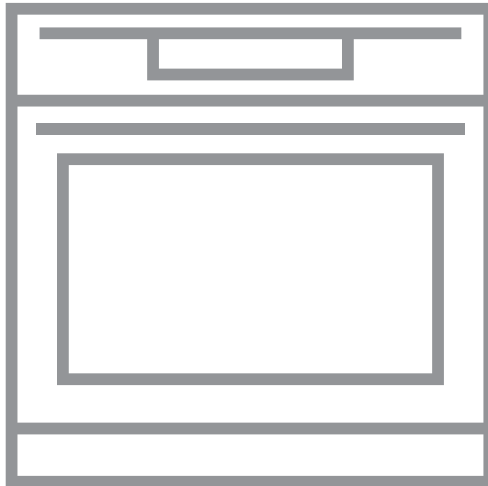


▶ BBP8002B
BFP8002M
BKB8P0B0
BXP8000B

DA **Brugsanvisning**
Ovn
EN **User Manual**
Oven
FI **Käyttöohje**
Uuni
IS **Notendaleiðbeiningar**
Ofn
NO **Bruksanvisning**
Ovn
SV **Bruksanvisning**
Inbyggnadsugn

USER MANUAL



AEG

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.registreaeg.com



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



Hent **My AEG Kitchen**-appen for flere opskrifter, tips og fejlfinding.



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/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED	4	3. PRODUKTBESKRIVELSE	10
1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer.....	4	3.1 Generelt overblik.....	10
1.2 Generel sikkerhed.....	5	3.2 Tilbehør.....	10
2. SIKKERHEDSANVISNINGER	6	4. SÅDAN TÆNDER OG SLUKKER DU FOR APPARATET	11
2.1 Installation.....	6	4.1 Betjeningspanel.....	11
2.2 El-forbindelse.....	7	4.2 Skærm.....	12
2.3 Brug.....	8	5. FØR BRUG FØRSTE GANG	13
2.4 Vedligeholdelse og rengøring.....	8	5.1 Indledende rengøring	13
2.5 Pyrolytisk selvrens.....	9	5.2 Første tilslutning.....	13
2.6 Indvendig belysning.....	9	5.3 Trådløs forbindelse 	13
2.7 Service.....	9	5.4 Softwarelicenser.....	14
2.8 Bortskaffelse.....	10	5.5 Indledende forvarmning.....	14

6. DAGLIG BRUG.....	15	11.2 Fjernelse: Ovnribber	30
6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner.....	15	11.3 Anvendelse: Pyrolyserengøring...	30
6.2 Indstil: Hjælp til tilberedning.....	15	11.4 Husk rengøring.....	31
6.3 Ovnfunktioner.....	16	11.5	
6.4 Bemærkninger til: Fugtig varmluft..	18	Sådan fjerner og installerer du: Låge..	31
7. URFUNKTIONER.....	18	11.6 Udskiftning: Lampe.....	32
7.1 Beskrivelse af urfunktioner.....	18	12. FEJLFINDING.....	33
7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner.....	19	12.1 Hvad gør du, hvis	34
8. ANVENDELSE: TILBEHØR.....	21	12.2 Håndtering: Fejlkoder.....	35
8.1 Isætning af tilbehør.....	21	12.3 Servicedata.....	36
8.2 Termometer.....	21	13. ENERGIEFFEKTIV.....	36
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	23	13.1 Produktoplysninger og	
9.1 Sådan gemmer du: Favoritter.....	23	produktoplysningsark.....	36
9.2 Panel lås.....	24	13.2 Energibesparelse.....	37
9.3 Automatisk slukning.....	24	14. MENUSTRUKTUR.....	38
9.4 Køleblæser.....	24	14.1 Menu.....	38
9.5 Mekanisk lågelås.....	25	14.2 Undermenu for: Rengøring.....	38
9.6 Anvendelse: Mekanisk lågelås.....	25	14.3 Undermenu for: Tilvalg.....	38
10. RÅD OG TIPS.....	26	14.4 Undermenu for: Forbindelser.....	39
10.1 Anbefalinger til tilberedning.....	26	14.5 Undermenu for: Opsætning.....	40
10.2 Fugtig varmluft.....	26	14.6 Undermenu for: Service.....	40
10.3 Fugtig varmluft -		15. DET ER NEMT!.....	40
anbefalet tilbehør.....	27	16. TAG EN GENVEJ!.....	41
10.4 Madlavningstabeller for		17. MILJØHENSYN.....	42
testinstitutter.....	27		
11. VEDLIGEHOLDELSE OG			
RENGØRING.....	29		
11.1 Bemærkninger om rengøring.....	29		



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 og mobile enheder med My AEG Kitchen .
- 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.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- 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.
- Fjern al tilbehøret fra rummet i apparatet før pyrolyserengøring.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres 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.

Kabinettets 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 indbygningsdybde	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 isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis 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, brand eller skade på 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 forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Pyrolytisk selvrens



ADVARSEL!

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

- Før du udfører en pyrolytisk selvrensning eller Ibrugtagning, skal du først tage følgende ud af ovnen:
 - alle madlavningsrester, pletter fra olie eller fedt / belægninger.
 - alle udtagelige genstande (inkl. riste, ovnribber osv., der fulgte med produktet), herunder evt. alle non-stick gryder, pander, bakker, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger til pyrolytisk rensning.
- Hold børn væk fra apparatet, mens den pyrolytiske rensning er i gang. Apparatet bliver meget varmt, og der udledes varm luft fra de forreste køleaftræk.
- Pyrolytisk rensning sker ved en høj temperatur, der kan frigive dampe fra madlavningsrester og produktionsmaterialet, hvorfor forbrugerne på det kraftigste rådes til at:
 - sørge for god udluftning under og efter hver pyrolytisk rensning.
 - sørge for god udluftning under og efter første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for potentielle dampe, der udsendes under rensningen af alle pyrolytiske ovne.
 - Dyr (især fugle) skal flyttes til et område med god udluftning og må ikke være i nærheden af apparatet under og efter hver pyrolytisk rensning og første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale temperaturændringer i nærheden af alle pyrolytiske ovne, når den pyrolytiske selvrensning er i gang.
- Non-stick overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolytisk rensning ved høj temperatur i alle pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe af lavt niveau.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester, som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, herunder børn eller personer med fysiske lidelser.

2.6 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.7 Service

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

PRODUKTBEKRIVELSE

2.8 Bortskaffelse



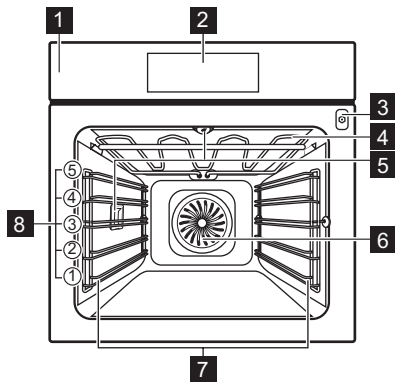
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik

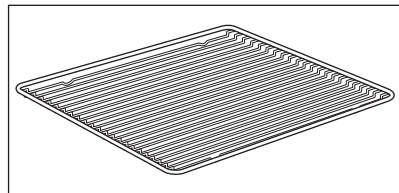


- 1 Betjeningspanel
- 2 Skærm
- 3 Stik til termometer
- 4 Varmelegeme
- 5 Ovnprære
- 6 Blæser
- 7 Ovnribbe, udtagelig
- 8 Ovnriller

3.2 Tilbehør

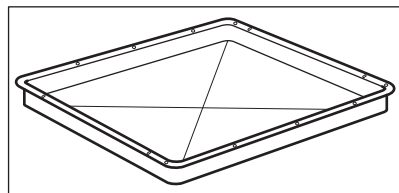
Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



Bageplade

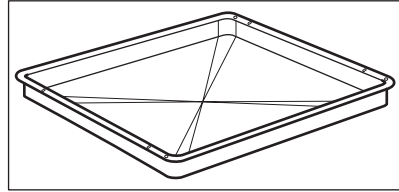
Til kager og småkager.



SÅDAN TÆNDER OG SLUKKER DU FOR APPARATET

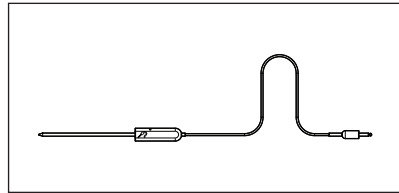
Grill-/bradepande

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



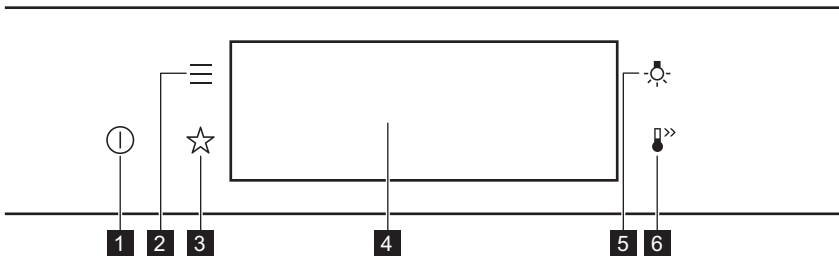
Termometer

Til måling af temperaturen i maden.






4. SÅDAN TÆNDER OG SLUKKER DU FOR APPARATET

4.1 Betjeningspanel

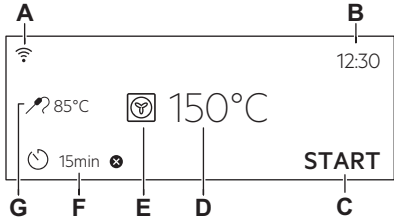


1	TIL / FRA	Tryk og hold nede for at tænde og slukke apparatet.
2	Menu	Angiver apparatets funktioner.
3	Favoritter	Angiver favoritindstillingerne.
4	Skærm	Viser apparatets aktuelle indstillinger.
5	Lampeafbryder	Til at tænde og slukke lampen.
6	Hurtig opvarmning	Til at tænde og slukke funktionen: Hurtig opvarmning.

SÅDAN TÆNDER OG SLUKKER DU FOR APPARATET

 <p>Tryk på</p>	 <p>Flyt</p>	 <p>Tryk og hold inde</p>
<p>Rør overfladen med en fingerspids.</p>	<p>Lad fingerspids glide over overfladen.</p>	<p>Rør overfladen i 3 sekunder.</p>

4.2 Skærm

 <p>The diagram shows a control panel with the following elements: A (Wi-Fi icon), B (12:30 time), C (START button), D (150°C temperature), E (Oven icon), F (15min timer), G (85°C temperature), and a central temperature display.</p>	<p>Display med vigtige funktioner indstillet.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi B. Aktuel tid C. START/STOP D. Temperatur E. Ovnfunktioner F. Timer G. Termometer (kun udvalgte modeller)
---	--

Displaylamper

<p>Grundlæggende lamper - til navigation på displayet.</p>			
<p>OK</p> <p>For at bekræfte valget/indstillingen.</p>	<p><</p> <p>For at gå ét niveau tilbage i menuen.</p>	<p>↶</p> <p>For at fortryde den sidste handling.</p>	<p>☑</p> <p>For at slå tilvalgene til og fra.</p>
<p>Akustisk alarm funktionslamper - når den indstillede tilberedningstid er slut, høres signalet.</p>			
<p>🔔</p> <p>Funktionen er tændt.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Funktionen er tændt. Tilberedningen stopper automatisk.</p>	<p>🔔</p> <p>Den akustiske alarm slukkes.</p>	
<p>Timerlamper</p>			
<p>🕒</p> <p>For at indstille funktionen: Udskudt start.</p>	<p>⊗</p> <p>For at annullere indstillingen.</p>		
<p>Wi-Fi indikator - ovnen kan tilsluttes wi-fi.</p>			



Wi-Fi Forbindelsen er koblet til.

Fjernbetjent tilstand indikator - ovnen kan fjernbetjenes.



Fjernbetjent tilstand er tændt.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indledende rengøring

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnribber ud af ovnen.	Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre apparatet og tilbehøret, .	Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i apparatet.

5.2 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første forbindelse.

Du skal indstille: Sprog, Lysstyrke display, Panelsignal, Signal volume, Aktuel tid.



5.3 Trådløs forbindelse

For at tilslutte apparatet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
- En mobilenhed, der er forbundet til det samme trådløse netværk.

Trin 1	Sådan downloades My AEG Kitchen app'en: Scan QR-koden på typeskiltet med kameraet på din mobilenhed for at blive omdirigeret til AEG's hjemmeside. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Du kan også downloade appen direkte fra app store.
Trin 2	Følg instruktionerne i introduktionen til appen.
Trin 3	Tænd for apparatet.

FØR BRUG FØRSTE GANG

Trin 4	Tryk på:  . Vælg: Indstillinger / Forbindelser.
Trin 5	 - skub eller tryk for at tænde: Wi-Fi.
Trin 6	Apparatets trådløse modul starter inden for 90 sek.

Tag en genvej!





Frekvens	2,4 Ghz WLAN
	2400 - 2483,5 Mhz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Maks. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-fi-modul	NIUS-50

5.4 Softwarelicenser

Softwaren i dette produkt indeholder komponenter, som er baseret på fri og open source-software. AEG anerkender bidragene fra de åbne software- og robotgrupper til udviklingsprojektet.

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

5.5 Indledende forvarmning

 Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.	
Trin 1	Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra ovnen.
Trin 2	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  . Lad ovnen være tændt i 1 time.



Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.

Trin 3

Indstil den maksimale temperatur for funktionen: 
Lad ovnen være tændt i 15 min.

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

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner

Trin 1	Tænd for ovnen. Displayet viser standardovnfunktionen.
Trin 2	Tryk på symbolet for ovnfunktionen for at gå ind i undermenuen.
Trin 3	Vælg varmfunktionen og tryk på: OK . Displayet viser: temperatur.
Trin 4	Indstil: temperatur. Tryk: OK .
Trin 5	Tryk på: START . Termometer - du kan når som helst tilslutte termometeret før eller under tilberedningen.
STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.	
Trin 6	Sluk for ovnen.

Tag en genvej!



6.2 Indstil: Hjælp til tilberedning

Hver ret i denne undermenu har en anbefalet funktion og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen.

Til nogle retter kan du også tilberede med:



- Vægtautomatik

DAGLIG BRUG

- Termometer

Den grad, en ret tilberedes ved:

- Rød eller Mindre
- Medium
- Gennemstegt eller Mere




Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Tryk på: 
Trin 3	Tryk på:  . Angiv: Hjælp til tilberedning.
Trin 4	Vælg en ret eller en type af madvare.
Trin 5	Tryk på: START .







Tag en genvej!






6.3 Ovnfunktioner

STANDARD






Ovnfunktion	Applikation
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40°C lavere end ved Over-/undervarme.

Ovnfunktion	Applikation
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Brød	Brug denne funktion til at bage brød og småt gærbrød med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
 Hævning af dej	For at mindske tiden for hævnings af gærdej. Det forhindrer, at dejuoverfladen bliver tør og holder dejen elastisk.

SPECIALPROGRAMMER

Ovnfunktion	Applikation
 Henkogning	Til henkogning af grøntsager (f.eks. pickles).
 Tørring	Til tørring af skåret frugt, grøntsager og champignoner.
 Tallerkenvarmer	Til at forvarme tallerkener til servering.

URFUNKTIONER

Ovnfunktion	Applikation
 Optøning	Til optøning af mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de frosne madvarer.
 Gratiner	Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. For at lave gratiner og til at brune.
 Slow Cooking	Til tilberedning af møre, saftige stege.
 Holde varm	Til at holde maden varm.
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.

6.4 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energieffektivitetsklasse 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.

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

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

7. URFUNKTIONER


7.1 Beskrivelse af urfunktioner

Urfunktioner	Applikation
Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningslængden. Maksimum er 23 t 59 min.
Afslut handling	For at indstille hvad der sker, når timeren ophører med at tælle.

Urfunktioner	Applikation
Udskudt start	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	For at forlænge tilberedningstiden.
Påmindelse	Bruges til at indstille en nedtælling. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen.
Optimer	Overvåger, hvor længe funktionen er i gang. Optimer - du kan tænde og slukke den.


7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

Indstilling af uret	
Trin 1	Tryk på: Aktuel tid.
Trin 2	Indstil tid. Tryk på: OK.

Indstilling af tilberedningstid	
Trin 1	Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Indstil tid. Tryk på: OK.

Tag en genvej!




Sådan vælges tilvalg for sluttid	
Trin 1	Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
Trin 2	Tryk på:  .

URFUNKTIONER

Sådan vælges tilvalg for sluttid

Trin 3	Indstil tilberedningstiden.
Trin 4	Tryk: ● ● ● .
Trin 5	Tryk på: Afslut handling.
Trin 6	Vælg den foretrukne: Afslut handling.
Trin 7	Tryk på: OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Sådan udsættes tilberedningsstarten


Trin 1	Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Indstil tilberedningstiden.
Trin 4	Tryk: ● ● ● .
Trin 5	Tryk på: Udskudt start.
Trin 6	Vælg værdien.
Trin 7	Tryk på: OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Forlængelse af tilberedningstid

Når der er 10 % tilberedningstid tilbage, og maden ikke lader til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen.

Tryk på **+1min** for at forlænge tilberedningstiden.

Ændring af timerindstillinger

Trin 1	Tryk på:  .
Trin 2	Indstil timerværdien.

Ændring af timerindstillinger

Trin 3

Tryk på: OK.

Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.

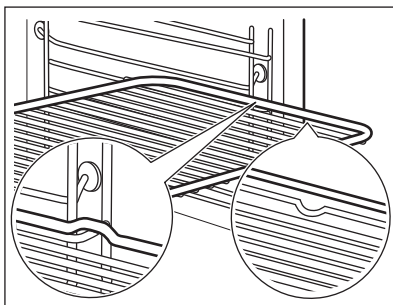
8. ANVENDELSE: TILBEHØR

8.1 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegej i at glide af hylden.

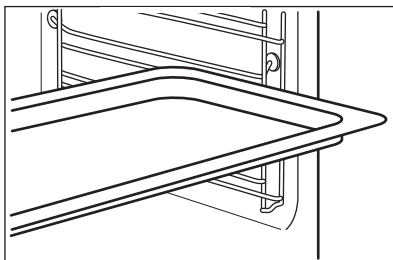
Grillrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, .



Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



8.2 Termometer

Termometer- måler temperaturen i maden. Du kan bruge det med hver ovnfunktion.

Der skal indstilles to temperaturer:



Ovntemperaturen: mindst 120 °C.



Kernetemperaturen.

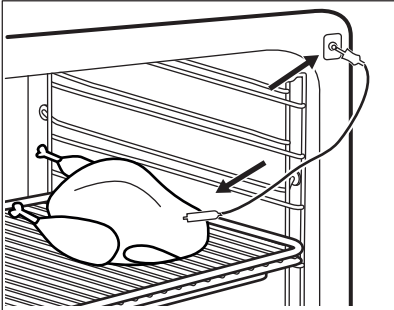
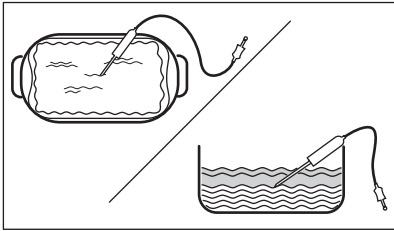

ANVENDELSE: TILBEHØR


For de bedste madlavningsresultater:

Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.	Brug den ikke til flydende retter.	Under tilberedning skal det forblive i retten.
---	------------------------------------	--

Ovnen beregner en omtrentlig afslutning af tilberedningstiden. Den afhænger af mængden af mad, den indstillede ovnfunktion og temperaturen.

Anvendelse: Termometer

Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
Trin 3	Indsæt: Termometer.
Kød, fjerkræ og fisk	Sammenkogte retter
Indsæt spidsen af Termometer i midten af kød, fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af Termometer er inde i retten.	Indsæt spidsen af Termometer nøjagtigt i midten af den sammenkogte ret. Termometer bør stabiliseres ét sted under bagning. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af bagepladen til at understøtte silikonehåndtaget på Termometer. Spidsen af Termometer bør ikke røre bunden af en bageform.
	
Trin 4	Stik Termometer i stikket på ovnens forside. Displayet viser den aktuelle temperatur af Termometer.
Trin 5	 - tryk for at indstille termometerets kerntemperatur.

Trin 6	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - tryk for at indstille den foretrukne valgmulighed: • Akustisk alarm - når maden når den indstillede kerntemperatur, udsendes et signal. • Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kerntemperatur, udsendes et signal, og ovnen stopper.
Trin 7	Vælg muligheden og tryk gentagne gange på: OK for at gå til hovedskærmen.
Trin 8	Tryk på: START . Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.
Trin 9	Tag Termometer-stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  ADVARSEL! Der er risiko for forbrændinger, da Termometer bliver varm. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden. </div>




Tag en genvej!



9. EKSTRAFUNKTIONER

9.1 Sådan gemmer du: Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, som f.eks. ovnfunktionen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengøringsfunktionen. Du kan gemme 3 favoritindstillinger.

Trin 1	Tænd for apparatet.
Trin 2	Vælg den foretrukne indstilling.
Trin 3	Tryk på:  . Vælg: Favoritter.
Trin 4	Vælg: Gem aktuelle indstillinger.
Trin 5	Tryk på + for at føje indstillingen til listen over: Favoritter. Tryk på: OK .
 - tryk for at nulstille indstillingen.  - tryk for at annullere indstillingen.	



9.2 Panel lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Trin 1	Tænd for apparatet.
Trin 2	Indstil en ovnfunktion.
Trin 3	☆, 🔑 - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.
Gentag trin 3 for at slå funktionen fra.	

9.3 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen efter nogen tid, hvis en opvarmningsfunktion er i gang, og du ikke ændrer indstillingerne.

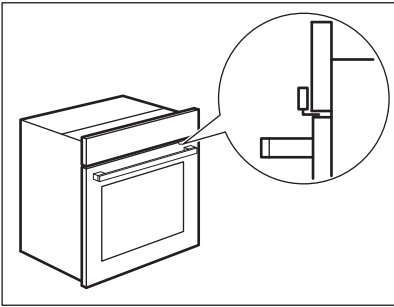
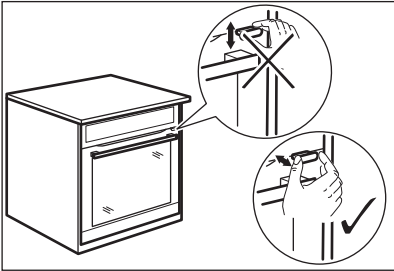
 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Sluttid, Slow Cooking.

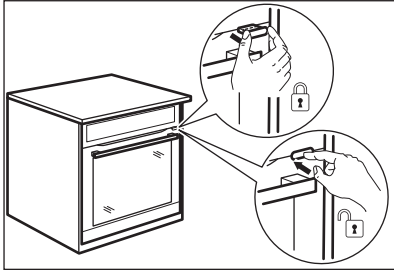
9.4 Køleblæser

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.

9.5 Mekanisk lågelås

<p>Lågelåsen er ulåst, når du køber ovnen.</p>	
<p>⚠ FORSIGTIG! Bevæg ikke lågelåsen vertikalt. Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnlågen.</p>	

9.6 Anvendelse: Mekanisk lågelås

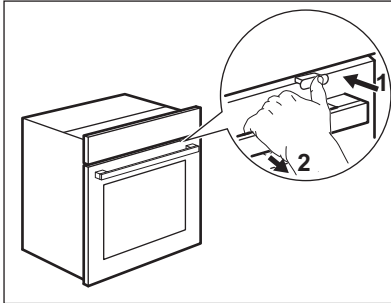
<p>Trin 1</p>	<p>Træk lågelåsen frem, indtil den låses, for at låse lågen.</p>
<p>Trin 2</p>	<p>For at låse op for lågen skal du trykke lågelåsen tilbage i panelet.</p> 

Åbning af den låste låge

<p>Du kan åbne lågen, når den mekaniske lågelås er låst.</p>
--

Trin 1

Tryk lågelåsen en smule, og åbn lågen ved at trække den med håndtaget.



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

10. RÅD OG TIPS






10.1 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. Få flere tilberedningsanbefalinger i madlavningstabellerne på vores website. For at finde madlavningstips skal du kontrollere PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden af ovnrummet.

10.2 Fugtig varmluft


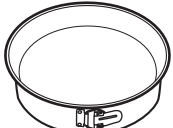


For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Roulade	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (min.)
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	15 - 25
Småkager, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	140	2	15 - 25
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25

10.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

			
Pizzaform	Bageform	Ramekiner	Tærtbundform
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






10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter

Information til testinstitutter





Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.

RÅD OG TIPS






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 ovenrille.

		 °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

		 °C	 min	
Smørkager	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	25 - 35	1 / 4





VEDLIGEHOELDELSE OG RENGØRING

		 °C	 min	
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Æbletærte, 1 form pr. rist (Ø 20 cm)	Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.

Grill med den maksimale temperaturindstilling.

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



11. VEDLIGEHOELDELSE OG RENGØRING




ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

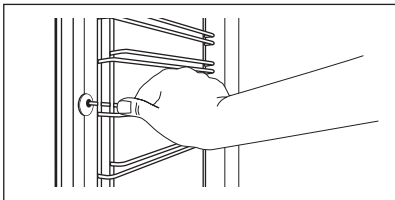
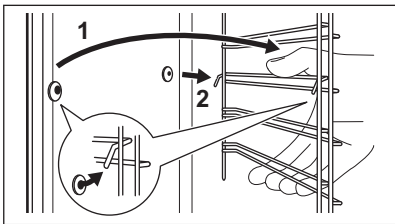
11.1 Bemærkninger om rengøring

 Rengørings- midler	Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
	Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.
	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.
 Hverdags- brug	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.

 <p>Tilbehør</p>	<p>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.</p>
	<p>Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.</p>

11.2 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.	

11.3 Anvendelse: Pyrolyserengøring

Rengør ovnen med Pyrolyserengøring.



ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.





FORSIGTIG!

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

Før Pyrolyserengøring:

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern al tilbehøret fra ovnen og de udtagelige ovnribber fra ovnen.	Rengør ovnbunden og det indvendige lågeglas med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
---	---	--

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Tænd for ovnen.	Tryk på:  / Rengøring.	Vælg rengøringstilstanden.
Valgmulighed	Rengøringstilstand	Varighed
Pyrolyserengøring, kort	Let rengøring	1 h
Pyrolyserengøring, normal	Normal rengøring	1 h 30 min
Pyrolyserengøring, intens	Grundig rengøring	3 h
<p> Når rengøringen starter, låses ovnens låge, og lampen er slukket. Køleblæseren arbejder med en højere hastighed.</p>		
<p>STOP – tryk for at stoppe rengøringen, før den er færdig. Brug ikke ovnen, før lågelås-symbolet forsvinder fra displayet.</p>		

Når rengøringen slutter:

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Rengør ovnrummet med en blød klud.	Fjern resterne fra bunden af ovnrummet.
---	------------------------------------	---

11.4 Husk rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

Brug funktionen: Pyrolyserengøring.

11.5 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.

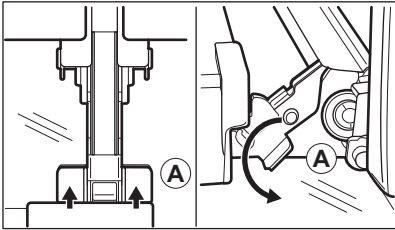
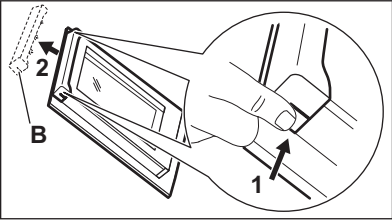
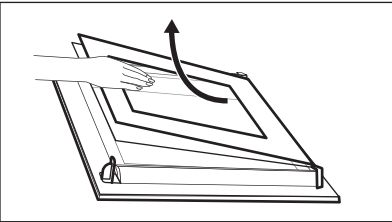


ADVARSEL!
Døren er tung.



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

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

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 opvaskemaskinen.	
Trin 8	Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.	
Trin 9	Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen.	

11.6 Udskiftning: Lampe



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

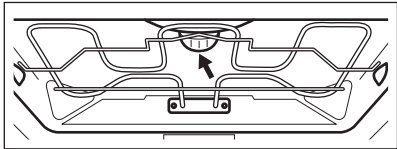
Før du udskifter pæren:

Trin 1	Trin 2	Trin 3
--------	--------	--------

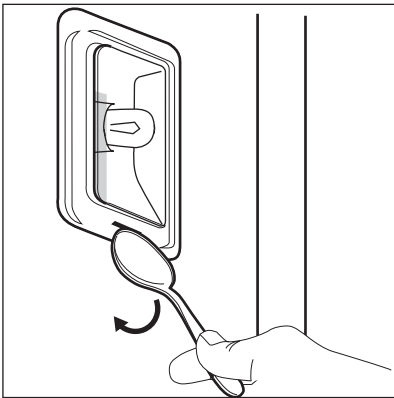
Før du udskifter pæren:

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 glassdækslet.	
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 °C varrefast pære.	
Trin 4	Montér glassdækslet.	

