



V5PBA521AB

DA Brugsanvisning | **Ovn**

3

FI Käyttöohje | **Uuni**

26



INSTALLATION / ASENNUS



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



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	9
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	15
8. URFUNKTIONER.....	16
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	17
10. RÅD OG TIPS.....	18
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	20
12. FEJLFINDING.....	22
13. ENERGIEFFEKTIV.....	23
14. MILJØHENSYN.....	25

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet 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. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

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

- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehør og kraftig snavs fra ovnrummet før pyrolyserengøring.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til

lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.

- Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
- Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.

- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

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

2.5 Pyrolyserengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolyse-tilstand.

- Inden pyrolytisk rensning og forvarmning skal følgende fjernes fra ovnrummet:
 - Alle madrester, spildt olie og fedt
 - alle udtagelige genstande (herunder hylde, ovnribber osv., der følger med apparatet), især alle non-stick gryder, pander, plader, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra apparatet, mens pyrolyserengøringen er i gang. Ovnen bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring er en proces ved høj temperatur, som kan frigive dampe fra madrester og konstruktionsmaterialet. Derfor rådes forbrugerne på det kraftigste til at:
 - Sørg for god udluftning under og efter pyrolyserengøringen.
 - giv god ventilation under og efter den første forvarmning.
- Undgå at spilde eller komme vand på ovnlågen under og efter den pyrolyserengøringen for at undgå at beskadige ovnglassene.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.
- Hold kæledyr væk fra apparatet under og efter pyrolyserengøringen og forvarmningen. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.

2.6 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse



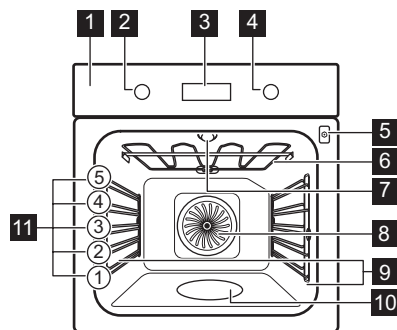
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. PRODUKT BESKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Ovnfunktionsknap
- 3 Display
- 4 Betjeningsknap
- 5 Stik til termometer
- 6 Varmelegeme

- 7 Ovnlys
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnrumsprægning
- 11 Ovnribber

3.2 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kageforme, ovnfaste fade, stegefade, kogegrej/fade.
- **Bageplade**
Til fugtige kager, bagværk, brød, store stege, frosne måltider og til at opsamle dryppende væsker, f.eks. fedt, når der steges mad på grillristen.
- **Grill-/bradepande**
Til bagning og stegning eller som en pande til opsamling af fedt.
- **Madlavningstermometer**
Til styring af tilberedningen baseret på temperaturen inde i maden.

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knapperne. Knapperne popper ud.
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

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

4.2 Oversigt over betjeningspanel

	Tryk for at indstille timerfunktioner.
	Tryk for at indstille: Hurtig opvarmning.
	Tryk på for at tænde og slukke for lyset.

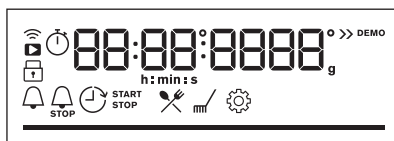


Tryk på for at indstille madens kerne-temperatur med: Termometer.



Tryk for at bekræfte dit valg.

4.3 Display kontrollamper



Display med vigtige funktioner.



Produktet er låst.



Undermenu: Hjælp til tilberedning.



Undermenu: Rengøring.

	Undermenu: Indstillinger
	Hurtig opvarmning er aktiveret.
	Tilberedning med damp er aktiveret.
	Madlavningsternometer 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.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indstilling af tiden

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

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

5.2 Indledende forvarmning og rengøring

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

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.

6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

5.3 Trådløs tilslutning

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
- En mobilenhed, der er forbundet til 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 ovnfunktionsknappen for at vælge .

4. Drej temperaturknappen for at vælge  / WiFi. Tænd eller sluk den. Se kapitlet "Daglig brug", Ændring: Indstillinger.

WiFi er slået til som standard. Se kapitlet "Energieffektivitet" for tips til energibesparelser.



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

5.4 Softwarelicenser

Softwaren i dette produkt indeholder komponenter, som er baseret på fri og open

source-software. AEG anerkender bidragene fra de åbne software- og robotgrupper til udviklingsprojektet.

For at få adgang til kildekoden for disse gratis og åbne kildesoftwarekomponenter, hvis licensbetingelser kræver offentliggørelse, og for at se deres fulde oplysninger om copyright og gældende licensbetingelser, bedes du gå ind på: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

6. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Ovnfunktioner



Varmluft

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



Over-/undervarme

Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.



SteamBake

Tilføj fugtighed under madlavningen. Til at opnå den rette farve og sprøde skorpe under bagning. Større saftighed under genopvarmning.



Frosne madvarer

Sprødstegning af færdigretter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller.



Pizza

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



Undervarme

Til bruning og sprød bund. Brug den nederste ovnribbe.



Fugtig varmluft

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



Grillstegning

Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.



Turbogrill

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



Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.

6.2 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

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

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

Når du bruger denne funktion, slukkes ovnlyset automatisk efter 30 sekunder.

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

6.3 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.

6.4 Indstilling: SteamBake Tilberedning med damp:

1. Kontrollér, at ovnen er kold.
2. Fyld fordybningen i ovnrummet med maks. 250 ml postevand.
Fyld ikke fordybningen i ovnrummet under tilberedning, eller når produktet er varmt.
3. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge ovnfunktionen .
4. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.
5. Forvarm den tomme ovn i 10 min for at skabe fugt.
6. Sæt maden i ovnen.
7. Når tilberedningen er slut, drejes ovnfunktionsknappen til sluk-position for at slukke for ovnen.
8. Når ovnen er kold, fjernes det resterende vand fra ovnrummets prægning med en blød klud.



ADVARSEL!

Åbn forsigtigt lågen. Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger.

6.5 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.

6.6 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. Anbring maden i produktet Tryk på OK.
5. Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

Undermenu: Hjælp til tilberedning

Forklaring



Madlavningsternometeret skal være tilsluttet for at kunne bruge funktionen. Se kapitlet "Brug af tilbehøret".



Fyld fordybningen i ovnrummet med vand til tilberedning med damp.



Forvarm produktet, før du begynder tilberedningen.



Ovnribbe. Se kapitlet "Produktbeskrivelse".

