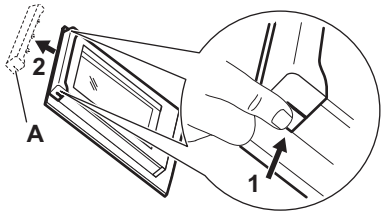
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.
2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



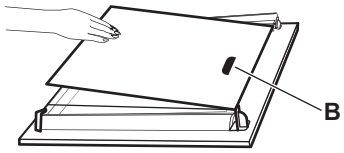
3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



4. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.
5. Pidä kiinni luukun reunalistasta **A** molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin pidiketiivisteen vapauttamiseksi.




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




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

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

### 7.6 Lampun vaihtaminen

Irrota laite verkkovirrasta ja odota, kunnes se on jäähtynyt.

Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

**Takalamppu**

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
2. Puhdista lampun kansi.
3. Lampun vaihtaminen..
4. Asenna lasinen kansi.

## 8. VIANMÄÄRITYS

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

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

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

**Laite ei kuumene.**

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

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

**Lamppu on kytketty pois päältä.** – Kostea kiertoilma – on kytketty päälle.

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

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

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

## 9. ENERGIATEHOKKUUS

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

| Toimittajan nimi | AEG |
|---|---|
| Mallin tunniste | BP4100B 949288099<br>EX51PV2B 949288104<br>GU5PB43FPM 949288089<br>NBU5P40PM 949288064<br>NBU5P43PB 949288062<br>OU5PB40PM 949288065<br>OU5PB40WPK 949288069<br>OU5PB43PM 949288088<br>PN6P0B0 949288055<br>TP60NB 949288058<br>TP60NM 949288060<br>TU5PB402PM 949288056<br>TU5PB405PM 949288059<br>TU5PB40PB 949288066<br>TU5PB40PK 949288054<br>TU5PB40WPK 949288105<br>TU5PB41ZPB 949288094<br>TU5PB43APB 949288090<br>TU5PB43FPB 949288103 |
| Energiatehokkuusluokka | 61.2 |
| Energiatehokkuusluokka | A++ |
| Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa | 0.93 kWh/kierros |
| Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila | 0.52 kWh/kierros |
| Pesien lukumäärä | 1 |
| Lämpölähde | Sähkö |
| Äänimer.voimak | 72 l |
| Uunityyppi | Kalusteeseen asennettava uuni |

| | | |
|---|---|---|
| Massa | BP4100B | 32,0 kg |
| | EX51PV2B | 30,6 kg |
| | GU5PB43FPM | 30,6 kg |
| | NBU5P40PM | 30,6 kg |
| | NBU5P43PB | 30,6 kg |
| | OU5PB40PM | 29,2 kg |
| | OU5PB40WPK | 29,9 kg |
| | OU5PB43PM | 30,6 kg |
| | PN6P0B0 | 30,6 kg |
| | TP60NB | 30,6 kg |
| | TP60NM | 30,6 kg |
| | TU5PB402PM | 30,6 kg |
| | TU5PB405PM | 30,6 kg |
| | TU5PB40PB | 30,6 kg |
| | TU5PB40PK | 30,6 kg |
| | TU5PB40WPK | 30,6 kg |
| | TU5PB41ZPB | 30,6 kg |
| | TU5PB43APB | 30,6 kg |
| | TU5PB43FPB | 30,6 kg |

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

### 9.2 (EU) N:o 2023/826 mukaiset tietovaatimukset

| | |
|---|---|
| Virrankulutus valmiustilassa | 0,8 W |
| Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen | 20 min |

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564.