Sidelampe

Trin 1	Fjern den venstre hyldestøtte for at få adgang til pæren.	
Trin 2	Brug en smal, stump genstand (f.eks. en teske) til at fjerne glassdækslet.	
Trin 3	Rengør glassdækslet.	
Trin 4	Udskift pæren med en passende 300 °C varrefast pære.	
Trin 5	Montér glassdækslet.	
Trin 6	Montér venstre hyldestøtte.	




12. FEJLFINDING






ADVARSEL!




Se kapitlerne om sikkerhed.




12.1 Hvad gør du, hvis ...

 Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt	
 Mulig årsag	 Afhjælpning
Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til lysnettet.
Uret er ikke indstillet.	Indstil uret. Se Urfunktioner kapitlet Sådan indstilles for at få flere oplysninger: Urfunktioner.
Lågen er ikke lukket korrekt.	Luk lågen helt.
Sikringen er sprunget.	Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.
Apparatet Børnesikring er tændt.	Se kapitlet "Menu", Undermenu for: Tilvalg.

 Komponenter	
 Beskrivelse	 Afhjælpning
Pæren er sprunget.	Udskift pæren. Se detaljer i kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Udskiftning: Ovnpære.



Strømafbrydelse stopper altid rengøring. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.

 Problemer med Wi-Fi-signal	
 Mulig årsag	 Afhjælpning
Problem med trådløst netværkssignal.	Kontrollér dit trådløse netværk og router. Genstart routeren.

 Problemer med Wi-Fi-signal	
 Mulig årsag	 Afhjælpning
Der er installeret en ny router, eller routerkonfigurationen er ændret.	For at konfigurere apparatet og mobilenheden igen, se kapitlet "Før første brug", Trådløs forbindelse.
Det trådløse netværkssignal er svagt.	Flyt routeren så tæt på apparatet som muligt.
Det trådløse signal afbrydes af en anden mikrobølgeovn i nærheden af apparatet.	Sluk for mikrobølgeovnen.

12.2 Håndtering: Fejlkode



Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse. I dette afsnit finder du listen over de problemer, du selv kan håndtere.

 Kode og beskrivelse	 Afhjælpning
C2 - Termometer er i ovnrummet under Pyrolyserengøring.	Fjern Termometer.
C3 - lågen er ikke helt lukket under Pyrolyserengøring.	Luk lugen.
F111 - Termometer er ikke sat rigtigt i stikkontakten.	Sæt Termometer helt ind i stikkontakten.
F240, F439 - berøringselementerne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på berøringselementerne.
F601 - der er et problem med Wi-Fi-signalet.	Kontrollér din netværksforbindelse. Se kapitlet "Før ibrugtagning", Trådløs forbindelse.
F604 - den første forbindelse til Wi-Fi mislykkedes.	Sluk og tænd for ovnen og prøv igen. Se kapitlet "Før ibrugtagning", Trådløs forbindelse.
F908 - ovnsystemet kan ikke oprette forbindelse til kontrolpanelet.	Sluk og tænd for ovnen.

Når en af disse fejlmeddelelser fortsætter med at blive vist på displayet, betyder det, at et defekt undersystem muligvis er blevet deaktiveret. Kontakt i så fald din forhandler eller et

ENERGIEFFEKTIV

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

 Kode og beskrivelse	 Afhjælpning
F602, F603 - Wi-Fi er ikke tilgængelig.	Sluk og tænd for ovnen.

12.3 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnsens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:	
Model (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktoplysninger og produktoplysningsark

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	BBP8002B 944188789 BFP8002M 944188791 BKB8P0B0 944188790 BXP8000B 944188798
Energieffektivitetsindeks	61.2
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	1.09 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.52 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1

Varmekilde	Elektricitet	
Lydstyrke	71 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	BBP8002B	35.5 kg
	BFP8002M	35.5 kg
	BKB8P0B0	35.5 kg
	BXP8000B	35.5 kg

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

13.2 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

Hvis et program med Varighed er aktiveret, og tilberedningstiden er længere end 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i nogle apparatfunktioner.

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

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.

Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

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

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

14. MENUSTRUKTUR

14.1 Menu

Menupunkt		Applikation
Hjælp til tilberedning		Angiver automatiske programmer.
Rengøring		Angiver rengøringsprogrammer.
Favoritter		Angiver favoritindstillingerne.
Tilvalg		For at indstille ovnkonfigurationen.
Indstillinger	Forbindelser	For at indstille netværkskonfigurationen.
	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwarens version og konfiguration.

14.2 Undermenu for: Rengøring

Undermenu	Applikation
Pyrolyserengøring, kort	Varighed: 1 h.
Pyrolyserengøring, normal	Varighed: 1 h 30 min.
Pyrolyserengøring, intens	Varighed: 3 h.

14.3 Undermenu for: Tilvalg

Undermenu	Applikation
Lys	Slår lampen til og fra.

Undermenu	Applikation
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen. Når tilvalget er slået til, vises teksten Børnesikring på displayet, når du tænder for apparatet. For at aktivere brugen af ovnen skal du vælge kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge. Når tilvalget er slået til, og apparatet er slukket, er apparatets låge låst. Adgang til timeren, fjernbetjent tilstand og pæren er mulig med tilvalget slået til.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Den er kun tilgængelig for nogle af ovnens funktioner.
Husk rengøring	Slår påmindelsen til og fra.
Tidsangivelse	Slår uret til og fra.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

14.4 Undermenu for: Forbindelser

Undermenu	Beskrivelse
Wi-Fi	For at aktivere og deaktivere: Wi-Fi.
Fjernbetjent tilstand	For at aktivere og deaktivere fjernbetjening. Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: Wi-Fi.
Automatisk fjernbetjening	For at starte fjernbetjent tilstand automatisk efter at have trykket på START. Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: Wi-Fi.
Netværk	For at kontrollere netværksstatussen og signaleffekten af: Wi-Fi.
Glem netværk	For at deaktivere det aktuelle netværk fra automatisk forbindelse til ovnen.

DET ER NEMT!

14.5 Undermenu for: Opsætning

Undermenu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Aktiverer og deaktiverer tonen i berøringsfelterne. Lydsignalet kan ikke slås fra for: ①.
Signal volume	Indstiller lydstyrken af tastetoner og signaler.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

14.6 Undermenu for: Service






Undermenu	Beskrivelse
Demo funktion	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.


15. DET ER NEMT!


Inden første anvendelse skal du indstille:



Sprog	Lysstyrke display	Panelsignal	Signal volume	Aktuel tid
-------	-------------------	-------------	---------------	------------

Gør dig bekendt med de grundlæggende symboler på kontrolpanelet og displayet:

 TIL / FRA	 Menu	 Favoritter	 Timer	 Termometer	START / STOP
--	---	---	--	---	-----------------

Start med at bruge ovnen				
Hurtig start	Tænd for ovnen og begynd tilberedningen med funktionens standardtemperatur og -tid.	Trin 1	Trin 2	Trin 3
		Tryk på og hold: ①.	 ... - vælg den foretrukne funktion.	Tryk på: START .
Hurtigt sluk	Sluk for ovnen, enhver skærm eller meddelelse, til enhver tid.	① - tryk og hold nede, indtil ovnen slukker.		

Start tilberedning				
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
① - tryk for at tænde ovnen.	 ... - vælg ovnfunktion.	°C - indstil temperaturen.	OK - tryk for at bekræfte.	START - tryk for at starte tilberedning.

Lær at tilberede mad hurtigt				
Brug de automatiske programmer for at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:				
Hjælp til tilberedning	Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
	Tryk: ①.	Tryk på:  .	Tryk:  Hjælp til tilberedning.	Vælg retten.

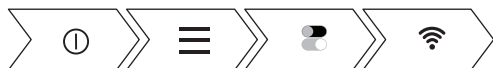
Brug hurtigfunktioner til at indstille tilberedningstiden	
10% Finish assist Brug 10% Finish assist til at forlænge tiden, når der er 10% af tilberedningstiden er tilbage.	Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på +1min.

16. TAG EN GENVEJ!

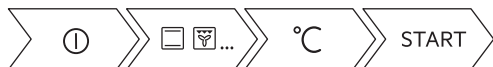
Her kan du se alle de nyttige genveje. Du finder dem også i de særlige kapitler i brugervejledningen.

TAG EN GENVEJ!

Trådløs forbindelse



Indstilling: Ovnfunktioner



Indstilling: Hjælp til tilberedning



Indstilling: Tilberedningstid



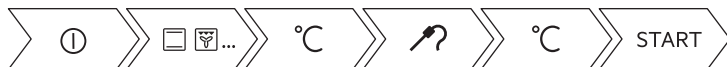
Sådan udskyder du: Start og afslutning på tilberedning





Sådan annullerer du: Indstil timer



Anvendelse: Termometer



17. 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.

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.aeg.com/support



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop



For more recipes, hints, troubleshooting download **My AEG Kitchen** app.



CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.


 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	45	3. PRODUCT DESCRIPTION.....	51
1.1 Children and vulnerable people safety.....	45	3.1 General overview.....	51
1.2 General Safety.....	45	3.2 Accessories.....	51
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	47	4. HOW TO TURN APPLIANCE ON AND OFF.....	52
2.1 Installation.....	47	4.1 Control panel.....	52
2.2 Electrical connection.....	48	4.2 Display.....	53
2.3 Use.....	48	5. BEFORE FIRST USE.....	53
2.4 Care and cleaning.....	49	5.1 Initial Cleaning	54
2.5 Pyrolytic cleaning.....	49	5.2 First connection.....	54
2.6 Internal lighting.....	50	5.3 Wireless connection 	54
2.7 Service.....	50	5.4 Software licences.....	55
2.8 Disposal.....	50	5.5 Initial preheating.....	55

CONTENTS

6. DAILY USE.....	55	11. CARE AND CLEANING.....	70
6.1 How to set: Heating functions.....	55	11.1 Notes on cleaning.....	70
6.2 How to set: Assisted Cooking.....	56	11.2 How to remove: Shelf supports ...	70
6.3 Heating functions.....	57	11.3 How to use: Pyrolytic Cleaning.....	71
6.4 Notes on: Moist Fan Baking.....	59	11.4 Cleaning Reminder.....	72
7. CLOCK FUNCTIONS.....	59	11.5 How to remove and install: Door..	72
7.1 Clock functions description.....	59	11.6 How to replace: Lamp.....	73
7.2 How to set: Clock functions.....	59	12. TROUBLESHOOTING.....	74
8. HOW TO USE: ACCESSORIES.....	61	12.1 What to do if.....	75
8.1 Inserting accessories.....	61	12.2 How to manage: Error codes.....	76
8.2 Food Sensor.....	62	12.3 Service data.....	77
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	64	13. ENERGY EFFICIENCY.....	77
9.1 How to save: Favourites.....	64	13.1 Product Information and Product	
9.2 Function lock.....	64	Information Sheet.....	77
9.3 Automatic switch-off.....	65	13.2 Energy saving.....	78
9.4 Cooling fan.....	65	14. MENU STRUCTURE.....	79
9.5 Mechanical door lock.....	65	14.1 Menu.....	79
9.6 How to use: Mechanical door		14.2 Submenu for: Cleaning.....	79
lock.....	66	14.3 Submenu for: Options.....	79
10. HINTS AND TIPS.....	67	14.4 Submenu for: Connections.....	80
10.1 Cooking recommendations.....	67	14.5 Submenu for: Setup.....	80
10.2 Moist Fan Baking.....	67	14.6 Submenu for: Service.....	81
10.3 Moist Fan Baking -		15. IT'S EASY!.....	81
recommended accessories.....	68	16. TAKE A SHORTCUT!.....	82
10.4 Cooking tables for test institutes..	68	17. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	83

The diagram illustrates the connectivity of the oven. On the left, an icon of an open book with an 'i' and a Wi-Fi symbol represents the user manual. A line connects this to a central Wi-Fi symbol. Another line connects the Wi-Fi symbol to the AEG logo, which consists of a black square with 'AEG' in white and a white fork and knife icon below it. Below the logo, the text 'My AEG Kitchen app' is displayed. At the bottom, two buttons are shown: 'Available on the App Store' with the Apple logo and 'GET IT ON Google Play' with the Google Play logo.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with My AEG Kitchen .
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.

SAFETY INFORMATION

- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation


WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the work-top minimum height)	578 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	1027 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

SAFETY INSTRUCTIONS

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.

**WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

**WARNING!**

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Pyrolytic cleaning

**WARNING!**

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use please remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
 - provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.

SAFETY INSTRUCTIONS

- provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
 - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.

2.6 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.8 Disposal



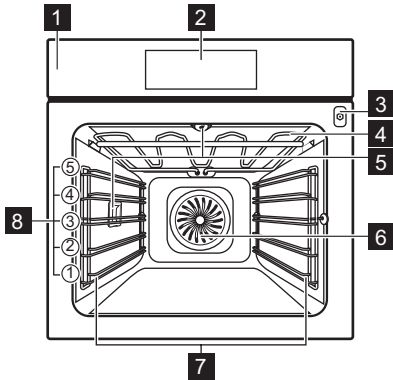
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview

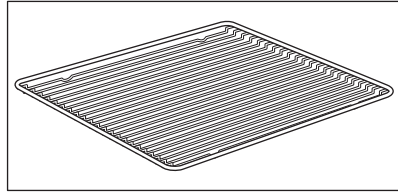


- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Socket for the food sensor
- 4** Heating element
- 5** Lamp
- 6** Fan
- 7** Shelf support, removable
- 8** Shelf positions

3.2 Accessories

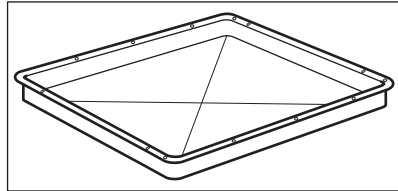
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



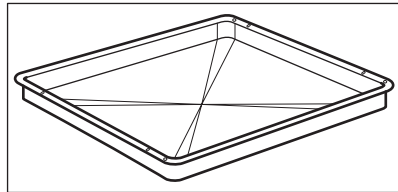
Baking tray

For cakes and biscuits.



Grill- / Roasting pan

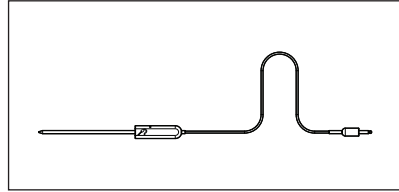
To bake and roast or as a pan to collect fat.



HOW TO TURN APPLIANCE ON AND OFF

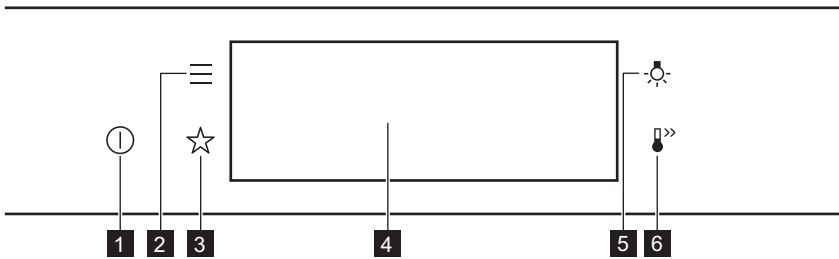
Food sensor

To measure the temperature inside food.






4. HOW TO TURN APPLIANCE ON AND OFF

4.1 Control panel



1	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Menu	Lists the appliance functions.
3	Favourites	Lists the favourite settings.
4	Display	Shows the current settings of the appliance.
5	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.

 Press	 Move	 Press and hold
Touch the surface with fingertip.	Slide fingertip over the surface.	Touch the surface for 3 seconds.

4.2 Display

<p>The diagram shows a digital display with the following elements and labels:</p> <ul style="list-style-type: none"> A: Wi-Fi icon (top left) B: Time of day '12:30' (top right) C: 'START' button (bottom right) D: Temperature '150°C' (center) E: Heating functions icon (center, above 150°C) F: Timer '15min' (bottom left) G: Temperature '85°C' (top left, below Wi-Fi) 	<p>Display with key functions set.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi B. Time of day C. START/STOP D. Temperature E. Heating functions F. Timer G. Food sensor (selected models only)
---	---

Display indicators




<p>Basic indicators - to navigate on the display.</p>			
<p> OK To confirm the selection / setting.</p>	<p> To go one level back in the menu.</p>	<p> To undo the last action.</p>	<p> To turn the options on and off.</p>
<p>Sound alarm function indicators - when the set time of cooking ends, the signal sounds.</p>			
<p> The function is on.</p>	<p> The function is on. Cooking stops automatically.</p>	<p> Sound alarm is off.</p>	
<p>Timer indicators</p>			
<p> To set the function: Delayed start.</p>	<p> To cancel the setting.</p>		
<p>Wi-Fi indicator - the appliance can be connected to Wi-Fi.</p>			
<p> Wi-Fi connection is turned on.</p>			
<p>Remote operation indicator - the appliance can be controlled remotely.</p>			
<p> Remote operation is turned on.</p>			

5. BEFORE FIRST USE

	<p>WARNING! Refer to Safety chapters.</p>
--	--

BEFORE FIRST USE

5.1 Initial Cleaning

		
Step 1	Step 2	Step 3
Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.	Clean the appliance and the accessories only with a micro-fibre cloth, warm water and a mild detergent.	Place the accessories and the removable shelf supports in the appliance.

5.2 First connection



The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display brightness, Key tones, Buzzer volume, Time of day.

5.3 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

Step 1	To download My AEG Kitchen app: Scan the QR code on the rating plate with the camera on your mobile device to be redirected to AEG Homepage. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. You can also download the app directly from the app store.
Step 2	Follow the app onboarding instructions.
Step 3	Turn on the appliance.
Step 4	Press:  . Select: Settings / Connections.
Step 5	 - slide or press to turn on: Wi-Fi.
Step 6	The appliance wireless module starts within 90 sec.

Take a shortcut!







Frequency	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi module	NIUS-50

5.4 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. AEG acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://aeg.opensourcerepository.com> (folder NIUS).

5.5 Initial preheating

 Preheat the empty oven before the first use.	
Step 1	Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
Step 2	Set the maximum temperature for the function:  . Let the oven operate for 1 h.
Step 3	Set the maximum temperature for the function:  . Let the oven operate for 15 min.
 The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.	

6. DAILY USE

 WARNING! Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions

Step 1	Turn on the oven. The display shows the default heating function.
---------------	---

Step 2	Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
Step 3	Select the heating function and press: OK . The display shows: temperature.
Step 4	Set: temperature. Press: OK .
Step 5	Press: START . Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking.
STOP - press to turn off the heating function.	
Step 6	Turn off the oven.

Take a shortcut!



6.2 How to set: Assisted Cooking



Every dish in this submenu has a recommended function and temperature. You can adjust the time and the temperature.

For some of the dishes you can also cook with:

- Weight Automatic
- Food Sensor

The degree to which a dish is cooked:

- Rare or Less
- Medium
- Well done or More








Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Press:  .
Step 3	Press:  . Enter: Assisted Cooking.
Step 4	Choose a dish or a food type.
Step 5	Press: START .

Take a shortcut!





6.3 Heating functions








STANDARD


Heating function	Application
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

DAILY USE

Heating function	Application
 Bread Baking	Use this function to prepare bread and bread rolls with a very good professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.
 Dough Proving	To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.

SPECIALS

Heating function	Application
 Preserving	To preserve vegetables (e.g., pickles).
 Dehydrating	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
 Plate Warming	To preheat plates for serving.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 Au Gratin	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
 Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.
 Keep Warm	To keep food warm.

Heating function	Application
 <p>Moist Fan Baking</p>	<p>This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.</p>

6.4 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions description

Clock function	Application
Cooking time	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min.
End action	To set what happens when the timer ends counting.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time extension	To extend cooking time.
Reminder	To set a countdown. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance.
Uptimer	Monitors how long the function operates. Uptimer - you can turn it on and off.

7.2 How to set: Clock functions

How to set the clock	
Step 1	Press: Time of day.

CLOCK FUNCTIONS

How to set the clock

Step 2


Set the time. Press: **OK**.

How to set cooking time

Step 1

Choose the heating function and set the temperature.

Step 2

Press: .

Step 3

Set the time. Press: **OK**.

Take a shortcut!




How to choose end option

Step 1

Choose the heating function and set the temperature.

Step 2

Press: .

Step 3

Set the cooking time.

Step 4

Press: ● ● ●.

Step 5

Press: End action.

Step 6

Choose the preferred: End action.

Step 7


Press: **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

How to delay start of cooking

Step 1

Set the heating function and the temperature.

Step 2

Press: .

How to delay start of cooking


Step 3	Set the cooking time.
Step 4	Press: ● ● ● .
Step 5	Press: Delayed start.
Step 6	Choose the value.
Step 7	Press: OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

How to extend cooking time

When 10% of cooking time is left and the food seems not to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function.

Press **+1min** to extend the cooking time.

How to change timer settings

Step 1	Press:  .
Step 2	Set the timer value.
Step 3	Press: OK.

You can change the set time during cooking at any time.

8. HOW TO USE: ACCESSORIES

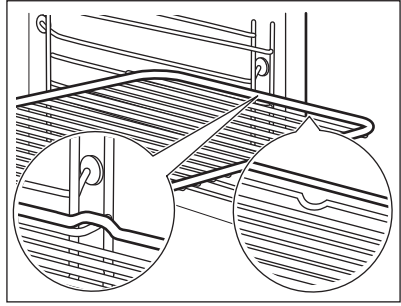
8.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

HOW TO USE: ACCESSORIES

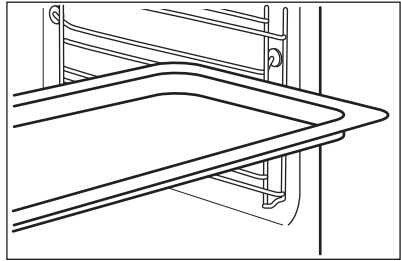
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support.



Baking tray / Deep pan:

Push the tray between the guide bars of the shelf support.



8.2 Food Sensor

Food Sensor- measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

There are two temperatures to be set:



The oven temperature: minimum 120 °C.



The core temperature.

For the best cooking results:

Ingredients should be at room temperature.

Do not use it for liquid dishes.

During cooking it must remain in the dish.

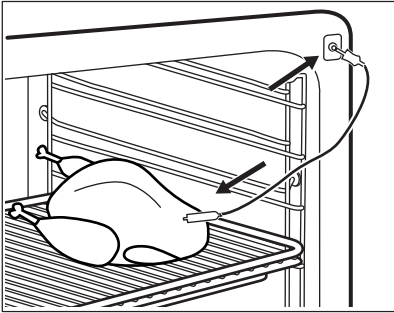
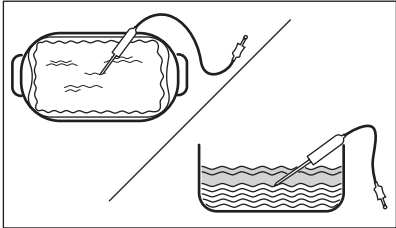

The oven calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the set oven function and the temperature.

How to use: Food Sensor


Step 1

Turn on the oven.

HOW TO USE: ACCESSORIES

Step 2	Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
Step 3	Insert: Food Sensor.
Meat, poultry and fish	Casserole
<p>Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish.</p>	<p>Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.</p>
	
Step 4	Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven. The display shows the current temperature of: Food Sensor.
Step 5	 - press to set the core temperature of the sensor.
Step 6	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - press to set the preferred option: <ul style="list-style-type: none"> • Sound alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds. • Sound alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the oven stops.
Step 7	Select the option and repeatedly press: OK to go to main screen.
Step 8	Press: START . When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.

ADDITIONAL FUNCTIONS

Step 9	Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven.  WARNING! There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.
---------------	--




Take a shortcut!



9. ADDITIONAL FUNCTIONS



9.1 How to save: Favourites

You can save your favourite settings, such as the heating function, the cooking time, the temperature or the cleaning function. You can save 3 favourite settings.

Step 1	Turn on the appliance.
Step 2	Select the preferred setting.
Step 3	Press:  . Select: Favourites.
Step 4	Select: Save current settings.
Step 5	Press + to add the setting to the list of: Favourites. Press OK .
 - press to reset the setting.  - press to cancel the setting.	



9.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.

Step 1	Turn on the appliance.
Step 2	Set a heating function.
Step 3	 ,  - press at the same time to turn on the function.
To turn off the function repeat step 3.	

9.3 Automatic switch-off

For safety reasons the oven turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

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

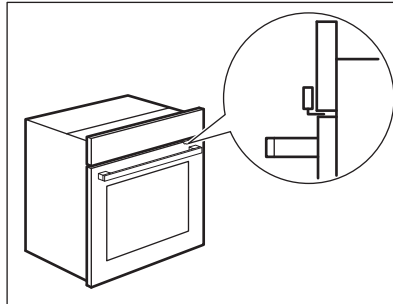
The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food sensor, End time, Slow Cooking.

9.4 Cooling fan


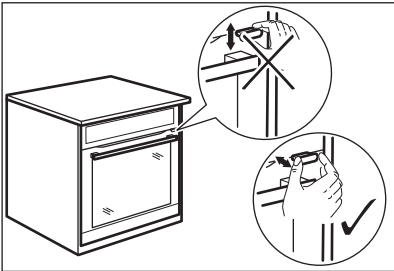
When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

9.5 Mechanical door lock

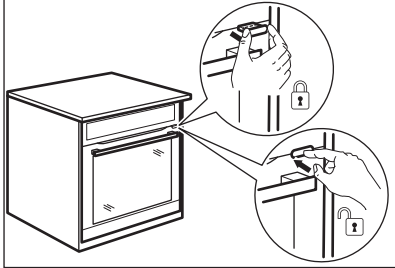
The door lock is unlocked when you buy the oven.



ADDITIONAL FUNCTIONS

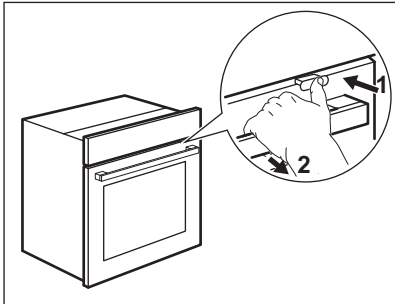
<p> CAUTION! Do not move the door lock vertically. Do not push the door lock when you close the oven door.</p>	
--	---

9.6 How to use: Mechanical door lock

Step 1	To lock the door pull the door lock forward until it locks.
Step 2	To unlock the door push the door lock back into the panel. 

Opening the locked door


You can open the door when the door lock is locked.

Step 1	Push the door lock slightly and open the door by pulling it with the handle. 
---------------	---

When you close the door make sure that the door lock remains locked.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations



The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.






Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.






For more cooking recommendations refer to cooking tables on our website. To find the Cooking Hints check the PNC number on the rating plate on the front frame of the appliance cavity.

10.2 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

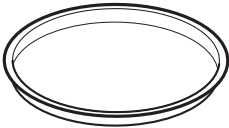
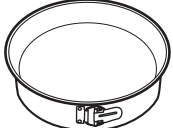


		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	140	2	15 - 25

HINTS AND TIPS

		 (°C)		 (min)
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25

10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.






			
Pizza pan	Baking dish	Ramekins	Flan base tin
Dark, non-reflective 28 cm diameter	Dark, non-reflective 26 cm diameter	Ceramic 8 cm diameter, 5 cm height	Dark, non-reflective 28 cm diameter






10.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes





Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

Baking on one level - baking in tins






		 °C	 min	
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	160	45 - 60	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	160	55 - 65	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	180	55 - 65	1
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 35	2

		 °C	 min	
Short bread	Conventional Cooking	140	25 - 35	2

Baking on one level - biscuits
Use the third shelf position.





		 °C	 min
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 30
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30

Multilevel baking - biscuits

		 °C	 min	
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 45	2 / 4
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	25 - 35	1 / 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 55	2 / 4
Apple pie, 1 tin per grid (Ø 20 cm)	True Fan Cooking	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Preheat the empty oven for 5 minutes.
Grill with the maximum temperature setting.

CARE AND CLEANING

		 min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Beef steak, turn halfway through	Grill	24 - 30	4




11. CARE AND CLEANING



WARNING!

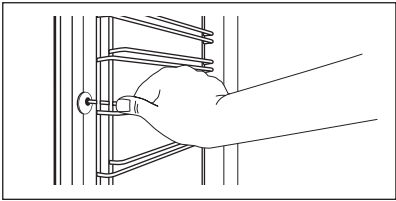
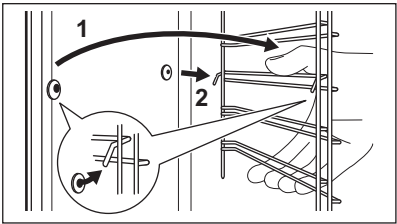
Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

 Cleaning Agents	Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.
 Everyday Use	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
	Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.
 Accessories	Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
	Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

Step 1	Turn off the oven and wait until it is cold.	
Step 2	Pull the front of the shelf support away from the side wall.	
Step 3	Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.	
Step 4	Install the shelf supports in the opposite sequence.	