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

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P1	Roastbeef, rød		
P2	Roastbeef, medium	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	  2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P3	Roastbeef, gennemstegt		
P4	Steak, medium	180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tykke skiver	   3; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P5	Oksesteg / braiseret (højreb, tyksteg, tyk flanksteak)	1.5 - 2 kg	  2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.
P6	Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)		
P7	Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	  2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P8	Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
P9	Oksefilet, rød (lavtemperaturstegning)		
P10	Oksefilet, medium (lavtemperaturstegning)	0.5 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker	  2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P11	Oksefilet, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
P12	Kalvesteg (f.eks. bov)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	  2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen. Steges tildækket.
P13	Flæskesteg eller svinekam	1.5 - 2 kg	  2; stegefad på grillrist Hæld 200 ml væske i stegefadet.
P14	Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1.5 - 2 kg	  2; bageplade Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
P15	Hamburgerryg, fersk	1 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker	  2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P16	Spareribs af svinekød	2 - 3 kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 3; bradepande Tilsæt væske så det dækker bunden af fadet. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P17	Lammekølle med ben	1.5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker	  2; stegefad på bageplade Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P18	Hel kylling	1 - 1.5 kg; fersk	  2;  200 ml; ovnfast fad 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	Kylling, bryst	180 - 200 g pr. stykke	   2; ovnfast fad på grillrist 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; stegefad på grillrist 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 gæsen efter halvdelen af tilberedningstiden.
P24	Farsbrød	1 kg	  2; grillrist
P25	Hel fisk, grillstegt	0.5 - 1 kg pr. fisk	  2; bageplade Fyld fisken med smør, krydderier og urter.
P26	Fiskefilet	-	  3; ovnfast fad på grillrist
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform på grillrist
P28	Æblekage	-	  2;  100 - 150 ml ; bageplade
P29	Æbletærte	-	 2; tærteform på grillrist
P30	Æbletærte	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm tærteform på grillrist
P31	Brownies	2 kg af dej	 3; bradepande
P32	Muffins	-	  2;  100 - 150 ml; muffinplade på grillrist
P33	Kage i brødform	-	 2; brødform på grillrist
P34	Bagte kartofler	1 kg	 2; bageplade Læg de hele kartofler med skræl på bagepladen.

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P35	Kartoffelbåde	1 kg	 3; bageplade beklædt med bagepapir Skær kartoflerne i stykker.
P36	Grillede blandede grøntsager	1 - 1.5 kg	 3; bageplade beklædt med bagepapir Skær grøntsagerne i stykker.
P37	Kroketter, frosne	0.5 kg	 3; bageplade
P38	Pommes frites, frosne	0.75 kg	 3; bageplade
P39	Kød/grøntsagslasagne med tørre pasta-plader	1 - 1.5 kg	 2; ovnfast fad på grillrist
P40	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1 - 1.5 kg	 1; ovnfast fad på grillrist Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
P41	Pizza, fersk, tynd	-	 2;  100 ml; bageplade beklædt med bagepapir
P42	Pizza, fersk, tyk	-	 2; bageplade beklædt med bagepapir
P43	Quiche	-	 2; bageform på grillrist
P44	Flute/ciabatta/hvidt brød	0.8 kg	 2;  150 ml; bageplade beklædt med bagepapir Der skal mere tid til hvidt brød.
P45	Fuldkorns-/rugbrød	1 kg	 2;  150 ml; bageplade beklædt med bagepapir / brødform på grillrist

6.7 Ændring: Indstillinger

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
2. Drej kontrolknappen 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

Indstilling	Værdi
02	Lysstyrke display 1 - 5
03	Tastetoner 1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra
04	Signal volume 1 - 4
05	Madlavningstermometer Handling 1 - Alarm og stop, 2 - Alarm
06	Uptimer Tænd / sluk
07	Lys Tænd / sluk
08	Hurtig opvarmning Tænd / sluk
09	Påmindelse om rengøring Tænd / sluk

Indstilling	Værdi
10 WiFi	Tænd / sluk
11 Automatisk fjernbetjening	Tænd / sluk
12 Glem netværk	Ja/nej

Indstilling	Værdi
13 Demo mode	Aktiveringskode: 2468
14 Softwareversion	Kontroller
15 Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

7. EKSTRAFUNKTIONER

7.1 Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

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.

 OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til.

Der lyder et signal.  – blinker tre gange, når låsen er aktiveret.

 OK – tryk og hold inde for at deaktivere funktionen.

7.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis tidsperiode, hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3

Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden. Se kapitlet 'Urfunktioner'.

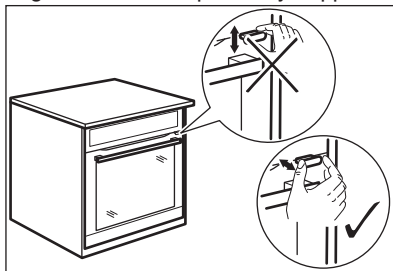
Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Madlavningstermometer, Tidsudskudt start.

7.3 Køleblæser

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

7.4 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er låst op i det nye apparat.



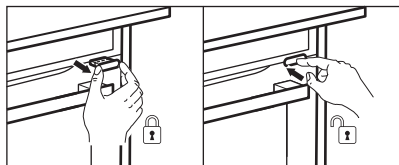
FORSIGTIG!

Bevæg ikke lågelåsen vertikalt. Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker apparatets låge.

7.5 Brug af mekanisk lågelås

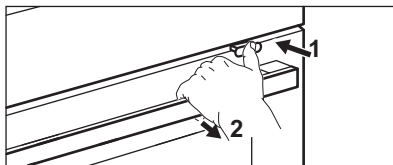
Låsning af lågen: Træk lågelåsen frem, indtil den låses.

Oplåsning af lågen: Tryk lågelåsen tilbage i panelet.



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

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



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

8. URFUNKTIONER

8.1 Beskrivelse af timerfunktioner

 Minutur	Indstilling af en nedtællingstimer. Når timeren har talt ned, lyder signalet. Denne funktion påvirker ikke ovns funktion og kan indstilles når som helst.
 Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningens varighed. Når timeren er færdig med at tælle ned, lyder signalet, og ovnfunktionen bliver automatisk slået fra.
 Tidsudskudt start	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
 Uptimer	Til visning af, hvor længe ovnen er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion påvirker ikke ovns funktion og kan indstilles når som helst.

8.2 Indstilling: Minutur

1. Tryk på .
- Displayet viser: 0:00 og .
2. Drej kontrolknappen for at indstille Minutur.
 3. Tryk på OK. Timeren begynder straks at tælle ned.

8.3 Indstilling: Tilberedningstid

1. Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.

2. Tryk på , indtil displayet viser: 0:00 og .
3. Drej betjeningsknappen for at indstille Tilberedningstid.
4. Tryk på OK. Timeren begynder straks at tælle ned.
5. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

8.4 Indstilling: Tidsudskudt start

1. Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.
2. Tryk på , indtil displayet viser:  og START.
3. Drej betjeningsknappen for at indstille starttiden.
4. Tryk på OK.

