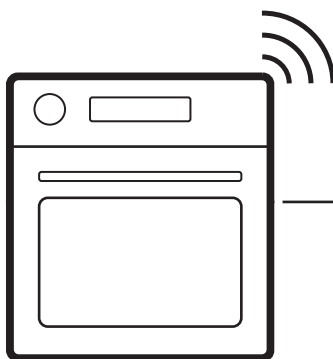


AEG



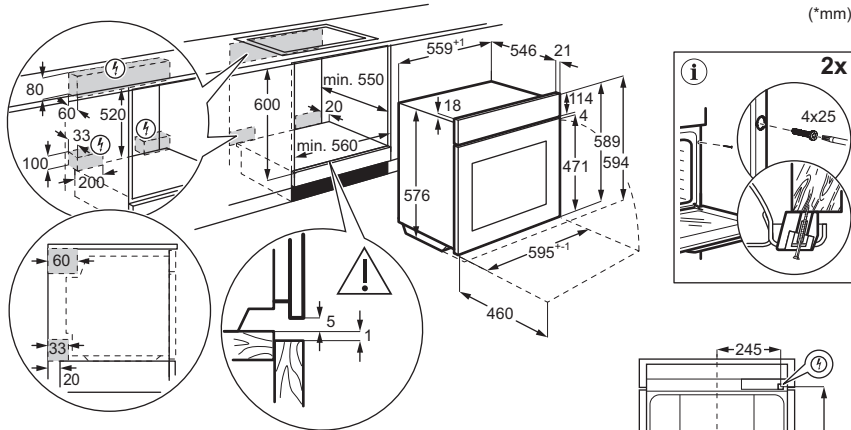
aeg.com/register



PN10S8T0
TP9SB88XDT

INSTALLATION / ASENNUS / INSTALLASJON / INSTALLATION

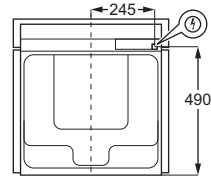
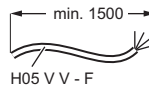
(*mm)



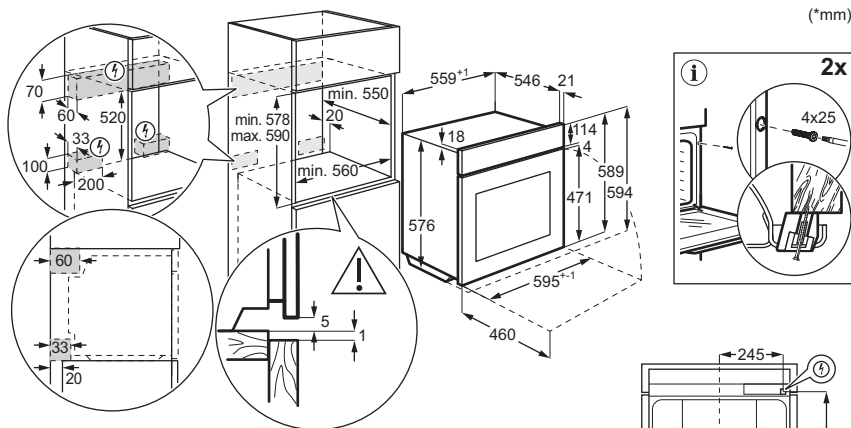
YouTube

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

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



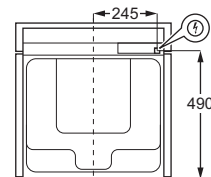
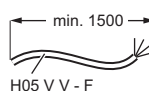
(*mm)



YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation



DANSK

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

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	13
8. FEJLFINDING.....	14
9. ENERGIFORBRUG.....	16
10. MILJØHENSYN.....	17

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠ SIKKERHEDSOPLYSNINGER

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet og mobiliheder med appen.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Hold børn og kæledyr væk, mens produktet er i brug, og mens det køler af.
- Aktiver børnesikringen, hvis produktet er udstyret med børnesikring.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husstand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan anvendes i kontorlokaler, på hotelværelser, på bed & breakfast-værelser, i ferie-huse og i lignende lokaler og indlogeringsfaciliteter, hvor brugen ikke overstiger den gennemsnitlige brug i boliger.
- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra el-nettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet,

inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.

- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- Undlad at installere produktet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.

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 hånden.
- Installer produktet et sikkert og egnet sted, der opfylder installationskravene.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før produktet monteres, skal det sikres, at det står i vater, og at lågen kan åbnes uden begrænsninger.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

poler med en kontaktåbning med en bredde på mindst 3 mm.

- Dette produkt er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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

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.
- 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.

Tilberedning med damp:

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:
 - Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, når funktionen er tændt. Damp kan frigives.
 - Åbn produktet forsigtigt efter tilberedning med damp.

2.5 Bortskaffelse

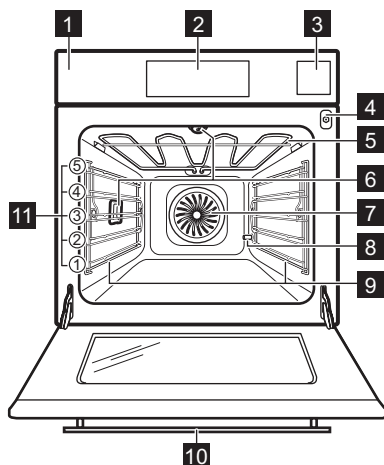
ADVARSEL!

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 Vandtank
- 4 Stik til madlavningstermometer
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnlys
- 7 Blæser
- 8 Afkalkning af afløbsrør
- 9 Ovnribbe, aftagelig

10 Kamera i håndtaget

11 Ovnribber

3.2 Betjeningspanel

Displayet er fuldt interaktivt og har rullefunktion. Det er opdelt i tydeligt definerede områder, som giver adgang til forskellige tilberedningsfunktioner og retter. Det viser også den aktuelle driftsstatus. Du kan stryge hen over skærmen for at navigere til venstre eller højre.

Display kontrollamper

	Tryk og hold nede for at tænde og slukke produktet.
	Giver adgang til vigtige funktioner og indstillinger.
	Giver adgang til undermenuen Retter med specifikke tilberedningsprogrammer.
	Bruges til at gemme aktuelle indstillinger i: Favoritter.
	Slå tilvalg til og fra.
	Produktet er låst.
	Udskudt start funktionen er aktiveret.
	WiFi forbindelsen er slået til.
	Fjernbetjent tilstand er tændt.

4. FØR FØRSTE ANVENDELSE

4.1 Trådløs tilslutning

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelse.
 - En mobilenhed, der er tilsluttet det samme trådløse netværk.
1. Scan QR-koden på bagsiden af brugsvejledningen for at downloade appen, eller download den direkte fra app store.
 2. Følg instruktionerne i appen.
 3. Tænd for produktet.
 4. Tryk på menuen, og vælg: Indstillinger / Forbindelser.

5. Tryk for at tænde eller slukke: WiFi.

Produktets trådløse modul starter inden for 90 sek.

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes fjernbetjent tilstand automatisk efter 24 t. Gentag onboarding, hvis det er nødvendigt.

	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
Frekvens	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz

	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Maks. effekt	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protokol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax 5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax Bluetooth : Low Energy (LE)

Begrænsninger og krav i BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, og UK(NI): Produktet er kun beregnet til indendørs brug.

① Når produktet er tilsluttet appen, kan det modtage vigtige softwareopdateringer. Disse opdateringer kan introducere nye funktioner, forbedre eksisterende funktioner og ikoner, rette potentielle problemer og forbedre den samlede softwareydelse. Efter opdateringen er det ikke muligt at gendanne den tidligere softwareversion.

4.2 Softwarelicenser

Softwaren i dette produkt indeholder komponenter, der er baseret på gratis software med

åben kildekode. AEG anerkender bidragene fra de fællesskaber, der udvikler åben software og robotteknologi.

Kildekoden til disse gratis softwarekomponenter med åben kildekode, hvor licensbetingelserne kræver offentliggørelse, samt de komplette oplysninger om ophavsret og de gældende licensbetingelser findes her: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappen DS8).

4.3 Første forvarmning og rengøring

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

1. Fjern alt tilbehør og ovnribberne.
2. Åbn menuen, og vælg tilberedningsfunktionen.
3. Displayet viser en pop-up-meddelelse om, at du skal starte forvarmningen.
4. Bekræft for at starte, og følg instruktionerne på displayet.
5. Sluk for produktet, og lad det køle af.
6. Rengør ovnrummet med en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Sæt tilbehøret og ovnribberne tilbage i ovnen.

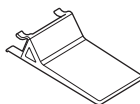
5. DAGLIG BRUG

5.1 Kamera

Produktet er udstyret med et integreret kamera, som sidder i lågens håndtag. Kameraets synsfelt dækker kun ovnrummet. Det giver dig mulighed for at overvåge tilberedningsprocessen via appen. Den kan desuden anvendes til at genkende madvarer, og den kan give anbefalinger og vejledning til tilberedning og bidrager til at mindske risikoen for, at maden brænder på.

1. Åbn menuen, og vælg: Kamera.
2. Displayet viser de indstillinger, der kan vælges:
 - Overvåg bruningen - den gør det muligt at justere varmeintensiteten for at opnå et specifikt bruningsniveau og signalerer, når det ønskede resultat er nået. Denne funktion bidrager til at forhindre overtilberedning og sikrer en ensartet visuel kvalitet.
 - Genkender mad - bruger kunstig intelligens til at registrere og genkende mad, der står i ovnen. Den anvender automatisk

de bedst egnede tilberedningsindstillinger, såsom temperatur, tid og luftfugtighed, som passer til madens specifikke krav.



Brug kameraskærmen til at forbedre billedkvaliteten, hvis lyset i rummet forårsager refleksioner. Du monterer kameraskærmen ved at placere den mellem lågens glas og håndtag, så den sidder i midten. Sørg for, at de længste kroge placeres mod glasfladen. Sæt de korte kroge fast på bagsiden af håndtaget.

For at opnå de bedste resultater skal du sikre dig, at kameraets linse og lågens glas er rene og ikke er blokeret, før du bruger produktet.

Disse funktioner kan kun anvendes, når produktet er tilsluttet til: WiFi. Vælg: Indstillinger / Forbindelser / Opret forbindelse til WiFi.

5.2 Tilberedningsfunktioner

Standardtilberedningsfunktioner til typiske behov, bl.a. over-/undervarme  grill 

varmluftsovn  m.m. Du kan tilberede dine retter traditionelt. Du finder flere oplysninger i beskrivelsen på displayet.

1. Åbn menuen, og vælg tilberedningsfunktionen.
2. Displayet viser tilgængelige indstillinger.
3. Start tilberedningen, og følg instruktionerne på displayet.

5.3 Funktioner til tilberedning med damp

Disse funktioner giver dig mulighed for at bruge varme og damp til at holde måltiderne sprøde og saftige. Brug damp til dampning, stuvning, let sprød skorpe, bagning og stegning.

Der er to måder at tilberede mad på ved hjælp af dampfunktionerne: ved at indstille temperaturen eller ved at indstille dampniveauet.

- Indstil temperaturen - Dampniveauet reguleres automatisk.
- Indstil dampniveauet - Den egnede temperatur vises.

Brug kun koldt postevand. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandtanken.

1. Åbn menuen, og vælg funktionen for tilberedning med damp.
2. Displayet viser tilgængelige indstillinger.
3. Indstil temperaturen og dampniveauet, hvis det er tilgængeligt.
4. Start tilberedningen, og følg instruktionerne på displayet.

5.4 Sous vide

Dette program er en tilberedningsteknik, hvor mad i en vakuumforseglet beholder placeres i en mættet dampatmosfære ved en konstant temperatur. Flydende madvarer, f.eks. des-servere og saucer, kan også med fordel tilberedes i lukkede konserveringsglas.

Til tilberedningen skal du bruge sous vide-egnede poser og en vakuumpakker.

1. Klargør ingredienserne i en vakuumforseglet beholder, og anbring dem på grillristen.
2. Åbn menuen, og vælg: Funktioner.

3. Tryk på  Sous vide.
4. Displayet viser tilgængelige indstillinger. Indstil temperaturen og tilberedningstiden.
5. Start tilberedningen, og følg anvisningerne på displayet.
6. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Restvand kan kondensere indvendig i ovnen og i vakuumforseglede beholdere.
7. Når ovnen er kold, kan du fjerne vandet fra bunden med en svamp. Tør ovnen indvendigt med en blød klud.

Der er risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du tager maden ud.

5.5 Tilvalg til forvarmning

Produktet har et antal tilvalg til forvarmning, som skal sikre et optimalt tilberedningsresultat.

- Standard - almindelig forvarmning uden hastigheds- eller energioptimering.
- Smart - bidrager til at optimere energiforbruget under opvarmning af ovnen sammenlignet med Hurtig.
- Hurtig - hurtigere forvarmning med lidt højere energiforbrug.

5.6 Favoritter

Du kan gemme dine yndlingsretter. Det gør ovnen i stand til at genkende retterne ved fremtidig brug. Kameraet registrerer retten og foreslår det gemte program.

For at gemme en indstilling skal du vælge den ønskede indstilling og trykke på .

5.7 Timer

Indstilling af tilberedningstiden. Maksimum er 23 t 59 min.

1. Vælg tilberedningsfunktion, og indstil temperatur.
2. Tryk på , og indstil tiden.

Du kan indstille udskudt start eller angive tilberedningens sluttidspunkt ved at trykke på .

Sluthandling

Lydsignal - til indstilling af nedtælling. Når timeren har talt ned, lyder signalet.

Akustisk alarm og stop tilberedning - til indstilling af nedtælling. Når timeren stopper, lyder signalet, og tilberedningen stopper.

Kun pop-op besked - når tiden er gået, vises meddelelsen på displayet.

Nogle urfunktioner er muligvis ikke tilgængelige sammen med visse tilberedningsfunktioner.

Tryk på +5 min. for at forlænge tilberedningstiden.

Udskudt start

Du kan udskyde tilberedningens start og/eller afslutning.

1. Vælg tilberedningsfunktion, og juster indstillingerne.
2. Tryk på: Udskudt start.
3. Rul for at indstille det ønskede starttidspunkt, og bekræft indstillingen.

5.8 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening af produktet.

1. Åbn tilvalgsmenuen øverst til højre på skærmen: .
2. Vælg: Børnesikring .
3. Bekræft indstillingen for at aktivere den.