### 9.3 Energiansäästövinkkejä

- Pidä luukku suljettuna kypsennyksen aikana ja vältä sen toistuvaa avaamista.
- Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.
- Käytä metallista tai tummaa, heijastamatonta keittoastiaa.
- Älä käytä esilämmitystä, ellei sitä tarvita.
- Pidä mahdollisimman vähän taukoa eri ruokien paistamisen välillä.
- Jos mahdollista, käytä kiertoilmatoimintoja energian säästämiseksi.
- Käytä jäännöslämpöä ruoan lämpimänä pitämiseen. Laske laitteen lämpötila minimiin 3–10 min ennen kypsennysajan päättymistä.
- Sammuta lamppu ruoanlaiton aikana, ellet tarvitse sitä. Katso kohta Asetukset.
- Kostea kiertoilma (vain tietyissä malleissa) – tämän toiminnon avulla on määritetty energiatehokkuusluokka ja ekosuunnitteluvaatimusten mukaisuus (standardien EU 65/2014 ja EU 66/2014 mukaisesti). Testausstandardit: IEC/EN 60350-1. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti. Joissakin malleissa se kestää 30 s.
- Laite sammuu turvallisuussyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua, jos kypsennystoiminto on päällä eikä asetuksia muuteta. Jos haluat käyttää kypsennystoimintoa pidempään, aseta kypsennysaika. Automaattinen virrankatkaisu ei koske lampun ollessa päällä tai toiminnolla: START STOP.
  - 12,5 t: 30–115 °C
  - 8,5 t: 120–195 °C
  - 5,5 t: 200–245 °C
  - 3 t: 250–max °C

## 10. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä ♺. Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu. Älä hävitä symbolilla merkittyjä laitteita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan virastoon.

**1.** SIKKERHETSINFORMASJON..... **27**
**2.** SIKKERHETSANVISNINGER..... **28**
**3.** PRODUKTBESKRIVELSE..... **31**
**4.** FØR FØRSTEGANGS BRUK..... **31**
**5.** DAGLIG BRUK..... **31**
**6.** RÅD OG TIPS..... **34**
**7.** STELL OG RENGJØRING..... **35**
**8.** FEILSØKING..... **37**
**9.** ENERGIEFFEKTIVITET..... **37**
**10.** BESKYTTELSE AV MILJØET..... **38**

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

## 1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom og tilsvarende gjesterom hvor slik bruk ikke overstiger

gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Hvis tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- For å 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 til produktet helt før du setter støpselet i stikkontakten.
- 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.

- Produktspesifikasjonene må ikke endres.
- Sørg for at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren på produktet under drift, da varm luft og brennbare blandinger fra alkoholingredienser kan frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hold gnister og åpen ild vekk fra produktet når døren er åpen.
- Bruk kun godkjent glass og krukker til hermetisering.
- Ikke plasser brennbare produkter i nærheten av produktet.

**⚠ ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
  - Ikke plasser fat og former eller andre gjenstander direkte på bunnen av ovnsrommet.
  - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnsrommet.
  - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
  - Ikke la fuktige retter og mat bli liggende i produktet etter tilberedning.
  - Vær forsiktig når du fjerner eller installerer tilbehør.
- Misfarging av emalje eller rustfritt stål påvirker ikke produktets ytelse.
- Bruk en dyp form til fuktige kaker, da 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.

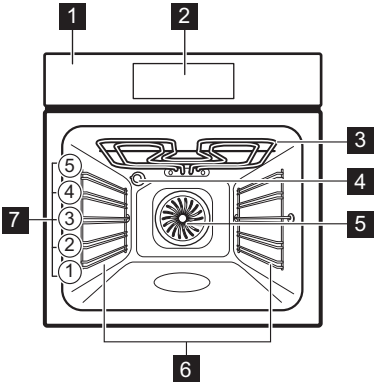
## 2.5 Avfallshåndtering

**⚠ 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 Varmeelement
4 Lampe
5 Vifte
6 Hyllestøtte, avtakbar
7 Hyllenivåer

## 3.2 Berøringsfelt

| | |
|---|---|
| ⏻ | Slik slår du produktet av og på. |
| ∧ ∨ | For å navigere i menyen. |
| + − | For å justere innstillinger. |
| | Trykk for å angi funksjonen: Air-Fry. |
| | For å angi funksjon for assistert matlaging. |
| | For å stille inn timerfunksjoner. |
| | For å angi innstillinger. |
| OK | Trykk for å bekrefte valget. |

# 4. FØR FØRSTEGANGS BRUK

## 4.1 Klokkeinnstilling.

1. Trykk på + eller − for å justere timer og minutter.
2. Trykk på OK for å bekrefte.

## 4.2 Innledende forvarming og rengjøring

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

# 5. DAGLIG BRUK

## 5.1 Matlagingsfunksjoner

| | |
|---|---|
| | **Varmluft**: Tilberedning, mørhet, tørking |
| | **Over- og undervarme**: Tradisjonell steking |
| | **AirFry**: Steke mat med mindre olje og uten bakepapir. |
| | **Frossen mat**: Pommes frites, potetbåter, vårruller |
| | **Pizzafunksjon**: Lage pizza |
| | **Undervarme**: Steking av kaker |
| | **Tining**: Tining |

| | |
|---|---|
| | **Baking med fukt**: Steking |
| | **Grill**: Brødristing, grilling |
| | **Gratinering med vifte**: Steke kjøtt, bruning |
| | **Gjenoppvarming**: Oppvarming/ steking |

For å endre funksjonen, trykk på ⏻ for å slå av produktet, og trykk igjen for å slå det på igjen.