11.3 How to use: Pyrolytic Cleaning

Clean the oven with Pyrolytic Cleaning.



WARNING!

There is a risk of burns.




CAUTION!

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

Before the Pyrolytic Cleaning:

Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories and removable shelf supports.	Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
--	--	---

Step 1	Step 2	Step 3
Turn on the oven.	Press:  / Cleaning.	Select the cleaning mode.
Option	Cleaning mode	Duration
Pyrolytic cleaning, quick	Light cleaning	1 h
Pyrolytic cleaning, normal	Normal cleaning	1 h 30 min

CARE AND CLEANING

Pyrolytic cleaning, intense	Thorough cleaning	3 h
ⓘ When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. The cooling fan works at a higher speed.		
STOP - press to stop the cleaning before it is completed. Do not use the oven until the door lock symbol disappears from the display.		

When the cleaning ends:		
Turn off the oven and wait until it is cold.	Clean the cavity with a soft cloth.	Remove the residue from the bottom of the cavity.

11.4 Cleaning Reminder

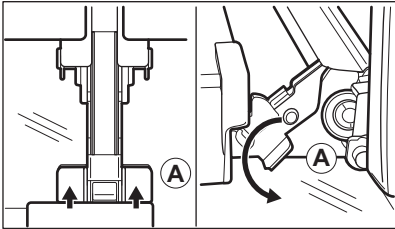
When the reminder appears, cleaning is recommended.
Use the function: Pyrolytic Cleaning.

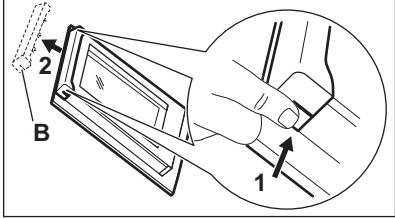
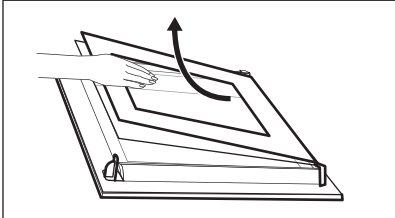
11.5 How to remove and install: Door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

⚠ WARNING! The door is heavy.
--

⚠ CAUTION! Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.
--

Step 1	Fully open the door.	
Step 2	Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.	

Step 3	Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.	
Step 4	Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.	
Step 5	Pull the door trim to the front to remove it.	
Step 6	Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.	
Step 7	Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.	
Step 8	After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.	
Step 9	Install the smaller panel first, then the larger and the door.	

11.6 How to replace: Lamp



WARNING!

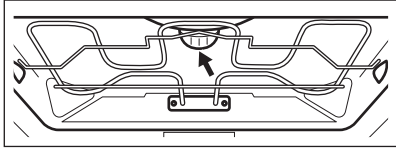
Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Before you replace the lamp:

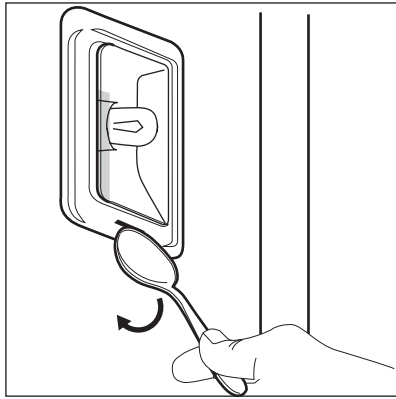
Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

TROUBLESHOOTING

Top lamp

Step 1	Turn the glass cover to remove it.	
Step 2	Clean the glass cover.	
Step 3	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.	
Step 4	Install the glass cover.	

Side lamp

Step 1	Remove the left shelf support to get access to the lamp.	
Step 2	Use a narrow, blunt object (e.g. a teaspoon) to remove the glass cover.	
Step 3	Clean the glass cover.	
Step 4	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.	
Step 5	Install the glass cover.	
Step 6	Install the left shelf support.	




12. TROUBLESHOOTING






WARNING!




Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...




 The appliance does not turn on or does not heat up	
 Possible cause	 Remedy
The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.
The clock is not set.	Set the clock, for details refer to Clock functions chapter, How to set: Clock functions.
The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The fuse is blown.	Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
The appliance Child Lock is on.	Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.

 Components	
 Description	 Remedy
The lamp is burnt out.	Replace the lamp, for details refer to "Care and Cleaning" chapter, How to replace: Lamp.

Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.



 Problems with Wi-Fi signal	
 Possible cause	 Remedy
Trouble with wireless network signal.	Check your wireless network and router. Restart the router.

TROUBLESHOOTING



 Problems with Wi-Fi signal	
 Possible cause	 Remedy
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by another microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven.

12.2 How to manage: Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. In this section, you will find the list of the problems that you can handle on your own.

 Code and description	 Remedy
C2 - the Food sensor is in the appliance cavity during Pyrolytic Cleaning.	Take out the Food sensor.
C3 - the door is not fully closed during Pyrolytic Cleaning.	Close the door.
F111 - Food sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food sensor into the socket.
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F601 - there is a problem with Wi-Fi signal.	Check your network connection. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
F604 - the first connection to Wi-Fi failed.	Turn the appliance off and on and try again. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.

When one of these error messages continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre. If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usually.

 Code and description	 Remedy
F602, F603 - Wi-Fi is not available.	Turn the appliance off and on.

12.3 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information and Product Information Sheet

Supplier's name	AEG
Model identification	BBP8002B 944188789 BFP8002M 944188791 BKB8P0B0 944188790 BXP8000B 944188798
Energy Efficiency Index	61.2
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle

ENERGY EFFICIENCY

Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	71 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	BBP8002B	35.5 kg
	BFP8002M	35.5 kg
	BKB8P0B0	35.5 kg
	BXP8000B	35.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

13.2 Energy saving



The appliance has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

Menu item		Application
Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Cleaning		Lists cleaning programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Connections	To set the network configuration.
	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

14.2 Submenu for: Cleaning

Submenu	Application
Pyrolytic cleaning, quick	Duration: 1 h.
Pyrolytic cleaning, normal	Duration: 1 h 30 min.
Pyrolytic cleaning, intense	Duration: 3 h.

14.3 Submenu for: Options

Submenu	Application
Light	Turns the lamp on and off.

MENU STRUCTURE

Submenu	Application
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance. When the option is on, the text Child Lock appears in the display when you turn on the appliance. To enable the appliance use, choose the code letters in the alphabetical order. When the option is on, and the appliance is turned off the appliance door is locked. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the option on.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the appliance functions.
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Time indication	Turns the clock on and off.
Digital clock style	Changes the format of the displayed time indication.

14.4 Submenu for: Connections

Submenu	Description
Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Remote operation	To enable and disable remote control. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.
Auto remote operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget network	To disable current network from auto connection with the appliance.

14.5 Submenu for: Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.

Submenu	Description
Display brightness	Sets the display brightness.
Key tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for: ①.
Buzzer volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of day	Sets the current time and date.

14.6 Submenu for: Service




Submenu	Description
Demo mode	Activation / deactivation code: 2468
Software version	Information about software version.
Reset all settings	Restores factory settings.



15. IT'S EASY!




Before first use you have to set:				
Language	Display brightness	Key tones	Buzzer volume	Time of day

Familiarize yourself with the basic icons on the control panel and the display:					
① ON / OFF	☰ Menu	☆ Favourites	⌚ Timer	🔍 Food sensor	START / STOP

IT'S EASY!

Start using the appliance				
Quick start	Turn on the appliance and start cooking with the default temperature and time of the function.	Step 1	Step 2	Step 3
		Press and hold:  .	 ... - select the preferred function.	Press: START .
Quick Off	Turn off the appliance, any screen or message at any time.	 - press and hold until the appliance turns off.		

Start cooking				
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
 - press to turn on the appliance.	 ... - select the heating function.	°C - set the temperature.	OK - press to confirm.	START - press to start cooking.

Get to know how to cook quickly				
Use the automatic programmes to prepare a dish quickly with the default settings:				
Assisted Cooking	Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
		Press:  .	Press:  .	Press:  Assisted Cooking.

Use quick functions to set the cooking time	
10% Finish assist Use 10% Finish assist to add extra time when 10% of the cooking time is left.	To extend the cooking time press +1min .

16. TAKE A SHORTCUT!

Here you can see all the useful shortcuts. You can also find them in the dedicated chapters in the user manual.

Wireless connection



How to set: Heating functions



How to set: Assisted cooking



How to set: Cooking time



How to delay: Start and end of cooking



How to cancel: Set Timer



How to use: Food Sensor



17. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmäärittysohjeita 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



Saat lisää reseptejä, vinkkejä, vianetsintäohjeita lataamalla **My AEG Kitchen** sovellus.



ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme: Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

Varoitus / Varoimi- ja turvallisuustietoja

Yleistietoa ja vinkkejä

Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	86	3. TUOTEKUVAUS.....	92
1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus.....	86	3.1 Yleiskatsaus.....	92
1.2 Yleinen turvallisuus.....	87	3.2 Varusteet.....	92
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	88	4. LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA.....	93
2.1 Asennus.....	88	4.1 Käyttöpaneeli.....	93
2.2 Sähkökytkentä.....	89	4.2 Näyttö.....	94
2.3 Valitse.....	90	5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	95
2.4 Hoito ja puhdistus.....	90	5.1 Alkupuhdistus	95
2.5 Pyrolyysipuhdistus.....	91	5.2 Ensimmäinen yhteys.....	95
2.6 Sisävalaistus.....	91	5.3 Langaton yhteys 	95
2.7 Huolto.....	91	5.4 Ohjelmistolisenssit.....	96
2.8 Hävittäminen.....	92	5.5 Alustava esikuumennus.....	96

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	97	11.2 Irrottaminen: Kannattimet	112
6.1 Asetukset: Uunitoiminnot.....	97	11.3 Käyttöohje:	
6.2 Asettaminen: Avustava		Pyrolyyttinen puhdistus.....	112
ruoanvalmistus.....	97	11.4 Muistutus puhdistamisesta.....	113
6.3 Uunitoiminnot.....	98	11.5	
6.4 Huomautus: Kosteaa kiertoilma.....	100	Irrottaminen ja asentaminen: Luukku.	113
7. KELLOTOIMINNOT.....	100	11.6 Vaihtaminen: Lamppu.....	115
7.1 Kellotoimintojen kuvaus.....	100	12. VIANNÄÄRITYS.....	116
7.2 Asetukset: Kellotoiminnot.....	101	12.1 Käyttöhäiriöt.....	116
8. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET....	103	12.2 Hallitseminen: Virhekoodit.....	117
8.1 Lisävarusteiden asennus.....	103	12.3 Huoltotiedot.....	118
8.2 Paistolämpömittari.....	103	13. ENERGIATEHOKKUUS.....	118
9. LISÄTOIMINNOT.....	105	13.1 Tuotetiedot ja tuotteen	
9.1 Tallentaminen: Suosikit.....	105	tietolomake.....	118
9.2 Toimintolukitus.....	106	13.2 Energiansäästö.....	119
9.3 Automaattinen virrankatkaisu.....	106	14. VALIKKORAKENNE.....	120
9.4 Jäähdytyspuhallin.....	106	14.1 Valikko.....	120
9.5 Mekaanin luukun lukko.....	107	14.2	
9.6 Käyttöohje: Mekaanin luukun		Alavalikko toiminnolle: Puhdistus.....	120
lukko.....	107	14.3	
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	108	Alavalikko toiminnolle: Lisätoiminnot.	120
10.1 Ruoanlaittoon liittyviä		14.4	
suosituksia.....	108	Alavalikko toiminnolle: Yhteysasetukse	
10.2 Kosteaa kiertoilma.....	108	t.....	121
10.3 Kosteaa kiertoilma –		14.5	
suositellut varusteet.....	109	Alavalikko toiminnolle: Käyttöönnottoaset	
10.4 Testilaitosten		ukset.....	122
ruoanvalmistustaulukot.....	109	14.6 Alavalikko toiminnolle: Huolto...	122
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	111	15. SE ON HELPPOA!.....	122
11.1 Puhdistukseen liittyviä		16. KÄYTÄ PIKAVALINTAA!.....	123
huomautuksia.....	111	17. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	124



1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella ja mobiililaitteilla My AEG Kitchen .

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

1.2 Yleinen turvallisuus

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

TURVALLISUUSOHJEET

- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

**VAROITUS!**

Asennuksen 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 vähimmäisetäisyyksiä 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 vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	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
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidukaan. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suoja- ja eristyskappaleet tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- 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 syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä jaa Wi-Fi-salasanasi muille.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

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

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta 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 ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Pyrolyysipuhdistus



VAROITUS!

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

- Ennen pyrolyysi- tai käyttöönotto toiminnon käyttöä on uunista poistettava:
 - ylimääräiset ruokajäämät, öljy- tai rasvariskeet/-jäämät
 - irrotettavat varusteet (mukaan lukien tuotteen mukana toimitetut ritilät, kannattimet jne.), erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, pellit, välineet jne.
- Lue kaikki pyrolyysipuhdistuksen ohjeet huolellisesti.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyysipuhdistus on käynnissä. Laite kuumenee erittäin kuumaksi ja kuumaa ilmaa pääsee etuosan jäähdytysaukoista.
- Pyrolyysipuhdistus on korkealla lämpötilalla toimiva toiminto, jonka aikana ruokajäämistä ja valmistusmateriaaleista voi syntyä höyryjä. Tämän vuoksi käyttäjän on erittäin suositeltavaa:
 - varmistaa hyvä tuuletus pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen
 - varmistaa hyvä tuuletus ensimmäisen maksimilämpötilan käyttökerran aikana ja sen jälkeen.
- Ihmisistä poiketen jotkin linnut ja matelijat voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiuunien puhdistuksen aikana mahdollisesti muodostuville höyryille.
 - Varmista, ettei laitteen lähetyvillä ole eläimiä (varsinkaan lintuja) pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen ja käytä ensin maksimilämpötilaa hyvin tuuletetussa tilassa.
- Myös pienet kotieläimet voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiuunien lähellä tapahtuville lämpötilamuutoksille, kun pyrolyysipuhdistus on toiminnassa.
- Keittoastioiden, pannujen, tarjottimien, ruoanlaittovälineiden jne. tarttumattomat pinnat voivat vaurioitua pyrolyysiuunien pyrolyysipuhdistuksen korkean lämpötilan seurauksena ja niistä voi päästä myös pienessä määrin haitallista höyryä.
- Yllä kuvatut pyrolyysiuuneista/ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille, tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

2.6 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.7 Huolto

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

2.8 Hävittäminen



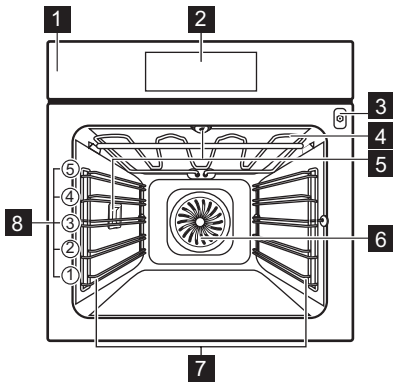
VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeapoisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus

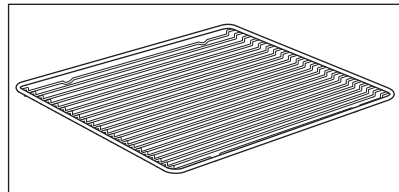


- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Näyttö
- 3** Paistolämpömittarin pistorasia
- 4** Lämpövastus
- 5** Lamppu
- 6** Puhallin
- 7** Hyllykannatin, irrotettava
- 8** Hyllytasot

3.2 Varusteet

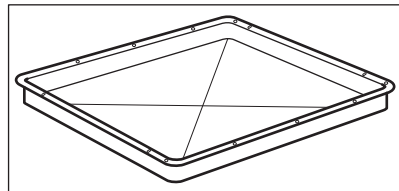
Paistoritilä

Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.



Leivinpelti

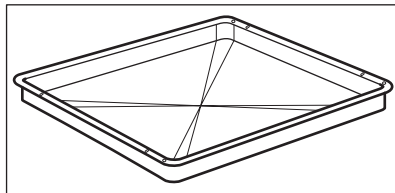
Kakuille ja kekseille.



LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA

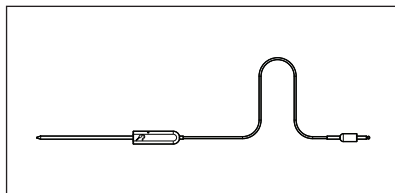
Grilli / uunipannu

Paistamiseen tai pannuna rasvan keräämiseen.



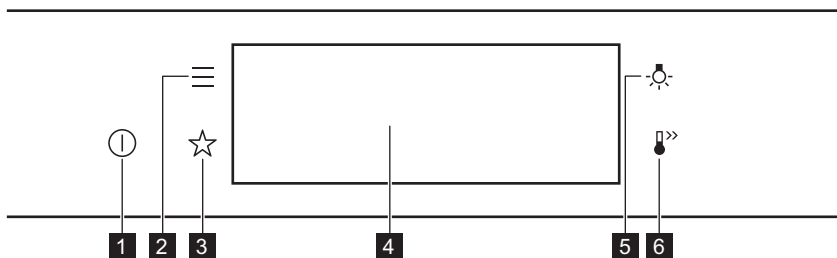
Paistolämpömittari

Ruuan sisälämpötilan mittaamiseen.



4. LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA

4.1 Käyttöpaneeli

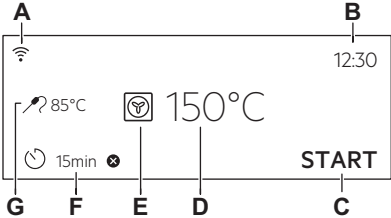


1	Päällä / Pois	Paina ja pidä painettuna laitteen kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.
2	Valikko	Luettelee laitteen toiminnot.
3	Suosikit	Listaa suosikkiasetukset.
4	Näyttö	Näyttää laitteen asetukset.
5	Lampun kytkin	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
6	Pikakuumennus	Toiminnon kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta: Pikakuumennus:









LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA

 <p>Paina</p>	 <p>Siirrä</p>	 <p>Paina ja pidä painettuna painiketta:</p>
<p>Kosketa pintaa sormella.</p>	<p>Liu'uta sormea pinnalla.</p>	<p>Kosketa pintaa kolmen sekunnin ajan.</p>

4.2 Näyttö

 <p>The screenshot shows a control panel with the following elements: A (Wi-Fi icon), B (12:30 time), C (START button), D (150°C temperature), E (thermo icon), F (15min timer), G (85°C temperature), and a question mark icon.</p>	<p>Näyttö esittäen asetetut toiminnot.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi-yhteys B. Kellonaika C. KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ D. Lämpötila E. Uunitoiminnot F. Ajastin G. Paistolämpömittari (vain tietyt mallit)
---	---

Näytön merkkivalot

<p>Perusmerkkivalot - näytön selaaminen.</p>			
<p>OK</p> <p>Valinnan/asetuksen vahvistaminen.</p>	<p></p> <p>Valikossa siirtyminen takaisin yhden tason verran.</p>	<p></p> <p>Viimeisen toiminnon peruuttaminen.</p>	<p></p> <p>Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.</p>
<p>Äänimerkki toiminnon merkkivalot - kun asetettu kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.</p>			
<p></p> <p>Toiminto on päällä.</p>	<p></p> <p>Toiminto on päällä. Kypsentäminen pysähtyy automaattisesti.</p>	<p></p> <p>Hälytysäänimerkki on pois päältä.</p>	
<p>Ajastimen merkkivalot</p>			
<p></p> <p>Toiminnon asettaminen: Ajastettu käynnistymisen.</p>	<p></p> <p>Asetuksen peruuttaminen.</p>		

Wi-Fi-yhteys merkkivalo – laitteeseen voidaan muodostaa Wi-Fi-yhteys.



Wi-Fi-yhteys yhteys on kytketty toimintaan.

Etäohjaus merkkivalo – laitetta voidaan etäohjata.



Etäohjaus on kytketty toimintaan.




5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Alkupuhdistus

		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.	Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.	Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteeseen.

5.2 Ensimmäinen yhteys

Ensimmäisen yhteyden jälkeen näyttöön tulee näkyviin tervetulo- viesti.

Sinun on nyt asetettava: Kieli, Näytön kirkkaus, Painikeäänät, Äänenvoimakkuus, Kellonaika.



5.3 Langaton yhteys

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

- langattoman verkon Internet-yhteydellä
- samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen

1. vaihe	Lataa My AEG Kitchen -sovellus: Skannaa arvokilvessä oleva QR-koodi mobiililaitteesi kameralla, jolloin sinut ohjataan AEG:n verkkosivuille. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.
2. vaihe	Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.

ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

3. vaihe	Kytke laite päälle.
4. vaihe	Paina:  . Valitse: Asetukset / Yhteysasetukset.
5. vaihe	 - kytke toimintaan liu'uttamalla tai painamalla: Wi-Fi-yhteys.
6. vaihe	Laitteen langaton moduuli käynnistyy 90 sekunnin kuluessa.

Käytä pikavalintaa!





Taajuus	2,4 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz
Protokolla	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Enimmäisteho	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-moduuli	NIUS-50

5.4 Ohjelmistolisenssit

Tämän tuotteen ohjelmisto sisältää komponentteja, jotka perustuvat ilmaisohjelmistoihin ja avoimen lähdekoodin ohjelmistoihin. AEG kiitollisena ilmoittaa, että kehittämisprojektissa on käytetty avoimen lähdekoodin ohjelmistoja ja robotiikkayhteisöjen osallistumista. Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen komponentteja, joiden käyttöoikeusehdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä kaikki ao. tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeusehdot, vieraile sivustoilla: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (kansio NIUS).

5.5 Alustava esikuumennus

	Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.
1. vaihe	Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.
2. vaihe	Aseta toiminnon maksimilämpötila:  . Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.



Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

3. vaihe

Aseta toiminnon maksimilämpötila: .
Anna uunin käydä 15 minuutin ajan.

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

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Asetukset: Uunitoiminnot

1. vaihe	Kytke uuni päälle. Oletusuunitoiminto näkyy näytöllä.
2. vaihe	Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnon symbolia.
3. vaihe	Valitse uunitoiminto ja paina: OK. Lämpötila-asetukset näkyvät näytössä.
4. vaihe	Aseta lämpötila. Paina: OK.
5. vaihe	Paina: START. Paistolämpömittari – voit kytkeä paistolämpömittarin milloin tahansa ennen ruoanlaittoa ja sen aikana.
STOP - paina kytkeäksesi uunitoiminnon pois päältä.	
6. vaihe	Kytke uuni pois päältä.

Käytä pikavalintaa!



6.2 Asettaminen: Avustava ruoanvalmistus

Tämän alavalikon kaikki ruokalajit sisältävät toiminto- ja lämpötilasuosituksen. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:



- Painoautomaatika

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

- Paistolämpömittari

Ruoan kypsyytaso:

- Puoliraaka tai Vähemmän
- Keskitaso
- Kypsä tai Lisää




1. vaihe	Kytke uuni päälle.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Paina:  . Syötä: Avustava ruoanvalmistus.
4. vaihe	Valitse ruoka tai ruokalaji.
5. vaihe	Paina: START .







Käytä pikavalintaa!






6.3 Uunitoiminnot

VAKIOTOIMINNOT






Uunitoiminto	Käyttökohde
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Tehogrillaus	Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä + alalämpö.

Uunitoiminto	Käyttökohde
 Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
 Ylä + alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
 Leipä	Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä saavuttaen korkealuokkaisen tuloksen rapeuden, värin ja pinnan kiillon suhteen.
 Taikinan nostatus	Hiivataikinan nostatuksen nopeuttaminen. Estää taikinan pinnan kuivumisen ja säilyttää sen notkeuden.

EKSTRAT

Kuumennustoiminto	Sovellus
 Säilöntä	Vihannessäilykkeiden valmistus (esim. pikkelsit).
 Kuivattaminen	Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus.
 Lautasten lämmitys	Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.

KELLOTOIMINNOT

Kuumennustoiminto	Sovellus
 Sulatus	Ruonan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.
 Gratinointi	Ruokalajeille kuten lasagne ja perunagratiini. Gratinointi ja ruskistus.
 Matalalämpö	Mureiden, mehukkaiden paistien kypsentyminen.
 Lämpimänä pito	Ruonan lämpimänä pitoon.
 Kosteaa kiertoilmaa	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomaus: Kosteaa kiertoilmaa.

6.4 Huomaus: Kosteaa kiertoilmaa

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

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

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

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Kosteaa kiertoilmaa. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".

7. KELLOTOIMINNOT


7.1 Kellotoimintojen kuvaus

Kellotoiminto	Käyttökohde
Kypsentyämis aika	Kypsennysajan asettaminen. Enintään 23 tuntia 59 min.
Lopeta toiminto	Asetetaan, mitä tapahtuu, kun ajastin lopettaa laskennan.

Kellotoiminto	Käyttökohde
Ajastettu käynnistyminen	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
Muistutus	Laskennan asettaminen. Enintään 23 t 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.
Ajastin	Tarkkailee toiminnon kestoa. Ajastin – voit kääntää sen päälle ja pois päältä.


7.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Kellon asettaminen	
1. vaihe	Paina: Kellonaika.
2. vaihe	Aseta aika. Paina: OK.

Kypsennysajan asettaminen	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Aseta aika. Paina: OK.

Käytä pikavalintaa!



Lopetusvalinnan valitseminen	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina:  .

KELLOTOIMINNOT

Lopetusvalinnan valitseminen	
3. vaihe	Kypsennysaika on asetettu.
4. vaihe	Paina: ● ● ● .
5. vaihe	Paina: Lopeta toiminto.
6. vaihe	Valitse haluamasi: Lopeta toiminto.
7. vaihe	Paina: OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

Toiminnon käynnistymisen ajastus	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina: ⌚.
3. vaihe	Kypsennysaika on asetettu.
4. vaihe	Paina: ● ● ● .
5. vaihe	Paina: Ajastettu käynnistyminen.
6. vaihe	Valitse arvo.
7. vaihe	Paina: OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

Kypsennysajan pidentäminen.
Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %, eikä ruoka ole vielä valmis. Voit myös muuttaa uunitoimintoa.
Pidennä kypsennysaikaa painamalla +1min .

Ajastimen asetuksen muuttaminen:	
1. vaihe	Paina: ⌚.
2. vaihe	Aseta ajastimen arvo.

Ajastimen asetuksen muuttaminen:

3. vaihe

Paina: OK.

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

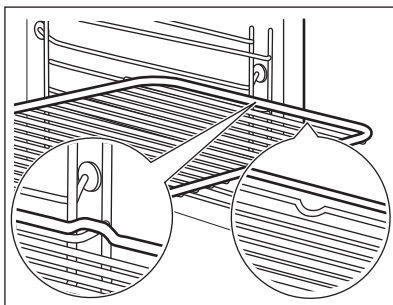
8. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

8.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän korkea reunus estää keittoastoiden luisumisen hyllyltä.

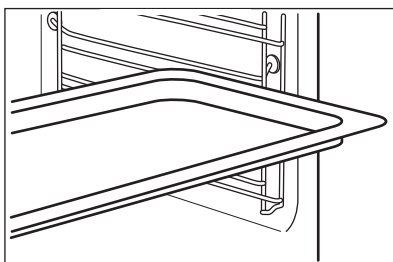
Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon .



Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



8.2 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari – mittaa ruoan sisälämpötilan. Sitä voi käyttää jokaisen kuumennustoiminnon yhteydessä.

Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

°C

uunin lämpötila minimi 120 °C,



Sisälämpötila.

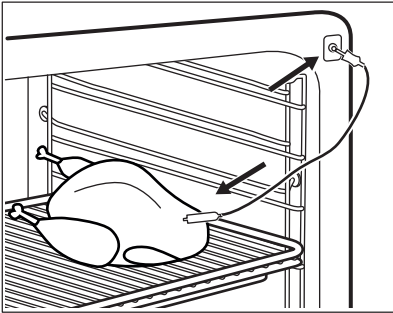
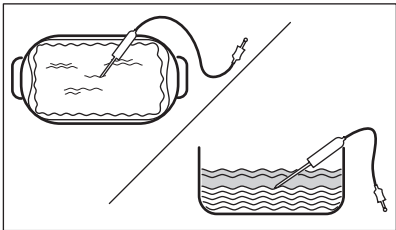

KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen

Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.	Älä käytä nestemäisten ruokien suhteen.	Mittari on jätettävä ruokaan kypsennyksen ajaksi.
---	---	---

Uuni laskee likimääräisen kypsennyksen päättymisaikaa. Se riippuu ruoan määrästä, valitusta uunitoiminnosta ja lämpötilasta.

