

► BCP6240M
BCP6245M

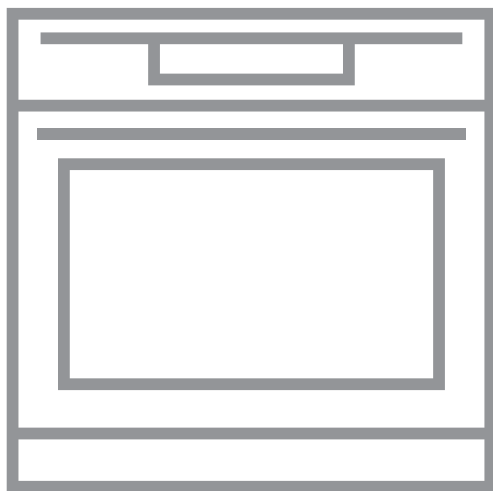
DA Brugsanvisning
Ovn

FI Käyttöohje
Uuni

NO Bruksanvisning
Ovn

SV Bruksanvisning
Inbyggnadsugn

USER MANUAL



AEG

TIL PERFEKTE RESULTATER

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

Besøg vores hjemmeside for at:



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



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



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



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



KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3	3. INSTALLATION.....	9
1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer.....	3	3.1 Indbygning.....	9
1.2 Generel sikkerhed.....	4	3.2 Fastgørelse af ovnen til skab.....	10
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5	4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	11
2.1 Installation.....	5	4.1 Generelt overblik.....	11
2.2 El-forbindelse.....	6	4.2 Tilbehør.....	11
2.3 Brug.....	7	5. SÅDAN TÆNDER OG SLUKKER DU FOR APPARATET.....	12
2.4 Vedligeholdelse og rengøring.....	8	5.1 Forsænkbare knapper.....	12
2.5 Pyrolytisk selvrens.....	8	5.2 Betjeningspanel.....	12
2.6 Indvendig belysning.....	9	6. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	13
2.7 Service.....	9	6.1 Indledende rengøring.....	13
2.8 Bortskaffelse.....	9	6.2 Indledende forvarmning.....	13

7. DAGLIG BRUG.....	14	11.3 Madlavningstabeller for testinstitutter.....	29
7.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner.....	14	12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	31
7.2 Ovnfunktioner.....	15	12.1 Bemærkninger om rengøring.....	31
7.3 Bemærkninger til: Fugtig varmluft..	16	12.2 Rengøring: Prægning i ovnrum.....	32
7.4 Sådan indstilles: Hjælp til tilberedning.....	17	12.3 Fjernelse: Ovnribber	32
7.5 Hjælp til tilberedning.....	17	12.4 Anvendelse: Pyrolyserengøring...	33
8. URFUNKTIONER.....	22	12.5 Husk rengøring.....	34
8.1 Urfunktioner.....	22	12.6 Fjernelse og installation: Låge.....	34
8.2 Sådan indstilles: Urfunktioner.....	23	12.7 Udskiftning: Lampe.....	36
9. ANVENDELSE: TILBEHØR.....	24	13. FEJLFINDING.....	37
9.1 Isætning af tilbehør.....	24	13.1 Hvad gør du, hvis	37
9.2 Termometer.....	25	13.2 Servicedata.....	38
10. EKSTRAFUNKTIONER.....	26	14. ENERGIEFFEKTIV.....	38
10.1 Lås.....	26	14.1 Produktoplysninger og produktoplysningsark*	38
10.2 Automatisk slukning.....	27	14.2 Energibesparelse.....	39
10.3 Køleblæser.....	27	15. MENUSTRUKTUR.....	40
11. RÅD OG TIPS.....	27	15.1 Menu.....	40
11.1 Fugtig varmluft.....	27	16. MILJØHENSYN.....	41
11.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør.....	29		

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

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

- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehøret fra rummet i apparatet før pyrolyserengøring.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

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

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	590 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	594 mm

Højde bagest på apparatet	576 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	569 mm
Apparatets indbygningsdybde	548 mm
Dybde med åben dør	1022 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

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

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

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

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Pyrolytisk selvrens



ADVARSEL!

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

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

2.6 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. INSTALLATION



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

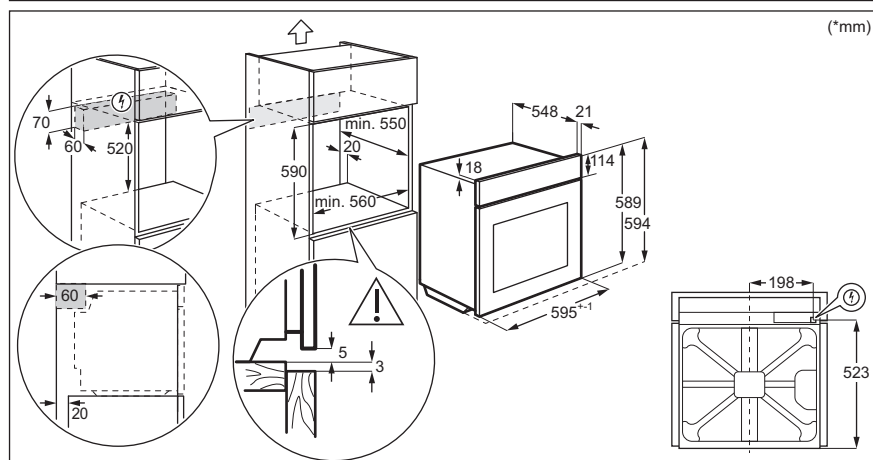
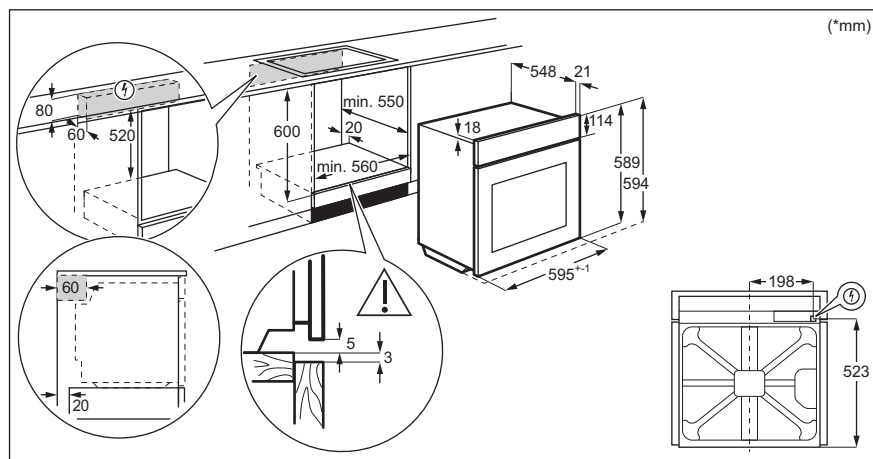
3.1 Indbygning



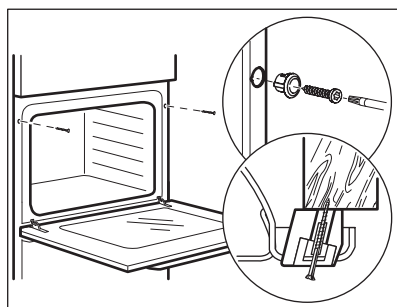
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation



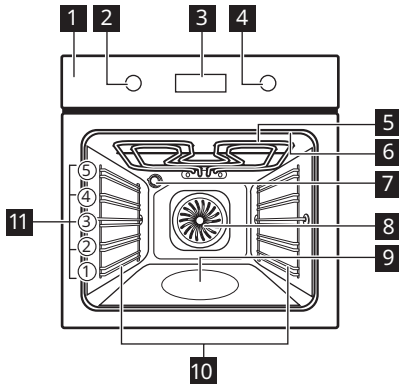


3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1** Betjeningspanel
- 2** Knap til ovnfunktioner
- 3** Skærm
- 4** Kontrolknap
- 5** Varmelegeme
- 6** Stik til termometer
- 7** Ovnpare
- 8** Blæser
- 9** Prægning i ovnrums
- 10** Ovnribbe, udtagelig
- 11** Ovnrriller

4.2 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**
Til kager og småkager.
- **Grill-/bradepande**
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.
- **Termometer**
Til måling af, hvor gennemstegt maden er.

SÅDAN TÆNDER OG SLUKKER DU FOR APPARATET

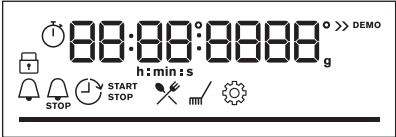
5. SÅDAN TÆNDER OG SLUKKER DU FOR APPARATET

5.1 Forsænkbare knapper

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

5.2 Betjeningspanel

Sensorfelter til betjeningspanelet					Tryk	Drej knappen
				OK		
Timer	Hurtig opvarmning	Lys	Termometer	Bekræft indstilling		
Vælg en ovnfunktion for at tænde ovnen.						
Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for ovnen.						

	Når knappen for ovnfunktionerne er i sluk-positionen, skifter displayet til standby.
	Når du laver mad, viser displayet den indstillede temperatur, aktuel tid og andre tilgængelige tilvalg.
	Display med vigtige funktioner.

Displaylamper

 Lås	 Hjælp til tilberedning	 Rengøring	 Indstillinger	 Hurtig opvarmning
Indikatorer for timer:		 STOP		

Statuslinje - til temperatur eller tid. Bjælken er helt fuld, når ovnen når den indstillede temperatur.	
--	---

Indikator for damptilberedning	
Termometer Indikator	

6. FØR BRUG FØRSTE GANG

 ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.
--

6.1 Indledende rengøring

Inden første brug rengøres den tomme ovn, og tiden indstilles:			
			 00:00 Indstil tid. Tryk på: OK

6.2 Indledende forvarmning

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

Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.	
Trin 3	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 15 min.
 Ovnens kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.	

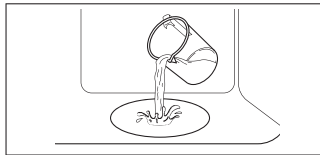
7. DAGLIG BRUG

 ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.
--

7.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner

Start tilberedning	
Trin 1	Trin 2
 	 °C
Vælg en ovnfunktion.	Indstil temperaturen. Tryk på: OK

Tilberedning med damp			
Sørg for, at ovnen er kold.			
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4

Tilberedning med damp			
			Opvarm den tomme ovn i 10 minutter for at skabe fugt. Sæt mad i ovnen.
Fyld fordybningen i ovnrummet med vand.	Vælg damp-ovnfunktionen.	Indstil temperaturen. Tryk på: OK	
i Der kan maks. være 250 ml i fordybningen i ovnrummet. Fyld ikke fordybningen i ovnrummets under tilberedning, eller når ovnen er meget varm.			

Når tilberedningen med damp slutter:		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for ovnen.	Åbn forsigtigt lågen. Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger.	Sørg for, at ovnen er kold. Fjern det resterende vand fra fordybningen i ovnrummet.

7.2 Ovnfunktioner

Standardovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.

Ovnfunktion	Applikation
 SteamBake	Til at tilføje fugtighed under madlavningen. Til at opnå den rette farve og sprøde skorpe under bagning. Til at give større saftighed under genopvarmning. Til henkogning af frugt og grøntsager.
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig brunning og en sprød bund.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Menu	For at åbne menuen: Hjælp til tilberedning, Rengøring, Indstillinger.

7.3 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

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

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

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

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

7.4 Sådan indstilles: Hjælp til tilberedning

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

Til nogle retter kan du også tilberede med:	Den grad, en ret tilberedes ved:
Termometer	- Rød - Medium - Gennemstegt

Hjælp til tilberedning - brug den til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:			
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Åbn menuen.	Vælg Hjælp til tilberedning. Tryk på OK .	Vælg retten. Tryk på: OK	Sæt retten i ovnen. Bekræft indstillingen.

7.5 Hjælp til tilberedning

Forklaring	
	Termometer tilgængelig. Anbring Termometer i den tykkeste del af retten. Ovnen slukkes, når den indstillede Termometer temperatur er nået.
	Mængden af vand til dampfunktionen.
	Forvarm ovnen, inden du begynder at lave mad.
	Ribbe.

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
Oksekød 				

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P1	Roastbeef, rød	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker	  2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 40 min
P2	Roastbeef, rosa i midten			~ 50 min
P3	Roastbeef, gennemstegt			~ 60 min
P4	Steak, medium	180 - 220 g pr. stk., 3 cm tykke skiver	   3; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 15 min
P5	Oksesteg / braiseret (højreb, øverste rund, tyk flanksteak)	1,5 - 2 kg	  2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt det i ovnen.	~ 120 min
P6	Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker	  2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 75 min
P7	Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)			~ 85 min
P8	Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)			~ 130 min
P9	Filet, rød (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	  2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 75 min
P10	Filet, medium (lavtemperaturstegning)			~ 90 min
P11	Filet, færdig (lavtemperaturstegning)			~ 120 min

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
Kalvekød 🍖				
P12	Kalvesteg (f.eks. bov)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm tykke stykker	🔪📏 2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Tilsæt væske. Tildækket steg.	~ 80 min
Svinekød 🍖 🍖				
P13	Nakkesteg i nakkesteg	1,5 - 2 kg	🔪📏 2; stegefad på grillrist Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	~ 120 min
P14	Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1,5 - 2 kg	🔪📏 2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	~ 215 min
P15	Mørbrad, frisk	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	🔪📏 2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.	~ 55 min
P16	Spareribs	2 - 3 kg; brug rå, 2 - 3 cm tynde spareribs	📏 3; bradepande Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	90 min
Lammekød 🍖				
P17	Lammeben med ben	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm tykke stykker	🔪📏 2; stegefad på bageplade Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	~ 130 min
Fjerkræ 🍗				
P18	Hel kylling	1 - 1,5 kg; frisk	🔪📏 2; 🍲 200 ml; sammenkogt ret på bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	~ 60 min

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P19	Halv kylling	0,5 - 0,8 kg	  3; bageplade Brug dine yndlingskrydderier.	~ 40 min
P20	Kyllingebryst	180 - 200 g pr. stk.	  2; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.	~ 25 min
P21	Kyllingelår, friske	-	  3; bageplade Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og tilberede dem længere.	~ 30 min
P22	And, hel	2 - 3 kg	  2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvdel af tilberedningstiden.	~ 100 min
P23	Gås, hel	4 - 5 kg	  2; bradepande Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på bradepanden. Vend gås efter halvdel af tilberedningstiden.	~ 110 min
Andet 				
P24	Farsbrød	1 kg	  2; grillrist Brug dine yndlingskrydderier.	~ 60 min
Fisk 				
P25	Hel fisk, grillstegt	0,5 - 1 kg pr. fisk	  2; bageplade Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.	~ 30 min
P26	Fiskefilet	-	  3; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.	20 min
Bagning/desserter   				
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform på grillrist	90 min

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P28	Æblekage	-	 2;  100 - 150 ml; bageplade	60 min
P29	Æbletærte	-	 2; tærteform på grillrist	40 min
P30	Æbletærte	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm tærteform på grillrist	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; bradepande	30 min
P32	Chokolade-muffins	-	 2;  100 - 150 ml; muffinbakke på grillrist	30 min
P33	Brødkage	-	 2; brødplade på grillrist	50 min
Grøntsager/tilbehør   				
P34	Bagte kartofler	1 kg	 2; bageplade Læg de hele kartofler med skindet på bagepladen.	50 min
P35	Kartoffelbåde	1 kg	 3; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær kartoflerne i stykker.	35 min
P36	Grillede blandede grøntsager	1 -1,5 kg	 3; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær grøntsagerne i stykker.	30 min
P37	Kroketter, frosne	0,5 kg	 3; bageplade	25 min
P38	Pommes frites, frosne	0,75 kg	 3; bageplade	25 min
Gratiner, brød og pizza   				
P39	Kød / grøntsagslamel med tørre nudeltallerkener	1 -1,5 kg	 2; sammenkogt ret på grillrist	45 min

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P40	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1 -1,5 kg	 1; sammenkogt ret på grillrist Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.	50 min
P41	Pizza frisk, tynd	-	  2;  100 ml; bageplade foret med bagepapir	15 min
P42	Pizza frisk, tyk	-	  2; bageplade foret med bagepapir	25 min
P43	Quiche	-	 2; bageform på grillrist	45 min
P44	Flute/ciabatta/hvidt brød	0,8 kg	  3;  150 ml; bageplade foret med bagepapir Mere tid til hvidt brød.	30 min
P45	Fuldkornsbrød/rugbrød i brødform	1 kg	  2;  150 ml; bageplade foret med bagepapir / grillrist	45 min

8. URFUNKTIONER

8.1 Urfunktioner

Urfunktioner	Applikation
	Minutur. Når den indstillede tid er gået, høres signalet.
	Tilberedningstid. Når den indstillede tid er gået, høres signalet, og ovnfunktionen stopper.
	Udskudt tid. For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
	Optimer. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. For at tænde og slukke Optimer vælg: Menu, Indstillinger.