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

## 5.2 Innstilling: kokefunksjoner

1. Trykk ⏻ for å slå på produktet.
2. Trykk på ∧ eller ∨ for å navigere i funksjoner.
3. Trykk på + eller − for å angi temperatur.
4. Still inn timerfunksjonene om nødvendig.
5. Trykk på OK.
6. Trykk på ⏻ for å deaktivere matlagingsfunksjonen.

—Fremdriftslinje – viser visuelt at produktet har nådd angitt temperatur eller at tilberedningstiden er over.

» Hurtigoppvarming- trykk og hold OK inne i 3 sekunder under oppvarming for å forkorte oppvarmingstiden. Den er tilgjengelig for enkelte matlagingsfunksjoner. Viften kan slå seg på automatisk.

## 5.3 Timer

1. Trykk på ◷.
2. Trykk på ∧ eller ∨ for å velge en timerfunksjon.
3. Trykk på + eller − for å angi tid. Trykk på OK.

For å avbryte en timerfunksjon, trykk på ◷.

| Timer-funksjoner | |
|---|---|
| | For å stille inn nedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal. |
| | For å stille inn nedtelling. Når timeren er ferdig, høres lydsignalet og tilberedningen stopper. |
| START STOP | For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen. |
| **Tidteller** | For å vise hvor lenge produktet står på fra du starter en funksjon. Du kan tilbakestille den fra timermenyen. |

## 5.4 Assistert matlaging

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

1. Trykk ⏻ for å slå på produktet.
2. Trykk på .
3. Trykk på ∧ eller ∨ for å velge funksjoner for assistert matlaging.
4. Trykk på + eller − for å justere innstillingene ved behov.
5. Trykk på OK for å bekrefte.
6. Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov. For assistert matlaging med steketermometer er fremgangsmåten den samme.

**Undermeny: Assistert matlaging**

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

| Retter | | |
|---|---|---|
| | **Pizza** | **2 stekebrett** dekket med bakepapir |
| | **Kylling** 1 - 1.5 kg; fersk | g **2 stekebrett**, Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge. |
| | **Biff** 1–1,5kg; 4–5cm tykke stykker | **2 stekebrett** Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet. |

| | Retter | |
|---|---|---|
| | **Fileter** | **3** gryte på **trådhylle** |
| | **Lasagne**<br>1 - 1.5 kg | **2** gryte på **trådhylle** |
| | **Quiche** | **2** bakeform på **trådhylle** |
| | **Poteter**<br>1 kg | **2 stekebrett**<br>Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet. |
| | **Grønn-saksgra-teng**<br>1 - 1.5 kg | **3 stekebrett** dekket med bakepapir<br>Skjær grønnsakene i skiver. |
| | **Muffins** | **3** muffinsform på **trådhylle** |
| | **Ciabatta**<br>0,8 kg | **2 stekebrett** dekket med bakepapir<br>Det trengs mer tid for loff. |

## 5.5 Innstillinger

1. Trykk på ⏻ for å slå på produktet.
2. Trykk på ⚙ for å få tilgang til innstillingene.
3. Trykk på ^ eller v for å justere innstillingene. Trykk på OK.
4. Trykk på + eller − for å justere verdien.
5. Trykk på OK for å bekrefte eller avslutte justeringsmodus.
6. Trykk på ⚙ for å gå ut av innstillinger.

**Undermeny: Innstillinger**

| | Innstilling | Verdi |
|---|---|---|
| **01** | Rengjøring | Pyrolytisk rengjø-ring |
| **02** | Tid på dagen | Endre |
| **03** | Lys | På / Av |
| **04** | Hurtigoppvarming | På / Av |
| **05** | Tidteller | På / Av |
| **06** | Skjermlysstyrke | 1 - 5 |
| **07** | Tastelyder | Beep, Clic, None |
| **08** | Summervolum | 1 - 4 |
| **09** | - | - |
| **10** | Steketermometer[1)] | 1 - Alarm, 2 - Alarm |
| **11** | Rengjøringspåmin-nelse[1)] | På / Av |
| **12** | - | - |
| **13** | Demomodus | Aktiveringskode: 2468 |
| **14** | Programvareversjon | Kontroller |
| **15** | Tilbakestill alle inn-stillinger | Ja / Nei |

[1)] bare utvalgte modeller

Standardinnstillingene starter **02**. Bruk ^ og v for å navigere.