Käyttöohje: Paistolämpömittari

1. vaihe	Kytke uuni päälle.
2. vaihe	Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. vaihe	Lisää: Paistolämpömittari.
Liha-, lintu- ja kalaruoka	Vuokaruoka
Aseta Paistolämpömittari kärki lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Varmista, että vähintään 3/4 Paistolämpömittari on ruoan sisällä.	Aseta Paistolämpömittari kärki tarkalleen vuokaruokan keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikalleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Käytä paistoastian reunaa tukemaan Paistolämpömittari silikonista valmistettua kädensijaa. Paistolämpömittari -kärki ei saa koskettaa paistoastian pohjaa.
	
4. vaihe	Liitä Paistolämpömittari laitteen etukehyksessä olevaan pistorasiaan. Senhetkinen lämpötila näkyy näytössä: Paistolämpömittari.
5. vaihe	 - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.

6. vaihe	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - paina asettaaksesi haluamasi valinnan: • Äänimerkki – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. • Äänimerkki ja uunin sammutus – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uuni kytkeytyy pois päältä.
7. vaihe	Valitse valinta ja paina toistuvasti: OK siirtyäksesi päänäytölle.
8. vaihe	Paina: START . Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyydystason varmistamiseksi.
9. vaihe	Irrota Paistolämpömittari pisteke pistorasiasta ja poista ruoka uunista. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>VAROITUS! Palovammojen vaara on olemassa, sillä Paistolämpömittari kuumentuu erittäin kuumaksi. Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.</p> </div>

Käytä pikavalintaa!



9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Tallentaminen: Suosikit

Voit tallentaa suosikkiasetuksesi, kuten uunitoiminnon, kypsennysajan, lämpötilan tai puhdistustoiminnon. Voit tallentaa muistiin kolme suosikkiasetusta.


1. vaihe	Kytke laite päälle.
2. vaihe	Valitse haluamasi asetukset.
3. vaihe	Paina: ≡ . Valitse: Suosikit.
4. vaihe	Valitse: Tallenna nykyiset asetukset.
5. vaihe	Lisää asetukset seuraavaan luetteloon painamalla + : Suosikit. Paina OK .

 - nollaa asetus painamalla.

 - peruuta asetus painamalla.



9.2 Toimintolukitus

Tämä toiminto estää kuumennustoiminnon tahattoman muuttamisen.

1. vaihe	Kytke laite päälle.
2. vaihe	Aseta kuumennustoiminto.
3. vaihe	 – paina samanaikaisesti kytkeäksesi toiminnon päälle.
Toiminto kytketään pois päältä toistamalla vaihe 3.	

9.3 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä uuni kytkeytyy pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä eikä asetuksiin tehdä muutoksia.

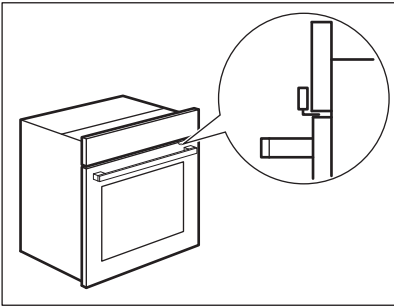
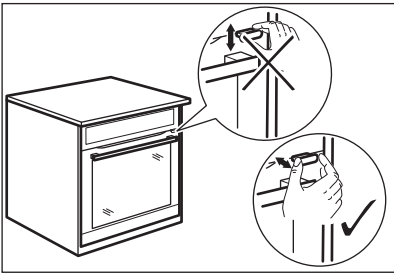
 (°C)	 (tunti)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – enintään	3

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Lopetus, Matalalämpö.

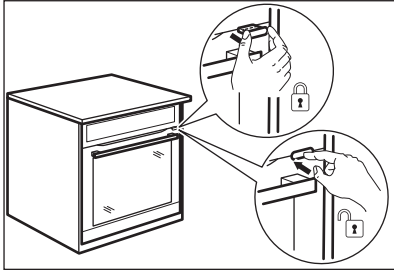
9.4 Jäähdytyspuhallin

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

9.5 Mekaanin luukun lukko

<p>Luukun lukitus on auki uunin ostaessasi.</p>	
<p>⚠ HUOMIO! Älä siirrä luukun lukkoa pystysuunnassa. Älä työnnä luukun lukkoa uunin luukkua sulkiessasi.</p>	

9.6 Käyttöohje: Mekaanin luukun lukko

<p>1. vaihe</p>	<p>Lukitse luukku vetämällä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu.</p>
<p>2. vaihe</p>	<p>Avaa luukku painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.</p> 

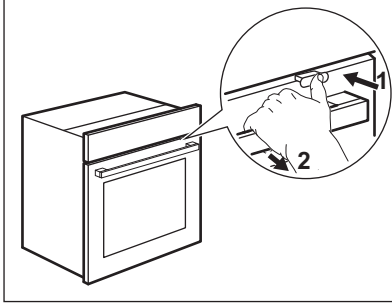
Lukitun luukun avaaminen

<p>Luukku voidaan avata, kun luukun lukitus on päällä.</p>
--

VIHJEITÄ JA NEUVOJA

1. vaihe

Paina luukun lukitusta kevyesti ja avaa luukku vetämällä sitä kahvasta.



Varmista luukkua sulkiessasi, että luukun lukitus pysyy kiinni.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.






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.

Muita suosituksia on saatavilla ruoanvalmistustaulukoista verkkosivustollamme. Tarkista laitteen tuotenumero (PNC) laitteen sisätilan etukehyksessä olevasta arvokilvestä ruoanlaittovinkkien löytämiseksi.

10.2 Kosteaa kiertoilma


Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (min)
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	15 - 25
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	160	2	25 - 35
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Suolaiset leivonnaiset, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	140	2	15 - 25
Pikkutortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	15 - 25

10.3 Kosteaa kiertoilmaa – suositellut varusteet

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

			
Pizzapannu	Uunivuoka	Annosvuokat	Torttuvuoka
Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija	Tumma, heijastamaton 26 cm halkaisija	Keramiikka halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija






10.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

VIHJEITÄ JA NEUVOJA

Tiedoksi testauslaitoksille





Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350, IEC 60350.

Paistaminen yhdellä tasolla – vuoaassa






		 °C	 min	
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	45 - 60	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	45 - 60	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	160	55 - 65	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	180	55 - 65	1
Murokeksit	Kiertoilma	140	25 - 35	2
Murokeksit	Ylä + alalämpö	140	25 - 35	2






Paistaminen yhdellä tasolla – pikkuleivät

Käytä kolmatta hyllytasoa.

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

Paistaminen usealla tasolla – pikkuleivät





		 °C	 min	
Murokeksit	Kiertoilma	140	25 - 45	2 / 4

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

Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuutin ajan.

Grillaa lämpötilan suurimmalla asetuksella.

		 min	
Paahtoleipä	Grilli	1 - 2	5
Naudanlihapihvi, käännä kypsennyksen puolivälissä	Grilli	24 - 30	4


11. HOITO JA PUHDISTUS





VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

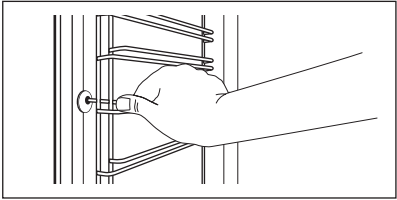
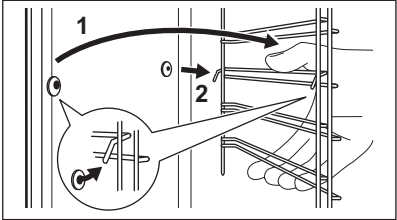
 Puhdistusaineet	Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituiliinaa käyttäen.
	Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
	Poista tahrat miedolla pesuaineella.

 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 mikrokuutiulilla jokaisen käyttökerran jälkeen.

 Tarvikkeet	Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuutiulinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
	Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.



11.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.


1. vaihe	Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	
2. vaihe	Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.	
3. vaihe	Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti sivuseinästä ja poista se.	
4. vaihe	Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.	

11.3 Käyttöohje: Pyrolyyttinen puhdistus

Puhdista uuni käyttäen Pyrolyyttinen puhdistus.

 VAROITUS! On olemassa palovammojen vaara.
 HUOMIO! Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä samaan aikaan tämän toiminnon kanssa. Se voi vahingoittaa uunia.

Ennen Pyrolyyttinen puhdistus:		
kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien hyllykantimet uunista	Puhdista uunin pohja ja sisempi luukun lasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ja käyttämällä pehmeää puhdistusliinaa.

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kytke uuni päälle.	Paina:  / Puhdistus.	Valitse puhdistustoiminto.
Lisätoiminto	Puhdistustoiminto	Kesto
Pyrolyyttinen puhdistus, Lyhyt	Kevyt puhdistus	1 h
Pyrolyyttinen puhdistus, Normaali	Normaali puhdistus	1 h 30 min
Pyrolyyttinen puhdistus, Voimakas	Perusteellinen puhdistus	3 h

i Kun puhdistus käynnistyy, uuninluukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Jäähdytyspuhallin toimii suuremmalla nopeudella.

STOP – paina pysäyttääksesi puhdistustoiminnon ennen sen päättymistä. Älä käytä uunia ennen kuin luukun lukituksen symboli sammuu näytössä.

Puhdistuksen päätyttyä:		
Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.	Poista jäämät uunin pohjasta.

11.4 Muistutus puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

Käytä toimintoa: Pyrolyyttinen puhdistus.

11.5 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

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

HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Luukku on painava.



HUOMIO!

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

1. vaihe	Avaa luukku kokonaan.	
2. vaihe	Paina ja nosta saranoissa olevat lukitusvivut (A).	
3. vaihe	Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (likimäärin 70° kulma). Tartu luukkuun kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.	
4. vaihe	Pidä kiinni luukun reunalistas- ta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisään- vapauttaaksesi pinnetiiviste- en.	
5. vaihe	Irrota luukun reunalista vetä- mällä sitä eteenpäin.	
6. vaihe	Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos kiskoista.	
7. vaihe	Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipa- neeli huolellisesti. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesuko- neessa.	
8. vaihe	Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestykses- sä puhdistamisen jälkeen.	
9. vaihe	Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku.	

11.6 Vaihtaminen: Lamppu



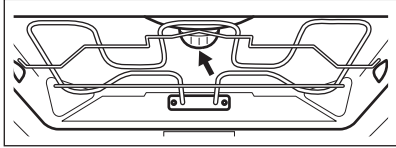
VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

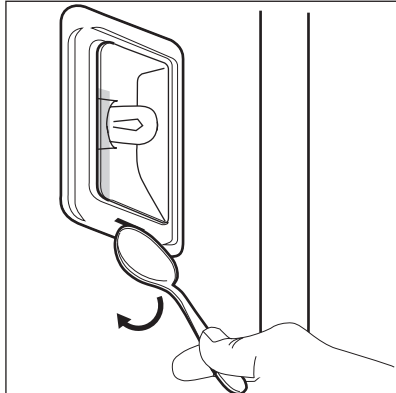
Ennen lampun vaihtamista:

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.	Irrota uunin pistoke pistorasiasta.	Peitä uunin pohja kankaalla.

Ylälamppu

1. vaihe	Irrota suojalasi kiertämällä sitä.	
2. vaihe	Puhdista lampun kansi.	
3. vaihe	Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.	
4. vaihe	Asenna lasinen kansi.	

Sivulamppu

1. vaihe	Irrota vasen ritiläkannatin, jotta pääset käsittelemään lamppua.	
2. vaihe	Käytä kapeaa ja tylsää esinettä (esim. teelusikka) lasikuvun irrottamiseen.	
3. vaihe	Puhdista lampun kansi.	
4. vaihe	Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.	
5. vaihe	Asenna lasinen kansi.	
6. vaihe	Asenna vasen ritiläkannatin.	







12. VIANMÄÄRITYS






VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...



 Laite ei käynnisty tai ei kuumene	
 Mahdollinen syy	 Korjaustoimenpide
Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.
Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello, katso lisätietoja luvusta Kellotoiminnot "Asettaminen: Kellotoiminnot".
Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Sulje luukku täydellisesti.
Sulake on palanut.	Tarkista, onko ongelman syynä sulake. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Laite Lapsilukko on päällä.	Katso "Valikko"-luvun alavalikko: Lisätoiminnot.
 Komponentit	
 Kuvaus	 Korjaustoimenpide
Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu, katso lisätietoa luvun "Hoito ja puhdistus" kohdasta "Vaihtaminen": Lamppu.

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

 Ongelmia Wi-Fi-signaalissa	
 Mahdollinen syy	 Korjaustoimenpide
Ongelma langattoman verkon signaalissa.	Tarkista langaton verkko ja reititin. Käynnistä reititin uudelleen.
Uusi reititin asennettu tai reitittimen määrittämiä on muutettu.	Määritä laite ja mobiililaitte uudelleen katsomalla lisätietoa luvun "Käyttöönotto" kohdasta "Langaton yhteys".
Langattoman verkon signaali on heikko.	Siirrä reititin mahdollisimman lähelle laitetta.
Laitteen lähellä oleva toinen mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä langattomaan signaaliin.	Kytke mikroaaltouuni pois päältä.

12.2 Hallitseminen: Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe. Tässä osiossa on kuvattu ongelmat, jotka voit ratkaista itse.

 Koodi ja kuvaus	 Korjaustoimenpide
C2 - Paistolämpömittari on laitteen sisätilassa Pyrolyyttinen puhdistus-toiminnon aikana.	Poista Paistolämpömittari.
C3 - luukku ei ole täysin suljettu, kun meneillään on Pyrolyyttinen puhdistus.	Sulje ovi.
F111 - Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Aseta Paistolämpömittari kokonaan pistokkeeseen.
F240, F439 - näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.	Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.
F601 - ongelma liittyy Wi-Fi-yhteys-signaaliin.	Tarkista verkkoyhteys. Katso luvun "Käyttöönotto" kohta "Langaton yhteys".
F604 - ensimmäinen yritys Wi-Fi-yhteys-yhteyden muodostamiseksi epäonnistunut.	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle, ja yritä uudelleen. Katso luvun "Käyttöönotto" kohta "Langaton yhteys".

ENERGIATEHOKKUUS

 Koodi ja kuvaus	 Korjaustoimenpide
F908 - laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

Kun jokin näistä virheviesteistä näkyy toistuvasti näytössä, vian alajärjestelmä on saattanut kytkeytyä pois päältä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Jos jokin näistä virheistä esiintyy, muut laitteen toiminnot toimivat normaalisti.

 Koodi ja kuvaus	 Korjaustoimenpide
F602, F603 - Wi-Fi-yhteys ei ole käytettävissä.	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

12.3 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 tähän:	
Malli (Mod.):
Tuotenumero (PNC)
Sarjanumero (S.N.)

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake

Toimittajan nimi	AEG
Mallin tunniste	BBP8002B 944188789 BFP8002M 944188791 BKB8P0B0 944188790 BXP8000B 944188798
Energiatehokkuusluokka	61,2
Energiatehokkuusluokka	A++

Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnoissa	1,09 kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,52 kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	71 litraa	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	BBP8002B	35.5 kg
	BFP8002M	35.5 kg
	BKB8P0B0	35.5 kg
	BXP8000B	35.5 kg

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

13.2 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 puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Jos ohjelma kytketään päälle Kesto aktivoituna ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin laitteiden toiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy jälkilämpö.

Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineksia lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

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

VALIKKORAKENNE

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

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

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

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

14. VALIKKORAKENNE

14.1 Valikko

Valikon kohta		Sovellus
Avustava ruoanvalmistus		Listaa automaattiset ohjelmat.
Puhdistus		Listaa puhdistusohjelmat.
Suosikit		Listaa suosikkiasetukset.
Lisätoiminnot		Laitteen asetusten määrittäminen.
Asetukset	Yhteysasetukset	Verkkoasetusten konfigurointi.
	Käyttöönottoasetukset	Laitteen asetusten määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.

14.2 Alavalikko toiminnolle: Puhdistus

Alavalikko	Käyttökohde
Pyrolyyttinen puhdistus, Lyhyt	Kesto: 1 h:
Pyrolyyttinen puhdistus, Normaali	Kesto: 1 h 30 min:
Pyrolyyttinen puhdistus, Voimakas	Kesto: 3 h:

14.3 Alavalikko toiminnolle: Lisätoiminnot

Alavalikko	Käyttökohde
Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.

Alavalikko	Käyttökohde
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen. Kun lisätoiminto on kytketty päälle, laitetta käynnistettäessä näyttöön tulee näkyviin teksti Lapsilukko. Laitteen käytön mahdollistamiseksi, valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä. Kun toiminto on päällä ja laite on kytketty pois päältä, laitteen luuku on lukittu. Pääsy ajastimeen, etäohjaukseen ja lamppuun on mahdollista toiminnon ollessa päällä.
Pikakuumennus	Lyhentää kuumentumisaikaa. Käytettävissä vain joissakin laitteen toiminnoissa.
Muistutus puhdistamisesta	Kytkee muistutuksen päälle ja pois päältä.
Ajan näyttö	Kytkee kellon päälle ja pois päältä.
Digitaalisen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.

14.4 Alavalikko toiminnolle: Yhteysasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Wi-Fi-yhteys	Kytkeminen päälle ja pois päältä: Wi-Fi-yhteys:
Etäohjaus	Kaukosäädön kytkeminen päälle ja pois päältä. Lisätoiminto näkyy ainoastaan, kun on kytketty päälle: Wi-Fi-yhteys:
Automaattinen kauko-ohjaus	Etäohjauksen automaattinen käynnistys, kun olet painanut painiketta KÄYNNISTÄ. Lisätoiminto näkyy ainoastaan, kun on kytketty päälle: Wi-Fi-yhteys:
Verkko	Verkon tilan ja signaalin voimakkuuden tarkistaminen: Wi-Fi-yhteys:
Unohda verkko	Nykyisen verkon poistaminen käytöstä automaattisesta yhteydestä laitteeseen.

SE ON HELPPOA!

14.5 Alavalikko toiminnolle: Käyttöönottoasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Kieli	Aseta laitteen kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.
Painikeäänet	Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavista: ①.
Äänenvoimakkuus	Asettaa painikeäänien ja signaalien äänenvoimakkuuden.
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

14.6 Alavalikko toiminnolle: Huolto






Alavalikko	Kuvaus
Demo-toiminto	Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468
Ohjelmistoversio	Ohjelmistoversiota koskevia tietoja.
Palauta tehdasasetukset	Palauttaa tehdasasetukset.


15. SE ON HELPPOA!


Ennen ensimmäistä käyttökertaa sinun on suoritettava seuraavat asetukset:



Kieli	Näytön kirkkaus	Painikeäänet	Äänenvoimakkuus	Kellonaika
-------	-----------------	--------------	-----------------	------------

Tutustu käyttöpaneelin ja näytön peruskuvakkeisiin:

 Päällä / Pois	 Valikko	 Suosikit	 Ajastin	 Paistolämpömittari	START / STOP
--	--	---	--	---	--------------

Ryhdy käyttämään laitetta				
Pikakäynnistys	Kytke laite päälle ja aloita ruoanlaitto käyttämällä toiminnon oletuslämpötilaa ja -aikaa.	1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
		Paina ja pidä painettuna painiketta: ①.	 ... - valitse haluamasi toiminto.	Paina: START.
Pikasammutus	Sammuta laite, mikä tahansa näyttö tai viesti milloin tahansa.	① - paina ja pidä painettuna, kunnes laite sammuu.		

Ruoanlaiton aloitus				
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
① - paina kytkeäksesi laite päälle.	 ... - valitse uunitoiminto.	°C - aseta: lämpötila.	OK - paina vahvistaaksesi.	START vahvi- paina aloittaaksesi kypsennyksen.

Lisäohjeita nopeaan ruoanlaittoon				
Voit valmistaa ruokia nopeasti oletusasetuksilla käyttämällä automaattisia ohjelmia:				
Avustava ruoanvalmistus	1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
	Paina: ①.	Paina:  .	Paina:  Avustava ruoanvalmistus.	Valitse ruokalaji.

Aseta kypsennysaika käyttämällä pikatoimintoja	
10 % Viimeistelyapu Käytä 10 % Viimeistelyapu-toimintoa ajan lisäämiseen kypsennystoiminnon lisäämiseen, kun kypsennysaika on jäljellä 10 %.	Pidennä kypsennysaikaa painamalla +1min.

16. KÄYTÄ PIKAVALINTAA!

Tässä on esitetty kaikki hyödylliset pikavalinnat. Ne on kuvattu lisäksi ohjekirjan vastaavissa luvuissa.

KÄYTTÄ PIKAVALINTAA!

Langaton yhteys



Asettaminen: Uunitoiminnot



Asettaminen: Avustava kypsennys



Asettaminen: Kypsentämisaika



Ajastus: Kypsentämisen käynnistys ja lopetus





Peruuttaminen: Aseta ajastin



Käyttöohje: Paistolämpömittari



17. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

FYRIR FULLKOMINN ÁRANGUR

Þakka þér fyrir að velja þessa AEG vöru. Við höfum framleitt þessa vöru til að starfa fullkomlega í mörg ár og við höfum notað nýstárlega tækni sem gerir lífið einfaldara með aðgerðum sem ekki er víst að séu til staðar á venjulegum heimilistækjum. Vinsamlegast lestu þér til í nokkrar mínútur til að geta nýtt tækið sem best.

HEIMSÆKTU VEFSVÆÐI OKKAR TIL AÐ:



Fá leiðbeiningar um notkun, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar.
www.aeg.com/support



Skrá vöruna þína til að fá enn betri þjónustu:
www.registreaeg.com



Kaupa aukahluti, rekstrarvörur og upprunalega varahluti fyrir heimilistæki þitt:
www.aeg.com/shop



Til að fá fleiri uppskriftir, hugmyndir eða aðstoð skaltu sækja **My AEG Kitchen** appið.



ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI

Notaðu alltaf upprunalega varahluti.

Þegar þú hefur samband við viðurkennda þjónustumiðstöð skaltu tryggja að sért með eftirfarandi gögn tiltæk: Gerð, vörunúmer, raðnúmer.

Upplýsingarnar má finna á merkiplötunni.

Viðvörðun / Aðvörðun - Öryggisupplýsingar

Almennar upplýsingar og ráð

Umhverfisupplýsingar

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	127	3. VÖRULÝSING.....	133
1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga.....	127	3.1 Almennt yfirlit.....	133
1.2 Almennt öryggi.....	128	3.2 Aukabúnaður.....	133
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	129	4. HVERNIG Á AÐ SLÖKKVA Á HEIMILISTÆKINU.....	134
2.1 Uppsetning.....	129	4.1 Stjórnborð.....	134
2.2 Rafmagnstenging.....	130	4.2 Skjár.....	135
2.3 Notkun.....	131	5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	136
2.4 Umhirða og hreinsun.....	131	5.1 Upphafleg hreinsun.....	136
2.5 Hreinsun með eldglæðingu.....	132	5.2 Fyrsta tenging.....	136
2.6 Innri lýsing.....	132	5.3 Þráðlaus tenging	136
2.7 Þjónusta.....	132	5.4 Hugbúnaðarleyfi.....	137
2.8 Förgun.....	133	5.5 Upphafleg forhitun.....	137

6. DAGLEG NOTKUN.....	138	11. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	152
6.1		11.1 Athugasemdir varðandi þrif.....	152
Hvernig á að stilla: Upphitunaraðgerði		11.2 Hvernig á að fjarlægja:	
r.....	138	Hilluberar	153
6.2		11.3 Hvernig á að nota: Hreinsun	
Hvernig á að stilla: Eldunaraðstoð.....	138	með eldglæðingu.....	153
6.3 Upphitunaraðgerðir.....	139	11.4 Áminning um hreinsun.....	154
6.4 Athugasemdir varðandi: Bökun með		11.5	
rökum blæstri.....	141	Hvernig á að fjarlægja og setja upp: Hu	
7. TÍMASTILLINGAR.....	141	rð.....	154
7.1 Lýsing á klukkuaðgerðum.....	141	11.6 Hvernig á að endurnýja: Ljós.....	156
7.2		12. BILANALEIT.....	157
Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir....	142	12.1 Hvað skal gera ef.....	157
8. HVERNIG Á AÐ NOTA:		12.2 Hvernig á að stjórna: Villukóðar.	158
AUKABÚNAÐUR.....	144	12.3 Þjónustugögn.....	159
8.1 Aukabúnaður settur í.....	144	13. ORKUNÝTNI.....	159
8.2 Matvælaskynjari.....	144	13.1 Vöruupplýsingar og	
9. VIÐBÓTARSTILLINGAR.....	146	vöruupplýsingaskjal.....	159
9.1 Hvernig á að vista: Uppáhalds.....	146	13.2 Orkusparnaður.....	160
9.2 Aðgerðarlás.....	147	14. SKIPULAG VALMYNDAR.....	161
9.3 Slökkt sjálfvirkt.....	147	14.1 Valmynd.....	161
9.4 Viftukæling.....	147	14.2 Undirvalmynd fyrir: Hreinsun.....	162
9.5 Vélræn hurðarlæsing.....	148	14.3 Undirvalmynd fyrir: Valkostir.....	162
9.6 Hvernig á að nota: Vélræn		14.4 Undirvalmynd fyrir: Tengingar....	162
hurðarlæsing.....	148	14.5 Undirvalmynd fyrir: Uppsetning..	163
10. GÓÐ RÁÐ.....	149	14.6 Undirvalmynd fyrir: Þjónusta.....	163
10.1 Ráðleggingar um eldun.....	149	15. ÞAÐ ER AUÐVELT!.....	164
10.2 Bökun með rökum blæstri.....	149	16. STYTTU ÞÉR LEIÐ!.....	165
10.3 Bökun með rökum blæstri -		17. UMHVERFISMÁL.....	166
ráðlagðir fylgihlutir.....	150		
10.4 Eldunartöflur fyrir prófunarstofur	150		



1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólk með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið og fartækið með My AEG Kitchen .
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.

- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almennt öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn heimilisnotkun.
- Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki og skipta um snúrana.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagns- og vatnsinntaki áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.
- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða svipað hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Gæta ætti varúðar þegar hitunarelementin eru snert eða yfirborð holrýmis heimilistækisins.
- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.

- Notaðu aðeins þann matarmæli (kjöthitamæli) sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.
- Fyrir hitahreinsun skaltu fjarlægja alla aukahluti og allt sem er inni í rými heimilistækisins.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning



AÐVÖRUN!

Einungis löggildur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp ofninn skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.
- Innbyggða einingin verður að standast kröfur DIN 68930.

Lágmarkshæð skáps (Lágmarkshæð skáps undir vinnuborði)	578 (600) mm
Breidd skáps	560 mm
Dýpt skáps	550 (550) mm
Hæð heimilistækis að framan	594 mm
Hæð heimilistækis að aftan	576 mm
Breidd heimilistækis að framan	595 mm

ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

Breidd heimilistækis að aftan	559 mm
Dýpt heimilistækisins	567 mm
Innbyggð dýpt heimilistækisins	546 mm
Dýpt með opna hurð	1027 mm
Lágmarksstærð loftops. Op er staðsett neðst á bakhlið	560x20 mm
Lengd rafmagnssnúru. Snúra er staðsett í hægra horni bakhliðar	1500 mm
Festiskrúfur	4x25 mm

2.2 Rafmagnstenging



AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar afgjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklón og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrurnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.
- Vörn lífandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklón sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúrana til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarvidd.
- Lokaðu alveg hurð heimilistækisins áður en þú tengir rafmagnsklóna við innstunguna.
- Þessu tæki fylgja rafmagnsklón og -snúra.

2.3 Notkun



AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stifluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Heitt loft getur losnað út.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Opnið hurð heimilistækisins varlega. Notkun efna sem innihalda áfengi getur valdið blöndu af áfengi og lofti.
- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í snertingu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.
- Deildu ekki Wi-Fi aðgangsorðinu þínu.



AÐVÖRUN!

Hætta á skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhúðinni:
 - setjið ekki ofnáhöld eða aðra hluti beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki álpappír beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
 - látið ekki raka rétti og rök matvæli vera inni í heimilistækinu eftir að matreiðslu er lokið.
 - farið varlega þegar aukahlutir eru fjarlægðir eða settir upp.
- Aflitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpa skúffu fyrir rakar kökur. Ávaxtasafi veldur blettum sem geta verið varanlegir.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef heimilistækið er uppsett bak við innréttingarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokuð þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða innréttingarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfi. Því skal ekki loka innréttingarplötunni fyrir en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

2.4 Umhirða og hreinsun



AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsinnstungunni.
- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Hætta er á því að glerplöturnar brotni.
- Skiptið umsvifalaust um glerplötur ef þær verða fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Farðu varlega þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu. Hurðin er þung!
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.

- Hreinsaðu tækið með rökum og mjúkum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki rispandi efni, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Ef þú notar ofnasprey skaltu fara eftir öryggisleiðbeiningum á umbúðum þess.

