

- ▶ BPB331021M
- BPB331022M
- BPB33102FM
- BPK331021M

DA	Brugsanvisning	2
	Ovn	
FI	Käyttöohje	32
	Uuni	

USER MANUAL



AEG

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. BETJENINGSPANEL.....	7
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	8
6. DAGLIG BRUG.....	8
7. URFUNKTIONER.....	10
8. BRUG AF TILBEHØRET.....	11
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	12
10. RÅD OG TIP.....	13
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	23
12. FEJLFINDING.....	26
13. INSTALLATION.....	28
14. ENERGIEFFEKTIV.....	30

FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak fordi du valgte dette produkt fra AEG. Vi har skabt det, så du kan nyde en uovertruffen funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:

www.aeg.com/webselfservice



Registrere dit produkt for bedre service:

www.registeraeg.com



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:


www.aeg.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. OPLYSNINGER 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 andre udsatte personer

- Apparatet kan 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 medfølgende farer.
- Børn mellem 3 og 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand, medmindre de overvåges konstant.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.
- Lad ikke børn lege med apparatet .
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en tekniker.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovenhandsker til at tage ribber eller ovenfaste fæde ud eller sætte dem i.
- Inden du udfører vedligeholdelse, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.

- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skræppe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.
- Overskydende spild skal fjernes inden den pyrolytiske rensning. Tag alle dele ud af ovnen.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.

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.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Installer apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.
- 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 de elektriske data for strømforsyningen.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke adaptere med flere stik 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.
- Netledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når 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.

2.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- 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.
- Apparats 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 låge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Apparatet er i overensstemmelse med EU-direktiverne.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparats specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Belast ikke lågen, når den er åben.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
 - Læg ikke aluminiumfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
 - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farvændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en dyb brødepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.
- 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 og forårsage efterfølgende skade på apparatet, husenheden 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. Lågen er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge sikkerhedsanvisningen på dens emballage.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

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 udlædes 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 spædbørn eller personer med fysiske lidelser.

2.6 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Den type pære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.
- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

2.7 Service

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.8 Bortskaffelse



ADVARSEL!

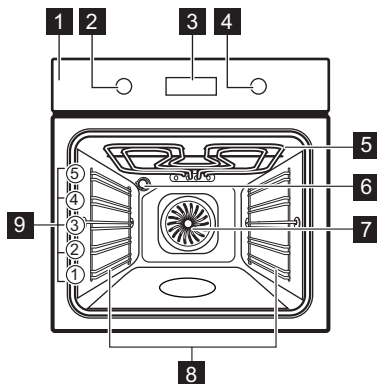
Risiko for personskade eller kvælning.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Kontrolpanel
- 2 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 3 Display
- 4 Funktionsvælger (til temperaturen)
- 5 Varmeelement
- 6 Ovnære
- 7 Ventilator
- 8 Ovnribber, udtagelige
- 9 Rillepositioner

3.2 Tilbehør

- Trådrist**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- Bageplade**

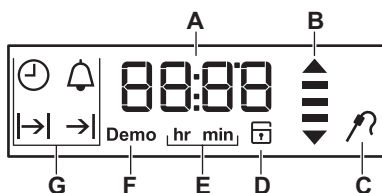
- Til kager og lagkagebunde.
- Grill/bradepande**
Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Knapper

Sensorfelt/knap	Funktion	Forløb
—	MINUS	Indstilling af tiden.
⌚	UR	Indstilling af en urfunktion.
+	PLUS	Indstilling af tiden.

4.2 Display



- A. Timer / Temperatur
- B. Opvarmnings-/restvarmeindikator
- C. Termometer (kun udvalgte modeller)
- D. Elektronisk lågelås (kun udvalgte modeller)
- E. Timer/minutter
- F. Demo-tilstand (kun udvalgte modeller)

G. Urfunktioner

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.



Se kapitlet "Urfunktioner" for at indstille klokkeslættet.

5.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnrubber fra ovnen.



Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør ovnen og tilbehøret rent, inden du tager det i brug.
Anbring tilbehør og udtagelige ovnrubber i deres oprindelige positioner.

6. DAGLIG BRUG


**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Forsænkbare knapper



Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.


6.2 Ovnfunktioner




Ovnfunktion	Egnet til
0 Slukposition	Ovnen er slukket.
 Varmluft	Til at bage på tre ovnriller samtidigt og tørre mad. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end Over- undervarme.






5.2 Forvarmning

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

1. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
2. Lad ovnen være tændt i 1 time.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
4. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
5. Sluk for ovnen, og lad den køle ned. Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Ovnen kan udsende lugt og røg. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

Ovnfunktion	Egnet til
 Over- undervarme (Over-/ Undervarme)	Til bagning og stegning på én ristposition.


Ovnfunktion	Egnet til
 Fugtig Varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Se kapitlet "Råd" vedrørende tilberedningsanvisninger, Fugtig Varmluft. Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højeste mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan reduceres. Se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse, for generelle anbefalinger til energibesparelse. Denne funktion blev brugt til at overholde energieffektivitetsklassen i henfør af EN 60350-1. Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.
 Stor Grill	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til toastbrød.
 Turbogrill	Til stegning af større stege eller fjerkræ på én ovnrille. Til at lave gratiner og til at brune.

Ovnfunktion	Egnet til
 Pizza	Til bagning af pizza. Til at lave intensiv brunng og en sprød bund.
 Kød	Til nænsom stegning af meget magert og saftigt kød.
 Hold Varm	Til at holde maden varm.
 Optøning	Til optøning af mad (grønt og frugt). Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.
 Pyrolyse	Til aktivering af pyrolytisk rensning af ovnen. Denne funktion brænder resterende snavs i ovnen af.

6.3 Indstilling af en ovnfunktion






1. Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion .
2. Drej funktionsvælgeren for at vælge temperaturen.
Lampen tændes, når ovnen er i gang.
3. Ovnen slukkes ved at sætte knappen for ovnfunktioner på sluk-stillingen.

6.4 Indikator for opvarmning

Når ovnfunktionen er aktiv, vises bjælkerne i displayet  én efter én, når temperaturen i ovnen øges og forsvinder, når temperaturen falder.

7. URFUNKTIONER


7.1 Tabel for urfunktionstaster

Urfunktions-tast	Egnet til
 AKTUEL TID	For at se eller ændre den aktuelle tid. Den aktuelle tid kan kun ændres, når ovnen er slukket.
 VARIGHED	Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt. Fungerer kun, når en ovnfunktion er valgt.
 SLUTTID	Til indstilling af, hvornår ovnen skal slukkes. Fungerer kun, når en ovnfunktion er valgt.
 UDSKUDT TID	Kombination af VARIGHED og SLUT-funktion.
 MINUTUR	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. MINUTURET kan aktiveres på et vilkårligt tidspunkt, også hvis ovnen er slukket.
00:00 OPTÆLLINGSTIMER	Hvis du ikke indstiller en anden urfunktion, overvåger OPTÆLLINGSTIMER automatisk, hvor længe ovnen er i drift. Den aktiveres, når ovnen begynder at varme. Optællingstimeren kan ikke bruges med funktionerne: VARIGHED, SLUT.

7.2 Indstilling og ændring af tid


Efter den første forbindelse til nettet skal du vente, til displayet viser **hr** og "12:00". "12" blinker.

1. Tryk på **+** eller **-** for at indstille timerne.



2. Tryk på  for at bekræfte, og indstil minutterne.

Displayet viser **min** og den indstillede time. "00" blinker.





3. Tryk på **+** eller **-** for at indstille de aktuelle minutter.

4. Tryk på  for at bekræfte, eller det indstillede klokkeslæt gemmes automatisk efter 5 sekunder.





Displayet viser den nye tid.

Tryk gentagne gange på  for at ændre klokkeslættet, indtil indikatoren for klokkeslættet  blinker på displayet.






7.3 Indstille VARIGHED-funktionen

1. Vælg en ovnfunktion.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Tryk på **+** eller **-** for at indstille minutterne og derefter timerne. Tryk på  for at bekræfte. Når den indstillede Varighed er gået, udsendes der et signal i 2 minutter.  og tidsindstillingen blinker i displayet. Ovnen slukkes automatisk.
4. Tryk på en vilkårlig knap, eller åbn ovndøren for at afbryde signalet.
5. Drej ovnens funktionsvælger til slukpositionen.




7.4 Indstille SLUT-funktion

1. Vælg en ovnfunktion.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Tryk på **+** eller **-** for at indstille timerne og derefter minutterne. Tryk på  for at bekræfte. På den indstillede Slut tid udsendes der et signal i 2 minutter.  og tidsindstillingen blinker på displayet. Ovnen slukkes automatisk.
4. Tryk på en vilkårlig knap, eller åbn ovndøren for at afbryde signalet.
5. Drej ovnens funktionsvælger til slukpositionen.

7.5 Indstillingen af funktionen UDSKUDT TID


1. Vælg en ovnfunktion.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Tryk på  eller  for at indstille minutterne og derefter timerne for VARIGHED-tid. Tryk på  for at bekræfte.

Displayet blinker og viser .

4. Tryk på  eller  for at indstille timerne og derefter minutterne for SLUT tid. Tryk på  for at bekræfte.

Displayet viser   og den indstillede temperatur.





Ovnen tændes automatisk senere. Fungerer for den indstillede VARIGHED-tid og stopper ved den indstillede SLUT-tid.