Låsen forbliver aktiveret, indtil indstillingen skiftes.

For midlertidigt at låse op skal du trykke på skærmen og indtaste tallene i numerisk rækkefølge fra det laveste til det højeste.

Hvis der ikke foretages nogen handlinger i 30 sek, aktiveres Børnesikring automatisk igen.

For at deaktivere funktionen helt skal du gå tilbage til tilvalgsmenuen og vælge Børnesikring igen.

5.9 Retter

Hjælp til tilberedning foreslår indstillinger til forskellige retter, herunder trin-for-trin vejledning, temperatur og tilberedningstid. Du kan ændre indstillingerne under tilberedningen, hvis det er nødvendigt. Du kan vælge din foretrukne tilberedningsmetode, tilføje madlavningstermometeret eller bruge kameraet. Hvilke funktioner, der kan anvendes, afhænger af den valgte ret.

1. Åbn menuen, og vælg .
2. Vælg en madtype og en ret, og følg vejledningen på skærmen.

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis det er nødvendigt.

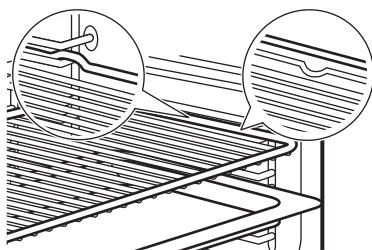
5.10 Tilbehør



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. 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 din grillrist har et trin, skal du placere den mod indersiden af ovnens forside.

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.

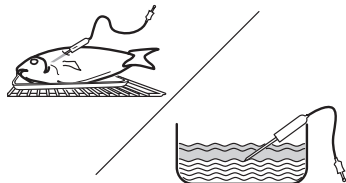
5.11 Madlavningstermometer

Det måler temperaturen i maden.

Der skal indstilles to temperaturer:

- °C - ovnens temperatur. Den skal være mindst 25°C højere end madlavningstermometerets temperatur.
-  - madlavningstermometerets temperatur.

1. Vælg en tilberedningsfunktion i menuen: Funktioner eller en ret i menuen: Retter.
2. Indstil ovntemperaturen og tilberedningstiden, hvis det er nødvendigt.
3. Indfør spidsen af madlavningstermometeret til midten af det tykkeste sted på kødet eller fisken. I gryderetter skal du placere spidsen af madlavningstermometeret præcis i midten og holde den stabil i en fast ingrediens. Sørg for, at spidsen ikke berører bunden af bageformen.



4. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i produktet. Der henvises til Produktbeskrivelse.
5. Bekræft for at starte tilberedningen. Displayet viser symbolet og madlavningstermometerets aktuelle temperatur.
6. Når maden når den indstillede temperatur, lyder et signal. Kontrollér, om

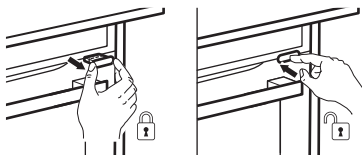
maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis det er nødvendigt.

7. - tryk for at slukke for tilberedningsfunktionen.
8. Sluk for madlavningstermometeret, og tag retten ud af ovnen.

5.12 Mekanisk lågelås

Låsning af lågen: Træk lågelåsen frem, indtil den låses.

Lås lågen op: Tryk lågelåsen tilbage i panelet.



Du kan åbne lågen, når den mekaniske lågelås er låst.

1. Skub lågelåsen en smule.
2. Åbn lågen ved at trække i den med håndtaget.

Når du lukker lågen, skal du sørge for, at lågelåsen forbliver låst.

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
	Vægt (kg)
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

Yderligere oplysninger

6.2 Fugtig varmluft

Følg forslagene i nedenstående tabel for at opnå de bedste resultater. Brug en bageplade eller en drypbakke.

	°C		
Søde boller, 16 stk.	180	2	25 - 35
Roulade	180	2	15 - 25
Fisk, hel, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Småkager, 16 stk.	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	180	2	20 - 30
Madtærte, 20 stk.	180	2	20 - 30

	°C		
Småkager af mørdej, 20 stk.	140	2	15 - 25
Små tærter, 8 stk.	180	2	15 - 25

6.3 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med EN 60350-1, IEC 60350-1.

Brug funktionen: Damp, niveau: Fuld damp.

		°C		
Broccoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maks.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)
Ærter, frosne				
2 x 1,5	2 og 4	100	-	4) 3) 5)

- 1) Brug 2/3 Gastronorm damp sæt, perforeret.
- 2) Forvarm produktet, indtil den indstillede temperatur er nået ved hjælp af indstillingen: Forvarmning / Standard. Brug ikke: Forvarmning / Hurtig og Smart.
- 3) Placer bagepladen på første ovnribbe med hældningen mod ovnens bagvæg.
- 4) Brug 2 stk. 2/3 Gastronorm damp sæt, perforeret.
- 5) Tilbered mæden, indtil temperaturen på det koldeste punkt når 85°C.

Yderligere dampopskrifter

		°C		
Dampning af en kombineret ret (2 portioner)				
 1)	2 og 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Karamelbudding (6 portioner)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Æggecreme				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Franskbrød				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				
Kylling				

		°C		
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Indstil niveau: Fuld damp.
- 2) 40 min for kartofler, 18 - 20 min for laks, 10 - 12 min for broccoli
- 3) Brug en 1/2 Gastronorm dampgryde (perforeret) til kartofler og broccoli og en 1/2 Gastronorm dampgryde (ikke perforeret) til laks.
- 4) Stil laks på ovnribbe 2 og kartofler og broccoli på ovnribbe 4.
- 5) Stil rettens bestanddele i ovnen en ad gangen på det rigtige tidspunkt, så alt er færdigt tilberedt samtidigt. Du kan tilberede to portioner på samme tid.
- 6) Indstil niveau: Fugtighed Høj.
- 7) Runde porcelæns skåle på ovnrister.
- 8) Brug 1/2 Gastronorm damp sæt, ikke perforeret.
- 9) Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens bagvæg.
- 10) Indstil niveau: Fugtighed Lav. Brug kun funktionen Damp, hvis funktionen Brød ikke kan vælges.
- 11) Indstil niveau: Fugtighed Lav.
- 12) Brug Grillrist.
- 13) Placer bagepladen på første ovnribbe til at opsamle dryppende fedt.

6.4 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Små kager i form, 20 stk./plade				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 og 4	1) 2)
Fedtfattig sandkage				
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 55	2 og 4	4)
Æbletærte				
	160	55 - 65	2	3) 5)
	180	55 - 65	1	3) 5)
	160	55 - 65	2 og 4	3)

 °C			
Småkage			
 140	25 - 35	2	1)
 140	25 - 35	2	1)
 140	25 - 45	2 og 4	1)
Marengs			
 100	60 - 180	3	1)2)6)
 100	60 - 180	3	1)2)6)
Toast			

 °C			
maks	1 - 2	5	3)7)8)
1) Placer bagepladen med den skrå kant mod lågen. 2) Forvarm produktet, indtil den indstillede temperatur er nået, ved hjælp af indstillingen: Forvarmning / Standard. Brug ikke: Forvarmning / Hurtig og Smart. 3) Brug Grillrist. 4) Brug en grillrist med en bageplade nedenunder. Placer bagepladen med den skrå kant mod lågen. 5) 2 bageforme placeret diagonalt (Ø 20 cm). Den højre skal placeres længere fremme end den venstre. 6) Brug bagepapir. 7) Forvarm produktet i 5 min minutter ved hjælp af indstillingen: Forvarmning / Standard. Brug ikke: Forvarmning / Hurtig og Smart 8) Ifølge: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.			

7. VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING

7.1 Bemærkninger om rengøring

- Brug en rengøringsopløsning til metaloverflader.
- Brug et specialmiddel til rengøring af ovne til at fjerne fastsiddende snavs.
- Brug det flydende afkalkningsmiddel, som producenten anbefaler, til at fjerne kalkaflejringer.
- 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 forsigtigt ovnribberne opad og ud af den forreste lås.
3. Træk forsiden af ovnribben væk fra sidevæggen.
4. Træk ovnribberne ud af den bagerste lås.
5. Sæt ovnribber tilbage til den oprindelige position. Gentag trinnene i omvendt rækkefølge.

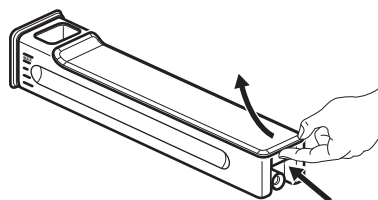
Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

7.3 Vedligeholdelse

Damprengøring	Dette program rengør ovnen, når den er let snavset. Dampen blødgør fedt eller rester, hvilket gør den nemmere at rengøre.
Afkalkning	Rengøring af dampkredsløbet for kalk.
Tørring	Tørring af ovnrummet for kondensvand efter brug af dampfunktionerne.
Skylning	Skylning og rengøring af dampkredsløbet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

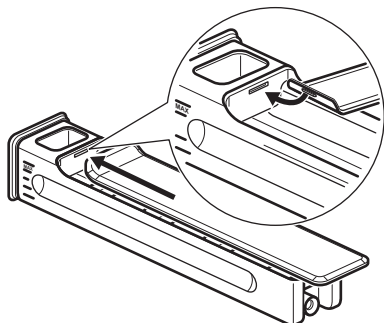
7.4 Rengøring af vandtanken

1. Fjern vandtanken fra produktet.
2. Fjern låget på vandtanken. Løft dækslet svarende til fremspringet bagtil.



3. Vask vandtankens dele med vand og sæbe. Brug ikke skuresvampe, og rengør ikke vandtanken i en opvaskemaskine.

4. Saml vandtanken igen.
5. Sæt låget på. Klik først den forreste del på plads, og skub den derefter mod tankens krop.

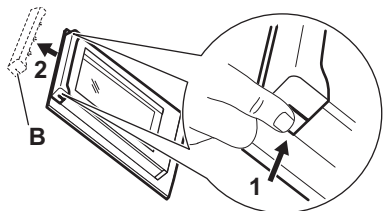


6. Indsæt vandtanken.
7. Skub vandtanken mod produktet, indtil den låser.

7.5 Afmontering og rengøring af dørglas

Kameramodulet er placeret i grebet. Vær meget forsigtig med ikke at beskadige eller knuse kamerakablet, der forbinder lågen og ovnrummet. Rengør kameralinsen forsigtigt med en blød klud.

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Sæt ovnlågen i første åbne position (vinkel på ca. 70°).
3. Hold fast i listen **B** i begge sider af lågens overkant, og tryk indad, for at frigøre låsen.



4. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
5. Løft glaspanelerne i den øverste kant ét ad gangen ét ad gangen, og fjern dem fra skinnen. Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.
6. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.

Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.

Sørg for, at ovnglasset er placeret i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.

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.

Toplampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Fjern metalringen og rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren.
4. Fastgør metalringen til glasdækslet og installer den.

Sidelampe

1. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til lyset.
2. Brug en Torx 20-skrutetrækker til at fjerne dækslet.
3. Rengør glasdækslet.
4. Udskift pæren.
5. Montér metalrammen og forseglingen. Spænd skruerne.
6. Montér venstre ovnribbe.

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 nedenfor, skal du slå sikringen i boligen fra og slå den til igen 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.

- Børnesikring er aktiveret.
- Automatisk slukning er aktiveret.
- Demo Mode er aktiveret - deaktiveringskode: 2468.

Pæren lyser ikke. - Pæren er sprunget. Udskift pæren.

Lyset er slukket. - Fugtig varmluft er aktiveret.

Vandtanken sidder ikke korrekt, efter du har isat den. - Du har ikke trykket vandtanken helt ind. Sæt vandtanken helt ind i produktet.

Der kommer vand ud af vandtanken. - Du har ikke sat låget korrekt på vandtanken.

Vandtanken er vanskelig at rengøre. - Husk at fjerne låget, før du påbegynder rengøringen.

Der er ikke vand i bakken efter afkalkning. - Vandtanken var ikke fyldt til maksimalt niveau. Kontrollér, om der er afkalkningsmiddel/vand i vandtanken.

Der er snavset vand i bunden af ovnrummet efter afkalkning. - Bakken er placeret på den forkerte ovnribbe. Fjern det resterende vand og afkalkningsmidlet fra bunden af produktet. Næste gang placeres pladen på den første ovnribbe.

Der er for meget vand i bunden af ovnrummet efter rengøring. - Du har påført for meget rengøringsmiddel i produktet, før du påbegyndte rengøringen. Næste gang skal du fordele et tyndt lag rengøringsmiddel jævnt på væggene i ovnrummet.

Rengøringsresultatet er ikke tilfredsstillende. - Du påbegyndte rengøringen, mens ovnen var for varm. Vent på, at produktet køler af. Gentag rengøring.

i Ved strømafbrydelse stopper rengøringen altid. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.

Der er et problem med det trådløse netværks signal (kun udvalgte modeller). - Kontrollér, om din mobile enhed er forbundet med det trådløse netværk. Kontrollér dit trådløse netværk og router. Genstart routeren.

Der er installeret en ny router, eller routerkonfigurationen er ændret (kun udvalgte modeller). - Konfigurer produktet og den mobile enhed igen.

Det trådløse netværks signal er svagt (kun udvalgte modeller). - Flyt routeren så tæt på produktet som muligt.

Det trådløse signal forstyrres af en mikrobølgeovn, der er placeret tæt på produktet (kun visse modeller). - Sluk for mikrobølgeovnen. Undgå at bruge en mikrobølgeovn og fjernbetjent tilstand på produktet på samme tid. Mikrobølger forstyrrer WiFi signalet.

Kameraet registrerer ikke maden korrekt. - Sørg for, at kameraets linse og ovnlågens glas er rene, og stil maden på den tredje (anbefales), anden eller første ovnribbe.

Genkendelse af maden starter ikke. - Aktiver alle kameratilvalg i indstillingsmenuen.

F111 — Madlavningstermometer er ikke sat rigtigt i stikkontakten. Sæt Madlavningstermometer helt ind i stikkontakten.

F240 - touch felterne på displayet virker ikke korrekt. Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne.

F601 — der er et problem med WiFi-signalet. Kontrollér din netværksforbindelse. Se venligst Før første anvendelse, "Trådløs forbindelse".

F604 — den første forbindelse til WiFi mislykkedes. Sluk og tænd for ovnen og prøv igen. Se venligst Før første anvendelse, "Trådløs forbindelse".

F908 - produktets system kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet. Sluk og tænd for ovnen.

