

BEB230010M

DA	Brugsanvisning Ovn	2
FI	Käyttöohje Uuni	29
NO	Bruksanvisning Ovn	56
SV	Bruksanvisning Inbyggnaudsugn	83



TIL PERFEKTE RESULTATER

Tak, fordi du valgte dette AEG-produkt. Vi har skabt det for at give dig upåklagelig ydeevne i mange år med innovative teknologier, som gør livet lettere – funktioner, som du måske ikke finder på almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores hjemmeside for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support



Registrér dit produkt for at få bedre service:
www.registeraeg.com



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.aeg.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter:
Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

Advarsel/forsiktig-sikkerhedsanvisninger

Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	7
5. DAGLIG BRUG.....	8
6. BRUG AF TILBEHØRET.....	9
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	10
8. RÅD OG TIPS.....	11
9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	23
10. FEJLFINDING.....	26
11. ENERGIEFFEKTIV.....	27
12. MILJØHENSYN.....	28

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 apparatet.
- 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 apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat 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 apparatet, 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.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- 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.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

Kabinetts minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	578 (600) mm
---	--------------

Kabinet, bredde	560 mm
-----------------	--------

Kabinet, dybde	550 (550) mm
----------------	--------------

Højde foran på apparatet	594 mm
Højde bagest på apparatet	576 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygnings-dybde	546 mm
Dybde med åben dør	1027 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 El-forbindelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- 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 isoleringenheder: 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.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller ekslosion.

- 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.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.

⚠ 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 fugtigefade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsiktig, 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 apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet 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 apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsiktig, når du tager lågen af apparatet. 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 ovenspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 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 energieffektivitetsklasses G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Bortskaffelse

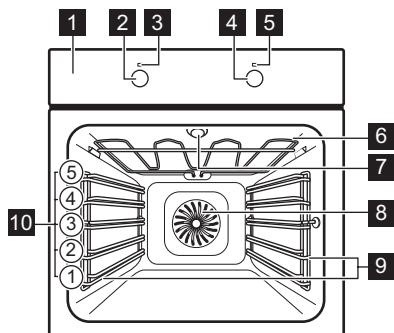
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvældning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

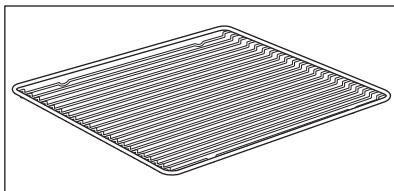
3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Strømindikator/-symbol
- 4 Betjeningsknap (til temperatur)
- 5 Temperaturindikator/-symbol
- 6 Varmelegeme
- 7 Ovnøjere
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnriller

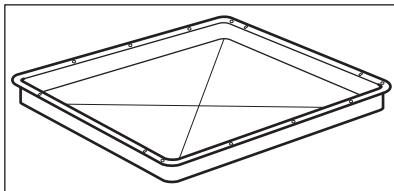
3.2 Tilbehør

Grillrist



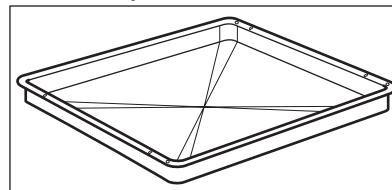
Til kogegrej, kageforme, stege.

Bageplade



Til kager og småkager.

Grill-/bradepande



Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.

4. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

4.1 Før brug første gang

Ovnen kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.



Trin 1



Trin 2

Rengør ovnen

- Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnribber ud af ovnen.
- Ovnen og tilbehøret rengøres kun med en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

Forvarm den tomme ovn

- Indstil den maksimale temperatur for funktionen:

Tid: 1 t.
- Indstil den maksimale temperatur for funktionen:

Tid 15 min.

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold. Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i ovnen.

5. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indstilling: Ovnfunktion

- | | |
|---------------|---|
| Trin 1 | Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion . |
| Trin 2 | Drej kontrolknappen for at vælge temperatur. |
| Trin 3 | Når tilberedningen ender, skal du dreje knapperne til slukket position for at slukke for ovnen. |

5.2 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
	Ovnen er slukket. Sluk-position
	Til at tænde lampen. Lys
	Bagning på op til tre ovnribber samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20-40°C lavere end ved Over-/undervarme.

Ovnfunktion	Applikation
	Til at bage pizza. Til en kraftig bruning og en sprød bund. Pizza-funktionen
	Til bagning og stegning af mad på én ovnrible. Over-/undervarme
	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning. Undervarme
	Til optørling (grøntsager og frugt). Optørlingstiden afhænger af mængde og omfang af de frosne madvarer. Optørling
	Denne funktion er beregnet til at spare på energien under tilberedningen. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i ovnen afvige fra den indstillede temperatur. Varmeffekten kan være reduceret. For mere information, se kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger om: Fugtig varmluft. Fugtig varmluft
	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød. Grillstegning

Ovnfunktion	Applikation
 Turbogrill	Til stegning på én hyldeposition af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Til gratin og bruning.



Lampen vil muligvis slukke automatisk ved en temperatur på under 60°C ved visse ovnfunktioner.

5.3 Bemærkninger om:Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energiforbrugsklassen og

økodesign (i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højeste energieffektivitet, der er mulig.

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

6. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

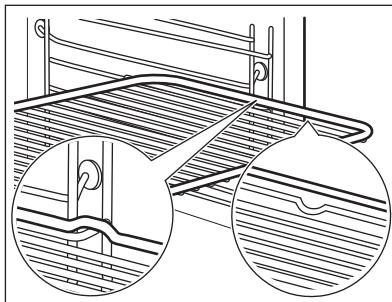
anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

6.1 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-

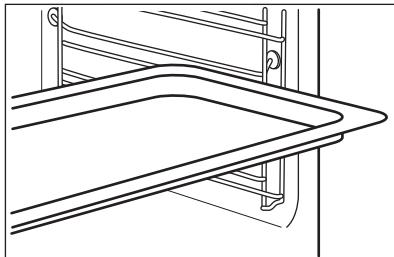
Grillrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, .



Bageplade / Dyb brædepande:

Skub den dybe brædepande ind mellem ovnribbens skinner.



7. EKSTRAFUNKTIONER

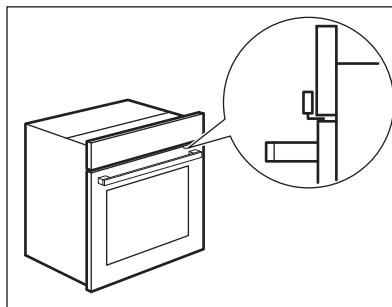
7.1 Køleblæser

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.

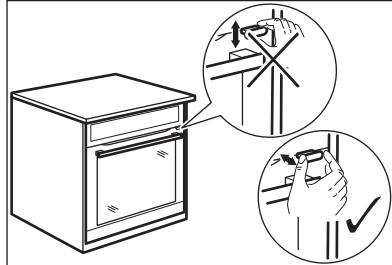
7.2 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er ulåst, når du køber ovnen.



FORSIGTIG!

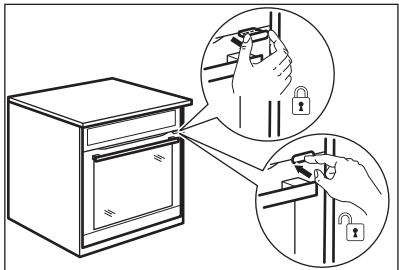
Bevæg ikke lågelåsen vertikalt.
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnlågen.



7.3 Sådan bruges den mekaniske lågelås

1. Træk dørlåsen frem, indtil den låses på plads, for at slå dørlåsen til.

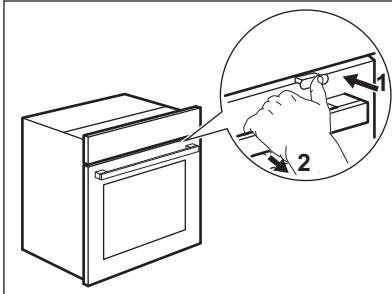
2. Skub dørlåsen tilbage i panelet for at frakoble lårlåsen.



7.4 Åbning af lågen med tilkoblet mekanisk dørlås

Du kan åbne lågen, når den mekaniske dørlås er tilkoblet.

1. Skub dørlåsen let.
2. Åbn lågen ved at trække i håndtaget.



Hvis du trykker på dørlåsen, indtil der høres et klik, deaktivérer du dørlåsen.

8. RÅD OG TIPS



Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Anbefalinger til tilberedning



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

Din ovn bager eller steger muligvis anderledes end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad.

Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

8.2 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

Bagtiden kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.

Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt. Der er ikke nødvendigt at

ændre temperaturindstillingen, hvis der sker en ujævn bruning. Forskellene udlignes under bagning.

Plader i ovnen kan blive forvredet under bagning. Pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

8.3 Bagetip

Bageresultater	Mulige årsager	Løsning
Kagens bund er ikke bagt nok.	Forkert ovnrente.	Sæt kagen i en lavere ovnrente.

Bageresultater	Mulige årsager	Løsning
Kagen falder sammen og bliver klæg eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur. Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en lidt lavere ovntemperatur den næste gang. Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur. Bagetiden er for lang.	Vælg en højere ovntemperatur den næste gang. Vælg en kortere bagetid den næste gang.
Kagen bliver ujævt bagt.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort. Kagedejen er ikke jævnt fordeelt.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang. Fordel kagedejen jævnt på bagepladen den næste gang.
Kagen er ikke klar på bagetiden angivet i en opskrift.	Der er for lav ovntemperatur.	Vælg en lidt højere ovntemperatur den næste gang.

8.4 Bagning på én ribbe

 BAG-VÆRK I FORM		 (°C)	 (min.)	
Tærtebund - mørdej, forvarm den tomme ovn	Varmluft	170 - 180	10 - 25	2
Tærtebund - rørt kagedej	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Gærkrans / Brioche	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkage / Frugtkager	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Over-/undervarme	170 - 190	60 - 90	1

Brug ovnens tredje ristposition.

Brug funktionen: Varmluft.

Brug en bradepande.

 KAGER/BAGVÆRK/BRØD	 (°C)	 (min.)
Kage med chokoladeflager, tør	150 - 160	20 - 40
Frugttærter (på gærdej/rørt kagedej), brug en bradepande	150	35 - 55
Frugttærter på mørdej	160 - 170	40 - 80

Forvarm den tomme ovn.

Brug funktionen: Over-/undervarme.

Brug en brædepande.

 KAGER/ BAGVÆRK/BRØD	 (°C)	 (min.)	
Roulade	180 - 200	10 - 20	3
Grovbrød:	først: 230 så: 160 - 180	20	1
		30 - 60	
Smørmandelkage / Suk- kerkage	190 - 210	20 - 30	3
Flødeboller / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Fletbrød / Kringle	170 - 190	30 - 40	3
Frugttaerter (på gærdej/ rørt kagedej), brug en bra- depande	170	35 - 55	3
Gærkager med sart fyld (f.eks. kvark, fløde, creme)	160 - 180	40 - 80	3
Stollen	160 - 180	50 - 70	2

Brug ovnens tredje ristposition.

 SMÅT BAG- VÆRK		 (°C)	 (min.)
Småkager Af mørdej	Varmluft	150 - 160	10 - 20
Boller, forvarm den tomme ovn	Varmluft	160	10 - 25
Lagkagebunde af rørt dej	Varmluft	150 - 160	15 - 20
Butterdej, forvarm den tomme ovn	Varmluft	170 - 180	20 - 30
Lagkagebunde af gærdej	Varmluft	150 - 160	20 - 40
Makroner	Varmluft	100 - 120	30 - 50
Marengs / Marengs	Varmluft	80 - 100	120 - 150
Boller, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	190 - 210	10 - 25

8.5 Souffleer og gratiner

Brug ovnens første ristposition.

			(°C)		(min.)
Flute med smeltet ost ovenpå	Varmluft	160 - 170		15 - 30	
Grøntsagsgratin, forvarm den tomme ovn	Turbogrill	160 - 170		15 - 30	
Lasagne	Over-/undervarme	180 - 200		25 - 40	
Fiskegratiner	Over-/undervarme	180 - 200		30 - 60	
Fyldte grøntsager	Varmluft	160 - 170		30 - 60	
Søde bagværk	Over-/undervarme	180 - 200		40 - 60	
Pastagratin	Over-/undervarme	180 - 200		45 - 60	

8.6 Bagning på flere ribber

Brug funktionen: Varmluft.

Brug bagepladerne.

	KAGER/ BAGVÆRK		(°C)		(min.)		2 riller
Flødeboller / Eclairs, forvarm den tomme ovn	160 - 180		25 - 45				1 / 4
Tør, toscatærtle	150 - 160		30 - 45				1 / 4

	SMÅ BAGVÆRK/SMÅ KAGER/BOLLER		(°C)		(min.)		2 riller	3 riller
Boller	180		20 - 30				1 / 4	-
Småkager Af mørdej	150 - 160		20 - 40				1 / 4	1 / 3 / 5
Lagkagebunde af rørt dej	160 - 170		25 - 40				1 / 4	-
Butterdej, forvarm den tomme ovn	170 - 180		30 - 50				1 / 4	-
Lagkagebunde af gærdej	160 - 170		30 - 60				1 / 4	-
Makroner	100 - 120		40 - 80				1 / 4	-
Marengs / Marengs	80 - 100		130 - 170				1 / 4	-

8.7 Tips til stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg magert kød tildækket (du kan bruge aluminiumsfolie).

Steg store stege direkte i fadet.

Hæld noget vand i bakken for at forhindre, at dryppende fedt brænder.

Vend stegen efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden.

Steg kød og fisk i store stykker (1 kg eller mere).

Hvis det foreslås, at maden sættes i rille 1 sættes den direkte på bagepladen

Dryp stege med deres egen saft adskillige gange under stegning.

8.8 Stegning

Brug ovnens første ristposition.



OKSEKØD



Grydesteg	1 - 1,5 kg	Over-/undervarme	230	120 - 150
Roastbeef eller filet, rød, forvarm den tomme ovn	pr. cm i højden	Turbogrill	190 - 200	5 - 6
Roastbeef eller filet, medium, forvarm den tomme ovn	pr. cm i højden	Turbogrill	180 - 190	6 - 8
Roastbeef eller filet, gen- nemstegt, forvarm den tomme ovn	pr. cm i højden	Turbogrill	170 - 180	8 - 10



SVIN



Brug funktionen: Turbogrill.



Bov / Nakke / Skinke m. Ben	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Koteletter / Spareribs	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Farsbrød	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Svineskank, forkogt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120



KALVEKØD



Brug funktionen: Turbogrill.

	(kg)	(°C)	(min.)
Kalvesteg	1	160 - 180	90 - 120
Kalveskank	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150



LAMMEKØD



Brug funktionen: Turbogrill.

	(kg)	(°C)	(min.)
Lammekølle / Lammesteg	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lammeryg	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60



VILDT



Brug funktionen: Over-/undervarme.