Displayet viser: --:--  STOP.

5. Drej betjeningsknappen for at indstille sluttiden.
6. Tryk på OK. Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.
7. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

8.5 Indstilling: Uptimer

1. Drej ovnfunktionsknappen til  for at åbne Menu.

2. Drej betjeningsknappen for at vælge ⚙️ / Uptimer. Se kapitlet "Daglig brug", Menu: Indstillinger.
3. Tryk på OK.
4. Drej betjeningsknappen for at tænde og slukke for Uptimer.
5. Tryk på OK.

8.6 Indstilling: Aktuel tid

1. Drej ovnfunktionsknappen til ⏸️ for at åbne Menu.

2. Drej kontrolknappen for at vælge ⚙️ / Aktuel tid. Se kapitlet "Daglig brug", menu: Indstillinger.
3. Drej kontrolknappen for at indstille tiden.
4. Tryk på OK.

9. BRUG AF TILBEHØRET

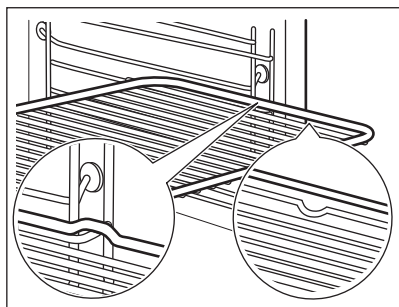
⚠️ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Isætning af tilbehør

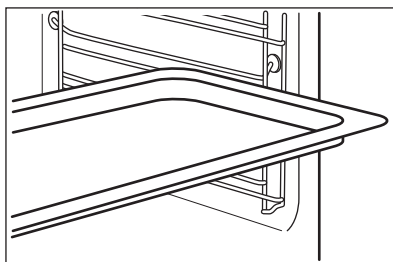
En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Grillrist



Indsæt risten mellem ovnribbens skinner,. Sørg for, at risten rører ved bagsiden af ovnrummet.

Bageplade / Bradepande



Skub pladen mellem ovnribbens skinner. Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens indvendige bagside.

9.2 Madlavningstermometer

Det måler temperaturen i maden.

Der er to temperaturer, der kan indstilles:

- °C - temperaturen i produktet. Den skal være mindst 25°C højere end madens kerntemperatur.
- 🔦 – madens kerntemperatur.

Anbefalinger:

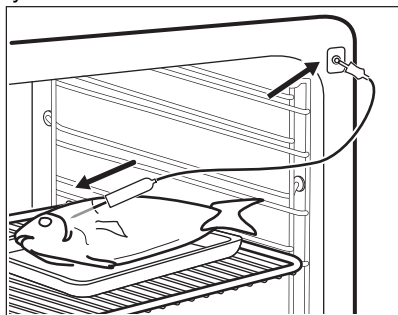
- Ingredienser bør være ved stuetemperatur.
- Bør ikke bruges til flydende retter.
- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

Tilberedning med: Madlavningstermometer

⚠ ADVARSEL!

Der er risiko for forbrændinger, da madlavningstermometeret og ovnribberne bliver varme. Rør ikke ved madlavningstermometeret med de bare hænder. Brug altid ovnhandsker.

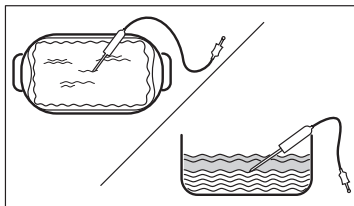
1. Tænd for ovnen.
2. Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
3. Sæt madlavningstermometeret i retten: **Kød, fjerkræ og fisk**
Sæt madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.



Gryderetter

Indsæt madlavningstermometerets spids nøjagtigt i midten af gryderetten. Madlavningstermometeret bør

stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af det ovnfaste fad til at understøtte madlavningstermometerets silikonehåndtag. Madlavningstermometerets spids bør ikke berøre bunden af det ovnfaste fad.



4. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i ovnen. Se kapitlet "Produktbeskrivelse".
Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.
5. - tryk for at indstille madlavningstermometerets kerntemperatur.
6. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.
7. Tryk på OK.
8. Når maden når den indstillede temperatur, lyder signalet. Kontrollér, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.
9. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning

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

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

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

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

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

Symboler anvendt i tabellerne:



Fødevarer type



Ovnfunktion



Temperatur

	Tilbehør
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

10.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

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

10.3 Fugtig varmluft

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

	°C		
Pastagratin	200 - 220	45 - 55	3
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Brødbudding	190 - 200	55 - 70	3
Risbudding	170 - 190	45 - 60	3
Æblekage, lavet af rørt kagedej (rund form)	160 - 170	70 - 80	3
Franskbrød	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Information til testinstitutter

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

Bagning på én ovnribbe

			°C		
Fedtfattig sandkage	Varmluft	Grillrist	160	45 - 60	2
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	Grillrist	160	45 - 60	2
Æbletærte ¹⁾	Varmluft	Grillrist	160	55 - 65	2
Æbletærte ¹⁾	Over-/undervarme	Grillrist	180	55 - 65	1
Småkage	Varmluft	Bageplade	140	25 - 35	2
Småkage	Over-/undervarme	Bageplade	140	25 - 35	2

			°C		
Små kager i form, 20 stk./plade 2)	Varmluft	Bageplade	150	20 - 30	3
Små kager i form, 20 stk./plade 2)	Over-/undervarme	Bageplade	170	20 - 30	3
Toast 3)	Grillstegning	Grillrist	maks.	1 - 2	5

1) 2 bageforme placeret diagonalt (Ø 20 cm). Den højre skal placeres længere fremme end den venstre.

2) Forvarm den tomme ovn.

3) Forvarm den tomme ovn i 5 min.

Bagning på flere ovnribber

			°C		
Småkage	Varmluft	Bageplade	140	25 - 45	2 og 4
Små kager i form, 20 stk./plade 1)	Varmluft	Bageplade	150	25 - 35	2 og 4
Fedtfattig sandkage	Varmluft	Grillrist	160	45 - 55	2 og 4
Æbletærte	Varmluft	Grillrist	160	55 - 65	2 og 4

1) Forvarm den tomme ovn.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

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

Daglig brug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Rengøring af ovnrumsfordybningen

Rengør ovnrumsfordybningen for at fjerne kalkrester efter tilberedning med damp.



For funktionen: SteamBake rengør ovnen hver 5. - 10. tilberedningscyklus.