F131 - dampsensorens temperatur er for høj. ¹⁾ Sluk for ovnen og vent til den er kølet ned. Tænd for ovnen igen.

F144 — sensoren i Vandtank kan ikke måle vandniveauet. ¹⁾ Tøm Vandtank og fyld den igen.

F254 - kameraet er ikke tilsluttet ovnen. ¹⁾ Sluk og tænd for ovnen.

F603 — WiFi er ikke tilgængelig. ¹⁾ Sluk og tænd for ovnen.

¹⁾ Hvis en af disse fejl opstår, vil resten af ovnfunktionerne fortsætte med at virke som normalt.

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	PN10S8T0 944035232 TP9SB88XDT 944035233	
Energieffektivitetsindeks	61.9	
Energieffektivitetsklasse	A++	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.52 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	70 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	PN10S8T0	38,5 kg
	TP9SB88XDT	38,5 kg

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

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

Strømförbrug i standby	0,8 W
Strømförbrug i netværksstandby	2,0 W
Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand	20 min

Apparat testet i overensstemmelse med: EN 50564, EN 63474.

For vejledning om, hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse netværksforbindelse, henvises til kapitlet Før første anvendelse.

9.3 Tips til optimering

- Hold lågen lukket under tilberedningen, og undgå at åbne den ofte.
- Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.
- Brug køkkengrej i metal eller et mørkt, ikke-reflekterende materiale.
- Spring forvarmningen over, medmindre den er nødvendig.
- Ved bagning af flere retter bør intervallet mellem bagningerne være så kort som muligt.
- Brug om muligt ovnfunktioner med blæser for at spare energi (kun udvalgte modeller).
- Brug restvarme til at holde maden varm. Sænk produktets temperatur til mindst 3 - 10 min, før tilberedningen afsluttes.
- Sluk lampen under tilberedningen, medmindre det er nødvendigt, at den er tændt.
- Fugtig varmluft (kun udvalgte modeller) - Denne funktion blev brugt til at opfylde kravene til energieffektivitetsklasse og Ecodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Test i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1. Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kan køre under optimale betingelser. Når du bruger denne funktion, slukkes ovnlyset automatisk. I nogle modeller tager det 30 sek.
- Sluk for WiFi, når det er muligt. Der henvises til Før første anvendelse.
- 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.
 - 12,5 t: 30-115 °C
 - 8,5 t: 120-195 °C
 - 5,5 t: 200-245 °C
 - 3 t: 250 - maks. °C

10. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf

ikke apparater, der er markeret med symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

SUOMI

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	17
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	19
3. TUOTTEEN KUVAUS.....	21
4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	21
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	22
6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	25

7. HUOLTO JA PUHDISTUS	27
8. VIANMÄÄRITYS.....	28
9. ENERGIATEHOKKUUS.....	30
10. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA	30

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue mukana toimitetut ohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa väärästä asennuksesta tai käytöstä johtuvista vammoista tai vahingoista. Säilytä ohjeet aina turvallisessa ja helposti 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 tai mobiililaitteilla, joissa on sovellus.
- 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 vältetään sähköriskeiltä.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppeja 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 uuni- vuokkia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua pais- tolämpömittaria.
- Laitetta ei saa asentaa ka- lusteoven taakse, jotta se ei ylikuumenisi.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseini- stä. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyk- sessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamises- sa, sillä ne voivat naarmut- ta pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkymi- nen.

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.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja virtapistoke.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Tähän laitteeseen ei saa tehdä muutoksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Ole varovainen avatessasi laitteen 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 kohdistaa 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.
- Älä jaa Wi-Fi-salasanaasi muille.

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 lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneiden vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne on tarkoitettu antamaan tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppeja.
- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Sammuta laite ja irrota se pistorasiasta ennen huoltoa.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt, jotta lasipaneelit eivät mene rikki. Jos luukun lasipaneelit ovat vaurioituneet, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen, joka voi vaihtaa ne.
- 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 elintarvikkeikäyttöön sopimattoman. Tällaisia vaurioita voivat olla esimerkiksi halkeamat, kohoumat, pintakerroksen irtoaminen, kutistuminen, tahmeus, korrosio 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.

Höyrykypsennys

- Purkautuva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
 - Avaa uunin luukku varoen toiminnon ollessa aktivoitu. Höyryä voi vapautua.
 - Avaa laitteen luukku varovasti höyrykypsennyksen jälkeen.

2.5 Hävittäminen

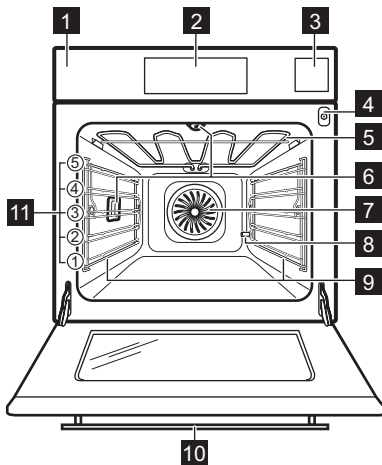
VAROITUS!

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 Vesisäiliö
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Kalkinpoistoputken ulostuloaukko
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Kahvassa oleva kamera
- 11 Kannatintaso

- 10 Kahvassa oleva kamera
- 11 Kannatintaso

3.2 Käyttöpaneeli

Näyttö on täysin interaktiivinen ja vieritettävä. Se on jaettu selkeisiin osioihin, joiden kautta pääsee erilaisiin kypsennystoimintoihin ja ruokalajeihin. Se näyttää myös kulloisenkin toimintatilan. Voit siirtyä vasemmalle tai oikealle pyyhkäisemällä näyttöä.

Näytön merkivalot

	Käynnistä ja sammuta laite painamalla pitkään.
	Tärkeiden toimintojen ja asetusten käyttö.
	Päästäksesi alavalikkoon Ruokalajit, jossa on tarkemmat kypsennysohjelmat.
	Tallenna nykyiset asetukset täällä: Suosikit.
	Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.
	Laite on lukittu.
	Ajastettu käynnistys-toiminto on käynnistynyt.
	Wi-Fi-yhteys -yhteys on kytketty päälle.
	Etäohjaus on kytketty toimintaan.

4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

4.1 Langaton yhteys

Tarvitset laitteen yhdistämiseksi:

- langaton verkko Internet-yhteydellä
 - samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen.
1. Lataa sovellus skannaamalla käyttöoppaan takakannessa oleva QR-koodi, tai lataa se suoraan sovelluskaupasta.
 2. Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
 3. Käynnistä laite.
 4. Siirry valikkoon ja valitse: Asetukset / Wi-Fi-asetukset.

5. Paina kytkeäksesi päälle tai pois päältä: Wi-Fi-yhteys.

Laitteen langaton moduuli käynnistyy 90 s kuluessa.

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

	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
Taajuus	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz

Enimmäisteho	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protokolla	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Low Energy (LE)

Rajoitukset ja vaatimukset BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, ja UK(NI): Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi vain sisätiloissa.

① Kun laite on yhdistetty sovellukseen, se voi vastaanottaa tärkeitä ohjelmistopäivityksiä. Nämä päivitykset voivat sisältää uusia ominaisuuksia, muokata olemassa olevia toimintoja ja kuvakkeita, korjata mahdollisia ongelmia ja parantaa ohjelmiston yleistä suorituskykyä. Edellistä ohjelmistoversiota ei voi palauttaa päivityksen jälkeen.

4.2 Ohjelmistolisenssit

Tämän tuotteen ohjelmisto sisältää komponentteja, jotka perustuvat ilmaisiin ja avoimen

lähdekoodin ohjelmistoihin. AEG ilmoittaa kiitollisena hyödyntäneensä avoimen ohjelmiston ja robotiikkayhteisöjen panosta kehityshankkeessa.

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen komponentteja, joiden käyttöoikeusehdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä niiden kaikki tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeusehdot, käy sivustolla <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (kansio DS8).

4.3 Alkukuumennus ja puhdistus

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

1. Poista kaikki lisävarusteet ja hyllytyet.
2. Avaa valikko ja valitse kypsennystoiminto.
3. Näyttöön tulee ponnahdusviesti, joka kehottaa aloittamaan esilämmityksen.
4. Vahvasta käynnistys ja noudata näytöllä näkyviä ohjeita.
5. Sammuta laite ja anna sen jäähtyä.
6. Puhdista uunin sisäosa mikrokuituliinalla, lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Laita lisävarusteet ja hyllytyet paikoilleen.

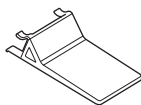
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

5.1 Kamera

Laitteessa on integroitu kamera, joka sijaitsee luukun kahvassa ja kuvaa vain uunin sisätilaa. Voit sen avulla seurata kypsennysprosessia sovelluksessa, joka auttaa myös ruoan tunnistuksessa, tarjoaa suosituksia ja kypsennysehdotuksia sekä auttaa vähentämään palovammojen riskiä.

1. Siirry valikkoon ja valitse Kamera.
2. Näytössä näkyvät käytettävissä olevat asetukset:
 - Ruskistumisen seuranta – mahdollistaa lämpötehon säätämisen, jotta saavutat haluamasi ruskistumisasteen, ja ilmoittaa, kun haluttu tulos on saavutettu. Tämä toiminto estää ylikypsennyksen ja takaa tasiselta näyttävän lopputuloksen.
 - Ruoan tunnistus – tunnistaa uunissa olevan ruokalajin tekoälyn avulla. Ottaa automaattisesti käyttöön ruokalajille sopivim-

mat kypsennysasetukset, kuten lämpötilan, ajan ja kosteuden.



Käytä kameran suojaava kuvanlaadun parantamiseksi, jos huoneen valaistus aiheuttaa heijastuksia. Asenna kameran suoja asetamalla se luukun lasin ja kahvan väliin

keskelle. Varmista, että pidemmät koukut ovat lasipintaa vasten. Kiinnitä lyhyemmät koukut kahvan takaosaan.

Jotta saat parhaan mahdollisen lopputuloksen, varmista ennen käyttöä, että kameran linssi ja luukun lasi ovat puhtaat ja ettei niiden edessä ole mitään.

Nämä ominaisuudet ovat käytettävissä vain, kun laite on yhdistetty seuraavaan: Wi-Fi-yhteys. Valitse: Asetukset / Wi-Fi-asetukset / Yhdistä WiFi-verkkoon.

5.2 Ruoanvalmistustoiminnot

Tavalliset kypsennystoiminnot tyypillisiin leivontatarpeisiin, mukaan lukien ylä- ja alalämpö , grillaus , kiertoilma  ja paljon muuta. Voit valmistaa ruokasi perinteisellä tavalla. Katso lisätietoja näytön kuvauksesta.

1. Avaa valikko ja valitse kypsennystoiminto.
2. Näytössä näkyvät käytettävissä olevat asetukset.
3. Aloita kypsennys ja noudata näytöllä annettuja ohjeita.

5.3 Höyrykypsennystoimintojen

Näiden toimintojen avulla voit käyttää lämpöä ja höyryä ruokien pitämiseksi rapeina ja mehekkäinä. Käytä niitä höyryttämiseen, hauduttamiseen, kevyeen ruskistamiseen, leivontaan sekä paistamiseen.

Ruokien valmistamiseen höyrytystoiminnoilla on kaksi tapaa: lämpötilan asettaminen tai höyrytason asettaminen.

- Aseta lämpötila – Höyrytaso säätyy automaattisesti.
- Aseta höyrytaso – Näkyviin tulee sopiva lämpötila.

Käytä ainoastaan kylmää hanavettä. Älä käytä mineraalientonta tai tislattua vettä. Älä kaada vesisäiliöön helposti syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä.

1. Siirry valikkoon ja valitse höyrykypsennystoiminto.
2. Näytössä näkyvät käytettävissä olevat asetukset.
3. Aseta mahdollisesti valittavissa oleva lämpötila ja höyrytaso.
4. Aloita kypsennys ja noudata näytöllä annettuja ohjeita.

5.4 Sous vide

Tämä ohjelma on ruoanvalmistusstekniikka, jossa tyhjiötiivistetystä astiassa olevat ruoat kypsennetään kylläisessä höyryssä tasaisesti lämpötilassa. Nestemäisten ruokalajien, esimerkiksi jälkiruokien ja kastikkeiden, helpoista valmistusta varten niitä voidaan valmistaa myös sinetöidyissä purkeissa.

Tarvitset ruokien valmistamiseen sous vide -pusseja ja tyhjiöpakkauslaitteen.

1. Valmistele ainekset tyhjiöpussiin ja aseta ne paistoritilälle.
2. Siirry valikkoon ja valitse Toiminnot.
3. Paina  Sous vide .

4. Näytössä näkyvät käytettävissä olevat asetukset. Aseta lämpötila ja kypsennämis aika.
5. Aloita kypsennäminen ja noudata näytöllä olevia ohjeita.
6. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Jäännösvesi voi kondensoitua uunin sisätilaan ja tyhjöttäivitettyihin astioihin.
7. Kun laite on jäähtynyt, poista vesi uunin sisäosan pohjalta sienellä. Kuivaa uunin sisäpuoli pehmeällä liinalla.

On olemassa palovammojen vaara. Ole varovainen ottaessasi ruokaa laitteesta.

5.5 Esilämmitysvaihtoehdot

Laitteessa on useita esilämmitysvaihtoehtoja optimaalisten kypsennystulosten varmistamiseksi.

- Normaali – perusesilämmitys ilman nopeuden tai energian optimointia.
- Älykäs – auttaa optimoimaan energiankulutusta uunin lämmityksen aikana Nopea-toimintoon verrattuna.
- Nopea – nopeampi esilämmitys, jossa energiankulutus on hieman suurempi.

5.6 Suosikit

Voit tallentaa suosikkiruokasi. Näin uuni tunnistaa ne myöhemmin automaattisesti. KAMERA tunnistaa ruoan ja ehdottaa tallennettua ohjelmaa.

Jos haluat tallentaa asetuksen, valitse haluamasi vaihtoehto ja paina .

5.7 Ajastin

Kypsennysajan valinta. Enimmäisaika on 23 t 59 min.

1. Valitse kypsennystoiminto ja aseta lämpötila.
2. Paina  ja aseta aika.

Voit valita ajastetun käynnistyksen tai määrittää kypsennyksen päättymisajan painamalla .

Lopeta toiminto

Äänimerkki – aseta ajanlaskenta. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.

Äänimerkki ja uunin sammutus – aseta ajanlaskenta. Kun ajastimeen asetettu aika päättyy, kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.