8.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

Indstil: Aktuel tid		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
		
For at ændre klokkeslættet skal du gå ind i menuen og vælge Indstillinger, Aktuel tid.	Indstil uret.	Tryk: OK.

Indstil: Minutur			
Trin 1	Displayet viser: 0:00 	Trin 2	Trin 3
			
Tryk på: 		Indstil Minutur	Tryk: OK.
 Timeren begynder straks at tælle ned.			

Indstil: Tilberedningstid				
Trin 1	Trin 2	Displayet viser: 0:00  STOP	Trin 3	Trin 4
				
Vælg en ovnfunktion og indstil temperaturen.	Tryk gentagne gange: 		Indstil tilberedningstiden.	Tryk: OK.
 Timeren begynder straks at tælle ned.				

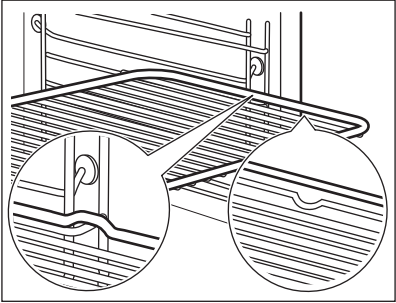
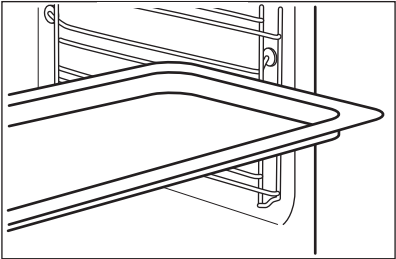
ANVENDELSE: TILBEHØR

Indstil: Udskudt tid							
Trin 1	Trin 2	Display- et viser: aktuel tid 	Trin 3	Trin 4	Display- et viser: --- 	Trin 5	Trin 6
							
Vælg ovn- funkti- on.	Tryk gen- tagne gange: 	START	Indstil startti- den.	Tryk: OK.	STOP	Indstil sluttiden.	Tryk: OK.
 Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.							

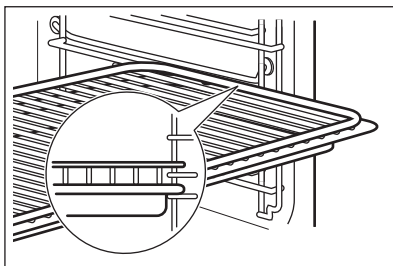
9. ANVENDELSE: TILBEHØR

9.1 Isætning af tilbehør

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

Grillrist: Skub risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.	
Bageplade / Dyb bradepande: Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.	

Grillrist, Bageplade / Dyb bradepande:
Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



9.2 Termometer

Termometer- måler temperaturen i maden.

Der skal indstilles to temperaturer:

°C
Ovntemperaturen.


Kernetemperaturen.

For de bedste madlavningsresultater:

Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.

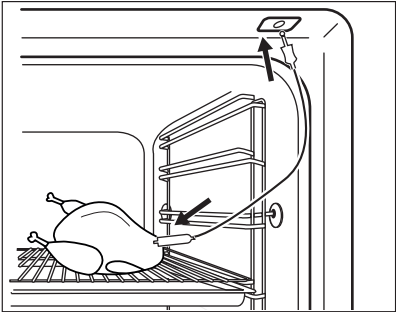
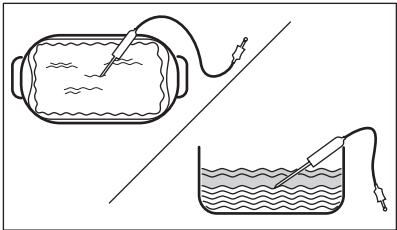
Brug den ikke til flydende retter.

Under tilberedning skal det forblive i retten.

Anvendelse: Termometer

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

EKSTRAFUNKTIONER

 	
Trin 4	Stik Termometer i stikket på ovnens forside. Displayet viser den aktuelle temperatur af: Termometer.
Trin 5	 - tryk for at indstille termometerets kernetemperatur.
Trin 6	OK - tryk for at bekræfte. Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.
Trin 7	Tag Termometer-stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen. ADVARSEL! Der er risiko for forbrændinger, da Termometer bliver varm. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden.

10. EKSTRAFUNKTIONER

10.1 Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.		
Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, betjeningspanelet låses. Tænd den, når ovnen er slukket - den kan ikke tændes, betjeningspanelet er låst.		
	 OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til. Der lyder et signal.	 OK - tryk og hold inde for at slukke.
 3 x  - blinker, når låsen er slået til.		

10.2 Automatisk slukning

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

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

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Udskudt tid.

10.3 Køleblæser

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

11. RÅD OG TIPS

11.1 Fugtig varmluft

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

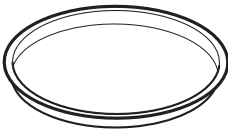
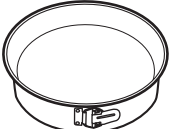
		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Boller, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	220	2	10 - 15
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	25 - 35
Brownie	bageplade eller bradepande	175	3	25 - 30

		 (°C)		 (min.)
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
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
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 30
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	25 - 35
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Vegetarisk om-elet	pizzaform på rist	200	3	25 - 30
Grøntsager fra Middelhavslandene, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	25 - 30

11.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

			
Pizzaform	Bageform	Ramekiner	Tærtbundform
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm højde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

11.3 Madlavningstabeller for testinstitutter

Information til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/undervarme	Bageplade	3	170	20 - 30	-

				 (°C)	 (min.)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	Grillrist	2	180	70 - 90	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90	-
Formkage, kageform Ø26 cm	Over-/undervarme	Grillrist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Grillrist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min.)	
Smørkager	Over-/undervarme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 stykker	Grillstegning	Grillrist	4	maks.	2 - 3 minutter første side; 2 - 3 minutter anden side	Forvarm ovnen i 3 minutter.
Burgerbøf, 6 stk, 0,6 kg	Grillstegning	Grillrist og bradepande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdel af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 3 minutter.

12. VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring

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

 Hverdags- brug	Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
	Damp kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en mikrofiberklud efter hver brug.
 Tilbehør	Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
	Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

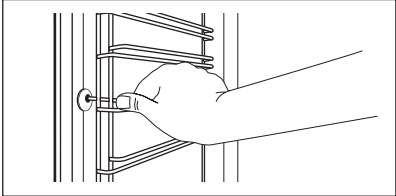
12.2 Rengøring: Prægning i ovnrum

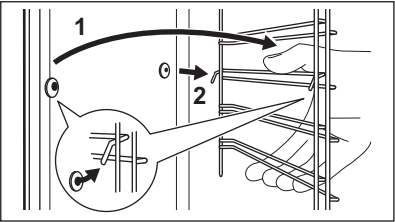
Rengør fordybningen i ovnrumsmet for at fjerne kalkrester efter tilberedning med damp.

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Hæld: 250 ml hvid eddike ind i fordybningen i ovnrummet. Brug maks. 6 % eddike uden tilsætningsstoffer.	Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.	Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.
For funktionen: SteamBake rengør ovnen, hver gang der er gået 5 - 10 tilberedningscyklusser.		

12.3 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

Trin 1	Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	
Trin 2	Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.	

Trin 3	Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.	
Trin 4	Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.	

12.4 Anvendelse: Pyrolyserengøring

Rengør ovnen med Pyrolyserengøring.



ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.



FORSIGTIG!

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

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

Pyrolyserengøring	
Trin 1	Åbn menuen: Rengøring  .
Valgmulighed	Varighed
C1 - Let rengøring	1 h
C2 - Normal rengøring	1 h 30 min
C3 - Grundig rengøring	2 h 30 min
Trin 2	OK - tryk for at vælge rengøringsprogrammet.
Trin 3	OK – tryk for at starte rengøringen.
Trin 4	Drej knappen for ovnfunktioner til slukket efter rengøring.

Pyrolyserengøring
❶ Ovn-pæren er slukket under rengøringen.
Når ovnen har nået den indstillede temperatur, låses lågen. Indtil lågen låses op, viser displayet: 

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

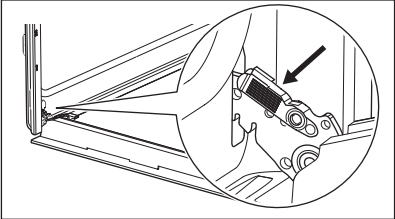
12.5 Husk rengøring

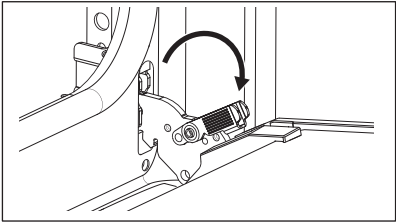
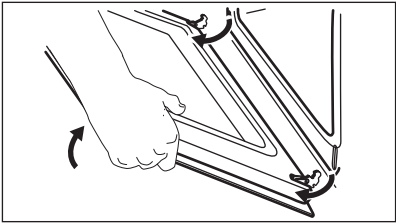
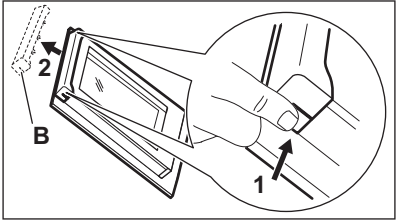
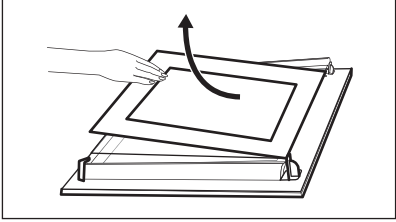
Ovnen minder dig om, når du skal rengøre den med pyrolyserengøring.	
 blinker i displayet i 5 sek. efter hver tilberedning.	For at deaktivere påmindelsen skal du indtaste Menu og vælg Indstillinger, Husk rengøring.

12.6 Fjernelse og installation: Låge

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

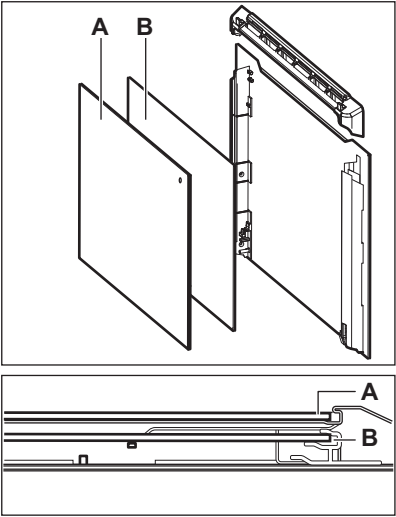
	FORSIGTIG! Brug ikke ovnen uden glaspanelerne.
--	--

Trin 1	Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.	
--------	---	--

Trin 2	Løft og træk i låsene, indtil de klikker.	
Trin 3	Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.	
Trin 4	Læg lågen på en blød klud på en stabil overflade.	
Trin 5	Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.	
Trin 6	Træk lågelisten fremad, og tag den ud.	
Trin 7	Hold i overkanten af lågens glaspaneler, og træk dem forsigtigt ud et ad gangen. Start med det øverste panel. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.	
Trin 8	Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør glaspanelerne omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.	
Trin 9	Montér glaspanelerne og ovnlågen efter rengøring.	
Hvis døren er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.		

Sørg for at sætte glaspanelerne (A og B) på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbolet / trykket på siden af glaspanelet, da hvert glaspanel ser forskelligt ud for at gøre afmonteringen og monteringen lettere. Når den er korrekt installeret, klikker lågeli-sten.

Sørg for at sætte det midterste glaspanel i de rigtige lejer.



12.7 Udskiftning: Lampe



ADVARSEL!
Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

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

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

Baglampe

Trin 1	Drej glasset, og tag det af.
Trin 2	Rengør glasdækslet.
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
Trin 4	Monter glasdækslet.

13. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvad gør du, hvis ...

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

Ovnen tændes ikke eller bliver ikke opvarmet	
Problem	Kontrollér, om ...
Ovnen kan ikke tændes eller betjenes.	Ovnen er korrekt tilsluttet til en strømforsyning.
Ovnen opvarmes ikke.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Ovnen opvarmes ikke.	Ovnlågen er lukket.
Ovnen opvarmes ikke.	Sikringen er ikke sprunget.
Ovnen opvarmes ikke.	Låsen er slået fra.

Komponenter	
Problem	Kontrollér, om ...
Lyset er slukket.	Fugtig varmluft - er tændt.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.
Termometer virker ikke.	Stikket fra Termometer er sat helt ind i stikkontakten.

Fejlkode	
Displayet viser...	Kontrollér, om ...
Err C2	Du tog Termometer stikket ud af stikkontakten.
Err C3	Ovnlågen er lukket, eller lågelåsen ikke er ødelagt.
Err F102	Ovnlågen er lukket.

Fejlkoder	
Err F102	Lågelåsen er ikke ødelagt.
00:00	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.
Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte ovnen. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.	

Rengøring	
Problem	Kontrollér, om ...
Vandet kommer ud af fordybningen i ovnrummet.	Der er for meget vand i fordybningen i ovnrummet.

13.2 Servicedata

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

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

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktoplysninger og produktoplysningsark*

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	BCP6240M 949499851 BCP6245M 949499850
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+

Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.69 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Lydstyrke	72 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	BCP6240M	32.1 kg
	BCP6245M	32.1 kg

* For EU ifølge EU-forordninger 65/2014 og 66/2014.
 For Hviderusland ifølge STB 2478-2017, bilag G; STB 2477-2017, bilag A og B.
 For Ukraine ifølge 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

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

14.2 Energibesparelse



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

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

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

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

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm

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

Tilberedning med slukket lampe

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

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

15. MENUSTRUKTUR

15.1 Menu

	 - vælg for at åbne Menu.
---	--

Menu struktur		
Hjælp til tilberedning 	Rengøring 	Indstillinger 

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Vælg Menu, Indstillinger.	Bekræft indstillingen.	Vælg indstillingen.	Bekræft indstillingen.	Justér værdien, og tryk på OK.