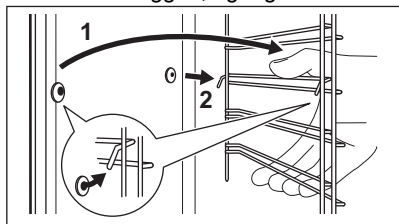
1. Hæld 250 ml hvid eddike eller citronsyre i ovnrumsfordybningen. Brug eddike med maks. 6 % syreindhold uden tilsætningsstoffer.

2. Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.
3. Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.

11.3 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

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



4. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

11.4 Pyrolyserengøring



ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.



FORSIGTIG!

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

Start ikke funktionen, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt.

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Fjern alt tilbehør og aftagelige ovnribber.
3. Rengør ovn og ovnlåge indvendigt med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. Drej ovnfunktionsknappen til for at åbne Menu.
5. Drej kontrolknappen for at vælge , og tryk på OK.

Rengøringsprogram	Varighed
C1 - Let rengøring	1 h
C2 - Normal rengøring	1 h 30 min
C3 - Grundig rengøring	3 h

6. Drej kontrolknappen for at vælge rengøringsprogrammet, og tryk på OK.
7. Tryk på OK for at starte rengøringen. Når rengøringen starter, låses ovnlågen, og lyset slukkes. 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.

11.5 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 kapitlet "Daglig brug", Ændring: Indstillinger.

11.6 Afmontering og montering af dør

Du kan tage lågen og det indvendige ovnglas ud for at rengøre det. Antallet af ovnglas er forskelligt for forskellige modeller.



ADVARSEL!

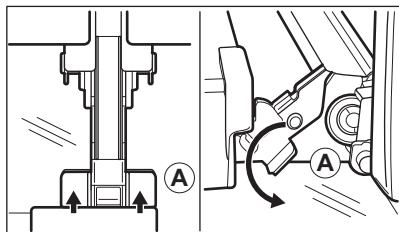
Lågen er tung.



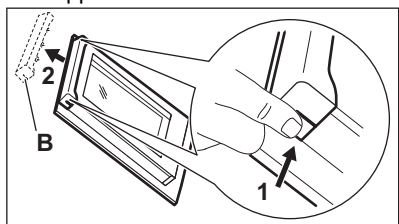
FORSIGTIG!

Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

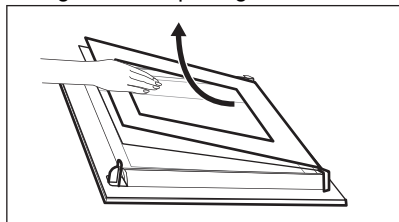
1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Åbn lågen helt.
3. Tryk på låsegrebene **A** på lågens to hængsler.



4. Sæt ovnlågen i den første åbningsposition (ca. vinkel: 70°).
5. Hold lågen med en hånd på hver side og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad.
6. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.
7. Hold i begge sider af lågelisten **B** i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



8. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
9. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.



10. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring. Sæt det mindste ovnglas i først og derefter det største og lågen.

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

11.7 Udskiftning af pæren

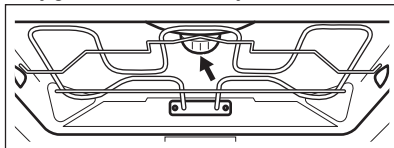
⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

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

Toplampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.



2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.
4. Montér glasdækslet.

12. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

Problemer	Kontroller, at ...
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er sluttet korrekt til en strømforsyning.
Produktet bliver ikke varmt.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Produktet bliver ikke varmt.	Produktets låge er lukket.
Produktet bliver ikke varmt.	Sikringen er ikke sprunget.
Produktet bliver ikke varmt.	Lås er deaktiveret.
Lyset er slukket.	Fugtig varmluft – er aktiveret.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.
Madlavningstermometer virker ikke.	Stikket på Madlavningstermometer er sat helt ind i stikkontakten.
Err C2	Du tog stikket til Madlavningstermometer ud af stikkontakten.
Err C3	Ovnlågen er lukket, eller lågelåsen ikke er ødelagt.
Err F102	Produktets låge er lukket.
Err F102	Lågelåsen er ikke ødelagt.
Displayet viser 00:00.	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuell tid.
Vandet kommer ud af fordybningen i ovnrummet.	Der er for meget vand i fordybningen i ovnrummet.



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.

12.2 Servicedata

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

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIV

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

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	V5PBA521AB 944035166

Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	1.09 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.69 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	71 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	34.0 kg

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

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

Strømforbrug i standby	0.8 W
Strømforbrug i netværksstandby	2.0 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

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

13.3 Tips til energibesparelse

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

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

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

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

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

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

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

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

Når du slukker for produktet, viser displayet restvarmen eller temperaturen.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm. Kontrollampe for restvarme eller temperatur vises på displayet.

Tilberedning med slukket ovnlys

Sluk for ovnlyset under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes ovnlyset automatisk efter 30 sekunder. Du

kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

WiFi

Sluk for WiFi for at spare energi, når det er muligt.

14. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet .
Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

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



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.aeg.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	26
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	28
3. TUOTEKUVAUS.....	31
4. KÄYTTÖPANEELI.....	31
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	32
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	33
7. LISÄTOIMINNOT.....	38
8. KELLOTOIMINNOT.....	39
9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ.....	40
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	41
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	43
12. VIANMÄÄRITYS.....	45
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	46
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	48

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella tai mobiililaitteilla, joissa on sovellus.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.

- **VAROITUS:** Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet 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 Asennus

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.

- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja pitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksytyjä lasiastioita ja -purkkeja.

- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä jaa Wi-Fi-salasanaasi muille.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettua ruoanlaittoa.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Huolto ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.

- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt. On olemassa riski, että lasipaneelit voivat särkyä.
- Vaihda rikkoutuneen tilalle heti uusi ehjä lasipaneeli. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- ole varovainen, kun irrotat luukun laitteesta. Ovi on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieniä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Pyrolyyttinen puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen / tulipalon / kemiallisten päästöjen (höyryt) vaara pyrolyysitoiminnossa.

- Ennen pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätilasta:
 - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvariskeet/-jäämät.
 - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut ritilät, kiskot jne.) erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Lue huolella pyrolyyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyyttinen puhdistus on käynnissä. Laite kuumenee hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuolella olevista jäähdytysaukoista.
- Pyrolyttinen puhdistus on korkeassa lämpötilassa tapahtuva toimenpide, jonka aikana voi vapautua höyryjä ruoanlaittojäämistä ja rakennemateriaaleista, ja siksi käyttäjää suositellaan voimakkaasti toimimaan seuraavasti:
 - järjestämään hyvä tuuletus pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen.

- järjestämään hyvä ilmanvaihto esilämmityksen aikana ja sen jälkeen.
- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Yllä kuvatut pyrolyyttisistä uuneista / ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.
- Kaikkien pyrolyyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden, pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.