Vain huomautusviesti näytöllä – kun aika on kulunut umpeen, ilmoitus tulee näkyviin näyttöön.

Jotkin kellotoiminnot eivät välttämättä ole käytettävissä tietyissä keittotoiminnoissa. Pidennä kypsennysaikaa painamalla +5 min.

Ajastettu käynnistys

Voit siirtää kypsennyksen alkamista ja/tai päättymistä myöhemmäksi.

1. Valitse kypsennystoiminto ja säädä asetuksia.
2. Paina Ajastettu käynnistys.
3. Selaa valitaksesi haluamasi käynnistysaika, ja vahvista.

5.8 Lapsilukko

Toiminto estää laitteen tahattoman käytön.

1. Avaa näytön oikeassa yläkulmassa oleva valikko:

2. Valitse: Lapsilukko.
3. Vahvista asetus aktivoidaksesi sen.

Lukitus pysyy päällä, kunnes sitä muutetaan. Voit avata lukituksen väliaikaisesti napauttamalla näyttöä ja syöttämällä numerot järjestyksessä pienimmästä suurimpaan.

Jos laitteelle ei tehdä mitään 30 s kuluessa, Lapsilukko aktivoituu automaattisesti uudelleen.

Jos haluat poistaa toiminnon kokonaan käytöstä, palaa lisätoimintovalikkoon ja valitse uudelleen Lapsilukko.

5.9 Ruokalajit

Avustava ruoanvalmistus ehdottaa asetuksia eri ruokalajeille, mukaan lukien vaihteelliset ohjeet, lämpötila ja kypsennysaika. Voit tarvittaessa muuttaa asetuksia kypsennyksen aikana. Voit valita haluamasi valmistustavan, lisätä paistolämpömittarin tai käyttää kameraa. Kunkin vaihtoehdon saatavuus riippuu valitusta ruokalajista.

1. Siirry valikkoon ja valitse.
2. Valitse ruokatyyppi ja -laji ja seuraa näytön ohjeita.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

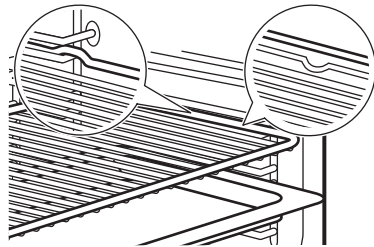
5.10 Tarvikkeet



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

ta.

Aseta varuste (paistoritilä/pelti) hyllykannattimien ohjauskiskojen väliin. Varmista, että hylly koskettaa uunin sisällä sen takaosaa. 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 paistoritilä on porrastettu, aseta porrastus osoittamaan uunin sisäosan etuosaa kohti.

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

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

5.11 Paistolämpömittari

Se mittaa ruoan sisälämpötilan.

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- °C – uunin lämpötila. Sen pitäisi olla vähintään 25 °C korkeampi kuin paistolämpömittarin lämpötila.

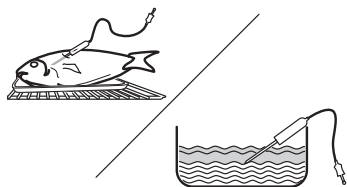
- ℞ – paistolämpömittarin lämpötila.

1. Valitse kypsennystoiminto tästä valikosta: Toiminnot, tai ruokalaji tästä valikosta: Ruokalajit.

2. Valitse tarvittaessa uunin lämpötila ja kypsennisaika.

3. Aseta paistolämpömittarin kärki lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Kun paistat vuokaruokia,

laita paistolämpömittarin kärki täsmälleen keskelle ja tue se johonkin kiinteään ruoka-aineeseen. Varmista, että kärki ei kosketa paistoastian pohjaa.



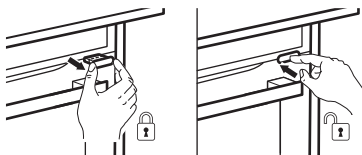
4. Kiinnitä paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan liitäntään. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus.
5. Vahvista aloittaaksesi kypsentämisen. Näytöllä näkyy paistolämpömittarin symboli ja ruoan senhetkinen lämpötila.
6. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.
7.  – paina kytkeäksesi kypsennystoiminnon pois päältä.

8. Irrota paistolämpömittari liittimestä ja ota ruoka pois uunista.

5.12 Mekaanin luukun lukko

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

Luukun avaus: paina luukun lukko takaisin paneeliin.



Luukku voidaan avata, kun luukun lukitus on päällä.

1. Paina luukun lukitusta kevyesti.
2. Avaa luukku vetämällä sen kahvasta.

Varmista luukku sulkieksesi, että luukun lukitus pysyy kiinni.

6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

6.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

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

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Kypsennystoiminto
°C	Lämpötila
	Paino (kg)
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

 Lisätietoja

6.2 Kosteä kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia. Valitse leivinpelti tai uunipannu.

	°C		
Makeat sämpylät, 16 kpl	180	2	25 - 35
Kääretorttu	180	2	15 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Pikkuleivät, 16 kpl	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kpl	160	2	25 - 35
Muffinsit, 12 kpl	180	2	20 - 30
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	180	2	20 - 30

	°C		
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	140	2	15 - 25
Tartaletit, 8 kpl	180	2	15 - 25

6.3 Tiedoksi testauslaitoksille

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

Käytä toimintoa: Höyry, taso: Voimakas höyry.

		°C		
Parsakaali				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maks.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)
Herneet, pakastetut				
2 x 1,5	2 ja 4	100	-	4) 3) 5)

- Käytä 2/3 Gastronorm höyrysettiä, rei'itettyä.
- Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila saavutetaan, asetuksella: Esilämmitys / Normaali. Älä käytä: Esilämmitys / Nopea äläkä Älykäs.
- Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.
- Käytä 2 x 2/3 Gastronorm-höyrysettiä, rei'itettyä.
- Paista kunnes lämpötila kylmimmässä kohdassa saavuttaa 85 °C.

Lisää höyrytysreseptejä

		°C		
Höyrytetty yhdistetty ateria (2 annosta)				
 1)	2 ja 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Paahtovanukas (6 annosta)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Uunimunakas				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Vaalea leipä				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				
Broileri				

		°C		
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- Aseta taso: Voimakas höyry.
- 40 min perunoille; 18 - 20 min lohelle; 10 - 12 min parsakaalille
- Käytä 1/2 Gastronorm höyrypannua (rei'itetty) perunoille ja parsakaalille, ja 1/2 Gastronorm höyrypannua (ei-rei'itetty) lohelle.
- Aseta lohi tasolle 2, perunat ja parsakaali tasolle 4.
- Aseta ainekset uuniin aines kerrallaan oikeaan aikaan, jotta kaikki ainekset kypsyvät samanaikaisesti. Voit valmistaa kaksi annosta samanaikaisesti.
- Aseta taso: Korkea kosteus.
- Pyöreät posliiniastiat paistoritillä.
- Käytä 1/2 Gastronorm höyrysettiä, ei-rei'itettyä.
- Käytä leivinpeltiä siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.
- Aseta taso: Matala kosteus. Käytä toimintoa Höyry vain, jos toiminto Leipä ei ole käytettävissä.
- Aseta taso: Matala kosteus.
- Käytä Paistoritiliä.
- Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle tippuvan rasvan keräämiseksi.

6.4 Tiedoksi testauslaitoksille

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

	°C			
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)				
 150	20 - 30	3	1) 2)	
 170	20 - 30	3	1) 2)	
 150	25 - 35	2 ja 4	1) 2)	
Rasvaton sokerikakku				
 160	45 - 60	2	3) 2)	
 160	45 - 60	2	3) 2)	
 160	45 - 55	2 ja 4	4)	
Omenapiirakka				
 160	55 - 65	2	3) 5)	
 180	55 - 65	1	3) 5)	
 160	55 - 65	2 ja 4	3)	

	°C			
Murokeksit				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 ja 4	1)
Marengit				
	100	60 - 180	3	1)2)6)
	100	60 - 180	3	1)2)6)
Paahtoleipä				

	°C			
maks		1 - 2	5	3)7)8)

- 1) Aseta leivinpelti siten, että kalteva reuna on uunin luukkua kohden.
- 2) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu, asetuksella: Esilämmitys / Normaali. Älä käytä asetusta: Esilämmitys / Nopea tai Älykäs.
- 3) Valitse Paistoritilä.
- 4) Käytä paistoritilää ja sen alla leivinpeltiä. Aseta leivinpelti siten, että kalteva reuna on uunin luukkua kohden.
- 5) 2 vuokaa vinottain (Ø 20 cm). Oikeanpuoleinen asetetaan vasemmanpuoleista edemmäksi.
- 6) Käytä leivinpaperia.
- 7) Esikuumenna laitetta 5 min asetuksella: Esilämmitys / Normaali. Älä käytä asetusta: Esilämmitys / Nopea tai Älykäs.
- 8) Seuraavien standardien mukaisesti: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

7. HUOLTO JA PUHDISTUS

7.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Käytä puhdistusliuosta metallipinnoille.
- Käytä erityistä uuninpuhdistusainetta sitkeille tahroille.
- Käytä valmistajan suosittelemaa nestemäistä kalkkipoistoa-ainetta kalkkijäämien puhdistukseen.
- 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 kannattimia varovasti ylöspäin etummaisesta kiinnikkeestä.
3. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
4. Vedä kannattimet takasalvasta ulos.
5. Aseta kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa. Toista vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

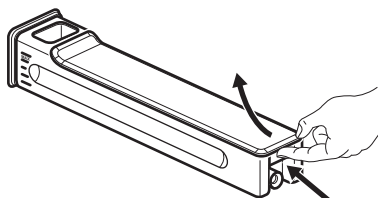
Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

7.3 Huolto

Höyrypuhdistus	Tämä ohjelma puhdistaa laitteen, kun se on hieman likainen. Höyry pehmentää rasva- ja ruokatahroja, jolloin puhdistaminen on helpompaa.
Kalkkipoisto	Kalkkijäämien poistaminen höyrykehittimen virtapiiristä.
Kuivaus	Kosteuden poistaminen uunitilasta höyrytoimintojen käyttämisen jälkeen.
Huuhtelu	Höyrykehittimen virtapiiriin huuhteleminen ja puhdistaminen höyrytoimintojen usein toistuvan käytön jälkeen.

7.4 Vesisäiliön puhdistus

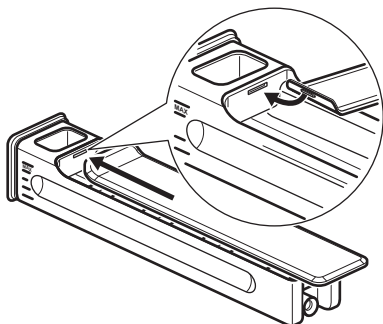
1. Poista vesisäiliö laitteesta.
2. Irrota vesisäiliön kansi. Nosta kantta takana olevan ulokkeen mukaisesti.



3. Pese vesisäiliön osat vedellä ja saippualla. Älä käytä hankaavia sieniä

äläkä pese vesisäiliötä astianpesukoneessa.

4. Laita vesisäiliö takaisin paikoilleen.
5. Laita kansi paikoilleen. Laita ensin etuosan salpa paikoilleen ja työnnä se sitten säiliön runkoa vasten.

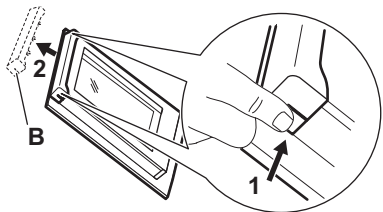


6. Laita vesisäiliö paikoilleen.
7. Paina vesisäiliötä laitetta kohti, kunnes se lukittuu.

7.5 Luukun lasien irrottaminen ja puhdistaminen

Kameramoduuli sijaitsee luukun kahvassa. Varo ettei luukun ja uunitilan välinen kamera-johto vahingoitu tai jää puristuksiin. Puhdista kameran linssi varovasti pehmeällä liinalla.

1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
2. Avaa uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (noin 70° kulma).
3. Pidä kiinni luukun reunalistasta B molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin pidiketiivisteeseen vapauttamiseksi.



4. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
5. Nosta kutakin lasilevyä sen yläreunasta ja irrota se ohjaimesta. Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoontua.
6. Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.

Suorita edellä kuvatut vaiheet päivittäin -järjestyksessä puhdistamisen jälkeen.

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

7.6 Lampun vaihtaminen

Irrota laite verkkovirrasta ja odota, kunnes se on jäähtynyt.

Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

Ylälamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
2. Irrota metallirengas ja puhdista lasikupu.
3. Lampun vaihtaminen..
4. Kiinnitä metallirengas suojalasiin ja asenna se paikoilleen.

Sivulamppu

1. Irrota vasen ritalätkä, jotta pääset käsittelemään lampputähteä.
2. Irrota suojus Torx 20 ruuviavaimella.
3. Puhdista lampun kansi.
4. Vaihda lamppu.
5. Asenna metallikehys ja tiiviste. Kiristä ruuvit.
6. Asenna vasen ritalätkä.

8. VIANMÄÄRITYS

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

Jos näytössä näkyy jokin muu kuin alla mainittu virhekoodi, kytke pääsulake 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.

- Lapsilukko on aktivoitu.
- Automaattinen virrankatkaisu on päällä.
- Demotila on aktivoitu – koodi poistykemistä varten: 2468.

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

Lamppu on kytketty pois päältä. – Kosteaa kiertoilma on kytketty päälle.

Vesisäiliö ei pysy paikoillaan. – Et ole painanut vesisäiliön runkoa pohjaan asti. Aseta vesisäiliö kunnolla paikoilleen.

Vesisäiliöstä valuu vettä. – Et ole asettanut vesisäiliön kantta oikein.

Vesisäiliö on vaikea puhdistaa. – Varmista, että kansi on poistettu ennen kuin aloitat puhdistamisen.

Alustalla ei ole vettä kalkinpoiston jälkeen. – Vesisäiliötä ei ollut täytetty maksimitasoon. Tarkista, onko vesisäiliön rungossa kalkinpoistoainetta/vettä.

Uunitilan pohjalla on kalkinpoiston jälkeen likaista vettä. – Alusta on väärällä kannatintasolla. Poista jäljellä oleva vesi ja kalkinpoistoaine laitteen pohjasta. Aseta leivinpelti seuraavalla kerralla ensimmäiselle kannatintasolle.