2.5 Hreinsun með eldglæðingu



ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum / eldsvoða / uppgufun efna (gufaureykur) við eldglæðingarstillingu.

- Áður en sjálfshreinsunaraðgerð með eldglæðingu er sett í gang eða fyrsta notkun skaltu fjarlægja eftirfarandi úr holrými ofnsins:
 - Allar matarleifar, dreggjar, olíu eða feiti sem lekið hefur niður.
 - Alla hluti sem hægt er að losa (þ.m.t. plötur, plötubera í hliðum o.s.frv. sem fylgja vörunni), sérstaklega alla viðloðunarfría potta, pönnur, bakka, áhöld o.s.frv.
- Lestu leiðbeiningar fyrir eldglæðingu vandlega.
- Haldið börnum frá heimilistækinu þegar hreinsun með eldglæðingu stendur yfir. Heimilistækið verður mjög heitt og berst heitt loft úr loftopum að framan.
- Hreinsun með eldglæðingu er aðgerð með háum hita sem getur losað gufur út frá leifum eftir eldun og byggingarefni og er því sterklega mælt með fyrir notendur að:
 - Tryggja góða loftræstingu á meðan á hreinsun með eldglæðingu stendur og eftir hana.
 - Tryggja góða loftræstingu á meðan á fyrstu notkun með hámarkshita stendur og eftir hana.
- Ólíkt mönnum geta sumir fuglar og skriðdýr verið mjög viðkvæm fyrir gufum sem hugsanlega losna við hreinsunarferli allra ofna sem búnir eru eldglæðingu.
 - Fjarlægðu gæludýr (sérstaklega fugla) úr nálægð við heimilistækið meðan á hreinsun með eldglæðingu og fyrstu notkun með hámarkshita stendur og eftir það.
- Lítil gæludýr geta einnig verið mjög viðkvæm fyrir staðbundnum hitabreytingum í námunda við ofna með eldglæðingu meðan á sjálfhreinunarkerfi með eldglæðingu stendur yfir.
- Viðloðunarfrítt yfirborð á pottum, pönnum, bökkum, áhöldum o.s.frv. geta orðið fyrir skemmdum vegna mikils hita við eldglæðingu í öllum ofnum sem búnir eru eldglæðingu og geta líka gefið frá sér lítilla skaðlegar gufur.
- Gufur sem koma frá öllum ofnum með eldglæðingu / matarleifum samkvæmt lýsingu eru ekki skaðlegar fyrir manneskjur, þ.m.t. börn eða fólk með undirliggjandi sjúkdóma.

2.6 Innri lýsing



ADVÖRUN!

Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósinn inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

2.7 Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.
- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

2.8 Förgun



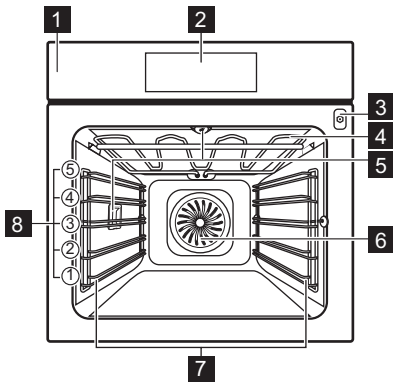
ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.
- Fjarlægðu hurðarlokuna til að koma í veg fyrir að börn eða gæludýr festist inni í heimilistækinu.

3. VÖRULÝSING

3.1 Almenn yfirlit

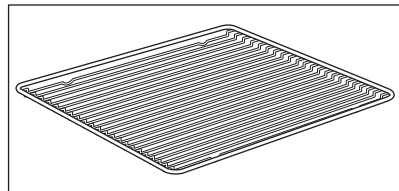


- 1** Stjórnborð
- 2** Skjár
- 3** Innstunga fyrir matvælkynjara
- 4** Hitunareining
- 5** Ljós
- 6** Vifta
- 7** Hilluberarar, lausir
- 8** Hillustöður

3.2 Aukabúnaður

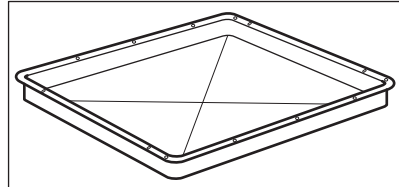
Vírhillla

Fyrir eldunaráhöld, kökuform, steikur.



Bökunarplata

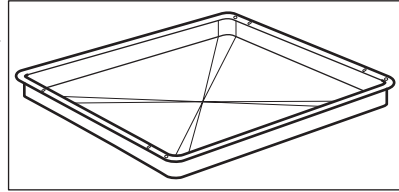
Fyrir kökur og smákökur.



HVERNIG Á AÐ SLÖKKVA Á HEIMILISTÆKINU

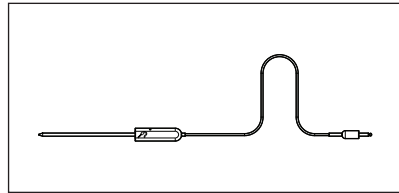
Grill- / steikingarskúffa

Til að baka og steikja eða sem ílát til að safna fitu.



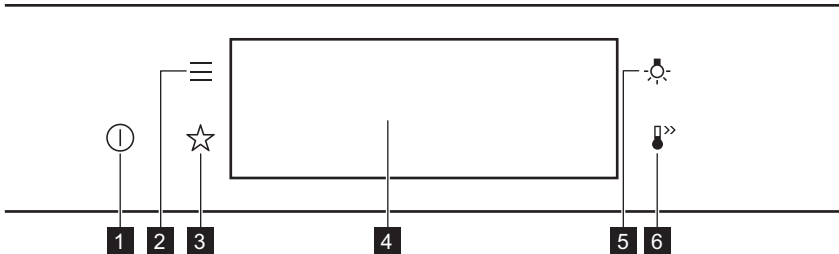
Matvælaskynjari

Að mæla hitastigið inni í matvælum.



4. HVERNIG Á AÐ SLÖKKVA Á HEIMILISTÆKINU

4.1 Stjórnborð

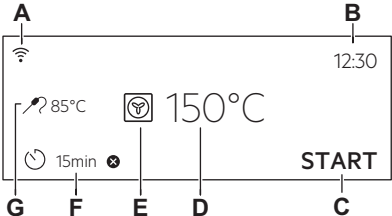


1	KVEIKT / SLÖKKT	Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
2	Valmynd	Sýnir lista yfir aðgerðir heimilistækisins.
3	Uppáhalds	Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
4	Skjár	Sýnir núverandi stillingar heimilistækisins.
5	Ljósrofi	Til að kveikja og slökkva á ljósinu.
6	Hröð upphitun	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni: Hröð upphitun.

HVERNIG Á AÐ SLÖKKVA Á HEIMILISTÆKINU

 <p>Ýttu á hnappinn</p>	 <p>Flytja</p>	 <p>Ýttu á og haltu inni</p>
<p>Snertu yfirborðið með fingurgóm.</p>	<p>Renndu fingurgóm yfir yfirborðið.</p>	<p>Snertu yfirborðið í 3 sekúndur.</p>

4.2 Skjár

	<p>Skjár sem sýnir stillingar á lykilaðgerðum.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi B. Tími dags C. BYRJA/STÖÐVA D. Hitastig E. Upphitunaraðgerðir F. Tímastillir G. Matvælaskynjari (aðeins valdar gerðir)
---	---

Skjávísar

<p>Grunnvísar - til að vafra um skjáinn.</p>			
<p>OK</p> <p>Til að staðfesta valið / stillinguna.</p>	<p><</p> <p>Til að fara eitt stig til baka í valmyndinni.</p>	<p>↶</p> <p>Til að afturkalla síðustu aðgerð.</p>	<p>🔌</p> <p>Til að kveikja og slökkva á valkostunum.</p>
<p>Hljóðmerki aðgerðarvísar - þegar stilltum eldunartíma er lokið, heyrst hljóðmerki.</p>			
<p>🔔</p> <p>Kveikt er á virkninni.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Kveikt er á virkninni. Eldun stöðvast sjálfkrafa.</p>	<p>🔔</p> <p>Slökkt er á hljóðviðvörðun.</p>	
<p>Tímatökuvísar</p>			
<p>🕒</p> <p>Til að stilla aðgerðina Seinkuð ræsing.</p>	<p>⊗</p> <p>Til að afturkalla stillinguna.</p>		
<p>Wi-Fi vísir - hægt er að tengja heimilistækið við Wi-Fi.</p>			

FYRIR FYRSTU NOTKUN



Wi-Fi kveikt er á tengingu.

Fjarstýring vísir - hægt er að fjarstýra heimilistækinu.



Fjarstýring kveikt er á.

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN



AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 Upphafleg hreinsun

1. skref	2. skref	3. skref
Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hilluberana úr heimilistækinu.	Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjahlút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.	Settu aukabúnaðinn og lausu hilluberana í heimilistækið.

5.2 Fyrsta tenging

Skjárinn sýnir móttökuskilaboð eftir fyrstu tengingu.



Þú verður að stilla: Tungumál, Skjábirta, Lykiltónar, Hljóðstyrkur hljóðgjafa, Tími dags.

5.3 Þráðlaus tenging

Til að tengja heimilistækið þarftu:

- Þráðlaust netkerfi með nettengingu.
- Fartæki sem er tengt við sama þráðlausa netkerfið.

1. skref	Til að hala niðut My AEG Kitchen appi: Skannaðu QR-kóðann á merkispjaldinu með myndavélinni á fartækinu þínu svo þér verði beint að heimasíðu AEG. Merkiplatan er á fremri ramma rýmis heimilistækisins. Þú getur einnig halað niður appinu beint úr App store.
2. skref	Fylgdu leiðbeiningum um samræmingu í appinu.
3. skref	Kveiktu á heimilistækinu.

4. skref	Ýttu á:  . Veldu: Stillingar / Tengingar.
5. skref	 - renndu eða ýttu á til að kveikja á: Wi-Fi.
6. skref	Þráðlaus netbúnaður heimilistækisins ræsist innan 90 sekúndna.

Styttu þér leið!





Tíðni	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Samskiptareglur	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Hámarkskraftur	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Þráðlaust net - eining	NIUS-50

5.4 Hugbúnaðarleyfi

Hugbúnaðurinn í þessari vöru inniheldur íhluti sem eru byggðir á frjálsum og opnum hugbúnaði. AEG viðurkennir það sem opinn hugbúnaður og samtök um vélmenni hafa lagt til þróunarverkefnisins.

Til að fá aðgang að frumkóða þessa ókeypis og opna hugbúnaðarluta, þar sem leyfisveiting gerir birtingu að skilyrði, og til að fá aðgang að heildarupplýsingum um höfundarétt og viðeigandi leyfisskilyrði skaltu heimsækja: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappa NIUS).

5.5 Upphafleg forhitun


 Forhitaðu tóman ofninn fyrir fyrstu notkun.	
1. skref	Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr ofninum.
2. skref	Stilltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina:  . Láttu ofninn vera í gangi í 1 klst.


DAGLEG NOTKUN



Forhitaðu tóman ofninn fyrir fyrstu notkun.

3. skref

Stilltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina: 
Láttu ofninn vera í gangi í 15 mín.

 Lykt og reykur gæti komið frá ofninum meðan á forhitun stendur. Passaðu að herbergið sé loft-ræst.

6. DAGLEG NOTKUN



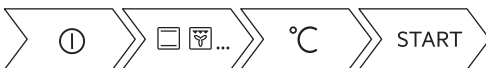
ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Hvernig á að stilla: Upphitunaraðgerðir

1. skref	Kveiktu á ofninum. Skjárinn sýnir sjálfgefna hitunaraðgerð.
2. skref	Ýttu á táknið fyrir hitaaðgerð til að fara í undirvalmynd.
3. skref	Veltu hitunaraðgerðina og ýttu á: OK. Skjárinn sýnir: hitastig.
4. skref	Stilla: hitastig. Ýttu á: OK.
5. skref	Ýttu á: START. Matvælaskynjari - þú getur stungið skynjaranum í samband hvenær sem er fyrir eða á meðan á eldun stendur.
STOP - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.	
6. skref	Slökktu á ofninum.

Styttu þér leið!



6.2 Hvernig á að stilla: Eldunaraðstoð

Sérhver réttur í þessari undirvalmynd hefur ráðlagða aðgerð og hitastig. Þú getur aðlagð tímann og hitastigið.



Þú getur einnig eldað suma rétti með:

- Sjálfvirk þyngd

- Matvælaskynjari

Það stig sem hver réttur er eldaður við:

- Lítið steikt eða Minna
- Miðlungssteikt
- Gegnsteikt eða Meira




1. skref	Kveiktu á ofninum.
2. skref	Ýttu á: 
3. skref	Ýttu á:  . Farðu í: Eldunaraðstoð.
4. skref	Veldu rétt eða matartegund.
5. skref	Ýttu á: START .

Styttu þér leið!









6.3 Upphitunaraðgerðir




STAÐLAÐ






Upphitunaraðgerð	Notkun
 <p>Grill</p>	Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.
 <p>Blástursgrillun</p>	Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að gera gratín-rétti og til að brúna.
 <p>Eldun með hefðbundnum blæstri</p>	Til að baka á allt að þremur hillustöðum samtímis og að þurrka mat. Stilltu hitastigið 20 - 40°C lægra en í Hefðbundin matreiðsla.

DAGLEG NOTKUN

Upphitunaraðgerð	Notkun
 Frosin matvæli	Til að gera skyndirétti (t.d. franskar kartöflur, kartöflubáta eða vorrúllur) stökka.
 Hefðbundin mat-reiðsla	Til að baka og steikja í einni hillustöðu.
 Pítsuaðgerð	Til að baka pítsu. Til að fá meiri brúnun og stökkan botn.
 Undirhiti	Til að baka kökur með stökkum botni og til að geyma mat.
 Brauðbakstur	Notaðu þessa aðgerð til að baka brauð og og brauðrúllur með mjög góðri og fagmannlegri útkomu þegar kemur að stökkleika, lit og gljáa á skorpunni.
 Hefun deigs	Til að hraða hefun gerdeigsins. Það kemur í veg fyrir að yfirborð deigsins þorni og heldur deiginu teygjanlegu.

SÉRAÐGERÐIR

Upphitunaraðgerð	Notkun
 Niðursuða	Til að varðveita grænmeti (t.d. súrar gúrkur).
 Þurrkun	Til að þurrka sneidda ávexti, grænmeti og sveppi.
 Upphitun disks	Til að forhita diska áður en borið er fram.

Upphitunaraðgerð	Notkun
 <p>Affrysta</p>	Til að þíða matvæli (grænmeti og ávexti). Tímalengd affrystingar veltur á magni og stærð frosna matarins.
 <p>Gratínera</p>	Fyrir rétti eins og lasagne eða kartöflugratín. Til að gera gratín-rétti og til að brúna.
 <p>Hægeldun</p>	Til að útbúa mjúkar, safaríkar steikur.
 <p>Halda hita</p>	Til að halda mat heitum.
 <p>Bökun með rökum blæstri</p>	Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldað er. Þegar þú notar þessa aðgerð kann hitastigið í rýminu að vera frábrugðið innstilltu hitastigi. Afgangshiti er notaður. Hitunarkraftur kann að vera minni. Fyrir frekari upplýsingar má sjá kaflann „Dagleg notkun“, ráð fyrir: Bökun með rökum blæstri.

6.4 Athugasemdir varðandi: Bökun með rökum blæstri

Þessi aðgerð var notuð til að uppfylla skilyrði flokkunar orkunýtni og vishönnunar (í samræmi við ESB EU 65/2014 og ESB 66/2014). Prófanir í samræmi við: IEC/EN 60350-1

Ofnhurðin ætti að vera lokuð meðan á matreiðslu stendur þannig að aðgerðin verði ekki fyrir truflun og til þess að ofninn virki með bestu mögulegu orkunýtni.

Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sek.

Kynntu þér kaflann „Ábendingar og ráð“ varðandi eldunarleiðbeiningar, Bökun með rökum blæstri. Kynntu þér kaflann „Orkunýtni“, orkusparnaður varðandi almennar ráðleggingar hvað orkusparnað varðar.

7. TÍMASTILLINGAR

7.1 Lýsing á klukkuaðgerðum


Klukkuaðgerð	Notkun
Eldunartími	Til að stilla lengd eldunar. Hámarkið er 23 klst 59 mín
Ljúka aðgerð	Til að sjá hvað gerist þegar tímatöku lýkur.

TÍMASTILLINGAR

Klukkuaðgerð	Notkun
Seinkuð ræsing	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.
Tímalenging	Til að framlengja eldunartíma.
Áminning	Að setja niðurtalningu. Hámarkið er 23 klst og 59 mín Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun heimilistækisins.
Upptalning	Fylgist með hversu lengi aðgerðin starfar. Upptalning - þú getur kveikt og slökkt á því aftur.


7.2 Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir

Hvernig á að stilla klukkuna	
1. skref	Ýttu á: Tími dags.
2. skref	Stilltu tímann. Ýttu á: OK.

Hvernig á að stilla eldunartíma	
1. skref	Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.
2. skref	Ýttu á:  .
3. skref	Stilltu tímann. Ýttu á: OK.

Styttu þér leið!



Hvernig á að velja lokavalkost	
1. skref	Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.
2. skref	Ýttu á:  .

Hvernig á að velja lokavalkost

3. skref	Stilltu eldunartímann.
4. skref	Ýttu á: ● ● ● .
5. skref	Ýttu á: Ljúka aðgerð.
6. skref	Stilltu þitt val: Ljúka aðgerð.
7. skref	Ýttu á: OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárin sýnir aðalskjáinn.

Hvernig á að seinka ræsingu eldunar

1. skref	Stilltu hitunaraðgerðina og hitastigið.
2. skref	Ýttu á: ☹.
3. skref	Stilltu eldunartímann.
4. skref	Ýttu á: ● ● ● .
5. skref	Ýttu á: Seinkuð ræsing.
6. skref	Veldu gildið.
7. skref	Ýttu á: OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárin sýnir aðalskjáinn.

Hvernig á að að framlengja eldunartíma

Þegar 10% eru eftir að eldunartímanum og maturinn virðist ekki vera tilbúinn getur þú framlengt eldunartímann. Þú getur einnig breytt hitunaraðgerðunum.

Ýttu á **+1mín** til að framlengja eldunartímann.

Hvernig á að breyta tímastillingum

1. skref	Ýttu á: ☹.
2. skref	Stilltu tímagildið.

HVERNIG Á AÐ NOTA: AUKABÚNAÐUR

Hvernig á að breyta tímastillingum

3. skref

Ýttu á: OK.

Þú getur breytt innstilltum tíma hvenær sem er meðan á eldun standur.

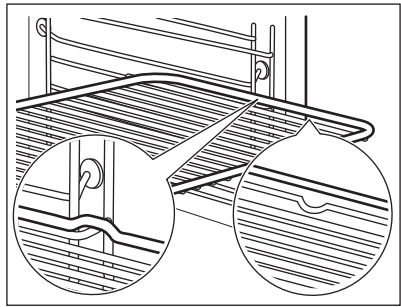
8. HVERNIG Á AÐ NOTA: AUKABÚNAÐUR

8.1 Aukabúnaður settur í

Lítill skörd efst auka öryggi. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af. Háa brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunarhöld renni niður af henni.

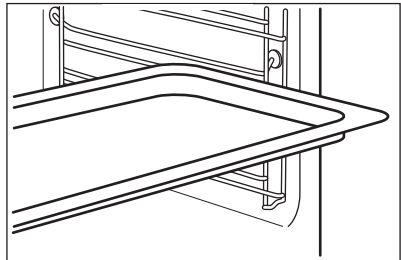
Vírhillla:

Ýttu hillunni milli stýristanganna á hilluberanum



Bökunarplata / Djúp ofnskúffa:

Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum.



8.2 Matvælaskynjari

Matvælaskynjari- mælir hitastigið inni í matnum. Þú getur notað það með öllum hitunaraðgerðum.

Hægt er að stilla á tvö hitastig:



Hitastig ofns: (lágmark 120°C).



Kjarnhitinn.

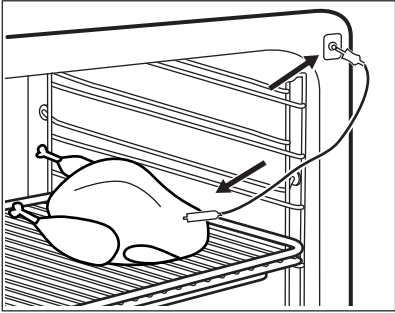
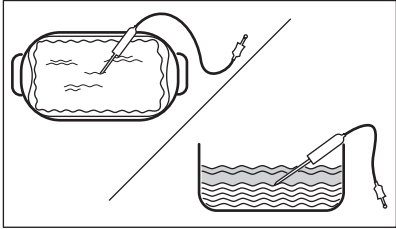

HVERNIG Á AÐ NOTA: AUKABÚNAÐUR

Til að fá sem besta eldunarútkomu:


Hráefnin ættu að vera við stofuhita.	Ekki nota það fyrir rétti sem eru vökvi.	Á meðan á eldun stendur verður það að vera í fatinu.
--------------------------------------	--	--

Ofninn reiknar út áætlaðan lokatíma eldunar. Lokatíminn fer eftir magni matarins, stilltri ofnaðgerð og hitastigi.

Hvernig á að nota: Matvælaskynjari

1. skref	Kveiktu á ofninum.
2. skref	Stilltu hitunaraðgerð og ef nauðsyn krefur, hitastig ofnsins.
3. skref	Settu inn: Matvælaskynjari.
Kjöt, alifuglar og fiskur	Pottréttur
Setjið oddinn á Matvælaskynjari inn í miðju kjötsins eða fisksins, í þykkasta hlutann ef hægt er. Gakktu úr skugga um að amk 3/4 af Matvælaskynjari sé inni í fatinu.	Settu oddinn á Matvælaskynjari nákvæmlega í miðjuna á pottréttsfatinu. Matvælaskynjari ætti að vera stöðugt á einum stað við bakstur. Notaðu gegnheilt hráefni til að ná því. Notaðu brúnina á bökunarforminu til að styðja við silíkon handfangið á Matvælaskynjari. Endinn á Matvælaskynjari ætti ekki að snerta botninn á bökunarforminu.
	
4. skref	Stingdu Matvælaskynjari í innstunguna framan á ofninum. Skjárinn sýnir núverandi hitastig í: Matvælaskynjari.
5. skref	 - ýttu á til að stilla kjarnhitastigið fyrir mælinn.

VIÐBÓTARSTILLINGAR

6. skref	<ul style="list-style-type: none">• • • - ýttu til að stilla ætlaðan valkost:• Hljóðmerki - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrst hljóðmerkið.• Hljóðmerki og eldun stöðvuð - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrst hljóðmerk-ið og ofninn stöðvast.
7. skref	Veldu valkostinn og ýttu ítrekað á: OK til að fara í aðalvalmynd.
8. skref	Ýttu á: START . Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi hljómar merkið. Þú getur valið að stöðva eða halda áfram eldun til að ganga úr skugga um að matvælin séu fullelduð.
9. skref	Taktu Matvælaskynjari tengið úr innstungunni og fjarlægðu fatið úr ofninum. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> AÐVÖRUN! Hætta er á bruna þar sem Matvælaskynjari verður heitt. Vertu varkár þegar þú tekur hann úr sambandi og fjarlægir hann úr matnum.</div>




Styttu þér leið!



9. VIÐBÓTARSTILLINGAR

9.1 Hvernig á að vista: Uppáhalds

Þú getur vistað þínar uppáhalds stillingar, eins og hitaaðgerðina, eldunartímann, hitastigið eða hreinsunaraðgerðina. Þú getur vistað þrjár uppáhalds stillingar.

1. skref	Kveiktu á heimilistækinu.
2. skref	Veldu þá stillingu sem þú vilt.
3. skref	Ýttu á:  . Veldu: Uppáhalds.
4. skref	Veldu: Vista núverandi stillingar.
5. skref	Ýttu á + til að bæta stillingunni við listann af: Uppáhalds. Þrýstu á OK.
 - ýttu á til að endurstilla stillinguna.  - ýttu á til að hætta við stillinguna.	



9.2 Aðgerðarlás

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að hitunaraðgerð sé breytt fyrir slysn.

1. skref	Kveiktu á heimilistækinu.
2. skref	Stilla upphitunaraðgerð.
3. skref	☆, ⦿ - ýttu á samtímis til að kveikja á aðgerðinni.
Til að slökkva á aðgerðinni skal endurtaka skref 3.	

9.3 Slökkt sjálfvirkt

Af öryggisástæðum slekkur ofninn á sér eftir dálítinn tíma ef hitunaraðgerð er í gangi og þú breytir ekki neinum stillingum.

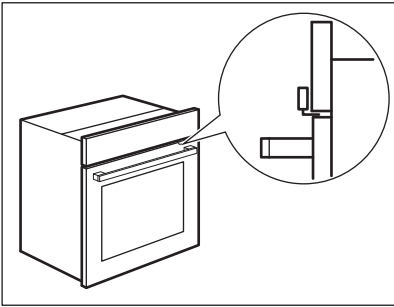

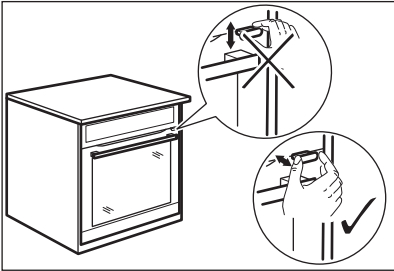
 (°C)	 (klst.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - hámark	3

Slökkt sjálfvirkt virkar ekki með aðgerðunum: Létt, Matvælaskynjari, Lokatími, Hægeldun.

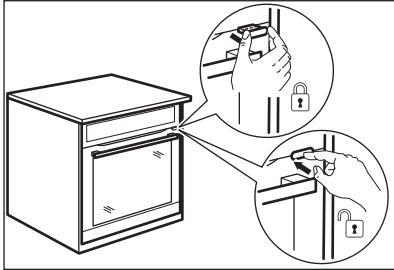
9.4 Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kviknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum heimilistækisins svöllum. Ef þú slekkur á heimilistækinu gengur kæliviftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

9.5 Vélræn hurðarlæsing

<p>Hurðin er ólæst þegar þú kaupir ofninn.</p>	
<p> VARÚÐ! Ekki fjarlægja hurðarlæsinguna lóðrétt. Ekki ýta á hurðarlásinn þegar þú lokar ofnhurðinni.</p>	

9.6 Hvernig á að nota: Vélræn hurðarlæsing

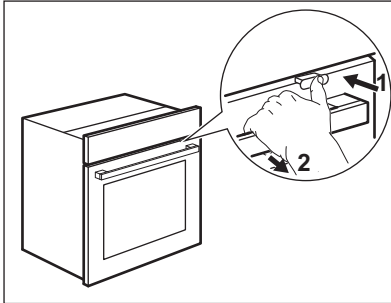
<p>1. skref</p>	<p>Til að læsa hurðinni skaltu toga hurðarlæsinguna fram á við þar til hún læsist.</p>
<p>2. skref</p>	<p>Til að aflæsa hurðinni skaltu ýta hurðarlásnum aftur inn í spjalðið.</p> 

Læsta hurðin opnuð

Þú getur opnað hurðina þegar hurðarlæsingin er á.

1. skref

Ýttu aðeins á hurðarlæsinguna og opnaðu hurðina með því að toga í handfangið.



Pegar þú lokar hurðinni skaltu ganga úr skugga um að hurðarlæsingin haldist læst.

10. GÓÐ RÁÐ

10.1 Ráðleggingar um eldun








Hitastigin og eldunartíminn á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum og gæðum og magni þess hráefnis sem notað er.






Heimilistækið þitt kann að baka eða steikja á annan hátt en það heimilistæki sem þú hafðir áður. Ábendingarnar hér að neðan mæla með stillingum á hita, eldunartíma og hillustöðu fyrir tiltekna matartegundir.

Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift. Fyrir frekari ráðleggingar má skoða eldunartöflur á vefsíðunni okkar. Til að finna Eldunartillögur skaltu athuga PNC-númerið á merkiplötunni á fremri ramma í rými heimilistækisins sjálfs.

10.2 Bökun með rökum blæstri





Til að fá sem bestan árangur skaltu fylgja uppástungunum sem taldar eru upp í töflunni hér að neðan.

		 (°C)		 (mín.)
Snúðar, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 35
Rúlluterta	bökunarplata eða lekabakki	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (mín.)
Heill fiskur, 0,2 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	15 - 25
Smákökkur, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Makkarónur, 24 stykki	bökunarplata eða lekabakki	160	2	25 - 35
Formkökur, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	140	2	15 - 25
Tartalettur, 8 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	15 - 25

10.3 Bökun með rökum blæstri - ráðlagðir fylgihlutir

Notaðu dökk form og ílát sem endurkasta ekki ljósi. Þau gleypa betur hita en ljósir litir og diskar sem endurkasta ljósi.






