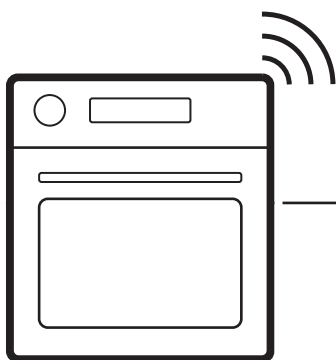


AEG

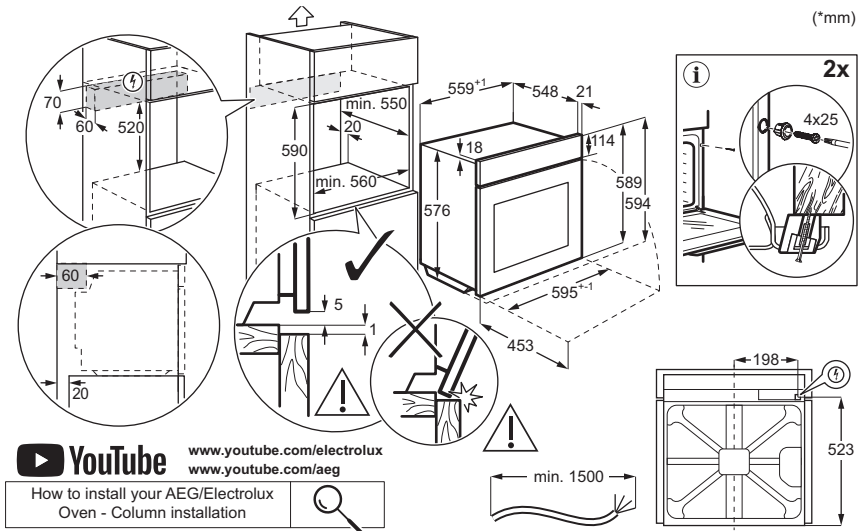
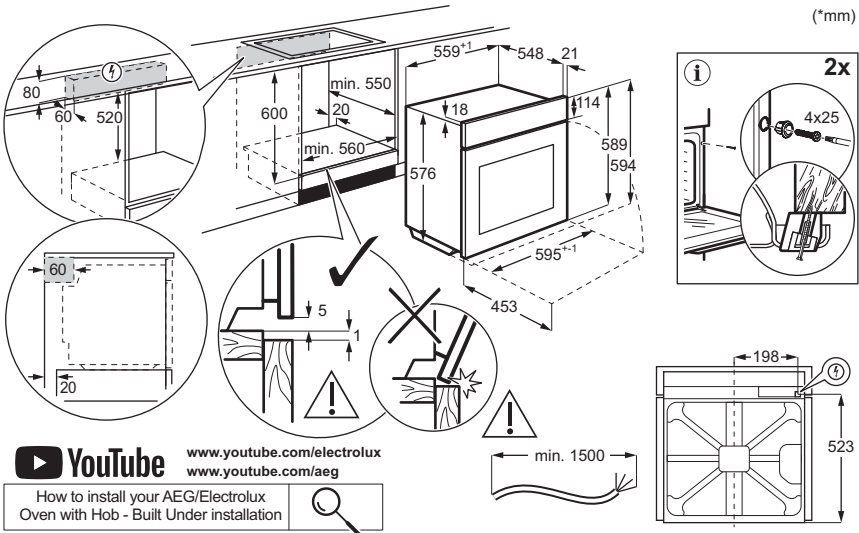


aeg.com/register



BP3100B
GU5PB41FSB
NBU5P401SB
NBU5P431SB
OU5PB41WSB
TU5PB431SB

INSTALLATION / ASENNUS / INSTALLASJON / INSTALLATION



1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	7
5. DAGLIG BRUG.....	8
6. TIPS OG RÅD.....	12

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	13
8. FEJLFINDING.....	15
9. ENERGIFORBRUG.....	15
10. MILJØHENSYN.....	16

1. ⚠ SIKKERHEDSOPLYSNINGER

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

stand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet og mobilenheder 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: Ovnens og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehør og kraftig snavs fra ovnrummet før pyrolyserengøring.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.

- Følg installationsvejledningen på vores hjemmeside.
- Vær forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i 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 strømtikket 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 strømtikket i stikkontakten, når installationen er afsluttet. Sørg for, at der er adgang til strømtikket efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal være forsynet med en isoleringsanordning, afbryder produktet fra lysnettet ved alle poler med en kontaktåbning med en bredde på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette produkt er forsynet med et stik og en strømledning.

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

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

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maks. 1,380	3x0.75
maks. 2,300	3x1
maks. 3,680	3x1.5

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

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Produktets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokeret.
- Lad ikke produktet være uden opsyn ved brug.
- Sluk for produktet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner produktet, mens det er startet, da der kan slippe varm luft og brændbare blandinger fra alkoholholdige ingredienser ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke produktet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Hold gnister og åben ild væk fra produktet, når lågen er åben.
- Brug kun godkendte glas og krukker til henkogning.
- Placer ikke brandfarlige produkter i nærheden af produktet.
- 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 ovenlys 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 af stikkontakten, før der udføres service.
- Sørg for, at produktet er koldt, for at undgå at glasset revner. Hvis lågens glaspaneler bliver beskadiget, skal du kontakte det autoriserede servicecenter for at få det skiftet.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Lågen er tung.
- Rengør og tør produktet, ovnrummet og tilbehøret efter hver brug for at forhindre kondens fra damp, korrosion og forringelse af overfladen.

- Brug en mikrofiberklud, varmt vand og neutrale rengøringsmidler til rengøring af produktet og tilbehøret. Brug ikke slibende produkter, svampe, opløsningsmidler, genstande med skarpe kanter eller metalgenstande.
- Følg sikkerhedsanvisningerne på emballagen, når du bruger ovnspray.

Pyrolyserengøring

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

2.5 Bortskaffelse

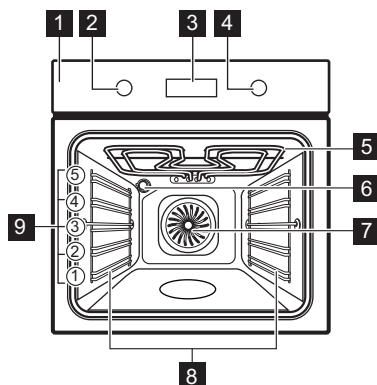
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Display
- 4 Betjeningsknap
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnlys
- 7 Blæser
- 8 Ovnribbe, aftagelig
- 9 Ovnribber

3.2 Betjeningspanel

	Tryk for at indstille timerfunktioner.
	Tryk på og hold den nede for at indstille funktionen: Hurtig opvarmning.
	Tryk på for at tænde og slukke for lyset.
	Tryk på og hold den nede for at indstille funktionen: Lås

OK Tryk for at bekræfte dit valg.

Display kontrollamper

	Produktet er låst.
	Undermenu:Hjælp til tilberedning.
	Undermenu:Rengøring.
	Undermenu: Indstillinger
	Hurtig opvarmning er aktiveret.
	Minutur er aktiveret.
	Tilberedningstid er aktiveret.
	Tidsudskudt start er aktiveret.
	Uptimer er aktiveret.
	WiFi er aktiveret.
	Fjernbetjent tilstand er aktiveret.

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

Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knapperne. Knapperne springer ud (kun udvalgte modeller).
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

Sluk for produktet: Drej ovnfunktionsknappen til slukket position 0.

4. FØR FØRSTE ANVENDELSE

4.1 Indstilling af tiden

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

1. Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.
2. Tryk på OK.

4.2 Første forvarmning og rengøring

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

4.3 Trådløs tilslutning

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
 - En mobilenhed, der er tilsluttet det samme trådløse netværk.
1. For at downloade appen skal du scanne QR-koden, der findes på bagsiden af brugervejledningen. Du kan også downloade appen direkte fra App store.
 2. Følg instruktionerne i appen.
 3. Drej på knappen til ovnfunktioner for at vælge .
 4. Drej betjeningsknappen for at vælge / WiFi. Tænd eller sluk den. Se Daglig brug, Skift: Indstillinger.

WiFi er slået til som standard. Se Energiforbrug, Tips til energibesparelse.

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

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

4.4 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 NIUS).

5. DAGLIG BRUG

5.1 Ovnfunktioner

	Varmluft: Jævn bagning, mørhed, tørning
	Over-/undervarme: Traditionel bagning
	Frosne madvarer: Pommes frites, kartoffelbåde, forårsruller
	Pizza: Pizzabagning
	Undervarme: Bagning af kager
	Optøning: Optøning
	Fugtig varmluft: Bagning
	Grill: Ristning, grillstegning

Turbogrill: Stegning af kød, bruning

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

5.2 Indstilling: Ovnfunktioner

1. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en ovnfunktion .
2. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

» Hurtig opvarmning – tryk og hold inde for at forkorte opvarmningstiden. Funktionen er tilgængelig for visse ovnfunktioner. Blæseren kan tænde automatisk.

5.3 Timer

1. Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og eventuelt indstille temperaturen.
2. Tryk på , indtil displayet viser den ønskede timerfunktion:

 **Minutur:** Indstil en nedtælling. Når timeren har talt ned, lyder signalet.

 **Tilberedningstid:** Indstil en nedtælling. Når timeren stopper, lyder signalet, og tilberedningen stopper.

 **Tidsudskudt start:** Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning.

3. Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.
4. Tryk på OK.
5. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og eventuelt dreje knapperne til slukket position.

5.4 Indtastning: Menu

Åbn menuen for at få adgang til retter og indstillinger med Hjælp til tilberedning.

1. Drej ovnfunktionsknappen til .

Displayet viser , , .

2. Drej betjeningsknappen, og vælg ikonet for at åbne undermenuen. Tryk på OK.

5.5 Indstilling: Hjælp til tilberedning



Hjælp til tilberedning undermenuen består af programmer, der er designet til særlige retter. Programmerne starter med en passende indstilling. Du kan justere tid og temperatur under tilberedningen.

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
2. Drej betjeningsknappen for at vælge . Tryk på OK.
3. Drej betjeningsknappen for at vælge en ret (P1 - P...). Tryk på OK.
4. Drej betjeningsknappen for at justere vægten. Der er mulighed for tilvalgsfunktioner til udvalgte retter. Tryk på OK.
5. Anbring maden i produktet Tryk på OK.
6. Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng

tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

Undermenu: Hjælp til tilberedning

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

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten, som du kan tjekke i tabellen.