På den indstillede SLUT-tid udsendes der et signal i 2 minutter.  og tidsindstillingen blinker på displayet. Ovnen slukkes.

5. Tryk på en vilkårlig knap, eller åbn ovndøren for at afbryde signalet.
6. Drej ovnens funktionsvælger til slukpositionen.

7.6 Indstilling af MINUTUR

Minuturet kan både indstilles, når ovnen er tændt og slukket.

1. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
2. Tryk på  eller  for at indstille sekunderne og derefter minutterne. Når den indstillede tid er længere end 60 minutter, blinker **hr** på displayet.
3. Indstil timerne.
4. MINUTURET starter automatisk efter 5 sekunder. Når 90% af den indstillede tid er gået, udsendes signalet.
5. Når den indstillede tid er gået, udsendes signalet i 2 minutter.

"00:00" og  blinker på displayet. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

7.7 OPTÆLLINGSTIMER

Tryk og hold på  og  for at nulstille optællingstimeren. Timeren begynder at tælle op.

8. BRUG AF TILBEHØRET



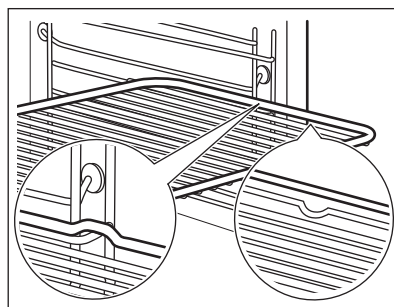
ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Isætning af tilbehør

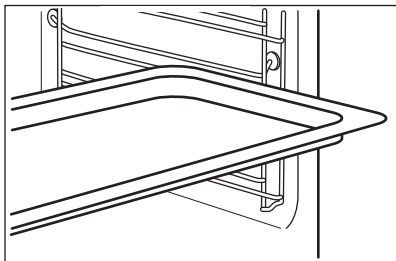
Grillrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.



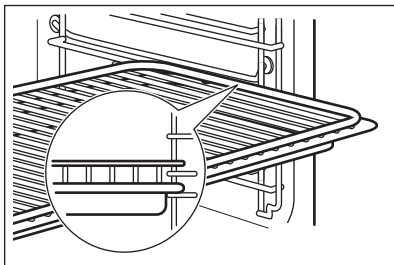
Bageplade/ Bradepande:

Skub bagepladen /bradepanden ind mellem skinnerne ud for rillen.



Grillrist og bageplade /
bradepandesammen:

Skub bagepladen /bradepanden ind mellem ovenribbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.





- i** En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne hindrer også væltning. Den høje kant omkring hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.


9. EKSTRAFUNKTIONER

9.1 Brug af børnesikringen

Når børnesikringen er slået til, kan ovnen ikke tændes utilsigtet.


1. Sørg for, at ovenns funktionsvælger står i sluk-positionen.
2. Tryk og hold  og  samtidig i 2 sekunder.

Signalet lyder. SAFE og  vises på displayet. Lugen er låst.

- i** Symbolet  tændes også på displayet, når pyrolysefunktionen er i gang.

Gentag trin 2 for at slå børnesikringen fra.

9.2 Restvarmeindikator

Når du slukker ovnen, viser displayet restvarmeindikatoren , hvis temperaturen i ovnen er mere end 40 °C. Drej temperaturknappen til venstre eller højre for at kontrollere ovntemperaturen.

9.3 Automatisk slukning

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

Temperatur (°C)	Sluktid (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	1.5

Tryk på en vilkårlig knap efter en automatisk slukning for at tænde for ovnen igen.

- i** Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Varighed, Sluttid.

9.4 Køleblæser

Når ovnen er tændt, bliver blæseren automatisk slået til for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan blæseren køre videre, til ovnen er kølet af.

9.5 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

10. RÅD OG TIP



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



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

10.1 Anbefalinger til tilberedning

Ovnen har ribber i fem ribber.

Tæl ribberne fra bunden af ovnen.

Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Nedenstående tabeller viser standardindstillingerne for temperatur, tilberedningstid og ristposition.

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

Ovnen har et specielt system, der cirkulerer luften og konstant genbruger dampen. Med dette system er det muligt at bruge damp ved tilberedningen, så maden bliver mør indvendig og sprød på overfladen. Det reducerer tilberedningstiden og energiforbruget.

Bagning af kager

Ovnlågen må først åbnes, når 3/4 af bagetiden er gået.

10.3 Bagning og stegning

Kager

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Pisket dej	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	I en kageform
Mørdej	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	I en kageform

Hvis du bruger to bageplader på samme tid, bør der være en tom rille mellem dem.

Tilberedning af kød og fisk

Brug en bradepande til mad med meget fedt for at forhindre, at ovnen får pletter, der ikke kan fjernes.

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter inden udsækning, så saften ikke siver ud.

Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre røgekondensation.

Tilberedningstider

Tilberedningstiderne afhænger af madvarens type, konsistens og volumen.

Hold øje med ydelsen i starten, når du laver lav mad. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid, etc.) til dit kogegrej, dine opskrifter og mængderne, når du bruger dette apparat.

10.2 Lågens inderside

På dørens inderside finder du:

- ovnrillernes numre.
- oplysninger om ovnfunktioner, anbefalede ovnriller og temperaturer for retter.

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Kvargkage m. kærnemælk	170	1	165	2	80 - 100	I en 26 cm kageform
Æblekage (æbletærte) ¹⁾	170	2	160	2 (venstre og højre)	80 - 100	I to 20 cm kageforme på en grillrist
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	På bageplade
Tærte m. syltetøj	170	2	165	2 (venstre og højre)	30 - 40	I en 26 cm kageform
Formkage	170	2	150	2	40 - 50	I en 26 cm kageform
Engelsk julekage/ Fyldig frugtkage ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	I en 20 cm kageform
Plumkage ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	I en brødforn
Små kager - på én ribbe ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	På bageplade
Små kager - på to ribber ¹⁾	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	På bageplade
Små kager - på tre ribber ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	På bageplade
Lagkagebunde/ kagesnitter - én rille	140	3	140 - 150	3	25 - 45	På bageplade
Lagkagebunde/ kagesnitter - to riller	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	På bageplade

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Lagkagebunde/ kagesnitter - tre riller	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	På bageplade
Marengs - én rille	120	3	120	3	80 - 100	På bageplade
Marengs- to niveau- er ¹⁾	-	-	120	2 og 4	80 - 100	På bageplade
Boller ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	På bageplade
Flødekager - én rille	190	3	170	3	25 - 35	På bageplade
Flødekager - to riller	-	-	170	2 og 4	35 - 45	På bageplade
Frugttærter	180	2	170	2	45 - 70	I en 20 cm kageform
Fyldig frugtkage	160	1	150	2	110 - 120	I en 24 cm kageform
Victoriakager ¹⁾	170	1	160	2 (venstre og højre)	30 - 50	I en 20 cm kageform

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

Brød og pizza

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Franskbrød ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 stk., 500 g pr. stk.
Rugbrød	190	1	180	1	30 - 45	I en brødforn
Rundstykker ¹⁾	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	6 - 8 boller på bageplade

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	På en bageplade eller i en bradepande
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	På bageplade

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

Tærter

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Pastatærte	200	2	180	2	40 - 50	I en form
Grøntsagstærte	200	2	175	2	45 - 60	I en form
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	I en form
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

Kød

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Oksekød	200	2	190	2	50 - 70	På en grillrist
Svin	180	2	180	2	90 - 120	På en grillrist
Kalvekød	190	2	175	2	90 - 120	På en grillrist
Roastbeef, rød	210	2	200	2	50 - 60	På en grillrist
Roastbeef, medium	210	2	200	2	60 - 70	På en grillrist

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Roastbeef, gennemstegt	210	2	200	2	70 - 75	På en grillrist
Flæskebov	180	2	170	2	120 - 150	Med svær
Flæskeskank	180	2	160	2	100 - 120	2 stykker
Lammekød	190	2	175	2	110 - 130	Kølle
Kylling	220	2	200	2	70 - 85	Hel
Kalkun	180	2	160	2	210 - 240	Hel
And	175	2	220	2	120 - 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 - 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skåret i stykker
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Skåret i stykker
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

Fisk

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Bækørred/guldbransen	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fisk
Tun/laks	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileter

10.4 Lille Grill

Indstil maks. temperaturen.

Forvarm ovnen i 3 minutter.

Brug ovnens fjerde ristposition.

Madvare	Antal	Tid (min.)		
	Stykker	Mængde (kg)	1. side	2. side
Tournedos	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Oksesteaks	4	0.6	10 - 12	6 - 8

Madvare	Antal		Tid (min.)	
	Stykker	Mængde (kg)	1. side	2. side
Pølser	8	-	12 - 15	10 - 12
Svinekotelet	4	0,6	12 - 16	12 - 14
Kylling (i halve)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Kyllingebruster	4	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0,6	20 - 30	-
Fiskefilet	4	0,4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches	4 - 6	-	5 - 7	-
Toastbrød	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 Turbogrill

Brug den første eller den anden ristposition.

Oksekød
Forvarm ovnen.