	(kg)	(°C)	(min.)
Ryg / Harekølle, forvarm den tomme ovn	op til 1	230	30 - 40
Vildtryg	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Kølle	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90



FJERKRÆ



Brug funktionen: Turbogrill.

	(kg)	(°C)	(min.)
Udskåret fjerkæ	0,2 - 0,25 hver	200 - 220	30 - 50
Fjerkæ, halveret	0,4 - 0,5 hver	190 - 210	35 - 50
Kylling, poulard	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
And	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gås	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240



FISK (DAMPNING)



Brug funktionen: Over-/undervarme.

	(kg)	(°C)	(min.)
Hel fisk	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60

8.9 Sprød tilberedning med: Pizza-funktionen



PIZZA



Brug ovnens første ristposition.

	(°C)	(min.)	
Tærter	180 - 200	40 - 55	
Spinattærte	160 - 180	45 - 60	
Quiche lorraine / Madtærte	170 - 190	45 - 55	



PIZZA



Brug ovnens første ristposition.

	(°C)	(min.)	
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	
Grøntsagstærte	160 - 180	50 - 60	



PIZZA



Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.



Brug ovnens anden ristposition.



(°C)



(min.)

Pizza, tynd bund, brug en bradepande 200 - 230 15 - 20

Pizza, tyk bund 180 - 200 20 - 30

Flade madbrød 230 - 250 10 - 20

Tærte med butterdej 160 - 180 45 - 55



PIZZA



Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.



Brug ovnens anden ristposition.



(°C)



(min.)

Flammkuchen 230 - 250 12 - 20

Pirogger 180 - 200 15 - 25

8.10 Grillstegning

Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.

Grillsteg kun tynde stykker af kød eller fisk.

Anbring en plade på den første ristposition for at opsamle fedt.



GRILL



Brug funktionen: Grillstegning



(°C)



(min.)
1. side



(min.)
2. side



Engelsk roastbeef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oksefilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinekam	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalvekam	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammeryg	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

8.11 Frosne madvarer

	OPTØNING		
	Brug funktionen: Varmluft.		
	 (°C)	 (min.)	
Pizza, frossen	200 - 220	15 - 25	2
Deep pan pizza, frossen	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, kold	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, frosne	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, tynde	200 - 220	20 - 30	3
Pommes frites, tykke	200 - 220	25 - 35	3
Kartoffelbåde / Krokker	220 - 230	20 - 35	3
Brasede kartofler	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, frisk	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, frossen	160 - 180	40 - 60	2
Bagt ost	170 - 190	20 - 30	3
Kyllingevinger	190 - 210	20 - 30	2

8.12 Optøning

Tag maden ud af emballagen og læg den på en tallerken.

Tilbered ikke maden, da dette kan forlænge optøningstiden.

Brug ovnens første ristposition.

For store portioner mad anbringes en omvendt tom tallerken på bunden af ovnrummet. Læg maden i et dybt fad, og stil det oven på tallerkenen i ovnen. Tag om nødvendigt ovnribberne ud.

	 (kg)	 (min.) Optøningstid	 (min.) Yderligere optøningstid	
Kylling	1	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
Kød	1	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
Ørred	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-

			(min.) Optøningstid	
			(min.) Yderligere optø- ningstid	
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Fløde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Pisk fløden, mens den stædig er lidt frossen nogle steder.
Kage	1.4	60	60	-

8.13 Henkogning

Brug funktionen Undervarme.

Brug kun standardhenkogningsglas i samme
størrelse.

Brug ikke glas med skrue- og bajonetlåg eller
metaldåser.

Brug ovnens første ristposition.

Stil højst seks 1 liters henkogningsglas på
bagepladen.

Fyld glassene ens og luk med en bøjle.

Glassene må ikke røre hinanden.

Hæld ca. 1/2 liter vand på bagepladen, så
luften i ovnen er tilstrækkelig fugtig.

Sluk for ovnen, eller sæt temperaturen ned til
100 °C, når væsken i glassene begynder at
simre (i 1 liter-glas efter ca. 35 - 60 minutter)
(se tabellen).

Indstil temperaturen til 160 - 170 °C.

	BLØD FRUGT		(min.) Henkogning til sim- ring	
Jordbær / Blåbær / Hind- bær / Modne stikkelsbær	35 - 45			

	STEN- FRUGT		(min.) Henkogning til simring		(min.) Kog færdig ved 100 °C
Fersknér / Kvæ- der / Blommer	35 - 45			10 - 15	
	GRØNTSA- GER		(min.) Henkogning til simring		(min.) Kog færdig ved 100 °C
Gulerødder	50 - 60			5 - 10	
Agurker	50 - 60			-	
Blandet pickles	50 - 60			5 - 10	
Kålrabi / Ærter / Asparges	50 - 60			15 - 20	

8.14 Tørring - Varmluft

Dæk bakkerne med fedttæt papir eller
bagepapir.

For at opnå et bedre resultat skal du stoppe
ovnen halvvejs gennem tøretiden, åbne
døren og lade den køle af én nat for at
afslutte tørringen.

Brug den tredje rille til 1 plade.

Brug den første og fjerde rille til 2 plader.

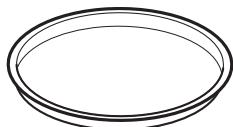
	GRØNTSA- GER	 (°C)	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8	
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6	
Suppegrøntsager	60 - 70	5 - 6	
Champignons	50 - 60	6 - 8	
Krydderurter	40 - 50	2 - 3	

Indstil temperaturen til 60 - 70 °C.

	FRUGT	 (t)
Blommer	8 - 10	
Abrikoser	8 - 10	
Æble i skiver	6 - 8	
Pærer	6 - 9	

8.15 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

Brug mørke og ikke-reflekterende former og beholdere. De har en bedre varmeabsorbing end lyse og reflekterende fader.



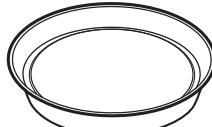
Pizzaform



Bageform



Ramekiner



Tærtebundform

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter

Mørk, ikke-reflekterende
26 cm diameter

Keramisk
8 cm diameter, 5
cm højde

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter

8.16 Fugtig varmluft

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

		°C		 (t)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	190	3	45 - 55
Pizza, frossen, 0,35 kg	Rist	190	2	45 - 50
Roulade	bageplade eller bradepande	180	2	45 - 55
Brownie	bageplade eller bradepande	180	2	55 - 60
Sukkerbund til tærte	flanform på rist	180	2	40 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	40 - 50
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	190	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	190	3	35 - 45
Småkager, 16 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	40 - 50

		°C		
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	35 - 45
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	35 - 45
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	40 - 45
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Grøntsager, pochere- de, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	45 - 55
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	190	3	40 - 50

8.17 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.

Bagning i ét lag - bagning i forme

		°C		
			min	
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	45 - 60	2
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	160	45 - 60	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	160	55 - 65	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	180	55 - 65	1
Smørkager	Varmluft	140	25 - 35	2
Smørkager	Over-/undervarme	140	25 - 35	2

Bagning i ét lag - lagkagebunde

Brug den tredje ovnrlle.

		°C		
			min	
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	20 - 30	
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	170	20 - 30	

Bagning i flere lag - lagkagebunde

Smørkager	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Æbletærte, 1 form pr. rist (Ø 20 cm)	Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

Grillstegning

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.

Grill med den maksimale temperaturindstilling.

Toast	Grillstegning	1 - 2	5
Oksesteak, vendes undervejs	Grillstegning	24 - 30	4

9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Bemærkninger om rengøring



Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

Rengør pleller med et mildt rengøringsmiddel.

Rengøringsmidler



Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.

Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.

Hverdagsbrug



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.

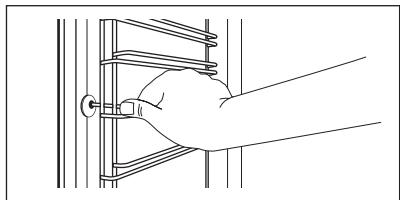
Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

Tilbehør

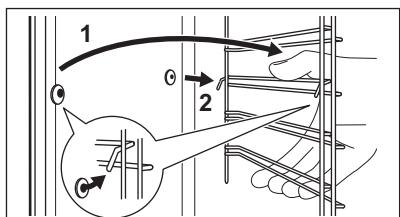
9.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

Trin 1 Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.



Trin 2 Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



Trin 3 Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.

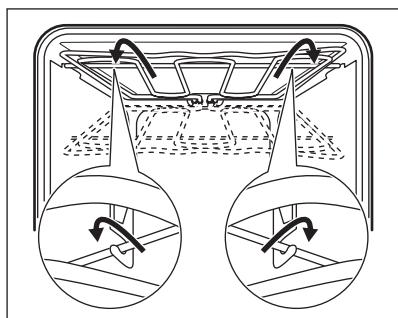
Trin 4 Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

9.3 Fjernelse: Grill



ADVARSEL!
Der er risiko for forbrænding.

Trin 1 Sluk for ovnen, og vent, til den er kold for at rengøre den.
Tag ovnribberne ud.



Trin 2 Tag fat i grillhjørnerne. Træk den fremad mod fjedertrykket og ud af de to holdere. Grillen foldes ned.

Trin 3 Rengør ovnloftet med lunkent vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel. Lad det tørre.

Trin 4 Montér grillen i omvendt rækkefølge.

Trin 5 Montér ovnribberne.

9.4 Sådan fjerner og installerer du: Låge

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

FORSIGTIG!

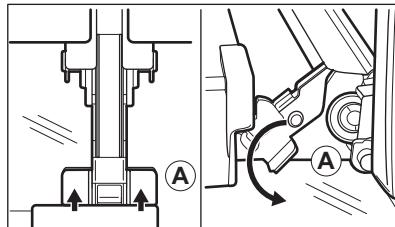
Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

ADVARSEL!

Døren er tung.

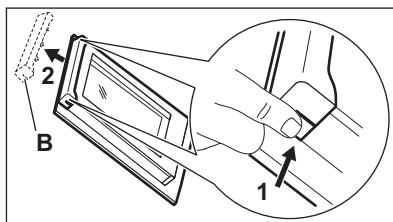
Trin 1 Åbn lågen helt.

Trin 2 Løft og tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.



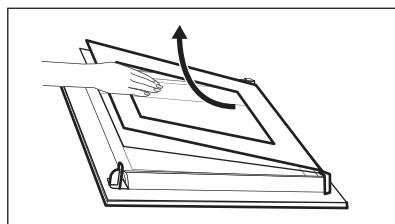
Trin 3 Sæt ovnlågen i den første tætte position (vinkel på ca. 70°). Hold lågen i begge sider, og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.

Trin 4 Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



Trin 5 Træk lågelisten fremad, og tag den ud.

Trin 6 Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.



Trin 7 Rengør glaspanelet med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskmaskinen.

Trin 8 Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.

Trin 9 Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen.
Sørg for, at glassene er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.

9.5 Udskiftning: Lampe

ADVARSEL!

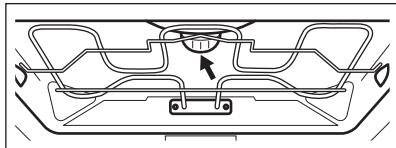
Risiko for elektrisk stød
Pærelen kan være varm.

Før du udskifter pæren:

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.	Tag stikket ud af kontakten.	Læg en klud i bunden af ovnrummet.

Toplampe

Trin 1 Drej glasset, og tag det af.



Trin 2 Rengør glasdækslet.

Trin 3 Udkift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.

Trin 4 Montér glasdækslet.

10. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinenes typeskilt. Typeskillet sidder på ovnens frontramme. Typeskillet må ikke fjernes fra ovnrummet.

10.1 Hvad gør du, hvis ...

I eventuelle tilfælde, der ikke er inkluderet i denne tabel, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.

Problem	Kontrollér, om ...
Ovnen opvarmes ikke.	Sikringen er sprunget.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.

10.2 Servicedata

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

11. ENERGIEFFEKTIV

11.1 Produktoplysninger og ark med produktoplysninger i henhold til EU's forordninger om økodesign og energimærkning

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	BEB230010M 944188347
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertyvungen tilstand	0.81 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	71 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	32.5 kg

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

11.2 Energibesparelse



Apparatet indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

Sørg for, at ovnens låge 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 køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser 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 opvarme andre retter.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt.

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

12. 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.

TÄYDELLISIÄ TULOKSIA

Kiitos, kun valitsit tämän AEG-tuotteen. Olemme luoneet sen antamaan sinulle moitteettoman suorituskyvyn monien vuosien ajan innovatiivisilla tekniikoilla, jotka helpottavat elämää – nämä ovat ominaisuuksia, joita et ehkä löydä tavallisista laitteista. Käytä muutama minuutti aikaasi lukeaksesi, kuinka saat kaiken kaiken hyödyn irti laitteesta.

Vieralelle verkkosivullamme:



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

www.aeg.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registeraeg.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

Yleistietoa ja vinkkejä

Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	29
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	31
3. TUOTEKUVAUS.....	34
4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	34
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTÖ.....	35
6. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTÄMINEN.....	36
7. LISÄTOIMINNOT.....	37
8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	38
9. HOITO JA PUHDISTUS.....	51
10. VIANMÄÄRITYS.....	54
11. ENERGIATEHOKKUUS.....	54
12. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	55

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, aisteihiin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tästä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyyvät 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 ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähettyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähdytymässä.
- 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, hotelliuhoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatalamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoa.

- 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 vältytään 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.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet pääinvastaisessa 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.

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 koneen mukana toimitettuja 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 vähimmäisetäisyyskiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.
- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

Kaapin vähimäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimäiskorkeus)	578 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	1027 mm
Tuuletusaikon vähimäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pititus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytettävä 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 valtuuttettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästää niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisien ja eristettyjen osien suojet 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: suojaktykimet, 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.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja päapistoke.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysken vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaikoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää pääälle 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. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti sytytetyiden aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen pääälle tai sen lähelle.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälaineitä 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 säälytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuaan ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisääsia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahoja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnaassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteen tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkua. Luukku on painava!

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieniä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihkketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, tärinä, 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 lampuja.

2.6 Huolto

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

2.7 Hävittäminen

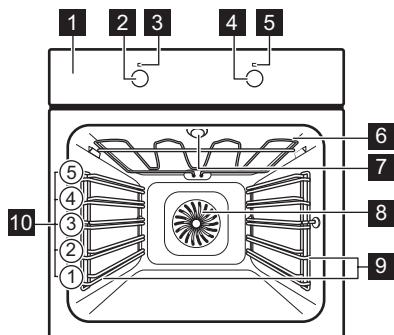
VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen lähetä ja hävitää se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jääsi loukuun laitteen sisälle.