Puhdistamisen jälkeen uunitilan pohjalla on liikaa vettä. – Laitteeseen on laitettu liian paljon pesuainetta ennen puhdistuksen aloittamista. Levitä seuraavalla kerralla ohut kerros pesuainetta uunitilan sisäseiniin.

Puhdistustulos ei ole riittävän hyvä. – Laite oli liian kuuma, kun aloitit puhdistuksen. Odota, että laite on jäähtynyt. Toista puhdistus.

① Sähkökatkos pysäyttää aina puhdistuksen. Toista puhdistus, jos sähkökatkos keskeyttää sen.

Ongelma langattoman verkon signaalissa (vain tietyt mallit). – Tarkista, onko mobiililaitteesi yhdistetty langattomaan verkkoon. Tarkista langaton verkko ja reititin. Käynnistä reititin uudelleen.

Uusi reititin asennettu tai reitittimen asetuksia muutettu (vain tietyt mallit). – Määritä laite ja mobiililaitte uudelleen.

Langattoman verkon signaali on heikko (vain tietyt mallit). – Siirrä reititin mahdollisimman lähelle laitetta.

Langatonta signaalia häiritsee mikroaaltouuni, joka on lähellä laitetta (vain tietyt mallit). – Kytke mikroaaltouuni pois päältä. Vältä käyttämästä toista mikroaaltouunia ja laitteen etäohjausta samanaikaisesti. Mikroaallot häiritsevät Wi-Fi-yhteys-signaalia.

Kamera ei tunnista ruokaa oikein. – Varmista, että kameran linssi ja luukun lasi ovat puhtaat, ja aseta ruoka kolmannelle (suositeltu), toiselle tai ensimmäiselle kannatintasolle.

Ruoantunnistus ei käynnisty. – Aktivoi kaikki kameran asetukset asetusten valikossa.

F111 – Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti pistorasiaan. Aseta Paistolämpömittari kokonaan pistokkeeseen.

F240 – näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti. Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.

F601 – ongelma liittyen Wi-Fi-yhteys-signaaliin. Tarkista verkkoyhteys. Katso lisätietoja kohdasta Ennen ensikäyttöä, Langaton yhteys.

F604 – ensimmäinen yritys Wi-Fi-yhteys-yhteyden muodostamiseksi epäonnistui. Käynnistä laite uudelleen. Katso lisätietoja kohdasta Ennen ensikäyttöä, Langaton yhteys.

F908 – laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin. Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

F131 – höyryttimen anturin lämpötila on liian korkea. ¹⁾ Kytke laite pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Kytke laite uudelleen päälle.

F144 – Vesisäiliö -anturi ei mittaa vedentasoja. ¹⁾ Tyhjennä Vesisäiliö ja täytä se uudelleen.

F254 – kameralla ei ole yhteyttä laitteeseen. ¹⁾ Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

F603 – Wi-Fi-yhteys ei ole käytettävissä. ¹⁾ Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

¹⁾ Jos jokin näistä virheistä esiintyy, muut laitteen toiminnot toimivat normaalisti.

9. ENERGIA TEHOKKUUS

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

Toimittajan nimi	AEG	
Mallin tunniste	PN10S8T0 944035232 TP9SB88XDT 944035233	
Energiatehokkuusluokka	61,9	
Energiatehokkuusluokka	A++	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö-toiminnossa	0,99 kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormala, tuuletintila	0,52 kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähte	Sähkö	
Äänimer.voimak	70 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	PN10S8T0	38,5 kg
	TP9SB88XDT	38,5 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
Virrankulutus verkon valmiustilassa	2,0 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564, EN 63474.

Katso ohjeet langattoman verkkoyhteyden kytke misestä käyttöön ja pois käytöstä luvusta Ennen ensikäyttöä.

9.3 Optimointivinkkejä

- Pidä luukku suljettuna kypsennyksen aikana ja vältä sen toistuvaa avaamista.
- Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.
- Käytä metallista tai tummaa, heijastamatonta keittoastiaa.
- Älä käytä esilämmitystä, ellei sitä tarvita.
- Pidä mahdollisimman vähän taukoa eri ruokien paistamisen välillä.
- Käytä mahdollisuuksien mukaan kypsennystoimintoja kiertoilman kanssa (vain tietyissä malleissa).
- Käytä jäännöslämpöä ruoan lämpimänä pitämiseen. Laske laitteen lämpötila minimiin 3–10 min ennen kypsennysajan päättymistä.
- Sammuta lamppu ruoanlaiton aikana, ellei tarvitse sitä.
- Kosteaa kiertoilma (vain tietyissä malleissa) – tämän toiminnon avulla on määritetty energiatehokkuusluokka ja ekosuunnitteluvaatimusten mukaisuus (standardien EU 65/2014 ja EU 66/2014 mukaisesti). Testausstandardit: IEC/EN 60350-1. Uunin luukun tulee olla suljettuna kypsennyksen aikana, jotta toiminto ei keskeydy ja uuni toimii optimaalisesti. Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti. Joissakin malleissa se kestää 30 s.
- Sammuta Wi-Fi-yhteys mahdollisuuksien mukaan. Lue lisää kohdasta Ennen ensikäyttöä.
- Laite sammuu turvallisuus syistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua, jos kypsennystoiminto on päällä eikä asetuksia muuteta. Jos haluat käyttää kypsennystoimintoa pidempään, aseta kypsennysaika.
 - 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 kierrät-

tämällä sähkö- ja elektroniikkaromu. Älä hävittää symbolilla merkittyjä laitteita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen

kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan vi-
rastoön.

NORSK

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	31
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	32
3. PRODUKTBSKRIVELSE.....	34
4. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	35
5. DAGLIG BRUK.....	36

6. RÅD OG TIPS.....	38
7. STELL OG RENGJØRING.....	40
8. FEILSØKING.....	42
9. ENERGIEFFEKTIVITET.....	43
10. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	44

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse

funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet og mobilenheter med appen.
- Oppbevar emballasje utilgjengelig for barn og kast den på forsvarlig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr unna under bruk og avkjøling.
- Aktiver barnesikringsenheten, hvis tilgjengelig.
- Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde produktet uten tilsyn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.

- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom og tilsvarende gjesterom hvor slik bruk ikke overstiger gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Hvis tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsik-

- tig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun steketermometeret anbefalt for dette produktet.
- For å unngå overoppheting, ikke installer produktet bak en dør.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsinstruksjonene som er tilgjengelige på nettstedet vårt.

- Vær forsiktig når du flytter produktet, da det er tungt. Bruk alltid vernehansker og sikkert fotføy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Installer produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før montering av produktet, sørg for at det er i vater og at døren åpner seg uten hindringer.

- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

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

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktet må ikke modifiseres.
- Sørg for at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.

- Vær forsiktig når du åpner døren på produktet under drift, da varm luft og brennbare blandinger fra alkoholingredienser kan frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hold gnister og åpen ild vekk fra produktet når døren er åpen.
- Bruk kun godkjent glass og krukker til hermetisering.
- Ikke plasser brennbare produkter i nærheten av produktet.
- Ikke del WiFi-passordet ditt.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - Ikke plasser fat og former eller andre gjenstander direkte på bunnen av ovnsrommet.
 - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnsrommet.
 - Ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - Ikke la fuktige retter og mat bli liggende i produktet etter tilberedning.
 - Vær forsiktig når du fjerner eller installerer tilbehør.
- Misfarging av emalje eller rustfritt stål påvirker ikke produktets ytelse.
- Bruk en dyp form til fuktige kaker, da fruktsafter kan forårsake permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er installert bak et møbelpanel må du ikke lukke panelet under bruk eller før produktet er helt avkjølt for å forhindre varme- og fuktskader.
- Angående lyspæren(e) i dette produktet og reserve-lyspærene som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lamper med de samme spesifikasjonene.

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet. Bruk kun originale reservedeler.

2.4 Stell og rengjøring

⚠ ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av og koble fra produktet før vedlikehold.
- Sørg for at produktet er kaldt for å unngå glassbrudd. Hvis dørglassene er skadet, kontakt et autorisert servicesenter for erstatning.
- 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 ovnspray.

Matlagning med damp

- Frigitt damp kan føre til brannskader:
 - Pass på å ikke åpne døren til produktet når funksjonen er aktivert. Damp kan slippes ut.
 - Åpne produkt døren forsiktig etter tilberedning med damp.

2.5 Avfallshåndtering

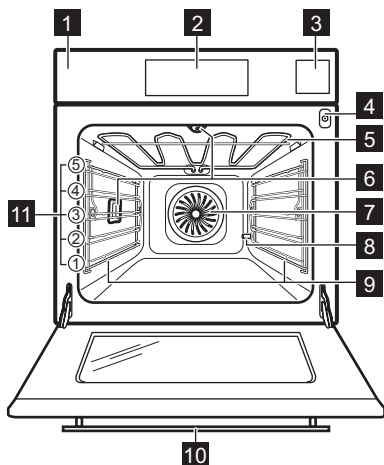
⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra hovedstrømforsyningen. Kutt så den elektriske ledningen og kast den på forsvarlig måte.

3. PRODUKT BESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



- 1** Betjeningspanel
- 2** Display
- 3** Vanntank

- 4** Kontakt til stekertermometer
- 5** Varmeelement
- 6** Lampe
- 7** Vifte
- 8** Avkalking rørutløp
- 9** Hyllestøtte, avtakbar
- 10** Kamera i håndtaket
- 11** Hyllnivåer

3.2 Betjeningspanel

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

Displayindikatorer



Trykk og hold for å slå produktet på og av.



For å få tilgang til viktige funksjoner og innstillinger.

	For å få tilgang til undermenyen Retter med egne tilberedningsprogrammer.
	For å lagre gjeldende innstillinger i: Favorit-ter.
	For å slå alternativene på og av.
	Produktet er låst.

	Utsatt start-funksjonen er aktivert.
	WiFi-tilkoblingen er slått på.
	Fjernstyring er slått på.

4. FØR FØRSTEGANGS BRUK

4.1 Trådløs tilkobling

For å koble til produktet trenger du:

- Trådløst nettverk med internettforbindelse.
 - Mobilenhet koblet til det samme trådløse nettverket.
1. Skann QR-koden på baksiden av bruksanvisningen for å laste ned appen, eller last den ned fra App Store.
 2. Følg appens instruksjoner.
 3. Slå på produktet.
 4. Gå til menyen og velg: Innstillinger / Tilkoblinger.
 5. Trykk for å slå på eller av: WiFi.

Produktets trådløse modul starter innen 90 s.

Av sikkerhetsgrunner slår eksternt drift seg av automatisk etter 24 t. Gjenta introduksjonen om nødvendig.

Frekvens	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Maks effekt	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protokoll	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Lav energi (LE)

Begrensninger og krav i BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, og UK(NI): Dette produktet skal kun brukes innendørs.

① Når produktet er koblet til appen, kan det motta viktige programvareoppdateringer. Slike oppdateringer kan introdusere nye funksjoner, forbedre eksisterende funksjoner og ikoner, løse potensielle problemer og forbedre den generelle programvareytelsen. Etter oppdateringen er det ikke mulig å gjenopprette tidligere programvareversjon.

4.2 Programvarelisenser

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

For å få tilgang til kildekode til disse kostnadsfrie programvarekomponentene med åpen kildekode og med lisensvilkår som krever publisering, samt for å se fullstendig informasjon om opphavsrett og gjeldende lisensvilkår, gå til: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappe DS8).

4.3 Innledende forvarming og rengjøring

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

1. Fjern alt tilbehør og hyllestøtter.
2. Gå til menyen og velg tilberedningsfunksjon.
3. Displayet viser en popup-melding for å starte forvarmingsprosessen.
4. Bekreft for å starte, og følg instruksjonene på displayet.
5. Slå av produktet og la det avkjøle seg.
6. Rengjør ovnen innvendig med en mikrofiberklut, varmt vann og mildt

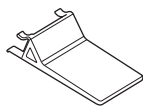
vaskemiddel. Sett tilbehør og hyllestøtter tilbake på plass.

5. DAGLIG BRUK

5.1 Kamera

Produktet er utstyrt med et integrert kamera i dørhåndtaket, med et synsfelt som er begrenset til ovnsrommet. Kameraet lar deg følge med på tilberedningsprosessen fra appen, bistår med matgjenkjenning, gir anbefalinger og tilberedningsveiledninger, samt bidrar til å redusere risikoen for brannskader.

1. Gå til menyen og velg: Kamera.
2. Displayet viser tilgjengelige innstillinger:
 - Overvåk brunng – lar deg justere varmen for å oppnå et bestemt bruningsnivå og varsler når ønsket resultat er nådd. Denne funksjonen bidrar til å forhindre for lang tilberedningstid og sikrer jevn visuell kvalitet.
 - Gjenkjenne mat – bruker AI for å oppdage og identifisere hvilken mattype som er i ovnen. Den velger automatisk de best egnede tilberedningsinnstillingene, som temperatur, tid og fuktighet, tilpasset akkurat den typen mat.



Bruk kamerabeskytteren for å forbedre bildekvaliteten hvis lyset i rommet gir refleksjoner. For å montere den, plasser kamerabeskyttelsen sentrert mellom dør-

glasset og håndtaket. Sørg for at de lengste krokene plasseres mot glassoverflaten. Fest de korte krokene på baksiden av håndtaket.

For best resultat, sørg for at kameralinse og dørglass er rene og ikke blokkerte før bruk.

Disse funksjonene er kun tilgjengelige når produktet er koblet til: WiFi. Velg: Innstillinger / Tilkoblinger / Koble til WiFi.

5.2 Matlagingsfunksjoner

Standard tilberedningsfunksjoner for vanlige stekebehov, inkludert over- og undervarme , grill , varmluft  og mer. Du kan tilberede retter på en tradisjonell måte. For mer informasjon, se beskrivelsen på displayet.

1. Gå til menyen og velg tilberedningsfunksjon.
2. Displayet viser tilgjengelige innstillinger.

3. Start matlagingen og følg instruksjonene på displayet.

5.3 Funksjoner for damptilberedning

Disse funksjonene lar deg bruke varme og damp for å holde måltidene sprø og saftige. Bruk dem for damping, stuing, lett sprøsteking, baking og steking.

Det er to måter å tilberede mat på ved hjelp av dampfunksjonene: Ved å angi temperaturen eller ved å angi dampnivået.

- Angi temperatur - dampnivået justeres automatisk.
- Angi dampnivå - passende temperatur blir vist.