Indstillinger					
O1	Aktuel tid	Skift	O2	Lysstyrke display	1 - 5
O3	Panelsignal	1 - Bip 2 - Klik 3 - Lyd fra	O4	Signal volume	1 - 4
O5	Termometer Handling	1 - Alarm og stop 2 - Alarm	O6	Optimer	Tænd / sluk

Indstillinger					
O7	Lys	Tænd / sluk	O8	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
O9	Husk rengøring	Tænd / sluk	O10	Demo funktion	Aktiveringskode: 2468
O11	Softwareversion	Kontroller	O12	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

16. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

TÄYDELLISIÄ TULOKSIA

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

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.aeg.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registeraeg.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop



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



ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

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

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT	43	2.8 Hävittäminen	49
1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus.....	43	3. ASENNUS	49
1.2 Yleinen turvallisuus.....	44	3.1 Asentaminen kalusteeseen.....	49
2. TURVALLISUUSOHJEET	45	3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin.....	50
2.1 Asennus.....	45	4. TUOTEKUVAAUS	51
2.2 Sähkökytkentä.....	46	4.1 Yleiskatsaus.....	51
2.3 Valitse.....	47	4.2 Varusteet.....	51
2.4 Hoito ja puhdistus.....	48	5. LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA	52
2.5 Pyrolyysipuhdistus.....	48	5.1 Sisäänpainettava vääntimet.....	52
2.6 Sisävalaistus.....	49		
2.7 Huolto.....	49		

5.2 Käyttöpaneeli.....	52	11.3 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot.....	70
6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	53	12. HOITO JA PUHDISTUS.....	72
6.1 Alkupuhdistus.....	53	12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia.....	72
6.2 Alustava esikuumennus.....	53	12.2 Puhdistaminen: Lokeron reliefi.....	73
7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	54	12.3 Irrottaminen: Kannattimet	73
7.1 Asetukset: Uunitoiminnot.....	54	12.4 Käyttöohje: Pyrolyyttinen puhdistus.....	73
7.2 Uunitoiminnot.....	55	12.5 Muistutus puhdistamisesta.....	75
7.3 Huomautus: Kosteaa kiertoilma.....	56	12.6 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku.....	75
7.4 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus.....	57	12.7 Vaihtaminen: Lamppu.....	77
7.5 Avustava ruoanvalmistus.....	57	13. VIANMÄÄRITYS.....	77
8. KELLOTOIMINNOT.....	63	13.1 Käyttöhäiriöt.....	77
8.1 Kellotoiminnot.....	63	13.2 Huoltotiedot.....	79
8.2 Asetukset: Kellotoiminnot.....	63	14. ENERGIA TEHOKKUUS.....	79
9. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET.....	65	14.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*.....	79
9.1 Lisävarusteiden asennus.....	65	14.2 Energiansäästö.....	80
9.2 Paistolämpömittari.....	65	15. VALIKKORAKENNE.....	80
10. LISÄTOIMINNOT.....	67	15.1 Valikko.....	80
10.1 Lukko.....	67	16. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	81
10.2 Automaattinen virrankatkaisu.....	67		
10.3 Jäähdytyspuhallin.....	68		
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	68		
11.1 Kosteaa kiertoilma.....	68		
11.2 Kosteaa kiertoilma – suositellut varusteet.....	70		

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä

laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

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

1.2 Yleinen turvallisuus

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

- **VAROITUS:** Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- **VAROITUS:** Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
--	--------------

Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	569 mm
Laitteen asennussyvyys	548 mm
Leveys luukun ollessa auki	1022 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.

- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:

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

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

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

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

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.

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

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Pyrolyysipuhdistus



VAROITUS!

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

- Ennen pyrolyysi- tai käyttöönottotoiminnon käyttöä on uunista poistettava:
 - ylimääräiset ruokajäämät, öljy- tai rasvariskeet/-jäämät
 - irrotettavat varusteet (mukaan lukien tuotteen mukana toimitetut rutilat, kannattimet jne.), erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, pellit, välineet jne.
- Lue kaikki pyrolyysipuhdistuksen ohjeet huolellisesti.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyysipuhdistus on käynnissä. Laite kuumenee erittäin kuumaksi ja kuumaa ilmaa pääsee etuosan jäähdytysaukoista.
- Pyrolyysipuhdistus on korkealla lämpötilalla toimiva toiminto, jonka aikana ruokajäämistä ja valmistusmateriaaleista voi syntyä höyryjä. Tämän vuoksi käyttäjän on erittäin suositeltavaa:
 - varmistaa hyvä tuuletus pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen
 - varmistaa hyvä tuuletus ensimmäisen maksimilämpötilan käyttökerran aikana ja sen jälkeen.
- Ihmisistä poiketen jotkin linnut ja matelijat voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiuunien puhdistuksen aikana mahdollisesti muodostuville höyryille.

- Varmista, ettei laitteen lähetyvillä ole eläimiä (varsinkaan lintuja) pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen ja käytä ensin maksimilämpötilaa hyvin tuuletetussa tilassa.
- Myös pienet kotieläimet voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiunien lähellä tapahtuville lämpötilamuutoksille, kun pyrolyysipuhdistus on toiminnassa.
- Keittoastioiden, pannujen, tarjottimien, ruoanlaittovälineiden jne. tarttumattomat pinnat voivat vaurioitua pyrolyysiunien pyrolyysipuhdistuksen korkean lämpötilan seurauksena ja niistä voi päästä myös pienessä määrin haitallista höyryä.
- Yllä kuvatut pyrolyysiuneista/ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille, tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

2.6 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.7 Huolto

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

2.8 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

3. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Asentaminen kalusteeseen



YouTube

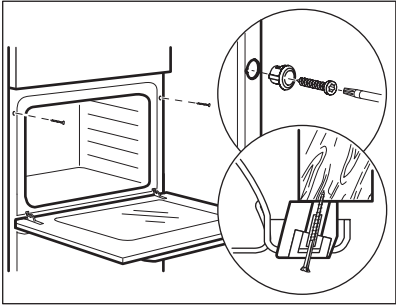
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



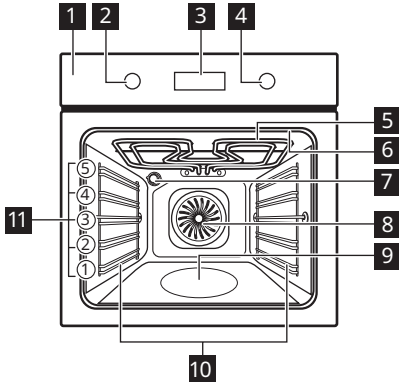


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Uunitoimintojen kiertonuppi
- 3** Näyttö
- 4** Ohjausnuppi
- 5** Lämpövastus
- 6** Paistolämpömittarin pistorasia
- 7** Lamppu
- 8** Puhallin
- 9** Lokeron reliefi
- 10** Hyllykannatin, irrotettava
- 11** Hyllytasot

4.2 Varusteet

- **Paistoritilä**
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Paistolevy**
Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **Paistolämpömittari**
Mittaamaan, kuinka pitkälle ruoka on kypsynyt.

LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA

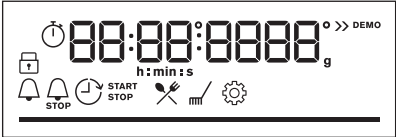
5. LAITTEEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA

5.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

5.2 Käyttöpaneeli

Käyttöpaneelin kosketuskentät					Paina	Kierrä nuppi- valitsinta
				OK		
Ajastin	Pikakuu- mennus	Uuni- valo	Paistoläm- pömittari	Vahvista asetus		
Kytke uuni päälle valitsemalla uunitoiminto.						
Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.						

	Kun uunitoimintojen nuppivalitsin on Off (pois päältä) -asennossa, näyttö siirtyy valmiustilaan.
	Asetettu lämpötila, kellonaika ja muut käytettävissä olevat valinnat näkyvät näytössä kypsen- nyksen aikana.
	Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

Näytön merkkivalot

 Lukko	 Avustava ruoanvalmistus	 Puhdistus	 Asetukset	 Pikakuumennus
Ajastimen merkkipaikat:		 STOP		

Edistymistä osoittava palkki – lämpötilan tai ajan kulumisen seuraamiseen. Kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan, osoitinpalkki on kokonaan punainen.	
--	---

Höyrykypsennyksen merkkivalo	
Paistolämpömittari merkkivalo	

6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

	VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.
--	--

6.1 Alkupuhdistus

Ennen ensikäyttöä tyhjä uuni täytyy puhdistaa ja sen kelloon on asetettava seuraava arvo:			
			 00:00 Aseta aika. Paina OK.

6.2 Alustava esikuumennus

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

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.	
3. vaihe	Aseta toiminnon maksimilämpötila:  Anna uunin käydä 15 minuutin ajan.
 Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Varmista tilan hyvä tuuletus.	

7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

	VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.
--	--

7.1 Asetukset: Uunitoiminnot

Ruoanlaiton aloitus	
1. vaihe	2. vaihe
 	 °C
Valitse jokin uunitoiminto.	Aseta lämpötila. Paina OK .

Höyrykypsennys			
Varmista, että laite on jäähtynyt.			
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe

Höyrykypsennys			
			Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia kosteuden muodostamiseksi. Aseta ruoka-aineet uuniin.
Täytä lokero hanavedellä.	Valitse höyryuunitoiminto.	Aseta lämpötila. Paina OK	
i Lokeron enimmäistilavuus on 250 ml. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai uunin ollessa kuuma.			

Kun höyrykypsennys päättyy:		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kytke uunin virta pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nappivalitsin Off (virta pois päältä) -asentoon.	Avaa luukku kokonaan varovasti. Laitteesta purkautuva kosteus voi aiheuttaa palovammoja.	Varmista, että laite on jäähtynyt. Poista lokeroon jäänyt vesi.

7.2 Uunitoiminnot

Vakiouunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttökohde
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä + alalämpö.
 Ylä + alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.

Uunitoiminto	Käyttökohde
 SteamBake	Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana. Hedelmien ja vihannesten säilöntään.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
 Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
 Kostea kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kostea kiertoilma.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Tehogrillaus	Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Valikko	Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Puhdistus, Asetukset.

7.3 Huomautus: Kostea kiertoilma

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

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

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

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Kostea kiertoilma. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".

7.4 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus

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

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:	Ruoan kypsyytaso:
Paistolämpömittari	- Puoliraaka - Keskitaso - Kypsä

Avustava ruoanvalmistus – käytä sitä ruokalajin nopeaan valmistukseen oletusasetuksilla:			
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
		 P1 - P45	 OK
Siirry valikkoon.	Valitse Avustava ruoanvalmistus. Paina OK.	Valitse ruokalaji. Paina OK.	Laita ruokalaji uuniin. Vahvista asetus.

7.5 Avustava ruoanvalmistus

Symbolien selitys	
	Paistolämpömittari saatavana. Aseta Paistolämpömittari paksuimpaan kohtaan. Kun asetettu Paistolämpömittari -osan lämpötila on saavutettu, uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
	Höyrytoiminnon edellyttämä vesimäärä.
	Esikuumenna uuni ennen ruokien asettamista uuniin.
	Hyllytaso.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
Naudanliha 🐖				
P1	Paahtopaisti, raaka	1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; paistopelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin.	~ 40 min
P2	Paahtopaisti, puolikypsä			~ 50 min
P3	Paahtopaisti, kypsä			~ 60 min
P4	Pihvi, puolikypsä	180–220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	  3; paistettava ruoka paistori-tilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin.	~ 15 min
P5	Naudanliha-paisti / haudutettu (ensiluokkainen kylki-paisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1,5–2 kg	  2; paistettava ruoka on paistori-tilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Lisää nestettä. Aseta uuniin.	~ 120 min
P6	Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys)	1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; leivinpelti Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin.	~ 75 min
P7	Paahtopaisti, puolikypsä (hidas kypsennys)			~ 85 min
P8	Paahtopaisti, kypsä (hidas kypsennys)			~ 130 min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P9	Filee, raaka (hidas kypsennys)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; paistopelti Ota käyttöön suosikkireseptejäsi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.	~ 75 min
P10	Filee, puolikypsä (hidas kypsennys)			~ 90 min
P11	Filee, kypsä (hidas kypsennys)			~ 120 min
Vasikanliha 				
P12	Vasikanliha-paahtopaisti (esim. lapa)	0,8–1,5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; paistettava ruoka on paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Lisää nestettä. Paisti peitetty.	~ 80 min
Porsaanliha 				
P13	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1,5–2 kg	 2; paistettava ruoka on paistoritilällä Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	~ 120 min
P14	Pulled pork (matalalämpö)	1,5–2 kg	 2; paistopelti Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.	~ 215 min
P15	Kylki, tuore	1–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; paistovuoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.	~ 55 min
P16	Siankylki	2–3 kg; käytä raakana, 2–3 cm ohuita kylkipaloja	 3; syvä pannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	90 min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
Lampaanliha 🐑				
P17	Lampaankoipi luineen	1,5–2 kg; 7–9 cm pak-suudeltaan olevia kappaleita	  2; paistovuoka leivinpellillä Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	~ 130 min
Linnunliha 🐔				
P18	Kana, kokonainen	1–1,5 kg; tuore	  2;  200 ml; pataruoka-astia paistolevyllä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulu- nut, jotta ruskistus olisi tasainen.	~ 60 min
P19	Kana, puolikas	0,5–0,8 kg	  3; paistopelti Käytä suosikkimausteitasi.	~ 40 min
P20	Kanan rintafilee	180–200 g per kappale	   2; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla.	~ 25 min
P21	Kanan koivet, tuoreet	-	  3; paistopelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.	~ 30 min
P22	Kokonainen ankka	2–3 kg	  2; paistettava ruoka on paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.	~ 100 min
P23	Kokonainen hanhi	4–5 kg	  2; syvä pannu Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.	~ 110 min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
Muu 				
P24	Lihamureke	1 kg	  2; paistoritilä Käytä suosikkimausteitasi.	~ 60 min
Kala 				
P25	Kokonainen kala, grillattu	0,5–1 kg per kala	  2; paistopelti Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikki-mausteisi.	~ 30 min
P26	Kalafilee	-	  3; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.	20 min
Leivonnaiset ja jälkiruoat   				
P27	Juustokakku	-	 2;  28 cm irtopohjavuoka paistoritilällä	90 min
P28	Omenakakku	-	 2;  100–150 ml; leivinpelti	60 min
P29	Omenatorttu	-	 2; piirakkavuoka paistoritilällä	40 min
P30	Omenapiirakka	-	 2;  100–150 ml;  22 cm piirakkamuotti paistoritilällä	60 min
P31	Brownie	2 kg	 3; syvä pannu	30 min
P32	Suklaamuffinit	-	 2;  100–150 ml; muffinipelti paistoritilällä	30 min
P33	Murekekakku	-	 2; leipävuoka paistoritilällä	50 min
Vihannesannokset/lisukkeet   				

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P34	Paistetut perunat	1 kg	 2; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.	50 min
P35	Lohkoperunat	1 kg	 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi.	35 min
P36	Grillatut seka- vihannekset	1–1,5 kg	 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi.	30 min
P37	Kuorukat, pakaste	0,5 kg	 3; paistopelti	25 min
P38	Omenat, pakaste	0,75 kg	 3; leivinpelti	25 min
Gratiinit, leipä ja pizza   				
P39	Liha-/kasvis-lasagne keittämättömistä lasagnelevyistä	1–1,5 kg	 2; nuudeliannos paistoritilällä	45 min
P40	Perunapais-tos (raa'asta perunasta)	1–1,5 kg	 1; nuudeliannos paistoritilällä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.	50 min
P41	Pizza tuore, ohut	-	  2;  100 ml; paistopelti leivinpaperilla katettu	15 min
P42	Pizza tuore, paksu	-	  2; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi	25 min
P43	Piirakka	-	 2; paistovuoka paistoritilällä	45 min
P44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0,8 kg	  3;  150 ml; paistopelti leivinpaperilla katettu Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.	30 min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P45	Kokojyvä / Ruis / Tumma leipä kokojyväleipää limpupannulla	1 kg	  2;  150 ml; leivinpelti leivinpäperilla katettu / paistoritilällä	45 min

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoiminnot

Kellotoiminto	Sovellus
	Hälytinajastin. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.
	Kypsentämisaika. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy.
	Ajastin. Kypsennyksen käynnistymisen ja/tai päättymisen siirtäminen tuonnemmaksi.
	Ajastin. Enintään 23 tuntia 59 minuuttia. Tällä toiminnolla ei ole mitään vaikutusta uunin toimintaan. Voit kääntää toiminnon Ajastin päälle ja pois päältä valitsemalla: Valikko, Asetukset.

8.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Asetukset: Kellonaika		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
		
Jos haluat vaihtaa kellonajan, siirry valikkoon ja valitse Asetukset, Kellonaika.	Aseta kellonaika.	Paina: OK.

Asetukset: Hälytinajastin			
1. vaihe	Näytössä näkyy: 0:00 	2. vaihe	3. vaihe
			
Paina: 		Aseta Hälytinajastin	Paina: OK.
 Ajastin käynnistyy välittömästi.			