3. TUOTEKUVAUS

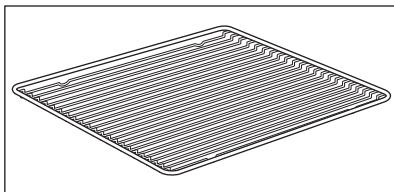
3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen kiertonuppi
- 3 Virran merkkivalo / symboli
- 4 Säätönuppi (lämpötilan valitsemiseen)
- 5 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 6 Lämpövastus
- 7 Lampu
- 8 Puhallin
- 9 Hyllykannatin, irrotettava
- 10 Hyllytasot

3.2 Varusteet

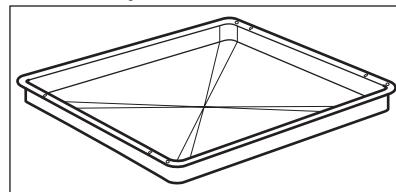
Paistoritilä



Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.

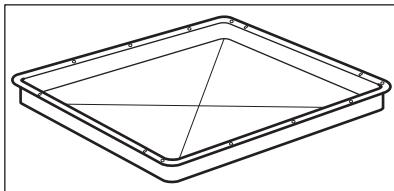
Kakuille ja kekseille.

Grilli / uunipannu



Paistamiseen tai pannuna rasvan keräämiseen.

Paistolevy



4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

4.1 Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Varmista huoneen hyvä tuuletus.



1. vaihe

Puhdista uuni

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.
2. Puhdista uuni ja sen varusteet pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuitulinaa käyttäen.



2. vaihe

Esikuumenneta tyhjä uuni

1. Aseta toiminnon enimmäislämpötila: Aika: 1 tunti.
2. Aseta toiminnon enimmäislämpötila: Aika: 15 min.

Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uuniin.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTÖTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Asettaminen: Uunitoiminto

- | | |
|-----------------|--|
| 1. vaihe | Käännä uunin toimintojen väänintä uunitoiminnon valitsemiseksi. |
| 2. vaihe | Valitse lämpötila . |
| 3. vaihe | Kun ruoka on valmista, käännä väänimet Off-asentoon uunin sammuttamiseksi. |

5.2 Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttökohde
	Uuni on kytketty pois päältä.
Pois päältä -asento	
	Lampun sytyttäminen.
	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikeisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmassa kuin Ylä-/alalämpötoiminnossa.
Kuumennettu kiertotilma	

Uunitoiminto	Käyttökohde
	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja raapean pohjan luomiseen.
Ylä-/alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruovan säiliömiseksi.
Alalämpö	
	Ruoan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruovan määrä ja koko.
Sulatus	
	Tämä toiminto on suunniteltu säästämään energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laiteen sisälämpötila voi poiketa asetetusta lämpötilasta. Lämmitysteho voi olla pienempi. Katso lisätietoja luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautukset: Kostea kiertotilma.
Kostea kiertotilma	
	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
Grilli	
	Isohkojen, luisten liha- tai lintupäistien paistamiseen yhdessä riltaasennossa. Gratinoointi ja ruskistus.
Tehogrillaus	



Joissakin uunitoiminoissa lamppu voi sammua automaattisesti alle 60 °C lämpötilassa.

5.3 Huomautuksia:Kostea kiertoilma

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

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

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" kohdassa Kostea kiertoilma. Yleissuosituksia energian säästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".

6. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

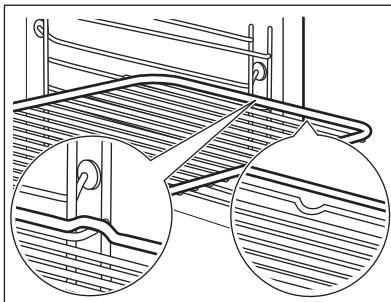
6.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen

estämisessä. Ritolän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

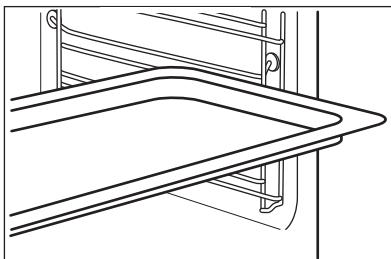
Paistoritilä:

Paina ritolä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon .



Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



7. LISÄTOIMINNOT

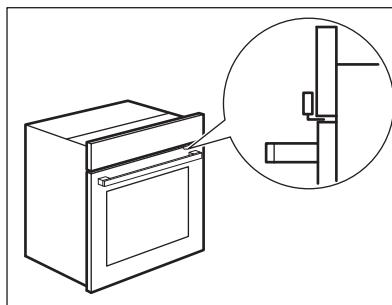
7.1 Jäähdystyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdystyspuhallin kytketään automaatisesti päälle pitääkseen

laitteen pinnat viileinä. Kun kytät laitteen pois päältä, jäähdystyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

7.2 Mekaanin luukun lukko

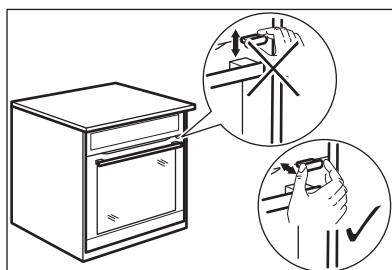
Luukun lukitus on auki uunin ostaessasi.



HUOMIO!

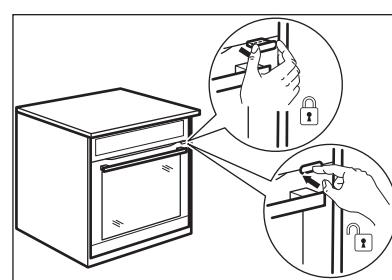
Älä siirrä luukun lukkoa pystysuunnassa.

Älä työnnä luukun lukkoa uunin luukkuun sulkiessasi.



7.3 Mekaanisen luukun lukituksen käyttäminen

1. Kytke luukun lukitus päälle vetämällä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu paikalleen.
2. Kytke luukun lukitus pois päältä käytöstä painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.

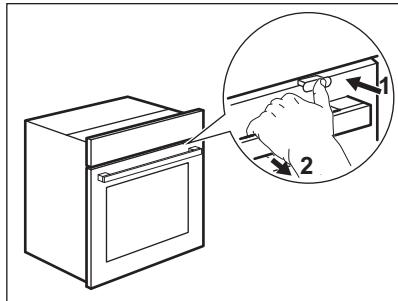


7.4 Luukun avaaminen mekaanisen uunin lukituksen ollessa päällä

Luukku voidaan avata, kun mekaaninen uunin lukitus on päällä.

1. Paina luukun lukitusta kevyesti.

2. Avaa luukku vetämällä sitä kahvasta.



Jos painat luukun lukitusta napsautukseen saakka, luukun lukitus kytkeytyy pois päältä.

8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Ruuanlaittoon liittyviä suosituksia



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoaajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen ainesten laadusta ja määristä.

Laitteesi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

8.2 Paistaminen

Käytä alhaisempaa lämpötilaa ensimmäisellä paistokerralla.

Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.

Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti. Lämpötila-asetusta ei

tarvitse muuttaa, jos ruskistuminen on epätasaista. Erit tasaantuvat paistumisen jatkessa.

Uunissa olevat pellit voivat vääräntyä paistamisen aikana. Jäähytessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

8.3 Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittäväni kypsä.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.
	Liian pitkä paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi paistoaika.
Kakku kypsyy epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.
	Kakkutaikina ei ole jakautunut tasaisesti.	Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tasaisesti leivinpeltiin.
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistojassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.

8.4 Paistaminen yhdellä kannatintasolla

			(°C)		(min)	
VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET						
Kakkupohja murotaikinasta, esikuumennettuna tyhjä uuni	Kuumennettu kiertoilma	170 - 180	10 - 25	2		
Torttupohja vatkustattua taikinasta	Kuumennettu kiertoilma	150 - 170	20 - 25	2		
Maustekakku / Briossi	Kuumennettu kiertoilma	150 - 160	50 - 70	1		
Maustekakku / Heldelmäkotelo	Kuumennettu kiertoilma	140 - 160	70 - 90	1		
Juustokakku	Ylä-/alälämpö	170 - 190	60 - 90	1		

Käytä kolmatta kannatintasoa.

Valitse toiminto: Kuumennettu kiertoilma.

Käytä leivinpeltiä.

	KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT		(°C)		(min)	
Strösseli kakku			150 - 160		20 - 40	

	KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT		(°C)		(min)
--	-------------------------------	---	------	---	-------

Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu tai-
na), käytä uunipannua

Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikinapohja 160 - 170 40 - 80

Esikuumenna tyhjää uunia.

Valitse toiminto: Ylä-/alalämpö.

Käytä leivinpeltiä.

	KAKUT / LEIVONNAISET / LEI- VÄT		(°C)		(min)	
Kääretorttu	180 - 200		10 - 20		3	
Ruisleipä:	ensin: 230		20		1	
	myöhemmin: 160 - 180		30 - 60			
Voilla leivottu mantelikak- ku / Sokerikakut	190 - 210		20 - 30		3	
Tuulihatut / Eclair-leivok- set	190 - 210		20 - 35		3	
Pullapitko / Pullakrassi	170 - 190		30 - 40		3	
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu tai- na), käytä uunipannua	170		35 - 55		3	
Pellillä paistetut leivonnai- set, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vanu- kas)	160 - 180		40 - 80		3	
Joulupulla (stollen)	160 - 180		50 - 70		2	

Käytä kolmatta kannatintasoa.

	PIKKULEIVÄT			(°C)		(min)
Murotaikinapikkuleivät	Kuumennettu kiertoilma	150 - 160			10 - 20	
Sämpylät, esikuumenna tyhjä uuni	Kuumennettu kiertoilma	160			10 - 25	
Pikkuleivät vatkatusta taikinas- ta	Kuumennettu kiertoilma	150 - 160			15 - 20	

	PIKKULEIVÄT			(°C)		(min)
Lehtitaikina, esikuumenna tyhjä uuni	Kuumennettu kiertoilma	170 - 180			20 - 30	
Pikkuleivät hiivataikinasta	Kuumennettu kiertoilma	150 - 160			20 - 40	
Macaron leivos	Kuumennettu kiertoilma	100 - 120			30 - 50	
Munankuaisleivonnaiset / Marengit	Kuumennettu kiertoilma	80 - 100			120 - 150	
Sämpylät, esikuumenna tyhjä uuni	Ylä-/alalämpö	190 - 210			10 - 25	

8.5 Paistokset ja gratiinit

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

			(°C)		(min)
Juustokuorutteiset patongit	Kuumennettu kiertoilma	160 - 170			15 - 30
Vihannesgratiini, esikuumenta tyhjä uuni	Tehogrillaus	160 - 170			15 - 30
Lasagne	Ylä-/alalämpö	180 - 200			25 - 40
Kalalaatikko	Ylä-/alalämpö	180 - 200			30 - 60
Täytetyt vihannekset	Kuumennettu kiertoilma	160 - 170			30 - 60
Makeat kohokkaat	Ylä-/alalämpö	180 - 200			40 - 60
Makaronilaatikko	Ylä-/alalämpö	180 - 200			45 - 60

8.6 Paistaminen useilla kannatintasoilla

Valitse toiminto: Kuumennettu kiertoilma.

Käytä leivinpeltiä.

	KAKKU/ PIIRAKKA		(°C)		(min)		2 tasoa
Tuulihatut / Eclair-leivokset, esikuumenna tyhjä uuni	160 - 180			25 - 45			1 / 4
Kuiva streusel-kakku	150 - 160			30 - 45			1 / 4

PIKKU- LEIVÄT / PIENET KAKUT / LEI- VONNAISET / SÄMPYLÄT	(°C)	(min)		2 tasoa	3 tasoa
Sämpylät	180	20 - 30	1 / 4	-	
Murotaikinapikkulei- vät	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5	
Pikkuleivät vatkatus- ta taikinasta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-	
Lehtitaikina, esikuu- menna tyhjä uuni	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-	
Pikkuleivät hiivataiki- nasta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-	
Macaron leivos	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-	
Munanvalkuaisleis- vonnaiset / Marengit	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-	

8.7 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestääviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettyynä (voit käyttää alumiinifoliota).

Paista suuret lihapalat suoraan leivinpellillä.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.

Käännä paistia, kun paistoaasta on kulunut 1/2 - 2/3.

Paista liha tai kala suurina (vähintään 1 kg:n) palasina.

Jos käytettäväksi suositellaan tasoa ensimmäistä tasoa, aseta ruoka suoraan leivinpellille.

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

8.8 Lihan paistaminen

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

NAUDANLIHA	(min)	(°C)	Ylä-/alalämpö	per paksuus/cm	1 - 1,5 kg	Patapaisti
			Tehogrillaus	190 - 200	5 - 6	Paahtopaisti tai filee, puolikypsä, esikuumennaa tyhjä uuni
			Tehogrillaus	180 - 190	6 - 8	Paahtopaisti tai filee: puolikypsä, esikuumennaa tyhjä uuni



NAUDANLIHA



Paahtopaisti tai filee: per paksuus/cm
kypsä, esikuumenna tyh-
jä uuni

Tehogrillaus

170 - 180

8 - 10



PORSAANLIHA



Valitse toiminto: Tehogrillaus.



Lapa / Niska / Kinkku

1 - 1,5

160 - 180

90 - 120

Kyljykset / Siankytki

1 - 1,5

170 - 180

60 - 90

Lihamureke

0,75 - 1

160 - 170

50 - 60

Porsaan potka, esikypsennetty

0,75 - 1

150 - 170

90 - 120



VASIKANLIHA



Valitse toiminto: Tehogrillaus.



Vasikanpaisti

1

160 - 180

90 - 120

Vasikanpotka

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150



LAMMAS



Valitse toiminto: Tehogrillaus.



(kg)



(°C)



(min)

Lampaanreisi / Lammaspaisti	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120
Lampaansatula	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60



RIISTA



Valitse toiminto: Ylä-/alalämpö.



(kg)



(°C)



(min)

Selkä / Jäniksenkoipi, esikuumenna tyhjä uuni	korkeintaan 1	230	30 - 40
Kauriin-/hirvensatula	1,5 - 2	210 - 220	35 - 40
Kauriin-/hirvenreisi	1,5 - 2	180 - 200	60 - 90



LINTUPAISTI



Valitse toiminto: Tehogrillaus.



(kg)



(°C)



(min)

Linnunliha, paloina	0,2 - 0,25 kpl	200 - 220	30 - 50
Kana, puolikas	0,4 - 0,5 kpl	190 - 210	35 - 50
Broileri, kana	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Ankka	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Hanhni	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkkuna	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Kalkkuna	4 - 6	140 - 160	150 - 240



KALA (HAUDUTETTU)



Valitse toiminto: Ylä-/alalämpö.



(kg)



(°C)



(min)

Kokonainen kala

1 - 1,5

210 - 220

40 - 60

8.9 Rapea pinta: Pizza-toiminto



PIZZA



Käytä ensimmäistä kannatintasoa.



(°C)



(min)

Tortut

180 - 200

40 - 55

Pinaattipiiras

160 - 180

45 - 60

Kinkkupiiras / Sveitsiläinen piiras

170 - 190

45 - 55

Juustokakku

140 - 160

60 - 90

Vihannespiiras

160 - 180

50 - 60



PIZZA



Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruo-
kien asettamista uuniin.