Beregn stegetiden ved at gange tiden i tabellen herunder med centimeterne af filettens tykkelse.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Roastbeef eller filet, rød	190 - 200	5 - 6
Roastbeef eller filet, medium	180 - 190	6 - 8
Roastbeef eller filet, gennemstegt	170 - 180	8 - 10

Svin

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Bov, nakkekam, skinkesteg, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Kotelet, højreb, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Farsbrød, 0,75 kg - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Svineskank (forkogt), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Kalvekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Kalvesteg, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalveskank, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Lammekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Lammesteg, - kølle, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Lammetryg, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60
Fjerkræ		
Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Fjerkræportioner, 0,2 - 0,25 kg hver	200 - 220	30 - 50
Kylling, halv, 0,4 - 0,5 kg hver	190 - 210	35 - 50
Kylling, poulard, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
And, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Gås, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkun, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkun, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Fisk (dampet)

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

10.6 Fugtig Varmluft



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

Madvare	Tilbehør	Temperatur (°C)	Ovnrille	Tid (min.)
Søde boller, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Boller, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	220	2	10 - 15
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	25 - 35
Brownie	bageplade eller bradepande	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	200	3	25 - 30
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	15 - 25
Victoriakager	bageform på rist	170	2	40 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	20 - 25

Madvare	Tilbehør	Temperatur (°C)	Ovnrille	Tid (min.)
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	25 - 30
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	35 - 45
Sjasjlyk, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 30
Småkager, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Butterdejsværk, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 30
Mørdejskiks, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	20 - 30
Pocherede grøntsager, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	25 - 30
Grøntsager, middelhavs 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	25 - 30

10.7 Optøning

Madvare	Mængde (kg)	Optønings-tid (min.)	Efteroptøning (min.)	Bemærkning
Kylling	1.0	100 - 140	20 - 30	Læg en underkop med bunden opad i en spisetallerken; læg kyllingen på den. Vendes undervejs.
Kød	1.0	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.

Madvare	Mængde (kg)	Optønings-tid (min.)	Efteroptøning (min.)	Bemærkning
Kød	0.5	90 - 120	20 - 30	Vendes undervejs.
Ørred	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Fløde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Fløden kan godt piskes, selv om der er enkelte frosne klumper i den.
Kage	1.4	60	60	-

10.8 Tørring - Varmluft

åbner lågen og lader madvarerne køle af natten over for at færdiggøre tørringen.

Beklæd pladerne med smørrebrøds- eller bagepapir.

Resultatet bliver bedst, hvis du slukker for ovnen efter halvdelen af tørretiden,

Grøntsager
Brug den tredje rille til én bakke.

Brug den første og fjerde rille til 2 bakker.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6
Suppeurter	60 - 70	5 - 6
Svampe	50 - 60	6 - 8
Krydderurter	40 - 50	2 - 3

Frugt

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Blommer	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abrikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Æble, i skiver	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pærer	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.9 Oplysninger til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

Madvare	Funktion	Tilbehør	Ovn-rille	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Bemærkning
Lille kage	Over- undervarme	Bageplade	3	170	20 - 30	Sæt 20 små kager på én bageplade.
Lille kage	Varmluft / Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35	Sæt 20 små kager på én bageplade.
Lille kage	Varmluft / Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35	Sæt 20 små kager på én bageplade.
Lukket æbletærte	Over- undervarme	Trådrist	2	180	70 - 90	Brug 2 forme (20 cm diameter), diagonalt forskudt.
Lukket æbletærte	Varmluft / Varmluft	Trådrist	2	160	70 - 90	Brug 2 forme (20 cm diameter), diagonalt forskudt.
Fedtfri sandkage	Over- undervarme	Trådrist	2	170	40 - 50	Brug en kageform (26 cm diameter). Forvarm ovnen i 10 minutter.
Fedtfri sandkage	Varmluft / Varmluft	Trådrist	2	160	40 - 50	Brug en kageform (26 cm diameter). Forvarm ovnen i 10 minutter.
Fedtfri sandkage	Varmluft / Varmluft	Trådrist	2 og 4	160	40 - 60	Brug en kageform (26 cm diameter). Diagonalt forskudt. Forvarm ovnen i 10 minutter.
Smørkager	Varmluft / Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft / Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smørkager	Over- undervarme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45	-
Toastbrød 4 - 6 stk	Lille Grill	Trådrist	4	maks.	2 - 3 minutter første side; 2 - 3 minutter anden side	Forvarm ovnen i 3 minutter.

Madvare	Funktion	Tilbehør	Ovn-rille	Tem-peratur (°C)	Tid (min.)	Bemærkning
Bøfburger 6 stk, 0,6 kg	Lille Grill	Grillrist og brade-pande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdele af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 3 minutter.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Aftør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel.

Metalfalder rengøres med et specifikt rengøringsmiddel.

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for bradepanden.

Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke lægges i opvaskemaskinen.

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensningmiddel.

Hvis der anvendes non-stick-tilbehør: Brug ikke skræppe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.

Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. For at reducere kondensvandet skal du betjene ovnen i 10 minutter inden madlavning. Rengør

fugten fra ovnrummet efter hver anvendelse.

11.2 Ovne af rustfrit stål eller aluminium

Rengør kun ovnlågen med en fugtig klud eller svamp. Tør efter med en blød klud.

Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

11.3 Udtagning af ovnrubber

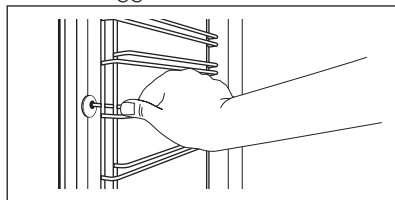
Tag ovnrubberne og de.



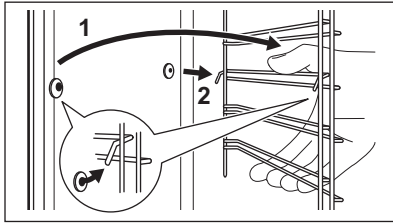
FORSIGTIG!

Vær forsigtig, når du fjerner ovnrubberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



2. Træk den bageste ende af ovnrubberen væk fra sidevæggen, og fjern den.



Monter det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

11.4 Pyrolyse



FORSIGTIG!

Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnrubber fra ovnen.



Start ikke pyrolysen, hvis ovnlågen ikke er lukket helt. På nogle modeller viser displayet "C3", hvis denne fejl opstår.






ADVARSEL!

Ovnen bliver meget varm. Der er risiko for forbrænding.



FORSIGTIG!

Hvis andre apparater er installeret i det samme skab, må de ikke bruges, når pyrolysefunktionen er i gang. Det kan skade apparatet.

1. Tør ovnrummet af med en blød klud.
2. Rengør lågens inderside med varmt vand, så resterne ikke brænder sig fast pga. den varme luft.
3. Vælg funktionen Pyrolyse. Se kapitlet "Daglig brug," "Ovnfunktioner".
4. Når  blinker, skal du trykke på  eller  for at indstille pyrolysevarigheden:


Mulighed	Forløb
P1	Let rensning. Varighed: 1 t.

P2

Normal rensning. Varighed: 1 t 30 min.

Funktionen SLUT TID kan bruges til at udskyde starten af rengøringen.

Ovnpæren er slukket under pyrolyse.



5. Når ovnen har nået den forudindstillede temperatur, låses ovnlågen. Displayet viser  og stregerne på varmeindikatoren, indtil lågen låses op. Drej knappen for ovnfunktioner til sluk-positionen for at stoppe pyrolyse, før den er færdig.
6. Når pyrolysen er færdig, viser displayet aktuel tid. Ovnlågen forbliver låst.
7. Når ovnen køler ned, låses lågen automatisk op.

11.5 Husk rengøring

For at minde dig om, at der skal udføres Pyrolyse, blinker PYR i displayet i 10 sekunder, efter hver gang der tændes og slukkes for ovnen.



Husk rengøring slukkes:

- når funktionen pyrolyse er udført.
- hvis du trykker på  og  samtidigt, mens PYR blinker på displayet.

11.6 Aftagning og montering af låge

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



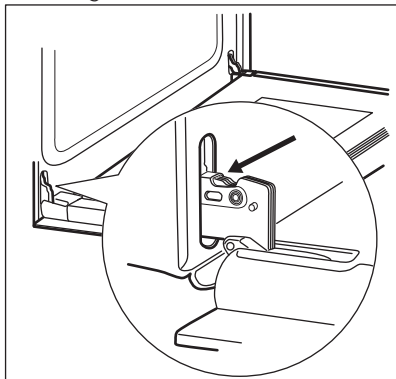
Ovnlågen kan smække i, hvis du prøver at fjerne ovnglassene, mens ovnlågen sidder på.



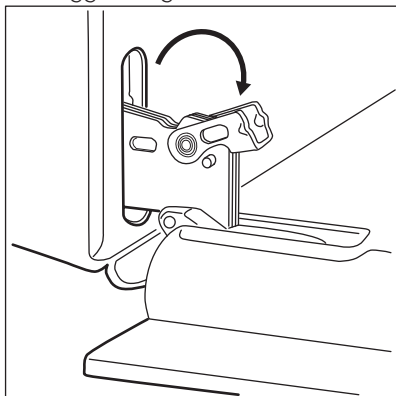
FORSIGTIG!

Brug ikke ovnen uden glasset.

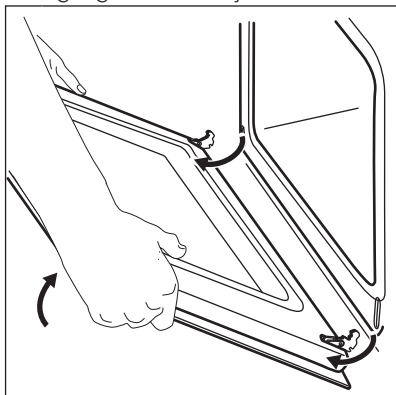
1. Åbn lågen helt og hold begge hængsler.