P1	Roastbeef, rød	 2, bageplade 1 - 1,5 kg, 4 - 5 cm tyk Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P2	Oksesteg, rosa i midten	
P3	Roastbeef, gennemstegt	
Steak, rosa i midten , 180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tyk		
P4	  3, stegeret på ovnristen Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.	
Oksesteg/braiseret (højreb, tyk flank-steak) 1,5 - 2 kg		
P5	  2, stegeret på ovnristen Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.	
P6	Oksesteg, rød ¹⁾	
P7	Oksesteg, rosa i midten ¹⁾	 2, bageplade 1 - 1,5 kg, 4 - 5 cm tyk Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P8	Oksesteg, gennemstegt ¹⁾	
P9	Oksefilet, rød ¹⁾	 2, bageplade 0,5 - 1,5 kg, 5 - 6 cm tyk Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P10	Oksefilet, rosa i midten ¹⁾	
P11	Oksefilet, gennemstegt ¹⁾	

P12	Kalvesteg (f.eks. bov)
	  2 , stegeret på ovnrysten , 0,8 - 1,5 kg, 4 cm tyk Tilsæt væske. Steges tildækket.
P13	Flæskesteg eller nakkesteg , 1,5 - 2 kg
	  2 , stegeret på ovnrysten Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P14	Pulled pork ¹⁾ , 1,5 - 2 kg
	 2 , bageplade Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
P15	Svinekam , 1 - 1,5 kg, 5 - 6 cm tyk
	 2 , stegeret på ovnrysten
P16	Spareribs af svin , 2 - 3 kg, anvend rå, 2 - 3 cm tynde
	 3 , bradepande Tilsæt væske så det dækker bunden af fadet. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P17	Lammekølle med ben , 1,5 - 2 kg, 7 - 9 cm tyk
	 2 , stegeret på bageplade Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P18	Hel kylling , 1 - 1,5 kg, fersk
	  2 , sammenkogt ret på bageplade Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
P19	Halv kylling , 0,5 - 0,8 kg
	 3 , bageplade
P20	Kyllingebryst , 180 - 200 g pr. stykke
	  2 , sammenkogt ret på ovnrysten Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.
P21	Kyllingelår, ferske
	 3 , bageplade Hvis du har marineret kyllingelårene først, skal du indstille en lavere temperatur og tilberede dem i længere tid.
P22	And, hel , 2 - 3 kg
	  2 , stegeret på ovnrysten Læg kødet i et ovnfast fad. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.

P23	Gås, hel , 4 - 5 kg
	  2 , bradepande Læg kødet på bradepanden. Vend gåsen efter halvdelen af tilberedningstiden.
P24	Farsbrød , 1 kg
	 2 , ovnrysten
P25	Hel fisk, grillet , 0,5 - 1 kg pr. fisk
	 2 , bageplade Fyld fisken med smør, krydderier og urter.
P26	Fiskefilet
	  3 , sammenkogt ret på ovnrysten
P27	Cheesecake
	 2 , Ø 28 cm springform på ovnrysten
P28	Æblekage
	 3 , bageplade
P29	Æbletærte
	 2 , tærteform på ovnrysten
P30	Æbletærte
	 1 , Ø 22 cm tærteform på ovnrysten
P31	Brownies , 2 kg dej
	 3 , bradepande
P32	Muffins
	 3 , muffinplade på ovnrysten
P33	Kage i sandkageform
	 2 , brødform på ovnrysten
P34	Bagte kartofler , 1 kg
	 2 , bageplade Brug hele kartofler med skræl.
P35	Kartoffelbåde , 1 kg
	 3 , bageplade med bagepapir Skær kartoflerne i stykker.
P36	Grillede blandede grøntsager , 1 - 1,5 kg
	 3 , bageplade med bagepapir Skær grøntsagerne i stykker.
P37	Kartoffelkroetter, frosne , 0,5 kg
	 3 , bageplade
P38	Pommes frites, frosne , 0,75 kg
	 3 , bageplade

P39	Kød-/grøntsagslasagne med tørre pastaplader, 1 - 1,5 kg 2, sammenkogt ret på ovnrysten
P40	Kartoffelgratin (rå kartofler) 1 - 1,5 kg 1, sammenkogt ret på ovnrysten Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
P41	Pizza, fersk, tynd 2, bageplade med bagepapir
P42	Pizza, fersk, tyk 2, bageplade med bagepapir
P43	Quiche 2, bageform på ovnrysten
P44	Flutes/ciabatta/hvidt brød, 0,8 kg 2, bageplade med bagepapir Der skal mere tid til hvidt brød.
P45	Fuldkornsbrød/rugbrød/mørke brødtyper, 1 kg 2, bageplade med bagepapir/ brødform på ovnrysten

¹⁾ Tilberedning ved lav temperatur.

5.6 Skift: Indstillinger

1. Drej på knappen til ovnfunktioner for at vælge .
2. Drej betjeningsknappen for at vælge . Tryk på OK.
3. Drej kontrolknappen for at vælge indstillingen. Tryk på OK.
4. Drej kontrolknappen for at justere værdien. Tryk på OK.
5. Drej ovnfunktionsknappen til slukket for at afslutte Menu.

Undermenu: Indstillinger

Indstilling	Værdi
01 Aktuel tid	Skift
02 Lysstyrke display	1 - 5
03 Tastetoner	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra
04 Signal volume	1 - 4
05 Uptimer	Tænd / sluk
06 Light	Tænd / sluk

Indstilling	Værdi
07 Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
08 Påmindelse om rengøring	Tænd / sluk
09 WiFi	Tænd / sluk
10 Automatisk fjernbetjening	Tænd / sluk
11 Glem netværk	Ja/nej
12 Demo mode	Aktiveringskode: 2468
13 Softwareversion	Kontroller
14 Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

5.7 Lås

Denne funktion forhindrer utilsigtet ændring af produktets funktion.

Når den aktiveres, mens produktet er i brug, låser den betjeningspanelet og sikrer, at de aktuelle tilberedningsindstillinger fortsætter uafbrudt.

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

- tryk på det, og hold det inde, for at tænde og slukke for funktionen.

Der lyder et signal. - blinker 3 gange, når låsen aktiveres. Ovnlågen er låst.

5.8 Tilbehør

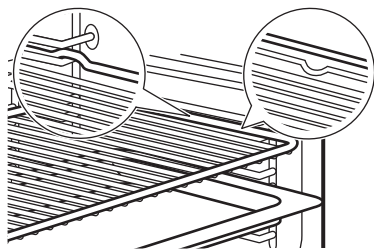


Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere

oplysninger.

En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Den høje kant forhindrer kogegej i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnrubberne. Kontroller, at risten berører ovnens bagvæg, og at fødderne vender nedad.



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

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

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

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:

	Fødevarerstype
	Ovnfunktion
°C	Temperatur
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)
	Yderligere oplysninger

6.2 Fugtig varmluft

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

	°C				
Søde boller, 16 stk.	180	2	20 - 30	1)	
Rundstykker, 9 stk.	180	2	30 - 40	1)	
Pizza, frossen, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)	
Roulade	170	2	25 - 35	1)	
Brownie	175	3	25 - 30	1)	
Soufflè, 6 stk.	200	3	25 - 30	3)	
Sukkerbund til tærte	180	2	15 - 25	4)	

	°C				
Victoriakager	170	2	40 - 50	5)	
Pocheret fisk, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)	
Fisk, hel, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)	
Fiskefilet, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)	
Pocheret kød, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)	
Shashlik (fårekødkebab), 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)	
Småkager, 16 stk.	180	2	20 - 30	1)	
Makroner, 24 stk.	180	2	25 - 35	1)	
Muffins, 12 stk.	170	2	30 - 40	1)	
Madtærte, 20 stk.	180	2	25 - 30	1)	
Småkager af mørdej, 20 stk.	150	2	25 - 35	1)	
Små tærter, 8 stk.	170	2	20 - 30	1)	
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)	
Vegetarisk omelet	200	3	25 - 30	6)	
Middelhavsgrøntsager, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)	

1) Brug en bageplade eller en drypbakke.

2) Brug grillristen.

3) Brug seks keramiske ramekiner, som stilles på ovnristen.

4) Brug en tærteform, som stilles på grillristen.

5) Brug en bradepande, som stilles på ovnristen.

6) Brug en pizzaplate, som stilles på grillristen.

6.3 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

		°C		
Små kager i form, 20 stk./plade				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 og 4	150 - 160	20 - 35	1)
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)

		°C		
	2 og 4	160	40 - 60	2) 3)
Småkager af mørdej				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 og 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	maks.	1 - 5	2) 3)

1) Brug Bageplade.

2) Brug Grillrist.

3) Forvarm produktet i 10 minutter.

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

7.1 Bemærkninger om rengøring

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

7.2 Fjernelse af ovnrubber

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

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tap-pene vende fremad.

7.3 Pyrolyserengøring

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

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

1. Kontrollér, at ovnen er kold.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengør ovn og ovnlåge indvendigt med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. Drej knappen for varmefunktionerne til  for at åbne Menu.
5. Drej betjeningsknappen for at vælge , og tryk på OK

Rengøringsprogram	Varighed
C1 - Let rengøring	1 h
C2 - Normal rengøring	1 h 30 min
C3 - Grundig rengøring	2 h 30 min

6. Drej betjeningsknappen for at vælge rengøringsprogrammet, og tryk på OK.

7. Tryk på OK for at starte rengøringen.

Når rengøringen starter, låses ovnlågen, og lyset slukkes. Start ikke funktionen, hvis du

ikke har lukket ovnlågen helt. Indtil ovnlågen låses op, viser displayet .

8. Drej ovnfunktionsknappen til slukket efter rengøring.
9. Vent, til produktet er koldt, og ovnlågen låses op. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud og vand.

7.4 Påmindelse om rengøring

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

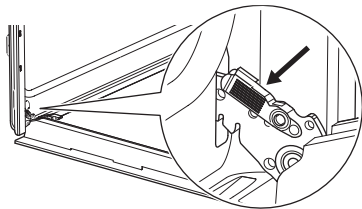
7.5 Aftagning og montering af låge

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

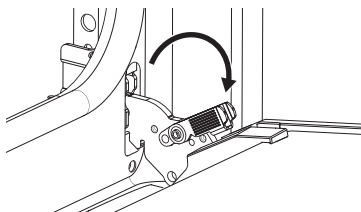
FORSIGTIG!

Brug ikke produktet uden ovnglasset.

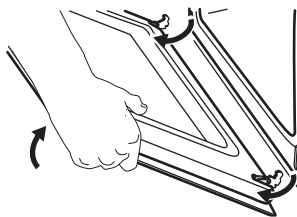
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



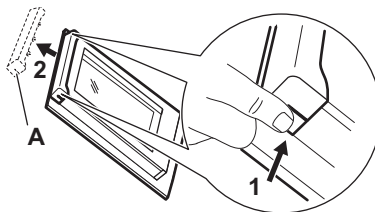
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



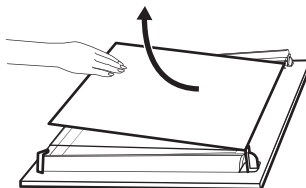
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



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



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



8. Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.
9. Efter rengøring monteres glaspanelerne og ovnlågen. Sørg for at sætte ovnglasset på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbol/print på siden af ovnglasset. Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

 Området med tryk **B** (hvis monteret) skal vende mod ovnens indre.



7.6 Udskiftning af belysning

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

Udskift pæren med en passende 300°C varmemefast pære.

Baglampe

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

8. FEJLFINDING

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

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

Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.