Käytä toista kannatintasoa.



(°C)



(min)

Pizza, ohut poh-
ja, käytä uuni-
pannu

200 - 230

15 - 20



PIZZA



Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruo-
kien asettamista uuniin.



Käytä toista kannatintasoa.



(°C)



(min)

Pizza, paksu
pohja

180 - 200

20 - 30

Kohottamatton
leipä

230 - 250

10 - 20

Voitaikinapohjai-
nen piiras

160 - 180

45 - 55

Flammkuchen

230 - 250

12 - 20

Pierogi

180 - 200

15 - 25

8.10 Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia ennen ruokien
asettamista uuniin.

Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.

Aseta pannu ensimmäiselle kannatintasolle
rasvan keräämiseksi.



GRILLI



Valitse toiminto: Grilli

			(°C)		(min)	1. puoli		(min)	2. puoli	
Paahtopaisti			210 - 230		30 - 40			30 - 40		2
Naudanfilee			230		20 - 30			20 - 30		3
Porsaankylkipaisti			210 - 230		30 - 40			30 - 40		2
Vasikankylkipaisti			210 - 230		30 - 40			30 - 40		2
Lampaansatula			210 - 230		25 - 35			20 - 25		3
Kokonainen kala, 0,5 kg - 1 kg			210 - 230		15 - 30			15 - 30		3 / 4

8.11 Pakasteet



Sulatus



Valitse toiminto: Kuumennettu kiertoilma.

			(°C)		(min)	
Pizza, pakaste			200 - 220		15 - 25	
Pizza American, pakaste			190 - 210		20 - 25	
Pizza, kylmä			210 - 230		13 - 25	
Pizzapalat, pakaste			180 - 200		15 - 30	
Ranskaiset perunat, ohuet			200 - 220		20 - 30	
Ranskaiset perunat, paksut			200 - 220		25 - 35	
Lohkoperunat / Kroketit			220 - 230		20 - 35	
Röstiperunat			210 - 230		20 - 30	
Lasagne / Cannelloni, tuore			170 - 190		35 - 45	
Lasagne / Cannelloni, pakaste			160 - 180		40 - 60	
Uunijuusto			170 - 190		20 - 30	
Kanan siipipalat			190 - 210		20 - 30	

8.12 Sulatus

Poista pakausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

	(kg)	(min) Sulatusaika	(min) Jälkisulatusaika	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Voi	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä.
Täyttekakku	1,4	60	60	-

8.13 Säilöntä

Valitse toiminto Alalämpö.

Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla olevia säilöntäpurkkeja.

Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Aseta leivinpellille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.

Täytä purkit tasaisesti ja sulje tiiviisti.

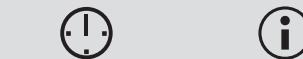
Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.

Kaada noin 1/2 litraa vettä leivinpellille, jotta uunissa on riittävästi kosteutta.

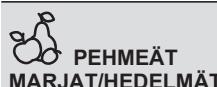
Kun neste alkaa kiehua kevyesti ensimmäisissä purkeissa (litran purkissa noin 35 - 60 minuutin kuluttua), katkaise virta uunista tai alenna lämpötila 100 °C:seen (katso taulukko).

Aseta lämpötila 160 - 170 °C.

Kun ruoka on suurikokoinen, aseta tyhjä lautanan ylösalaisin uunin pohjalle. Aseta ruoka syvään astiaan ja aseta se uunin sisällä olevan lautasen päälle. Poista tarvittaessa kannattimet.



	(kg)	(min) Sulatusaika	(min) Jälkisulatusaika	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Voi	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä.
Täyttekakku	1,4	60	60	-



(min)
Keittoaike kiehumiseen

Mansikat / Mustikat / Va-
delmat / Kypsät karviaiset



35 - 45



(min)
Keittoaike
kiehumiseen

Persikat / Kvitte-
nit / Luumut



10 - 15



10 - 15

	VI-HANNEKSET		(min) Keittoaika kiehumiseen		(min) Jatka keittämistä 100 °C:ssa
Porkkanat	50 - 60	5 - 10			
Kurkut	50 - 60	-			
Pikkelsi	50 - 60	5 - 10			
Kyssäkaali / Herneet / Parsa	50 - 60	15 - 20			

8.14 Kuivaus - Kuumennettu kiertoilma

Peitä pellit leivinpaperilla.

Saat paremman loppituloksen, kun pysäytät uunin sen saavutettua kuivausajan puolivälin, avaat uunin luukun, ja annat sen jäähtyä ja kuivua yön yli.

Käytä yhden leivinpellin tapauksessa kolmatta hyllykannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin tapauksessa ensimmäistä ja neljättä hyllykannatintasoa.

8.15 Kostea kiertoilma – suositellut varusteet

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

	Pizzapannu		Uunivuoka		Annosvuuat		Torttuvuoka
Tumma, heijastamatonta 28 cm halkaisija		Tumma, heijastamatonta 26 cm halkaisija		Keramiikka halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm		Tumma, heijastamatonta 28 cm halkaisija	

8.16 Kostea kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

	VIHANNEKSET		(°C)		(tuntia)
Pavut	60–70		6–8		
Paprika	60–70		5–6		
Keittovihannekset	60–70		5–6		
Sienet	50–60		6–8		
Yritit	40–50		2–3		

Aseta lämpötilaksi 60–70 °C.

	HEDELMÄT		(tuntia)
Luumut	8–10		
Aprikoosit	8–10		
Omenaviipaleet	6–8		
Päärynät	6–9		

		°C		
Makeat sämpylät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	190	3	45 - 55
Pizza, pakaste, 0,35 kg	Paistoritilä	190	2	45 - 50
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	180	2	45 - 55
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	180	2	55 - 60
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	180	3	40 - 50
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	190	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	190	3	35 - 45
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	160	2	40 - 50
Macaron leivos, 24 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	35 - 45
Muffinssit, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu	160	2	35 - 45
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 45
Pikkutortut, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Vihannekset, haudute- tut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	45 - 55
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	190	3	40 - 50

8.17 Tiedoksi testauslaitoksiille

Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350, IEC 60350.

Paistaminen yhdellä tasolla – vuoassa

Rasvaton sokerikakku	Kuumennettu kiertoilma	160	45 - 60	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä-/alalämpö	160	45 - 60	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kuumennettu kiertoilma	160	55 - 65	2

		°C	min	
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä-/alalämpö	180	55 - 65	1
Murokeksit	Kuumennettu kiertoilma	140	25 - 35	2
Murokeksit	Ylä-/alalämpö	140	25 - 35	2

Paistaminen yhdellä tasolla – pikkuleivät
Käytä kolmatta hyllytasoaa.

		°C	min	
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Kuumennettu kiertoilma	150	20 - 30	
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Ylä-/alalämpö	170	20 - 30	

Paistaminen usealla tasolla – pikkuleivät

		°C	min	
Murokeksit	Kuumennettu kiertoilma	140	25 - 45	2 / 4
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Kuumennettu kiertoilma	150	25 - 35	1 / 4
Rasvaton sokerikakku	Kuumennettu kiertoilma	160	45 - 55	2 / 4
Omenapiirakka, 1 vuoka ritolää kohden (Ø 20 cm)	Kuumennettu kiertoilma	160	55 - 65	2 / 4

Grilli
Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuutin ajan.

Grillaa lämpötilan suurimmalla asetuksella.

		°C	min	
Paahtoleipä	Grilli	1 - 2	5	
Naudanlihapihvi, käänä kypsen- nyksen puolivälissä	Grilli	24 - 30	4	

9. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.

Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuituliinalla jokaisen käytökerran jälkeen.



Tarvikkeet

Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpeukoneessa.

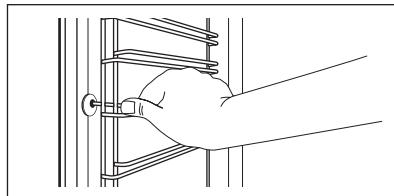
Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

9.2 Irrottaminen: Kannattimet

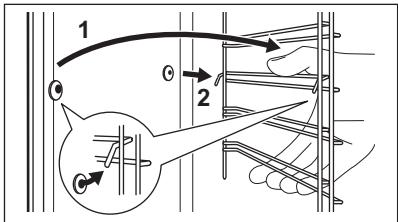
Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

- 1. vaihe** Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähdytä.

- 2. vaihe** Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



- 3. vaihe** Vedä uunipeltien kannattinkiskon takaa osa irti sivuseinästä ja poista se.
- 4. vaihe** Asenna hyllytuet pääinvastaisessa järjestysessä.

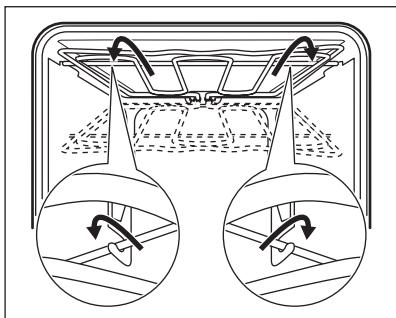


9.3 Irrottaminen: Grilli

⚠ VAROITUS!

Olemassa on palovammojen vaara.

- 1. vaihe** Kytke uuni pois toiminnasta ja puhdista se vasta sitten, kun se on jäähnytynyt. Irrota ritilöiden kannattimet.
- 2. vaihe** Tarti grillin nurkkiin. Vedä sitä eteenpäin jousipainetta vastaan ja ulospäin molemmasta pidikkeestä. Grilli taittuu alaspäin.
- 3. vaihe** Puhdista uunin katto lämpimällä vedellä, pehmeällä liinalla ja miedolla pesuaineella. Anna sen kuivua.
- 4. vaihe** Asenna grilli noudattamalla ohjeita pääinvastaisessa järjestysessä.



- 5. vaihe** Asenna ritilöiden kannattimet.

9.4 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

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

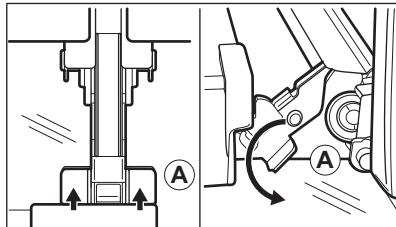
⚠ HUOMIO!

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

⚠ VAROITUS!

Luukku on painava.

- 1. vaihe** Avaa luukku kokonaan.
- 2. vaihe** Paina ja nostaa saranoissa olevat lukitusvivut (A).

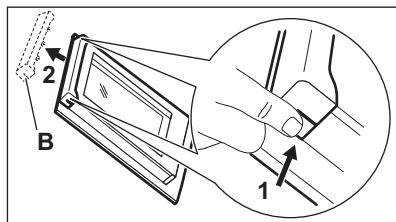


- 3. vaihe** Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (liikimääriinnoin 70° kulma). Tarttu luukkuun kummaltakin puolelta ja vedä se irti uurnista ylös päin suuntautuvassa kulmassa. Aseta luukku sen ulkopinta alas päin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.

- 4. vaihe** Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmilla puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin vapauttaaksesi pinnettiivisteen.

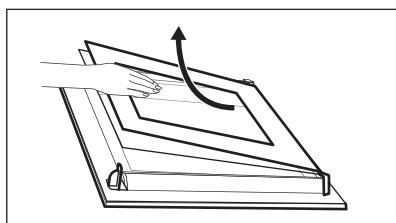
- 5. vaihe** Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

- 6. vaihe** Tarttu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos kiskoista.



- 7. vaihe** Puhdistaa lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasilevyjä ei saa pestää astianpesukoneessa.

- 8. vaihe** Suorita edellä kuvatut vaiheet pääväistaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen.



- 9. vaihe** Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku. Varmista, että lasit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.

9.5 Vaihtaminen: Lamppu

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Ennen lampun vaihtamista:

1. vaihe

Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähnytynyt.

2. vaihe

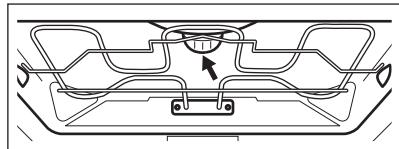
Irrota uunin pistoke pistorasiasta.

3. vaihe

Peitä uunin pohja kankaalla.

Ylälamppu

- 1. vaihe** Irrota suojalasi kiertämällä sitä.



- 2. vaihe** Puhdista lampun kansi.

- 3. vaihe** Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestäävään lamppuun.

- 4. vaihe** Asenna lasinen kanssi.

10. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Käyttöhäiriöt...

Mikäli laitteessa ilmenevää ongelmaa ei ole kuvattu tässä taulukossa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Tarkista, jos...
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.

10.2 Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot täähän:

Malli (Mod.):

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)

11. ENERGIATEHOKKUUS

11.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake

Toimittajan nimi	AEG
Mallin tunniste	BEB230010M 944188347
Energiatehokkuusluokka	95.3
Energiatehokkuusluokka	A

Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.99 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.81 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	71 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	32.5 kg

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

11.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhallimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimman asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruokaaineksien kypsentämistä.

Lämmittä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä.

Kosteakiertailma

Tämä toiminto säästää energiota ruoanlaiton aikana.

12. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

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

FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du valgte dette AEG-produktet. Vi har laget det for å gi deg perfekt ytelse i mange år, med innovativ teknologi som bidrar til å gjøre livet enklere – egenskaper som du kanskje ikke finner på ordinære apparater. Bruk noen minutter på å lese dette, for å få mest mulig ut av den.

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.aeg.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:

www.registeraeg.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:

www.aeg.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

Generell informasjon og tips

Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	56
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	58
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	61
4. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	61
5. DAGLIG BRUK.....	62
6. BRUKE TILBEHØRET.....	63
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	64
8. HJELP OG TIPS.....	65
9. STELL OG RENGJØRING.....	77
10. FEILSØKING.....	80
11. ENERGIEFFEKTIV.....	81
12. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	82

1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig

montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdshestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.

- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- **ADVARSEL:** Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapemidler av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnert sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produktdøren åpner uten hindring.

- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.
- Innbyggingsenheten må møte kravene til stabilitet i DIN 68930.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	578 (600) mm
--	--------------

Skapbredde	560 mm
------------	--------

Skapdybde	550 (550) mm
-----------	--------------

Høyden av fronten av produktet	594 mm
--------------------------------	--------

Høyden av baksiden av produktet	576 mm
---------------------------------	--------

Bredden av fronten av produktet	595 mm
---------------------------------	--------

Bredden av baksiden av produktet	559 mm
----------------------------------	--------

Dybden av produktet	567 mm
Produktets innebygde dybde	546 mm
Dybde med døren åpen	1027 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteleddninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringenhetar: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.

- Den elektriske monteringen må ha en isoleringenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømnettet ved alle poler. Isoleringenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.

- vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruksaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk stopselet ut av stikkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Innvendig lys

ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lypærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.6 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.7 Avfallshåndtering

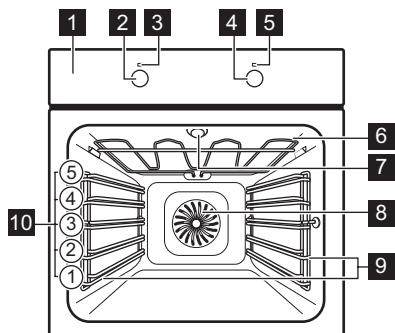
ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

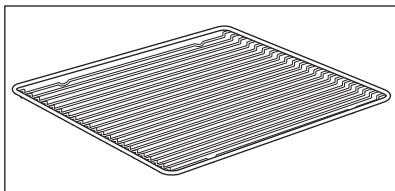
3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Strømmindikator/-symbol
- 4 Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 5 Temperaturindikator/-symbol
- 6 Varmeelement
- 7 Lys
- 8 Vifte
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Hyllennivåer

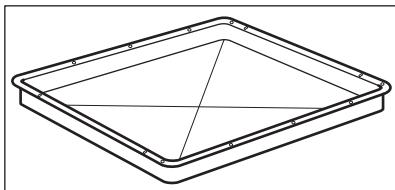
3.2 Tilbehør

Rist



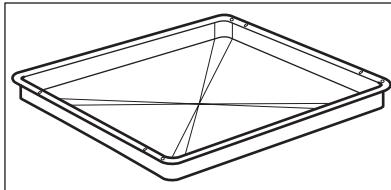
For kokekar, kakeformer, steker.

Stekebrett



For kaker og kjeks.

Grill-/stekepanne



For å bake eller steke eller for å samle opp fett.

4. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetsskapitlene.

4.1 Før førstegangs bruk

Ovnen kan avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.



Steg 1



Steg 2

Rengjør ovnen

- Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.
- Rengjør ovne og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Forvarm den tomme ovnen

- Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: Tid: 1 t.
- Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: Tid: 15 min.

Slå ovnen av, og vent til det er kaldt. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i ovnen.

5. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

**5.1 Slik stiller du inn:
Oppvarmingsfunksjon**

Steg 1 Vri på knappen for varmefunksjonene for å velge en oppvarmingsfunksjon.

Steg 2 Vri på kontrollvelgeren for å velge temperatur.

Steg 3 Når tilberedningen er ferdig, drei bryterne til av-posisjonen for å slå av ovnen.

5.2 Ovnsfunksjoner**Ovnsfunksjon Anvendelse**

Ovnen er av.

Av-posisjon



Slik slår du på lampen.

Lys



For å bake på optil tre brettplasseringer samtidig og for å tørke mat.

Steking – ekte varmluft
Still ovnen temperatur på 20 – 40 °C lavere enn for over-/ undervarmeOver- og undervarme.

Ovnsfunksjon Anvendelse

Pizzafunksjon

Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brunning og sprø bunn.



Over- og undervarme

For å bake og steke på ett høyennivå.



Undervarme

For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.



Tining

For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.



Baking med damp

Denne funksjonen er utformet for å spare energi under matlaging. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen inne i produktet avvikle fra den innstilte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet "Daglig bruk", Merknader om: Baking med damp.



Grill

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.

Ovnsfunksjon	Anvendelse
	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettlassering. For å gratinere og brune.
	Lampen blir automatisk slått av ved en temperatur under 60 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

5.3 Merknader på:Baking med damp

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i

henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

For matlagingsinstruksjonene se kapittelet «Råd og tips», Baking med damp. For generelle anbefalinger om energisparing se kapittelet «Energieffektivitet», Energisparing.

6. BRUKE TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

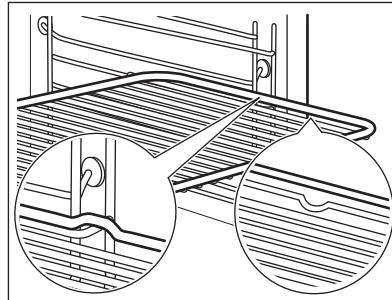
tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

6.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også

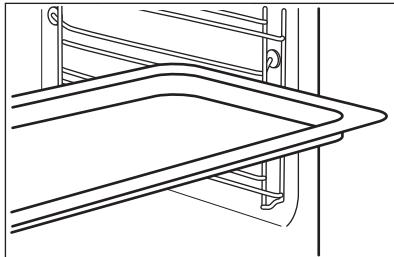
Rist:

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen.



Stekebrett / Langpanne:

Skyv brettet inn i sporene på brettstigene.



7. TILLEGGSFUNKSJONER

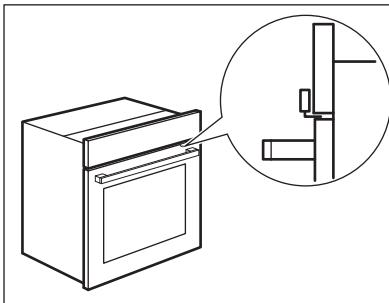
7.1 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater

kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

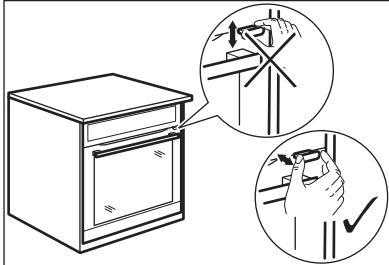
7.2 Mekanisk dørlås

Dørlåsen er ulåst når du kjøper ovnen.



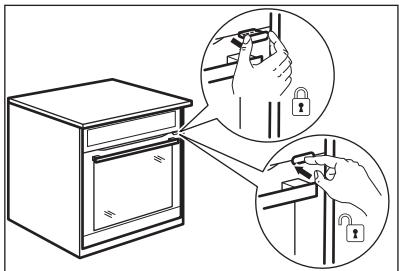
FORSIKTIG!

Ikke flytt dørlåsen vertikalt.
Ikke skyv på dørlåsen når du lukker
ovnsdøren.



7.3 Slik bruker du mekanisk dørlås

1. For å slå på dørlåsen, trekk den fremover til den låses på plass.
2. For å slå av dørlåsen, skyv den tilbake i panelet.

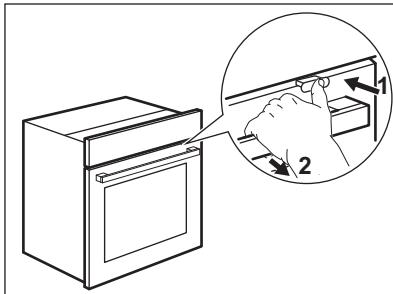


7.4 Åpning av døren med den mekaniske dørlåsen slått på

Du kan åpne døren når den mekaniske dørlåsen er slått på.

1. Trykk forsiktig på dørlåsen.

2. Åpne døren ved å dra i den med håndtaket.



Hvis du trykker på dørlåsen til du hører et kikk, slår du av dørlåsen.

8. HJELP OG TIPS



Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Råd om tilberedning



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet ditt kan muligens bake eller steke på en annen måte enn det gamle produktet ditt gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillingar for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper. Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

8.2 Steking av bakst

Still inn lavere temperatur ved første baking.

Steketiden kan forlenges med 10 – 15 minutter dersom du steker kaker i flere høyder.

Kaker og bakverk med forskjellige høyde brunes ikke alltid likt. Det er ikke nødvendig å

skifte temperaturinnstilling ved ujevn bruning. Forskjellene utjevnes under stekingen.

Stekebrettene i ovnen kan vri seg under stekingen. Når stekebrettene er kalde igjen, får de tilbake sin opprinnelige form.

8.3 Baketips

Bakeresultater	Mulig årsak	Løsning
Bunnen av kaken har ikke brunnnet seg nok.	Brettpllasseringen er feil.	Sett kaken på en lavere ovnsrille.

Bakeresultater	Mulig årsak	Løsning
Kaken faller sammen og blir klissete eller randete.	Temperaturen i ovnen er for høy. Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort.	Senk ovnstemperaturen litt neste gang. Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang.
Kaken er for tørr.	Ovnstemperaturen er for lav. For lang steketid.	Øk ovnstemperaturen neste gang. Velg kortere steketid neste gang.
Kaken stekes ujevnt.	Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort. Kakedeigen er ikke jevnt fordelt.	Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang. Spre kakedeigen jevnt på stekebrettet neste gang.
Kaken er ikke ferdig etter den angitte steketiden i oppskriften.	Ovnstemperaturen er for lav.	Øk ovnstemperaturen litt neste gang.

8.4 Baking i én høyde

 BA- KING I FOR- MER		 (°C)	 (min)	
Gratengbase – mørdeig, forvarm den tomme ovnen	Steking – ekte varmluft	170 – 180	10 – 25	2
Gratengbase – formkakemiks	Steking – ekte varmluft	150 – 170	20 – 25	2
Tysk ringkake / Brioche	Steking – ekte varmluft	150 – 160	50 – 70	1
Madeirakake / Fruktkaker	Steking – ekte varmluft	140 – 160	70 – 90	1
Ostekake	Over- og undervarme	170 – 190	60 – 90	1

Bruk det tredje hyllennivået.

Bruk funksjonen: Steking – ekte varmluft.

Bruk et stekebrett.

 KAKER / BAKVERK / BRØD	 (°C)	 (min)
Myk kake med strøtopping	150 – 160	20 – 40
Fruktkake (av gjærdeig / formkakemiks), bruk en langpanne	150	35 – 55
Fruktkake lagd av mørdeig	160 – 170	40 – 80

Forvarm tom stekeovn.

Bruk funksjonen: Over- og undervarme.

Bruk et stekebrett.

 KAKER / BAKVERK / BRØD	 (°C)	 (min)	
Rullekake	180 – 200	10 – 20	3
Rugbrød:	først: 230	20	1
	så: 160 – 180	30 – 60	
Smurt mandelkake / Suk- kerbrød	190 – 210	20 – 30	3
Vannbakkels / Eclairs	190 – 210	20 – 35	3
Flettebrød / Brødkrone	170 – 190	30 – 40	3
Fruktkake (av gjærdeig / formkakemiks), bruk en langpanne	170	35 – 55	3
Gjærkaker med delikat fyll (f.eks. kvarg, krem, vani- ljesaus)	160 – 180	40 – 80	3
Christstollen	160 – 180	50 – 70	2

Bruk det tredje hyllennivået.

 KAKEBUNNER		 (°C)	 (min)
Mørdeigkjeks	Steking – ekte varmluft	150 – 160	10 – 20
Rundstykker, forvarm den tom- me ovnen	Steking – ekte varmluft	160	10 – 25
Lett bløtkakebunn av sukker- brødmiks	Steking – ekte varmluft	150 – 160	15 – 20
Butterdeig, forvarm den tom- me ovnen	Steking – ekte varmluft	170 – 180	20 – 30
Lett bløtkakebunn av gjærdeig	Steking – ekte varmluft	150 – 160	20 – 40
Makroner	Steking – ekte varmluft	100 – 120	30 – 50
Butterdeig av eggehvite / Ma- rengs	Steking – ekte varmluft	80 – 100	120 – 150
Rundstykker, forvarm den tom- me ovnen	Over- og undervarme	190 – 210	10 – 25

8.5 Gryteretter/grateng

Bruk det første hyllennivået.

			
Baguetter toppet med smeltet ost	Steking – ekte varmluft	160 – 170	15 – 30
Grønnsaksgrateng, forvarm den tomme ovnen	Gratinering med vifte	160 – 170	15 – 30
Lasagne	Over- og undervarme	180 – 200	25 – 40
Fiskeretter i form	Over- og undervarme	180 – 200	30 – 60
Fylte grønnsaker	Steking – ekte varmluft	160 – 170	30 – 60
Søt bakst	Over- og undervarme	180 – 200	40 – 60
Pasta ovnsretter	Over- og undervarme	180 – 200	45 – 60

8.6 Steking i flere høyder

Bruk funksjonen: Steking – ekte varmluft.

Bruk stekebrettene.

	KAKER / BAKVERK		(°C)		(min)		2 posisjoner
Vannbakkels / Eclairs, forvarm den tomme ovnen	160 – 180			25 – 45			1 / 4
Tørr Tosca kake	150 – 160			30 – 45			1 / 4

	KJEKS / SMÅKAKER / BAKVERK / RUNDSTYKKER		(°C)		(min)		2 posisjoner	3 posisjoner
Rundstykker	180			20 – 30			1 / 4	-
Mørdeigkjeiks	150 – 160			20 – 40			1 / 4	1 / 3 / 5
Lett bløtkakebunn av sukkerbrødmiks	160 – 170			25 – 40			1 / 4	-
Butterdeig, forvarm den tomme ovnen	170 – 180			30 – 50			1 / 4	-
Lett bløtkakebunn av gjærdeig	160 – 170			30 – 60			1 / 4	-
Makroner	100 – 120			40 – 80			1 / 4	-
Lett bløtkakebunn av egggehvit / Marengs	80 – 100			130 – 170			1 / 4	-

8.7 Tips for steking

Bruk varmebestandig ovnsutstyr.

Tildekket mager stek (du kan bruke aluminiumsfolie).

Stek store steker rett på brettet.

Legg litt vann i brettet for å unngå at dryppende fett svir.

Snu steken etter 1/2-2/3 av tilberedningstiden.

Stek kjøtt og fisk i store stykker (1 kg eller mer).

Hvis nivå 1 foreslås, legger du ingrediensen rett på stekebrettet

Pensle kjøttstykker med egne safter flere ganger under steking.

8.8 Steking

Bruk det første hyllenvået.



STORFEKJØTT



Grytestek	1 - 1,5 kg	Over- og undervarme	230	120 - 150
Roastbiff eller filet, rå, forvarm den tomme ovnen	per cm tykkelse	Gratinering med vifte	190 - 200	5 - 6
Roastbiff eller filet, medium, forvarm den tomme ovnen	per cm tykkelse	Gratinering med vifte	180 - 190	6 - 8
Roastbiff eller filet, godt stekt, forvarm den tomme ovnen	per cm tykkelse	Gratinering med vifte	170 - 180	8 - 10



SVINEKJØTT



Bruk funksjonen: Gratinering med vifte.



Skulder / Nakke / Skinkestek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Koteletter / Ribbestek	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Kjøttpudding	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Svineknoke, forhåndskokt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120



KALVEKJØTT



Bruk funksjonen: Gratinering med vifte.

	(kg)	(°C)	(min)
Kalvestek	1	160 - 180	90 - 120
Kalveknoke	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150



LAMMEKJØTT



Bruk funksjonen: Gratinering med vifte.

	(kg)	(°C)	(min)
Lammelår / Lammestek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lammesadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60



SMÅVILT



Bruk funksjonen: Over- og undervarme.

	(kg)	(°C)	(min)
Sadel / Harelår, forvarm den tomme ovnen	opp til 1	230	30 - 40
Viltsadel	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Lårstykke av hjort	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90



FJÆRKRE



Bruk funksjonen: Gratinering med vifte.

	(kg)	(°C)	(min)
Stykker av fjærkre	0,2 - 0,25 hver	200 - 220	30 - 50
Kylling, delt i to	0,4 - 0,5 hver	190 - 210	35 - 50
Kylling, poulard	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
And	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gås	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240



FISK (DAMPET)



Bruk funksjonen: Over- og undervarme.