Asetukset: Kypsentämisaika				
1. vaihe	2. vaihe	Näytössä näkyy: 0:00 	3. vaihe	4. vaihe
				
Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.	Paina toistuvasti: 		Kypsennysaika on asetettu.	Paina: OK.
 Ajastin käynnistyy välittömästi.				

Asetukset: Ajastin							
1. vaihe	2. vaihe	Näytös- sä nä- kyy kel- lonaika  KÄYNN- NISTÄ	3. vaihe	4. vaihe	Näytös- sä nä- kyy: --:--  PY- SÄYTÄ	5. vaihe	6. vaihe
							
Valitse uunitoi- minto.	Paina tois- tuvasti: 		Aseta käynnis- tysaika.	Paina: OK.		Aseta pysäy- tysaika.	Paina: OK.
 Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.							

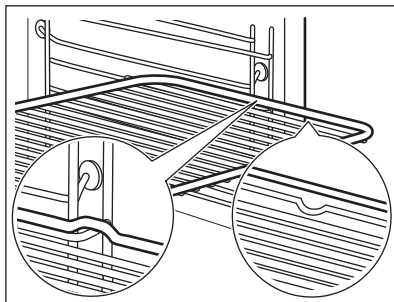
9. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

9.1 Lisävarusteiden asennus

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

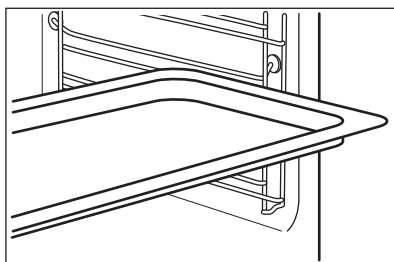
Paistoritilä:

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



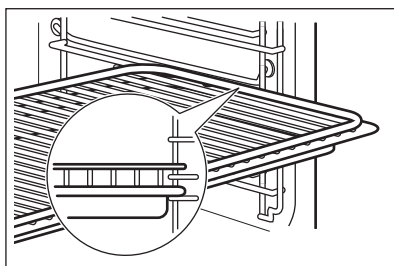
Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä, Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



9.2 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari – mittaa ruoan sisälämpötilan.

KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

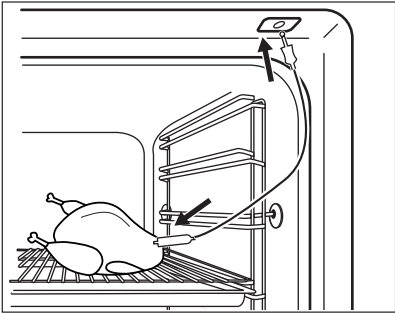
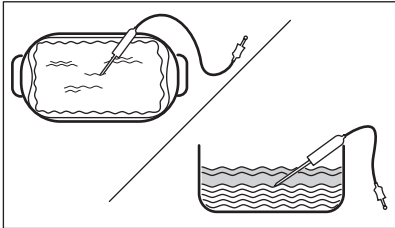
Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

°C Uunin lämpötila.	 Sisälämpötila.
-----------------------------------	--

Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen

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

Käyttöohje: Paistolämpömittari

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

5. vaihe	 - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. vaihe	OK – paina vahvistaaksesi. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyytason varmistamiseksi.
7. vaihe	Irrota Paistolämpömittari pistoke pistorasiasta ja poista ruoka uunista.  VAROITUS! Palovammojen vaara on olemassa, sillä Paistolämpömittari kuumentuu erittäin kuumaksi. Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.

10. LISÄTOIMINNOT

10.1 Lukko

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.		
Kytke se päälle, kun laite toimii – valittu ruoanlaitto jatkuu ja ohjauspaneeli on lukittu. Kytke se päälle laitteen ollessa pois päältä – laitetta ei voi nyt kytkeä päälle. Ohjauspaneeli on lukittu.		
 	Kytke toiminto päälle painamalla painiketta . Äänimerkki kuuluu.	 OK – paina ja pidä painettuna kytkeäksesi sen pois päältä.
 3 x  – vilkkuu, kun lukko kytetään päälle.		

10.2 Automaattinen virrankatkaisu

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

 (°C)	 (tunti)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

VIHJEITÄ JA NEUVOJA

 (°C)	 (tunti)
200 - 245	5.5
250 – enintään	3

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

10.3 Jäähdytyspuhallin

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

11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

11.1 Kosteaa kiertoilma

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	220	2	10 - 15
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	25 - 35
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	175	3	25 - 30
Kohokas, 6 kappaletta	keraamiset annosvuokat ritilällä	200	3	25 - 30
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	15 - 25
Victoria-voileipä	uunivuoka ritilällä	170	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	20 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu ritalällä	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 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivon- naiset, 20 kapp- letta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 30
Murotaikinapikku- leivät, 20 kapp- letta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	25 - 35
Pikkutortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	20 - 30
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu ritalällä	200	3	25 - 30
Välimeren vihan- nekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	25 - 30

11.2 Kosteaa kiertoilmaa – suositellut varusteet

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

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

11.3 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

				 (°C)	 (min)	
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	170	20 - 30	-
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	3	150 - 160	20 - 35	-
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Omena- piirakka, 2 vuo- kaa Ø20 cm	Ylä + ala- lämpö	Paistoriti- lä	2	180	70 - 90	-
Omena- piirakka, 2 vuo- kaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoriti- lä	2	160	70 - 90	-
Sokeri- kakku, kakku- vuoka Ø26 cm	Ylä + ala- lämpö	Paistoriti- lä	2	170	40 - 50	Esikuumenna uu- nia 10 minuuttia.
Sokeri- kakku, kakku- vuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Paistoriti- lä	2	160	40 - 50	Esikuumenna uu- nia 10 minuuttia.
Sokeri- kakku, kakku- vuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Paistoriti- lä	2 ja 4	160	40 - 60	Esikuumenna uu- nia 10 minuuttia.
Muro- keksit	Kiertoilma	Leivinpelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Muro- keksit	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muro- keksit	Ylä + ala- lämpö	Leivinpelti	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min)	
Paahtoleipä, 4–6 kpl	Grilli	Paistoritilä	4	enint.	2–3 minuuttia ensimmäinen puoli; 2–3 minuuttia toinen puoli	Esikuumenna uunia 3 minuuttia.
Naudanjauhelihapihvi, 6 kpl, 0,6 kg	Grilli	Ritilä ja uunipannu	4	enint.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruokaa keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 3 minuuttia.

12. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

 Puhdistusaineet	Puhdista laitteen etuosa lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutioliinaa käyttäen.
	Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
	Poista tahrat miedolla pesuaineella.
 Jokapäiväinen käyttö	Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
	Kosteutta voi tiivistyä laitteen sisälle tai luokun lasilevyihin. Tiivistymistä voit vähentää pitämällä laitetta päällä 10 minuutin ajan ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa mikrokuutioliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

 Varusteet	Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa. Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.
---	---

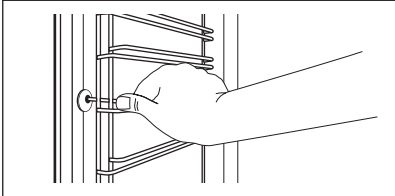
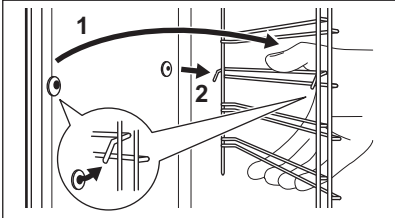
12.2 Puhdistaminen: Lokeron reliefi

Poista kalkkijäämät puhdistamalla sisätilan reliefi höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kaada 250 ml valkoviinietikkaa lokeroon. Käytä enintään 6 % viinietikkaa ilman lisäaineita.	Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämiä ympäröivässä lämpötilassa 30 minuutin ajan.	Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.
Toimintoa varten: SteamBake puhdista uuni aina 5–10 käyttökerran jälkeen.		

12.3 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

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

12.4 Käyttöohje: Pyrolyttinen puhdistus

Puhdista uuni käyttäen Pyrolyttinen puhdistus.

	VAROITUS! On olemassa palovammojen vaara.
--	---

HOITO JA PUHDISTUS



HUOMIO!

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

Ennen Pyrolyyttinen puhdistus:

kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	poista kaikki lisävarusteet	Puhdista uunin pohja ja sisempi luukun lasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ja käyttämällä pehmeää puhdistusliinaa.
---	-----------------------------	---

Pyrolyyttinen puhdistus

1. vaihe	Siirry valikkoon: Puhdistus  .	
Vaihtoehto		Kesto
C1 - Kevyt puhdistus		1 h
C2 - Normaali puhdistus		1 h 30 min
C3 - Perusteellinen puhdistus		2 h 30 min
2. vaihe	OK – paina puhdistustoiminnon valitsemiseksi.	
3. vaihe	OK – paina puhdistuksen käynnistämiseksi.	
4. vaihe	Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.	
 Uunin valo on kytketty pois päältä puhdistuksen aikana.		
Kun ruoan lämpötila on saavuttanut asetetun lämpötilan, luukku lukittuu. Kunnes luukku kukittuu, näytöllä näkyy:  .		

Puhdistuksen päätyttyä:

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

12.5 Muistutus puhdistamisesta

Uuni muistuttaa sinua aina, kun pyrolyyttinen puhdistus on suoritettava.	
 vilkkuu näytöllä 5 sekuntia jokaisen ruoanlaittokerran jälkeen.	Kytke muistutus pois päältä syöttämällä Valikko ja valitsemalla Asetukset, Muistutus puhdistamisesta.

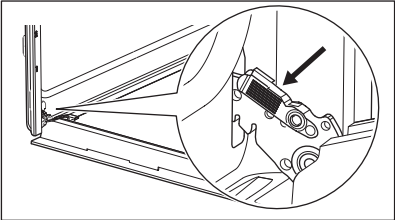
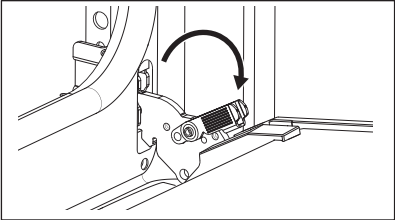
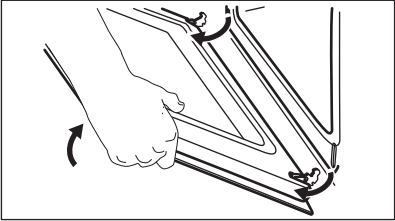
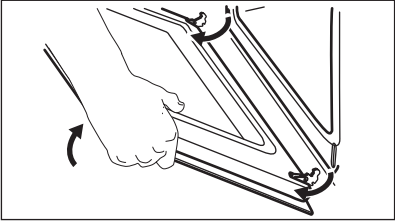
12.6 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

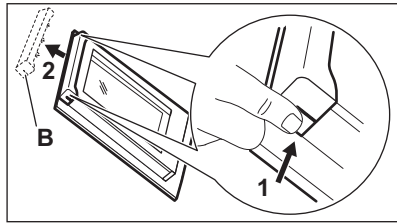
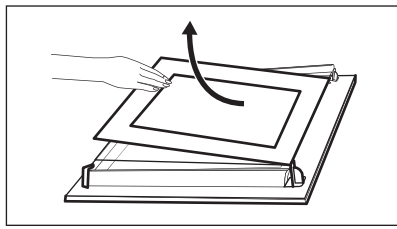
Uunin luukussa on kolme lasipaneelia. Voit irrottaa uunin luukun ja sisäiset lasipaneelit niiden puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.



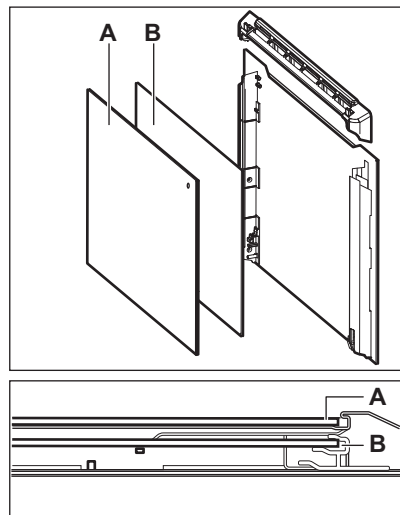
HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

1. vaihe	Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.	
2. vaihe	Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.	
3. vaihe	Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.	
4. vaihe	Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.	

5. vaihe	Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmiin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin vapauttaaksesi pidiketiivisteet.	
6. vaihe	Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.	
7. vaihe	Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne varovasti yksi kerrallaan ulos. Aloita yläpaneelistä. Varmista, että lasi irtaa kannattimista kokonaan.	
8. vaihe	Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneelleja ei saa pestä astianpesukoneessa.	
9. vaihe	Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.	
Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi.		

Varmista, että lasipaneelit (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 kesimmäisen lasipaneelin oikein paikalleen.



12.7 Vaihtaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

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

Takalamppu

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

13. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Käyttöhäiriöt...

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

Uuni ei käynnisty tai ei kuumene	
Ongelma	Tarkista, jos...
Uuni ei kytkeydy päälle eikä sitä voi käyttää.	Uuni on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Uuni ei kuumene.	Uunin luukku on suljettu.

Uuni ei käynnisty tai ei kuumene	
Uuni ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.
Uuni ei kuumene.	Painikelukitus on poissa päältä.

Komponentit	
Ongelma	Tarkista, jos...
Lamppu on kytketty pois päältä.	Kostea kiertoilma – on kytketty päälle.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittari -osan pistoke on liitetty asianmukaisesti pistokkeeseen.

Virhekoodit	
Näytössä näkyy...	Tarkista, jos...
Err C2	Osan Paistolämpömittari pistoke on irrotettu pistorasiasta.
Err C3	Uunin luukku on suljettu tai luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Err F102	Uunin luukku on suljettu.
Err F102	Luukun lukko ei ole vaurioitunut.
00:00	On tapahtunut virtakatko. Aseta kellonaika.
Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä sitten uuni uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.	

Puhdistus	
Ongelma	Tarkista, jos...
Vettä vuotaa uunin lokerosta.	Lokerossa on liikaa vettä.

13.2 Huoltotiedot

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

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

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

14. ENERGIATEHOKKUUS

14.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Toimittajan nimi	AEG	
Mallin tunniste	BCP6240M 949499851 BCP6245M 949499850	
Energiatehokkuusluokka	81.2	
Energiatehokkuusluokka	A+	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnoissa	0.93 kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.69 kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	72 litraa	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	BCP6240M	32.1 kg.
	BCP6245M	32.1 kg.

* Euroopan unionissa EU-määräyksien 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti.

Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti.

Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

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

14.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

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

Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineita lämpimänä.

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

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

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

Kosteus kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

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

15. VALIKKORAKENNE

15.1 Valikko



– valitse, jotta voit siirtyä kohteeseen Valikko.

Valikko rakenne		
Avustava ruoanvalmistus 	Puhdistus 	Asetukset 

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Valitse Valikko, Asetukset.	Vahvista asetus.	Valitse asetus.	Vahvista asetus.	Sääda arvoa ja paina OK.