- Produktet er ikke sluttet til strømforsyningen, eller det er tilsluttet forkert.

Produktet bliver ikke varmt.

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

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

Lyset er slukket. - Fugtig varmluft - er aktiveret.

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

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

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

9. ENERGIFORBRUG

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

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	BP3100B 949498288 GU5PB41FSB 949498355 NBU5P401SB 949498350 NBU5P431SB 949498351 OU5PB41WSB 949498354 TU5PB431SB 949498325
Energieffektivitetsindeks	61.2
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus

Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.52 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	72 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	BP3100B 30.0 kg GU5PB41FSB 30.4 kg NBU5P401SB 30.7 kg NBU5P431SB 31.5 kg OU5PB41WSB 30.6 kg TU5PB401SB 30.9 kg

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

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

Strømforbrug i standby	0,8 W
Strømforbrug 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 energibesparelse

- Hold lågen lukket under tilberedningen, og undgå at åbne den ofte.
- Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.
- Brug køkkengrej i metal eller et mørkt, ikke-reflekterende materiale.
- Spring forvarmningen over, medmindre den er nødvendig.
- Ved bagning af flere retter bør intervallet mellem bagningerne være så kort som muligt.
- Brug om muligt ovnfunktioner med varmluft for at spare energi (kun udvalgte modeller).
- Brug restvarme til at holde maden varm. Sænk produktets temperatur til mindst 3 - 10 min, før tilberedningen afsluttes.

- Sluk lampen under tilberedningen, medmindre det er nødvendigt, at den er tændt.
- Fugtig varmluft (kun udvalgte modeller) - Denne funktion blev brugt til at opfylde kravene til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Test i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1. Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højest mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, slukkes ovnlyset automatisk. I nogle modeller tager det 30 sek.
- Sluk for WiFi for at spare energi, 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. Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden.
 - 12,5 t: 30-115 °C
 - 8,5 t: 120-195 °C
 - 5,5 t: 200-245 °C
 - 3 t: 250 - maks. °C

10. MILJØHENSYN

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

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

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	17
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	19
3. TUOTTEEN KUVAUS.....	21
4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	22
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	23
6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	26

7. HUOLTO JA PUHDISTUS	27
8. VIANMÄÄRITYS.....	29
9. ENERGIAEHOJKUUS.....	30
10. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA	31

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 ai-noastaan 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 lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uuni-
vuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Installation

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät on teetettävä valtuutetulla sähköasentajalla.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Laite on maadoitettava. Käytä aina asianmukaisesti asennettua sähköiskusuojattua pistorasiaa.
- Älä käytä monipistokesovittimia ja jatkojohtoja.
- Vältä verkkopistokkeen ja -kaapelin vahingoittumista. Jos ne on vaihdettava, se on tehtävä valtuutetussa huoltoliikkeessämme.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai joutua luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.

- Jännitteisten ja eristettyjen osien suoja on kiinnitettävä niin tukevasti, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke virtapistoke verkkopistorasiaan vasta asennuksen lopuksi. Varmista pääsy verkkovirtapistokkeeseen asennuksen jälkeen.
- Jos verkkopistorasia on löysä, älä kytke verkkopistoketta.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä. Vedä aina verkkopistokkeesta.
- Käytä asianmukaisia eristyslaitteita: linjasuojasulakkeita, sulakkeita (ruuvattavat sulakkeet oistettuina pidikeestä), maavuotolaukaisimia ja kontaktoreita.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana erotuslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta, ja jossa koskettimien avautumisvälin on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen verkkopistokkeen liittämistä verkkopistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:

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

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

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

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

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.

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

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen huoltotoimien aloittamista.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt, jotta lasipaneelit eivät mene rikki. Jos luukun lasipaneelit ovat vaurioituneet, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen, joka voi vaihtaa ne.
- Ole varovainen, kun irrotat luukkaa laitteesta. Se on painava.
- Puhdista ja kuivaa laite, sen sisäosat ja tarvikkeet jokaisen käytön jälkeen höyryn kondensoitumisen, korroosion ja pintojen kulumisen estämiseksi.
- Käytä mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja neutraaleja pesuaineita laitteen ja tarvikkeiden puhdistukseen. Älä käytä hankaavia tuotteita tai sieniä, liuottimia tai teräväreunaisia tai metalliesineitä.
- Noudata pakkauksen turvallisuusohjeita uunisuihketta käyttäessäsi.

Pyrolyyttinen puhdistus

- Lue kaikki pyrolyyttista puhdistusta koskevat ohjeet.
- Ennen pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätilasta:
 - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroisheet/-jäämät.
 - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut ritilät, kiskot jne.) erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Pidä lapset loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistuksen aikana, sillä laite kuumenee voimakkaasti ja päästää kuumaa ilmaa etuaukoista.
- Pyrolyyttinen puhdistus vapauttaa höyryjä ruokajäämistä ja rakennusmateriaaleista.

Varmista hyvä ilmanvaihto sekä ensimmäisen esikuumentuksen että pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja niiden jälkeen.

- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Pyrolyyttisistä uuneista / ruokajäämistä tulevat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistuksen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.

- Pyrolyyttisen puhdistuksen korkea lämpötila voi vahingoittaa tarttumattomaksi käsiteltyjä kattiloiden, pannujen, peltien ja astioiden pintoja, ja niistä voi vapautua vähäisiä määriä haitallisia höyryjä.

2.5 Hävittäminen

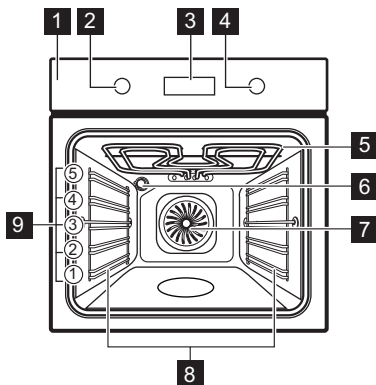
VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

3. TUOTTEEN KUVAUS

3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen valitsin
- 3 Näyttö
- 4 Säätonuppi
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Pellinkannatin, irrotettava
- 9 Kannatintaso

3.2 Käyttöpaneeli



Paina asettaaksesi ajastimen toiminnot.



Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Pikakuumennus.



Paina laitteen valon kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.



Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Lukko.

OK

Vahvista valinta painamalla.

Näytön merkivalot



Laite on lukittu.



Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus.



Alavalikko: Puhdistus.



Alavalikko: Asetukset



Pikakuumennus on aktivoitu.



Hälytinajastin on aktivoitu.



Kypsennysaika on aktivoitu.



Ajastettu käynnistys on aktivoitu.



Ajastin on aktivoitu.



Wi-Fi-yhteys on aktivoitu.

	Etäohjaus on aktivoitu.
	Edistymispalkki – osoittaa visuaalisesti, milloin laite saavuttaa asetetun lämpötilan tai kun kypsennysaika päättyy.

Kytke laite päälle.

1. Paina nuppeja. Säätimet tulevat ulos (vain tietyt mallit).

2. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertoa.
3. Sääda asetuksia kääntämällä ohjausnuppia.

Laitteen virran katkaiseminen: käännä uuni-toimintojen nuppi off-asentoon **0**.

4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

4.1 Kellonajan asetus

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

1. Aseta aika kääntämällä säädintä.
2. Paina OK.

4.2 Esikuumennus ja puhdistus

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

4.3 Langaton yhteys

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

- langaton verkko Internet-yhteydellä
 - samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen.
1. Lataa sovellus skannaamalla käyttöoppaan takakannessa oleva QR-koodi. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.
 2. Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
 3. Uunitoimintojen kiertoa nuppia kääntämällä voit valita toiminnon .

4. Säätonuppia kääntämällä voit valita tämän:  / Wi-Fi-yhteys. Kytke se käyttöön tai pois käytöstä. Katso lisätietoja kohdasta Päivittäinen käyttö, Muuttaminen: Asetukset.

Wi-Fi-yhteys on oletusarvoisesti päällä. Katso kohta Energiatohokkuus, Energiansäästövin-
kit.

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

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

4.4 Ohjelmistolisenssit

Tämän tuotteen ohjelmisto sisältää komponentteja, jotka perustuvat ilmaisiin ja avoimen lähdekoodin ohjelmistoihin. AEG ilmoittaa kii-
tollisena hyödyntäneensä avoimen ohjelmis-
ton ja robotiikkayhteisöjen panosta kehitys-
hankkeessa.

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoi-
men lähdekoodin ohjelmistojen komponentte-
ja, joiden käyttöoikeusehdot edellyttävät jul-
kaisemista, ja nähdä niiden kaikki tekijäno-
ikeusehdot ja sovellettavat käyttöoikeusehdot,
käy sivustolla <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (kansio NIUS).

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

5.1 Uunitoiminnot

	Kiertoilma: Tasainen lopputulos, mu-reus, kuivaus
	Ylä + alalämpö: Perinteinen leivonta
	Pakasteet: Ranskalaiset perunat, lohko-perunat, kevätkääryleet
	Pizza-toiminto: Pizzan valmistaminen
	Alalämpö: Kakkujen paistaminen
	Sulatus: Sulattaminen
	Kostea kiertoilma: Leivonnaisten pais-taminen
	Grilli: Paahtaminen, grillaus
	Tehogrillaus: Lihan paistaminen, rus-kistus

Joissakin uunitoiminnoissa lamppu voi sam-mua automaattisesti, jos lämpötila on alle 80 °C.

5.2 Asetus: Uunitoiminnot

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.

» Pikakuumennus – lyhennä lämmitysaikaa painamalla pitkään. Käytettävissä joidenkin uunitoimintojen yhteydessä. Puhallin voi käynnistyä automaattisesti.

5.3 Ajastin

1. Käännä nuppeja tarvittaessa valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina  kunnes näyttöön ilmestyy haluamasi ajastintoiminto:

 **Hälytinajastin:** Ajanlaskennan asettami-nen. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, lait-teesta kuuluu äänimerkki.

 **Kypsennysaika:** Ajanlaskennan asettami-nen. Kun ajastimeen asetettu aika päättyy, kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.

 **Ajastettu käynnistys:** Kypsennyksen al-kamisen ja/tai päättymisen siirtäminen.

3. Aseta aika kääntämällä säädintä.

4. Paina OK.

5. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä säätimet tarvittaessa Off (pois päältä) - asentoon.

5.4 Siirtyminen: Valikko

Avaa valikko, jotta voit käyttää Avustava ruoanvalmistus -ruokalajeja ja asetuksia.

1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia: .

Näytössä näkyy , , .

2. Käännä säätönuppia ja valitse kuvake alavalikkoon siirtymiseksi. Paina: OK.

5.5 Asetus: Avustava ruoanvalmistus

Avustava ruoanvalmistus alavalikko sisältää ohjelmia, jotka on suunniteltu erikoisruokala-jeja varten. Ohjelmat alkavat sopivalla ase-tuksella. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kyp-sennyksen aikana.