	(kg)	(°C)	(min)
Hel fisk	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60

8.9 Sprø bakst med:Pizzafunksjon



PIZZA



Bruk det første hyllennivået.

	(°C)	(min)	
Terte	180 - 200	40 - 55	
Spinatpai	160 - 180	45 - 60	
Quiche Lorraine / Sveitsisk pai	170 - 190	45 - 55	
Ostekake	140 - 160	60 - 90	



PIZZA



Bruk det første hyllennivået.



	(°C)	(min)	
Grønnsakspai	160 - 180	50 - 60	



PIZZA



Forvarm tom stekeovn før tilberedning.



Bruk det andre hyllennivået.



(°C)



(min)

Pizza, tynn bunn, bruk en langpanne 200 - 230 15 - 20

Pizza, tykk bunn 180 - 200 20 - 30

Usyret brød 230 - 250 10 - 20

Butterdeig grateng 160 - 180 45 - 55



PIZZA



Forvarm tom stekeovn før tilberedning.



Bruk det andre hyllennivået.



(°C)



(min)

Flammekake 230 - 250 12 - 20

Piroger 180 - 200 15 - 25

8.10 Grill

Forvarm tom stekeovn før tilberedning.

Grill kun tynne stykker av kjøtt eller fisk.

Plasser en panne på det første hyllennivået for å ta i mot fett.



GRILL



Bruk funksjonen: Grill



(°C)



(min)
1. side



(min)
2. side



Roastbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oksefilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinekam	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalvekam	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammesadel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

8.11 Frossen mat

	AVRIMMING		
	Bruk funksjonen: Steking – ekte varmluft.		
		(°C)	
Frossen pizza	200 - 220	15 - 25	2
Frossen Panpizza	190 - 210	20 - 25	2
Avkjølt pizza	210 - 230	13 - 25	2
Pizzabiter, frosne	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, tynne	200 - 220	20 - 30	3
Pommes frites, tykke	200 - 220	25 - 35	3
Kiler / Croquetter	220 - 230	20 - 35	3
Reven potetgrateng	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, fersk	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, frossen	160 - 180	40 - 60	2
Bakt ost	170 - 190	20 - 30	3
Kyllingvinger	190 - 210	20 - 30	2

8.12 Tining

Ta av innpakningen og legg maten på en tallerken.

Dekk ikke til maten, ettersom dette kan forlenge opptiningstiden.

Bruk det første stigetrinnet.

Sett et brett opp ned inn i bunnen av ovnsrommet ved tilberedning av store mengder. Sett maten i en dyp form og plasser den oppå brettet i ovnen. Fjern stigene dersom det er nødvendig.

		(kg)	(min.) Opptinyngstid	(min.) Ytterlige opptinyngstid	
Kylling	1	100 – 140	20 – 30	Snu etter halve steketiden.	
Kjøtt	1	100 – 140	20 – 30	Snu etter halve steketiden.	
Øret	0,15	25 – 35	10 – 15	-	

			(min.) Opptinyingstid	
Jordbær	0,3	30 – 40	10 – 20	-
Smør	0,25	30 – 40	10 – 15	-
Krem	2 x 0,2	80 – 100	10 – 15	Pisk kremen mens den fremdeles er litt frossen.
Gateau	1,4	60	60	-

8.13 Hermetisering

Bruk funksjonen Undervarme.

Bruk kun konserveringsglass med samme størrelse.

Ikke bruk glass med skrulokk eller bajonettslokk eller metallbokser.

Bruk det første hyllenivået.

Ikke sett mer enn seks en liters konserveringsglass på stekebrettet.

Fyll krukkene like mye og lukk med en klemme.

Glassene skal ikke berøre hverandre.

Fyll ca. 1/2 liter vann på stekebrettet slik at det dannes tilstrekkelig med fuktighet i stekeovnen.

Når væsken i krukkene så vidt begynner å koke (etter ca. 35-60 minutter for enliterskrukker), slår du av stekeovnen eller reduserer temperaturen til 100 °C (se tabellen).

Still temperaturen til 160 – 170 °C.

	MYK FRUKT		(min) Koketid inntil småkoking	
Jordbær / Blåbær / Bringebær / Modne stikkelsbær	35 – 45			

	FRUKT MED KJERNE		(min) Koketid inntil småkoking		(min) Fortsett å koke ved 100 °C
Fersken / Kveder / Plommer		35 – 45		10 – 15	

	GRØNNNSAKER		(min) Koketid inn til småkoking		(min) Fortsett å koke ved 100 °C
Gulrøtter		50 – 60		5 – 10	
Agurk		50 – 60		-	
Blandede grønnsaker		50 – 60		5 – 10	
Kålribi / Erter / Asparges		50 – 60		15 – 20	

8.14 Tørking - Steking – ekte varmluft

Dekk til brettene med bakepapir eller bakepapir.

For bedre resultat, stopp ovnen halvveis i tørketiden, åpne døren og avkjøl i én natt før å fullføre tørkingen.

Bruk det tredje hyllenivået for ett brett.

For 2 brett bruker du første og fjerde hyllenivå.

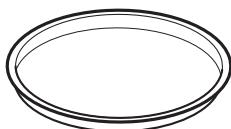
	GRØNNSA-KER		(°C)		(t)
Bønner	60–70	6–8			
Paprika	60–70	5–6			
Grønnsaker til suppe	60–70	5–6			
Sopp	50–60	6–8			
Uter	40–50	2–3			

Still temperaturen til 60 - 70 °C.

	FRUKT		(t)
Plommer	8–10		
Aprikos	8–10		
Epleskiver	6–8		
Pærer	6–9		

8.15 Baking med damp – anbefalt tilbehør

Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholderen. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de reflektive rettene.



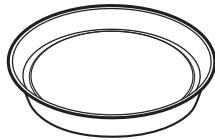
Pizzapanne



Kakeform



Ramekins



Form for karamellpudding

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter

Mørk, ikke-reflekterende
26 cm diameter

Keramisk
8 cm diameter, 5
cm høyde

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter

8.16 Baking med damp

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		°C		
Søt små gjørbakst, 16 stk	stekebrett eller langpanne	190	3	45 - 55
Frossen pizza, 0,35 kg	rist	190	2	45 - 50
Rullekake	stekebrett eller langpanne	180	2	45 - 55
Brownies	stekebrett eller langpanne	180	2	55 - 60
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødbunn-form på rist	180	2	40 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilé, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	40 - 50
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	190	3	40 - 50

		°C		
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	190	3	35 - 45
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	160	2	40 - 50
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	35 - 45
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	160	2	35 - 45
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	35 - 45
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	40 - 45
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	35 - 45
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	45 - 55
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	190	3	40 - 50

8.17 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til: EN 60350, IEC 60350.

Baking i én høyde – baking i former

		°C		
Fettfritt formkake	Steking – ekte varmluft	160	45 - 60	2
Fettfritt formkake	Over- og undervarme	160	45 - 60	2
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Steking – ekte varmluft	160	55 - 65	2
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	180	55 - 65	1
Kjeks	Steking – ekte varmluft	140	25 - 35	2
Kjeks	Over- og undervarme	140	25 - 35	2

Baking i én høyde – kjeks

Bruk det tredje hyllennivået.

		°C		
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Steking – ekte varmluft	150	20 - 30	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Over- og undervarme	170	20 - 30	

Baking i flere høyder – kjeks

Kjeks	Steking – ekte varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Steking – ekte varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Fettfritt formkake	Steking – ekte varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Eplepai, 1 boks per rist (Ø 20 cm)	Steking – ekte varmluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Forvarm den tomme ovnen i 5 minutter.

Grill med maksimum temperaturinnstilling.

Smørbrød	Grill	1 - 2	5
Storfestek, snu halvveis	Grill	24 - 30	4

9. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmidler

Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



Hverdagsbruk

Rengjør ovensrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.

Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovensrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.



Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

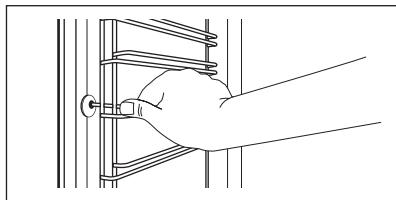
Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

Tilbehør

9.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

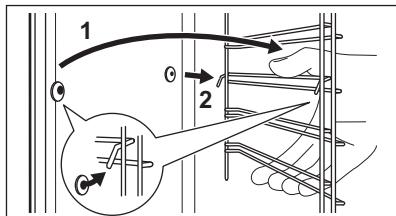
Fjern brettstigene for å rengjøre ovnen.

- Steg 1** Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.



- Steg 2** Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.

- Steg 3** Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut.



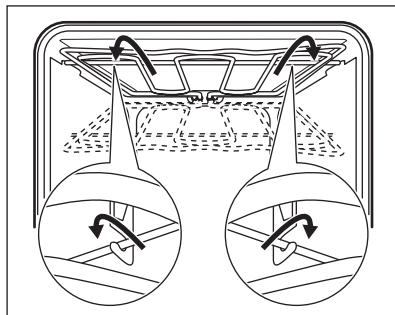
- Steg 4** Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.

9.3 Slik fjerner du: Grill

ADVARSEL!

Fare for brannskader.

- Steg 1** Slå ovnen av, og vent til den er kald for å rengjøre den.
Fjern brettstigene.



- Steg 2** Ta tak i grillhjørnene. Trekk det fremover mot fjærtrykket og ut av de to holderne. Grillen foldes ned.

- Steg 3** Rengjør stekeovnstaket med lunkent vann, en myk klut og et skånsomt ren gjøringsmiddel. La tørke.

- Steg 4** Monter grillen i omvendt rekkefølge.

- Steg 5** Monter brettstigene.

9.4 Slik fjerner og monterer du: Dør

Du kan fjerne døren og det indre glasspanelet for å rengjøre det. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.

⚠️ ADVARSEL!

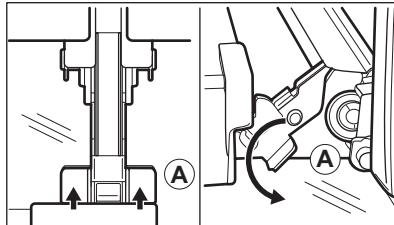
Døren er tung.

⚠️ FORSIKTIG!

Håndter glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.

Steg 1 Åpne døren helt.

Steg 2 Løft og trykk klemmefestene (A) på begge dørhengslene.

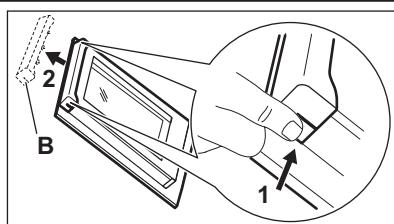


Steg 3 Lukk døren til første åpneposisjon (ved tilnærmet 70° vinkel). Hold ovnsdøren i begge sider og trekk den ut og opp fra ovnen. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.

Steg 4 Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.

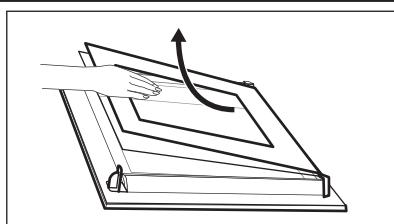
Steg 5 Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

Steg 6 Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føringen.



Steg 7 Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

Steg 8 Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring.



Steg 9 Monter det minste panelet først, så det store, og til slutt døren. Kontroller at glassene er satt inn og ligger i riktig posisjon, ellers kan overflaten på døren overopp hetes.

9.5 Slik bytter du: Ovnslampe

⚠️ ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

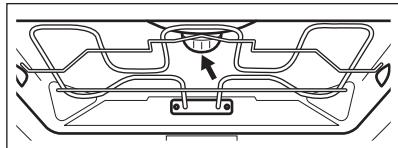
Lampen kan være varm.

Før du skifter pæren:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.	Koble fra strømtilførselen til ovnen.	Legg en klut på bunnen i ovensrommet.

Øverste ovnslampe

Steg 1 Drei glassdekselet for å ta det av.



Steg 2 Rengjør glassdekselet.

Steg 3 Erstatt pæren med en egnert varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.

Steg 4 Monter glassdekselet.

10. FEILSØKING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Hva må gjøres, hvis...

Itilfeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Problem	Kontroller at...
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.
Lampen fungerer ikke.	Lyspæren har gått.

10.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskillet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskillet fra produktrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

11. ENERGIEFFEKTIV

11.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark i henhold til EU-forordninger om økodesign og energimerking

Leverandørens navn	AEG
Modellidentifikasjon	BEB230010M 944188347
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.99 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.81 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	71 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	32.5 kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 1: Sortiment, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

11.2 Energisparring



Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne produktdøren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørge for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparringa.

Når det er mulig skal du ikke forvarme produktet før matlaging.

Hold pausene mellom stekingen så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

Baking med damp

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

12. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbollet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbollet sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

FÖR PERFEKTA RESULTAT

Tack för att du valt denna AEG-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ägna några minuter åt denna beskrivning för att få största möjliga utbyte av produkten.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.aeg.com/support



Registrera din produkt för bättre service:
www.registeraeg.com



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.aeg.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	83
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	85
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	88
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	88
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	89
6. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	90
7. TILLVALSFUNKTIONER.....	91
8. TIPS.....	92
9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	104
10. FELSÖKNING.....	107
11. ENERGIEFFEKTIVITET.....	108
12. MILJÖSKYDD.....	109

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit

som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **VARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.

- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **VARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **VARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.
- Använd alltid ugnsvantar vid läggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsvärmer.
- För att ta bort en ugnstege drar du först ut stegen fram till och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsteget i omvänt ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskraper för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnslackan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggnad enhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	578 (600) mm
--	--------------

Skåpets bredd	560 mm
---------------	--------

Skåpets djup	550 (550) mm
--------------	--------------

Höjd på produktens främre del	594 mm
-------------------------------	--------

Höjd på produktens bakre del	576 mm
------------------------------	--------

Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1027 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning

VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nischen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.

- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

VARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

VARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:

- placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - häll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträdder eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
 - Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
 - Laga alltid mat med luckan stängd.
 - Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpssdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



VARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrar.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel.

Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.

- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Invändig belysning



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.7 Avyttring



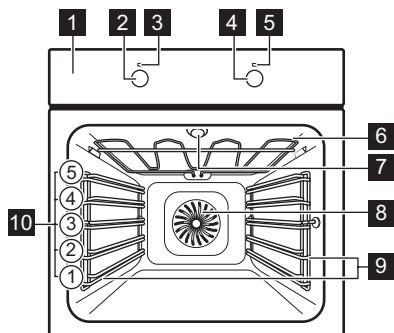
VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreiliger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESKRIVNING

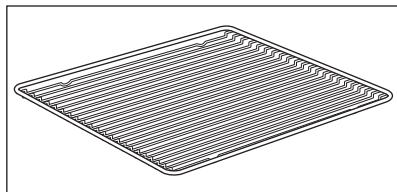
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3 Strömlampa/symbol
- 4 Temperaturinställningsratt
- 5 Temperaturindikator/symbol
- 6 Värmeelement
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnsstegar, borttagbara
- 10 Hyllplaceringar

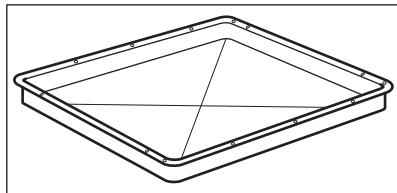
3.2 Tillbehör

Galler



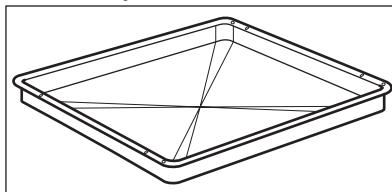
För kokkärl, kakformar, stekar.