## 5.6 Sperre

Denne funksjonen forhindrer utilsiktede endringer av produktets funksjoner.

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

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

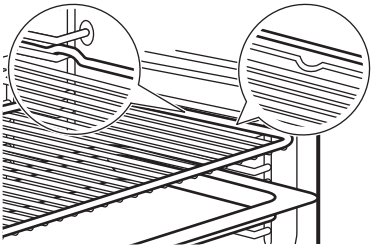
⏻ ⚙ – trykk og hold inne for å slå funksjonen av og på.

🔒 blinker 3 ganger når låsen er på.

## 5.7 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.

# 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) |
| Victoriakake | 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) |
| 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 | | |
|---|---|---|---|---|
| Små kaker, 20 stk. pr stekebrett | | | | |
| | 3 | 170 | 20 - 35 | 1) |
| | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | 1) |
| | 2 og 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | 1) |
| Eplepai, 2 former Ø 20 cm | | | | |
| | 2 | 180 | 70 - 90 | 2) |
| | 2 | 160 | 70 - 90 | 2) |
| Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm | | | | |
| | 2 | 170 | 40 - 50 | 2) 3) |
| | 2 | 160 | 40 - 50 | 2) 3) |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| | 2 og 4 | 160 | 40 - 60 | 2) 3) |
| Mørdeigkjeks | | | | |
| | 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 | 2) 3) |

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

# 7. STELL OG RENGJØRING

## 7.1 Merknader om rengjøring

- Bruk et rengjøringsmiddel for metalloverflater.
- Bruk det flytende avkalkingsmiddelet som produsenten anbefaler for å fjerne kalksteinsrester.
- 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 Pyrolytisk rengjøring

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

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

1. Påse at produktet er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengjør innsiden av ovnen og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.
4. Trykk på ⏻ for å slå på produktet.
5. Trykk på ⚙.
6. Trykk på ^ eller v for å velge **01**. Trykk på OK.
7. Trykk på + eller − for å velge varighet på rengjøringen. Trykk på OKfor å starte rengjøringen.

| Rengjøring | Steketid |
|---|---|
| Lett rengjøring | 1 h |
| Normal rengjøring | 1 h 30 min |
| Grundig rengjøring | 2 h 30 min |

Når rengjøringen starter, er ovnsdøren lukket og lampen er av. Ikke start funksjonen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt. Kjøleviften fungerer på en høyere hastighet.

8. Når rengjøringen er ferdig, slår du av produktet og venter til det er kaldt. Rengjør ovnen innvendig med en myk klut.

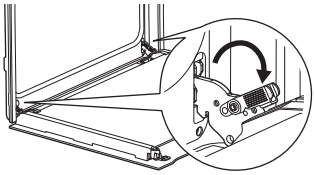
## 7.4 Rengjøringspåminnelse

Når ✧ blinker på displayet etter tilberedning, varsler produktet om at det er på tide å rengjøre det med pyrolyse. Du kan slå av påminnelsen i undermenyen: Innstillinger. Se Daglig bruk, endre: Innstillinger

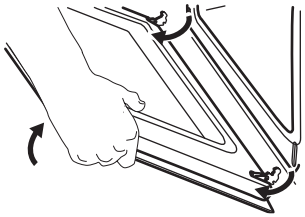
## 7.5 Fjerning og montering av døren

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

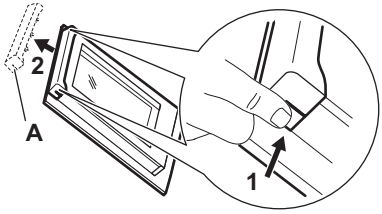
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



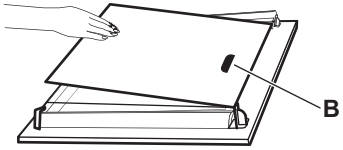
3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



4. Legg døren på et mykt 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 i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

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

**Produktet blir ikke varmt.**

- Døren er ikke skikkelig stengt.
- Sperre er aktivert.
- Automatisk utkobling er aktivert.