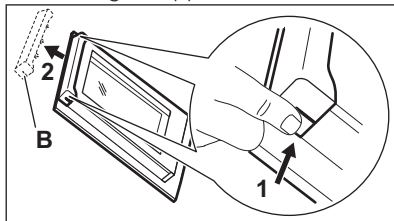
2. Løft og drej låsepallerne helt på begge hængsler.



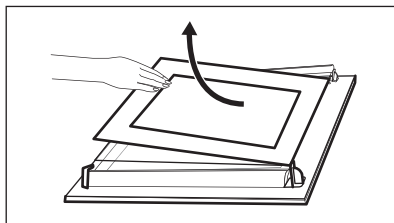
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk den så fremad, og tag den ud af lejerne.



4. Læg lågen på et fast underlag med et blødt stykke stof under.
5. Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



6. Træk i lågelisten, og tag den ud.
7. Hold ovnglassene i kanterne foroven, og træk dem forsigtigt ud en ad gangen. Start fra det øverste ovnglas. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.

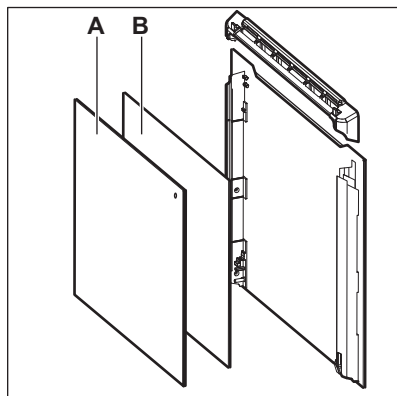


8. Rengør glassene med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

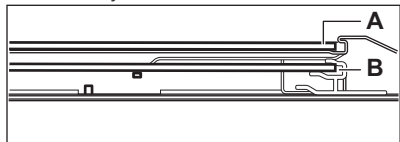
Monter ovnglassene og ovnlågen, når rengøringen er udført.

Sørg for at sætte ovnglassene (A og B) på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbolet / trykket på siden af ovnglasset, da hvert ovnglas ser forskelligt ud for at gøre demonteringen og monteringen lettere.

Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten.



Sørg for at sætte det midterste ovnglas korrekt i lejerne.



12. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvis noget går galt...

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Ovnen kan ikke tændes eller betjenes.	Ovnen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller det er tilsluttet forkert.	Kontrollér, om ovnen er sluttet korrekt til strømforsyningen (se tilslutningsdiagrammet, hvis det findes).
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Ovnen bliver ikke varm.	Den automatiske slukning er aktiveret.	Se under "Automatisk slukning".
Ovnen bliver ikke varm.	Børnesikringen er aktiveret.	Se under "Brug af børnesikringen".

11.7 Udskiftning af pæren



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød. Pæren kan være meget varm.

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




FORSIGTIG!

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

Den bageste pære

1. Drej lampeglasset, og tag det af.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Montér lampeglasset.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Ovnen bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Maden er for kort eller lang tid om at blive færdig.	Temperaturen er for lav eller for høj.	Justér om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugsanvisningen.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.
Displayet viser "C3".	Rengøringsfunktionen fungerer ikke. Du lukkede ikke lågen helt, eller lågelåsen er defekt.	Luk lågen helt.
Displayet viser "F102".	<ul style="list-style-type: none"> • Du har ikke lukket ovnlågen helt. • Lågelåsen er defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Luk lågen helt. • Sluk for ovnen med ejendommens/husets sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. • Kontakt kundeservice, hvis displayet igen viser "F102".
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i tabellen.	Der er en elektrisk fejl.	<ul style="list-style-type: none"> • Sluk for ovnen med ejendommens/husets sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. • Kontakt kundeservice, hvis fejlkoden vises på displayet igen.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Apparatet er tændt, men bliver ikke varmt. Blæseren virker ikke. Displayet viser " De-mo ".	Demo-funktionen er aktivert.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for ovnen. 2. Tryk og hold +-knappen nede. 3. Det første ciffer på displayet og Demo-lampen begynder at blinke. 4. Indtast koden 2468 ved at trykke på knapperne + eller - for at ændre værdierne, og tryk på  for at bekræfte. 5. Det næste ciffer begynder at blinke. 6. Demo-funktionen deaktiveres, når du bekræfter, at det sidste ciffer og koden er korrekt.

12.2 Serviceoplysninger

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på typeskiltet.

Typeskiltet er placeret på ovnrumsnets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrumsnet.

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

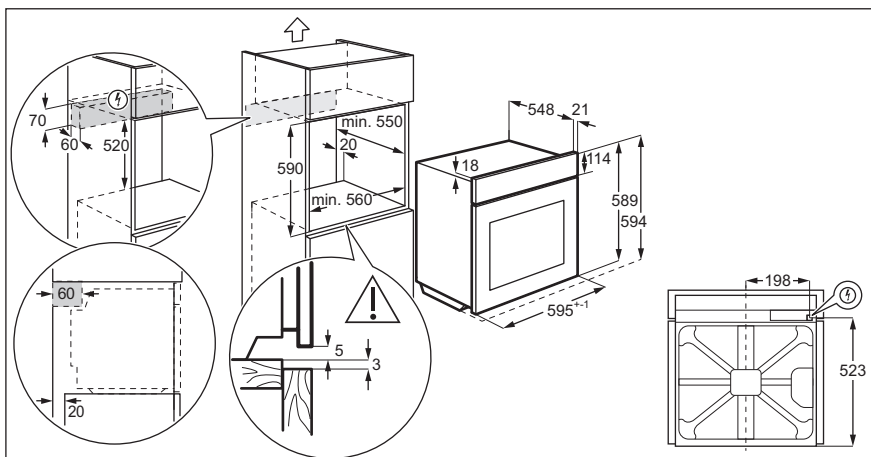
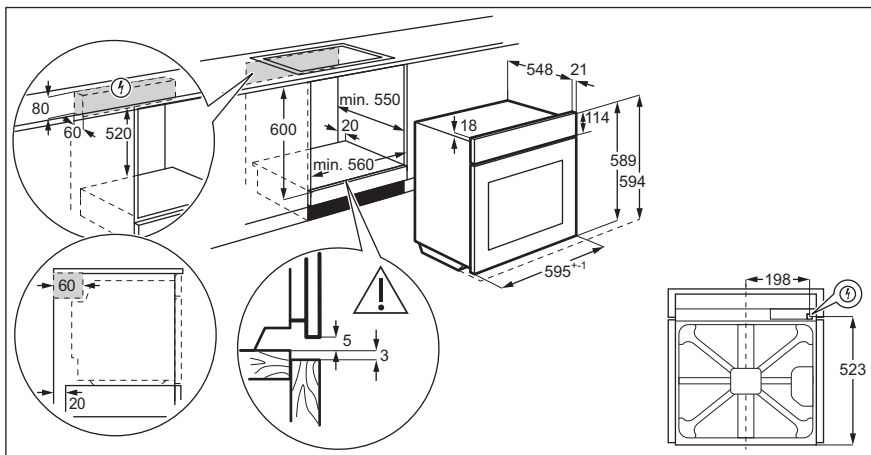
13. INSTALLATION



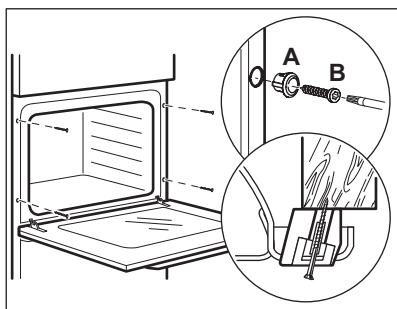
ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Indbygning



13.2 Fastgørelse af apparatet til skab



13.3 Tilslutning, el



Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlerne Om sikkerhed ikke følges.

Dette apparat er forsynet med et stik og en netledning.

13.4 Kabel

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning:

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

Se tilsluttet effekt i alt på typeskiltet for at få oplysninger om kablets tværsnit. Du kan også se i tabellen:

Effekt i alt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1

Effekt i alt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 3680	3 x 1.5

Jordkablet (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end fase- og nul kabler (blå og brune kabler).

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktkort og information i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	AEG	
Identifikation af model	BPB331021M BPB331022M BPB33102FM BPK331021M	
Energieffektivitetsindeks	81.2	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertilstanden	0.69 kWh/cyklus	
Antal ovnrør	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	72 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	BPB331021M	31.4 kg
	BPB331022M	31.4 kg
	BPB33102FM	31.4 kg
	BPK331021M	31.4 kg

EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

14.2 Energibesparelse



Ovnen har funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

Generelle råd

Sørg for, at ovnens låge er lukket korrekt, når ovnen er tændt. Åbn ikke lågen for

ofte under tilberedning. Hold lågepakningen ren, og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug metalfade til at øge energibesparelsen.

Stil om muligt maden i ovnen uden at forvarme den.

Når madlavningen tager over 30 minutter, skal ovntemperaturen reduceres mest muligt 3 - 10 minutter, før tilberedningstiden er gået, afhængigt af madlavningens varighed. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

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 valget Varighed eller Sluttid er aktiveret, og tilberedningstiden er over 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i visse ovnfunktioner.