1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia .
2. Valitse  kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
3. Valitse ruokalaji kääntämällä säätönuppia (P1 - P...). Paina OK.
4. Säädä painoa kääntämällä säätönuppia. Lisätoiminto on saatavilla valituille ruokalajeille. Paina OK.
5. Aseta ainekset laitteeseen Paina OK.
6. Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus

Selitys	
	Painon säätö saatavilla.
	Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.
	Kannatintaso. Lue lisää kohdasta Tuot-teen kuvaus.

Näytössä näkyy P ja ruokalajin numero, jon-ka voit tarkistaa taulukosta.

P1	Paahtopaisti, puoliraaka	 2; uunipelti 1–1,5 kg; 4–5 cm pak-
P2	Paahtopaisti, puolikypsä	su Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P3	Paahtopaisti, kypsä	
P4	Pihvi, puolikypsä , 180–220 g / kpl; 3 cm paksu	  3; paistovuoka ritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P5	Naudanpaisti / haudutettu (ensiluokainen kylkipaisti, paksu kylki) 1,5–2 kg	  2; paistovuoka ritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.
P6	Paahtopaisti, puoliraaka ¹⁾	 2; uunipelti 1–1,5 kg; 4–5 cm pak-
P7	Paahtopaisti, puolikypsä ¹⁾	su Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P8	Paahtopaisti, kypsä ¹⁾	
P9	Naudanfilee, puoliraaka ¹⁾	 2; uunipelti 0,5–1,5 kg; 5–6 cm paksu
P10	Naudanfilee, puolikypsä ¹⁾	Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P11	Naudanfilee, kypsä ¹⁾	
P12	Vasikanlihapahtopaisti (esim. lapa)	  2; paistovuoka ritilällä , 0,8–1,5 kg; 4 cm paksu Lisää nestettä. Paisti peitetty.
P13	Porsaampaisti, niska tai lapa , 1,5–2 kg	  2; paistovuoka ritilällä Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P14	Nyhtöpossu ¹⁾ , 1,5–2 kg	 2; uunipelti Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
P15	Porsaankylkipaisti , 1–1,5 kg 5–6 cm paksu	 2; paistovuoka ritilällä

P16	Porsaankyljet , 2–3 kg; käytä raakoja, 2–3 cm ohut	 3; uunipannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P17	Lampaankoipi luulla , 1,5–2 kg; 7–9 cm paksu	 2; paistovuoka uunipellillä Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P18	Kokonainen kana , 1–1,5 kg; tuore	 2; uunivuoka uunipellillä Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
P19	Puolikas kana , 0,5–0,8 kg	 3; uunipelti
P20	Kananrinta , 180–200 g / kpl	  2; uunivuoka ritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla.
P21	Kanankoivet, tuoreet	 3; uunipelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.
P22	Ankka, kokonainen , 2–3 kg	  2; paistovuoka ritilällä Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.
P23	Hanhi, kokonainen , 4–5 kg	  2; uunipannu Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.
P24	Lihamureke , 1 kg	 2; ritilä
P25	Kokonainen kala, grillattu , 0,5–1 kg / kpl	 2; uunipelti Täytä kala voilla, mausteilla ja yrteillä.
P26	Kalafilee	  3; uunivuoka ritilällä
P27	Juustokakku	 2; Ø 28 cm irtopohjavuoka ritilällä
P28	Omenakakku	 3; uunipelti

P29	Omenatorrtu  2; piirakkavuoka ritalällä
P30	Omenapiirakka  1; Ø 22 cm piirakkavuoka ritalällä
P31	Browniet, 2 kg taikinaa  3; uunipannu
P32	Muffinit  3; muffinivuoka ritalällä
P33	Kakku leipävuossa  2; leipävuoka ritalällä
P34	Uuniperunat, 1 kg  2; uunipelti Käytä kokonaisia perunoita kuorineen.
P35	Lohkoperunat, 1 kg  3; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla Leikkaa perunat lohkoiksi.
P36	Grillatut sekavihannekset, 1–1,5 kg  3; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla Leikkaa vihannekset paloiksi.
P37	Kroketit, pakaste, 0,5 kg  3; uunipelti
P38	Ranskalaiset, pakaste, 0,75 kg  3; uunipelti
P39	Liha-/kasvislasagne kuivista lasagnelevyistä, 1–1,5 kg  2; uunivuoka ritalällä
P40	Perunagratiini (raaoista perunoista) 1–1,5 kg  1; uunivuoka ritalällä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.
P41	Pizza, itse tehty, ohut  2; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla
P42	Pizza, itse tehty, paksu  2; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla
P43	Piirakka  2; paistovuoka ritalällä

	Patonki / ciabatta / vaalea leipä, 0,8 kg
P44	 2; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.
	Täysjyvä-/ruisleipä, 1 kg
P45	 2; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla / leipävuoka ritalällä

1) Matalalämpökypsen-
nysprosessi.

5.6 Muuttaminen: Asetukset

- Käännä uunitoimintojen valitsin asentoon .
- Säätönuppia kääntämällä voit valita tämän: . Paina OK.
- Valitse asetus kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
- Säädä arvoa kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
- Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon, jotta voit poistua Valikko-valikosta.

Alavalikko: Asetukset

	Asetus	Arvo
01	Kellonaika	Muuta
02	Näytön kirkkaus	1 - 5
03	Painikeäänet	1 – äänimerkki, 2 – napsautus, 3 – ääni pois päältä
04	Äänenvoimakkuus	1 - 4
05	Ajastin	Päälle/Pois
06	Valo	Päälle/Pois
07	Pikakuumennus	Päälle/Pois
08	Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois
09	Wi-Fi-yhteys	Päälle/Pois
10	Automaattinen kauko-ohjaus	Päälle/Pois
11	Unohda verkko	Kyllä / Ei
12	Demo-tila	Aktivointikoodi: 2468

Asetus	Arvo
13 Ohjelmistoversio	Tarkista
14 Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

5.7 Lukko

Tämä toiminto estää laitteen toiminnon muuttamisen vahingossa.

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

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

 – paina ja pidä painettuna kytkөөksesi toiminnon päälle tai pois päältä.

Äänimerkki kuuluu.  – vilkkuu kolmesti, kun lukitus kytketään päälle. Laitteen luukku on lukittu.

5.8 Tarvikkeet



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

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.

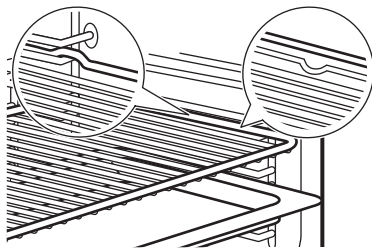
Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
°C	Lämpötila

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Ritiän reuna estää keittoastoiden luisumisen ritiältä.

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



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

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

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



Kannatintaso



Kypsentämisaika (min)



Lisätietoja

6.2 Kosteaa kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

	°C			
Makeat sämpylät, 16 kappaletta	180	2	20 - 30	1)
Sämpylät, 9 kappaletta	180	2	30–40	1)

	°C			
Pizza, pakaste, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Kääretorttu	170	2	25–35	1)
Brownie	175	3	25–30	1)
Kohokas, 6 kpl	200	3	25–30	3)
Torttupohja	180	2	15–25	4)
Victoria-voileipä	170	2	40–50	5)
Höyrytetty kala, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Kokonainen kala, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Kalafilée, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Haudutettu liha, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Pikkuleivät, 16 kappaletta	180	2	20 - 30	1)
Macaron leivos, 24 kpl	180	2	25–35	1)
Muffinssit, 12 kappaletta	170	2	30–40	1)
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	180	2	25–30	1)
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	150	2	25–35	1)
Tartaletit, 8 kpl	170	2	20 - 30	1)
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Kasvismunakas	200	3	25–30	6)
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Valitse leivinpelti tai uunipannu.

2) Käytä paistoritilää.

3) Valitse keraamiset astiat rutilällä.

4) Valitse torttuvuoka rutilällä.

5) Valitse uunivuoka rutilällä.

6) Valitse pizzapannu rutilällä.

6.3 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

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

1) Valitse Leivinpelti.

2) Valitse Paistoritilä.

3) Esikuumenna laitetta 10 minuuttia.

7. HUOLTO JA PUHDISTUS

7.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Käytä puhdistusliuosta metallipinnoille.

- Käytä valmistajan suosittelemaa nestemäistä kalkinpoistoainetta kalkkijäämien puhdistukseen.

- Laitteeseen tai luukun lasipaneeliin voi tiivistyä kosteutta. Voit vähentää kosteuden tiivistymistä antamalla laitteen toimia 10 minuuttia ennen ruoanlaittoa. Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia.
- Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

7.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

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

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

7.3 Pyrolyyttinen puhdistus

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

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

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Poista kaikki varusteet.
3. Puhdista uunin sisäosa ja luukun sisälasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
4. Käännä uunitoimintojen valitsin asentoon  päästäksesi tänne: Valikko.
5. Käännä säätönuppia valitaksesi  ja paina OK.

Puhdistusohjelma	Kesto
C1 - Kevyt puhdistus	1 h
C2 - Normaali puhdistus	1 h 30 min
C3 - Perusteellinen puhdistus	2 h 30 min

6. Käännä ohjausnuppia haluamasi puhdistusohjelman kohdalle ja paina OK.
7. Aloita puhdistus painamalla OK.

Kun puhdistus käynnistyy, laitteen luukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Älä käynnistä toimintoa, jos uunin luukku ei ole kunnolla

kiinni. Ennen kuin luukku aukeaa, näytöllä näkyy .

8. Suoritettua puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppi valitsin Off - asentoon.
9. Odota, että laite on jäähtynyt ja luukun lukitus aukeaa. Puhdista uunin sisäosa vedellä ja pehmeällä liinalla.

7.4 Muistutus puhdistamisesta

Kun kypsennyksen jälkeen näytössä vilkkuu , laite muistuttaa puhdistamaan laitteen pyrolyyttisen puhdistuksen avulla. Voit poistaa muistutuksen käytöstä alavalikosta: Asetukset. Katso lisätietoja kohdasta Päivittäinen käyttö, Vaihtaminen: Asetukset:

7.5 Luukun irrottaminen ja asentaminen

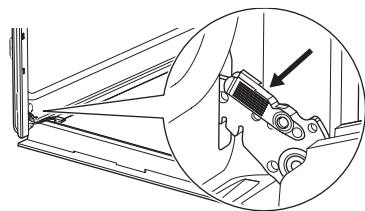
Voit irrottaa uunin luukun ja sisäiset lasipaneelit niiden puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.



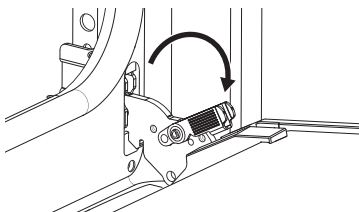
HUOMIO!

Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

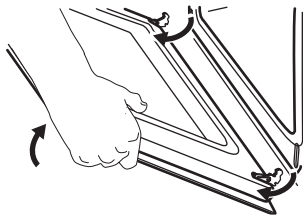
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



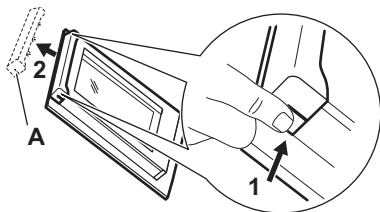
2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



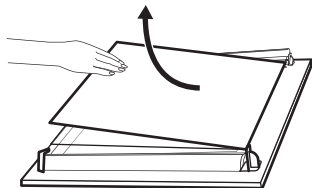
3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



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

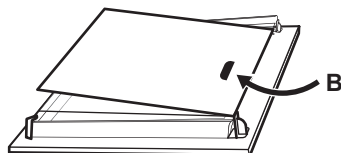


6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos. Varmista, että lasi irtaantuu kannattimista kokonaan.



8. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.
9. Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen. Varmista, että lasipaneelit tulevat oikeaan järjestykseen. Katso symboli/painatus lasilevyn sivusta. Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi.

① Sen puolen, jossa on painettuja merkintöjä **B** (jos sellainen on), on osoitettava uunin sisätiloja kohti.



7.6 Lampun vaihtaminen

Irrota laite verkkovirrasta ja odota, kunnes se on jäähtynyt.

Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

Takalamppu

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

8. VIANMÄÄRITYS

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

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

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

Laite ei kuumene.

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

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

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

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

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

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

9. ENERGIA TEHOKKUUS

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

Toimittajan nimi	AEG	
Mallin tunniste	BP3100B 949498288 GU5PB41FSB 949498355 NBU5P401SB 949498350 NBU5P431SB 949498351 OU5PB41WSB 949498354 TU5PB431SB 949498325	
Energiatehokkuusluokka	61.2	
Energiatehokkuusluokka	A++	
Energiankulutus normaali-käytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuor-malla, tuuletintila	0.52 kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	72 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	BP3100B	30.0 kg
	GU5PB41FSB	30.4 kg
	NBU5P401SB	30.7 kg
	NBU5P431SB	31.5 kg
	OU5PB41WSB	30.6 kg
	TU5PB401SB	30.9 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

Laiteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti so-pivan pienen virrankulutuksen 20 min

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

Katso ohjeet langattoman verkkoyhteyden kytkeämisestä käyttöön ja pois käytöstä luvus-ta Ennen ensikäyttöä.

9.3 Energiansäästövinkeä

- Pidä luukku suljettuna kypsennyksen aikana ja vältä sen toistuvaa avaamista.
- Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.
- Käytä metallista tai tummaa, heijastamatonta keittoastiaa.
- Älä käytä esilämmitystä, ellei sitä tarvita.
- Pidä mahdollisimman vähän taukoa eri ruokien paistamisen välillä.
- Jos mahdollista, käytä kiertoilmatoimintoja energian säästämiseksi.
- Käytä jäännöslämpöä ruoan lämpimänä pitämiseen. Laske laitteen lämpötila minimiin 3–10 min ennen kypsennysajan päättymistä.
- Sammuuta 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 on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti. Joissakin malleissa se kestää 30 s.
- Jos mahdollista, kytke Wi-Fi pois päältä energian säästämiseksi. Lue lisää kohdasta Ennen ensikäyttöä.
- Laite sammuu turvallisuussyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on päällä eikä asetuksia muuteta. Jos aiot käyttää uunitoimintoa

automaattisen virrankatkaisuajan ylittävän ajan, 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 kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu. Älä hävi-

tä symbolilla merkittyjä laitteita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan viirastoon.

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	32	6. RÅD OG TIPS.....	41
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	33	7. STELL OG RENGJØRING.....	42
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	36	8. FEILSØKING.....	44
4. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	36	9. ENERGIEFFEKTIVITET.....	44
5. DAGLIG BRUK.....	37	10. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	45

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 pro-

duktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

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

1.2 Generell sikkerhet

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

slik bruk ikke overstiger gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.

- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Hvis tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå elektrisk fare.
- **ADVARSEL:** Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører var-

melementene eller produktrommets overflate.

- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødig avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsinstruksjonene som er tilgjengelige på nettstedet vårt.
- Vær forsiktig når du flytter produktet, da det er tungt. Bruk alltid vernehansker og sikkert 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.
- Lukk døren til produktet helt før du setter støpselet i stikkontakten.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskifting i Europa:

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

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

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

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

2.3 Bruk

⚠ ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

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

- Før vedlikehold må du slå av produktet og koble det fra strømmettet.
- Sørg for at produktet er kaldt for å unngå glassbrudd. Hvis dørglassene er skadet, kontakt et autorisert servicesenter for erstatning.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet, den er tung.
- Rengjør og tørk produktet, ovnsrommet og tilbehøret etter hver bruk for å forhindre dampkondensasjon, korrosjon og overflateforringelse.
- Bruk en mikrofiberklut, varmt vann og nøytrale rengjøringsmidler for rengjøring av produktet og tilbehøret. Ikke bruk slpende produkter, løsemidler, skarpe gjenstander eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsinstruksjonene på emballasjen når du bruker ovnsspray.

Pyrolytisk rengjøring

- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring
- Før du utfører pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming skal du fjerne følgende fra ovnsrommet:

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

2.5 Avfallshåndtering

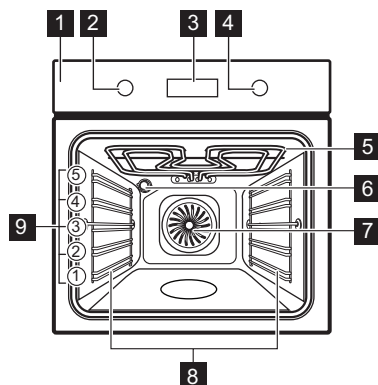
ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

3. PRODUKTESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Display
- 4 Betjeningsbryter
- 5 Varmeelement
- 6 Lampe
- 7 Vifte
- 8 Hyllestøtte, avtakbar
- 9 Hyllenivåer

3.2 Betjeningspanel

	Trykk for å stille inn timerfunksjoner.
	Trykk og hold for å velge funksjonen: Hurtigoppvarming.
	Trykk for å slå produktets lampe på og av.
	Trykk og hold for å velge funksjonen: Lås.

OK Trykk for å bekrefte valget.

Displayindikatorer

	Produktet er låst.
	Undermeny: Assistert matlaging.
	Undermeny: Rengjøring.
	Undermeny: Innstillinger
	Hurtigoppvarming er aktivert.
	Varselur er aktivert.
	Tilberedningstid er aktivert.
	Utsatt start er aktivert.
	Tidteller er aktivert.
	WiFi er aktivert.
	Fjernkontroll er aktivert.

Fremdriftslinje – indikerer visuelt når produktet når den innstilte temperaturen eller når tilberedningstiden er over.

For å slå på produktet:

1. Trykk på bryterne. Bryterne kommer ut (bare utvalgte modeller).
2. Drei bryterne for ovnsfunksjonene for å velge funksjon:
3. Drei kontrollbryteren for å justere innstillingen.

Drei bryteren for varmekonsjekter til av-posisjon 0 for å slå av produktet.

4. FØR FØRSTEGANGS BRUK

4.1 Klokkeinnstilling.

Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser: "00:00" eller "12:00" (avhengig av modell).

1. Drei på kontrollbryteren for å stille tiden.

2. Trykk på OK.

4.2 Innledende forvarming og rengjøring

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

4.3 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. Du kan også laste ned appen direkte fra appbutikken.
 2. Følg appens instruksjoner for introduksjon.
 3. Drei bryteren for varmefunksjonene for å velge .
 4. Drei kontrollbryteren for å velge / WiFi. Slå den av eller på. Se Daglig bruk, Endring: Innstillinger.

WiFi er slått på som standard. Se på Energieffektivitet, Energisparingstips.

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

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

4.4 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 NIUS).

5. DAGLIG BRUK

5.1 Varmefunksjoner

	Varmluft: Tilberedning, mørhet, tørking
	Over- og undervarme: Tradisjonell steking
	Frossen mat: Pommes frites, potetbåter, vårruller
	Pizzafunksjon: Lage pizza
	Undervarme: Steking av kaker
	Tining: Tining
	Baking med fukt: Steking
	Grill: Brødristing, grilling
	Gratinerer med vifte: Steke kjøtt, bruning

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

5.2 Innstilling: Varmefunksjoner

1. Vri på knappen for varmefunksjonene for å velge en oppvarmingsfunksjon.
2. Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.

Hurtigoppvarming – trykk og hold for å forkorte oppvarmingstiden. Den er tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner. Viften kan slå seg på automatisk.

5.3 Timer

1. Vri på bryterne for å velge varmefunksjon og angi temperatur ved behov.
2. Trykk på til displayet viser ønsket timerfunksjon:

 **Varselur:** For å stille inn nedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal.



Tilberedningstid: For å stille inn nedtelling. Når nedtellingen er ferdig, høres lydsignalet og tilberedningen tanser.

 **Utsatt start:** For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.

3. Drei på kontrollbryteren for å stille tiden.
4. Trykk på OK.
5. Når tiden er ute, trykk på OK og vri bryterne til av-posisjon, om nødvendig.

5.4 Angi: Meny

Åpne menyen for å få tilgang til Assistert matlaging-retter og innstillinger.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .

Displayet viser , , .

2. Drei kontrollbryteren og velg ikonet for å gå inn i undermenyen. Trykk på OK.

5.5 Innstilling: Assistert matlaging

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

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .
2. Drei kontrollbryteren for å velge . Trykk på OK.
3. Drei kontrollbryteren for å velge en rett (P1 – P ...). Trykk på OK.
4. Drei kontrollbryteren for å justere vekten. Alternativet er tilgjengelig for utvalgte retter. Trykk på OK.
5. Plasser maten inne i produktet. Trykk på OK.
6. Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

Undermeny: Assistert matlaging

Bildetekst



Vektjustering tilgjengelig.



Forvarm produktet før du starter tilberedningen.

Bildetekst



Brethøyde. Se Produktbeskrivelse.

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten som du kan kontrollere i tabellen.

P1	Roastbiff, rød	 2; stekebrett 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm
P2	Roastbiff, medium	tykk Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
P3	Roastbiff, godt stekt	Sett inn i produktet.
P4	Biff, medium, 180–220 g per stykke; 3 cm tykk	  3; ovnspanne på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P5	Oksestek / braisert oksekjøtt (høyrugg, tykk flankestek) 1,5–2 kg	  2; ovnspanne på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
P6	Roastbiff, rød ¹⁾	 2; stekebrett 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm
P7	Roastbiff, medium ¹⁾	tykk Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
P8	Roastbiff, godt stekt ¹⁾	Sett inn i produktet.
P9	Oksefilet, rød ¹⁾	 2; stekebrett
P10	Oksefilet, medium ¹⁾	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykk Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
P11	Oksefilet, medium pluss ¹⁾	Sett inn i produktet.
P12	Kalvestek (f.eks. skulder)	  2; ovnspanne på rist, 0,8–1,5 kg; 4 cm tykk Tilsett væske. Stek det tildekket.
P13	Svinenakke eller -skulder, 1,5 - 2 kg	  2; ovnspanne på rist Snu kjøttet etter halve steketiden.
P14	Pulled pork ¹⁾ , 1,5 - 2 kg	 2; stekebrett Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.

