

▶ BHP6200B1  
BHP6200M1  
BHP6200W1

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](http://www.aeg.com/support)



Registrér dit produkt for at få bedre service:  
[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



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

---

<b>1. OM SIKKERHED</b> .....	<b>3</b>	<b>3. PRODUKTBESKRIVELSE</b> .....	<b>9</b>
1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer.....	3	3.1 Generelt overblik.....	9
1.2 Generel sikkerhed.....	4	3.2 Tilbehør.....	10
<b>2. SIKKERHEDSANVISNINGER</b> .....	<b>5</b>	<b>4. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNEN</b> .....	<b>10</b>
2.1 Installation.....	5	4.1 Forsænkbare knapper.....	10
2.2 El-forbindelse.....	6	4.2 Betjeningspanel.....	10
2.3 Brug.....	7	<b>5. FØR BRUG FØRSTE GANG</b> .....	<b>12</b>
2.4 Vedligeholdelse og rengøring.....	7	5.1 Indledende rengøring.....	12
2.5 Pyrolytisk selvrens.....	8	5.2 Indledende forvarmning.....	12
2.6 Indvendig belysning.....	8	<b>6. DAGLIG BRUG</b> .....	<b>12</b>
2.7 Service.....	8	6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner.....	12
2.8 Bortskaffelse.....	9	6.2 Ovnfunktioner.....	13

6.3 Bemærkninger til: Fugtig varmluft..	15	<b>11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....</b>	<b>30</b>
6.4 Sådan indstilles: Hjælp til tilberedning.....	15	11.1 Bemærkninger om rengøring.....	30
6.5 Hjælp til tilberedning med opskrifter.....	15	11.2 Rengøring: Prægning i ovnrum.....	31
<b>7. URFUNKTIONER.....</b>	<b>20</b>	11.3 Fjernelse: Ovnribber .....	31
7.1 Urfunktioner.....	20	11.4 Anvendelse: Pyrolyserengøring... ..	31
7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner.....	21	11.5 Husk rengøring.....	33
<b>8. ANVENDELSE: TILBEHØR.....</b>	<b>22</b>	<b>11.6</b>	
8.1 Isætning af tilbehør.....	22	Sådan fjerner og installerer du: Låge... ..	33
8.2 Termometer.....	23	11.7 Udskiftning: Lampe.....	34
<b>9. EKSTRAFUNKTIONER.....</b>	<b>25</b>	<b>12. FEJLFINDING.....</b>	<b>34</b>
9.1 Lås.....	25	12.1 Hvad gør du, hvis .....	35
9.2 Automatisk slukning.....	25	12.2 Servicedata.....	36
9.3 Køleventilator.....	25	<b>13. ENERGIEFFEKTIV.....</b>	<b>36</b>
9.4 Mekanisk lågelås.....	26	13.1 Produktoplysninger og produktoplysningsark*.....	36
9.5 Anvendelse: Mekanisk lågelås.....	26	13.2 Energibesparelse.....	37
<b>10. RÅD OG TIPS.....</b>	<b>27</b>	<b>14. MENUSTRUKTUR.....</b>	<b>38</b>
10.1 Fugtig varmluft.....	27	14.1 Menu.....	38
10.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør.....	28	<b>15. MILJØHENSYN.....</b>	<b>39</b>
10.3 Madlavningstabeller for testinstitutter.....	28		

## 1. ⚠️ OM SIKKERHED

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

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele bliver meget varme under brug.
- 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. Pas på ikke at røre varmelegemerne.

- 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 damprensere 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.
- Før pyrolytisk rensning fjernes alt tilbehør og tilbageværende aflejringer/spild fra ovnrummet.

## 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.
- Mindstefstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før montering af apparatet kontrolleres, om ovnlugen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	578 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm

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

## 2.2 El-forbindelse



### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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



### 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, ovnrubber 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



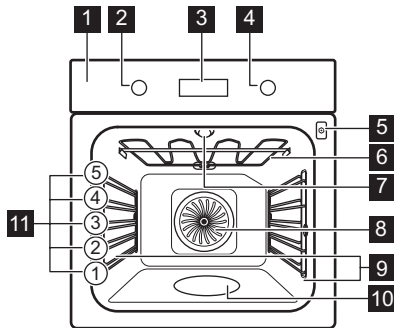
### ADVARSEL!