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt.

Holde mad varm


Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.


Fugtig Varmluft

Funktion beregnet til at spare energi under madlavning.

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

15. 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.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	33
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	34
3. LAITTEEN KUVAUS.....	37
4. KÄYTTÖPANEELI.....	38
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	38
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	38
7. KELLOTOIMINNOT.....	40
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	42
9. LISÄTOIMINNOT.....	43
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	43
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	54
12. VIANMÄÄRITYS.....	57
13. ASENNUKSET.....	59
14. ENERGIATEHOKKUUS.....	61

TÄYDELLISTEN TULOSTEN SAAVUTTAMISEKSI

Kiitämme teitä tämän AEG-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputasoisen suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:

www.aeg.com/webselfservice



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registeraeg.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pida seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero.

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

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

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- **VAROITUS:** Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen huoltoa.
- Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Irtoava lika tulee poistaa ennen pyrolyysipuhdistuksen suorittamista. Poista kaikki varusteet uunin sisältä.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

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.

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.

2.2 Sähköliitäntä



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 vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien iskusuojat 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.
- Tämä kodinkone vastaa Euroopan yhteisön direktiivejä.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukku.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukku.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysen vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.

- 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 se laite, kotelointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan 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 huoltopalveluun.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pitämateriaali ei vaurioiduu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata sen tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Pyrolyysipuhdistus



VAROITUS!

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

- Ennen pyrolyysi- tai käyttöönottotoiminnon käyttöä on uunista poistettava:
 - ylimääräiset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-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 lähettyvillä 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 pikkulapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

2.6 Sisävalo



VAROITUS!
Sähköiskun vaara.

- Tässä laitteessa käytetty lamppu- tai halogeenilampputyypä on tarkoitettu vain kodinkoneiden valaistukseen. Älä käytä sitä rakennuksen valaistamiseen.
- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.7 Huolto

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

2.8 Hävittäminen

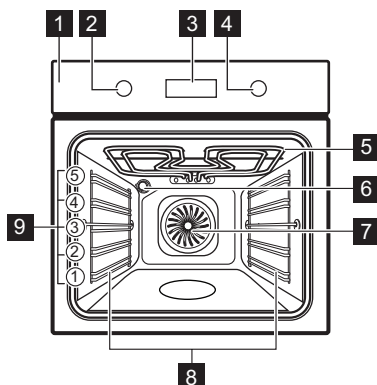


VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Näyttö
- 4 Lämpötilan valitsin
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Irrotettava kannatinkisko
- 9 Kannatintasot

3.2 Lisävarusteet

- **Ritilä**
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.
- **Leivinpelti**

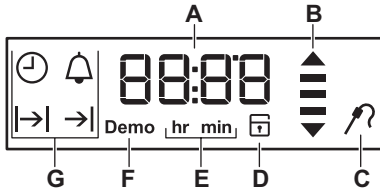
- Kakuja ja pikkuleipiä varten.
- **Grilli / uunipannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.

4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Painikkeet

Kosketuspainike/painike	Toiminto	Kuvaus
—	MIINUS	Ajan asettaminen.
⌚	KELLO	Kellotoiminnon asettaminen.
+	PLUS	Ajan asettaminen.

4.2 Näyttö



- A. Ajastin / Lämpötila
- B. Kuumennuksen ja jälkilämmön merkkivalo
- C. Paistolämpömittari (vain tietyt mallit)
- D. Luukun lukitus (vain tietyt mallit)
- E. Tunnit / minuutit
- F. Esittelytila (vain tietyt mallit)
- G. Kellotoiminnot

5. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Lisätietoja kellonajan asettamisesta on kappaleessa "Kellotoiminnot".

5.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.





Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

5.2 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

1. Aseta toiminto  Aseta maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Aseta toiminto  Aseta maksimilämpötila.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy.

Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua. Tarkista, että huoneen ilmavirtaus on riittävä.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ






VAROITUS!






Lue turvallisuutta koskevat luvut.




6.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

6.2 Uunitoiminnot






Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö-toiminnossa.
 Ylä + alalämpö (Ylä-/Alalämpö)	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Kostea Kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea Kiertoilma. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpöä hyödynnetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö. Tätä toimintoa käytettiin energiatehokkuusluokan täyttämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti. Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.
 Maksigrilli	Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän pahtaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.
 Pizzatoiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Liha	Mureen ja mehukkaan ruoan kypsentäminen.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Lämpimänä Pito	Tarkoitettu ruokien lämpimänä pitämiseen.
 Sulatus	Ruuan sulattaminen (vihannekset ja hedelmät). Sulatusaika riippuu pakasteruuan määrästä ja koosta.
 Pyrolyysi	Käynnistää uunin pyrolyysipuhdistuksen toimintaan. Tämä toiminto polttaa uuniin jääneen lian pois.

7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoimintojen taulukko


Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 KELLONAIKA	Kellonajan näyttö tai muuttaminen. Kellonajan muuttaminen edellyttää, että uuni on kytketty pois toiminnasta.
 KESTOAIKA	Uunin toiminta-ajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 LOPETUS	Uunin poiskytketymisajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 AJASTIN	KESTOAIKA ja LOPETUS-toimintojen yhdistelmä.
 HÄLYTINAJASTIN	Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. HÄLYTINAJASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka uuni on pois päältä.

6.3 Uunitoiminnon asettaminen

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
 2. Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.
- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
3. Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunin toimintojen väännin Off-asettoon.

6.4 Kuumennuksen osoitin


Kun uunitoiminto on toiminnassa, näytön

 palkit tulevat näkyviin yksi kerrallaan lämpötilan noustessa ja ne häviävät lämpötilan laskiessa.

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
0.00 LISÄÄNTYVÄN AIKANÄYTÖN AJASTIN	Jos mitään muuta kellotoimintoa ei aseteta, LISÄÄNTYVÄN AIKANÄYTÖN AJASTIN tarkkailee automaattisesti uunin toiminta-aikaa. Se on heti päällä, kun uuni alkaa lämmetä. Lisääntyvän ajanäytön ajastinta ei voida käyttää toiminnoilla: KESTOAIKA, LOPETUS.


7.2 Kellonajan asettaminen ja muuttaminen

Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy **hr** ja "12:00". "12" vilkkuu.



1. Aseta tunnit painamalla **+** tai **-**.
2. Vahvista ja aseta minuutit painamalla .

Näytössä näkyy **min** ja asetettu tunti. "00" vilkkuu.






3. Aseta minuutit painamalla **+** tai **-**.

4. Vahvasta painamalla painiketta  tai asetettu kellonaika tallentuu automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.


Uusi aika näkyy näytössä.

Voit muuttaa kellonaikaa painamalla painiketta  toistuvasti, kunnes kellonajan merkkivalo  vilkkuu näytössä.

7.3 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen






1. Aseta uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Aseta minuutit ja sen jälkeen tunnit painamalla painiketta  tai . Vahvasta painamalla .


Kun Kestoaika-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden

minuutin ajan.  ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni kytketty automaattisesti pois toiminnasta.

4. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
5. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.






7.4 LOPETUS-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Aseta tunnit ja sen jälkeen minuutit painamalla painiketta  tai . Vahvasta painamalla .






Kun Lopetus-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.  ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni kytketty automaattisesti pois toiminnasta.

4. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
5. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.


7.5 AJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon minuutit ja sen jälkeen tunnit painamalla painiketta  tai . Vahvasta painamalla .

Näytössä vilkkuu .

4. Aseta LOPETUS-toiminnon tunnit ja sen jälkeen minuutit painamalla painiketta  tai . Vahvasta painamalla . Näytössä näkyy   ja asetettu lämpötila.





Uuni käynnistyy automaattisesti myöhemmin, se toimii asetetun KESTOAIKA-toiminnon ajan ja sammuu, kun LOPETUS-toiminnon aika saavutetaan.


Kun LOPETUS-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.  ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni kytketty pois toiminnasta.

5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
6. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

7.6 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

Hälytinajastin voidaan asettaa uunin ollessa toiminnassa ja pois toiminnasta.

1. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
2. Aseta sekunnit ja sen jälkeen minuutit painamalla painiketta  tai . Kun asetettu aika on yli 60 minuuttia, **hr** vilkkuu näytössä.
3. Aseta tunnit.
4. HÄLYTINAJASTIN käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua. Kun asetusajasta on kulunut 90 %, laitteesta kuuluu äänimerkki.

5. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. "00:00" ja  vilkkuvat näytössä. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.

7.7 LISÄÄNTYVÄN AIKANÄYTÖN AJASTIN

Resetoi lisääntyvän ajanäytön ajastin painamalla ja pitämällä alhaalla painiketta **+** ja **-**. Ajastimen ajanlaskenta käynnistyy uudelleen.

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



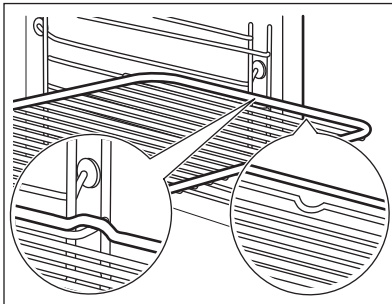
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

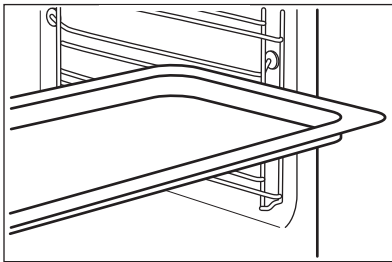
Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.