Bakplåt



För kakor och småkakor.

Grill- / stekpanna



För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

4.1 Före första användning

Ugnen kan avge lukt och rök under uppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.



Steg 1



Steg 2

Rengöra ugnen

- Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
- Rengör ugnen och dess tillbehör med enbart en mikrofiberduk, varmt vatten och ett milt rengöringsmedel.

Förvärma den tommna ugnen

- Ställ in maxtemperatur för funktionen: Tid: 1 tim.
- Ställ in maxtemperatur för funktionen: Tid: 15 min.

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat. Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.

5. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktion

Steg 1 Vrid vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.

Steg 2 Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.

Steg 3 När matlagningen är klar, vrid på vreden till avståndt låge för att stänga av ugnen.

5.2 Tillagningsfunktioner

Tillagnings-funktion

Användning



Av-läge

Ugnen är avståndg.



Belysning

För att tända ugnsbelysningen.



Varmluft

För tillagning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen 20 - 40 °C lägre än för Över-/undervärme.

Tillagnings-funktion

Användning



Pizza/Paj

För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.



Över-/undervärme

Tillagning och stekning på en ugnsnivå.



Undervärme

För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.



Upptining

För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.



Baka med ånga

Den här funktionen är till för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen inuti maskinen skilja sig från den inställda temperaturen. Värmeeffekten kan minska. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Baka med ånga.



Grill

För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.

Tillagnings-funktion	Användning
 Varmluftsgillning	stekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
	Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 60 °C med vissa ugnsfunktioner.

5.3 Anteckningar om:Baka med ånga

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och

6. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fordjupningarna är gör också enheterna

Galler:

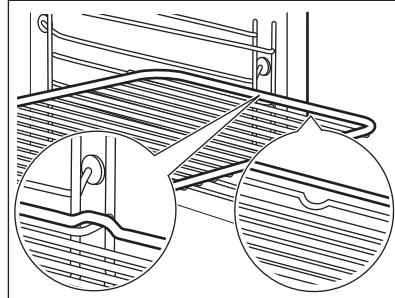
Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor.

ekodesigns(enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

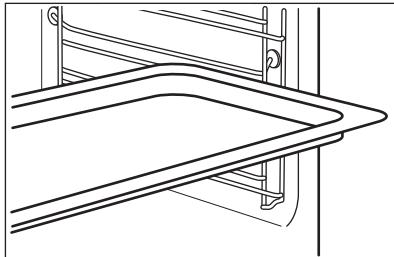
För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Baka med ånga För instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", energibesparing.

tippsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.



Bakplåt / Djup form:

Skjut in långpannan mellan ungsstegarnas ledskenor.



7. TILLVALSFUNKTIONER

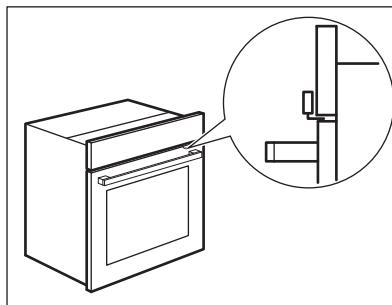
7.1 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger

av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

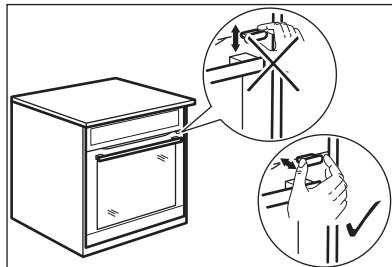
7.2 Mekaniskt lucklås

Luckan är olåst vid leverans.



FÖRSIKTIGHET!

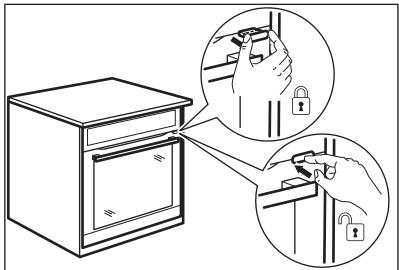
Flytta inte lucklåset vertikalt.
Tryck inte på lucklåset när du
stänger ugnsluckan.



7.3 Hur man använder det mekaniska lucklåset

1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det läses på plats.

2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.

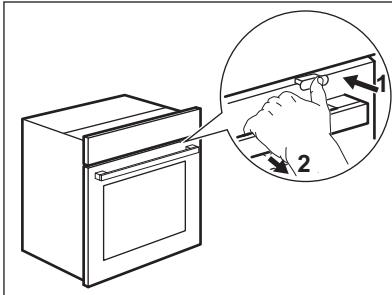


7.4 Öppna luckan med det aktiverade mekaniska lucklåset

Du kan öppna luckan när det mekaniska lucklåset är aktiverat.

1. Tryck en aning på lucklåset.

2. Öppna luckan genom att dra i den med handtaget.



Om du trycker på lucklåset tills det hörs ett klick avaktiverar du lucklåset.

8. TIPS



Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Tillagningsrekommendationer



Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

8.2 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra

ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

Plåtarna i ugnen kan vrinda sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

8.3 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämnn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.

8.4 Baka på en hyllnivå

 BAKA I FORMAR		 (°C)	 (min.)	
Tårtbotten, förvärmen den tomma ugnen	Varmluft	170 - 180	10 - 25	2
Tårtbotten av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Sockerkaka / Brioche	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka / Fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Över-/undervärme	170 - 190	60 - 90	1

Använd den tredje hyllpositionen.

Använd funktionen: Varmluft.

Använd en bakplåt.

 KAKOR/BAKVERK/BRÖD	 (°C)	 (min.)
Kaka med smördegstoppling	150 - 160	20 - 40

	KAKOR/BAKVERK/BRÖD		(°C)		(min.)
--	--------------------	---	------	---	--------

Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet), använd en långpanna 150 35 - 55

Fruktpaj av mördeg 160 - 170 40 - 80

Förvärm den tomma ugnen.

Använd funktionen: Över-/undervärme.

Använd en bakplåt.

	KAKOR/ BAKVERK/BRÖD		(°C)		(min.)	
Rulltårta	180 - 200		10 - 20		3	
Rågbröd:	först: 230		20		1	
	sedan: 160 - 180		30 - 60			
Mandelsockerkaka / Små- kakor	190 - 210		20 - 30		3	
Petits-choux med fyllning / Bakelser	190 - 210		20 - 35		3	
Veteffläta / Runt bröd	170 - 190		30 - 40		3	
Fruktpaj (på jästdeg/sock- erkakssmet), använd en långpanna	170		35 - 55		3	
Jästkaka med läcker fyll- ning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)	160 - 180		40 - 80		3	
Christstollen	160 - 180		50 - 70		2	

Använd den tredje hyllpositionen.

	SLÄTA BULLAR			(°C)		(min.)
Mördegskex	Varmluft		150 - 160		10 - 20	
Frallor, förvärm den tomma ugnen	Varmluft		160		10 - 25	
Småkakor av sockerkakssmet	Varmluft		150 - 160		15 - 20	
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Varmluft		170 - 180		20 - 30	
Småkakor av jästdeg	Varmluft		150 - 160		20 - 40	

	SLÄTA BULLAR			(°C)		(min.)
Mandelbiskvier		Varmluft		100 - 120		30 - 50
Bakverk med äggvita / Marängar		Varmluft		80 - 100		120 - 150
Frallor, förvärm den tomma ugnen		Över-/undervärme		190 - 210		10 - 25

8.5 Puddingar och gratänger

Använd den första hyllpositionen.

				(°C)		(min.)
Baguette garnerad med smält ost		Varmluft		160 - 170		15 - 30
Grönsaksgratäng, förvärm den tomma ugnen		Varmluftsgrillning		160 - 170		15 - 30
Lasagne		Över-/undervärme		180 - 200		25 - 40
Fiskpudding		Över-/undervärme		180 - 200		30 - 60
Fyllda grönsaker		Varmluft		160 - 170		30 - 60
Söta bakverk		Över-/undervärme		180 - 200		40 - 60
Makaronpudding		Över-/undervärme		180 - 200		45 - 60

8.6 Baka på flera nivåer

Använd funktionen: Varmluft.

Använd bakplåtarna.

	KAKOR/ BAKVERK		(°C)		(min.)		2 positioner
Petits-choux med fyllning / Bakelser, förvärm den tomma ugnen		160 - 180		25 - 45			1 / 4
Torr strösselkaka		150 - 160		30 - 45			1 / 4

 KA- KOR/SMÅKA- KOR/BAKVERK/ BULLAR	 (°C)	 (min.)		2 positioner	3 positioner
Frallor	180	20 - 30	1 / 4	-	
Mördegskex	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5	
Småkakor av socker- kakssmet	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-	
Smördegskakor, för- värm den tomma ug- nen	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-	
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-	
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-	
Maränger / Maränger	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-	

8.7 Tips gällande ugnsstekning

Använd värmebeständiga ugnssformar.

Stek magert kött övertäckt (t.ex.
aluminiumfolie).

Stek stora bitar av kött direkt på plåten.

Häll lite vatten på plåten för att förhindra att
droppande fett bränner fast.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.

Stek kött och fisk i stora bitar (1 kg eller mer).

Om nedersta nivån föreslås, lägger du maten
direkt på bakplåten

Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger
under stekning.

8.8 Stekning

Använd den första hyllpositionen.

	NÖTKÖTT				
			 (°C)	 (min.)	
Grytstek	1 - 1,5 kg	Över-/undervärme	230	120 - 150	
Rostbiff eller filé, blodig, förvärm den tomma ug- nen	per cm tjocklek	Varmluftsgrillning	190 - 200	5 - 6	
Rostbiff eller filé, medi- um, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Varmluftsgrillning	180 - 190	6 - 8	
Rostbiff eller filé, väls- tekt, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Varmluftsgrillning	170 - 180	8 - 10	



FLÄSK



Använd funktionen: Varmluftsgillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Bog / Hals / Skinkstek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Kotletter / Revbensspjäll	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Fläsklägg, förkokt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120



KALV



Använd funktionen: Varmluftsgillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Ugnsstekt kalvkött	1	160 - 180	90 - 120
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150



LAMM



Använd funktionen: Varmluftsgillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Lammlägg / Lammstek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lamm, sadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60



VILT



Använd funktionen: Över-/undervärme.



(kg)



(°C)



(min.)

Sadel / Harlägg, förvärm den tomma ugnen	upp till 1	230	30 - 40
Rådjur, sadel	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Rådjursbog	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90



FÅGEL



Använd funktionen: Varmluftsgrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Bitar av fågel	0,2 - 0,25 var	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling	0,4 - 0,5 var	190 - 210	35 - 50
Kycklingbitar	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Anka	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gås	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkon	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240



FISK (ÅNGKOKT)



Använd funktionen: Över-/undervärme.



(kg)



(°C)



(min.)

Hel fisk	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60
----------	---------	-----------	---------

8.9 Knaprig tillagning med inställningen: Pizza/Paj



PIZZA



Använd den första hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Pajer	180 - 200	40 - 55
Spenatpaj	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Schweizisk bakselse	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60



PIZZA



Förvärm den tomma ugnen före tillagning.



Använd den andra hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Pizza med tunn botten, använd en långpanna	200 - 230	15 - 20
--	-----------	---------



PIZZA



Förvärm den tomma ugnen före tillagning.



Använd den andra hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Tjockbottnad pizza	180 - 200	20 - 30
Osyrat Bröd	230 - 250	10 - 20
Smördegspaj	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Piroger	180 - 200	15 - 25

8.10 Grill

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Placera en form på första hyllpositionen för att samla upp fett.



GRILL



Använd funktionen: Grill

				(°C)		(min.)	1:a sidan		(min.)	2:a sidan	
Rostbiff	210 - 230				30 - 40		30 - 40			2	
Oxfilé	230				20 - 30		20 - 30			3	
Fläskkarré	210 - 230				30 - 40		30 - 40			2	
Kalvfransyska	210 - 230				30 - 40		30 - 40			2	
Lamm, sadel	210 - 230				25 - 35		20 - 25			3	
Hel fisk, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230				15 - 30		15 - 30			3 / 4	

8.11 Fryst mat



AVFROSTNING



Använd funktionen: Varmluft.

				(°C)		(min.)	
Fryst pizza	200 - 220				15 - 25		2
Fryst panpizza	190 - 210				20 - 25		2
Kyld pizza	210 - 230				13 - 25		2
Fryst portionspizza	180 - 200				15 - 30		2
Pommes frites, tunna	200 - 220				20 - 30		3
Pommes frites, tjocka	200 - 220				25 - 35		3
Klyftor / Kroketter	220 - 230				20 - 35		3
Rösti	210 - 230				20 - 30		3
Lasagne / Cannelloni, färsk	170 - 190				35 - 45		2
Lasagne / Cannelloni, fryst	160 - 180				40 - 60		2
Ugnsbakad ost	170 - 190				20 - 30		3
Kycklingvingar	190 - 210				20 - 30		2

8.12 Upptining

Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.

Använd den första hyllpositionen.

			(kg)		(min.)	Upptiningstid		(min.)	Mer avfrostnings-tid	
Kyckling	1		100 - 140		20 - 30				Vänd efter halva tiden.	
Kött	1		100 - 140		20 - 30				Vänd efter halva tiden.	
Öring	0.15		25 - 35		10 - 15				-	
Jordgubbar	0.3		30 - 40		10 - 20				-	
Smör	0.25		30 - 40		10 - 15				-	
Grädde	2 x 0,2		80 - 100		10 - 15				Vispa grädden medan den fortfarande är något frysad.	
Gateau	1.4		60		60				-	

8.13 Konservering

Använd funktionen Undervärme.

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettklämlock eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.

Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.

Burkarna får inte röra vid varandra.

Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.

När vätskan i burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter med enlitersburkarna) stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).

Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.

Om du lagar större portioner ska en tom tallrik placeras upp och ner på botten av ugnen. Lägg maten i en djup form och ställ den ovanpå tillriken inne i ugnen. Ta bort hylsstöden om det behövs.