Bruk kun kaldt vann fra springen. Ikke bruk demineralisert eller destillert vann. Ikke hell brannfarlige eller alkoholholdige væsker i vanntanken.

1. Gå til menyen og velg funksjonen for damptilberedning.
2. Displayet viser tilgjengelige innstillinger.
3. Angi temperaturen og dampnivået, hvis tilgjengelig.
4. Start matlagingen og følg instruksjonene på displayet.

5.4 Sous Vide-tilberedning

Dette programmet er en tilberedningsteknikk der mat i en vakuumsforseglet beholder plasseres i en mettet dampatmosfære som holdes på en konstant temperatur. For en mer praktisk tilberedningsmåte av flytende mat, kan f.eks. desserter og sauser også tilberedes i forseglede hermetikkglass.

For å tilberede mat trenger du sous vide-kompatible poser og en vakuumsforsegler.

1. Tilbered ingrediensene i en vakuumsforseglet beholder og plasser den på risten.
2. Gå til menyen og velg: Funksjoner.
3. Trykk på  Sous Vide-tilberedning.
4. Displayet viser tilgjengelige innstillinger. Angi temperatur og tilberedningstid.
5. Start matlagingen og følg instruksjonen på displayet.

6. Åpne døren forsiktig etter matlagingen. Restvann kan kondensere i ovnsens indre og i vakuumsforseglede beholdere.
7. Når produktet er kaldt, fjerner du vannet fra bunnen av ovnsinnredningen med en svamp. Tørk innsiden av ovnen med en myk klut.

Det er fare for brannskader. Vær forsiktig når du tar ut maten fra produktet.

5.5 Forvarmingsalternativer

Produktet har flere forvarmingsalternativer for å sikre optimale tilberedningsresultater.

- Standard – grunnleggende forvarming uten hastighets- eller strømoptimalisering.
- Smart - bidrar til å optimalisere energibruken under oppvarming av ovnen sammenlignet med Rask.
- Rask – raskere forvarming med litt høyere energiforbruk.

5.6 Favoritter

Du kan lagre favorittrettene dine. Ovnen gjenkjenner dem automatisk neste gang. Kameraet oppdager retten og foreslår lagret program.

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

5.7 Timer

For å angi tilberedningstid. Maksimalt er 23 t 59 min.

1. Velg en tilberedningsfunksjon og angi temperatur.
2. Trykk på  og angi tiden.

Du kan angi utsatt start eller sluttid ved å trykke på .

Avslutte handling

Lydalarm - angi nedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal.

Lydalarm & stopp tilberedning - angi nedtelling. Når timeren er ferdig, høres lydsignalet og tilberedningen stopper.

Kun popup melding - når tiden er ute vises en melding på displayet.

Noen klokkefunksjoner kan være utilgjengelige for enkelte tilberedningsfunksjoner.

Trykk på +5 min for å forlenge tilberedningstiden.

Utsatt start

Du kan utsette start og/eller slutt på tilberedningen.

1. Velg tilberedningsfunksjon og juster innstillingene.
2. Trykk på: Utsatt start.
3. Bla for å stille inn ønsket starttid og bekreft.

5.8 Barnelås

Denne funksjonen forhindrer at produktet brukes utilsiktet.

1. Åpne menyen for alternativer øverst til høyre på skjermen: .
2. Velg: Barnelås .
3. Bekreft innstillingen for å aktivere den.

Låsen er på til den endres.

For å låse opp midlertidig, trykk på skjermen og skriv inn tallene i stigende rekkefølge.

Hvis det ikke er noen interaksjon på 30 s, vil Barnelås reaktiveres automatisk.

For å deaktivere helt, gå tilbake til menyen for alternativer og velg Barnelås igjen.

5.9 Retter

Assistert matlaging foreslår innstillinger for ulike retter, inkludert trinnvise instruksjoner, temperatur og tilberedningstid. Du kan endre innstillinger under tilberedning ved behov. Du kan velge den tilberedningsmetoden du foretrekker, legge til steketermometer eller bruke kameraet. Om alternativet er tilgjengelig avhenger av retten du har valgt.

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

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

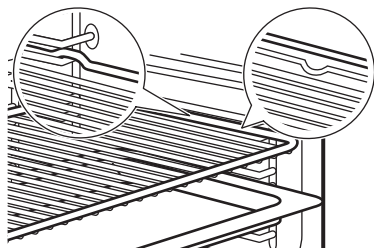
5.10 Tilbehør



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 (trådhyll/brett) mellom sporene på hyllestøtten. Sørg for at risten berører baksiden av ovnsrommet. En liten for-

dypning øverst gir økt sikkerhet og beskytter mot velting. Risten har en kant som forhindrer at kokekar sklir av den.



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

Hvis risten din har et trinn, plasser den mot fronten av innsiden av ovnen.

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

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

5.11 Steketermometer

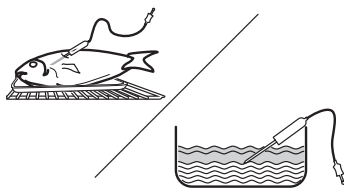
Den måler temperaturen i maten.

To temperaturer må stilles inn:

- °C - ovnstemperatur. Den skal være minst 25°C høyere enn temperaturen på steketermometeret.

- °F - temperatur på steketermometeret.

1. Velg en tilberedningsfunksjon fra menyen: Funksjoner, eller en rett fra menyen: Retter.
2. Angi ovnstemperatur og tilberedningstid hvis nødvendig.
3. Sett spissen på steketermometeret midt i den tykkeste delen av kjøttet eller fisken. For gryteretter, plasser tuppen på steketermometeret nøyaktig midt i og plassert stabilt i en fast ingrediens. Pass på at tuppen ikke berører bunnen av formen.



4. Plugg steketermometeret inn i stikkontakten inne i produktet. Se Produktbeskrivelse.

5. Bekreft for å starte tilberedningen.

Displayet viser symbolet og gjeldende temperatur på steketermometeret.

6. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Sjekk om maten er klar. Forleng tilberedningstiden ved behov.

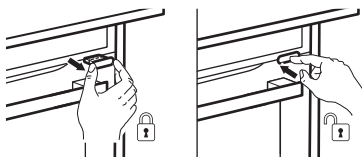
7. ■ - trykk for å slå av tilberedningsfunksjonen.

8. Koble fra steketermometeret og ta retten ut av produktet.

5.12 Mekanisk dørlås

For å låse døren: trekk dørlåsen fremover til den låser seg.

For å låse opp døren: Skyv dørlåsen tilbake inn i panelet.



Du kan åpne døren når dørlåsen er låst.

1. Skyv lett på dørlåsen.
2. Åpne døren ved å trekke i den med håndtaket.

Når du lukker døren, må du påse at dørlåsen forblir låst.

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:

	Mattyte
	Matlagingsfunksjon
	Temperatur
	Vekt (kg)
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)
	Tilleggsinformasjon:

6.2 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulige resultater.
Bruk stekebrett eller langpanne

	°C		
Søt små gjærbakst, 16 stk.	180	2	25 - 35
Rullekake	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,3 kg	180	3	15 - 25
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk.	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	180	2	20 - 30
Ikke-søt butterdeig, 20 stk.	180	2	20 - 30
Sandkjets, 20 stk.	140	2	15 - 25
Småterter, 8 stk.	180	2	15 - 25

6.3 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til EN 60350-1, IEC 60350-1.
Bruk funksjonen: Damp, nivå: Full damp.

		°C		
Brokkoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maks.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)
Frosne erter				

		°C		
2 x 1,5	2 og 4	100	-	4) 3) 5)

- 1) Bruk 2/3 Gastronorm dampsett, perforert.
- 2) Forvarm produktet til angitt temperatur er nådd ved hjelp av innstillingen:Forvarm / Standard . Ikke bruk: Forvarm / Rask og Smart.
- 3) Sett stekebrettet på den første brett plasseringen, med hellingen mot baksiden av innsiden av ovnen.
- 4) Bruk 2 x 2/3 Gastronorm dampsett, perforert.
- 5) Stek til temperaturen på det kaldeste punktet når 85 °C.

Flere dampoppskrifter

		°C		
Kombinert damprett (2 porsjoner)				
 1)	2 og 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Karamellpudding (6 porsjoner)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Egg Royale for supper				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Loff				
				
 10)	2	180	40 - 50	9)

		°C			
Kylling					
	11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Angi nivå: Full damp.
- 2) 40 min for poteter, 18 - 20 min for laks, 10 - 12 min for brokkoli
- 3) Bruk en 1/2 Gastronorm dampform (perforert) for poteter og brokkoli, og en 1/2 Gastronorm dampform (ikke-perforert) for laks.
- 4) Plasser laks på nivå 2, poteter og brokkoli på nivå 4.
- 5) Plasser ingrediensene i ovnen en etter en på riktig tidspunkt, slik at alle komponentene blir tilberedt samtidig. Du kan tilberede to porsjoner samtidig.
- 6) Angi nivå: Fuktighet høy.
- 7) Runde porselenstallerkener på rist.
- 8) Bruk 1/2 Gastronorm dampsett, ikke-perforert.
- 9) Bruk stekebrettet med skråkanten mot baksiden av innsiden av ovnen.
- 10) Angi nivå: Fuktighet lav. Bruk Damp-funksjonen kun hvis Brødbaking-funksjonen ikke er tilgjengelig.
- 11) Angi nivå: Fuktighet lav.
- 12) Bruk Rist.
- 13) Sett stekebrettet på første hylleposisjon for å samle opp dryppende fett.

6.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Småkaker, 20 stk. per stekebrett				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 og 4	1)2)
Fettfritt formkake				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)

	°C			
	160	45 - 55	2 og 4	4)
Eplekake				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 og 4	3)
Kjeks				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 og 4	1)
Marengs				
	100	60 - 180	3	1)2)6)
	100	60 - 180	3	1)2)6)
Ristet brød				
	maks	1 - 2	5	3)7)8)

- 1) Plasser stekebrettet med helningen mot døren.
- 2) Forvarm produktet til angitt temperatur er nådd ved hjelp av innstillingen: Forvarm/Standard. Ikke bruk: Forvarm/Rask og Smart.
- 3) Bruk Rist.
- 4) Bruk risten og stekebrettet nedenfor. Plasser stekebrettet med skråkanten mot døren.
- 5) 2 former plassert diagonalt (Ø 20 cm). Den til høyre skal plasseres mer foran enn den til venstre.
- 6) Bruk bakepapir.
- 7) Forvarm produktet i 5 min ved hjelp av innstillingen: Forvarm/Standard. Ikke bruk: Forvarm/Rask og Smart
- 8) I henhold til: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

7. STELL OG RENGJØRING

7.1 Merknader om rengjøring

- Bruk et rengjøringsmiddel for metalloverflater.
- Bruk en ovnsrens som tar gjenstridige flekker.

- Bruk det flytende avkalkingsmiddelet som produsenten anbefaler for å fjerne kalksteinsrester.
- Ikke oppbevar mat i produktet i mer enn 20 minutter.

- Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

7.2 Fjerning av brettstigen

1. Påse at produktet er kaldt.
2. Trekk brettstigen forsiktig opp og ut av det fremre festet.
3. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.
4. Trekk stigen ut av den bakre sperren.
5. Sett hyllestøttene tilbake til utgangsposisjonen. Gjenta trinnene i motsatt rekkefølge.

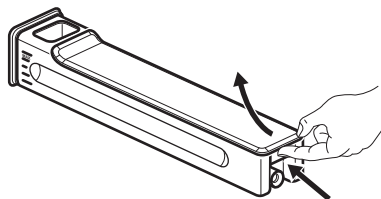
Hvis uttrekbare skinner følger med, må holderne peke forover.

7.3 Vedlikehold

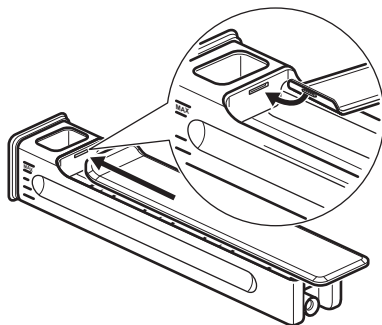
Damprengjøring	Dette programmet rengjør produktet når det er litt skittent. Dampen mykner fett eller rester, noe som gjør det enklere å rengjøre.
Avkalking	Rengjøring av kalkrester fra kretsen for dampgenerering.
Tørking	Prosess for tørking av gjenværende kondens i ovnsrommet etter bruk av dampfunksjonene.
Skylling	Prosess for rens og rengjøring av dampgeneratorkretsen etter hyppig bruk av dampfunksjonene.

7.4 Rengjøring av vanntanken.

1. Fjerne vanntanken fra produktet.
2. Fjern lokket på vanntanken. Løft dekelet i samsvar med fremspringet bak.



3. Vask vanntankens deler med vann og såpe. Ikke bruk grove svamper og ikke rengjør vanntanken i en oppvaskmaskin.
4. Sette vanntanken sammen igjen.
5. Monter lokket. Sett først inn den fremre klemmen og skyv den så mot tankens hoveddel.

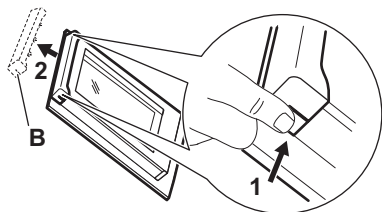


6. Sett inn vanntanken.
7. Skyv vanntanken mot produktet til den klikkes på plass.

7.5 Fjerne og rengjøre dørglassene

Kameramodulen er plassert i dørhåndtaket. Vær ekstra forsiktig så du ikke skader eller knuser kamerakabelen som kobler døren til ovnsrommet. Rengjør kameralinsen forsiktig med en myk klut.

1. Påse at produktet er kaldt.
2. Åpne ovnsdøren til første åpneposisjon (cirka 70° vinkel).
3. Hold i dørlisten **B** øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



4. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
5. Løft hvert glasspanel i den øverste kanten og fjern det fra føreren. Hånder glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.
6. Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring.

Sørg for at glasspanelene settes inn i korrekt posisjon, ellers kan overflaten på døren overophettes.

7.6 Skifte lyspære

Koble produktet fra strømmettet og vent til det er kaldt.

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

Øverste ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.
2. Fjern metallringen og rengjør glassdekselet.
3. Skifte ut lampen.
4. Monter tetninger og metallringen til glassdekselet og installer det.