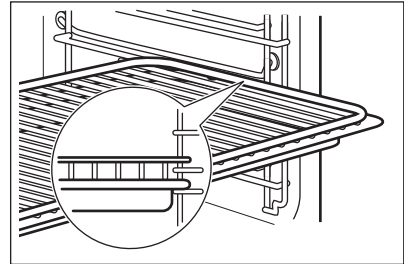
Leivinpelti/ uunipannu:

Työnnä leivinpelti /uunipannu kannatintason ohjaukiskiskojen väliin.



Paistoritilä ja leivinpelti / uunipannuyhdessä:

Paina leivinpelti /uunipannu kannatinkiskon ohjaukiskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjaukiskiskoihin.






Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Lovet estävät myös kallistumisen. Ritilän yläreuna estää keittoastioiden luisumisen kannatintasolta.



9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Lapsilukon käyttäminen

Kun lapsilukko on toiminnassa, uunia ei voi kytkeä toimintaan vahingossa.

1. Varmista, että uunin toimintojen valitsin on Off-asennossa.
2. Paina ja pidä alhaalla painiketta  ja  samanaikaisesti 2 sekunnin ajan.


Laitteesta kuuluu äänimerkki. SAFE ja  ilmestyy näyttöön. Luukku on lukittu.

 Symboli  syttyy näyttöön myös Pyrolyysi-toiminnon ollessa toiminnassa.

Lapsilukko voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

9.2 Jälkilämmön merkkivalo

Kun kytket uunin pois toiminnasta, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo

, jos uunin lämpötila on yli 40 °C. Käännä lämpötilan valitsintavasemmalle tai oikealle tarkistaaksesi uunin lämpötilan.


9.3 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä ja uunin lämpötilaan ei tehdä muutoksia.

Lämpötila (°C)	Sammutusaika (h)
30 - 115	12,5

Lämpötila (°C)	Sammutusaika (h)
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - maksimi	1,5

Kun uuni on kytkeytynyt pois päältä automaattisesti, voit kytkeä sen uudelleen päälle painamalla mitä tahansa painiketta.

 Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Kestoaika ja Lopetus.

9.4 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

9.5 Ylikuumenemissuoja

Uunin virheellinen toiminta tai vialliset osat voivat aiheuttaa vaarallisen ylikuumenemisen. Tämän estämiseksi uunissa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee virransyötön. Virta kytkeytyy automaattisesti uudelleen, kun lämpötila on laskenut normaalille tasolle.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoaajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paistoaika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunissa on viisi kannatintasoa.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät vakioasetukset lämpötilan, keittoajan ja kannatintason säätämiseen.

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

Uunissa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se lyhentää paistoaikaa ja pienentää energian kulutusta.

Kakkujen leipominen

Älä avaa uunin luukkua ennen kuin 3/4 paistoajasta on kulunut.

Jos käytät kahta leivinpeltiä samanaikaisesti, jätä niiden väliin yksi tyhjä kannatintaso.

10.3 Leivonta ja paistaminen

Kakut

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Kannatintaso		
Vatkatut leivonnaiset	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakku- vuoassa
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakku- vuoassa
Piimä-juus- tokakku	170	1	165	2	80 - 100	26 cm:n kakku- vuoassa

Lihan ja kalan kypsentyminen

Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.

Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.

Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyyppistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista alustavasti kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset (uunitoiminto, kypsennysaika, jne.) keittoastioille, resepteille ja määrille laitetta käyttäessä.

10.2 Luukun sisäosa

Luukun sisäpuolelle on merkitty:

- Kannatintasojen numerot.
- Tietoja uunitoiminnoista, ruokien suosittelut kannatintasot ja lämpötilat.

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso		
Omenapiiras ¹⁾	170	2	160	2 (vasen ja oikea)	80 - 100	Kahdessa 20 cm:n kakkuvuoassa uuniritilän päällä
Struudeli	175	3	150	2	60 - 80	Leivinpellillä
Hillotorttu	170	2	165	2 (vasen ja oikea)	30 - 40	26 cm:n kakkuvuoassa
Sokerikakku	170	2	150	2	40 - 50	26 cm:n kakkuvuoassa
Joulukakku/hedelmäkakku ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm:n kakkuvuoassa
Rusinakakku ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Leipävuossa
Pienet kakut - yksi taso ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Leivinpellillä
Pienet kakut - kaksi tasoa ¹⁾	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Leivinpellillä
Pienet kakut - kolme tasoa ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pasteiijat - yksi taso	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pasteiijat - kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Leivinpellillä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Pikkuleivät / pastejit - kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Leivinpellillä
Marengit - yksi taso	120	3	120	3	80 - 100	Leivinpellillä
Marengit - kaksi tasoa ¹⁾	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Leivinpellillä
Pullat ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Leivinpellillä
Eclair-leivokset - yksi taso	190	3	170	3	25 - 35	Leivinpellillä
Eclair-leivokset - kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Leivinpellillä
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	20 cm:n kakku- vuoassa
Hedelmä-kakku	160	1	150	2	110 - 120	24 cm:n kakku- vuoassa
Täytekak- kupohja ¹⁾	170	1	160	2 (vasen ja oikea)	30 - 50	20 cm:n kakku- vuoassa

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Leipä ja pizza

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Vaalea leipä ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1- 2 kappaletta, 500 g/kpl
Ruisleipä	190	1	180	1	30 - 45	Leipä- vuoassa

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Sämpylät ¹⁾	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6 - 8 kpl leivinpellillä
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Leivinpellillä tai uuni-pannussa
Teeleipä ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Leivinpellillä

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Paistokset

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Pastapais-tos	200	2	180	2	40 - 50	Vuoassa
Vihannes-paistos	200	2	175	2	45 - 60	Vuoassa
Piiras ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Vuoassa
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa
Cannello-ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Liha

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Naudanliha	200	2	190	2	50 - 70	Uuniritilällä
Porsaanliha	180	2	180	2	90 - 120	Uuniritilällä
Vasikanliha	190	2	175	2	90 - 120	Uuniritilällä
Englantilai-nen paah-topaisti, raaka	210	2	200	2	50 - 60	Uuniritilällä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattaso	Lämpötila (°C)	Kannattaso		
Englantilainen paah- topaisti, puolikypsä	210	2	200	2	60 - 70	Uuniritillä
Englantilainen paah- topaisti, kypsä	210	2	200	2	70 - 75	Uuniritillä
Porsaan- lapa	180	2	170	2	120 - 150	Mukana kamara
Porsaan- potka	180	2	160	2	100 - 120	2 kappaletta
Lammas	190	2	175	2	110 - 130	Koipi
Kana	220	2	200	2	70 - 85	Kokonainen
Kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240	Kokonainen
Ankka	175	2	220	2	120 - 150	Kokonainen
Hanhi	175	2	160	1	150 - 200	Kokonainen
Jänis	190	2	175	2	60 - 80	Palasina
Jänis	190	2	175	2	150 - 200	Palasina
Fasaani	190	2	175	2	90 - 120	Kokonainen

Kala

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattaso	Lämpötila (°C)	Kannattaso		
Taimen/ Lahna	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 kalaa
Tonnikala/ Lohi	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileettä

10.4 Grilli

Seikuumenna uunia 3 minuutin ajan.

Käytä neljättä kannattintasoa.

Aseta maksimilämpötila.

Ruokalaji	Määrä		Aika (min)	
	Kpl	Määrä (kg)	1. puoli	2. puoli
Naudanfileepihvit	4	0,8	12 - 15	12 - 14
Naudanlihapihvit	4	0,6	10 - 12	6 - 8
Makkarat	8	-	12 - 15	10 - 12
Porsaankyljykset	4	0,6	12 - 16	12 - 14
Kana (puolikkaat)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Broilerin rintapala	4	0,4	12 - 15	12 - 14
Jauhelihapihvi	6	0,6	20 - 30	-
Kalafile	4	0,4	12 - 14	10 - 12
Lämpimät leivät	4 - 6	-	5 - 7	-
Paahtoleipä	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 Gratinointi

Käytä uunin ensimmäistä tai toista kannatintasoa.

Naudanliha
Esikuumenna uuni.