Asetukset					
O1	Kellonaika	Muuta	O2	Näytön kirkkaus	1 - 5
O3	Painikeäänet	1 – Ääni-merkki 2 – Painikeäänet 3 – Ääni pois päältä	O4	Äänenvoimakkuus	1 - 4
O5	Paistolämpömittari Toimenpide	1 – Hälytys ja pysäytys 2 – Hälytys	O6	Ajastin	Päälle/Pois päältä
O7	Uunivalo	Päälle/Pois päältä	O8	Pikakuumennus	Päälle/Pois päältä
O9	Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois päältä	O10	Demo-toiminto	Aktivointikoodi: 2468
O11	Ohjelmistoversio	Tarkista	O12	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

16. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

VALIKKORAKENNE

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

FOR PERFEKTE RESULTATER

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

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.aeg.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:
www.registeraeg.com



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



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



KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

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

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	84	2.8 Avfallshåndtering.....	90
1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker.....	84	3. MONTERING.....	90
1.2 Generell sikkerhet.....	85	3.1 Bygge inn.....	90
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	86	3.2 Slik fester du ovnen til skapet.....	91
2.1 Montering.....	86	4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	92
2.2 Elektrisk tilkobling.....	87	4.1 Generell oversikt.....	92
2.3 Bruk.....	88	4.2 Tilbehør.....	92
2.4 Stell og rengjøring.....	89	5. SLIK SLÅR DU PRODUKTET AV OG PÅ.....	92
2.5 Pyrolytisk rengjøring.....	89	5.1 Skjult lås.....	92
2.6 Innvendig lys.....	90	5.2 Betjeningspanel.....	93
2.7 Tjenester.....	90		

6. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	94	11.2 Baking med fukt –	
6.1 Første gangs rengjøring.....	94	anbefalt tilbehør.....	110
6.2 Første gangs forvarming.....	94	11.3 Tilberedningstabeller for	
7. DAGLIG BRUK.....	94	testinstitutter.....	110
7.1		12. STELL OG RENGJØRING.....	112
Slik stiller du inn: Varmefunksjoner.....	95	12.1 Merknader om rengjøring.....	112
7.2 Varmefunksjoner.....	96	12.2 Slik rengjør du: Gravert	
7.3 Merknader om: Baking med fukt....	97	ovnsrom.....	113
7.4 Slik stiller du inn:		12.3 Slik fjerner du: Gyllestøtter	113
Assistert matlaging.....	97	12.4 Bruk: Pyrolytisk rengjøring.....	113
7.5 Assistert matlaging.....	98	12.5 Husk Å Rengjøre !.....	115
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	103	12.6 Slik fjerner du og	
8.1 Klokkefunksjonene.....	103	installerer: Dør.....	115
8.2		12.7 Slik bytter du: Ovnslampe.....	117
Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene.	103	13. FEILSØKING.....	117
9. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR.....	105	13.1 Hva må gjøres, hvis.....	117
9.1 Innsetting av tilbehør.....	105	13.2 Servicedata.....	119
9.2 Steketermometer.....	105	14. ENERGIEFFEKTIV.....	119
10. TILLEGGSFUNKSJONER.....	107	14.1 Produktinformasjon og	
10.1 Sperre.....	107	produktinformasjonsark*.....	119
10.2 Automatisk utkopling.....	107	14.2 Energisparing.....	120
10.3 Kjølevifte.....	108	15. MENYSTRUKTUR.....	120
11. RÅD OG TIPS.....	108	15.1 Meny.....	120
11.1 Baking med fukt.....	108	16. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	121

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8

år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.

SIKKERHETSANVISNINGER

- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette produktet.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!
Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

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

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	590 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm

Høyden av fronten av produktet	594 mm
Høyden av baksiden av produktet	576 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	569 mm
Produktets innebygde dybde	548 mm
Dybde med døren åpen	1022 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

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

SIKKERHETSANVISNINGER

- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkontakten.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

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

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

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

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være ca. 2 cm lenger enn fase og nøytrale kabler (blå og brune kabler).

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

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



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på maljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.

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

2.4 Stell og rengjøring



ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipепrodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Pyrolytisk rengjøring



ADVARSEL!

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

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

MONTERING

- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr, osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring i pyrolytiske ovner, og kan også være en kilde for et lavt nivå skadelige gasser.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester, er ikke skadelig for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.

2.6 Innvendig lys



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

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

2.7 Tjenester

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

2.8 Avfallshåndtering



ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

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

3. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Bygge inn

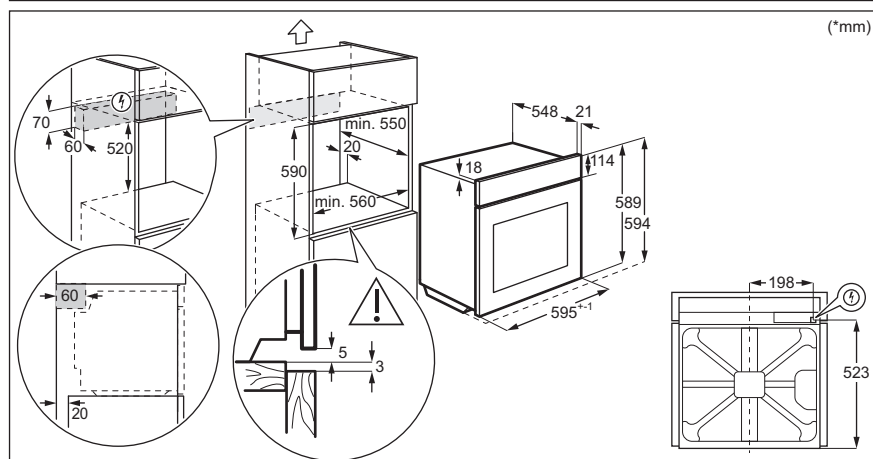
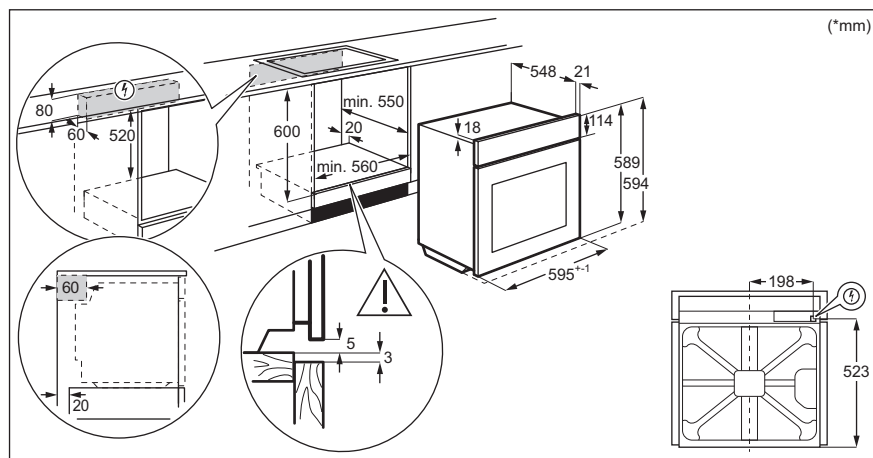


YouTube

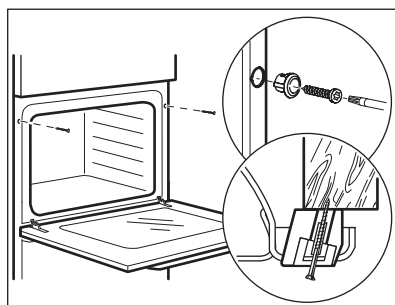
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



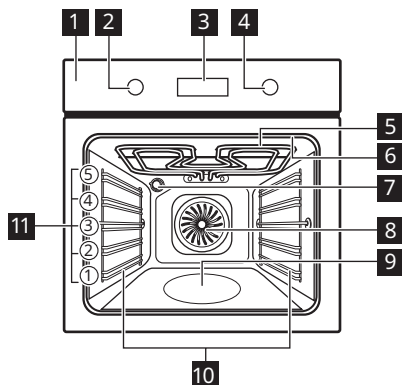


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1** Betjeningspanel
- 2** Bryter for ovnsfunksjoner
- 3** Display
- 4** Betjeningssbryter
- 5** Varmeelement
- 6** Kontakt til steketermometer
- 7** Lys
- 8** Vifte
- 9** Nedsenkning i ovnsrom
- 10** Uttakbare brettstiger
- 11** Hyllenivåer

4.2 Tilbehør

- **Rist**
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.
- **Steketermometer**
For å måle hvor langt maten er stekt.

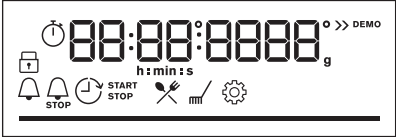
5. SLIK SLÅR DU PRODUKTET AV OG PÅ

5.1 Skjult lås

For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

5.2 Betjeningspanel

Sensorfelt for betjeningspanel					Trykk på	Drei bryteren
				OK		
Timer	Hurtigoppvarming	Lys	Steketermometer	Bekreft innstilling		
Velg en ovnsfunksjon for å slå på ovnen.						
Vri bryteren for ovnsfunksjonen til av-posisjonen for å slå av ovnen.						

	Når bryteren for ovnsfunksjonene er av, går displayet til standby.
	Når du lager mat viser displayet den angitte temperaturen, tid på dagen og andre tilgjengelige tilvalg.
	Display med nøkkelfunksjoner.

Displayindikatorer				
 Sperre	 Assistert matlagning	 Rengjøring	 Oppsett	 Hurtigoppvarming
Timer-indikatorer:		 STOP		

Fremdriftslinje – for temperatur eller tid. Linjen er helt rød når ovnen når den innstilte temperaturen.	
---	---

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Indikator for matlaging med damp	
Steketermometer indikator	

6. FØR FØRSTE GANGS BRUK

 **ADVARSEL!**
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Første gangs rengjøring

Rengjør tom stekeovn og angi tiden før første gangs bruk:

			 00:00 Still inn tiden. Trykk på OK.
---	---	---	--

6.2 Første gangs forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

Steg 1	Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.
Steg 2	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 1 time.
Steg 3	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 15 minutter.

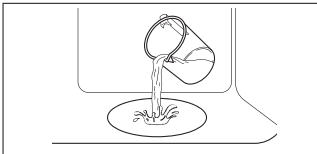
 Ovnens kan avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

7. DAGLIG BRUK

 **ADVARSEL!**
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Slik stiller du inn: Varmefunksjoner

Start tilberedningen	
Steg 1	Steg 2
	
Velg en ovnsfunksjon.	Still inn temperaturen. Trykk på OK .

Matlaging med damp			
Kontroller at ovnen er kald.			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			Forvarm den tomme ovnen i 10 min. for å danne fuktighet. Legg maten i ovnen.
Fyll hulrommet med vann fra springen.	Velg ovnsfunksjonen med damp.	Still inn temperaturen. Trykk på OK	
 Ovnssrommets nedsenkning har maksimal kapasitet på 250 ml. Fyll ikke vann på nytt under matlaging eller når ovnen er varm.			

Når dampkokingen er ferdig:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3

Når dampkokingen er ferdig:		
Vri bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen for å slå av ovnen.	Åpne døren forsiktig. Frigitt fuktighet kan forårsake brannskader.	Kontroller at ovnen er kald. Fjern gjenværende vann fra ovnsrommet.

7.2 Varmefunksjoner

Standard ovnsfunksjoner

Varmefunksjon	Anvendelse
 Ekte Varmluft	Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C lavere enn Over- og undervarme.
 Over- og undervarme	For å bake og steke på én brett plassering.
 SteamBake	For å tilføre fuktighet under tilberedningen. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gjenoppvarme mat med saftigere resultater. Hermetisering av frukt eller grønnsaker.
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
 Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
 Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
 Baking med fukt	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.

Varmefunksjon	Anvendelse
 Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
 Gratinerer med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.
 Meny	For å gå inn i Menyen: Assistert matlaging, Rengjøring, Oppsett.

7.3 Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økologiske designkrav i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014. Tester i henhold til EN 60350-1.

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

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

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

7.4 Slik stiller du inn: Assistert matlaging

Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt funksjon og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen under matlagingen.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med:	Tilberedningsgrad:
Steketermometer	- Rå - Medium – rosa - Godt stekt

Assistert matlaging – bruk den til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger:			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
 	 	 P1 - P45	 OK

Assistert matlaging – bruk den til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger:			
Gå inn i menyen.	Velg Assistert matlaging. Trykk OK.	Velg retten. Trykk på OK.	Sett retten inn i ovnen. Bekreft innstilling.

7.5 Assistert matlaging

Bildetekst	
	Steketermometer tilgjengelig. Plasser Steketermometer i den tykkeste delen av retten. Stekeovnen slår seg av når den innstilte Steketermometer temperatur er nådd.
	Vannmengden til dampfunksjonen.
	Forvarm ovnen før du begynner matlagingen.
	Bretthøyde.

Når funksjonen er ferdig, kontroller at maten er klar.

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør	Tid for steketid
Storfekjøtt 🍖				
P1	Roastbiff, rå	1–1,5 kg; 4–5 cm tykke stykker	  2; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	~ 40 min
P2	Roastbiff, medium			~ 50 min
P3	Roastbiff, godt stekt			~ 60 min
P4	Biff, medium	180–220 g per stykke; 3 cm tykke skiver	   3; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	~ 15 min

	Rett	Vekt	Breththøyde / tilbehør	Tid for steketid
P5	Oksestek / brasert (ribbe, rund, tykk flanke)	1,5–2 kg	 2; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i ovnen.	~ 120 min
P6	Roastbiff, rå (langtidssteking)	1–1,5 kg; 4–5 cm tykke stykker	 2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykværnet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	~ 75 min
P7	Roastbiff, medium (langtidssteking)			~ 85 min
P8	Roastbiff, godt stekt (langtidssteking)			~ 130 min
P9	Filet, rå (langtidssteking)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker	 2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykværnet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	~ 75 min
P10	Filet, middels (langtidssteking)			~ 90 min
P11	Filet, fullført (langtidssteking)			~ 120 min
Kalv 				
P12	Kalvestek (f.eks. skulder)	0,8–1,5 kg; 4 cm tykke stykker	 2; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Tilsett væske. Stek det tildekket.	~ 80 min
Svinekjøtt 				
P13	Svinestek eller skulder	1,5–2 kg	 2; stekeform på rist Snu kjøttet etter halve steketiden.	~ 120 min

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P14	Pulled pork (langsom tilberedning)	1,5–2 kg	  2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.	~ 215 min
P15	Fersk filet	1–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker	  2; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt.	~ 55 min
P16	Spareribs	2–3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynn spare-ribs	 3; langpanne Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.	90 min
Lammekjøtt 				
P17	Lammelår med ben	1,5–2 kg; 7–9 cm tykke stykker	  2; stekeform på stekebrett Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.	~ 130 min
Fjærkre 				
P18	Hel kylling	1–1,5 kg; fersk	  2;  200 ml; gryterett på stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.	~ 60 min
P19	Halv kylling	0,5–0,8 kg	  3; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt.	~ 40 min
P20	Kyllingbryst	180–200 g per stykke	   2; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.	~ 25 min
P21	Kyllinglår, ferske	-	  3; stekebrett Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.	~ 30 min

	Rett	Vekt	Breththøyde / tilbehør	Tid for steketid
P22	Hel and	2–3 kg	  2; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.	~ 100 min
P23	Hel gås	4–5 kg	  2; langpanne Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter halve steketiden.	~ 110 min
Andre 				
P24	Kjøttpudding	1 kg	  2; rist Bruk favorittkrydderet ditt.	~ 60 min
Fisk 				
P25	Hel fisk, grillet	0,5–1 kg per fisk	  2; stekebrett Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter.	~ 30 min
P26	Fiskefilét	-	  3; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt.	20 min
Søtbakst / desserter   				
P27	Ostekake	-	 2; Ø 28 cm rund form på rist	90 min
P28	Eplekake	-	 2;  100–150 ml; stekebrett	60 min
P29	Epletorte	-	 2; paiform på rist	40 min
P30	Eplekake	-	 2;  100–150 ml; Ø 22 cm pai-form på rist	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; langpanne	30 min

	Rett	Vekt	Breththøyde / tilbehør	Tid for steketid
P32	Sjokolade-muffins	-	 2;  100–150 ml; muffinsbrett på rist	30 min
P33	Brødkake	-	 2; loff-form på rist	50 min
Grønnsaker / tilbehør   				
P34	Bakte poteter	1 kg	 2; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.	50 min
P35	Båter	1 kg	 3; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Skjær potetene i biter.	35 min
P36	Stekt blandede grønnsaker	1–1,5 kg	 3; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Del grønnsakene i stykker.	30 min
P37	Croquettes, frossen	0,5 kg	 3; stekebrett	25 min
P38	Pommes frites, frossen	0,75 kg	 3; stekebrett	25 min
Gratenger, brød og pizza   				
P39	Kjøtt / grønnsaks-lasagne med tørre nudeltallerkener	1–1,5 kg	 2; gryterett på rist	45 min
P40	Potetgrateng (råpoteter)	1–1,5 kg	 1; gryterett på rist Roter retten etter halve tilberedningstiden.	50 min
P41	Fersk pizza, tynn	-	  2;  100 ml; stekebrett med bakepapir	15 min
P42	Pizza fersk, tykk	-	  2; stekebrett med bakepapir	25 min

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P43	Quiche	-	 2; stekeform på rist	45 min
P44	Baguette / Ciabatta / loff	0,8 kg	  3;  150 ml; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff.	30 min
P45	Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødform	1 kg	  2;  150 ml; stekebrett med bakepapir / rist	45 min

8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Klokkefunksjonene

Klokkefunksjon	Anvendelse
	Varselur. Når tidtakeren er ferdig, høres et lydsignal.
	Tilberedningstid. Når tidtakeren er ferdig, hører du et lydsignal og ovnsfunksjonen stopper.
	Utsatt tid. For å utsette starten og/eller slutten på matlagingen.
	Tidsinnstilling. Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen. For å slå av og på Tidsinnstilling velg: Meny, Oppsett.