Sidelampe

1. Fjern den venstre hyllestøtten for å nå lampen.
2. Bruk en Torx 20-skrutrekker for å fjerne dekslet.
3. Rengjør glassdekselet.
4. Bytt lyspæren.
5. Monter metallrammen og tetningen. Stram skruene.
6. Monter den venstre hyllestøtten.

8. FEILSØKING

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

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

Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.

- Produktet er ikke koblet til en strømforsyning, eller det er feil tilkoblet.

Produktet blir ikke varmt.

- Barnelås er aktivert.
- Automatisk utkobling er aktivert.
- Demomodus er aktivert – deaktiveringskode: 2468.

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

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

Vanntanken sitter ikke fast i produktet etter at du har satt den inn. - Du trykket ikke vanntanken helt ned. Før vanntanken helt inn i produktet.

Det kommer vann ut av vanntanken. - Du har ikke montert lokket på vanntanken riktig.

Vanntanken er vanskelig å rengjøre. - Sørg for at lokket er fjernet før du starter rengjøringen.

Det er ikke noe vann i brettet etter avkalking. - Vanntanken ble ikke fylt helt opp. Sjekk at vanntanken har avkalkingsmiddel/vann.

Det er skittent vann på bunnen av ovnsrommet etter avkalking. - Brettet står på feil hylle. Fjern det gjenværende vannet og avkalkingsmiddelet fra bunnen av produktet. Sett brettet i første hylleposisjon.

Det er for mye vann på bunnen av ovnsrommet etter rengjøring. - Du tilsatte for mye vaskemiddel i produktet før du startet rengjøringen. Neste gang kan du spre et tynt lag med vaskemiddel på veggene i ovnsrommet.

Rengjøringsytelsen er ikke tilfredsstillende. - Produktet var for varmt da du startet rengjøringen. Vent til produktet er avkjølt. Gjenta rengjøringen.

① Strømbryter avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbryter.

Problemer med trådløst nettverkssignal (kun utvalgte modeller). - Sjekk om mobilenheten er koblet til det trådløse nettverket. Sjekk det trådløse nettverket og ruterens start ruten på nytt.

Ny ruter installert eller ruterkonfigurasjon endret (kun utvalgte modeller). - Konfigurer produktet og mobilenheten på nytt.

Det trådløse nettverkssignalet er svakt (kun utvalgte modeller). - Flytt ruterens så nær produktet som mulig.

Det trådløse signalet forstyrres av mikrobølgeovn som står for nært produktet (kun utvalgte modeller). - Slå av mikrobølgeovnen. Unngå å bruke mikrobølgeovnen og fjernkontrollen til produktet samtidig. Mikrobølger forstyrrer WiFi-signalet.

Kameraet oppdager ikke maten ordentlig. - Sørg for at kameralinse og dør glass er rene, og plasser maten på tredje (anbefalt), andre eller første hylle.

Matgjenkjenning starter ikke. - Aktiver alle kameravalg i innstillingsmenyen.

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

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

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

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

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

F131 – Temperaturen til dampsensoren er for høy. ¹⁾ Slå av produktet og vent til det avkjøles. Slå på produktet igjen.

F144 - sensoren i Vanntank kan ikke måle vannnivået. ¹⁾ Tøm Vanntank og fyll den på nytt.

F254 – kameraet er ikke koblet til produktet. ¹⁾ Slå produktet av og på.

F603 - WiFi er ikke tilgjengelig. ¹⁾ Slå produktet av og på.

9. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverandørens navn	AEG	
Modellidentifikasjon	PN10S8T0	944035232
	TP9SB88XDT	944035233
Energieffektivitetsindeks	61.9	
Energieffektivitetsklasse	A++	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og under-varme	0.99 kWh/syklus	
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.52 kWh/syklus	
Antall ovner	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	70 l	
Ovnstyper	Innebygd ovn	
Masse	PN10S8T0	38,5 kg
	TP9SB88XDT	38,5 kg

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

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

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

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

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

9.3 Optimaliseringstips

- Hold døren stengt under matlaging og unngå å åpne den ofte.
- Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.
- Bruk metall eller mørke, ikke-reflekterende kokekar.
- Hopp over forvarming med mindre det er nødvendig.
- Ha færrest mulig pauser mellom retter du ovssteker.
- Om mulig, bruk tilberedningsfunksjoner med varmluft (kun for utvalgte modeller).
- Bruk restvarme for å holde maten varm. Reduser produktets temperatur til minst 3 - 10 min før tilberedningen er over.

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

- Slå av lampen under matlaging med mindre den må være på.
- Baking med fukt(kun utvalgte modeller) - denne funksjonen ble brukt for å overholde krav til energieffektivitetsklasse og miljødesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1. Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning for at funksjonen ikke skal bli avbrutt og stekeovnen skal fungere under optimale forhold. Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen. For noen modeller tar det 30 s.
- Slå av Wi-Fi når mulig. Se Før førstegangs bruk.
- Automatisk av-funksjon - av sikkerhetsgrunner vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tid hvis matlagingsfunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres. Still inn tilberedningstiden for å bruke en matlagingsfunksjon lenger.
 - 12,5 t: 30-115 °C
 - 8,5 t: 120-195 °C
 - 5,5 t: 200-245 °C
 - 3 t: 250 – maksimum °C

10. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet



Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske produkter.

Ikke avhend produkter merket med symbolet



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

SVENSKA

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	44
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	46
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	48
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	48
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	49

6. RÅD OCH TIPS.....	52
7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	54
8. FELSÖKNING.....	55
9. ENERGIEFFEKTIVITET.....	57
10. MILJÖSKYDD.....	57

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funksjonsnedsättning

- 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 in-

strueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och med mobila enheter med appen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på rätt sätt.
- **VARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta under användning och medan de svalnar.
- Aktivera barnsäkringen, om sådan finns.
- Barn får inte rengöra eller underhålla produkten utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för tillagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gästrum

och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.

- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **VARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **VARNING!** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmets ytor.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att undvika överhettning får produkten inte in-

stalleras bakom en dekorativ lucka.

- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.

- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slippeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.
- Var försiktig när du flyttar produkten eftersom den är tung. Använd skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan du monterar produkten, ser du till att den ligger rakt och att dörren öppnas utan hinder.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

2.2 Elanslutning

WARNING!

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.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

VARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

VARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - Placera inte ugnskärl eller föremål direkt på ugnsutrymmets botten.
 - Placera inte aluminiumfolie direkt på ugnsutrymmets botten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Lämna inte fuktig disk och mat kvar i produkten efter matlagning.
 - Var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehör.
- Missfärgning av emalj eller rostfritt stål påverkar inte produktens prestanda.
- Använd en djup form för saftiga kakor, eftersom fruktsafter kan orsaka permanenta fläckar.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten är installerad bakom en möbelpanel, stäng inte panelen under användning eller förrän produkten har svalnat helt för att förhindra värme- och fuktskador.

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsprodukter, såsom temperatur, vibrationer och fuktighet, eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd endast lampor med samma specifikationer.
- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.

2.4 Underhåll och rengöring

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 dörrrens glaspaneler är skadade, kontaktar du ett auktoriserat servicecenter för byte.
- 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.

Ångtillagning

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Var försiktig när du öppnar ugnsluckan medan produkten är påslagen. Ånga kan släppas ut.

- Öppna produktens dörr försiktigt efter ångkokning.

2.5 Avfallshantering

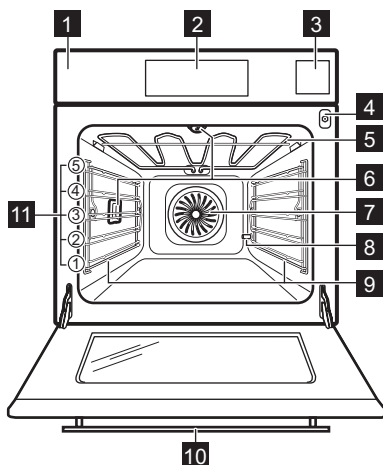
⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Vattentank
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Avkalkning av rörutlopp
- 9 Ugnssteg, borttagbar

10 Kamera i handtaget

11 Hyllplaceringar

3.2 Kontrollpanel

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

Indikeringar på displayen

- | | |
|--|--|
| | Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen. |
| | Viktiga funktioner och inställningar. |
| | För att öppna undermenyn Maträtter med särskilda matlagningsprogram. |
| | Spara aktuella inställningar i Favoriter. |
| | För att slå på och stänga av funktionerna. |
| | Produkten är låst. |
| | Senare start är aktiverad. |
| | WiFi-anslutningen är påslagen. |
| | Fjärrstyrning är påslagen. |

4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

4.1 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
- Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.

1. Skanna QR-koden på baksidan av användarhandboken för att ladda ner appen eller ladda ner den direkt från appbutiken.
2. Följ instruktionerna i appen.
3. Slå på ugnen.

4. Öppna menyn och välj Inställningar / Uppkoppling.
5. Tryck för att slå på eller stänga av: WiFi.
Produktsens trådlösa modul startar inom 90 sek.

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

Frekvens	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max. effekt	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protokoll	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Lågenergi (LE)

Begränsningar och krav i BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, och UK(NI): Denna produkt är endast avsedd för inomhusbruk.

❗ När produkten är ansluten till appen kan den få viktiga programuppdateringar. Dessa uppdateringar kan introducera nya funktioner, förbättra befintliga funktioner och ikoner, åtgärda potentiella problem och förbättra programvarans övergripande prestanda. Efter uppdateringen är det inte möjligt att återställa den tidigare programversionen.

4.2 Programvarulicenser

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

För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria programvarukomponenter med öppen källkod vars licensvillkor kräver publicering, samt för att se fullständig upphovsrättsinformation och tillämpliga licensvillkor, besök: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mapp DS8).

4.3 Initial förvärmning och rengöring

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

1. Ta bort alla tillbehör och ugnsstegarna.
2. Öppna menyn och välj matlagningsfunktionen.
3. Displayen visar ett meddelande för att starta förvärmningsprocessen.
4. Bekräfta att du vill starta och följ instruktionerna på displayen.
5. Stäng av produkten och låt den svalna.
6. Rengör ugnen invändigt med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Sätt tillbaka tillbehör och ugnsstegar.

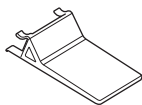
5. DAGLIG ANVÄNDNING

5.1 Kamera

Produkten är utrustad med en integrerad kamera placerad i dörrhandtaget och dess synfält är begränsat till ugnsutrymmet. Den låter dig övervaka matlagningsförloppet via appen, hjälper till med matigenkänning, ger rekommendationer och matlagningsguider och hjälper till att minska risken för att maten bränns vid.

1. Öppna menyn och välj Kamera.
2. Displayen visar tillgängliga inställningar.

- Övervaka bryning – möjliggör justering av värmeintensiteten för att uppnå en specifik bryningsnivå och meddelar när önskat resultat uppnåtts. Den här funktionen hjälper till att förhindra att maten bränns vid och säkerställer att den alltid ser likadan ut.
- Identifiera mat – använder AI för att upptäcka och identifiera vilken typ av mat som placeras i ugnen. Den tillämpar automatiskt de lämpligaste tillagningsinställningarna, till exempel temperatur, tid och luftfuktighet, för att matcha rättens specifika behov.



Använd kameraskyddet för att förbättra bildkvaliteten om belysningen i rummet orsakar reflektioner. För att montera den ska du placera kameraskyddet centralt

emellan dörrglaset och handtaget. Se till att de längre krokarna placeras mot glasytan. Sätt fast de kortare krokarna på handtagets baksida.

För bästa resultat, se till att både kameralinsen och glaset i ugnsluckan är rena och fria från hinder före användning.

Dessa funktioner är endast tillgängliga när produkten är ansluten till: WiFi. Välj: Inställningar / Uppkoppling / Anslut till WiFi.

5.2 Matlagningsfunktioner

Standardfunktioner för vanlig tillagning, inklusive över- och undervärme , grill , varmluftstillagning  och mycket annat. Du kan förbereda dina rätter på traditionellt sätt. Mer information finns i beskrivningen på displayen.

1. Öppna menyn och välj tillagningsfunktion.
2. Displayen visar tillgängliga inställningar.
3. Börja tillaga maten och följ instruktionerna på displayen.

5.3 Ångkokningsfunktioner

Med dessa funktioner kan du använda värme och ånga för att hålla maten krispig och saftig. Använd dem för ångtillagning, grytor, lätt frasighet, bakning och ugnstekning.

Det finns två sätt att tillaga mat med ångfunktionerna: genom att ställa in temperaturen eller ångnivån.

- Ställ in temperaturen – ångnivån justeras automatiskt.
- Ställ in ångnivån – lämplig temperatur visas.

Använd endast kallt kranvatten. Använd inte demineraliserat eller destillerat vatten. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattentanken.

1. Öppna menyn och välj ångtillagningsfunktionen.
2. Displayen visar tillgängliga inställningar.
3. Ställ in temperatur och ångnivå, om tillgängligt.
4. Börja tillaga maten och följ instruktionerna på displayen.

5.4 SousVide

Detta program är en tillagningsteknik där mat i en vakuumförseglad behållare placeras i en mättad ångatmosfär som håller en konstant temperatur. För ett hållbarare tillagningssätt av flytande mat kan även t.ex. efterrätter och såser tillagas i förseglade konservburkar.

För att laga mat behöver du sous-vide-kompatibla påsar och en vakuumförseglare.

1. Förbered ingredienserna i en vakuumförseglad behållare och placera den på gallret.
2. Öppna menyn och välj Funktioner.
3. Tryck på  SousVide.
4. Displayen visar tillgängliga inställningar. Ställ in temperatur och tillagningstid.
5. Börja tillagningen och följ instruktionerna på displayen.
6. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. Restvatten kan kondensera i ugnens insida och vakuumförseglade behållare.
7. När produkten har svalnat, torka upp vattnet från botten av ugnens insida med en svamp. Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.

Det finns risk för brännskador. Var försiktig när du tar ut maten ur produkten.

5.5 Förvärmningsalternativ

Produkten har flera förvärmningsalternativ för att säkerställa optimala tillagningsresultat.

- Standard – grundläggande förvärmning utan hastighets- eller energioptimering.
- Smart - optimerar energianvändningen under uppvärmning av ugnen jämfört med Snabb.
- Snabb – snabbare förvärmning med något högre energiförbrukning.

5.6 Favoriter

Du kan spara dina favoriträtter. Detta gör att ugnen automatiskt känner igen dem i framtiden. Kameran kommer att identifiera rätten och föreslå det sparade programmet.