Paistaoka voidaan laskea kertomalla alla olevan taulukon aika fileen senttimetripaksuudella.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Paahtopaisti tai filee, raaka	190 - 200	5 - 6
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä	180 - 190	6 - 8
Paahtopaisti tai filee, kypsä	170 - 180	8 - 10

Porsaanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Lapa, niska, kinkku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kyljykset, porsaankyljykset, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Lihamureke, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Porsaan potkapaisti (esikypsennetty), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Vasikanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Vasikanpaisti 1 kg	160 - 180	90 - 120
Vasikanpotka, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Lammas

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Lammaspais-ti, lampaan-viulu, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lampaansel-kä, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Lintupaisti

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Linnunliha paloina, 0,2 - 0,25 kg kpl	200 - 220	30 - 50
Kana, puoli-kas, 0,4 - 0,5 kg kpl	190 - 210	35 - 50
Broileri, ka-na, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Ankka 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Hanhi, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkkuna, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkkuna, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Kala (haudutettu)

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Kokonainen kala, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.6 Kosteaa Kiertoilma



Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Ruokalaji	Lisävarusteet	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Aika (min)
Makeat sämpylät, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Sämpylät, 9 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	paistoritilä	220	2	10 - 15
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	25 - 35
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	175	3	25 - 30
Kohokkaat, 6 kpl	keräämiset annosvuokat ritalällä	200	3	25 - 30
Torttupohja	torttuvuoka ritalällä	180	2	15 - 25
Täytekekkipohja	uunivuoka ritalällä	170	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	20 - 25

Ruokalaji	Lisävarusteet	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Aika (min)
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	180	3	25 - 30
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	25 - 30
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Mantelileivokset, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Muffinit, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 30
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	25 - 35
Piiraat, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	20 - 30
Höyrytetyt kasvikset, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	200	3	25 - 30
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	25 - 30

10.7 Sulatus

Ruokalaji	Määrä (kg)	Sulatusaika (min)	Jälkisolatusaika (min)	Kommentit
Kana	1,0	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1,0	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	0,5	90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	0,3	30 - 40	10 - 20	-

Ruokalaji	Määrä (kg)	Sulatusaika (min)	Jälkisolatusaika (min)	Kommentit
Voi	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Kerman voi vatkata, vaikka siinä on vielä hiukan jäisiä kohtia.
Gateau (perunalaatikko)	1,4	60	60	-

10.8 Kuivaus - Kiertoilma

Peitä uunipellit leivinpaperilla.

Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni

Vihannekset

Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintaso.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintaso.

kuivausajan puoleessa välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivauksen loppuun suorittamiseksi.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)
Pavut	60 - 70	6 - 8
Paprikat	60 - 70	5 - 6
Vihannekset hapanruokiin	60 - 70	5 - 6
Sienet	50 - 60	6 - 8
Yrtit	40 - 50	2 - 3

Hedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Luumut	60 - 70	8 - 10	3	1 - 4
Aprikoosit	60 - 70	8 - 10	3	1 - 4
Omenaviipaleet	60 - 70	6 - 8	3	1 - 4
Päärynät	60 - 70	6 - 9	3	1 - 4

10.9 Tietoja testilaitokselle

Standardin IEC 60350-1 mukaiset testit.

Ruokalaji	Toiminto	Lisäva- rusteet	Kan- natin- taso	Läm- pötila (°C)	Aika (min)	Kommentit
Pienet kakut	Ylä + alalämpö	Uunipelti	3	170	20 - 30	20 pientä kakkua leivinpeltiä kohti.
Pienet kakut	Kiertoilma / Kiertoilma	Uunipelti	3	150 - 160	20 - 35	20 pientä kakkua leivinpeltiä kohti.
Pienet kakut	Kiertoilma / Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	20 pientä kakkua leivinpeltiä kohti.
Omena-piirakka	Ylä + alalämpö	Uuniritilä	2	180	70 - 90	Käytä kahta vuokaa (halkaisija 20 cm), vinottain.
Omena-piirakka	Kiertoilma / Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	70 - 90	Käytä kahta vuokaa (halkaisija 20 cm), vinottain.
Vähärasvainen sokerkakku	Ylä + alalämpö	Uuniritilä	2	170	40 - 50	Käytä kakkuvuokaa (halkaisija 26 cm). Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Vähärasvainen sokerkakku	Kiertoilma / Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	40 - 50	Käytä kakkuvuokaa (halkaisija 26 cm). Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Vähärasvainen sokerkakku	Kiertoilma / Kiertoilma	Uuniritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Käytä kakkuvuokaa (halkaisija 26 cm). Vinottain. Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Murokeksit	Kiertoilma / Kiertoilma	Uunipelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Murokeksit	Kiertoilma / Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Murokeksit	Ylä + alalämpö	Uunipelti	3	140 - 150	25 - 45	-

Ruokalaji	Toiminto	Lisävarusteet	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kommentit
Paahtoleipä 4 - 6 kpl	Grilli	Uuniritilä	4	maks.	2 - 3 minuuttia ensimmäinen puoli; 2 - 3 minuuttia toinen puoli	Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.
Naudanlihapihvi 6 kpl, 0,6 kg	Grilli	Ritilä ja uunipannu	4	maks.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruoka keittoaajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.

11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokariskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.

Jos käytät varusteita, joissa on tarttumaton pinta, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla,

teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä uunia 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä. Poista kosteus uunin sisältä jokaisen käyttökerran jälkeen.

11.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Älä käytä teräsvillaa, happeja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

11.3 Kannattimien

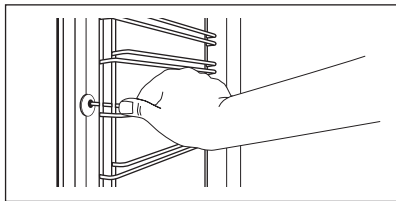
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



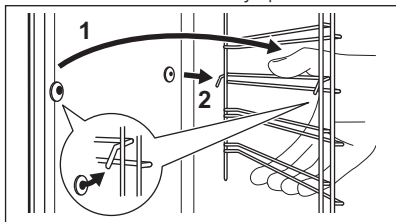
HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



2. Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti seinästä ja poista se.



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

11.4 Pyrolyysi



HUOMIO!

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat peltien kannattimet.



Älä käynnistä Pyrolyysi-toimintoa, jos et sulkenut uuniluukku kokonaan. Joissakin malleissa näytössä näkyy "C3", kun virhe tapahtuu.



VAROITUS!

Laite kuumenee hyvin kuumaksi. On olemassa palovammojen vaara.



HUOMIO!

Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä Pyrolyysi-toiminnon ollessa toiminnassa. Se voi vahingoittaa laitetta.

1. Pyyhi uunin sisäosa pehmeällä puhdistusliinalla.

2. Puhdista luukun sisäpinta kuumalla vedellä, jotta jäämät eivät palaisi siihen kuuman ilman vuoksi.
3. Aseta Pyrolyysi-toiminto. Katso kohta "Päivittäinen käyttö", "Uunitoiminnot".
4. Kun vilkkuu, paina painiketta tai pyrolyysitoiminnon keston asettamiseksi:

Lisätoiminto	Açıklama
P1	Kevyt puhdistus. Kesto: 1 h.
P2	Normaali puhdistus. Kesto: 1 h 30 min.

Voit siirtää puhdistuksen alkamista käyttämällä LOPETUS-toimintoa. Uunin valo on kytketty pois päältä pyrolyysitoiminnon aikana.

5. Kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, luukku lukittuu. Näytössä näkyy ja lämpötilanäytön palkit, kunnes luukun lukitus avautuu. Voit lopettaa pyrolyysitoiminnon ennen sen päättymistä kääntämällä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.
6. Pyrolyysitoiminnon jälkeen näytössä näkyy kellonaika. Uunin luukku on edelleen lukittu.
7. Kun uuni on jäähtynyt, luukun lukitus avautuu.

11.5 Puhdistusmuistutus

Pyrolyysipuhdistuksen tarpeesta ilmoittaa PYR, joka vilkkuu näytössä 10 sekuntia aina kun uuni kytketään toimintaan tai pois toiminnasta.



Puhdistuksen merkkivalo sammuu:

- Pyrolyysitoiminnon päättyessä
- Jos painat painiketta ja samanaikaisesti merkkivalon PYR vilkkuessa näytössä.

11.6 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Uuninluukussa on kolme lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sen sisällä olevat lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.



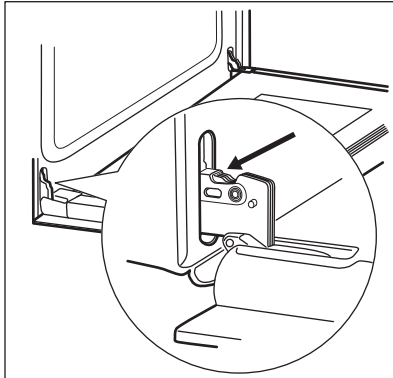
Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa lasilevyt ennen uuninluukun irrottamista.



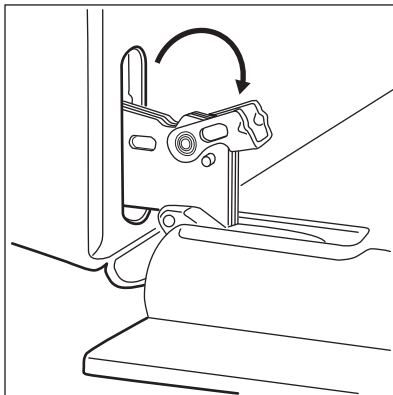
HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasipaneelleja.

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

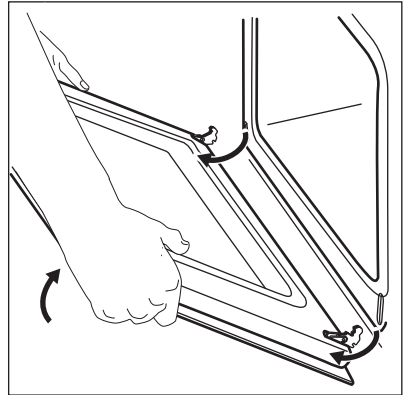


2. Nosta ja käännä saranoissa olevat vivut kokonaan.

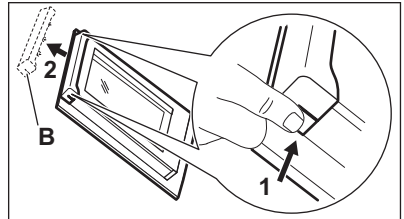


3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Nosta

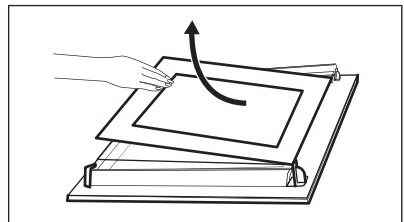
ja vedä luukku sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.



4. Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeään kankaan päälle.
5. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystieviste vapautuu.



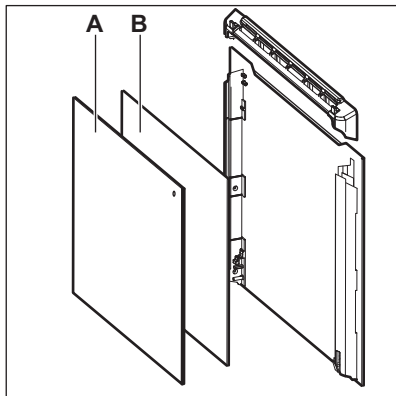
6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Pitele luukun lasilevyjä niiden yläreunasta ja vedä ne varoen ulos. Aloita ylimmästä levystä. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.



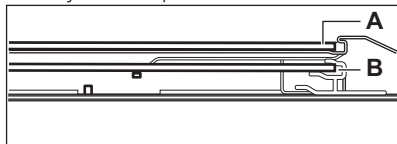
8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa. Puhdistettuasi lasilevyt ja uuninluukun asenna ne takaisin paikalleen.

Varmista, että lasilevyt (A ja B) tulevat oikeaan järjestykseen. Tarkista lasilevyn sivussa oleva symboli/painatus, kaikki lasilevyt ovat ulkoisesti erilaisia purkamisen ja asentamisen helpottamiseksi.

Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen.



Varmista, että asennat keskimmäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



11.7 Lampun vaihtaminen



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Kytke uuni pois päältä. Odota, että uuni jäähtyy.
2. Irrota uunin pistoke pistorasiasta.
3. Peitä uunin pohja kankaalla.



HUOMIO!

Pidä halogeenilamppua aina kankaalla estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Takalamppu

1. Irrota lampun suojalasi kiertämällä sitä.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

12. VIANMÄÄRITYS




VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Uunia ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista että uuni on liitetty oikein sähköverkkoon (ks. kytkentäkaavio, jos saatavilla).
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katso kohta "Automaattinen virrankatkaisu".
Uuni ei kuumene.	Lapsilukko on kytketty toimintaan.	Katso kohta "Lapsilukon käyttäminen".
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön synynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Kypsentämiseen kuluu liikaa tai liian vähän aikaa.	Lämpötila on liian alhainen tai liian korkea.	Säädä tarvittaessa lämpötilaa. Noudata ohjekirjan ohjeita.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Näytössä näkyy C3.	Puhdistustoiminto ei toimi lainkaan. Luukku ei ole suljettu kokonaan, tai luukun lukitus on viallinen.	Sulje luukku kokonaan.
Näytössä näkyy F102.	<ul style="list-style-type: none"> Luukku ei ole suljettu kokonaan. Luukun lukko on viallinen. 	<ul style="list-style-type: none"> Sulje luukku kokonaan. Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja kytke se takaisin päälle. Käänny asiakaspalvelun puoleen, jos näytössä näkyy F102 uudelleen.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	<ul style="list-style-type: none"> Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja kytke se takaisin päälle. Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite on kytketty toimintaan, mutta se ei kuumene. Puhallin ei toimi. Näytössä näkyy "Demo".	Esitystila on päällä.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kytke uuni pois toiminnasta. 2. Paina ja pidä +-painiketta alhaalla. 3. Näytön ensimmäinen numero ja Demo-merkkivalo alkavat vilkkua. 4. Syötä koodi 2468 painamalla painiketta + tai - arvojen säätämiseksi ja vahvista painamalla . 5. Seuraava numero alkaa vilkkua. 6. Demo -toiminto kytkeytyy pois päältä, kun vahvistat viimeisen numeron ja koodi on oikein.

12.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä uunista.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:	
Malli (MOD.)
Tuotenumero (PNC)
Sarjanumero (S.N.)

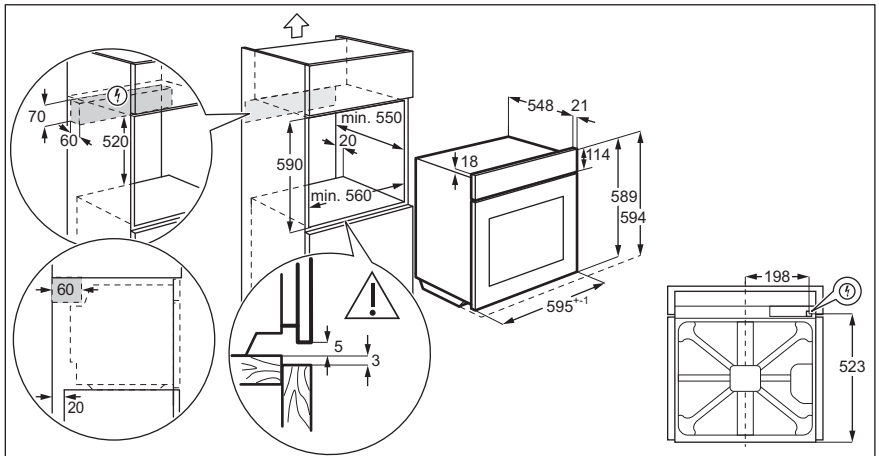
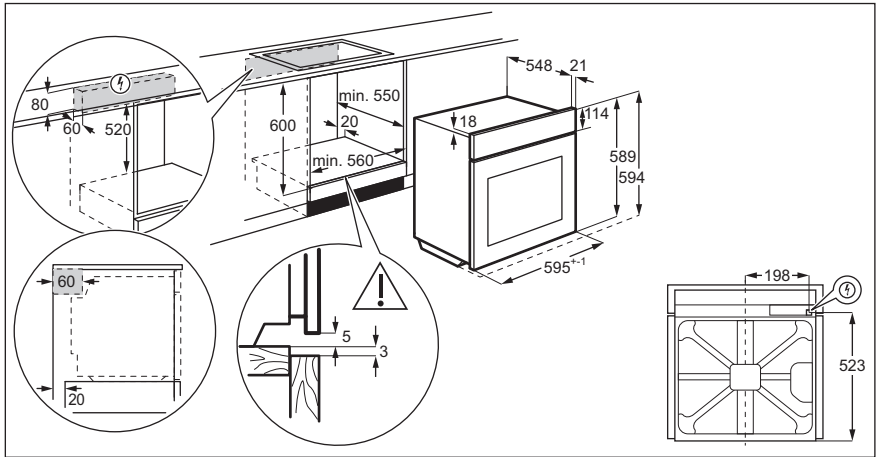
13. ASENNUS



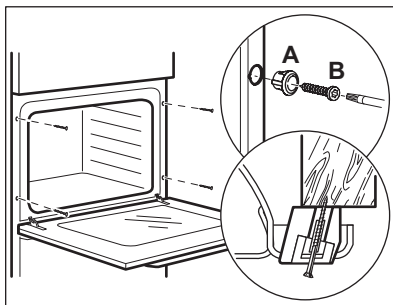
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Asentaminen kalusteeseen



13.2 Kalusteeseen kiinnittäminen



13.3 Sähköliitäntä

- i** Valmistaja ei vastaa vahingoista, jos kappaleiden "Turvallisuusohjeet" ohjeita ei ole noudatettu.

Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

13.4 Johto

Asennuksen tai vaihdon johtotyypit:

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

Määritä johdon poikkipinta-ala arvokilvessä olevan kokonaistehon mukaan. Voit myös käyttää taulukkoa:

Kokonaisteho (W)	Johdon läpileikkaus (mm ²)
enintään 1380	3 x 0.75
enintään 2300	3 x 1

Kokonaisteho (W)	Johdon läpileikkaus (mm ²)
enintään 3680	3 x 1.5

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen) on oltava 2 cm pitempi vaihejohtimeen ja nollijottimeen (sininen ja ruskea johto) verrattuna.

14. ENERGIATEHOKKUUS

14.1 Tuoteseloste ja -tiedot standardin EU 65-66/2014 mukaisesti

Tavarantoimittajan nimi	AEG	
Mallin tunnus	BPB331021M BPB331022M BPB33102FM BPK331021M	
Energialuokka	81.2	
Energiatehokkuusluokka	A+	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/ohjelma	
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.69 kWh/ohjelma	
Uunien lukumäärä	1	
Lämmönlähde	Sähkö	
Tilavuus	72 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	BPB331021M	31.4 kg
	BPB331022M	31.4 kg
	BPB33102FM	31.4 kg
	BPK331021M	31.4 kg

EN 60350-1 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 1: Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

14.2 Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Yleisohjeita

Varmista, että uunin luukku on suljettu hyvin uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa

luukkaa liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen kuin asetat ruoka-ainekset uuniin.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä kypsennysajan pituudesta riippuen. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

Jos ohjelma Kesto aika- tai Lopetusvalinnalla kytketään toimintaan ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin uunitoiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Puhallin ja lamppu toimivat edelleen.

Ruokien lämpimänäpito


Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kosteaa Kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

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

15. 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.

www.aeg.com/shop



867347100-C-442018



AEG