			
Pitsupanna	Bökunarplata	Bökunarform	Kökuform
Dökkt, án endurskins 28 cm þvermál	Dökkt, án endurskins 26 cm þvermál	Keramík 8 cm þvermál, 5 cm hæð	Dökkt, án endurskins 28 cm þvermál

10.4 Eldunartöflur fyrir prófunarstofur

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir





Prófanir í samræmi við: EN 60350, IEC 60350.

Bakstur á einni hæð - bakstur í fornum






		 °C	 mín	
Fitulaus svampkaka	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	45 - 60	2
Fitulaus svampkaka	Hefðbundin matreiðsla	160	45 - 60	2
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	55 - 65	2
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Hefðbundin matreiðsla	180	55 - 65	1
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	140	25 - 35	2
Smjörbrauð	Hefðbundin matreiðsla	140	25 - 35	2

Bakstur á einni hæð - kexkukur






Notaðu þriðju hillustöðu.

		 °C	 mín
Litlar kökur, 20 á plötu, forhitaðu tóman ofninn	Eldun með hefðbundnum blæstri	150	20 - 30
Litlar kökur, 20 á plötu, forhitaðu tóman ofninn	Hefðbundin matreiðsla	170	20 - 30

Bakstur á mörgum hæðum - kexkukur

		 °C	 mín	
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	140	25 - 45	2 / 4





UMHIRÐA OG HREINSUN

		 °C	 mín	
Litlar kökur, 20 á plötu, forhitaðu tóman ofninn	Eldun með hefðbundnum blæstri	150	25 - 35	1 / 4
Fitulaus svampkaka	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	45 - 55	2 / 4
Eplabaka, 1 dós fyrir hverja grind (Ø 20 cm)	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Forhitaðu tóman ofninn í 5 mínútur.

Grillaðu með hámarkshitastillingunni.

		 mín	
Bauðrist	Grill	1 - 2	5
Nautasteik, snúa þegar tími er hálfnaður	Grill	24 - 30	4


11. UMHIRÐA OG HREINSUN





ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

11.1 Athugasemdir varðandi þrif

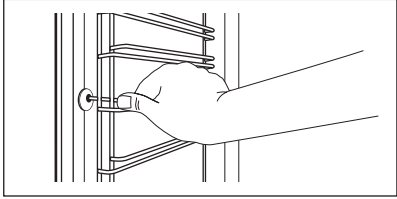
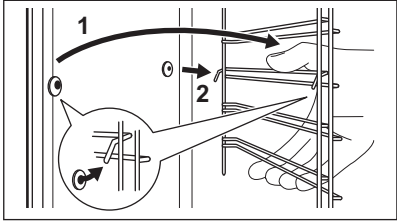
 Hreinsiefni	Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
	Notaðu þrifalausn til að þrifa málmfleti.
	Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.

 <p>Dagleg notkun</p>	Hreinsaðu ofnhólfíð eftir hverja notkun. Fituuppsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
	Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu hólfið eingöngu með trefjaklút eftir hverja notkun.

 <p>Aukabúnaður</p>	Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki láta aukahlutina í uppvott-avél.
	Ekki þrifa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.



11.2 Hvernig á að fjarlægja: Hilluberar

Til að hreinsa ofninn skaltu fjarlægja hilluberana.

1. skref	Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.	
2. skref	Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.	
3. skref	Togaðu afturenda hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.	
4. skref	Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.	

11.3 Hvernig á að nota: Hreinsun með eldglæðingu



Hreinsið ofninn með Hreinsun með eldglæðingu.

 <p>AÐVÖRUN! Hætta er á bruna.</p>
 <p>VARÚÐ! Ef önnur heimilistæki eru uppsett í sama skáp skal ekki nota þau á meðan þessi aðgerð er framkvæmd. Það getur valdið skemmdum á ofninum.</p>

UMHIRÐA OG HREINSUN

Fyrir Hreinsun með eldglæðingu:

Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.	Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera.	Hreinsaðu ofnbotninn og innri hurðargler með volgu vatni, mjúku klút og mildu þvottaefni.
--	---	---

1. skref	2. skref	3. skref
Kveiktu á ofninum.	Ýttu á:  / Hreinsun.	Veldu hreinsunarstillinguna.
Valkostur	Hreinsunarstilling	Tímalengd
Hreinsun með eldglæðingu, hröð	Létt hreinsun	1 h
Hreinsun með eldglæðingu, venjuleg	Venjuleg hreinsun	1 h 30 min
Hreinsun með eldglæðingu, áköf	Ítarleg hreinsun	3 h
<p> Þegar hreinsun hefst læsist hurðin á ofninum og ljósið er slökkt. Kæliviftan virkar á meiri hraða.</p> <p>STOP - ýttu á til að stöðva hreinsun áður en henni er lokið. Ekki nota ofninn fyrir en táknið fyrir hurðarlæsinguna hverfur af skjánum.</p>		

Þegar hreinsun lýkur:

Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.	Hreinsaðu rýmið með mjúkum klút.	Fjarlægðu leifar í botni rýmisins.
--	----------------------------------	------------------------------------

11.4 Áminning um hreinsun

Þegar áminningin birtist er mælt með hreinsun.

Notaðu aðgerðina: Hreinsun með eldglæðingu.

11.5 Hvernig á að fjarlægja og setja upp: Hurð

Þú getur fjarlægt hurðina og innri glerplöturnar til að hreinsa þær. Fjöldi glerplata er mismunandi eftir gerðum.



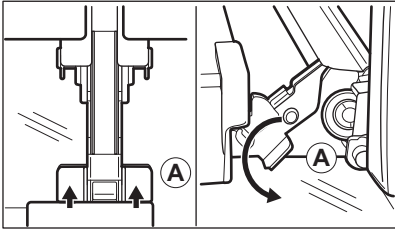
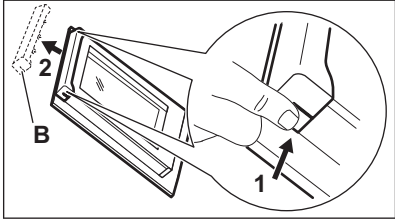
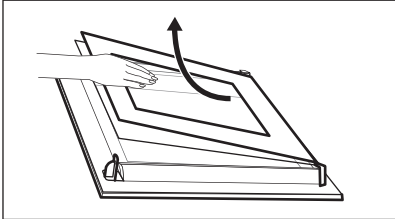
ÆDVÖRUN!

Hurðin er þung.



VARÚÐ!

Meðhöndlaðu glerið varlega, einkum í kringum brúnir fremri plötunnar. Glerið getur brotnað.

1. skref	Opnaðu hurðina að fullu.	
2. skref	Lyftu og þrýstu á klemmustangirnar (A) á hurðarlömunum tveimur.	
3. skref	Lokaðu ofnhurðinni í fyrstu opunarstöðu (um það bil 70° halli). Haltu hurðinni á báðum hliðum og togaðu hana frá ofninum skáhallt upp. Settu hurðina með ytri hliðina niður á mjúkan klút á stöðugan flöt.	
4. skref	Haltu í hurðarklæðninguna (B) við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa klemmupétti.	
5. skref	Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.	
6. skref	Haltu hurðarglerplötunum á efstu brún á hverri fyrir sig og togaðu þær upp úr rásinni.	
7. skref	Hreinsaðu glerplötuna með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplötuna varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.	
8. skref	Eftir hreinsun skal framkvæma ofangreind skref í öfugri röð.	
9. skref	Settu litlu glerplötuna í fyrst, og síðan þá stærri og hurðina.	

11.6 Hvernig á að endurnýja: Ljós



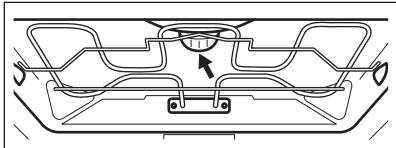
ADVÖRUN!

Hætta á raflosti.
Ljósíð getur verið heitt.

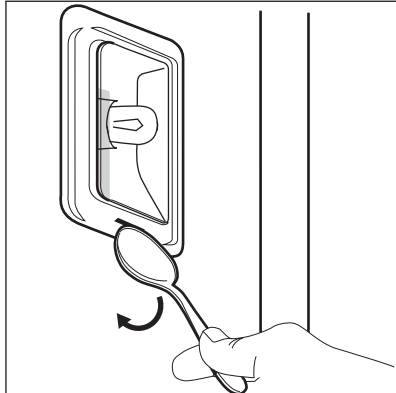
Áður en skipt er um ljósaperu:

1. skref	2. skref	3. skref
Slökktu á ofninum. Hinkraðu þar til ofninn er orðinn kaldur.	Taktu ofninn úr sambandi við rafmagn.	Settu klút á botn rýmisins.

Toppljós

1. skref	Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.	
2. skref	Hreinsaðu glerhlífina.	
3. skref	Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitaþolinni ljósaperu.	
4. skref	Komdu glerhlífinni fyrir.	

Hliðarljósapera

1. skref	Fjarlægðu vinstri hillubera til að fá aðgang að ljósaperunni.	
2. skref	Notaðu mjóan, bitlausan hlut (t.d. teskeið) til að fjarlægja glerhlífina.	
3. skref	Hreinsaðu glerhlífina.	
4. skref	Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitaþolinni ljósaperu.	
5. skref	Komdu glerhlífinni fyrir.	
6. skref	Komdu vinstri hillubera fyrir.	

12. BILANALET



AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

12.1 Hvað skal gera ef...



Ekki kviknar á heimilistækinu eða það hitnar ekki



Möguleg ástæða



Úrræði

Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.

Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé rétt tengt við rafmagn.

Klukkan er ekki stillt.

Stilltu klukkuna, fyrir ítarlegar upplýsingar, sjá kaflann Klukkuaðgerðir, Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir.

Hurðin er ekki nægilega vel lokað.

Lokaðu hurðinni að fullu.

Rafmagnsörygginu hefur slegið út.

Gakktu úr skugga um að rafmagnsöryggið sé rót vandans. Ef vandamálið kemur upp aftur skal hafa samband við rafvirkja.

Kveikt er á Barnalæsing heimilistækisins.

Sjá kaflann „Valmynd“, undirvalmynd fyrir: Valkostir.



Íhlutir



Lýsing






Úrræði

Ljósaperan er ónýtt.

Skipt um ljósið, fyrir ítarlegri upplýsingar, sjá kaflann „Umönnun og hreinsun“, Hvernig á að skipta um: Ljós.



Rafstraumsrof stöðvar alltaf hreinsun. Endurtaktu hreinsun ef rafstraumsrof truflaði hana.



 Vandamál með Wi-Fi-merki	
 Möguleg ástæða	 Úrræði
Vandamál með merki frá þráðlausu netkerfi.	Athugaðu þráðlausu netkerfið og beininn. Endurræstu beininn.
Nýr beinir uppsettur eða samskiptan beinis breytt.	Til að samstillja heimilistækið og fartækið aftur skaltu skoða kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, Þráðlaus tenging.
Merkið frá þráðlausu netkerfinu er veikt.	Færðu beininn eins nálægt heimilistækinu og mögulegt er.
Þráðlausu merkið verður fyrir truflun frá öðrum örbylgjuofni sem er staðsettur nálægt heimilistækinu.	Slökktu á örbylgjuofninum.

12.2 Hvernig á að stjórna: Villukóðar

Þegar hugbúnaðarvillur koma upp sýnir skjárin villuskilaboð.

Í þessum hluta finnur þú lista yfir þau vandamál sem þú getur meðhöndlað á eigin spýtur.

 Kóði og lýsing	 Úrræði
C2 - Matvælaskynjari er í heimilistækinu á meðan Hreinsun með eldglæðingu stendur.	Taktu Matvælaskynjari út.
C3 - hurðin er ekki nógu vel lokuð á meðan á Hreinsun með eldglæðingu stendur.	Lokaðu hurðinni.
F111 - Matvælaskynjari hefur ekki verið komið rétt fyrir í innstungunni.	Stingdu Matvælaskynjari alveg inn í innstunguna.
F240, F439 - snertifletirnir á skjánum virka ekki með réttum hætti.	Hreinsaðu yfirborðið á skjánum. Gakktu úr skugga um að engin óhreinindi séu á snertiflötunum.
F601 - eitthvað er að Wi-Fi merkinu.	Athugaðu nettenginuna þína. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, þráðlaus nettenging.

 Kóði og lýsing	 Úrræði
F604 - fyrsta tengingin við Wi-Fi mistókst.	Slökktu á heimilistækinu og kveiktu á því aftur og reyndu á ný. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, þráðlaus nettenging.
F908 - kerfi heimilistækisins nær ekki tengingu við stjórnbörðið.	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

Þegar einhver þessara villuskilaboða halda áfram að birtast á skjánum þýðir það að bilað undirkerfi kann að hafa verið aftengt. Í slíku tilfalli skaltu hafa samband við söluaðilann þinn eða viðurkenna þjónustumiðstöð. Ef einhver af þessum villum koma upp halda aðrar aðgerðir heimilistækisins að virka eins og áður.

 Kóði og lýsing	 Úrræði
F602, F603 - Wi-Fi er ekki í boði.	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

12.3 Þjónustugögn

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkenna þjónustumiðstöð.

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er á fremri ramma rýmis heimilistækisins. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af rými heimilistækisins.

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:	
Gerð (MOD.)
Vörunúmer (PNC)
Raðnúmer (S.N.)

13. ORKUNÝTNI

13.1 Vöruupplýsingar og vöruupplýsingaskjal

Heiti birgja	AEG
--------------	-----

Auðkenni tegundar	BBP8002B 944188789 BFP8002M 944188791 BKB8P0B0 944188790 BXP8000B 944188798	
Orkunýtnistuðull	61.2	
Orkunýtniflokkur	A++	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	1.09 kWh/lotu	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, viftudrífinn hamur	0.52 kWh/lotu	
Fjöldi holrýma	1	
Hitagjafi	Rafmagn	
Hljóðstyrkur	71 l	
Tegund ofns	Innbyggður ofn	
Massi	BBP8002B	35.5 kg
	BFP8002M	35.5 kg
	BKB8P0B0	35.5 kg
	BXP8000B	35.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 1. hluti: Svið, ofnar, gufuofnar og grill - Tegundir afkastamælinga.

13.2 Orkusparnaður



Heimilistækið hefur eiginleika sem hjálpa þér að spara orku við hversdagslega matreiðslu.

Gættu þess að hurðin á heimilistækinu sé almennilega lokuð þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu eldhúsáhöld úr málm til að bæta orkusparnað.

Þegar mögulegt er skal ekki forhita heimilistækið fyrir eldun.

Hafðu eins stutt hlé í bakstrinum og mögulegt er þegar þú undirbýrð nokkra rétti í einu.

Eldun með viftu

Þegar mögulegt er skaltu nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku.

Afgangshiti

Ef kerfi með Tímalengd er virkjað og eldunartíminn er lengri en 30 mínútur, þá slökkva hitunarelementin sjálfvirkt á sér fyrr í sumum aðgerðum heimilistækisins.

Áfram er kveikt á ljósinu og viftunni. Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárin afgangshitann. Þú getur notað þann hita til að halda matnum volgum.

Þegar eldun tekur lengri tíma en 30 mínútur skaltu lækka hita heimilistækisins eins mikið og hægt er 3 - 10 mínútum áður en eldun er lokið. Afgangshiti inn í heimilistækinu mun halda áfram að elda matinn.

Notaðu afgangshitann til að hita upp aðra rétti.

Halda mat heitum

Veldu lægstu mögulegu hitastillingu til að nota afgangshita og halda máltíð heitri. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt

Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Kveiktu aðeins á því þegar þú þarft þess.

Bökun með rökum blæstri

Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.

Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sekúndur. Þú getur kveikt aftur á ljósinu en sú aðgerð minnkar væntanlegan orkusparnað.

14. SKIPULAG VALMYNDAR

14.1 Valmynd

Réttur á matseðli		Notkun
Eldunaraðstoð		Dregur upp lista af sjálfvirkum kerfum.
Hreinsun		Dregur upp lista af hreinsikerfum.
Uppáhalds		Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
Valkostir		Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
Stillingar	Tengingar	Til að stilla grunnstillingar netkerfisins.
	Uppsetning	Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
	Þjónusta	Sýnir útgáfu hugbúnaðarins og samskipan.

14.2 Undirvalmynd fyrir: Hreinsun

Undirvalmynd	Notkun
Hreinsun með eldglæðingu, hröð	Tímalengd: 1 h.
Hreinsun með eldglæðingu, venju-leg	Tímalengd: 1 h 30 min.
Hreinsun með eldglæðingu, áköf	Tímalengd: 3 h.

14.3 Undirvalmynd fyrir: Valkostir

Undirvalmynd	Notkun
Létt	Kveikir og slekkur á ljósinu.
Barnalæsing	Kemur í veg fyrir að kveikt sé á heimilistækinu fyrir slysi. Þegar kveikt er á valkostinum mun textinn Barnalæsing birtast á skjánum þegar þú kveikir á heimilistækinu. Til að virkja notkun heimilistækisins skaltu velja stafina í kóðanum eftir stafrófsröð. Þegar kveikt er á valkostinum og kveikt er á heimilistækinu er hurðin læst. Aðgangur að tímatöku, fjarstýringu og ljósi er mögulegur þegar kveikt er á valkostinum.
Hröð upphitun	Styttir upphitunartímann. Það er aðeins í boði fyrir sumar aðgerðir heimilistækisins.
Áminning um hreinsun	Kveikir og slekkur á áminningunni.
Tímavísun	Kveikir og slekkur á klukkunni.
Útítt stafrænnar klukku	Breytir framsetningu á birtingu tímans.

14.4 Undirvalmynd fyrir: Tengingar

Undirvalmynd	Lýsing
Wi-Fi	Til að virkja og afvirkja: Wi-Fi.

Undirvalmynd	Lýsing
Fjarstýring	Til að virkja og afvirkja fjarstýringuna. Valkostur sem aðeins er sjáanlegur eftir að þú kveikir á: Wi-Fi.
Sjálfvirk fjarstýring	Til að ræsa fjarstýringu sjálfkrafa eftir að hafa ýtt á BYRJA. Valkostur sem aðeins er sjáanlegur eftir að þú kveikir á: Wi-Fi.
Netkerfi	Til að athuga stöðu netkerfis og styrk merkisins frá: Wi-Fi.
Gleyma netkerfi	Til að afvirkja núverandi netkerfi frá sjálfvirkri tengingu við heimilistækið.

14.5 Undirvalmynd fyrir: Uppsetning

Undirvalmynd	Lýsing
Tungumál	Stillir tungumál heimilistækisins.
Skjábirta	Stillir birtustigið.
Lykiltónar	Kveikir og slekkur á hljóði fyrir snertifleti. Ekki er mögulegt að slökkva á hljóði fyrir: ①.
Hljóðstyrkur hljóðgjafa	Stillir hljóðstyrk fyrir takka og merki.
Tími dags	Stillir núverandi tíma og dagsetningu.

14.6 Undirvalmynd fyrir: Þjónusta






Undirvalmynd	Lýsing
Kynningarhamur	Virkjunar- / afvirkjunarkóði: 2468
Útgáfa hugbúnaðar	Upplýsingar um hugbúnaðarútgáfu.
Endursetja allar stillingar	Endurstillir verksmiðjustillingar.

15. ÞAÐ ER AUÐVELT!




Fyrir fyrstu notkun þarftu að stilla:

Tungumál	Skjábirta	Lykiltónar	Hljóðstyrkur hljóðgjafa	Tími dags
----------	-----------	------------	----------------------------	-----------




Kynna þér grunntáknin á stjórnborðinu og skjánum:

 KVEIKT / SLÖKKT	 Valmynd	 Uppáhalds	 Tímastillir	 Matvælsk- ynjari	START / STOP
---	--	--	--	--	-----------------

Byrjaðu að nota heimilistæknið




Hraðræsing	Kveiktu á heimilistækni og byrjaðu að elda með sjálfgefnu hitastigi og tíma aðgerðarinnar.	1. skref	2. skref	3. skref
		Ýttu á og haltu inni:  .	 ... - veldu þá aðgerð sem þú vilt.	Ýttu á: START .
Hraðslökkva	Slökkt á heimilistækni, hvaða skjá eða skilaboð sem er.	 - ýttu á og haltu inni þangað til slokknar á heimilistækni.		

Byrjað að elda

1. skref	2. skref	3. skref	4. skref	5. skref
 - ýttu á til að kveikja á heimilistækni.	 ... - veldu hitunar- aðgerðina.	 - stilltu hitastigið.	OK - ýttu á til að staðfesta.	START - ýttu til að byrja að elda.

Kynntu þér hvernig á að hraðelda

Notaðu sjálfvirk kerfi til að hraðelda á réttan hátt með sjálfgefnum stillingum:

Kynntu þér hvernig á að hraðelda				
Eldunaraðstoð	1. skref	2. skref	3. skref	4. skref
	Ýttu á:  .	Ýttu á:  .	Ýttu á:  Eldunaraðstoð.	Veldu réttinn.

Notaðu hraðaögerðir til að stilla eldunartímann	
10% aðstoð í lokin Notaðu 10% aðstoð í endann til að bæta við tíma þegar 10% af eldunartímanum eru eftir.	Til að framlengja eldunartímann ýttu þá á +1 mín.

16. STYTТУ ÞÉR LEIÐ!

Hér getur þú séð gagnlegar flýtleiðir. Þú getur einnig fundið þær í viðkomandi köflum í notendahandbókinni.

Þráðlaus tenging



Hvernig á að stilla: Upphitunaraögerðir



Hvernig á að stilla: Eldunaraðstoð



Hvernig á að stilla: Eldunartími



Hvernig á að seinka: Upphafi og enda eldunar



STYTTU ÞÉR LEIÐ!



Hvernig á að hætta við: Stilltu tímamæli



Hvernig á að nota: Matvælaskynjari



17. UMHVERFISMÁL

Endurvinna þarf öll efni merkt táknuinu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpílát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og rafrænum búnaði. Hendið ekki heimilistækjum sem merkt eru með táknuinu  í venjulegt heimilrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

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.registreaeg.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:
www.aeg.com/shop



For flere oppskrifter, tips, feilsøking last ned **My AEG Kitchen** appen.



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.

INNHOOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	169	3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	175
1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker.....	169	3.1 Generell oversikt.....	175
1.2 Generell sikkerhet.....	170	3.2 Tilbehør.....	175
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	171	4. SLIK SLÅR DU PRODUKTET AV OG PÅ.....	176
2.1 Montering.....	171	4.1 Betjeningspanel.....	176
2.2 Elektrisk tilkobling.....	172	4.2 Display.....	177
2.3 Bruk.....	172	5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	178
2.4 Stell og rengjøring.....	173	5.1 Første gangs rengjøring	178
2.5 Pyrolytisk rengjøring.....	174	5.2 Første tilkobling.....	178
2.6 Innvendig lys.....	174	5.3 Trådløs tilkobling 	178
2.7 Tjenester.....	174	5.4 Programvarelisenser.....	179
2.8 Avfallshåndtering.....	174	5.5 Første gangs forvarming.....	179

6. DAGLIG BRUK.....	179	11. STELL OG RENGJØRING.....	194
6.1		11.1 Merknader om rengjøring.....	194
Slik stiller du inn: Varmefunksjoner....	180	11.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter	194
6.2 Slik angir du: Assistert matlaging.	180	11.3 Bruk: Pyrolytisk rengjøring.....	195
6.3 Varmefunksjoner.....	181	11.4 Rengjøringspåminnelse.....	196
6.4 Merknader om: Baking med fukt..	183	11.5 Slik fjerner og monterer du: Dør	196
7. KLOKKEFUNKSJONER.....	183	11.6 Slik bytter du: Ovnslampe.....	197
7.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner..	183	12. FEILSØKING.....	198
7.2		12.1 Hva må gjøres, hvis.....	199
Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene.	184	12.2 Slik administrerer du: Feilkoder.	200
8. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR.....	185	12.3 Servicedata.....	201
8.1 Innsetting av tilbehør.....	185	13. ENERGIEFFEKTIV.....	201
8.2 Steketermometer.....	186	13.1 Produktinformasjon og	
9. TILLEGGSFUNKSJONER.....	188	produktinformasjonsark.....	201
9.1 Slik lagrer du: Favoritter.....	188	13.2 Energisparing.....	202
9.2 Tastelås.....	188	14. MENYSTRUKTUR.....	203
9.3 Automatisk utkopling.....	189	14.1 Meny.....	203
9.4 Kjølevifte.....	189	14.2 Undermeny for: Rengjøring.....	203
9.5 Mekanisk dørlås.....	189	14.3 Undermeny for: Alternativer.....	203
9.6 Slik bruker du: Mekanisk dørlås...	190	14.4 Undermeny for: Tilkoblinger.....	204
10. RÅD OG TIPS.....	191	14.5 Undermeny for: Oppsett.....	204
10.1 Råd om tilberedning.....	191	14.6 Undermeny for: Service.....	205
10.2 Baking med fukt.....	191	15. DET ER ENKELT!.....	205
10.3 Baking med fukt –		16. TA EN SNARVEI!.....	206
anbefalt tilbehør.....	192	17. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	207
10.4 Tilberedningstabeller for			
testinstitutter.....	192		



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 og mobilenheter med My AEG Kitchen .
- 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, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablet.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om stikkontakten 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.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette produktet.

- 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 skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- 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 føttøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet 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.
- Innbyggingseenheten 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

SIKKERHETSANVISNINGER

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 skjøteledninger.
- 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 isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkontakten.
- 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.
- Ikke del Wi-Fi-passordet ditt.



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. Fruktsaft 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!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet 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 apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Pyrolytisk rengjøring



ADVARSEL!

Fare for skade / Brann / Kjemiske utslipp (damp) i pyrolytisk modus.

- Før du utfører en "pyrolytisk selvrensing"-funksjon eller "første gangs bruk"-funksjon må du fjerne følgende fra ovnsrommet:
 - eventuelle overflødige matrester, olje eller fettsøl/-avleiringer.
 - alle objekter som kan fjernes (inkludert hyller, sideskinner osv. som ble levert med apparatet) og særlig gryter, panner, brett, redskaper osv. med non-stick-belegg.
- Les alle instruksjoner for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Apparatet blir svært varmt og varm luft slippes ut av kjøleventilene i fronten.
- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
 - sørge for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
 - sørge for god ventilasjon under og etter første gangs bruk ved maksimum temperaturdrift.
- I motsetning til mennesker, kan noen fugler og krypdyr være ekstremt følsomme for potensiell røyk som frigis under rengjøringen av pyrolytiske ovner.
 - Hold alle kjæledyr (spesielt fugler) borte fra apparatet under og etter hver pyrolytiske rengjøring, og bruk først maksimal temperatur i et godt ventilert område.
- Små kjæledyr kan også være svært følsomme for temperaturendringer i nærheten av pyrolytiske ovner, når det pyrolytiske selvrensingsprogrammet brukes.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr, osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring i pyrolytiske ovner, og kan også være en kilde for et lavt nivå skadelige gasser.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester, er ikke skadelig for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.

2.6 Innvendig lys



ADVARSEL!

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.

2.7 Tjenester

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

2.8 Avfallshåndtering



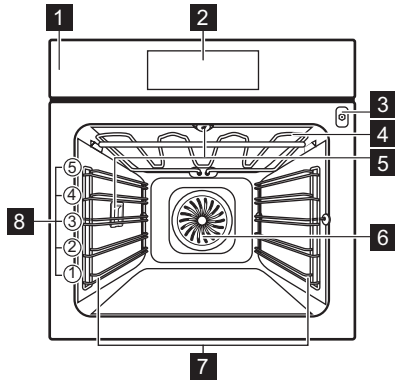
ADVARSEL!

Fare for skade og 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

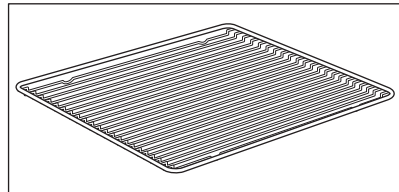


- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Kontakt til steketermometer
- 4 Varmeelement
- 5 Lys
- 6 Vifte
- 7 Uttakbare brettstiger
- 8 Hyllnivåer

3.2 Tilbehør

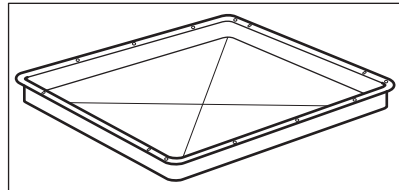
Rist

For kokekar, kakeformer, steker.



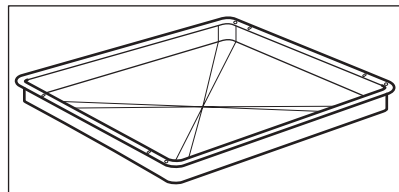
Stekebrett

For kaker og kjeks.



Grill-/stekepanne

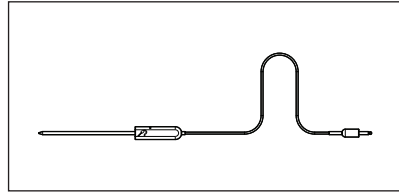
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.