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

5.7 Timer

Ställ in tillagningstiden. Max är 23 t 59 min.

1. Välj tillagningsfunktionen och ställ in temperaturen.

2. Tryck på och ställ in tiden.

Du kan ställa in en fördröjd start eller ange tillagningens sluttid genom att trycka på .

Slutalternativ

Ljudalarm – ställ in en nedräkning. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.

Ljudalarm och avsluta matlagning – ställ in en nedräkning. När timern går ut hörs signalen och tillagningen upphör.

Pop-up-meddelande endast – när den inställda tiden har gått visas meddelandet på displayen.

Vissa klockfunktioner kanske inte är tillgängliga med vissa tillagningsfunktioner.

Tryck på +5 min för att förlänga tillagningstiden.

Senare start

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

1. Välj tillagningsfunktion och justera inställningarna.
2. Tryck på Senare start.
3. Bläddra för att ställa in önskad starttid och bekräfta.

5.8 Barnlås

Den här funktionen förhindrar oavsiktlig användning av produkten.

1. Öppna alternativmenyn längst upp till höger på skärmen: .
2. Välj Barnlås .
3. Bekräfta inställningen för att aktivera den. Låset förblir på tills det ändras.

För att tillfälligt låsa upp trycker du på skärmen och anger siffrorna i tur och ordning från lågt till högt.

Om ingen interaktion sker under 30 sek kommer Barnlås att återaktiveras automatiskt.

För att helt inaktivera: gå tillbaka till alternativmenyn och välj Barnlås igen.

5.9 Maträtter

Tillagningshjälp föreslår inställningar för olika rätter, inklusive steg-för-steg-instruktioner, temperatur och tillagningstid. Du kan vid behov ändra inställningarna under tillagningen. Du kan välja din föredragna tillagningsmetod, lägga till matlagningstermometern eller använda kameran. Tillgängligheten av varje alternativ beror på den valda rätten.

1. Öppna menyn och välj .

2. Välj en mattyp och rätt och följ stegen på skärmen.

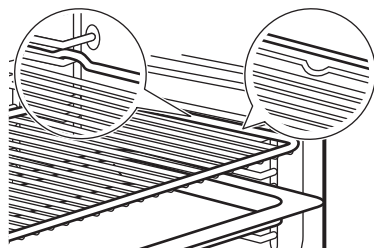
När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Ötöka tillagningstiden om det behövs.

5.10 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. 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 gallret har ett steg, placera det mot främre 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 dropande vätskor.

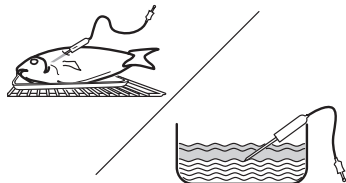
5.11 Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:

- $^{\circ}\text{C}$ – ugnens temperatur. Den bör vara minst 25°C högre än matlagningstermometerns temperatur.
- ∞ – matlagningstermometerns temperatur.

1. Välj en tillagningsfunktion från menyn Funktioner eller en maträtt från menyn Maträtter.
2. Ställ in ugnstemperatur och tillagningstid vid behov.
3. För in spetsen på matlagningstermometern i den tjockaste delen av köttet eller fisken. För grytor placeras matlagningstermometerns spets exakt i mitten, stabiliserad i en fast ingrediens. Se till att spetsen inte vidrör ugnsformens botten.



4. Anslut matlagningstermometern i det uttag som finns inuti produkten. Se Produktbeskrivning
5. Bekräfta för att starta tillagningen. Displayen visar symbolen och matlagningstermometerns aktuella temperatur.
6. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om

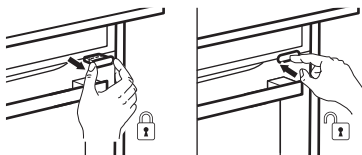
maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

7. – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
8. Koppla ur matlagningstermometern och ta ut rätten från ugnen.

5.12 Mekaniskt lucklås

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

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



Du kan öppna luckan när lucklåset är låst.

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

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

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
	Vikt (kg)
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

Ytterligare information

6.2 Bakning med fukt

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

Använd långpanna eller djup form.

	°C		
Vetebullar, 16 st	180	2	25 - 35
Rulltårta	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0.2 kg	180	3	15 - 25
Småkakor, 16 st	180	2	20 - 30
Macarons, 24 st	160	2	25 - 35
Muffins, 12 st	180	2	20 - 30
Matpaj, 20 st	180	2	20 - 30

	°C		
Mördegskakor, 20 st	140	2	15 - 25
Tarteletter, 8 st	180	2	15 - 25

6.3 Information för testinstitut

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

Använd funktionen Ånga, nivå Full ånga.

		°C		
Broccoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
max.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)
Ärter, frysta				
2 x 1,5	2 och 4	100	-	4) 3) 5)

1) Använd 2/3 Gastronorm-ångset, perforerat.

2) Förvärm produkten tills inställd temperatur har uppnåtts med inställningen: Förvärm / Standard. Använd inte / Förvärm / Snabb och Smart.

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

4) Använd 2 x 2/3 Gastronorm-ångset, perforerat.

5) Vänta tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.

Fler recept med ångkokning

		°C		
Ångkoka kombinerad rätt (2 portioner)				
 1)	2 och 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Karamellpudding (6 portioner)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Ugnsomelett				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Ljust bröd				
				
 10)	2	180	40 - 50	9)
Kyckling				

		°C		
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

1) Ställ in nivå Full ånga.

2) 40 min för potatis, 18 - 20 min för lax, 10 - 12 min för broccoli

3) Använd en 1/2 Gastronorm-ångpanna (perforerad) för potatis och broccoli och en 1/2 Gastronorm-ångpanna (icke-perforerad) för lax.

4) Placera lax på nivå 2, potatis och broccoli på nivå 4.

5) Placera ingredienserna i ugnen en efter en vid lämplig tidpunkt, så att alla blir färdiga samtidigt. Du kan förbereda två portioner samtidigt.

6) Ställ in nivå Fuktighet, hög.

7) Rätter i runda porslinsformar på galler.

8) Använd 1/2 Gastronorm-ångset, ej perforerat.

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

10) Ställ in nivå Fuktighet, låg. Använd endast funktionen Ånga om funktionen Brödbakning inte är tillgänglig.

11) Ställ in nivå Fuktighet, låg.

12) Använd Galler.

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

6.4 Information för testinstitut

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

	°C			
Småkakor, 20 st/plåt				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 och 4	1) 2)
Fettfri sockerkaka				
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 55	2 och 4	4)
Äppelpaj				
	160	55 - 65	2	3) 5)
	180	55 - 65	1	3) 5)

	°C			
	160	55 - 65	2 och 4	3)
Mördegskakor				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 och 4	1)
Marängar				
	100	60 - 180	3	1)2)6)
	100	60 - 180	3	1)2)6)

	°C			
	max.	1 - 2	5	3)7)8)
Rostat bröd				
1) Placera bakplåten med lutningen mot luckan. 2) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts med inställningen Förvärm / Standard. Använd inte Förvärm / Snabb och Smart. 3) Använd Galler. 4) Använd galler och bakplåt nedan. Placera bakplåten med lutningen mot luckan. 5) 2 formar placerade diagonalt (Ø 20 cm). Den högra ska placeras längre fram än den vänstra. 6) Använd bakplåtspapper. 7) Förvärm produkten i 5 min med inställningen Förvärm / Standard. Använd inte Förvärm / Snabb och Smart 8) Enligt: IEC 60350-1:2016 och IEC 60350-1:2023.				

7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

7.1 Anvisning för rengöring

- Använd en rengöringslösning avsedd för rengöring av metallytor.
- Använd ett speciellt ugsnrengöringsmedel för svåra fläckar.
- Använd det flytande avkalkningsmedel som rekommenderas av tillverkaren för att ta bort kalkrester.
- Förvara inte mat i produkten längre tid än 20 minuter.
- Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.

7.2 Ta bort ugsnstegarna

- Se till att ugnen är kall.
- Dra försiktigt ugsnstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.
- Dra först ut ugsnstegarnas främre del från sidoväggen.
- Dra ur stöden från de bakre hakarna.
- Sätt tillbaka hyllstöden till utgångsläget. Upprepa stegen i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

7.3 Underhåll

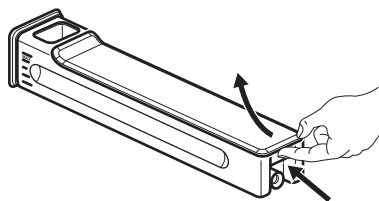
Ångrengöring

Detta program rengör produkten när den är lätt smutsad. Ångan mjukar upp fett eller rester, vilket gör det lättare att rengöra.

Avkalkning	Rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.
Torkar	Process för att torka hålrummet från kvarvarande kondens efter användning av ångfunktioner.
Sköljer	Process för att skölja och rengöra ångkretsen när ångfunktionerna använts ofta.

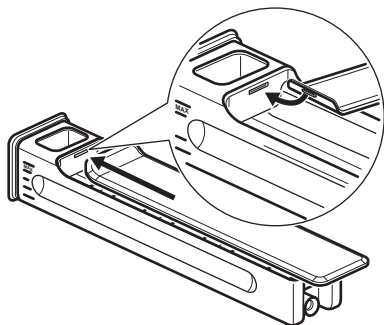
7.4 Rengöring av vattentanken

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



- Tvätta vattentankens delar med vatten och tvål. Använd inte svampar med slipande effekt och rengör inte vattentanken i diskmaskinen.
- Sätt ihop vattentanken på nytt.

5. Montera locket. Sätt först i den främre snäppen och tryck den sedan mot lådan.

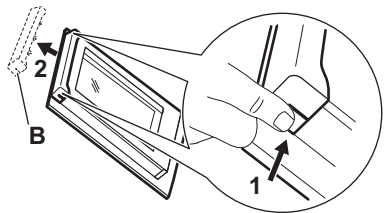


6. Sätt i vattentanken.
7. Tryck vattentanken mot produkten tills den låses fast.

7.5 Borttagning och rengöring av luckglasen

Kameramodulen sitter på luckans handtag. Var mycket noga med att inte skada eller krossa kamerakabeln mellan luckan och ugnsutrymmet. Rengör kamerans objektiv försiktigt med en mjuk trasa.

1. Se till att ugnen är kall.
2. Öppna ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel).
3. Ta tag i lucklisten **B** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämläset.



8. FELSÖKNING

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

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

4. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
5. Lyft glaspanelerna en och en i den övre kanten och ta bort dem från skenan. Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.
6. Rengör glaset med vatten och tvål. Torka glaspanelen noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.

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

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.

Övre lampa

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
2. Avlägsna metallringen och rengör glaskåpan.
3. Byt ut lampan.
4. Sätt dit metallringen på skyddsglaset och installera det.

Sidolampa

1. Avlägsna det vänstra hyllstödet för att komma åt lampan.
2. Använd en torx 20-skruvmejsel för att avlägsna kåpan.
3. Rengör glasskyddet.
4. Byt ut lampan.
5. Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.
6. Montera det vänstra hyllstödet.

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.

- Barnlås är aktiverad.
- Automatisk avstängning är aktiverad.

- Demoläget är aktiverat – avaktiveringskod: 2468.

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

Lampan är avstängd. – Bakning med fukt har aktiverats.

Produkten håller inte kvar vattenbehållaren när du har satt i den. – Du har inte tryckt in vattentanken ordentligt. För in vattenbehållaren ordentligt i produkten.

Vatten kommer ut ur vattenbehållaren. – Du har inte monterat vattenbehållarens lock korrekt.

Vattenbehållaren är svår att rengöra. – Kom ihåg att ta bort locket innan du börjar rengöringen.

Det finns inget vatten på plåten efter avkalkning. – Vattenbehållaren fylldes inte till maxnivån. Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattenbehållaren.

Det finns smutsigt vatten på botten av ugnsutrymmet efter avkalkning. – Plåten är på fel hyllposition. Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Placera plåten på den nedersta hyllpositionen nästa gång.

Det finns för mycket vatten på botten av ugnsutrymmet efter rengöringen. – Du håller för mycket rengöringsmedel i produkten innan du började rengöringen. Nästa gång ska du sprida ut ett tunt lager med rengöringsmedel på ugnens väggar.

Rengöringsresultatet är inte tillfredsställande. – Du påbörjade rengöringen när produkten var för varm. Vänta tills produkten har svalnat. Upprepa rengöringen.

① Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.

Problem med den trådlösa nätverkssignalen (endast vissa modeller). – Kontrollera om din mobila enhet är ansluten till det trådlösa nätverket. Kontrollera ditt trådlösa nätverk och din router. Starta om routern.

Ny router installerad eller routerkonfiguration ändrad (endast vissa modeller). – Kon-

figurera produkten och den mobila enheten igen.

Den trådlösa nätverkssignalen är svag (endast vissa modeller). – Flytta routern så nära produkten som möjligt.

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

Kameran identifierar inte maten ordentligt. – Kontrollera att kamerallinsen och luckglaset är rena och placera maten på den tredje (rekommenderas), andra eller första hyllnivån.

Matigenkänning startar inte. – Aktivera alla kameraalternativ i inställningsmenyn.

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

F240 – touchfälten på displayen fungerar inte som de ska. Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.

F601 – det finns ett problem med WiFi-signalen. Kontrollera nätverksanslutningen. Se Före första användning, "Trådlös anslutning".

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

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

F131 – ångsensorns temperatur är för hög.¹⁾ Stäng av produkten och vänta tills den har svalnat. Slå på produkten igen.

F144 – sensorn i Vattentank kan inte mäta vattennivån.¹⁾ Töm Vattentank och fyll den igen.

F254 – kameran är inte ansluten till produkten.¹⁾ Stäng av och slå på produkten.

F603 – WiFi är inte tillgänglig.¹⁾ Stäng av och slå på produkten.

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

9. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverantörens namn	AEG	
Modellidentifiering	PN10S8T0 944035232 TP9SB88XDT 944035233	
Energieffektivitetsindex	61.9	
Energieffektivitetsklass	A++	
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.99 kWh/cykel	
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge	0.52 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	70 l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	PN10S8T0	38,5 kg
	TP9SB88XDT	38,5 kg

Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

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

Produkten har testats enligt: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Optimeringstips

- Håll luckan stängd under tillagningen och undvik att öppna den för ofta.

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

10. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bi-

dra 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 närmas-

te återvinningsstation eller kontakta kommunen.