8.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene

Slik angir du: Tid på dagen		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
For å endre klokkeslett, gå inn i menyen og velg Innstillinger, Klokkeslett.	Still klokken.	Trykk på: OK.

KLOKKEFUNKSJONER

Slik angir du: Varselur			
Steg 1	Displayet viser: 00:00 	Steg 2	Steg 3
			
Trykk på: 		Angi Varselur	Trykk på: OK.
 Timeren starter nedtellingen med det samme.			

Slik angir du: Tilberedningstid				
Steg 1	Steg 2	Displayet viser: 00:00 	Steg 3	Steg 4
				
Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.	Trykk gjentatte ganger: 		Still inn tilberedningstiden.	Trykk på: OK.
 Timeren starter nedtellingen med det samme.				

Slik angir du: Utsatt tid							
Steg 1	Steg 2	Display- et viser: tid på dagen  START	Steg 3	Steg 4	Display- et viser: --:--  STOPP	Steg 5	Steg 6
							
Velg ovns- funk- sjon.	Trykk gjentatte ganger: 		Angi starttid.	Trykk på: OK.		Angi fer- digtid.	Trykk på: OK.
 Timer startet å telle ned ved innstilt starttid.							

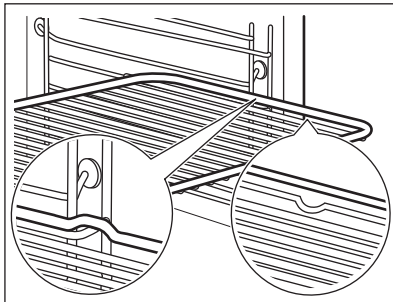
9. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR

9.1 Innsetting av tilbehør

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

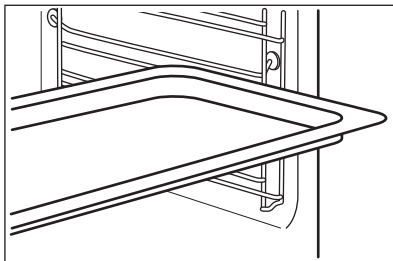
Rist:

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at foten peker nedover.



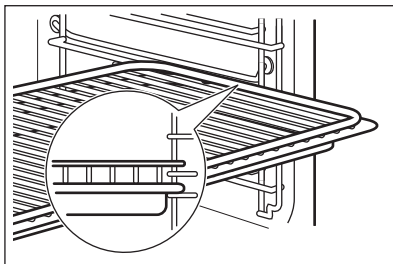
Stekebrett / Langpanne:

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



Rist, Stekebrett / Langpanne:

Skyv brettet inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.



9.2 Steketermometer

Steketermometer– måler temperaturen i maten.

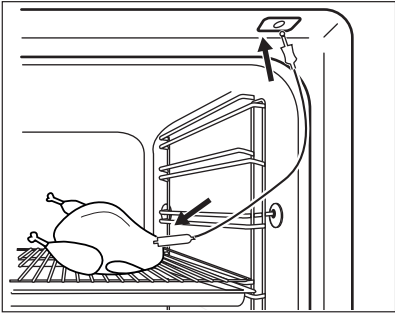
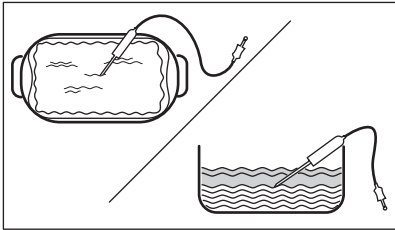
To temperaturer må stilles inn:

$^{\circ}\text{C}$ Ovnstemperaturen.	 Kjernetemperaturen.
---	--

Slik får du best tilberedningsresultater:

Ingrediensene bør holde romtemperatur.	Ikke bruk det til flytende retter.	Det må stå i retten under tilberedningen.
--	------------------------------------	---

Bruk: Steketermometer

Steg 1	Slå på ovnen.	
Steg 2	Angi varmfunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.	
Steg 3	Sett inn: Steketermometer.	
Kjøtt, fjærkre og fisk		Gryterett
Sett spissen på Steketermometer inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen. Sørg for at minst 3/4 av Steketermometer er inne i retten.		Sett spissen på Steketermometer nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometer bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på Steketermometer. Tuppen av Steketermometer ikke berører bunnen av formen.
		
Steg 4	Sett Steketermometer i kontakten på fremsiden av ovnen. Displayet viser den aktuelle temperaturen til: Steketermometer.	

Steg 5	 – trykk for å angi kjernetemperaturen til sensoren.
Steg 6	OK – trykk for å bekrefte. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Du kan velge å stoppe eller å fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.
Steg 7	Fjern Steketermometer pluggen fra kontakten og ta retten ut av ovnen.  ADVARSEL! Siden Steketermometer blir svært varm er det en risiko for brannskader. Vær forsiktig når du trekker ut pluggen på sensoren og fjerner den fra maten.

10. TILLEGGSFUNKSJONER

10.1 Sperre

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.		
Slå den på når produktet er i gang – den angitte matlagingen fortsetter, betjeningspanelet er låst. Slå den på når produktet er av – den kan ikke slås på, betjeningspanelet er låst.		
	 OK – trykk og hold for å slå på funksjonen. Det høres et lydsignal.	 OK – trykk og hold inne for å slå den av.
 3 x  – blinker når låsen er slått på.		

10.2 Automatisk utkopling

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

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

 (°C)	 (t)
250 – maksimum	3

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Steketermometer, Utsatt tid.

10.3 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

11. RÅD OG TIPS

11.1 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		 (°C)		 (min)
Søt små gjær-bakst, 16 stk	stekebrett eller langpan-ne	180	2	20 - 30
Rundstykker, 9 stk	stekebrett eller langpan-ne	180	2	30 - 40
Frossen pizza, 0,35 kg	stekerist	220	2	10 - 15
Rullekake	stekebrett eller langpan-ne	170	2	25 - 35
Brownies	stekebrett eller langpan-ne	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	200	3	25 - 30
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødbunn-form på rist	180	2	15 - 25
Formkake med syltetøy	bakeform på rist	170	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	25 - 30
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	25 - 30
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	25 - 35
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	20 - 30
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	200	3	25 - 30
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	25 - 30

11.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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

Pizzapanne	Kakeform	Ramekins	Form for karamellpudding
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm høyde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

11.3 Tilberedningstabeller for testinstitutter

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				(°C)	(min.)	
Småaker, 20 stk. per stekebrett	Over- og undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 30	-
Småaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35	-
Småaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	Rist	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (min.)	
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varm- luft	Rist	2	160	70 - 90	-
Formka- ke, ka- keform Ø26 cm	Over- og undervar- me	Rist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formka- ke, ka- keform Ø26 cm	Ekte Varm- luft	Rist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formka- ke, ka- keform Ø26 cm	Ekte Varm- luft	Rist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Kjeks	Ekte Varm- luft	Steke- brett	3	140 - 150	20 - 40	-
Kjeks	Ekte Varm- luft	Steke- brett	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Kjeks	Over- og undervar- me	Steke- brett	3	140 - 150	25 - 45	-
Smør- brød, 4 - 6 styk- ker	Grill	Rist	4	maks.	2 - 3 mi- nutter på den ene siden; 2 - 3 minutter på den andre si- den	Forvarm ovnen i 3 minutter.

STELL OG RENGJØRING

				 (°C)	 (min.)	
Biffburger, 6 stykker, 0,6 kg	Grill	Stekerist og langpanne	4	maks.	20 - 30	Plasser stekeristen på det fjerde hyllnivået og langpannen på det tredje hyllnivået i ovnen. Snu maten halvveis inn i steketiden. Forvarm ovnen i 3 minutter.

12. STELL OG RENGJØRING

**ADVARSEL!**
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring

 Rengjøringsmidler	Rengjør produktets forside med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
	Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
	Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.
 Hverdagsbruk	Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.
	Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. For å redusere kondensen, kan du la produktet være i gang i 10 minutter før du lager mat. Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet med en mikrofiberklut etter hver bruk.
 Tilbehør	Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
	Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

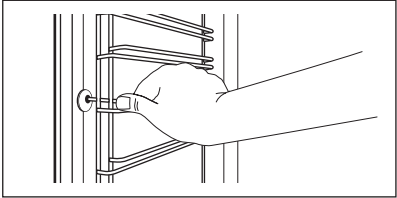
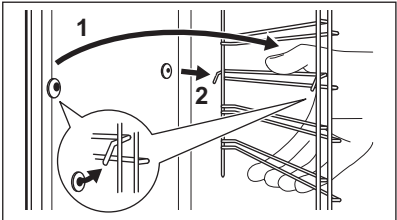
12.2 Slik rengjør du: Gravert ovnsrom

Rengjør ovnsrommet for å fjerne kalkrester etter damptilberedning.

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Hell 250 ml hvit eddik i ovnsrommet. Bruk maks 6 % eddik uten tilsetningsmidler.	La eddiken løse opp kalkrestene i romtemperatur i 30 minutter.	Rengjør ovnsrommet med varmt vann og en myk klut.
For funksjonen: SteamBake rengjør ovnen for hver 5. – 10. kokesyklus.		

12.3 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstignene for å rengjøre ovnen.

Steg 1	Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	
Steg 2	Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.	
Steg 3	Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut.	
Steg 4	Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.	

12.4 Bruk: Pyrolytisk rengjøring

Rengjør ovnen med Pyrolytisk rengjøring.



ADVARSEL!

Fare for brannskader.



FORSIKTIG!

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

STELL OG RENGJØRING

Før Pyrolytisk rengjøring:

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

Pyrolytisk rengjøring

Steg 1	Gå inn i meny: Rengjøring  .	
Mulighet		Varighet
C1 - Lett rengjøring		1 h
C2 - Normal rengjøring		1 h 30 min
C3 - Grundig rengjøring		2 h 30 min
Steg 2	OK - trykk for å velge rengjøringsprogrammet.	
Steg 3	OK – trykk for å starte rengjøringen.	
Steg 4	Etter rengjøring, dreii bryteren for varmefunksjoner til av-posisjonen.	
 Ovnslampen er av under rengjøringen.		
Når ovnen når den angitte temperaturen, låses døren. Frem til døren låses opp, vises skjermbildet:  .		

Når rengjøringen er over:

Slå ovnen av, og vent til den er kald.	Rengjør ovnsrommet med en myk klut.	Fjern resten fra bunnen av ovnen.
--	-------------------------------------	-----------------------------------

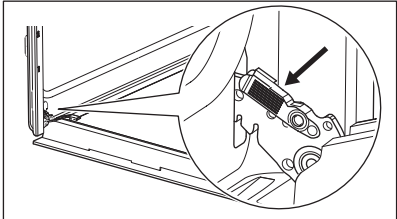
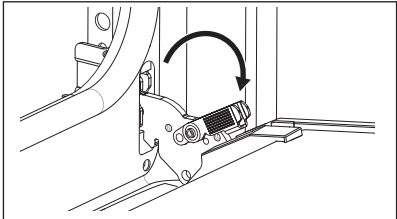
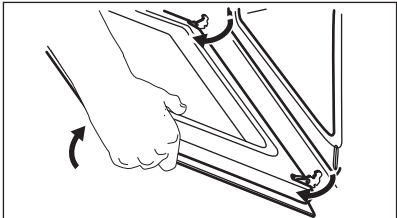
12.5 Husk Å Rengjøre !

Ovnens påminner deg når den skal rengjøres med pyrolytisk rengjøring.	
 blinker i displayet i 5 sekunder etter hver tilberedningsøkt.	For å slå av påminnelsen, må du taste inn Meny og velg Oppsett, Husk Å Rengjøre !.

12.6 Slik fjerner du og installerer: Dør

Ovnsdøren har tre glass. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre dem. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.

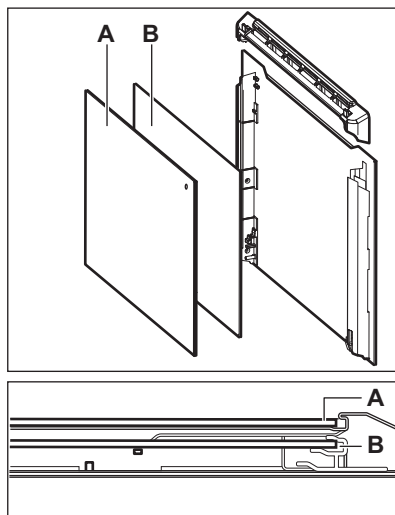
	FORSIKTIG! Ikke bruk ovnen uten de glasspanelene.
--	---

Steg 1	Åpne døren helt, og hold begge hengslene.	
Steg 2	Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.	
Steg 3	Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.	
Steg 4	Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.	

STELL OG RENGJØRING

Steg 5	Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.	
Steg 6	Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.	
Steg 7	Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.	
Steg 8	Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.	
Steg 9	Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.	
Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.		

Pass på at du setter glasspanelene (A og B) på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/skriften på siden av glasspanelet, hver av glassene ser forskjellig ut for å gjøre demontering og montering enklere. Dørlisten klikker når den installeres riktig. Pass på at du setter det midtre glasset på riktig plass.



12.7 Slik bytter du: Ovnslampe



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

Før du skifter pæren:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.	Koble fra strømtilførselen til ovnen.	Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Bakre ovnslampe

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

13. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres, hvis...

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

Ovnen slår seg ikke på eller blir ikke oppvarmet	
Problem	Kontroller at...
Du kan ikke aktivere eller betjene ovnen.	Ovnen er koblet til strømforsyningen på riktig måte.
Ovnen blir ikke varm.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert.
Ovnen blir ikke varm.	Ovnسدøren er lukket.

Ovnen slår seg ikke på eller blir ikke oppvarmet

Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.
Ovnen blir ikke varm.	Låsen er av.

Komponenter

Problem	Kontroller at...
Lampen er slått av.	Baking med fukt – er slått på.
Lampen fungerer ikke.	Lyspæren har gått.
Steketermometer starter ikke.	Pluggen til Steketermometer er satt helt inn i kontakten.

Feilkoder

Displayet viser ...	Kontroller at...
Err C2	Du trakk Steketermometer -støpslet ut av stik-kontakten.
Err C3	Døren er lukket eller dørlåsen er ikke ødelagt.
Err F102	Ovnسدøren er lukket.
Err F102	Dørlåsen er ikke ødelagt.
00:00	Det var strømbrudd. Angi tid på dagen.
Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert service-senter.	

Rengjøring

Problem	Kontroller at...
Vannet lekker ut av ovnen.	Det er for mye vann i ovnen.

13.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.
Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

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

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark*

Leverandørens navn	AEG	
Modellidentifikasjon	BCP6240M 949499851 BCP6245M 949499850	
Energieffektivitetsindeks	81.2	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og under-varme	0.93 kWh/syklus	
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69 kWt/syklus	
Antall ovner	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	72 l	
Ovnstyper	Innbyggingsovn	
Masse	BCP6240M	32.1 kg
	BCP6245M	32.1 kg

* For European Union i henhold til EU-reguleringene 65/2014 og 66/2014.
For Republikken Hviterussland i henhold til STB 2478-2017, vedlegg G; STB 2477-2017, vedlegg A og B.
For Ukraina i henhold til 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gjelder ikke for Russland.