2.6 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

2.7 Huolto

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

2.8 Hävittäminen



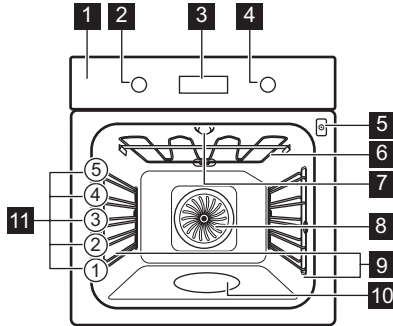
VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen säätönuppi
- 3 Näyttö
- 4 Säätönuppi
- 5 Paistolämpömittarin pistorasia
- 6 Lämpövastus
- 7 Lamppu

- 8 Puhallin
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Lokero
- 11 Kannatintaso

3.2 Varusteet

- **Paistoritilä**
Kakkuvuolle, uuninkestäville astioille, paisto-/keittoastioille.
- **Leivinpelti**
Kosteille kakkuille, leivonnaisille, leivälle, suurille paisteille, pakasteaterioille ja tippuvien nesteiden, esim. rasvan, keräämiseen, kun ruokaa paahdetaan paistoritilällä.
- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **Paistolämpömittari**
Ruoan sisälämpötilan mukaan tapahtuvan kypsennyksen säätäminen.

4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.

Kytke laite päälle.

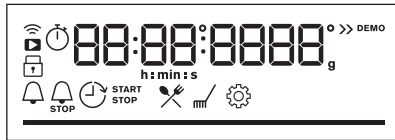
1. Paina nuppeja. Nupit tulevat ulos.
2. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
3. Säädä asetuksia kääntämällä ohjausnuppia.

Laitteen virran katkaiseminen: käännä uunitoimintojen nuppi Off (pois päältä) - asentoon **0**.

4.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

	Paina asettaaksesi ajastimen toiminnot.
	Paina asettaaksesi: Pikakuumennus.
	Paina laitteen valon kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.
	Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla: Paistolämpömittari.
	Vahvista valinta painamalla.

4.3 Näytön merkkivalot



Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

	Laite on lukittu.
	Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus..
	Alavalikko: Puhdistus.
	Alavalikko: Asetukset
	Pikakuumennus on kytkeytynyt päälle.
	Höyrykypsennys on käynnistynyt.

	Paistolämpömittari on kytkeytynyt päälle.
	Ajastettu hälytys on kytkeytynyt päälle.
	Kypsennysaika on kytkeytynyt päälle.
	Ajastettu käynnistys on kytkeytynyt päälle.
	Ajastin on kytkeytynyt päälle.
	Wi-Fi-yhteys on kytkeytynyt päälle.
	Etäohjaus on kytkeytynyt päälle.
	Edistymispalkki – osoittaa visuaalisesti, milloin laite saavuttaa asetetun lämpötilan tai kun kypsennysaika päättyy.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Kellonajan asetus

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

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

5.2 Esikuumennus ja puhdistus

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

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.

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

5.3 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 kiertonuppia kääntämällä voit valita toiminnon .
4. Käännä säätönuppia valitaksesi  / Wi-Fi-yhteys. Kytke se päälle tai pois päältä. Katso kohta "Päivittäinen käyttö", Muuttaminen: Asetukset.

Wi-Fi-yhteys on oletusarvoisesti päällä. Katso luku "Energiatehokkuus", Energiansäästövinkeä.



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

5.4 Ohjelmistolisenssit

Tämän tuotteen ohjelmisto sisältää komponentteja, jotka perustuvat ilmaisiohjelmistoihin ja avoimen lähdekoodin ohjelmistoihin. AEG kiitollisena ilmoittaa, että kehittämisprojektissa on käytetty avoimen lähdekoodin ohjelmistoja ja robotiikkayhteisöjen osallistumista.

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen komponentteja, joiden käyttöoikeusehdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä kaikki ao. tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeusehdot, vieraile sivustoilla: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (kansio NIUS).

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Uunitoiminnot



Kierroilma

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



Ylä + alalämpö

Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.



SteamBake

Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana.



Pakasteet

Puolivalmistetuokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.



Pizza-toiminto

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



Alalämpö

Ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen. Käytä alinta kannatintasoa.



Kosteaa kiertoilmaa

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



Grilli

Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahduttaminen.



Tehogrillaus

Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.



Joissakin uunitoiminnoissa valo voi sammua automaattisesti alle 80 °C:n lämpötilassa.

6.2 Huomautus: Kosteä kiertoilma

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

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

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Kosteä kiertoilma. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus", kohdassa "Energiansäästövinkejä".

6.3 Asetus: Uunitoiminnot

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnot valitsemiseksi.
 2. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
- » Pikakuumennus – lyhennä lämmitysaikaa painamalla pitkään. Käytettävissä joidenkin uunitoimintojen yhteydessä. Puhallin voi käynnistyä automaattisesti.

6.4 Asetus: SteamBake - Höyrykypsennys

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Täytä lokero enintään 250 ml hanavettä. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai laitteen ollessa kuuma.
3. Valitse uunitoiminto  kääntämällä uunitoimintojen säädinnuppia.
4. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
5. Esikuumenna tyhjää uunia 10 min kosteuden muodostamiseksi.
6. Aseta ainekset laitteeseen
7. Kun kypsennys on päättynyt, katkaise laitteen virta kääntämällä uunitoimintojen nappi off-asentoon.
8. Kun laite on kylmä, poista jäljellä oleva vesi lokerosta pehmeällä liinalla.

VAROITUS!

Avaa luukku varovasti. Laitteesta purkautuva kosteus voi aiheuttaa palovammoja.

6.5 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.

6.6 Asetus: Avustava ruoanvalmistus.

Avustava ruoanvalmistus. alavalikko sisältää ohjelmia, jotka on suunniteltu erikoisruokalajeja varten. Ohjelmat alkavat sopivalla asetuksella. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen aikana.

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

Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus.

Selitys



Paistolämpömittari on yhdistettävä toiminnon käyttämiseksi. Katso luku "Lisävarusteiden käyttäminen".



Täytä lokero vedellä höyrykypsennystä varten.



Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.



Kannatintaso. Katso luku "Tuotteen kuvaus".