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

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

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

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

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

# 9. ENERGIEFFEKTIVITET

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

| | |
|---|---|
| Leverandørens navn | AEG |
| Modellidentifikasjon | BP4100B 949288099<br>EX51PV2B 949288104<br>GU5PB43FPM 949288089<br>NBU5P40PM 949288064<br>NBU5P43PB 949288062<br>OU5PB40PM 949288065<br>OU5PB40WPK 949288069<br>OU5PB43PM 949288088<br>PN6P0B0 949288055<br>TP60NB 949288058<br>TP60NM 949288060<br>TU5PB402PM 949288056<br>TU5PB405PM 949288059<br>TU5PB40PB 949288066<br>TU5PB40PK 949288054<br>TU5PB40WPK 949288105<br>TU5PB41ZPB 949288094<br>TU5PB43APB 949288090<br>TU5PB43FPB 949288103 |
| 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 | BP4100B | 32.0 kg |
| | EX51PV2B | 30.6 kg |
| | GU5PB43FPM | 30.6 kg |
| | NBU5P40PM | 30.6 kg |
| | NBU5P43PB | 30.6 kg |
| | OU5PB40PM | 29.2 kg |
| | OU5PB40WPK | 29.9 kg |
| | OU5PB43PM | 30.6 kg |
| | PN6P0B0 | 30.6 kg |
| | TP60NB | 30.6 kg |
| | TP60NM | 30.6 kg |
| | TU5PB402PM | 30.6 kg |
| | TU5PB405PM | 30.6 kg |
| | TU5PB40PB | 30.6 kg |
| | TU5PB40PK | 30.6 kg |
| | TU5PB40WPK | 30.6 kg |
| | TU5PB41ZPB | 30.6 kg |
| | TU5PB43APB | 30.6 kg |
| | TU5PB43FPB | 30.6 kg |

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

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

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

Produkt testet i henhold til: EN 50564.

### 9.3 Energisparingstips

- Hold døren stengt under matlaging og unngå å åpne den ofte.
- Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.
- Bruk metall eller mørke, ikke-reflekterende kokekar.
- Hopp over forvarming med mindre det er nødvendig.
- Ha færrest mulig pauser mellom retter du ovnssteker.
- Om mulig, bruk tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm (kun for utvalgte modeller).
- Bruk restvarme for å holde maten varm. Reduser produktets temperatur til minst 3 - 10 min før tilberedningen er over.
- Slå av lampen under matlaging med mindre den må være på. Se "Innstillinger".
- Baking med fukt(kun utvalgte modeller) - denne funksjonen ble brukt til å overholde krav til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014 ). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1. Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet. Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen. For noen modeller tar det 30 s.
- Automatisk av-funksjon - av sikkerhetsgrunner vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tid hvis matlagingsfunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres. Still inn tilberedningstiden for å bruke en matlagingsfunksjon lenger. Automatisk av-funksjon fungerer ikke når lampen er på eller med funksjonen: START STOP .
  - 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.

**1.** SÄKERHETSINFORMATION..... **39**
**2.** SÄKERHETSANVISNINGAR.....**40**
**3.** PRODUKTBESKRIVNING..... **43**
**4.** FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....**43**
**5.** DAGLIG ANVÄNDNING.....**44**
**6.** RÅD OCH TIPS.....**46**
**7.** UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... **47**
**8.** FELSÖKNING..... **49**
**9.** ENERGIEFFEKTIVITET.....**49**
**10.** MILJÖSKYDD..... **50**

# 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

## 1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

## 1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för tillagning.

- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gästrum och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Använd inte produkten innan den har 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! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmets ytor.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- 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 ansluter kontakten till eluttaget.
- 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.