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

14.2 Energisparing



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

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

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

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

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

Matlaging med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

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

Når matlagingstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes. Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av

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

Baking med fukt

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

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

15. MENYSTRUKTUR

15.1 Meny



– velg for å gå inn i Meny.

Meny struktur		
Assistert matlaging 	Rengjøring 	Oppsett 

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
 	 OK	 O1 - O12	 OK	
Velg Meny, Oppsett.	Bekreft innstilling.	Velg innstillingen.	Bekreft innstilling.	Juster verdien og trykk OK.

Oppsett					
O1	Tid på dagen	Endre	O2	Skjermlysstyrke	1 - 5
O3	Tastelyder	1 – Pip 2 – Klikk 3 – Lyd av	O4	Summerlyd	1 - 4
O5	Steketermometer Handling	1 – Alarm og stopp 2 – Alarm	O6	Tidsinnstilling	På/av
O7	Lys	På/av	O8	Hurtigoppvarming	På/av
O9	Husk Å Rengjøre !	På/av	O10	Demomodus	Aktiveringskode: 2468
O11	Programvareversjon	Kontroller	O12	Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei

16. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

FÖR PERFEKTA RESULTAT

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

Besök vår webbplats för att:



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



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



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



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



KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	123	2.8 Avyttring.....	129
1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....	123	3. INSTALLATION.....	129
1.2 Allmän säkerhet.....	124	3.1 Inbyggnad.....	129
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	125	3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet.....	130
2.1 Installation.....	125	4. PRODUKTBESKRIVNING.....	131
2.2 Elanslutning.....	126	4.1 Allmän översikt.....	131
2.3 Använd.....	127	4.2 Tillbehör.....	131
2.4 Underhåll och rengöring.....	128	5. SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV UGNEN.....	131
2.5 Pyrolysgrengöring.....	128	5.1 Infällbara vred.....	131
2.6 Invändig belysning.....	129	5.2 Kontrollpanel.....	132
2.7 Service.....	129		

6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	133	11.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör.....	148
6.1 Första rengöring.....	133	11.3 Tillagningstabeller för testinstitut.....	149
6.2 Initial föruppvärmning.....	133		
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	133	12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	150
7.1		12.1 Rengöring.....	151
Så här ställer du in: Tillagningsfunktion er.....	134	12.2 Hur man rengör: Fördjupning i ugnsutrymmet.....	151
7.2 Värmefunktioner.....	135	12.3 Hur man tar bort: Ugnsstegar ...	151
7.3 Anvisningar om: Bakning med fukt.....	136	12.4 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring.....	152
7.4		12.5 Påminnelse om rengöring.....	153
Så här ställer du in: Tillagningshjälp..	136	12.6 Hur man tar bort och installerar: Luckan.....	153
7.5 Tillagningshjälp.....	137	12.7 Byte av: Lampa.....	155
8. KLOCKFUNKTIONER.....	142	13. FELSÖKNING.....	156
8.1 Klockfunktioner.....	142	13.1 Vad gör jag om	156
8.2		13.2 Servicedata.....	157
Så här ställer du in: Klockfunktioner..	142		
9. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR.....	144	14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	158
9.1 Sätta in tillbehör.....	144	14.1 Produktinformation och produktinformationsblad*.....	158
9.2 Matlagningstermometer.....	145	14.2 Energibesparing.....	158
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	146	15. MENYSTRUKTUR.....	159
10.1 Knapplås.....	146	15.1 Meny.....	159
10.2 Automatisk avstängning.....	147		
10.3 Kylfläkt.....	147	16. MILJÖSKYDD.....	160
11. RÅD OCH TIPS.....	147		
11.1 Bakning med fukt.....	147		

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller

mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

**WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)

590 (600) mm

Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	569 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	548 mm
Djup med öppen lucka	1022 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

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

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

Jordledaren (grön/gul ledare) skall vara 2 cm längre än fas- och neutralledarna (blå resp. brun ledare).

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.

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

2.4 Underhåll och rengöring



WARNING!

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämrats.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Pyrolysrengöring



WARNING!

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

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
 - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolysrengöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolysrengöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolysrengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
 - tillse god ventilation under och efter varje pyrolysrengöring.
 - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolyslugnar.
 - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolysrengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.

- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolysugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolysugnar/matlagningsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och eller personer med sjukdom.

2.6 Invändig belysning



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

2.7 Service

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

2.8 Avyttring



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

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

3. INSTALLATION



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Inbyggnad

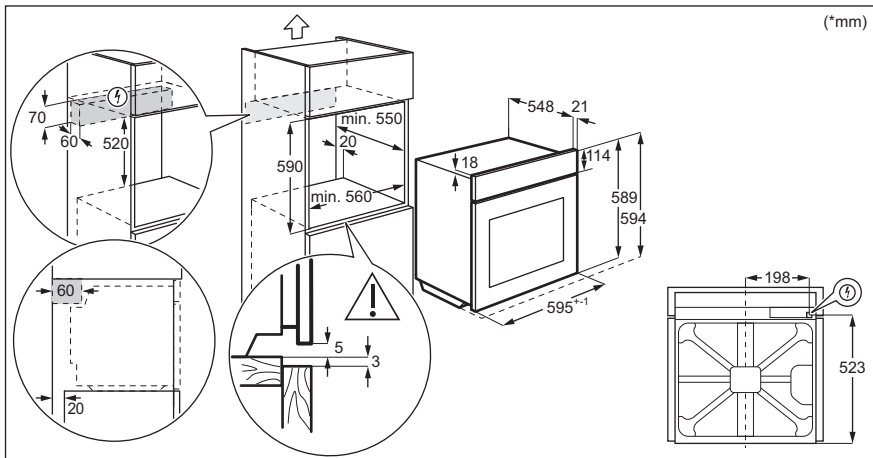
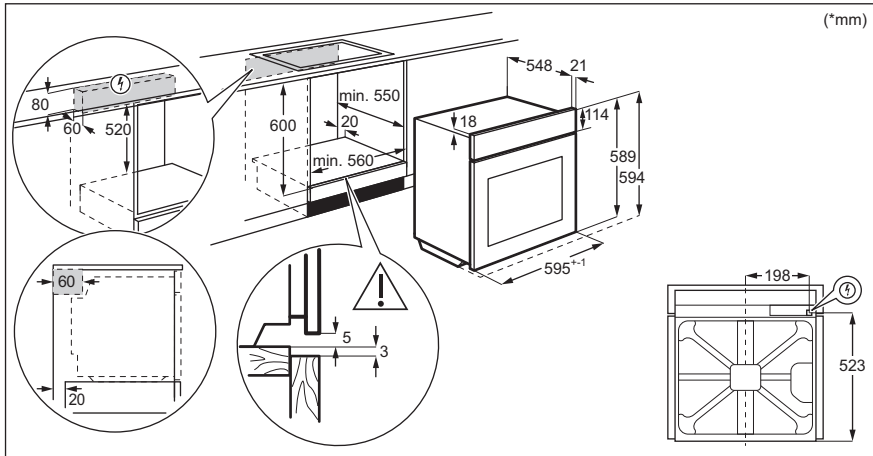


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

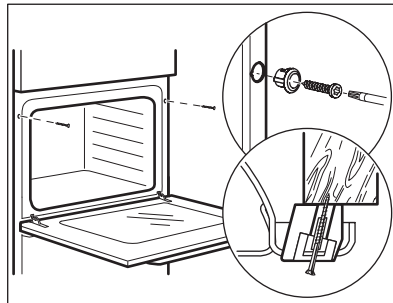
How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



INSTALLATION

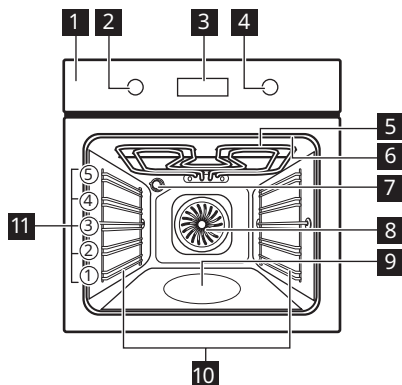


3.2 Säkring av ugnen i inbyggadsskåpet



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3** Display
- 4** Inställningsratt
- 5** Värmeelement
- 6** Uttag för matlagningstermometern
- 7** Lampa
- 8** Fläkt
- 9** Fördjupning i ugnsutrymmet
- 10** Ugnsstegar, borttagbara
- 11** Hyllplaceringar

4.2 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen i maten.

5. SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV UGNEN

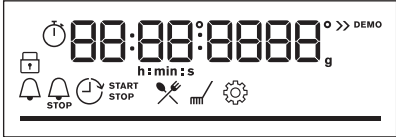
5.1 Infällbara vred

För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

SLÅ PÅ OCH STÄNGA AV UGNEN

5.2 Kontrollpanel

Sensorområden på kontrollpanelen					Tryck på	Vrid ratten
				OK		
Timer	Snabbuppvärmning	Belysning	Matlagningstermometern	Bekräfta inställning.		
Välj en tillagningsfunktion för att sätta på ugnen.						
Ugnen stängs av genom att funktionsratten ställs i avstängt läge.						

	Om funktionsratten ställs i avstängt läge sätts displayen i standby-läge.
	När du lagar mat visar displayen den inställda temperaturen, klockslag och andra tillgängliga alternativ.
	Display med inställda knappfunktioner.

Indikeringar på displayen				
 Knapplås	 Tillagningshjälp	 Rengöring	 Inställningar	 Snabbuppvärmning
Timerindikatorer:				

Förloppsindikator - visar uppnådd temperatur eller tid. Stapeln är helt röd när ugnen når den inställda temperaturen.	
Indikator för ångtillagning	
Matlagningstermometer Indikator	

6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Första rengöring

Före den första användningen ska den tomma ugnen rengöras och tiden ställas in på:

			 00:00 Ställ in tidtagningen. Tryck på OK.
---	---	---	--

6.2 Initial föruppvärmning

Värm upp den tomma ugnen före första användning.

Steg 1	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
Steg 2	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i en timme.
Steg 3	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i 15 minuter.
 Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.	

7. DAGLIG ANVÄNDNING

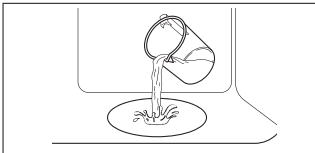


WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

Börja tillagningen	
Steg 1	Steg 2
	
Välj en tillagningsfunktion.	Ställ in temperaturen. Tryck på OK .

Ångtillagning			
Se till att ugnen är kall.			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter för att skapa fuktighet. Sätt in maten i ugnen.
Fyll ugnens bottenfördjupning med kranvatten.	Välj ångtillagningsfunktionen.	Ställ in temperaturen. Tryck på OK .	
 Ugnsutrymmets fördjupning rymmer 250 ml. Fyll inte på ugnens botten när ugnen är påslagen eller medan den fortfarande är varm.			

När ångtillagningen är klar:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3

När ångtillagningen är klar:		
Stäng av ugnen genom att ställa funktionsratten i avstängt läge.	Öppna luckan försiktigt. Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador.	Se till att ugnen är kall. Ta bort kvarvarande vatten från ugnsutrymmets nedsänkning.

7.2 Värmefunktioner

Standardtillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Användning
 Varmluft	För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Över-/undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
 SteamBake	För att tillsätta fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning. Konservering av frukt eller grönsaker.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 Fryst mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
 Bakning med fukt	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.

Tillagningsfunktion	Användning
 Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Meny	Så här öppnar du menyn: Tillagningshjälp, Rengöring, Inställningar.

7.3 Anvisningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign enligt EU 65/2014 och EU 66/2014. Provnings enligt EN 60350-1. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Bakning med fukt. För instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", energibesparing.

7.4 Så här ställer du in: Tillagningshjälp

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:	I vilken grad maträtten ska tillagas:
Matlagningstermometer	- Rare - Medel - Välstekt

Tillagningshjälp - använd det för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar:			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
 	 	 P1 - P45	 OK

Tillagningshjälp - använd det för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar:

Öppna menyn.	Välj Tillagningshjälp. Tryck på OK.	Välj maträtt. Tryck på OK.	Sätt in maträtten i ugnen. Bekräfta inställning.
--------------	--	-------------------------------	--

7.5 Tillagningshjälp

Teckenförklaring

	Matlagningstermometer tillgängligt. Placera Matlagningstermometer i den tjockaste delen av rätten. Ugnen stängs av när inställd Matlagningstermometer temperatur har uppnåtts.
	Mängden vatten för ångfunktionen.
	Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.
	Ugnsnivå.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
Nötkött 				
P1	Rostbiff, röd	1–1,5 kg; skivor med tjocklek 4–5 cm	  2; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 40 min
P2	Rostbiff, medium			~ 50 min
P3	Rostbiff, välstekt			~ 60 min
P4	Stek, medium	180–220 g per stycke; 3 cm tjocka skivor	   3; stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 15 min

DAGLIG ANVÄNDNING

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P5	Rostbiff/bräserad (revbensspjäll, rund, tjock flé)	1,5–2 kg	 2; stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.	~ 120 min
P6	Rostbiff, röd (långsam tillagning)	1–1,5 kg; skivor med tjocklek 4–5 cm	 2; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 75 min
P7	Rostbiff, medium (långsam tillagning)			~ 85 min
P8	Rostbiff, välstekt (långsam tillagning)			~ 130 min
P9	Filé, röd (långsam tillagning)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	 2; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	~ 75 min
P10	Filé, medium (långsam tillagning)			~ 90 min
P11	Filé, klar (långsam tillagning)			~ 120 min
Kalvkött 				
P12	Kalvstek (t.ex. bog)	0,8–1,5 kg; 4 cm tjocka bitar	 2; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor. Tillsätt vätska. Täckt stek.	~ 80 min
Fläskkött  				
P13	Fläskstek, hals eller bog	1,5–2 kg	 2; stekfat på galler Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	~ 120 min

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P14	Pulled pork (långsam tillag-ning)	1,5–2 kg	  2; bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.	~ 215 min
P15	Karré, färsk	1–1,5 kg; 5–6 cm tjocka skivor	  2; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor.	~ 55 min
P16	Revbensspjäll	2–3 kg; an-vänd råa, 2–3 cm tjocka revben-sspjäll	 3 långpanna Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfa-tet. Vänd köttet efter halva tillagningsti-den.	90 min
Lamm 				
P17	Lammfiol med ben	1,5–2 kg; 7–9 cm tjocka stycken	  2; stekfat på galler Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva till-agningstiden.	~ 130 min
Fågelkött 				
P18	Hel kyckling	1–1,5 kg; färsk	  2;  200 ml; stekgryta på plåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.	~ 60 min
P19	Halv kyckling	0,5–0,8 kg	  3; bakplåt Använd dina favoritkryddor.	~ 40 min
P20	Kycklingbröst	180–200 g per bit	   2; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.	~ 25 min
P21	Kycklinglår, färska	-	  3; bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillag-ningstid.	~ 30 min

DAGLIG ANVÄNDNING

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P22	Hel anka	2–3 kg	  2; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	~ 100 min
P23	Hel gås	4–5 kg	  2 långpanna Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.	~ 110 min
Annat 				
P24	Köttfärslimpa	1 kg	  2; galler Använd dina favoritkryddor.	~ 60 min
Fisk 				
P25	Hel fisk gril-lad	0,5–1 kg per fisk	  2; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.	~ 30 min
P26	Fiskfilé	-	  3; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor.	20 min
Söta bakverk/efterrätter   				
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform på galler	90 min
P28	Äppelkaka	-	 2;  100–150 ml bakplåt	60 min
P29	Äppelpaj	-	 2; pajform på galler	40 min
P30	Äppelpaj	-	 2;  100–150 ml;  22 cm paj-form på galler	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; långpanna	30 min

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P32	Chokladmuffins	-	2; 100–150 ml; muffinsbricka på galler	30 min
P33	Limpkaka	-	2; brödform på galler	50 min
Grönsaker/smårätter				
P34	Bakad potatis	1 kg	2; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.	50 min
P35	Klyftor	1 kg	3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.	35 min
P36	Grillade grönsaker	1–1,5 kg	3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.	30 min
P37	Croquettes, frysta	0,5 kg	3; bakplåt	25 min
P38	Pommes frites, frysta	0,75 kg	3; bakplåt	25 min
Gratänger, bröd och pizza				
P39	Kött / grönsakslasagne med torra plattor	1–1,5 kg	2; stekgryta på galler	45 min
P40	Potatisgratäng (rå potatis)	1–1,5 kg	1; stekgryta på galler Vänd rätten efter halva tillagningstiden.	50 min
P41	Färsk pizza, tunn	-	2; 100 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper	15 min
P42	Färsk pizza, tunn	-	2; bakplåt täckt med bakplåtspapper	25 min

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P43	Quiche	-	 2; bakform på galler	45 min
P44	Baguette/ ciabatta/ljust bröd	0,8 kg	  3;  150 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.	30 min
P45	Blandkorn/ rågbröd/ mörkt bland- kornsbröd i form	1 kg	  2;  150 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper / galler	45 min

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Klockfunktioner

Klockfunktion	Program
	Signalur. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal.
	Tillagningstid. När inställd tid har gått avges en ljudsignal och tillag-ningsfunktionen stoppas.
	Tidsfördröjning. För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
	Upptimer. Längsta möjliga tid är 23 tim och 59 min. Denna funktion på-verkar inte ugnens funktioner i övrigt. Slå på och stäng av Upptimer genom att välja: Meny, Inställningar.