Näytössä näkyy **P** ja ruokalajin **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
P1	Paahtopaisti, raaka		
P2	Paahtopaisti, puolikypsä	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistopelti Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P3	Paahtopaisti, kypsä		
P4	Pihvi, puolikypsä	180 - 220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	  3; paistettava ruoka on paistoritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P5	Naudanlihapaisti / haudutettu (ensiluokainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1.5 - 2 kg	  2; paistettava ruoka on paistoritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.
P6	Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys)		
P7	Paahtopaisti, puolikypsä (hidas kypsennys)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; leivinpelti Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P8	Paahtopaisti, kypsä (hidas kypsennys)		
P9	Naudanfilee, puoliraaka (matalalämpö)		
P10	Naudanfilee, puolikypsä (matalalämpö)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistopelti Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P11	Naudanfilee, kypsä (matalalämpö)		
P12	Vasikanlihapaahtopaisti (esim. lapa)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistettava ruoka on paistoritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen. Paisti peitetty.
P13	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1.5 - 2 kg	  2; paistettava ruoka on paistoritilällä Lisää paistovuokaan 200 ml nestettä.
P14	Nyhtöporsaanliha (matalalämpö)	1.5 - 2 kg	  2; paistopelti Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
P15	Porsaanfilee, tuore	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistovuoka paistoritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P16	Porsaankyljet	2 - 3 kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylkiä	 3; syvä pannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
P17	Lampaankoipi luisneen	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistovuoka leivinpelliillä Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P18	Kana, kokonainen	1 - 1.5 kg; tuoreena	  2;  200 ml; pataruoka-astia leivinpelliillä Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
P19	Kana, puolikas	0.5 - 0.8 kg	  3; paistopelti
P20	Kanan rintafilee	180 - 200 g kappaletta kohti	   2; pataruoka-astia paistoritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla.
P21	Kanan koivet, tuoreet	-	  3; paistopelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.
P22	Kokonainen ankka	2 - 3 kg	  2; paistettava ruoka on paistoritilällä Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.
P23	Kokonainen hanhi	4 - 5 kg	  2; syvä pannu Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.
P24	Lihamureke	1 kg	  2; paistoritilä
P25	Kokonainen kala, grillattu	0.5 - 1 kg kalaa kohti	  2; paistopelti Täytä kala voilla, mausteilla ja yrteillä.
P26	Kalafilee	-	  3; pataruoka-astia paistoritilällä
P27	Juustokakku	-	 2;  28 cm irtopohjavuoka paistoritilällä
P28	Omenakakku	-	  2;  100–150 ml; leivinpelti
P29	Omenatorttu	-	 2; piirakkavuoka paistoritilällä
P30	Omenapiirakka	-	  2;  100–150 ml;  22 cm piirakkavuoka paistoritilällä
P31	Brownie	2 kg taikinaa	 3; syvä pannu
P32	Muffinssit	-	  2;  100–150 ml; muffinipelti paistoritilällä
P33	Murekekakku	-	 2; leipävuoka paistoritilällä
P34	Paistetut perunat	1 kg	 2; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
P35	Lohkoperunat	1 kg	3; paistopelti katettu leivinpaperilla Leikkaa perunat lohkoiksi.
P36	Grillatut sekavihannekset	1 - 1.5 kg	3; paistopelti katettu leivinpaperilla Leikkaa vihannekset paloiksi.
P37	Kroketit, pakaste	0.5 kg	3; paistopelti
P38	Omenat, pakaste	0.75 kg	3; leivinpelti
P39	Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyillä	1 - 1.5 kg	2; paistosastia paistoritilällä
P40	Perunapaistos (raa'asta perunasta)	1 - 1.5 kg	1; paistosastia paistoritilällä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.
P41	Pizza tuore, ohut	-	2; 100 ml; leivinpelti , jossa päällä leivinpaperi
P42	Pizza tuore, paksu	-	2; leivinpelti , jossa päällä leivinpaperi
P43	Piirakka	-	2; paistovuoka paistoritilällä
P44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0.8 kg	2; 150 ml; paistopelti leivinpaperilla katettu Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.
P45	Täysjyvä-/ruisleipä	1 kg	2; 150 ml; leivinpelti leivinpaperilla päällystetty / leipävuoka paistoritilällä

6.7 Muuttaminen: Asetukset

1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia .
2. Valitse kääntämällä säätönuppia.
Paina OK.
3. Valitse asetus kääntämällä säätönuppia.
Paina OK.
4. Sääda arvoa kääntämällä säätönuppia.
Paina OK.
5. Suoritetuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon, jotta voit poistua Valikko-valikosta.

Alavalikko: Asetukset

Asetus	Arvo
01 Kellonaika	Muuta

Asetus	Arvo
02 Näytön kirkkaus	1 - 5
03 Painikeäänet	1 - Äänimerkki, 2 - Napsautus, 3 - Ääni pois päältä
04 Äänenvoimakkuus	1 - 4
05 Paistolämpömittari Toimenpide	1 - Hälytys ja pysäytys, 2 - Hälytys
06 Ajastin	Päälle/Pois päältä
07 Uunivalo	Päälle/Pois päältä
08 Pikakuuennus	Päälle/Pois päältä
09 Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois päältä
10 Wi-Fi-yhteys	Päälle/Pois päältä

	Asetus	Arvo
11	Automaattinen kauko-ohjaus	Päälle/Pois päältä
12	Unohda verkko	Kyllä / Ei
13	Demo-tila	Aktivointikoodi: 2468

	Asetus	Arvo
14	Ohjelmistoversio	Tarkista
15	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Lukko

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

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

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

Käynnistä toimito painamalla painiketta .

Äänimerkki kuuluu.  – vilkkuu kolmesti, kun lukko kytketään päälle.

Kytke toiminto pois painamalla painiketta .

7.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite sammuu tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – max	3

Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuaajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika. Katso luku "Kellotoiminnot".

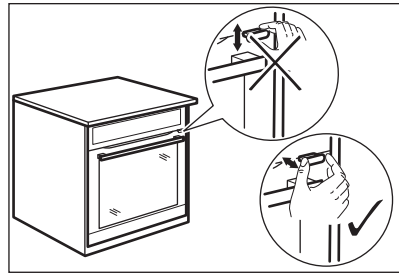
Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Ajustettu käynnistys.

7.3 Jäähdytyspuhallin

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

7.4 Mekaanin luukun lukko

Uuden laitteen luukku ei ole lukossa.



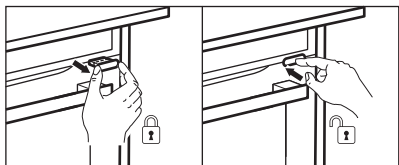
HUOMIO!

Älä siirrä luukun lukkoa pystysuunnassa. Älä työnnä luukun lukkoa sulkiessasi laitteen luukkuja.

7.5 Mekaanisen luukun lukituksen käyttö

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

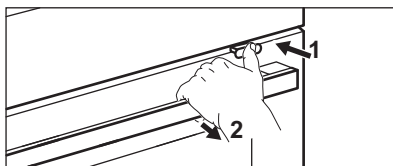
Luukun avaus: paina luukun lukitus takaisin paneeliin.