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

**⚠ 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.

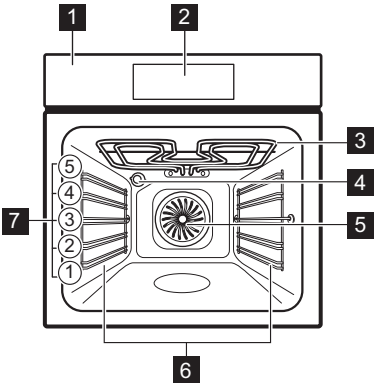
## 2.5 Avfallshantering

**⚠ 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 Värmeelement
4 Lampa
5 Fläkt
6 Ugnsstege, borttagbar
7 Hyllplaceringar

## 3.2 Pekkontroller

| | |
|---|---|
| ⏻ | Slå på och stänga av hällen. |
| ∧ ∨ | Navigera i menyn. |
| + − | Justera inställningarna. |
| | Tryck för att ställa in funktionen AirFry. |
| | Ställa in tillagningshjälpen. |
| | Ställa in timerfunktioner. |
| | Gå in i inställningarna. |
| OK | Bekräfta ditt val. |

# 4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

## 4.1 Ställa in tid

1. Tryck på + eller − för att justera timmar och minuter.
2. Tryck på OK för att bekräfta.

## 4.2 Initial förvärmning och rengöring

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

# 5. DAGLIG ANVÄNDNING

## 5.1 Tillagningsfunktioner

| | |
|---|---|
| | **Tillagning med varmluft**: Jämn bakning, mörhet, torkning |
| | **Över-/undervärme**: Traditionell bakning |
| | **AirFry**: Steka mat med mindre olja och utan bakplåtspapper. |
| | **Fryst mat**: Pommes frites, potatisklyftor, vårrullar |
| | **Pizza/Paj**: Pizza |
| | **Undervärme**: Baka kakor |
| | **Upptining**: Tina |
| | **Bakning med fukt**: Bakning |
| | **Grill**: Rosta, grilla |
| | **Varmluftsgrillning**: Steka och bryna kött |
| | **Återuppvärmning**: Uppvärmning, tillagning |

För att ändra funktionen trycker du på ⏻ för att stänga av produkten, och trycker sedan igen för att slå på den igen.

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

## 5.2 Inställning: matlagningsfunktioner

1. Tryck på ⏻ för att slå på produkten.
2. Tryck på ^ eller v för att navigera mellan funktionerna.
3. Tryck på + eller — för att ställa in temperaturen.
4. Ställ in timerfunktionerna vid behov.
5. Tryck på OK.
6. Stäng av tillagningsfunktionen genom att trycka på ⏻.

— Förloppsindikator – visar visuellt när produkten når den inställda temperaturen eller när tillagningstiden är slut.

>> Snabbuppvärmning– håll in OK i 3 sekunder under uppvärmningsfasen för att förkorta uppvärmningstiden. Tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner. Fläkten kan slås på automatiskt.

## 5.3 Timer

1. Tryck på ⏲.
2. Tryck på ^ eller v för att välja en timerfunktion.
3. Tryck på + eller — för att ställa in tiden. Tryck på OK.

För att avbryta en timer-funktion håller du in ⏲ i 3 sekunder.

| Timerfunktioner | |
|---|---|
| | Ställ in en nedräkning. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal. |
| | Ställ in en nedräkning. När timern går ut hörs signalen och tillagningen upphör. |
| START STOP | För att fördröja tillagningens start- och/eller avslutningstid. |
| **Upptimer** | Visar hur länge produkten körs från det ögonblick du startar en funktion. Du kan återställa den från timermenyn. |

## 5.4 Tillagningshjälp

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

1. Tryck på ⏻ för att slå på produkten.
2. Tryck på .
3. Tryck på ^ eller v för att välja tillagningshjälp.
4. Tryck på + eller — för att justera inställningarna vid behov.
5. Tryck på OK för att bekräfta.
6. När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs. För tillagningshjälp med

termometerspets är proceduren densamma.

**Undermeny: Tillagningshjälp**

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

| Rätter | | |
|---|---|---|
| | **Pizza** | **2 bakplåt** täckt med bakplåtspapper |
| | **Kyckling** 1 – 1,5 kg, färsk | g **2 bakplåt**, Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning. |
| | **Nötkött** 1 – 1,5kg, 4 – 5 cm tjocka bitar | **2 bakplåt** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen. |
| | **Filéer** | **3** gryta på **gallerhylla** |
| | **Lasagne** 1 – 1,5 kg | **2** gryta på **gallerhylla** |
| | **Quiche** | **2** bakform på **gallerhylla** |
| | **Potatis** 1 kg | **2 bakplåt** Lägg hela potatisar med skal på bakplåten. |
| | **Grönsaksgratäng** 1 – 1,5 kg | **3 bakplåt** täckt med bakplåtspapper Skär grönsakerna i skivor. |
| | **Muffins** | **3** muffinsbricka på **gallerhylla** |
| | **Ciabatta** 0,8 kg | **2 bakplåt** täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd. |

## 5.5 Inställningar

1. Tryck på ⏻ för att slå på produkten.
2. Tryck på ⚙ för att komma åt inställningarna.
3. Tryck på ^ eller v för att justera inställningarna. Tryck på OK.
4. Tryck på + eller − för att justera värdet.
5. Tryck på OK för att bekräfta eller avsluta justeringsläget.
6. Tryck på ⚙ för att lämna inställningarna.