P15	Svinekam , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykk ☐ 2; ovnspanne på rist
P16	Spareribs av svin , 2–3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynn ☐ 3; dyp form Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.
P17	Lammelår med bein , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm tykk ☐ 2; ovnspanne på stekebrett Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.
P18	Hel kylling , 1 - 1,5 kg; fersk ☐☐ 2; gryte på stekebrett Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
P19	Halv kylling , 0,5 - 0,8 kg ☐ 3; stekebrett
P20	Kyllingbryst , 180–200 g per stykke ☐☐ 2; gryte på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
P21	Kyllinglår, ferske ☐ 3; stekebrett Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.
P22	And, hel , 2 - 3 kg ☐☐ 2; ovnspanne på rist Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.
P23	Gås, hel , 4 - 5 kg ☐☐ 2; dyp panne Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter halve steketiden.
P24	Kjøttpudding , 1 kg ☐ 2; rist
P25	Hel fisk, grillet , 0,5–1 kg per fisk ☐ 2; stekebrett Fyll fisken med smør, krydder og urter.
P26	Fiskefilet ☐☐ 3; gryte på rist
P27	Ostekake ☐ 2; Ø 28 cm springform på rist
P28	Eplekake ☐ 3; stekebrett

P29	Epleterte ☐ 2; paiform på rist
P30	Elepai ☐ 1; Ø 22 cm paiform på rist
P31	Brownies , 2 kg deig ☐ 3; dyp panne
P32	Muffins ☐ 3; muffinsbrett på rist
P33	Formkake ☐ 2; brødform på rist
P34	Bakte poteter , 1 kg ☐ 2; stekebrett Bruk hele poteter med skallet på.
P35	Kløfter , 1 kg ☐ 3; stekebrett kledd med bakepapir Skjær potetene i biter.
P36	Grillede grønnsaker , 1 - 1,5 kg ☐ 3; stekebrett kledd med bakepapir Del grønnsakene i stykker.
P37	Kroketter, frosne , 0,5 kg ☐ 3; stekebrett
P38	Pommes frites, frosne , 0,75 kg ☐ 3; stekebrett
P39	Kjøtt-/grønnsakslasagne med tørre pastaplater , 1 - 1,5 kg ☐ 2; gryte på rist
P40	Potetgrateng (rå poteter) 1 - 1,5 kg ☐ 1; gryte på rist Snu retten etter halve tilberedningstiden.
P41	Pizza, fersk, tynn ☐☐ 2; stekebrett kledd med bakepapir
P42	Pizza, fersk, tykk ☐☐ 2; stekebrett kledd med bakepapir
P43	Quiche ☐ 2; stekeform på rist

P44 **Baguette / ciabatta / lyst brød, 0,8 kg**
  **2; stekebrett** kledd med bake-papir
 Det trengs mer tid for loff.

P45 **Fullkornbrød / rugbrød / mørkt brød, 1 kg**
  **2; stekebrett** kledd med bake-papir / brødform på rist

1) Steking ved lav tem-peratur.

5.6 Endring: Innstillinger

1. Vri bryteren for varmefunksjoner til .
2. Vri på kontrollbryteren for å velge .
Trykk på OK.
3. Drei kontrollbryteren for å velge innstilling. Trykk på OK.
4. Drei kontrollbryteren for å justere verdien.
Trykk på OK.
5. Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å gå ut av Meny.

Undermeny: Innstillinger

Innstilling	Verdi
01 Tid på dagen	Endre
02 Skjermlysstyrke	1 - 5
03 Tastelyder	1 - Pip, 2 - Klikk, 3 - Lyd av
04 Summervolum	1 - 4
05 Tidteller	På / Av
06 Lys	På / Av
07 Hurtigoppvarming	På / Av
08 Rengjøringspåmin-nelse	På / Av
09 WiFi	På / Av
10 Automatisk fjern-kontroll	På / Av
11 Glem nettverk	Ja / Nei
12 Demomodus	Aktiveringskode: 2468
13 Programvarever-sjon	Kontroller

Innstilling

Verdi

14

Tilbakestill alle inn-stillinger

Ja / Nei

5.7 Sperre

Denne funksjonen forhindrer utilsiktede en-dringer av produktets funksjoner.

Når den aktiveres mens produktet er i bruk, låser den kontrollpanelet, og gjeldende matla-gingsinnstillinger fortsetter uten avbrudd.

Når den er aktivert mens produktet er av, hol-der den betjeningspanelet låst, slik at produk-tet ikke kan slås på utilsiktet.

 - trykk og hold inne for å slå funksjonen av og på.

Det høres et lydsignal.  blinker 3 ganger når låsen er aktivert. Døren til produktet er låst.

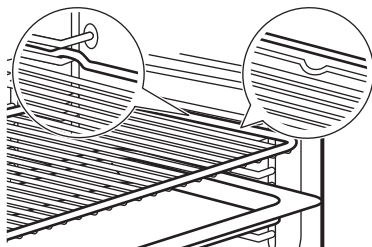
5.8 Tilbehør



Tilbehør tilgjengelig avhen-gig av modell. Skann QR-ko-den for å sjekke hvordan du bruker tilbehør som følger med produktet. Du kan be-stille valgfritt tilbehør sepa-rat. Kontakt din lokale leve-randør for mer informasjon.

En liten fordypning på toppen øker sikkerhe-ten og gir vippebeskyttelse. Kanten rundt ri-sten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Sett inn tilbehøret (rist/brett) mellom styre-skinnene på hyllestøtten. Sørg for at hyllen berører baksiden av ovnsinteriøret, og at bei-na peker nedover.



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

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

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

6. RÅD OG TIPS

6.1 Råd om tilberedning

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

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Symboler som brukes i tabellene:

	Matttype
	Varmefunksjon
°C	Temperatur
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)
	Tilleggsinformasjon:

6.2 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulige resultater.

	°C			
Søt små gjærbakst, 16 stk	180	2	20–30	1)
Rundstykker, 9 stk	180	2	30–40	1)
Frossen pizza, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rullekake	170	2	25–35	1)
Brownies	175	3	25–30	1)
Soufflé, 6 stk	200	3	25–30	3)
Sukkerbrødbunn	180	2	15–25	4)
Formkake med syltetøy	170	2	40–50	5)
Posjert fisk, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Hel fisk, 0,3 kg	180	3	25–35	1)
Fiskefilét, 0,3 kg	180	3	25–30	6)

	°C			
Posjert kjøtt, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	180	2	20–30	1)
Makroner, 24 stk	180	2	25–35	1)
Muffins, 12 stk	170	2	30–40	1)
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	180	2	25–30	1)
Sandkjeks, 20 stk	150	2	25–35	1)
Småterter, 8 stk	170	2	20–30	1)
Grønnsaker, posjerte, 0,3 kg	180	3	35–45	1)
Vegetarisk omelett	200	3	25–30	6)
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

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

6.3 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

		°C		
Småkaker, 20 stk. per stekebrett				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 og 4	150 - 160	20 - 35	1)
Eplepai, 2 former Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)

		°C		
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 og 4	160	40 - 60	2) 3)
Mørdeigkjeks				
	3	140 - 150	20 - 40	1)

		°C		
	2 og 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Ristet brød				
	4	maks.	1 - 5	2) 3)

1) Bruk Stekebrett.

2) Bruk Rist.

3) Forvarm ovnen i 10 minutter.

7. STELL OG RENGJØRING

7.1 Merknader om rengjøring

- Bruk et rengjøringsmiddel for metalloverflater.
- Bruk det flytende avkalkingsmiddelet som produsenten anbefaler for å fjerne kalksteinsrester.
- Fuktighet kan skape kondens inne i produktet eller på glasspanelene på døren. For å redusere kondens, la produktet stå på i 10 minutter før tilberedning. Ikke oppbevar mat i produktet i mer enn 20 minutter.
- Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

7.2 Fjerning av brettstigen

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

Hvis uttrekkbare skinner følger med, må holderne peke forover.

7.3 Pyrolytisk rengjøring

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

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

1. Sørg for at produktet er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.

3. Rengjør innsiden av ovnen og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.
4. Vri på bryteren for varmefunksjonene til for å gå inn Meny.
5. Vri på kontrollbryteren for å velge og trykk på OK.

Rengjøringsprogram	Steketid
C1 - Lett rengjøring	1 h
C2 - Normal rengjøring	1 h 30 min
C3 - Grundig rengjøring	2 h 30 min

6. Vri på kontrollbryteren for å velge rengjøringsprogram og trykk på OK.
7. Trykk på OK for å starte rengjøring. Når rengjøringen starter, er døren til produktet lukket og lampen er av. Ikke start funksjonen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt. Displayet viser til døren låses opp.
8. Etter rengjøring, dreier bryteren for varmefunksjoner til av-posisjonen.
9. Vent til produktet er kaldt og døren låses opp. Rengjør innsiden av ovnen med en myk klut og vann.

7.4 Rengjøringspåminnelse

Når blinker på displayet etter tilberedning, minner produktet deg på å rengjøre det med pyrolytisk rengjøring. Du kan slå av påminnel-

sen i undermenyen: Innstillinger. Referer til Daglig bruk, Endre: Innstillinger.

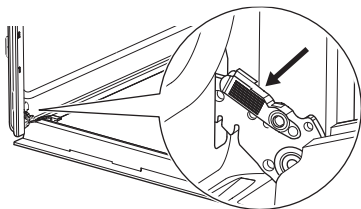
7.5 Fjerning og montering av døren

Du kan fjerne ovnsdøren og de innvendige glasspanelene for å rengjøre dem. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.

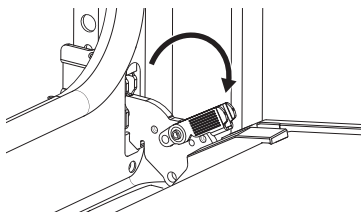
⚠ FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

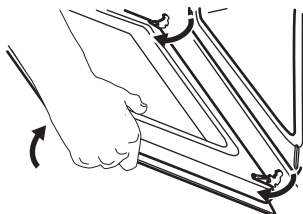
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



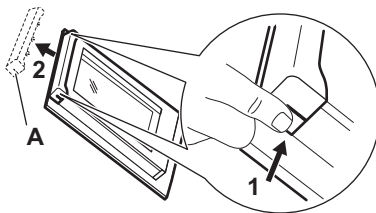
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



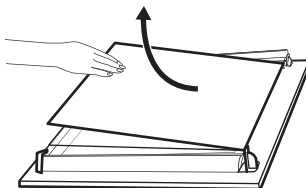
3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



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

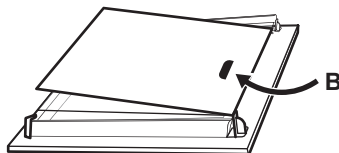


6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føringen. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
9. Etter rengjøring, installer glasspanelene og ovnsdøren. Sørg for at du setter glasspanelene på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/utskriften på siden av glasspanelet. Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

ⓘ Sonen med trykk **B** (hvis aktuelt) må vendes innover.