	MJUK FRUKT		(min.)	Tillagningstid tills det börjar sjuda
	Jordgubbar / Blåbär / Halion / Mogna krusbär		35 - 45	
	STEN-FRUKT		(min.)	Tillagnings-tid tills det börjar sjuda
	Persikor / Kvitten / Plommon		35 - 45	10 - 15 Fortsätt tillaga på 100 °C

		
GRÖNSAKER	(min.) Tillagnings-tid tills det börjar sjuda	(min.) Fortsätt tillaga på 100 °C
Morötter	50 - 60	5 - 10
Gurka	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	50 - 60	5 - 10
Kålrabbiti / Ärtor / Sparris	50 - 60	15 - 20

8.14 Torkning - Varmluft

Täck plåten med smörpapper eller bakplåtspapper.

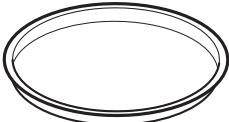
För bästa resultat, stäng av ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt den svalna och torka över natten.

För en plåt, använd den tredje hyllpositionen.

För två plåtar, använd den första och den fjärde hyllpositionen.

8.15 Baka med ånga - rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

			
Pizzaform	Ugnsform	Portionsformar	Tårtbottenform
Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter

8.16 Baka med ånga

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

		°C		
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	190	3	45 - 55

		°C		
Fryst pizza, 0,35 kg	Galler	190	2	45 - 50
Rulltårta	långpanna eller djup form	180	2	45 - 55
Brownie	långpanna eller djup form	180	2	55 - 60
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	40 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	40 - 50
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	190	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	190	3	35 - 45
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	160	2	40 - 50
Mandelbiskvier, 24 st	långpanna eller djup form	150	2	35 - 45
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	160	2	35 - 45
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	170	2	35 - 45
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	40 - 45
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	35 - 45
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	45 - 55
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	190	3	40 - 50

8.17 Information för testinstitut

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.

Bakning på en nivå – bakning i formar

				
		°C	min	
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	45 - 60	2
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	160	45 - 60	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	160	55 - 65	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	180	55 - 65	1
Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 35	2
Mördegskakor	Över-/undervärme	140	25 - 35	2

Bakning på en nivå – kakor

Använd den tredje hylldispositionen.

Småkakor, 20 st/plåt, förvärma den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 30
Småkakor, 20 st/plåt, förvärma den tomma ugnen	Över-/undervärme	170	20 - 30

Bakning på flera nivåer – kakor

Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Småkakor, 20 st/plåt, förvärma den tomma ugnen	Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Äppelpaj, 1 burk per galler (Ø 20 cm)	Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

GRILL

Förvärma den tomma ugnen i 5 minuter.

Grillning med maximal temperaturinställning.

Rostat bröd	Grill	1 - 2	5
Nötstek, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4

9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Rengöring



Rengöringsmedel

Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett milt rengöringsmedel.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett milt diskmedel.



För användning varje dag

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning.



Tillbehör

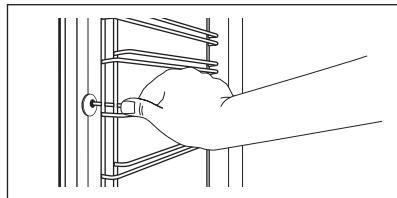
Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett milt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

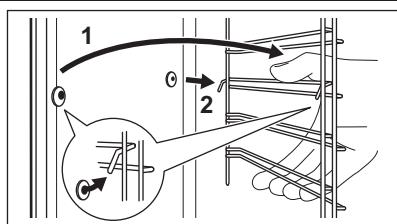
9.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1 Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.



Steg 2 Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



Steg 3 Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.

Steg 4 Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänt ordning.

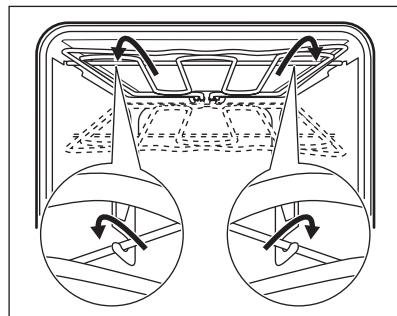
9.3 Hur man tar bort: Grill



VARNING!

Det finns risk för att du bränner dig.

- Steg 1** Stäng av ugnen och vänta med att rengöra den tills den har svalnat.
Ta ut ugnstegarna.
- Steg 2** Ta tag i grillens höm. Dra den framåt mot fjädertrycket och ur ur de två hållarna. Grillen fälls ner.
- Steg 3** Rengör ugnens tak med varmt vatten, en mjuk trasa och ett milt rengöringsmedel. Låt det torka.
- Steg 4** Sätt tillbaka grillen i omvänt ordning.



- Steg 5** Sätt i ugnstegarna.

9.4 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.

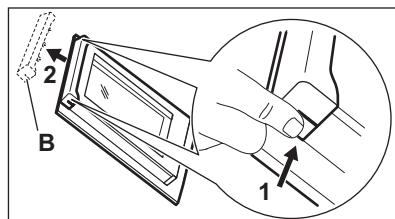
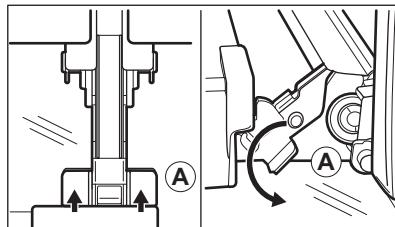
! FÖRSIKTIGHET!

Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

! VARNING!

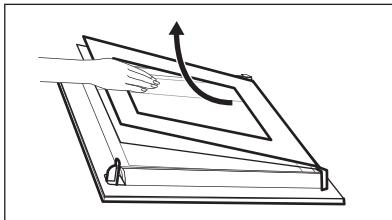
Luckan är tung.

- Steg 1** Öppna luckan helt.
- Steg 2** Lyft och tryck in klämspärrarna (A) på de två gångjärnen till luckan.
- Steg 3** Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll i luckan på båda sidor och dra den ut från ugnen i en uppåtgående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.
- Steg 4** Ta tag i lucklisten (B) på båda sidor av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.
- Steg 5** Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
- Steg 6** Häll glasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.



Steg 7 Rengör glaset med vatten och tvål.
Torka luckglaset noga. Diska inte
glasskivorna i diskmaskin.

Steg 8 Efter rengöring, utför stegen ovan i
omvänt ordning.



Steg 9 Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan.
Se till att glasen är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

9.5 Byte av: Lampa

VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Innan du byter lampan:

Steg 1

Sätt av ugnen. Vänta tills ugnen är
kall.

Steg 2

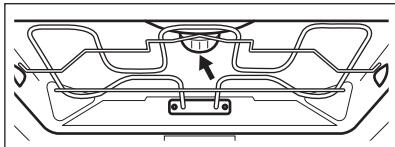
Koppla bort ugnen från eluttaget.

Steg 3

Lägg en trasa i botten av ugnsrumsymmet.

Övre lampa

Steg 1 Ta bort glasskyddet genom att vrida på
det.



Steg 2 Rengör glasskyddet.

Steg 3 Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.

Steg 4 Sätt tillbaka glasskyddet.

10. FELSÖKNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Vad gör jag om ...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett
auktoriserat servicecenter.

Problem **Kontrollera att...**

Ugnen värmes inte upp. Säkringen har gått.

Belysningen fungerar inte. Glödlampen är trasig.

10.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylden sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylden från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

11. ENERGIEFFEKTIVITET

11.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar

Leverantörens namn	AEG
Modellidentifiering	BEB230010M 944188347
Energieffektivitetsindex	95.3
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.99 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.81 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	71 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	32.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

11.2 Energibesparing



Denna produkt har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas.

Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

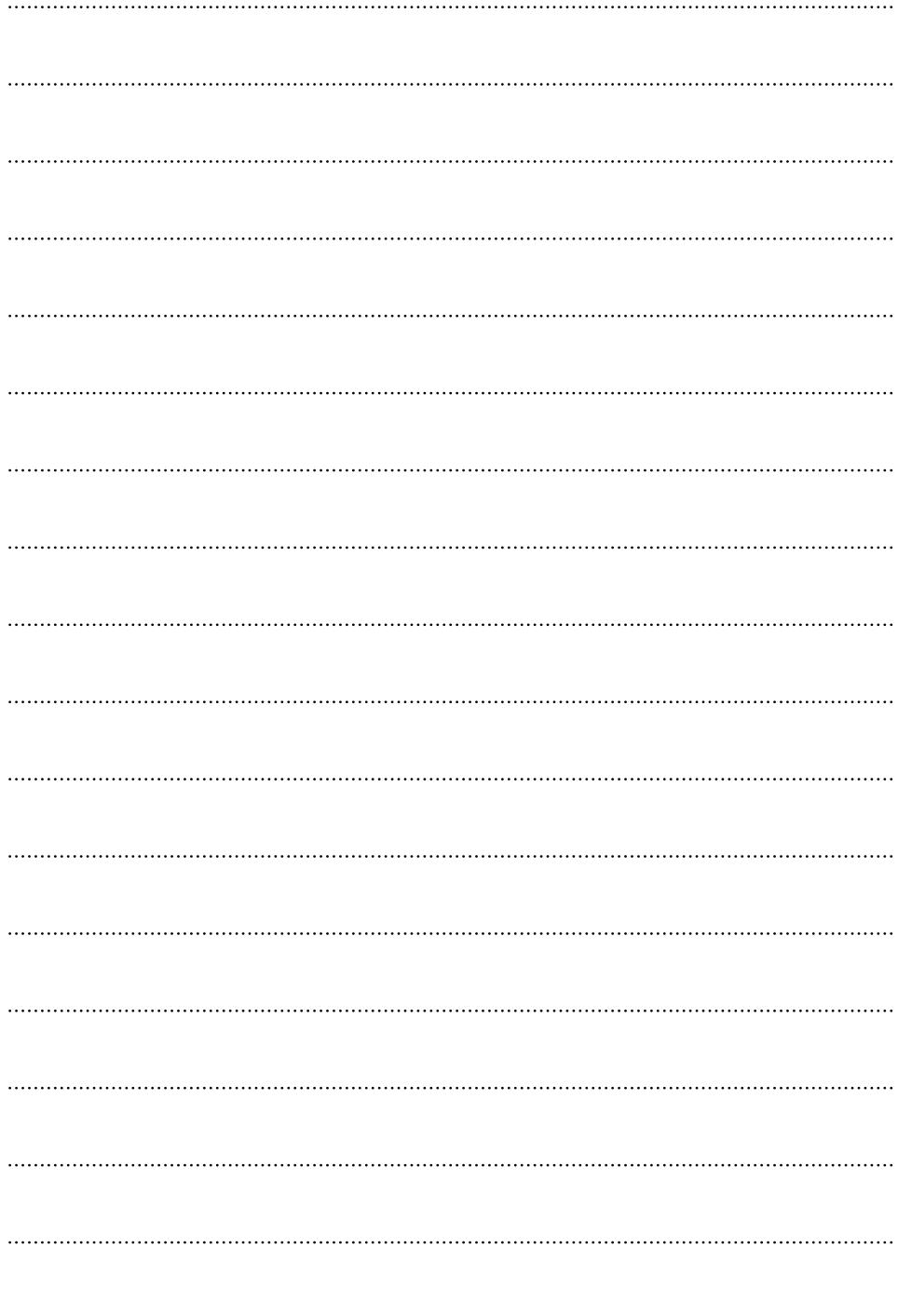
Baka med ånga

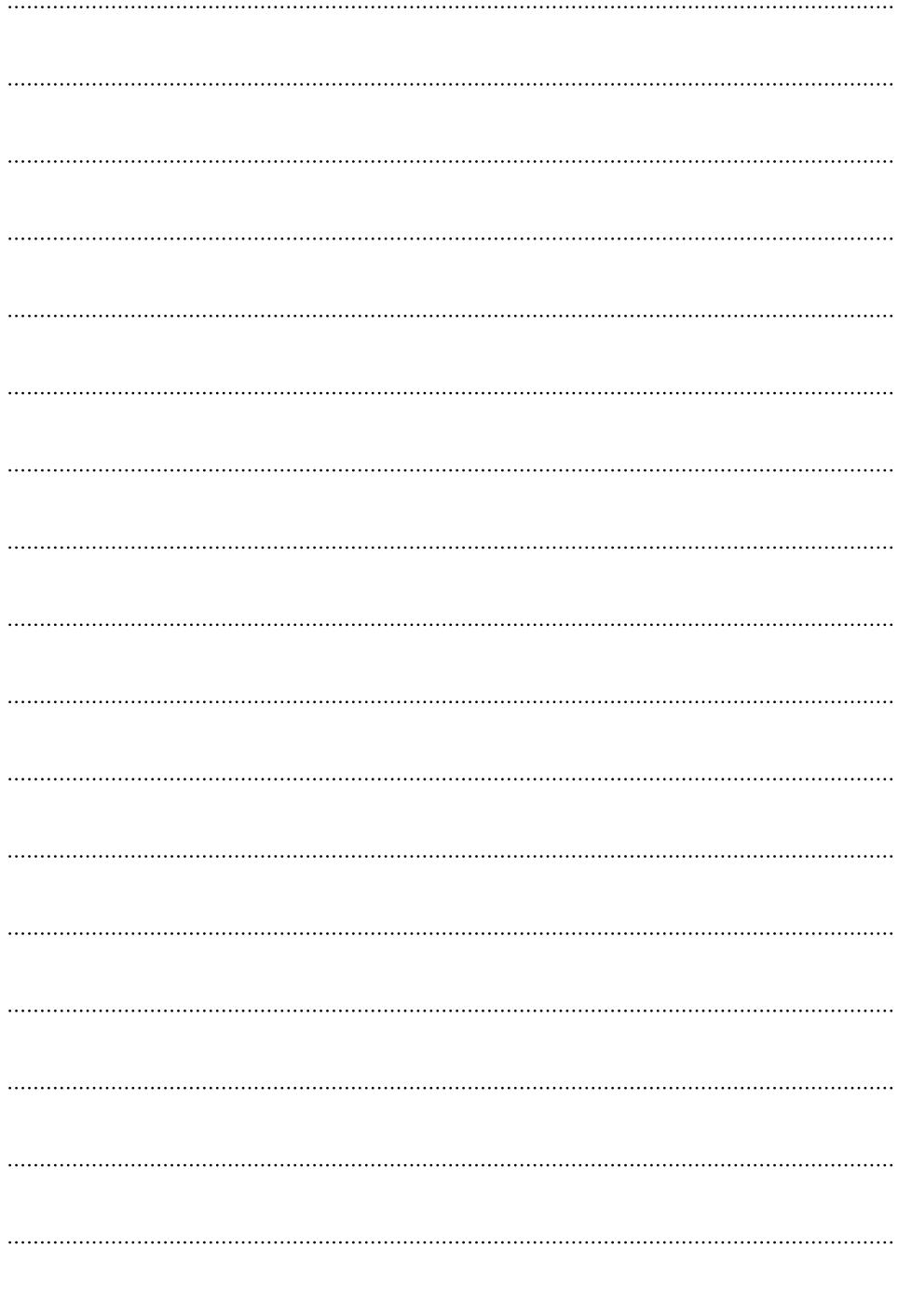
Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

12. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.





aeg.com

867362218-B-322023