**Undermeny: Inställningar**

| | Inställning | Värde |
|---|---|---|
| **01** | Rengöring | Pyrolytisk rengöring |
| **02** | Klockslag | Ändra |
| **03** | Lätt | På/Av |
| **04** | Snabbuppvärmning | På/Av |
| **05** | Upptimer | På/Av |
| **06** | Ljusstyrka för display | 1 – 5 |
| **07** | Knappljud | Beep, Clic, None |
| **08** | Ljudsignal volym | 1 – 4 |
| **09** | - | - |
| **10** | Matlagningstermometer[1)] | 1 – Larm, 2 – Larm och stopp |
| **11** | Påminnelse om rengöring[1)] | På/Av |
| **12** | - | - |
| **13** | Demoläge | Aktiveringskod: 2468 |
| **14** | Programversion | Kontrollera |
| **15** | Återställ alla inställningar | Ja/Nej |

[1)] endast vissa modeller

Inställningarna börjar som standard på **02**.

Använd ^ och v för att navigera.

## 5.6 Knapplås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig ändring av produktens funktion.

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

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

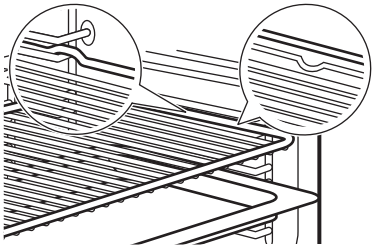
⏲ ⚙ – håll intryckt för att slå på och av funktionen.

🔒 – blinkar 3 gånger när låset aktiveras.

### 5.7 Tillbehör

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

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



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

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

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

## 6. RÅD OCH TIPS

### 6.1 Tillagningsrekommendationer

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

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

**Symbolerna som används i tabellerna:**

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

### 6.2 Bakning med fukt

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

| | °C | | | |
|---|---|---|---|---|
| Vetebullar, 16 st | 180 | 2 | 20–30 | 1) |
| Frallor, 9 st | 180 | 2 | 30–40 | 1) |
| Fryst pizza, 0,35 kg | 220 | 2 | 10–15 | 2) |
| Rulltårta | 170 | 2 | 25–35 | 1) |
| Brownie | 175 | 3 | 25–30 | 1) |
| Sufflé, 6 st | 200 | 3 | 25–30 | 3) |
| Sockerkaksbotten | 180 | 2 | 15–25 | 4) |
| Viktoriakaka | 170 | 2 | 40–50 | 5) |
| Pocherad fisk, 0.3 kg | 180 | 3 | 20–25 | 1) |
| Hel fisk, 0.2 kg | 180 | 3 | 25–35 | 1) |
| Fiskfilé, 0.3 kg | 180 | 3 | 25–30 | 6) |
| Pocherat kött, 0,25 kg | 200 | 3 | 35–45 | 1) |
| Shashlik, 0,5 kg | 200 | 3 | 25–30 | 1) |
| Småkakor, 16 st | 180 | 2 | 20–30 | 1) |
| Macaroons, 24 st | 180 | 2 | 25–35 | 1) |
| Muffins, 12 st | 170 | 2 | 30–40 | 1) |
| Matpaj, 20 st | 180 | 2 | 25–30 | 1) |
| 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) |

| | °C | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | 170 | 20 - 35 | 1) |
| | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | 1) |
| | 2 och 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | 1) |
| Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar | | | | |
| | 2 | 180 | 70 - 90 | 2) |
| | 2 | 160 | 70 - 90 | 2) |
| Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm | | | | |
| | 2 | 170 | 40 - 50 | 2) 3) |
| | 2 | 160 | 40 - 50 | 2) 3) |
| | 2 och 4 | 160 | 40 - 60 | 2) 3) |
| Mördegskakor, kex | | | | |
| | 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 | 2) 3) |

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

## 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

### 7.1 Anvisning för rengöring

- Använd en rengöringslösning avsedd för rengöring av metallytor.
- Använd det flytande avkalkningsmedel som rekommenderas av tillverkaren för att ta bort kalkrester.
- 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 Pyrolytisk rengöring

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

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

1. Se till att ugnen är kall.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Rengör ugnen invändigt och innerglaset på luckan med varmt vatten, en mjuk trasa och ett milt rengöringsmedel.
4. Tryck på ⏻ för att slå på produkten.
5. Tryck på ⚙.
6. Tryck på ^ eller v för att välja **01**. Tryck på OK.