SLIK SLÅR DU PRODUKTET AV OG PÅ

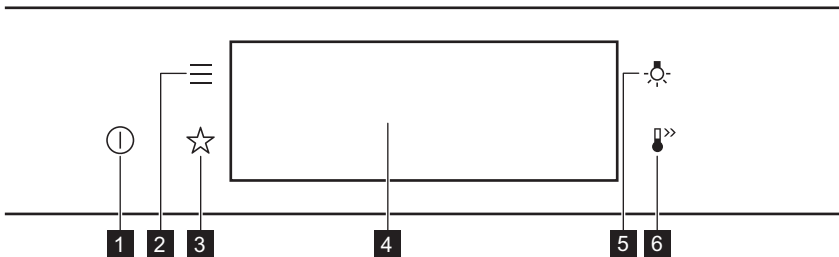
Steketermometer

Måler temperaturen i maten.



4. SLIK SLÅR DU PRODUKTET AV OG PÅ

4.1 Betjeningspanel



1	PÅ / AV	Trykk og hold for å slå produktet på og av.
2	Meny	Viser produktets funksjoner.
3	Favoritter	Viser favorittinnstillingene.
4	Display	Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
5	Lysbryter	Slik slår du lampen av og på.
6	Hurtigoppvarming	Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming.

 Trykk på	 Flytt	 Trykk og hold inne
Berør overflaten med fingertuppen.	Før fingertuppen over overflaten.	Berør overflaten i 3 sekunder.

4.2 Display

	<p>Display med nøkkelfunksjoner valgt.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi B. Tid på dagen C. START/STOPP D. Temperatur E. Varmefunksjoner F. Timer G. Steketermometer (bare utvalgte modeller)
--	--

Displayindikatorer

Grunnleggende indikatorer – for å navigere på displayet.			
<p>OK</p> <p>For å bekrefte valget eller innstillingen.</p>	<p>Gå ett nivå tilbake på menyen.</p>	<p>Angre siste handling.</p>	<p>For å slå alternativene på og av.</p>
Lydsignal funksjonsindikatorer – når den valgte tilberedningstiden er slutt, hører du et lydsignal.			
<p>Funksjonen er på.</p>	<p>Funksjonen er på. Tilberedningen stopper automatisk.</p>	<p>Lydsignalet er deaktivert.</p>	
Timer-indikatorer			
<p>For å stille inn funksjonen: Utsatt start.</p>	<p>Slik sletter du innstillingen.</p>		
Wi-Fi indikator – produktet kan kobles til Wi-Fi.			
<p>Wi-Fi -tilkobling er slått på.</p>			
Fjernkontroll indikator – produktet kan fjernstyres.			
<p>Fjernkontroll slått på.</p>			



5. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første gangs rengjøring

		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.	Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaske-middel.	Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i produktet.

5.2 Første tilkobling



Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Tastelyder, Summerlyd, Tid på dagen.

5.3 Trådløs tilkobling

For å koble til produktet trenger du:

- Trådløst nettverk med internettforbindelse.
- Mobil enhet koblet til det samme trådløse nettverket.

Steg 1	Slik laster du ned My AEG Kitchen appen: Skann QR-koden på typeskiltet med kameraet på mobilenheten for å bli omdirigert til AEG-hjemmesiden. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Du kan også laste ned appen direkte fra app store.
Steg 2	Følg appens introduksjonsinstruksjoner.
Steg 3	Slå på produktet.
Steg 4	Trykk på:  . Velg: Innstillinger / Tilkoblinger.
Steg 5	 – skyv eller trykk for å slå på: Wi-Fi.
Steg 6	Produktets trådløse modul starter innen 90 sekunder.

Ta en snarvei!



Frekvens	2,4 GHz WLAN
	2400–2483,5 Mhz
Protokoll	IEEE 802.11 b DSSS, 802.11 g/n OFDM
Maks effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-modul	NIUS-50

5.4 Programvarelisenser




Programvaren i dette produktet inneholder komponenter som er basert på programvarer fra gratis og åpne kilder. AEG erkjenner bidragene fra åpne programvare og robotsamfunn til utviklingsprosjektet.

For å få tilgang til kildekoden for disse gratis og åpne programvarekomponentene med lisensvilkår som krever publisering, og for å se deres fullstendige informasjon om opphavsrett og gjeldende lisensvilkår, gå til: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

5.5 Første gangs forvarming



Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

Steg 1	Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.
Steg 2	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 1 time.
Steg 3	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 15 minutter.
<p> Ovnens kan avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.</p>	

6. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slik stiller du inn: Varmefunksjoner

Steg 1	Slå på ovnen. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
Steg 2	Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen for å åpne undermenyen.
Steg 3	Velg ovnsfunksjon og trykk: OK. Displayet viser: temperatur.
Steg 4	Still inn: temperatur. Trykk på: OK.
Steg 5	Trykk på: START . Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen.
STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.	
Steg 6	Slå av ovnen.

Ta en snarvei!



6.2 Slik angir du: Assistert matlaging

Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt funksjon og temperatur. Du kan justere tid og temperatur.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med:

- Vekt automatisk
- Steketermometer

Tilberedningsgrad:

- Rå eller Mindre
- Medium – rosa
- Godt stekt eller Mer

Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Trykk på:
Steg 3	Trykk på: . Skriv inn: Assistert matlaging.
Steg 4	Velg en rett eller type mat.

Steg 5







Trykk på: START .




Ta en snarvei!









6.3 Varmefunksjoner



STANDARD

Ovnfunksjon	Anvendelse
 <p>Grill</p>	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
 <p>Gratineringsvifte</p>	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brunne.
 <p>Ekte Varmluft</p>	Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C lavere enn Over- og undervarme.
 <p>Frossen mat</p>	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
 <p>Over- og undervarme</p>	For å bake og steke på én brettplassing.
 <p>Pizzafunksjon</p>	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brunng og sprø bunn.

Ovnfunksjon	Anvendelse
 <p>Undervarme</p>	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
 <p>Brødbaking</p>	Bruk denne funksjonen til å lage brød og rundstykker som ser profesjonelle ut, med veldig bra sprøhet, farge og glans på skorpen.
 <p>Deigheving</p>	Slik hever du gjærdeig raskere. Det hindrer deigoverflaten fra å bli tørr og holder deigen smidig.

SPECIALER

Ovnfunksjon	Anvendelse
 <p>Hermetisering</p>	Slik hermetiserer du grønnsaker (f.eks. sylteagurker).
 <p>Tørrking</p>	For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp.
 <p>Tallerkenoppvarming</p>	For å forvarme tallerkener før servering.
 <p>Tining</p>	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
 <p>Grateng</p>	For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.
 <p>Langtidssteking</p>	For å tilberede møre og saftige steker.

Ovnsfunksjon	Anvendelse
 <p>Hold varm</p>	For å holde mat varm.
 <p>Baking med fukt</p>	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.

6.4 Merknader om: Baking med fukt

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.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.

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


7. KLOKKEFUNKSJONER

7.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Klokkefunksjon	Anvendelse
Tilberedningstid	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimaltid er 23 t 59 min.
Avslutte handling	Slik stiller du inn hva som skal skje når timeren slutter nedtellingen.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	For å forlenge tilberedningstiden.
Påminnelse	For å stille inn en nedtelling. Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av produktet.
Tidsinnstilling	Overvåker hvor lenge funksjonen er i bruk. Tidsinnstilling - du kan slå den av og på.


7.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene


Slik stiller du klokken	
Steg 1	Trykk på: Tid på dagen.
Steg 2	Still inn tiden. Trykk på: OK.

Slik stiller du inn tilberedningstiden	
Steg 1	Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tiden. Trykk på: OK.


Ta en snarvei!



Slik velger du slutt-alternativet	
Steg 1	Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tilberedningstiden.
Steg 4	Trykk på: ● ● ● .
Steg 5	Trykk på: Avslutte handling.
Steg 6	Velg foretrukket: Avslutte handling.
Steg 7	Trykk på: OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Slik utsetter du starten på tilberedningen	
Steg 1	Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tilberedningstiden.
Steg 4	Trykk på: ● ● ● .
Steg 5	Trykk på: Utsatt start.
Steg 6	Velg verdien.
Steg 7	Trykk på: OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Slik forlenger du tilberedningstiden
Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen.
Trykk på +1min for å forlenge tilberedningstiden.

Slik endrer du timer-innstillinger	
Steg 1	Trykk på:  .
Steg 2	Still inn timerverdien.
Steg 3	Trykk på: OK.
Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.	

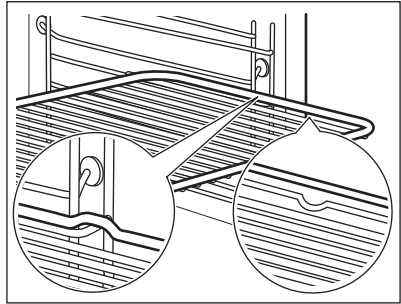
8. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR

8.1 Innsetting av tilbehør

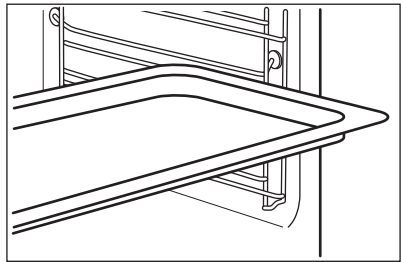
Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Rist:

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen.

**Stekebrett / Langpanne:**

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



8.2 Steketermometer

Steketermometer- måler temperaturen i maten. Du kan bruke det sammen med alle ovnsfunksjonene.

To temperaturer må stilles inn:

°C

Ovnstemperaturen: minst 120 °C.



Kjernetemperaturen.

Slik får du best tilberedningsresultater:

Ingrediensene bør holde romtemperatur.

Ikke bruk det til flytende retter.

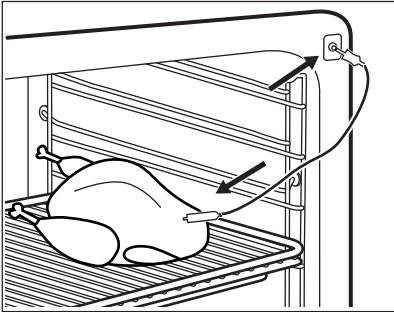
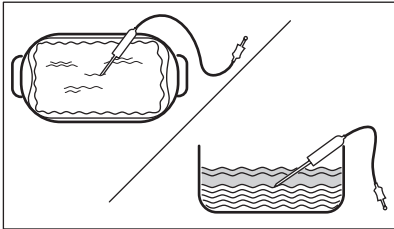

Det må stå i retten under tilberedningen.

Ovnen beregner en omtrentlig slutt på tilberedningstiden. Den avhenger av hvor mye mat det er, hvilken ovnsfunksjon som er valgt, og temperaturen.


Bruk: Steketermometer

Steg 1

Slå på ovnen.

Steg 2	Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.
Steg 3	Sett inn: Steketermometer.
Kjøtt, fjærkre og fisk	Gryterett
<p>Sett spissen på Steketermometer inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen. Sørg for at minst 3/4 av Steketermometer er inne i retten.</p>	<p>Sett spissen på Steketermometer nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometer bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på Steketermometer. Tuppen av Steketermometer ikke berører bunnen av formen.</p>
	
Steg 4	Sett Steketermometer i kontakten på fremsiden av ovnen. Displayet viser den aktuelle temperaturen til: Steketermometer.
Steg 5	 – trykk for å angi kjernetemperaturen til sensoren.
Steg 6	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● – trykk for å angi foretrukket alternativ: • Lydsignal – når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal. • Lydalarm ved endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm og ovnen slår seg av.
Steg 7	Velg alternativet og trykk gjentatte ganger på: OK for å gå til hovedskjermen.
Steg 8	Trykk på: START . Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Du kan velge å stoppe eller å fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.

TILLEGGSFUNKSJONER

Steg 9	Fjern Steketermometer pluggen fra kontakten og ta retten ut av ovnen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ADVARSEL! Siden Steketermometer blir svært varm er det en risiko for brannskader. Vær forsiktig når du trekker ut pluggen på sensoren og fjerner den fra maten.</div>
---------------	---





Ta en snarvei!



9. TILLEGGSFUNKSJONER



9.1 Slik lagrer du: Favoritter

Du kan lagre favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjonen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengjøringsfunksjonen. Du kan lagre 3 favorittinnstillinger.

Steg 1	Slå på produktet.
Steg 2	Velg den foretrukne innstillingen.
Steg 3	Trykk på:  . Velg: Favoritter.
Steg 4	Velg: Lagre gjeldende innstillinger.
Steg 5	Trykk på + for å legge innstillingen til listen over: Favoritter. Trykk på  .
 – trykk for å nullstille innstillingen.  – trykk for å avbryte innstillingen.	



9.2 Tastelås

Denne funksjonen forhindrer at ovnsfunksjonen endres ved et uhell.

Steg 1	Slå på produktet.
Steg 2	Still inn en ovnsfunksjon.
Steg 3	 ,  – trykk samtidig for å slå på funksjonen.
For å slå av funksjonen gjentar du steg 3.	

9.3 Automatisk utkobling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en varmefunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.

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

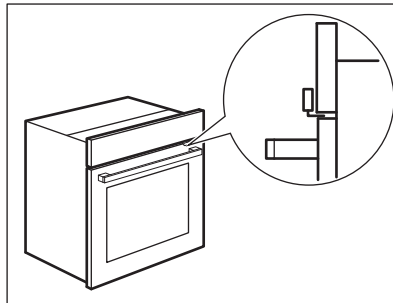
Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Steketermometer, Sluttid, Langtidssteking.


9.4 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.

9.5 Mekanisk dørlås

Dørlåsen er ulåst når du kjøper ovnen.



<p> FORSIKTIG! Ikke flytt dørlåsen verti- kalt. Ikke skyv på dørlåsen når du lukker ovnsdøren.</p>	
--	--

9.6 Slik bruker du: Mekanisk dørlås

Steg 1	For å låse døren trekker du dørlåsen fremover til den låser seg.
Steg 2	For å låse opp døren skyver du dørlåsen tilbake inn i panelet.

Slik åpner du den låste døren

Du kan åpne døren når dørlåsen er låst.	
Steg 1	Skyv litt på dørlåsen og åpne døren ved å trekke i håndtaket.
Når du lukker døren, må du påse at dørlåsen forblir låst.	

10. RÅD OG TIPS

10.1 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 innstillinger 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.

For flere tilberedningsanbefalinger se tabellene for matlaging på nettstedet vårt. For å finne Matlagingråd, sjekk PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden av rammen på produktrommet.

10.2 Baking med fukt

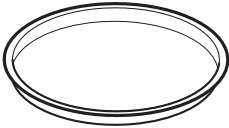
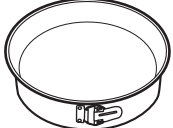

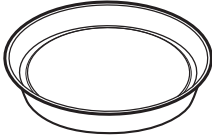
Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		 (°C)		 (min)
Søt små gjærbakst, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Rullekake	stekebrett eller langpanne	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	15 - 25
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	140	2	15 - 25
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	15 - 25

10.3 Baking med fukt – anbefalt tilbehør






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

10.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter





Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til: EN 60350, IEC 60350.
Baking i én høyde – baking i former






		 °C	 min	
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	160	45 - 60	2
Fettfritt formkake	Over- og undervarme	160	45 - 60	2
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmluft	160	55 - 65	2

		 °C	 min	
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	180	55 - 65	1
Kjeks	Ekte Varmluft	140	25 - 35	2
Kjeks	Over- og undervarme	140	25 - 35	2

Baking i én høyde – kjeks
Bruk det tredje hyllenivået.

		 °C	 min
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	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

		 °C	 min	
Kjeks	Ekte Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Ekte Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Eplepai, 1 boks per rist (Ø 20 cm)	Ekte Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Forvarm den tomme ovnen i 5 minutter.

STELL OG RENGJØRING

Grill med maksimum temperaturinnstilling.

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




11. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

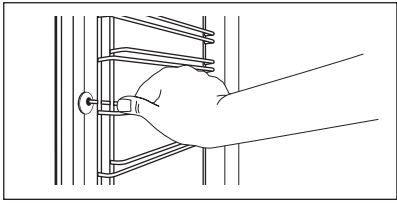
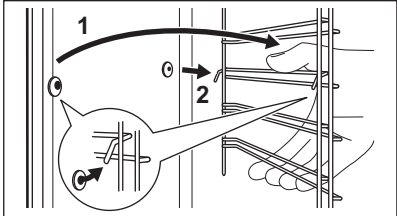
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 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 ovnsrommet etter bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.
	Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.
 Tilbehør	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.

11.2 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.	

11.3 Bruk: Pyrolytisk rengjøring

Rengjør ovnen med Pyrolytisk rengjøring.



ADVARSEL!

Fare for brannskader.




FORSIKTIG!

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

Før Pyrolytisk rengjøring:

Slå ovnen av, og vent til den er kald.	Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.	Rengjør ovnsogn og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.
--	--	--

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå på ovnen.	Trykk på:  / Rengjøring.	Velg rengjøringsmodusen.
Mulighet	Rengjøringsmodus	Varighet
Pyrolytisk rengjøring, rask	Lett rengjøring	1 h
Pyrolytisk rengjøring, normal	Normal rengjøring	1 h 30 min

STELL OG RENGJØRING

Pyrolytisk rengjøring, intens	Grundig rengjøring	3 h
i Når rengjøringen starter, er ovnsdøren lukket og lampen er av. Kjøleviften fungerer på en høyere hastighet.		
STOP – trykk for å stoppe rengjøringen før den er fullført. Ikke bruk ovnen før symbolet for dørlås-symbolet på displayet slukkes.		
Når rengjøringen er over:		
Slå ovnen av, og vent til den er kald.	Rengjør ovnsrommet med en myk klut.	Fjern resten fra bunnen av ovnen.

11.4 Rengjøringspåminnelse

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.
Bruk funksjonen: Pyrolytisk rengjøring.

11.5 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.

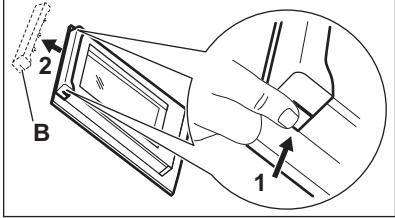
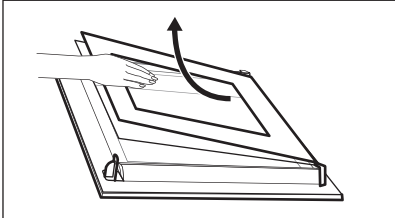


ADVARSEL!
Døren er tung.



FORSIKTIG!
Hånder 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.	

11.6 Slik bytter du: Ovnslampe



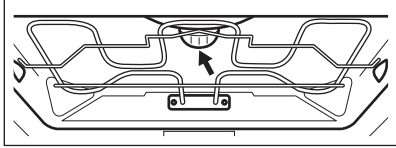
ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

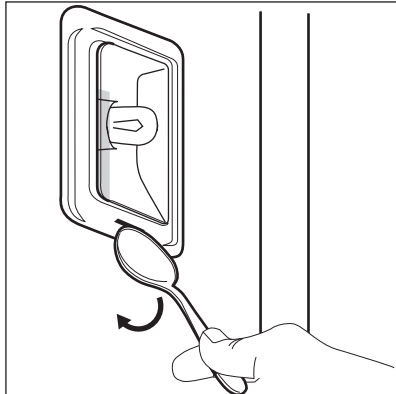
Før du skifter pæren:

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 ovnsrommet.

Øverste ovnslampe

Steg 1	Drei glassdekselet for å ta det av.	
Steg 2	Rengjør glassdekselet.	
Steg 3	Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.	
Steg 4	Monter glassdekselet.	

Sidelampe

Steg 1	Fjern den venstre hyllestøtten for å nå lampen.	
Steg 2	Bruk en smal, stump gjenstand (f.eks. en teskje) for å fjerne glassdekselet.	
Steg 3	Rengjør glassdekselet.	
Steg 4	Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.	
Steg 5	Monter glassdekselet.	
Steg 6	Monter den venstre hyllestøtten.	




12. FEILSØKING






ADVARSEL!




Se etter i Sikkerhetskapitlene.




12.1 Hva må gjøres, hvis...

 Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet	
 Mulig årsak	 Løsning
Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.
Klokken er ikke stilt inn.	Still inn klokken. Se Klokkefunksjonene-kapittelet, Slik stiller du klokken: Klokkefunksjonene.
Døren er ikke skikkelig stengt.	Lukk døren helt.
Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.
Produktet Barnesikring er på.	Se kapittelet «Meny», Undermeny for: Alternativer.

 Komponenter	
 Beskrivelse	 Løsning
Lyspæren har gått.	Bytt lyspæren, for detaljer se kapittelet «Pleie og Rengjøring», Slik bytter du: Lyspære.

Strømbrytning avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbrytning.



 Problemer med Wi-Fi-signalet	
 Mulig årsak	 Løsning
Problemer med trådløst nettverkssignal.	Sjekk det trådløse nettverket og ruterens status. Start ruterens på nytt.

 Problemer med Wi-Fi-signalet	
 Mulig årsak	 Løsning
Ny ruter installert eller ruterkonfigurasjon endret.	For å konfigurere produktet og mobilenheten igjen, referer til kapittelet «Før førstegangs bruk», trådløs tilkobling.
Det trådløse nettverkssignalet er svakt.	Flytt ruterens så nær produktet som mulig.
Det trådløse signalet blir forstyrret av en mikrobølgeovn plassert i nærheten av produktet.	Slå av mikrobølgeovnen.



12.2 Slik administrerer du: Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding.

I denne delen finner du en liste over problemer du kan håndtere på egen hånd.

 Kode og beskrivelse	 Løsning
C2 – Steketermometer er i produktrommet under Pyrolytisk rengjøring.	Ta ut Steketermometer.
C3 – døren er ikke ordentlig lukket under Pyrolytisk rengjøring.	Steng døren.
F111 – Steketermometer er ikke riktig installert i kontakten.	Sett Steketermometer helt inn i kontakten.
F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.
F601 – det er et problem med Wi-Fi-signalet.	Sjekk nettverkstilkoblingen din. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F604 – den første tilkoblingen til Wi-Fi sviktet.	Slå produktet av og på og prøv igjen. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.

Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter. Hvis én av disse feilene oppstår, vil resten av produktfunksjonene fortsette å virke som vanlig.

 Kode og beskrivelse	 Løsning
F602, F603 – Wi-Fi er ikke tilgjengelig.	Slå produktet av og på.

12.3 Servicedata

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

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

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark

Leverandørens navn	AEG
Modellidentifikasjon	BBP8002B 944188789 BFP8002M 944188791 BKB8P0B0 944188790 BXP8000B 944188798
Energieffektivitetsindeks	61.2
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbruk med standard matmengde, over- og under-varme	1.09 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.52 kWt/syklus
Antall ovner	1

Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	71 l	
Ovnstyper	Innebygd ovn	
Masse	BBP8002B	35.5 kg
	BFP8002M	35.5 kg
	BKB8P0B0	35.5 kg
	BXP8000B	35.5 kg

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

13.2 Energisparing



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 produkt døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

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

Hold pausene mellom stekingene 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

Hvis et program med Varighet er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, slår varmeelementene seg automatisk av tidligere i enkelte produktfunksjoner.

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av produktet viser skjermen restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

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. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

Baking med fukt

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

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 s. Du kan slå på ovnslampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Meny-element		Anvendelse
Assistert matlaging		Viser automatiske programmer.
Rengjøring		Viser rengjøringsprogrammer.
Favoritter		Viser favorittinnstillingene.
Alternativer		For å angi produktkonfigurasjonen.
Innstillinger	Tilkoblinger	For å stille inn nettverkskonfigurasjonen.
	Oppsett	For å angi produktkonfigurasjonen.
	Service	Viser programvareversjon og konfigurasjon.

14.2 Undermeny for: Rengjøring

Undermeny	Anvendelse
Pyrolytisk rengjøring, rask	Varighet: 1 h.
Pyrolytisk rengjøring, normal	Varighet: 1 h 30 min.
Pyrolytisk rengjøring, intens	Varighet: 3 h.

14.3 Undermeny for: Alternativer

Undermeny	Anvendelse
Lys	Slår lyset av og på.

Undermeny	Anvendelse
Barnesikring	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet. Når alternativet er på, vises teksten Barnesikring på displayet når du slår på produktet. Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet. Når alternativet er på og produktet er slått av, er produktets dør låst. Tilgang til tidtaker, fjernstyring og lampe er tilgjengelig med alternativet på.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Den er kun tilgjengelig for enkelte av produktets funksjoner.
Rengjøringspåminnelse	Slår påminnelsen på og av.
Tidsindikasjon	Slår klokken på og av.
Digital klokkestil	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

14.4 Undermeny for: Tilkoblinger

Undermeny	Beskrivelse
Wi-Fi	For å aktivere/deaktivere: Wi-Fi.
Fjernkontroll	For å aktivere/deaktivere fjernkontroll. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Automatisk fjernkontroll	For å starte fjernstyring automatisk etter at du har trykket på START. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Nettverk	For å sjekke nettverksstatus og signaleffekt for: Wi-Fi.
Glem nettverk	For å deaktivere automatisk tilkobling til produktet for gjeldende nettverk.

14.5 Undermeny for: Oppsett

Undermeny	Beskrivelse
Språk	Angir produktets språk.

Undermeny	Beskrivelse
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for: ①.
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.

14.6 Undermeny for: Service

Undermeny	Beskrivelse
Demomodus	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Programvareversjon	Informasjon om programvareversjon.
Tilbakestill alle innstillinger	Tilbakestiller til fabrikkinnstillingene.

15. DET ER ENKELT!


Før førstegangs bruk må du stille inn:


Språk	Skjermlysstyrke	Tastelyder	Summerlyd	Tid på dagen
-------	-----------------	------------	-----------	--------------



Bli kjent med de grunnleggende ikonene på betjeningspanelet og displayet:

① PÅ / AV	☰ Meny	☆ Favoritter	⌚ Timer	🔌 Steketermo- meter	START / STOP
--------------	-----------	-----------------	------------	---------------------------	-----------------

DET ER ENKELT!

Begynn å bruke produktet				
Rask start	Slå på produktet og start matlaging med standardtemperaturen og -tiden til funksjonen.	Steg 1	Steg 2	Steg 3
		Trykk og hold inne: ①.	 ... – velg den foretrukne funksjonen.	Trykk på: START .
Raskt av	Slå av produktet, alle skjermer eller meldinger når som helst.	① – trykk og hold til produktet slås av.		

Start tilberedningen				
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
① – trykk for å slå på produktet.	 ... – velg ovnsfunksjon.	°C – still inn: temperatur.	OK – trykk for å bekrifte.	START – trykk for å starte tilberedningen.

Lær rask matlaging				
Bruk de automatiske programmene til å tilberede en rett raskt med standardinnstillingene:				
Assistert matlaging	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
	Trykk på: ①.	Trykk på: 	Trykk på:  Assistert matlaging.	Velg retten.

Bruk hurtigfunksjoner for å stille inn tilberedningstiden	
10 % Fullførings-assistent Bruk 10% Fullførings-assistent for å legge til ekstra tid når 10 % av tilberedningstiden er igjen.	Trykk på +1min for å forlenge tilberedningstiden.

16. TA EN SNARVEI!

Her kan du se alle de nyttige snarveiene. Du kan også finne dem i de dedikerte kapitlene i bruksanvisningen.

Trådløs tilkobling



Slik angir du: Ovnsfunksjoner



Slik angir du: Assistert matlaging



Slik angir du: Tilberedningstid



Slik utsetter du: Start og slutt på tilberedningen





Slik avbryter du: Innstilling av timeren



Slik bruker du: Steketermometer



17. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . 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 symbolet  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.registreaeg.com



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



Ladda ner **My AEG Kitchen**-appen för fler recept, tips och felsökning.