7.6 Skifte lyspære

Koble produktet fra strømnettet og vent til det er kaldt.

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

Bakre ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.

2. Rengjør glassdekselet.
3. Skifte ut lampen.

4. Monter glassdekselet.

8. FEILSØKING

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

Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

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

Produktet blir ikke varmt.

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

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

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

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

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

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

9. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverandørens navn	AEG
Modellidentifikasjon	BP3100B 949498288 GU5PB41FSB 949498355 NBU5P401SB 949498350 NBU5P431SB 949498351 OU5PB41WSB 949498354 TU5PB431SB 949498325
Energieffektivitetsindeks	61.2
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.52 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Ovnstyper	Innebygd ovn

Masse	BP3100B	30.0 kg
	GU5PB41FSB	30.4 kg
	NBU5P401SB	30.7 kg
	NBU5P431SB	31.5 kg
	OU5PB41WSB	30.6 kg
	TU5PB401SB	30.9 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 standbymodus	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 Energisparingstips

- Hold døren stengt under matlaging og unngå å åpne den ofte.

- Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.
- Bruk metall eller mørke, ikke-reflekterende kokekar.
- Hopp over forvarming med mindre det er nødvendig.
- Ha færrest mulig pauser mellom retter du ovssteker.
- Om mulig, bruk tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm (kun for utvalgte modeller).
- Bruk restvarme for å holde maten varm. Reduser produktets temperatur til minst 3 - 10 min før tilberedningen er over.
- Slå av lampen under matlaging med mindre den må være på.
- Baking med fukt(kun utvalgte modeller) - denne funksjonen ble brukt til å overholde krav til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1. Stekeovnsdøren skal være

lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet. Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen. For noen modeller tar det 30 s.

- Slå av Wi-Fi for å spare energi når det er mulig. Se Før førstegangs bruk.
- Automatisk av-funksjon - av sikkerhetsgrunner vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tid hvis varmefunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres. Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden.
 - 12,5 t: 30-115 °C
 - 8,5 t: 120-195 °C
 - 5,5 t: 200-245 °C
 - 3 t: 250 – maksimum °C

10. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

Ikke avhend produkter merket med symbolet  med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	46	6. RÅD OCH TIPS.....	55
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	47	7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	56
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	50	8. FELSÖKNING.....	58
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	50	9. ENERGIEFFEKTIVITET.....	58
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	51	10. MILJÖSKYDD.....	59

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

ler 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.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmets ytor.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsförmar.
- 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 slip effekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från produkten och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

2.1 Installation

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 täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.

- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan du monterar produkten, ser du till att den ligger rakt och att dörren öppnas utan hinder.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

2.2 Elanslutning

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 kontakter.
- Elinstallationer måste ha en isoleringsanordning som kopplar bort produkten från elnätet vid alla terminaler, med en kontaktöppningsbredd på minst 3 mm.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

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

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

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

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - Placera inte ugnskäril 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 förrån 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

WARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före 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.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten. Den är tung.
- Rengör och torka produkten, dess hålrum och tillbehör efter varje användning för att förhindra ångkondensation, korrosion och ytförsämring.
- Använd en mikrofiberduk, varmt vatten och neutrala rengöringsmedel för att rengöra produkten och tillbehören. Använd inte slipande produkter, tvättsvampar,

lösningsmedel, vassa föremål eller metallföremål.

- Följ säkerhetsanvisningarna på förpackningen när du använder en ugnsspray.

Pyrolytisk rengöring

- Läs alla instruktioner för pyrolytisk rengöring
- Innan den katalytiska rengöringen och föruppvärmningen startas ska följande tas bort från ugnen:
 - eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, ugnsstegar osv., som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, redskap osv. med non-stick-beläggning.
- Håll barn borta under pyrolytisk rengöring, eftersom produkten blir mycket varm och släpper ut varm luft från de främre ventilerna.
- Pyrolytisk rengöring släpper ut ångor från matrester och byggmaterial. Se till att det finns god ventilation under och efter den första förvärmningen och den pyrolytiska rengöringen.
- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolytisk rengöring för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor från pyrolytisk rengöring är inte skadliga för människor, inklusive barn och personer med olika sjukdomstillstånd.
- Håll husdjur borta från produkten under och efter pyrolytisk rengöring och den första föruppvärmningsfasen. Små sällskapsdjur (särskilt fåglar och reptiler) kan vara mycket känsliga för temperaturförändringar och avgivna ångor.
- Non-stick-tytor på grytor, pannor, plåtar och redskap kan skadas av pyrolytisk rengöring vid hög temperatur och kan släppa ut låga nivåer av skadliga ångor.

2.5 Avfallshantering

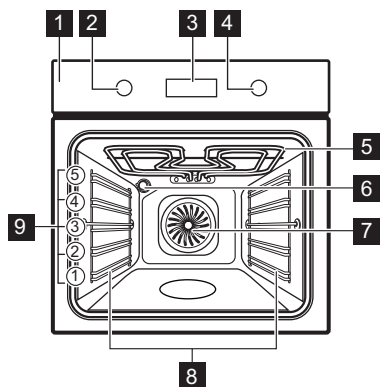
WARNING!

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** Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 3** Display
- 4** Inställningsvred
- 5** Värmeelement
- 6** Lampa
- 7** Fläkt
- 8** Ugnssteg, borttagbar
- 9** Hyllplaceringar

3.2 Kontrollpanel

	Tryck på för att ställa in timerfunktioner.
	Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Snabb uppvärmning
	Tryck för att slå på och stänga av ugnslampan.
	Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Knapplås

OK Tryck på för att bekräfta ditt val.

Indikeringar på displayen

	Produkten är låst.
	Undermeny: Tillagningshjälp.
	Undermeny: Rengöring.
	Undermeny: Inställningar
	Snabbuppvärmning är aktiverad.
	Tidur är aktiverad.
	Tillagningstid är aktiverad.
	Tidsfördröjd start är aktiverad.
	Uptimer är aktiverad.
	WiFi är aktiverad.
	Fjärrstyrning är aktiverad.

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

För att slå på ugnen:

1. Tryck på vreden. Vreden hoppar ut (endast utvalda modeller).
2. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
3. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

Stäng av produkten genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge 0.

4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

4.1 Ställa in tid

När du ansluter produkten till eluttaget första gången, vänta tills displayen visar: "00:00" eller "12:00" (beroende på modell).

1. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
2. Tryck på OK.

4.2 Initial förvärmning och rengöring

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

4.3 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
 - Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.
1. För att ladda ner appen, skanna QR-koden som finns på baksidan av användarhandboken. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.
 2. Följ instruktionerna i appen.
 3. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja .
 4. Vrid på kontrollvredet för att välja / WiFi. Slå på eller stäng av den. Se Daglig användning, Ändra: Inställningar.

WiFi är aktiverad som standard. Se Energieffektivitet, Energibesparande tips.

Av säkerhetsskäl stängs fjärrstyrningen av automatiskt efter 24 t. Upprepa onboard-ing om det behövs.

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

4.4 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 NIUS).

5. DAGLIG ANVÄNDNING

5.1 Tillagningsfunktioner

	Tillagning med varmluft: Jämn bakning, mörhet, torkning
	Över-/undervärme: Traditionell bakning
	Fryst mat: Pommes frites, potatisklyftor, vårrullar
	Pizza/Paj: Pizza
	Undervärme: Baka kakor
	Upptining: Tina
	Bakning med fukt: Bakning
	Grill: Rosta, grilla

Varmluftsgrillning: Steka och bryna kött

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

5.2 Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.

» Snabbuppvärmning – tryck och håll ned för att förkorta uppvärmningstiden. Det är tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner. Fläkten kan slås på automatiskt.

5.3 Timer

1. Vrid vreden för att välja uppvärmningsfunktion och vid behov ställa in temperaturen.
2. Tryck på  tills displayen visar önskad timerfunktion:

 **Tidur:** Ställ in en nedräkning. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.

 **Tillagningstid.** Ställ in en nedräkning. När timern går ut hörs signalen och tillagningen upphör.

 **Tidsfördröjd start.** För att fördröja tillagningens start- och/eller avslutningstid.

3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
4. Tryck på OK.
5. När tiden är slut trycker du på OK och vrid vid behov vreden till avstängt läge.

5.4 Gå in på: Meny

Öppna menyn för att komma åt rätter med tillagningshjälp och inställningar.

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .

Displayen visar , , .

2. Vrid på kontrollvredet och välj ikonen för att öppna undermenyn. Tryck på OK.

5.5 Inställning: Tillagningshjälp

Tillagningshjälp undermenyn utgörs av program som är avsedda för särskilda rätter. Program inleds med en passande inställning. Du kan justera tid och temperatur under tillagning.

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid kontrollvredet för att välja . Tryck OK.
3. Vrid på kontrollvredet för att välja en maträtt (P1 - P...). Tryck på OK.
4. Vrid på kontrollvredet för att justera vikten. Tillval är tillgängligt för utvalda maträtter. Tryck på OK.
5. Placera maten inuti produkten. Tryck på OK.

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

Undermeny: Tillagningshjälp

Teckenförklaring	
	Viktjustering är tillgänglig.
	Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.
	Ugnsnivå. Se Produktbeskrivning
Displayen visar P och ett antal maträtter som du kan kontrollera i tabellen.	
P1 Rostbiff, rare	 2, bakplåt 1 – 1,5 kg, 4 – 5 cm tjock Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P2 Rostbiff, medium	
P3 Rostbiff, well done	
Biff, medium , 180 – 220 g per skiva, 3 cm tjocka	
P4   3, stekfat på galler	Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
Nötstek/bräserad (entrecote, fransyska) 1,5 - 2 kg	
P5   2, stekfat på galler	Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
P6 Rostbiff, rare¹⁾	 2, bakplåt 1 – 1,5 kg, 4 – 5 cm tjock Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P7 Rostbiff, medium¹⁾	
P8 Rostbiff, well done¹⁾	
P9 Oxfilé, rare¹⁾	 2, bakplåt 0,5 – 1,5 kg, 5 – 6 cm tjock Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P10 Oxfilé, medium¹⁾	
P11 Oxfilé, well done¹⁾	
Kalvstek (t.ex. bog)	
P12   2, stekfat på galler , 0,8 – 1,5kg, 4 cm tjock	Tillsätt vätska. Täckt stek.