7. Tryck på + eller − för att välja rengöringslängd. Tryck på OK för att starta rengöringen.

| Rengöring | Koktid |
|---|---|
| Lätt rengöring | 1 h |
| Normal rengöring | 1 h 30 min |
| Grundlig rengöring | 2 h 30 min |

När rengöringen startar låses ugnsluckan och lampan släcks. Starta inte funktionen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt. Kylfläkten går på en högre hastighet.

8. Stäng av produkten när rengöringen är klar och vänta tills den har svalnat. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa.

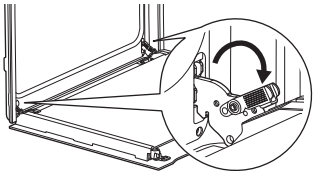
## 7.4 Påminnelse om rengöring

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

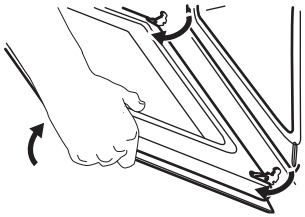
## 7.5 Demontering och montering av luckan

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

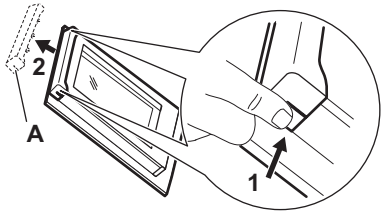
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



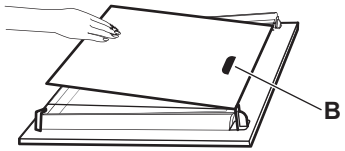
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra för att ta bort luckan från ugnen.



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




6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll 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 i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

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

**Ugnen värms inte upp.**

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

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

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

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

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

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

# 9. ENERGIEFFEKTIVITET

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

| Leverantörens namn | AEG |
|---|---|
| Modellidentifiering | BP4100B 949288099<br>EX51PV2B 949288104<br>GU5PB43FPM 949288089<br>NBU5P40PM 949288064<br>NBU5P43PB 949288062<br>OU5PB40PM 949288065<br>OU5PB40WPK 949288069<br>OU5PB43PM 949288088<br>PN6P0B0 949288055<br>TP60NB 949288058<br>TP60NM 949288060<br>TU5PB402PM 949288056<br>TU5PB405PM 949288059<br>TU5PB40PB 949288066<br>TU5PB40PK 949288054<br>TU5PB40WPK 949288105<br>TU5PB41ZPB 949288094<br>TU5PB43APB 949288090<br>TU5PB43FPB 949288103 |
| 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 | BP4100B | 32,0 kg |
| | EX51PV2B | 30,6 kg |
| | GU5PB43FPM | 30,6 kg |
| | NBU5P40PM | 30,6 kg |
| | NBU5P43PB | 30,6 kg |
| | OU5PB40PM | 29,2 kg |
| | OU5PB40WPK | 29,9 kg |
| | OU5PB43PM | 30,6 kg |
| | PN6P0B0 | 30,6 kg |
| | TP60NB | 30,6 kg |
| | TP60NM | 30,6 kg |
| | TU5PB402PM | 30,6 kg |
| | TU5PB405PM | 30,6 kg |
| | TU5PB40PB | 30,6 kg |
| | TU5PB40PK | 30,6 kg |
| | TU5PB40WPK | 30,6 kg |
| | TU5PB41ZPB | 30,6 kg |
| | TU5PB43APB | 30,6 kg |
| | TU5PB43FPB | 30,6 kg |

Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-1.

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

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

Produkten har testats enligt: EN 50564.

### 9.3 Energibesparande tips

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

## 10. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen ♺. Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter som är märkta med symbolen 🗑 med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.




CE

701131703-B-182026