Luukku voidaan avata, kun luukun lukitus on päällä.

1. Paina luukun lukitusta kevyesti.

2. Avaa luukku vetämällä sen kahvasta.



Varmista luukku sulkieksasi, että luukun lukitus pysyy kiinni.

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Ajastintoimintojen kuvaus

 Ajastettu hälytys	Ajastimen asettamiseksi. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tämä toiminto ei vaikuta laitteen toimintaan, ja se voidaan asettaa milloin tahansa.
 Kypsennysaika	Kypsennysajan asettamiseksi. Kun ajastimen aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy automaattisesti.
 Ajastettu käynnistys	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
 Ajastin	Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Tämä toiminto ei vaikuta laitteen toimintaan, ja se voidaan asettaa milloin tahansa.

8.2 Asetus: Ajastettu hälytys

1. Paina .

Näytössä näkyy: 0:00 ja .

2. Aseta Ajastettu hälytys kääntämällä säädintä.
3. Paina . Ajastin käynnistyy välittömästi.

8.3 Asetus: Kypsennysaika

1. Käännä nuppeja valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina , kunnes näytöllä näkyy: 0:00 ja .
3. Aseta Kypsennysaika kääntämällä säädintä.

4. Paina . Ajastin käynnistyy välittömästi.
5. Kun aika päättyy, paina  ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

8.4 Asetus: Ajastettu käynnistys

1. Käännä nuppeja valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina , kunnes näytöllä näkyy:  ja START.
3. Aseta käynnistysaika kääntämällä nuppia.
4. Paina .

Näytössä näkyy: --:--  STOP.

5. Aseta lopetus aika kääntämällä säädintä.
 6. Paina .
- Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

7. Kun aika päättyy, paina  ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

8.5 Asetus: Ajastin

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
2. Valitse  / Ajastin kääntämällä säätönuppia. Katso luku "Päivittäinen käyttö", Valikko: Asetukset.
3. Paina .
4. Kytke ajastin käyttöön ja pois käytöstä kääntämällä säätönuppia.
5. Paina .

8.6 Asetus: Kellonaika

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
2. Valitse  / Kellonaika kääntämällä säätönappia. Katso luku ”Päivittäinen käyttö”, Valikko: Asetukset.

3. Aseta kellonaika kääntämällä säädintä.
4. Paina OK.

9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ

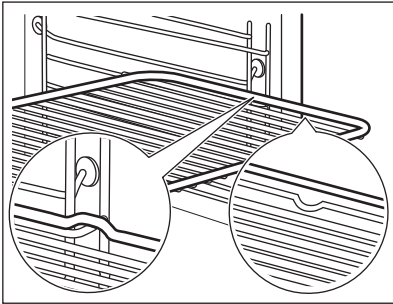
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Lisävarusteiden asennus

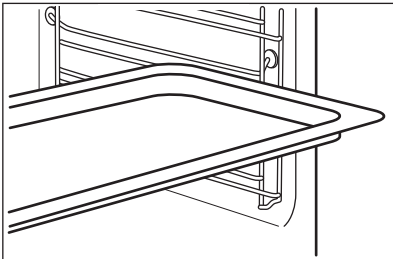
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Paistoritilä



Asenna ritilä liukukiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäpuolen takaosaa.

Leivinpelti / Syvä pannu



Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin. Aseta leivinpelti siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.

9.2 Paistolämpömittari

Se mittaa ruoan sisälämpötilan.

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

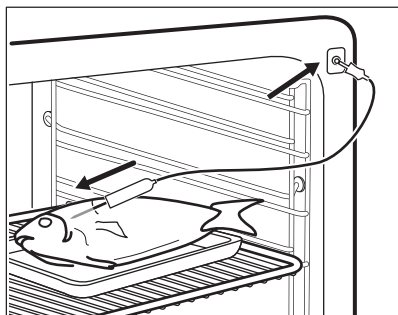
- °C - laitteen sisälämpötila. Sen tulee olla vähintään 25 °C ruoan sisälämpötilaa korkeampi.
 -  – ruoan sisälämpötila.
- Suositukses:
- Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.
 - Älä käytä sitä nestemäisiin ruokiin.
 - Kypsennyksen aikana ruoka-anturin neula on oltava täysin työnnettynä ruokaan.

Kypsennys
toiminnolla: Paistolämpömittari

VAROITUS!

Palovammojen vaara on olemassa, sillä paistolämpömittari ja uunipellin kannattimet kuumenevat huomattavasti. Älä koske paistolämpömittarin kahvaan paljain käsin. Käytä aina patalappuja.

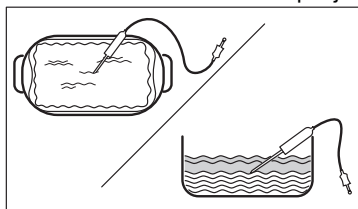
1. Kytke laite päälle.
2. Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. Paistolämpömittarin asettaminen ruoan sisään:
Liha-, lintu- ja kalaruoka
Aseta paistolämpömittarin neula kokonaan lihan tai kalan paksuimpaan kohtaan.



Padat/paistokset

Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen padan/paistoksen keskelle.

Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva tukevasti keittoastian reunaan vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



4. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Katso luku "Tuotteen kuvaus".

Senhetkinen paistolämpömittarin lämpötila näkyy näytössä.

5.  - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
7. Paina OK.
8. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.
9. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

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

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

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

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

Katso energiansäästövinkejä luvusta "Energiätehokkuus".

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila
	Varusteet
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

10.2 Kosteaa kiertoilmaa – suositellut varusteet

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

- **Pizzapannu** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm
- **Uunivuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 26cm

- **Annosvuokat** – keraaminen, läpimitta 8cm, korkeus 5 cm
- **Piirasvuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm

10.3 Kosteaa kiertoilmaa

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

	°C		
Pastagratiini	200 - 220	45 - 55	3
Perunapaistos	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Leipävanukas	190 - 200	55 - 70	3
Riisivanukas	170 - 190	45 - 60	3
Omenakakku vatkatusta taikinasta (pyöreä kakkuvuoka)	160 - 170	70 - 80	3
Vaalea leipä	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit seuraavien standardien mukaisesti: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Paistaminen yhdellä kannatintasolla

			°C		
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	Paistoritilä	160	45 - 60	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	160	45 - 60	2
Omenapiirakka 1)	Kiertoilma	Paistoritilä	160	55 - 65	2
Omenapiirakka 1)	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	180	55 - 65	1
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	140	25 - 35	2
Murokeksit	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	140	25 - 35	2
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) 2)	Kiertoilma	Leivinpelti	150	20 - 30	3
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) 2)	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	170	20 - 30	3

			°C		
Paahtoleipä 3)	Grilli	Paistoritilä	max.	1 - 2	5

1) 2 vuokaa vinottain (Ø 20 cm). Oikeanpuoleinen asetetaan vasemmanpuoleista edemmäksi.