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.....	210	3. PRODUKTBESKRIVNING.....	216
1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....	210	3.1 Allmän översikt.....	216
1.2 Allmän säkerhet.....	211	3.2 Tillbehör.....	216
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	212	4. SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV UGNEN.....	217
2.1 Installation.....	212	4.1 Kontrollpanel.....	217
2.2 Elanslutning.....	213	4.2 Display.....	218
2.3 Använd.....	214	5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	219
2.4 Underhåll och rengöring.....	214	5.1 Första rengöring	219
2.5 Pyrolysrengöring.....	215	5.2 Första anslutning.....	219
2.6 Invändig belysning.....	215	5.3 Trådlös anslutning 	219
2.7 Service.....	215	5.4 Programvarulicenser.....	220
2.8 Avyttring.....	216	5.5 Initial föruppvärmning.....	220

6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	221	11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	234
6.1		11.1 Rengöring.....	235
Så här ställer du in: Tillagningsfunktion		11.2 Hur man tar bort: Ugnstegar ...	235
er.....	221	11.3 Så här använder du:	
6.2 Så här ställer du in:		Pyrolytisk rengöring.....	236
Assisterad matlagning.....	221	11.4 Påminnelse om rengöring.....	237
6.3 Värmefunktioner.....	222	11.5	
6.4 Anvisningar om: Bakning		Hur man tar bort och installerar: Lucka	
med fukt.....	224	n.....	237
7. KLOCKFUNKTIONER.....	224	11.6 Byte av: Lampa.....	238
7.1 Beskrivning av klockfunktioner....	224	12. FELSÖKNING.....	239
7.2		12.1 Vad gör jag om	239
Så här ställer du in: Klockfunktioner..	225	12.2 Hur man hanterar: Felkoder.....	240
8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR.....	227	12.3 Servicedata.....	241
8.1 Sätta in tillbehör.....	227	13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	242
8.2 Matlagningstermometer.....	227	13.1 Produktinformation och	
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	229	produktinformationsblad.....	242
9.1 Så här sparar du: Favoriter.....	229	13.2 Energibesparing.....	242
9.2 Funktionslås.....	229	14. MENYSTRUKTUR.....	243
9.3 Automatisk avstängning.....	230	14.1 Meny.....	243
9.4 Kylfläkt.....	230	14.2 Undermeny för: Rengöring.....	244
9.5 Mekaniskt lucklås.....	230	14.3 Undermeny för: Tillval.....	244
9.6 Så här använder du: Mekaniskt		14.4 Undermeny för: Uppkoppling.....	244
lucklås.....	231	14.5 Undermeny för: Inställningar.....	245
10. RÅD OCH TIPS.....	232	14.6 Undermeny för: Service.....	245
10.1 Tillagningsrekommendationer....	232	15. ENKELT!.....	246
10.2 Bakning med fukt.....	232	16. TA EN GENVÄG!.....	247
10.3 Bakning med fukt -		17. MILJÖSKYDD.....	248
rekommenderade tillbehör.....	232		
10.4 Tillagningstabeller för			
testinstitut.....	233		



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 och mobilenheter med My AEG Kitchen .
- 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 iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgodis.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

**WARNING!**

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 ugnsluckan 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
Monteringssskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning



WARNING!

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 nichen 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 isoleringsenheter: 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.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- 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.
- Dela inte ditt Wi-Fi-lösenord.



VARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta formlar eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- 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 skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



VARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före 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 ytmaterialiet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

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

2.5 Pyrolysgöring



VARNING!

Risk för skador / brand / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
 - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolysgöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolysgöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolysgöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
 - tillse god ventilation under och efter varje pyrolysgöring.
 - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolysgugnar.
 - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolysgöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolysgugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolysgugnar/matlagingsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och eller personer med sjukdom.

2.6 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 driftstatus. 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.

2.7 Service

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

PRODUKTBESKRIVNING

2.8 Avyttring



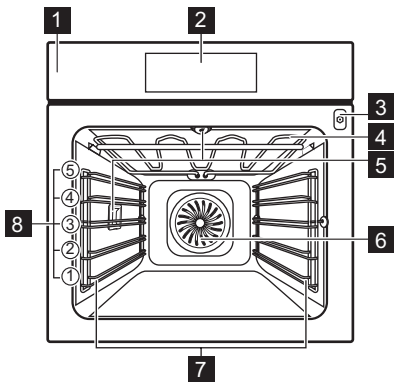
WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- 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

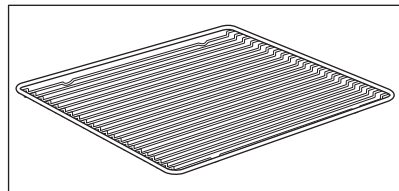


- 1** Kontrollpanel
- 2** Display
- 3** Uttag för matlagningstermometern
- 4** Värmeelement
- 5** Lampa
- 6** Fläkt
- 7** Ugnsstegar, borttagbara
- 8** Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

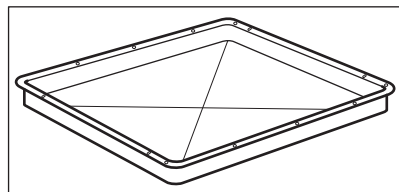
Galler

För kokkär, kakformar, stekar.



Bakplåt

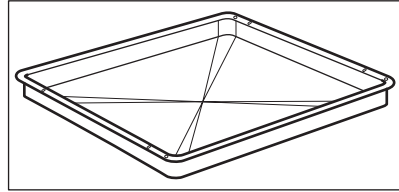
För kakor och småkakor.



SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV UGNEN

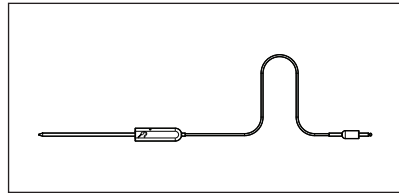
Grill- / stekpanna

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.



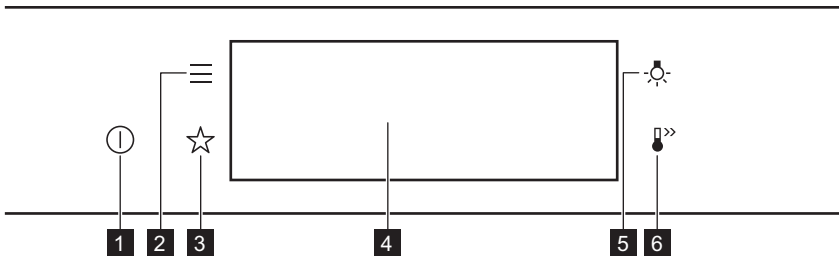
Matlagningstermometer

För att mäta temperaturen inuti maten.



4. SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV UGNEN

4.1 Kontrollpanel

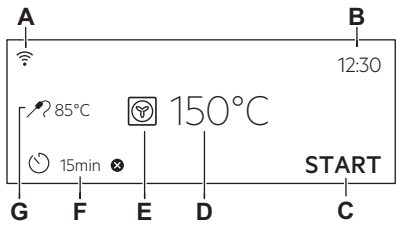


1	På / Av	Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
2	Meny	Visar ugnsfunktionerna.
3	Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.
4	Display	Visar produktens aktuella inställningar.
5	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampan.
6	Snabbuppvärmning	Aktivera och inaktivera funktionen: Snabbuppvärmning.










SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV UGNEN

 Tryck	 Flytta	 Tryck och håll inne
Vidrör ytan med fingertoppen.	Dra fingret över ytan.	Tryck på ytan i tre sekunder.

4.2 Display

	Display med inställda funktioner. A. Wi-Fi B. Klockslag C. START/STOPP D. Temperatur E. Tillagningsfunktioner F. Timer G. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)
---	--

Indikeringar på displayen

Grundindikeringar - för att navigera på displayen.			
 För att bekräfta val/inställning.	 Gå tillbaka en nivå i menyn så här.	 Ängra den senaste åtgärden så här.	 För att slå på och stänga av funktionerna.
Ljudalarm funktionsindikatorer - när den inställda tillagningstiden har gått avges en ljudsignal.			
 Funktionen är på.	 Funktionen är på. Matlagningen avslutas automatiskt.	 Ljudalarm avstängt.	
Timer-indikatorer			
 För att ställa in funktionen: Fördröjd start.	 Avbryta inställningen.		
Wi-Fi indikator – produkten kan anslutas till Wi-Fi.			



Wi-Fi anslutningen är påslagen.

Fjärrstyrning indikator – produkten kan fjärrstyras.



Fjärrstyrning är påslagen.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnstegar ur ugnen.	Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.	Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnstegarna i ugnen.

5.2 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljud, Ljudvolym knappar, Klockslag



5.3 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

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

Steg 1	Så här laddar du ned My AEG Kitchen -appen: Skanna QR-koden på typskylten med kameran på din mobila enhet för att omdirigeras till AEG:s hemsida. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.
Steg 2	Följ introduktionsinstruktionerna för appen.
Steg 3	Slå på ugnen.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Steg 4	Tryck på:  . Välj: Inställningar/Uppkoppling.
Steg 5	 - dra eller tryck för att slå på: Wi-Fi.
Steg 6	Ugnens trådlösa modul startar inom 90 sekunder.

Ta en genväg!






Frekvens	WLAN 2,4 GHz
	2 400–2 483,5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. effekt	EIRP <20 dBm (100 mW)
WiFi-modul	NIUS-50

5.4 Programvarulicenser

Programvaran i den här produkten innehåller komponenter som baseras på fri och öppen källkod. AEG bekräftar de öppna programvarans och robotgemenskapernas bidrag till utvecklingsprojektet.

För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria och öppna programvarukomponenter vars licensvillkor kräver publicering och för att se deras fullständiga upphovsrättsinformation och tillämpliga licensvillkor, besök: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mapp NIUS).

5.5 Initial föruppvärmning

	Värm upp den tomma ugnen före första användning.
Steg 1	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
Steg 2	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  . Låt ugnen stå på i en timme.
Steg 3	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  . Låt ugnen stå på i 15 minuter.



Värm upp den tomma ugnen före första användning.

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

6. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

Steg 1	Slå på ugnen. Standardtillagningsfunktionen visas på displayen.
Steg 2	Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen för att gå till undermenyn.
Steg 3	Välj tillagningsfunktion och tryck på: OK . Displayen visar: temperatur.
Steg 4	Ställ in: temperatur. Tryck på: OK .
Steg 5	Tryck på: START . Matlagningstermometer – du kan koppla in sensorn när som helst före eller under tillagningen.
STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.	
Steg 6	Stäng av ugnen.

Ta en genväg!



6.2 Så här ställer du in: Assisterad matlagning

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Du kan ändra tiden och temperaturen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:



- Automatisk vikt
- Matlagningstermometer

I vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare eller Mindre
- Medium

DAGLIG ANVÄNDNING

- Well Done eller Mer





Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Tryck på: 
Steg 3	Tryck på:  . Ange: Assisterad matlagning.
Steg 4	Välj maträtt eller mattyp.
Steg 5	Tryck på: START .






Ta en genväg!







6.3 Värmefunktioner

STANDARD





Tillagningsfunktion	Användning
 Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Varmluft	För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Frost mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.

Tillagningsfunktion	Användning
 <p>Över-/undervärme</p>	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
 <p>Pizza/Paj</p>	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 <p>Undervärme</p>	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 <p>Brödbakning</p>	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 <p>Jäsning av deg</p>	För snabbare degjäsning. Den håller degen elastisk och förhindrar att ytan torkar.

SPECIAL

Tillagningsfunktion	Användning
 <p>Konservering</p>	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 <p>Torkning</p>	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.
 <p>Tallriksvärmning</p>	För förvärmning av tallrikar för servering.
 <p>Upptining</p>	För att tina mat (grönsaker och frukt). Uppothingstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.

KLOCKFUNKTIONER

Tillagningsfunktion	Användning
 Gratinerig	För rätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.
 Långsam tillagning	Tillagning av möra, saftiga stekar.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Bakning med fukt	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.

6.4 Anvisningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1

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

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

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

7. KLOCKFUNKTIONER


7.1 Beskrivning av klockfunktioner

Klockfunktion	Användning
Tillagningstid	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 tim. 59 min.
Slutalternativ	Ställ in vad som händer när tidtagningen slutar.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
Förlängning av tid	För att förlänga tillagningstiden.

Klockfunktion	Användning
Påminnelse	För att ställa in en nedräkning. Maximalt är 23 t 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.
Upptimer	Övervakar hur länge funktionen är igång. Upptimer: Du kan slå på och stänga av den.


7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Ställa in tiden	
Steg 1	Tryck på: Klockslag.
Steg 2	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK.

Så här ställer du in tillagningstiden	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK.

Ta en genväg!





Så här väljer du slutalternativ	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Ställ in tillagningstiden.
Steg 4	Tryck på: ● ● ● .

KLOCKFUNKTIONER

Så här väljer du slutalternativ

Steg 5	Tryck på: Slutalternativ.
Steg 6	Välj önskat: Slutalternativ.
Steg 7	Tryck på: OK . Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här försröjer du starttiden


Steg 1	Välj tillagningsfunktion och temperatur.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Ställ in tillagningstiden.
Steg 4	Tryck på:  .
Steg 5	Tryck på: Fördröjd start.
Steg 6	Välj värde.
Steg 7	Tryck på: OK . Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här förlänger du tillagningstiden

När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen.

Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

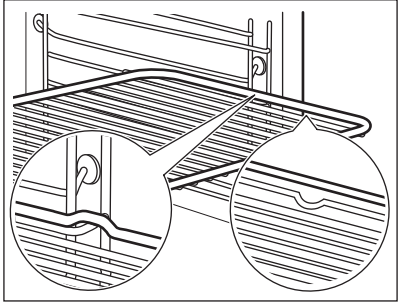
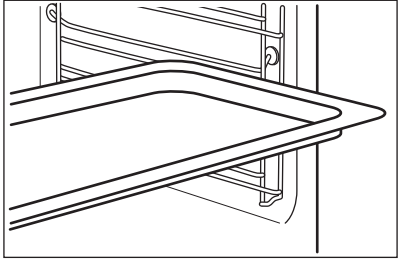
Så här ändrar du tidtagningsinställningarna

Steg 1	Tryck på:  .
Steg 2	Ställ in värdet på timern.
Steg 3	Tryck på: OK .
Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.	

8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR


8.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tipsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

<p>Galler: Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor.</p>	
<p>Bakplåt / Djup form: Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.</p>	

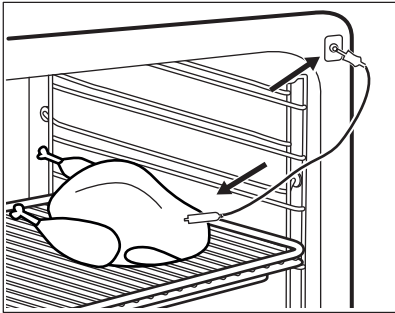
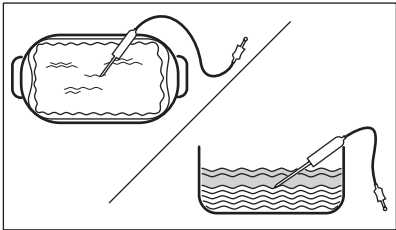

8.2 Matlagningstermometer


Matlagningstermometer- mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med varje tillagningsfunktion.

Två temperaturer ska ställas in:		
<p style="text-align: center;">°C</p> <p style="text-align: center;">Ugnstemperatur: minst 120 °C.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Tillagningstemperaturen.</p>	
För bästa resultat:		
<p style="text-align: center;">Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.</p>	<p style="text-align: center;">Den är inte lämplig för flytande rätter.</p>	<p style="text-align: center;">Under tillagning ska den vara inuti maten.</p>

Ugnen beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, inställd ugnsfunktion och temperatur.

Så här använder du: Matlagningstermometer

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
Steg 3	Sätt in: Matlagningstermometer.
Kött, fågel och fisk	Gryta
<p>Sätt i spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är instucken.</p>	<p>Placera spetsen på Matlagningstermometer mitt i ugnsrätten. Matlagningstermometer ska sitta stabil på samma ställe under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på formen som stöd för silikonhandtaget på Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte komma i kontakt med formens botten.</p>
	
Steg 4	Anslut Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.
Steg 5	 - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.
Steg 6	<ul style="list-style-type: none"> • • • - tryck för att ställa in önskat alternativ: • Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. • Ljudalarm och avsluta matlagning - en ljudsignal avges och ugnen stängs av när maten når den inställda temperaturen.
Steg 7	Välj funktion och tryck upprepade gånger på: OK för att komma till huvudskärmen.

Steg 8	Tryck på: START . En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.
Steg 9	Dra ut Matlagningstermometer ur uttaget och ta ut maten ur ugnen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  WARNING! Det finns risk för brännskador när Matlagningstermometer blir het. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten. </div>




Ta en genväg!



9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Så här sparar du: Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar, som tillagningsfunktion, tillagningstid, temperatur eller rengöringsfunktion. Du kan spara 3 favoritinställningar.

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Välj önskad inställning.
Steg 3	Tryck på:  . Välj: Favoriter.
Steg 4	Välj: Spara aktuell inställning.
Steg 5	Tryck på + för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter. Tryck på OK .
<p> – tryck för att återställa inställningen.</p> <p> – tryck för att avbryta inställningen.</p>	

9.2 Funktionslås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt.

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Ställ in en tillagningsfunktion.

TILLVALSFUNKTIONER



Steg 3

☆, ⏸ – tryck samtidigt för att slå på funktionen.

Upprepa steg 3 för att stänga av funktionen.

9.3 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.

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

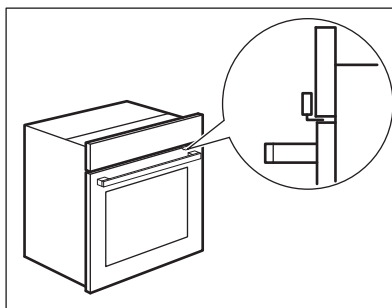
Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid, Långsam tillagning.

9.4 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.

9.5 Mekaniskt lucklås

Luckan är olåst vid leverans.



<p>⚠ FÖRSIKTIGHET! Flytta inte lucklåset vertikal. Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.</p>	
--	--

9.6 Så här använder du: Mekaniskt lucklås

Steg 1	Lås luckan genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
Steg 2	Lås upp luckan genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.

Öppna den låsta luckan

Du kan öppna luckan när lucklåset är låst.

Steg 1	Tryck på lucklåset något och öppna luckan genom att dra i den med handtaget.

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

10. RÅD OCH TIPS






10.1 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. För mer matlagningsrekommendationer, se matlagningsstabeller på vår hemsida. Du hittar matlagningsstips genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i ugnsutrymmet.


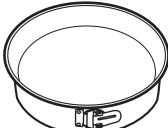


10.2 Bakning med fukt

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

		 (°C)		 (min.)
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Rulltårta	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	15 - 25
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 st	långpanna eller djup form	160	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	140	2	15 - 25
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25

10.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör






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

 Pizzaform	 Ugnform	 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





10.4 Tillagningstabeller för testinstitut

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 – kex
Använd den tredje hyllpositionen.

		 °C	 min
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 30

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

		 °C	 min
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	170	20 - 30





Bakning på flera nivåer – kex

		 °C	 min	
Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm 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

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

Grillning med maximal temperaturinställning.

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




11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

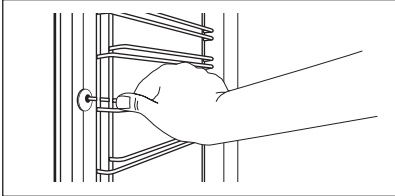
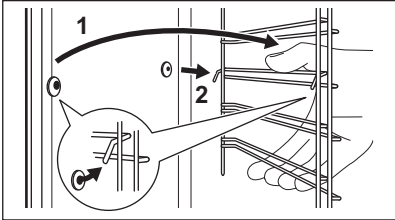
Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring

 <p>Rengöringsmedel</p>	Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.
 <p>För användning varje dag</p>	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.
 <p>Tillbehör</p>	Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

11.2 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 ugnstegen bort från sidoväggen och ta bort den.	
Steg 4	Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.	

11.3 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med Pyrolytisk rengöring.

**VARNING!**


Det finns risk för brännskador.

**FÖRSIKTIGHET!**

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

Före Pyrolytisk rengöring:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör och borttagbara stöd.	Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.
---	--	---

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå på ugnen.	Tryck på:  /Rengöring.	Välj rengöringsläge.
Funktion	Rengöringsläge	Koktid
Pyrolytisk rengöring, snabb	Lätt rengöring	1 h
Pyrolytisk rengöring, normal	Normal rengöring	1 h 30 min
Pyrolytisk rengöring, intensiv	Grundlig rengöring	3 h



När rengöringen startar låses ugnsluckan och lampan släcks. Kylfläkten går med en högre hastighet.

STOP – tryck för att avsluta rengöringen innan den är klar.
Använd inte ugnen förrän luckans låssymbol försvinner från displayen.

När rengöringen är klar:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.	Ta bort rester från ugnens botten.
---	---	------------------------------------

11.4 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

Använd funktionen: Pyrolytisk rengöring.

11.5 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.



VARNING!

Luckan är tung.

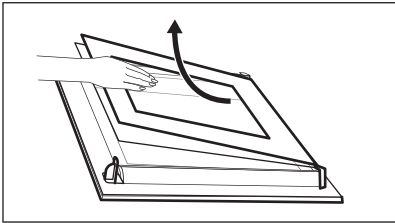


FÖRSIKTIGHET!

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

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 sidorna 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 sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.	
Steg 5	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
Steg 6	Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.	

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Steg 7	Rengör glaset med vatten och tvål. Torka luckglaset nogga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.	
Steg 8	Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.	
Steg 9	Sätt i det mindre ugnsglasets först, därefter det större och sist luckan.	

11.6 Byte av: Lampa



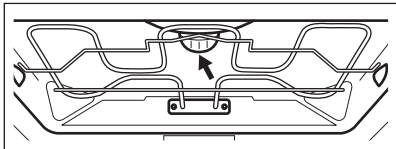
WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

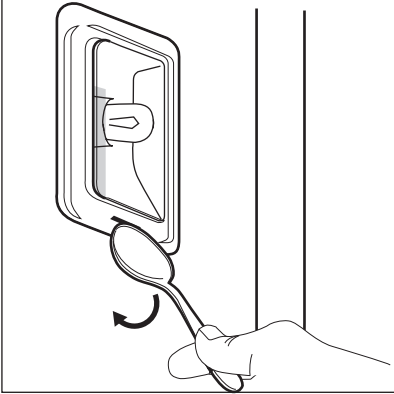
Innan du byter lampan:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

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 är värmetålig upp till 300 °C.	
Steg 4	Sätt tillbaka glasskyddet.	

Sidolampa

Steg 1	Avlägsna det vänstra hyllstödet för att komma åt lampan.	
Steg 2	Använd ett smalt, trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att ta bort glasskyddet.	
Steg 3	Rengör glasskyddet.	
Steg 4	Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.	
Steg 5	Sätt tillbaka glasskyddet.	
Steg 6	Montera det vänstra hyllstödet.	

12. FELSÖKNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...



Ugnen slås inte på eller värms inte upp



Möjlig orsak



Åtgärd

Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.

Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.

Klockan är inte inställd.

Ställ in klockan, för mer information se Klockfunktioner kapitlet "Hur man ställer in": Klockfunktioner.

Dörren är inte ordentligt stängd.




Stäng luckan helt.

Säkringen har gått.




Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer ska du kontakta en kvalificerad elektriker.

Produkten Barnlås är aktiverad.

Se kapitlet "Meny", undermeny för: Tillval.



 Komponenter	
 Beskrivning	 Åtgärd
Glödlampan är trasig.	Byt lampa, för mer information se kapitlet "Underhåll och rengöring", Hur man byter: Lampa.



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

 Problem med WiFi-signalen	
 Möjlig orsak	 Åtgärd
Fel på den trådlösa nätverkssignalen.	Kontrollera ditt trådlösa nätverk och din router. Starta om routern.
Ny router har installerats eller routerns inställningar har ändrats.	För att konfigurera ugnen eller den mobila enheten igen, se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
Den trådlösa nätverkssignalen är svag.	Flytta routern så nära ugnen som möjligt.
Den trådlösa signalen har påverkats av en mikro vågsugn placerad för nära ugnen.	Stäng av mikro vågsugnen.



12.2 Hur man hanterar: Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. I det här avsnittet får du en lista över problem du kan hantera själv.

 Kod och beskrivning	 Åtgärd
C2 – Matlagningstermometer är i ugnsutrymmet under Pyrolytisk rengöring.	Ta ut Matlagningstermometer.
C3 – luckan är inte helt stängd under Pyrolytisk rengöring.	Stäng dörren.

 Kod och beskrivning	 Åtgärd
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget.	Sätt i Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.
F240, F439 – pekfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på pekfälten.
F601 – det finns ett problem med Wi-Fi-signalen.	Kontrollera nätverksanslutningen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F604 – den första anslutningen till Wi-Fi misslyckades.	Stäng av ugnen och slå på den och försök igen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F908 – ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Slå på och stänga av ugnen.

Om något av dessa felmeddelanden fortsätter att visas på displayen, betyder det att ett felaktigt delsystem kan ha kopplats bort. I ett sådant fall ska du kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserad serviceverkstad. Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugnsfunktioner att fungera som vanligt.

 Kod och beskrivning	 Åtgärd
F602, F603 – Wi-Fi är inte tillgänglig.	Slå på och stänga av ugnen.

12.3 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation och produktinformationsblad

Leverantörens namn	AEG	
Modellidentifiering	BBP8002B 944188789 BFP8002M 944188791 BKB8P0B0 944188790 BXP8000B 944188798	
Energieffektivitetsindex	61.2	
Energieffektivitetsklass	A++	
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	1.09 kWh/cykel	
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmlufts-läge	0.52 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	71 l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	BBP8002B	35.5 kg
	BFP8002M	35.5 kg
	BKB8P0B0	35.5 kg
	BXP8000B	35.5 kg

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

13.2 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 ett program med Kottid aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa produktfunktioner.

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

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.

Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Menyalternativ		Användning
Assisterad matlagning		Förteckning av automatiska program.
Rengöring		Förteckning av rengöringsprogram.
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillval		Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Uppkoppling	Välja nätverksinställningar.
	Inställningar	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.

14.2 Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Användning
Pyrolytisk rengöring, snabb	Tillagningstid: 1 h.
Pyrolytisk rengöring, normal	Tillagningstid: 1 h 30 min.
Pyrolytisk rengöring, intensiv	Tillagningstid: 3 h.

14.3 Undermeny för: Tillval

Undermeny	Användning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen. När valet är aktiverat visas texten Barnlås på displayen när du sätter på produkten. Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning. När valet är aktiverat och produkten är avstängd är produktens lucka låst. Åtkomsten till timern, fjärrstyrningen och belysningen är tillgänglig när valet är aktiverat.
Snabbuppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa ugnsfunktioner.
Påminnelse om rengöring	Slår på och stänger av påminnelser.
Visa klocka i standby	Slår på och stänger av tiden.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsvisning.

14.4 Undermeny för: Uppkoppling

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Wi-Fi	Aktivera och avaktivera: Wi-Fi.
Fjärrstyrning	Aktivera och avaktivera fjärrstyrning. Alternativet visas endast efter påslagning av: Wi-Fi.

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Automatisk fjärrstyrning	För att starta fjärrstyrningen automatiskt efter att ha tryckt START. Alternativet visas endast efter påslagning av: Wi-Fi.
Nätverk	För att kontrollera nätverksstatus och signalstyrka på: Wi-Fi.
Glöm nätverk	Avaktivera aktuellt nätverk från automatisk anslutning till ugnen.

14.5 Undermeny för: Inställningar

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Språk	Ställer in ugnens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan på displayen.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudsignalen för: ⓪.
Ljudvolym knappar	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

14.6 Undermeny för: Service






Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Demoläge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.

15. ENKELT!




Före första användning måste du ställa in:

Språk	Ljusstyrka i display	Knappljud	Ljudvolym knappar	Klockslag
-------	----------------------	-----------	-------------------	-----------



Bekanta dig med de grundläggande symbolerna på kontrollpanelen och displayen:

 På / Av	 Meny	 Favoriter	 Timer	 Matlagningstermometer	START / STOP
--	---	--	--	--	--------------

Börja använda ugnen

Snabbstart	Sätt på ugnen och starta matlagningen med standardtemperaturen och tiden för funktionen.	Steg 1	Steg 2	Steg 3
		Tryck och håll in: 	 ... - Välj önskad funktion.	Tryck på: START .
Snabb avstängning	Stäng av ugnen, displayen och meddelandet när som helst.	 – tryck och håll in tills ugnen stängs av.		




Börja tillagningen

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
 – tryck för att slå på ugnen.	 ... – Välj tillagningsfunktion.	°C – ställ in temperaturen.	OK – tryck för att bekräfta.	START – tryck för att starta tillagningen.

Lär dig att laga mat snabbt

Använd de automatiska programmen för att tillaga en rätt snabbt med standardinställningarna:

Lär dig att laga mat snabbt

Assisterad matlagning	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
	Tryck på: 	Tryck på: 	Tryck på:  Assisterad matlagning.	Välj maträtt.

Välj tillagningstid med snabbfunktionerna

10 % Finish assist

Använd 10 % Finish assist för att lägga till extra tid när 10 % av tillagningstiden återstår.

Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

16. TA EN GENVÄG!

Här kan du se alla smarta genvägar. Du hittar information om dem även i kapitlet om genvägar i bruksanvisningen.

Trådlös anslutning



Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner



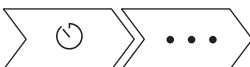
Så här ställer du in: Tillagningshjälp



Så här ställer du in: Tillagningstid

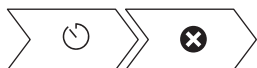


Så här fördröjer du: Tillagningens start- och sluttid



TA EN GENVÄG!



Så här avbryter du: Inställd tidtagning



Så här använder du: Matlagningstermometer



17. 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.

www.aeg.com/shop



867380166-A-522022



AEG