P13	Fläskstek – hals eller bog, 1,5 - 2 kg ☐☐ 2, stekfat på galler Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P14	Pulled pork ¹⁾, 1,5 - 2 kg ☐ 2, bakplåt Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
P15	Fläskkarré, 1 – 1,5kg, 5 – 6 cm tjock ☐ 2, stekfat på galler
P16	Revbensspjäll, 2 - 3kg, använd råa, 2 – 3 cm tunna ☐ 3, djup form Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P17	Lammfiol med ben, 1,5 – 2 kg, 7 – 9 cm tjock ☐ 2, stekfat på bakplåt Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P18	Hel kyckling , 1 – 1,5 kg, färsk ☐☐ 2, grytform på bakplåt Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
P19	Halv kyckling, 0,5 – 0,8 kg ☐ 3, bakplåt
P20	Kycklingbröst, 180 – 200 g per styck ☐☐ 2, grytform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.
P21	Kycklinglår, färska ☐ 3, bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.
P22	Anka, hel, 2 – 3 kg ☐☐ 2, stekfat på galler Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P23	Gås, hel, 4 – 5 kg ☐☐ 2, djup plåt Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gäsen efter halva tillagningstiden.
P24	Köttfärslimpa, 1 kg ☐ 2, galler

P25	Hel fisk, grillad, 0,5 – 1 kg per fisk ☐ 2, bakplåt Fyll fisken med smör, kryddor och örter.
P26	Fiskfilé ☐☐ 3, grytform på galler
P27	Cheesecake ☐ 2, Ø 28 cm springform på galler
P28	Äppelkaka ☐ 3, bakplåt
P29	Äppeltarte ☐ 2, pajform på galler
P30	Äppelpaj ☐ 1, Ø 22 cm pajform på galler
P31	Brownies, 2 kg deg ☐ 3, djup form
P32	Muffins ☐ 3, muffinsbricka på galler
P33	Sockerkaka ☐ 2, brödform på galler
P34	Bakad potatis, 1 kg ☐ 2, bakplåt Använd hela potatisar med skalet på.
P35	Klyftor, 1 kg ☐ 3, bakplåt täckt med bakplåtspapper Skär potatisen i bitar.
P36	Grillade grönsaker, 1 – 1,5 kg ☐ 3, bakplåt täckt med bakplåtspapper Skär grönsakerna i bitar.
P37	Kroketter, frysta, 0,5 kg ☐ 3, bakplåt
P38	Pommes frites, frysta, 0.75 kg ☐ 3, bakplåt
P39	Lasagne med kött / vegetarisk med torra lasagneplattor, 1 – 1,5 kg ☐ 2, grytform på galler
P40	Potatisgratäng (rå potatis) 1 – 1,5 kg ☐ 1, grytform på galler Vänd rätten efter halva tillagningstiden.

P41		Färsk pizza, tunn
		2 , bakplåt täckt med bakplåt-spapper
P42		Färsk pizza, tjock
		2 , bakplåt täckt med bakplåt-spapper
P43		Quiche
		2 , bakform på galler
P44		Baguette / ciabatta / ljust bröd, 0,8 kg
		2 , bakplåt täckt med bakplåt-spapper Mer tid behövs för ljust bröd.
P45		Fullkornsbröd / rågbröd / mörkt bröd, 1 kg
		2 , bakplåt täckt med bakplåt-spapper / brödform på galler

1) Lågtemperaturtillagning.

5.6 Ändra: Inställningar

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid på kontrollvredet för att välja .
Tryck på OK.
3. Vrid kontrollvredet för att välja inställning.
Tryck på OK.
4. Vrid på kontrollvredet för att justera värdet. Tryck på OK.
5. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

Undermeny: Inställningar

Inställning	Värde
01 Klockslag	Ändra
02 Ljusstyrka för display	1 - 5
03 Knappljöd	1 – pip, 2 – klick, 3 – ljud av
04 Ljudsignal volym	1 - 4
05 Upptimer	På/Av
06 Lätt	På/Av
07 Snabbuppvärmning	På/Av
08 Påminnelse om rengöring	På/Av

Inställning	Värde
09 WiFi	På/Av
10 Automatisk fjärrstyrning	På/Av
11 Glöm nätverk	Ja/Nej
12 Demoläge	Aktiveringskod: 2468
13 Programversion	Kontrollera
14 Återställ alla inställningar	Ja/Nej

5.7 Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

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

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

 – håll intryckt för att slå på och av funktionen.

En ljudsignal hörs.  – blinkar 3 gånger när låset aktiveras. Luckan är spärrad.

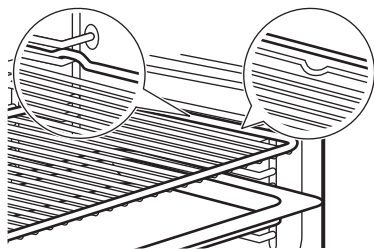
5.8 Tillbehör



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.

En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tippskydd. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida och att fötterna pekar nedåt.



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

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

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

6. RÅD OCH TIPS

6.1 Tillagningsrekommendationer

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

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Symbolerna som används i tabellerna:

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

6.2 Bakning med fukt

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

	°C			
Vetebullar, 16 st	180	2	20–30	1)
Frallor, 9 st	180	2	30–40	1)
Fryst pizza, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rulltårta	170	2	25–35	1)
Brownie	175	3	25–30	1)
Sufflé, 6 st	200	3	25–30	3)
Sockerkaksbotten	180	2	15–25	4)

	°C			
Viktoriaakaka	170	2	40–50	5)
Pocherad fisk, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Hel fisk, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Fiskfilé, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Pocherat kött, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Småkakor, 16 st	180	2	20–30	1)
Macaroons, 24 st	180	2	25–35	1)
Muffins, 12 st	170	2	30–40	1)
Matpaj, 20 st	180	2	25–30	1)
Mördegskakor, 20 st	150	2	25–35	1)
Tarteletter, 8 st	170	2	20–30	1)
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetarisk omelett	200	3	25–30	6)
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Använd långpanna eller djup form.

2) Använd gallret.

3) Använd keramiska portionsformar på galler.

4) Använd brylépuddingform på galler.

5) Använd gratängform på galler.

6) Använd pizzaform på galler.

6.3 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

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

		°C		
	2 och 4	160	40 - 60	2) 3)
Mördegskakor, kex				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 och 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Rostat bröd				
	4	max.	1 - 5	2) 3)

1) Använd Bakplåt.

2) Använd Galler.

3) Förvärm produkten i 10 minuter.

7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

7.1 Anvisning för rengöring

- Använd en rengöringslösning avsedd för rengöring av metallytor.
- Använd det flytande avkalkningsmedel som rekommenderas av tillverkaren för att ta bort kalkrester.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på dörrglaspanelerna. För att minska kondensen låter du produkten vara igång i 10 minuter innan du lagar mat. Förvara inte mat i produkten längre tid än 20 minuter.
- Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.

7.2 Ta bort ugnsstegarna

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

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

7.3 Pyrolytisk rengöring

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

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

- Se till att ugnen är kall.
- Ta bort alla tillbehör.
- Rengör ugnen invändigt och innerglaset på luckan med varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
- Vrid vredet för tillagningsfunktioner till för att öppna Meny.
- Vrid vredet för att välja och tryck på OK.

Rengöringsprogram	Koktid
C1 - Lätt rengöring	1 h
C2 - Normal rengöring	1 h 30 min
C3 - Grundlig rengöring	2 h 30 min

- Välj rengöringsprogram med funktionsvredet och tryck på OK.
- Tryck på OK för att starta rengöringen. När rengöringen startar, låses luckan och lampan släcks. Starta inte funktionen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt. Tills luckan låses upp visar displayen .

8. Efter rengöring, vrid på vredet för värmefunktioner till avstängt läge.
9. Vänta tills produkten är sval och luckan låses upp. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa och vatten.

7.4 Påminnelse om rengöring

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

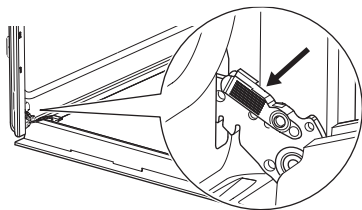
7.5 Demontering och montering av luckan

Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glaspanelerna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

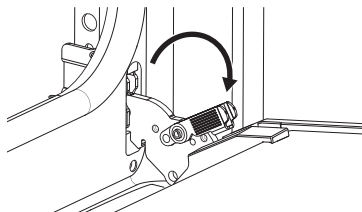
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

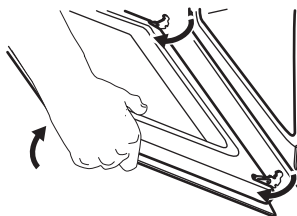
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



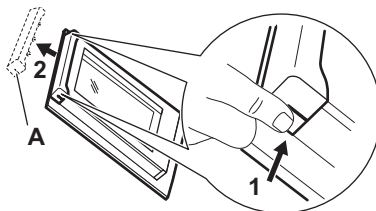
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



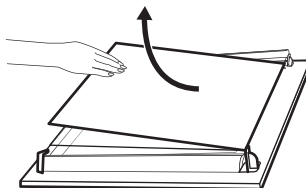
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra för att ta bort luckan från ugnen.



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

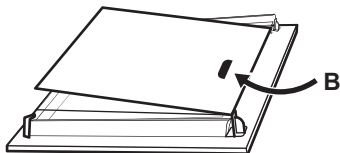


6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan. Se till att glaspanelerna glider i skårorna hela vägen ut.



8. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.
9. Efter rengöring, montera glaspanelerna och ugnsluckan. Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna i rätt ordning. Kontrollera symbolen på glaspanelens kant. Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

 Området med tryck **B** (om sådant finns) måste vara vänt mot ugnens insida.



7.6 Byte av LED-lampa

Koppla ur produkten från elnätet och vänta tills den svalnat.

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

Bakre lampa

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

8. FELSÖKNING

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

Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

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

Ugnen värms inte upp.

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

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

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

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

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

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

9. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverantörens namn	AEG
Modellidentifiering	BP3100B 949498288 GU5PB41FSB 949498355 NBU5P401SB 949498350 NBU5P431SB 949498351 OU5PB41WSB 949498354 TU5PB431SB 949498325
Energieffektivitetsindex	61.2
Energieffektivitetsklass	A++
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge	0.52 kWh/cykel

Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	BP3100B 30.0 kg GU5PB41FSB 30.4 kg NBU5P401SB 30.7 kg NBU5P431SB 31.5 kg OU5PB41WSB 30.6 kg TU5PB401SB 30.9 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 Energibesparande tips

- Håll luckan stängd under tillagningen och undvik att öppna den för ofta.
- Håll luckans tättningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.
- Använd metall eller mörka, icke-reflekerande köksredskap.
- Hoppa över förvärmning om det inte behövs.
- Minimera pauserna mellan tillagning av flera rätter.
- Använd om möjligt varmluftsfunktionen för att spara energi (endast utvalda modeller).
- Använd restvärme för att hålla maten varm. Sänk produktens temperatur till

minst 3 - 10 min innan matlagningen är klar.

- Släck belysningen under tillagning om den inte behövs.
- Bakning med fukt (endast utvalda modeller) – den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt IEC/EN 60350-1. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt. I vissa modeller tar det 30 sek.
- Stäng av Wi-Fi när det är möjligt för att spara energi. 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 om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den automatiska avstängningstiden.
 - 12,5 t: 30–115 °C
 - 8,5 t: 120–195 °C
 - 5,5 t: 200–245 °C
 - 3 t: 250 – max. °C

10. MILJÖSKYDD

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

som är märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