2) Esikuumenna tyhjä laite.

3) Esikuumenna laitetta 5 min.

Paistaminen useilla kannatintasoilla

			°C		
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	140	25 - 45	2 ja 4
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) 1)	Kiertoilma	Leivinpelti	150	25 - 35	2 ja 4
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	Paistoritilä	160	45 - 55	2 ja 4
Omenapiirakka	Kiertoilma	Paistoritilä	160	55 - 65	2 ja 4

1) Esikuumenna tyhjä laite.

11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokituliinaa käyttäen.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

Tarvikkeet

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

Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

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

11.2 Lokeron puhdistaminen

Poista kalkkijäämät puhdistamalla sisätilan reliefi höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.



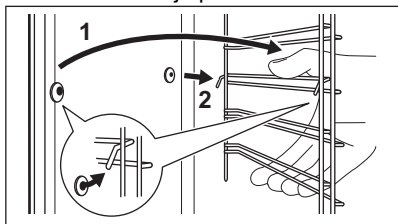
Toimintoa varten: SteamBake puhdista uuni aina 5–10 käyttökerran jälkeen.

1. Kaada lokeroon 250 ml väkiviinaetikkaa tai sitruunahappoa.
Käytä väkiviinaetikkaa, jonka happamuus on enintään 6 % ja joka ei sisällä lisäaineita.
2. Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämiä ympäröivässä lämpötilassa 30 minuutin ajan.
3. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

11.3 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

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



4. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

11.4 Pyrolyyttinen puhdistus



VAROITUS!

On olemassa palovammojen vaara.



HUOMIO!

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

Älä käynnistä toimintoa, jos uunin luukku ei ole kunnolla kiinni.

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat pellinkannattimet.
3. Puhdista uunin sisäosa ja luukun sisälasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
4. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
5. Valitse  kääntämällä ohjausnuppia ja paina OK.

Puhdistusohjelma	Kesto
C1 - Kevyt puhdistus	1 h
C2 - Normaali puhdistus	1 h 30 min
C3 - Perusteellinen puhdistus	3 h

6. Käännä ohjausnuppia haluamasi puhdistusohjelman kohdalle ja paina OK.
 7. Paina OK puhdistuksen käynnistämiseksi.
- Kun puhdistus käynnistyy, laitteen luukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Kunnes luukku lukittuu, näytöllä näkyy .
8. Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nappivalitsin Off -asentoon.
 9. Odota, että laite on jäähtynyt ja luukun lukitus aukeaa. Puhdista uunin sisäosa vedellä ja pehmeällä liinalla.

11.5 Muistutus puhdistamisesta

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

11.6 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Voit poistaa luukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasipaneelien lukumäärä vaihtelee eri malleissa.



VAROITUS!

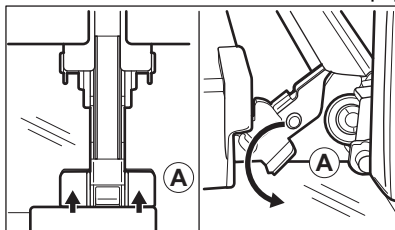
Luukku on painava.



HUOMIO!

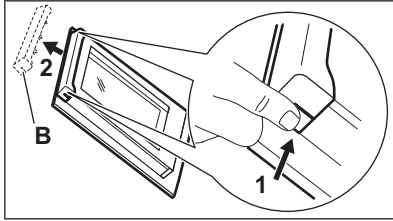
Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoontua.

1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
2. Avaa luukku kokonaan.
3. Paina saranoissa olevia lukitusvipuja A.

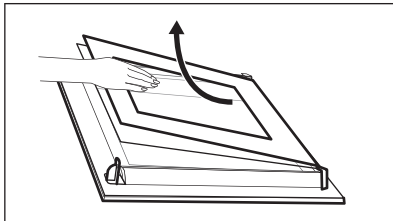


4. Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (likimäärin 70 ° kulma).

5. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.
6. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.
7. Pidä kiinni luukun reunalistasta **B** molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin pidiketiivisteen vapauttamiseksi.



8. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
9. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos.



10. Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku.

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

11.7 Lampun vaihtaminen

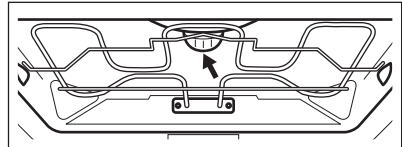
⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Irrota laite verkkovirrasta.
3. Aseta liina uunin pohjalle.

Ylälamppu

1. Irrota lampun lasikupu kiertämällä sitä.



2. Puhdista lampun kansi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestäväään lamppuun.
4. Asenna lasinen kansi.

12. VIANMÄÄRITYS

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Tarkista, että...
Laite ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Laite on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.
Laite ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Laite ei kuumene.	Laitteen luukku on kiinni.
Laite ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.

Ongelma	Tarkista, että...
Laite ei kuumene.	Lukko on kytketty pois päältä.
Lamppu on kytketty pois päältä.	Kostea kiertoilma -toiminto aktivoituu.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittari pistoke on liitetty asianmukaisesti pistokkeeseen.
Err C2	Paistolämpömittari pistoke on irrotettu pistorasiasta.
Err C3	Laitteen luukku on suljettu tai luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Err F102	Laitteen luukku on kiinni.
Err F102	Luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Näytössä näkyy 00:00.	On tapahtunut sähkökatkos Aseta kellonaika.
Vettä vuotaa uunin lokerosta.	Lokerossa on liikaa vettä.



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

12.2 Huoltotiedot

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

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

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

13. ENERGIAHEHOKKUUS

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

Toimittajan nimi	AEG
Mallin tunniste	V5PBA521AB 944035166
Energiatehokkuusluokka	81,2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	1,09 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,69 kWh/kierros

Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	71 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	34.0 kg

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

13.2 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa	0.8 W
Virrankulutus verkon valmiustilassa	2.0 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuk- sen	20 min

Katso ohjeet langattoman verkkoyhteyden kytkemisestä käyttöön ja pois käytöstä luvusta ”Ennen ensimmäistä käyttökertaa”.

13.3 Energiansäästövinkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä.

Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineiden kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää ruoan lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Voit syyttää lampun uudelleen, mutta tällöin energiasäästö on pienempi.

Wi-Fi-yhteys

Jos mahdollista, kytke Wi-Fi pois päältä energian säästämiseksi.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.