8.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Så här ställer du in: Klockslag		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		

Så här ställer du in: Klockslag

Ändra tidpunkt genom att öppna menyn och välja Inställningar och Tidpunkt.	Ställ tiden	Tryck på: OK.
--	-------------	---------------

Så här ställer du in: Signalur

Steg 1	Displayen visar: 0:00 	Steg 2	Steg 3
			
Tryck på:  .		Ställ in Signalur	Tryck på: OK.
 Timern startar nedräkningen omedelbart.			

Så här ställer du in: Tillagningstid

Steg 1	Steg 2	Displayen visar: 0:00  STOP	Steg 3	Steg 4
				
Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.	Tryck upprepade gånger på:  .		Ställ in tillagningstiden.	Tryck på: OK.
 Timern startar nedräkningen omedelbart.				

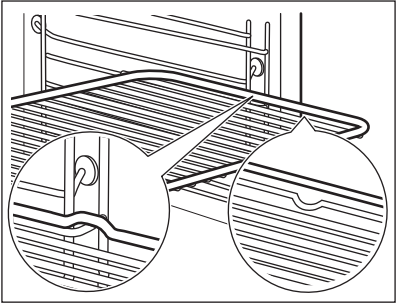
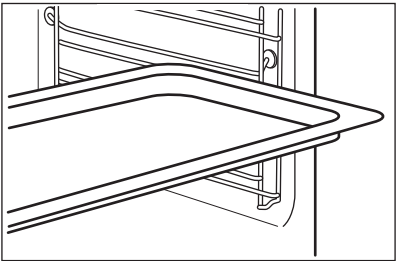
ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

Så här ställer du in: Tidsfördröjning							
Steg 1	Steg 2	Dis- playen visar: tidpunkt  START	Steg 3	Steg 4	Dis- playen visar: ---  STOPP	Steg 5	Steg 6
							
Välj till- ag- nings- funk- tion.	Tryck upp- repade gångar på:  .		Ställ in startti- den.	Tryck på: OK.		Ställ in sluttiden.	Tryck på: OK.
 Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.							

9. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

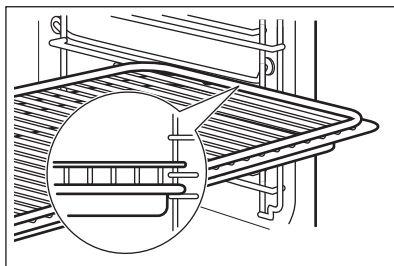
9.1 Sätta in tillbehör

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

Galler: Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.	
Bakplåt / Djup form: Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.	

Galler, Bakplåt / Djup form:

Skjut in bakplåten mellan ungsstegarnas ledskenor och ugnsgallret på ledskenorna ovanför.



9.2 Matlagningstermometer

Matlagningstermometer- mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:

°C
Ugnstemperaturen.


Tillagningstemperaturen.

För bästa resultat:

Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.

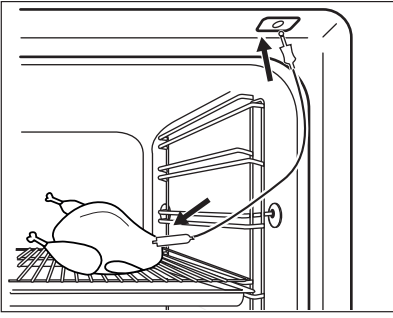
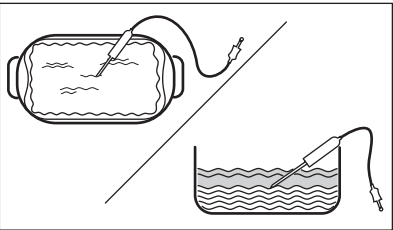
Den är inte lämplig för flytande rätter.

Under tillagning ska den vara inuti maten.

Så här använder du: Matlagningstermometer

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
Steg 3	Sätt in: Matlagningstermometer.
Kött, fågel och fisk	Gryta
Sätt i spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är instucken.	Placera spetsen på Matlagningstermometer mitt i ugnsrätten. Matlagningstermometer ska sitta stabil på samma ställe under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på formen som stöd för silikonhandtaget på Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte komma i kontakt med formens botten.

TILLVALSFUNKTIONER

	
Steg 4	Anslut Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.
Steg 5	 - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.
Steg 6	OK – tryck för att bekräfta. En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.
Steg 7	Dra ut Matlagningstermometer ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.  WARNING! Det finns risk för brännskador när Matlagningstermometer blir het. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.		
Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst. Slå på den när ugnen är avstängd – den kan inte slås på, kontrollpanelen är låst.		
 	 OK – tryck och håll inne för att slå på funktionen. En ljudsignal hörs.	 OK – tryck och håll inne för att stänga av den.
 3 x  – blinkar när låset slås på.		

10.2 Automatisk avstängning

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

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

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Tidsfördröjning.

10.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

11. RÅD OCH TIPS

11.1 Bakning med fukt

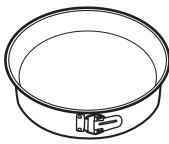
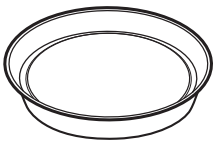
För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		 (°C)		 (min.)
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30
Sufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min.)
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	40 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mandelbiskvier, 24 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Pocherade grön- saker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk ome- lett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Medelhavsgrön- saker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

11.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

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

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

11.3 Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Småkakor, 20 st/plåt	Över-/undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 30	-
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	Galler	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-
Sockerkaka i 26 cm kakform	Över-/undervärme	Galler	2	170	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

				 (°C)	 (min)	
Sockerkaka i 26 cm kakform	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Sockerkaka i 26 cm kakform	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Förvärm ugnen i 10 minuter.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegskakor	Över-/undervärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rostat bröd, 4–6 bitar	Grill	Galler	4	max.	2–3 minuter första sidan, 2–3 minuter andra sidan	Förvärm ugnen i 3 minuter.
Hamburgare, 6 bitar, 0,6 kg	Grill	Galler och långpanna	4	max.	20 - 30	Placera gallret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen i 3 minuter.

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Rengöring

 Rengöringsmedel	Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.
 För användning varje dag	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
	Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med en mikrofiberduk efter varje användning.
 Tillbehör	Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

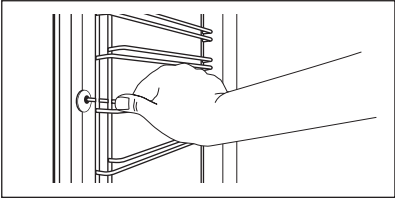
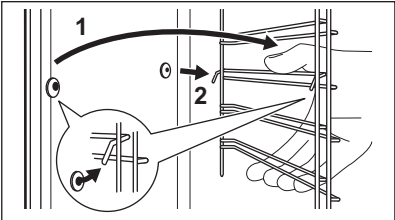
12.2 Hur man rengör: Fördjupning i ugnsutrymmet

Rengör nedsänkningen i ugnsutrymmet från kalkavlagringar efter tillagning med ånga.

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Häll 250 ml vitvinsvinäger i ugnsutrymmets nedsänkning. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.	Låt vinägern lösa upp kalkavlagringarna i omgivningstemperatur under 30 minuter.	Rengör nedsänkningen med varmt vatten och en mjuk trasa.
För funktionen: SteamBake rengör ugnen efter 5–10 användningar.		

12.3 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
Steg 2	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.	
Steg 3	Dra den bakre änden av ugnstegen bort från sidoväggen och ta bort den.	
Steg 4	Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.	

12.4 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med Pyrolytisk rengöring.

**WARNING!**
Det finns risk för brännskador.

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

Före Pyrolytisk rengöring:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör.	Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.

Pyrolytisk rengöring		
Steg 1	Öppna meny: Rengöring  .	
Funktion		Koktid
C1 - Lätt rengöring		1 h
C2 - Normal rengöring		1 h 30 min

Pyrolytisk rengöring	
C3 - Grundlig rengöring	2 h 30 min
Steg 2	OK - tryck för att välja rengöringsprogrammet.
Steg 3	OK – tryck för att starta rengöringen.
Steg 4	Efter rengöring, vrid på vredet för värmefunktioner till avstängt läge.
 Ugnslampan är släckt under rengöringen.	
När ugnen har nått den inställda temperaturen låses luckan. Tills luckan låses upp visar displayen:  ,	

När rengöringen är klar:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.	Ta bort rester från ugnens botten.

12.5 Påminnelse om rengöring

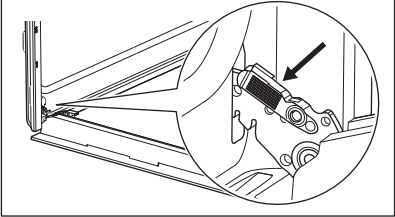
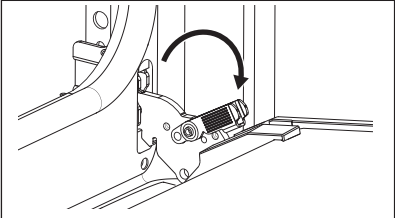
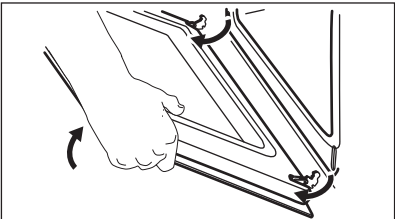
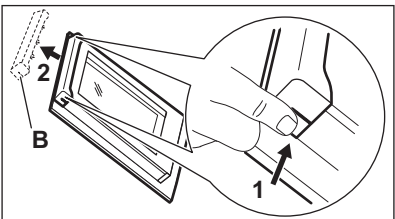
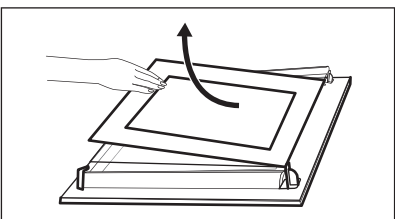
Ugnen påminner dig om när den ska rengöras med pyrolytisk rengöring.	
 blinkar på displayen i 5 sekunder efter varje tillagning.	För att stänga av påminnelsen, ange Meny och välj Inställningar, Påminnelse om rengöring.

12.6 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Ugnsluckan har tre glaspaneler. Du kan avlägsna ugnsluckan och de inre glaspanelerna för att rengöra dem. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

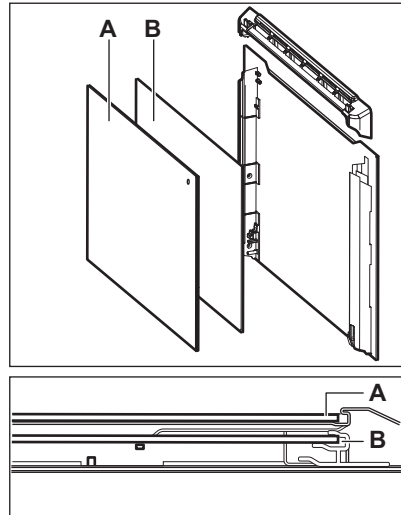
 FÖRSIKTIGHET! Använd inte ugnen utan glaspanelerna.
--

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Steg 1	Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.	
Steg 2	Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.	
Steg 3	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra sedan för att ta bort dörren från dess säte.	
Steg 4	Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.	
Steg 5	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.	
Steg 6	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
Steg 7	Håll i luckglaspanelerna i den övre kanten och dra försiktigt ut dem en i taget. Börja från den övre panelen. Se till att glasrutorna glider i skårona hela vägen ut.	

Steg 8	Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.
Steg 9	När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan.
Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.	

Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna (A och B) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen, varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.
När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.
Se till att du monterar mittpanelen av glas i sätena korrekt.



12.7 Byte av: Lampa



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

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

Bakre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
Steg 2	Rengör glasskyddet.
Steg 3	Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.
Steg 4	Sätt tillbaka glasskyddet.

13. FELSÖKNING



WARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om ...

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

Ugnen slås inte på eller värms inte upp	
Problem	Kontrollera att...
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är korrekt ansluten till eluttaget.
Ugnen värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Ugnen värms inte upp.	Ugnsluckan är stängd.
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Ugnen värms inte upp.	Låset är avstängt.

Komponenter	
Problem	Kontrollera att...
Belysningen är släckt.	Bakning med fukt - är påslagen.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.
Funktionen Matlagningstermometer fungerar inte.	Kontakten till Matlagningstermometer är ordentligt isatt i uttaget.

Felkoder	
Displayen visar ...	Kontrollera att...
Err C2	Matlagningstermometer kontakten har tagits bort från uttaget.
Err C3	Ugnsluckan är stängd och ugnslåset är inte trasigt.
Err F102	Ugnsluckan är stängd.
Err F102	Ugnslåset är inte trasigt.
00:00	Ett strömbavbrott har inträffat. Ställ in klockan.
Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.	

Rengöring	
Problem	Kontrollera att...
Vattnet rinner ut ur bottenfördjupningen.	Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen.

13.2 Servicedata

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

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

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	AEG	
Modellidentifiering	BCP6240M 949499851 BCP6245M 949499850	
Energieffektivitetsindex	81.2	
Energieffektivitetsklass	A+	
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel	
Energiförbrukning med standardbelastning, fläktkraftläge	0.69 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	72 l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	BCP6240M	32.1 kg
	BCP6245M	32.1 kg

* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

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

14.2 Energibesparing

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

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

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

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

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

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

Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

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

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

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

15. MENYSTRUKTUR

15.1 Meny

	 - välj för att öppna Meny.
---	--

Meny-struktur		
Tillagningshjälp 	Rengöring 	Inställningar 

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
 	 OK	 01 - 012	 OK	
Välj Meny, Inställningar.	Bekräfta inställning.	Välj inställning.	Bekräfta inställning.	Justera värdet och tryck på OK.

Inställningar					
O1	Klockslag	Ändra	O2	Ljusstyrka i display	1 - 5
O3	Knappljud	1 - Pip 2 - Klick 3 - Ljud av	O4	Ljudvolym	1 - 4
O5	Matlagningstermometer Åtgärd	1 - Larm och stopp 2 - Larm	O6	Upptimer	På/Av
O7	Belysning	På/Av	O8	Snabbuppvärmning	På/Av
O9	Påminnelse om rengöring	På/Av	O10	Demoläge	Aktiveringskod: 2468
O11	Programversion	Kontrollera	O12	Återställ alla inställningar	ja/nej

16. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.aeg.com/shop



867369723-A-262022

AEG