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. PRODUKTBEKRIVELSE

### 3.1 Generelt overblik



- 1** Betjeningspanel
- 2** Knap til ovnfunktioner
- 3** Display
- 4** Betjeningsknap
- 5** Stik til termometer
- 6** Varmelegeme
- 7** Ovn-pære
- 8** Blæser
- 9** Ovnribbe, udtagelig
- 10** Ovn-rumsprægning
- 11** Ovn-riller

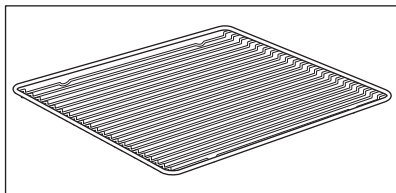
# SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNEN

---

## 3.2 Tilbehør

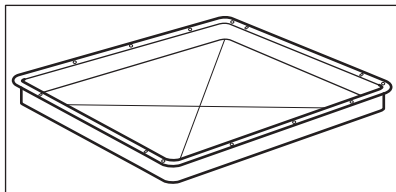
### Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



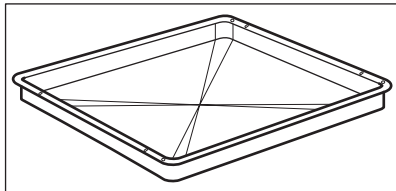
### Bageplade

Til kager og småkager.



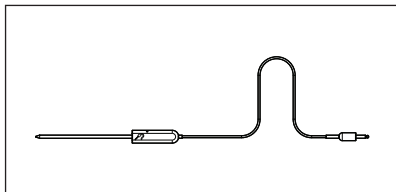
### Grill-/bradepande

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



### Termometer

Til måling af temperaturen i maden.









## 4. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNEN

---

### 4.1 Forsænkbare knapper



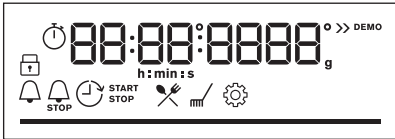
Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.










### 4.2 Betjeningspanel


Sensorfelter til betjeningspanelet					Tryk	Drej knappen
 Timer	 Hurtig opvarming	 Lys	 Termometer	OK		



# SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNER

Sensorfelter til betjeningspanelet	Tryk	Drej knappen
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.
	Displayet med det højeste antal funktioner indstillet.

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

Statuslinje - til temperatur eller tid.	
---	---

Indikator for damptilberedning	
Termometer Indikator	

## 5. FØR BRUG FØRSTE GANG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Indledende rengøring

Inden den første brug rengøres den tomme ovn og tiden indstilles:



00:00

Indstil tid. Tryk på: OK

### 5.2 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.

Trin 3

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



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

## 6. DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!



Se kapitlerne om sikkerhed.

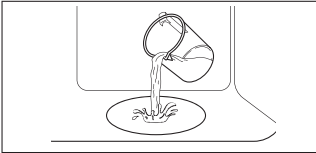


### 6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner

Start tilberedning

Trin 1

Trin 2











Start tilberedning	
	
Indstil en ovnfunktion.	Indstil temperaturen.

Tilberedning med damp			
Sørg for, at ovnen er kold.			
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
			Opvarm den tomme ovn i 10 minutter for at skabe fugt. Sæt mad i ovnen.
Fyld fordybningen i ovnrummet med vand.	Vælg dampovnfunktion.	Indstil temperaturen.	
<b>i</b> Der kan maks. være 250 ml i fordybningen i ovnrummet. Fyld ikke fordybningen i ovnrummet under tilberedning, eller når ovnen er meget varm.			

Når damptilberedningen 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.

## 6.2 Ovnfunktioner

## Standardovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
 <p><b>Varmluft</b></p>	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 <p><b>Over-/undervarme</b></p>	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 <p><b>Fugtighed lav</b></p>	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.
 <p><b>Pizza</b></p>	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
 <p><b>Undervarme</b></p>	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 <p><b>Frosne madvarer</b></p>	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 <p><b>Fugtig varmluft</b></p>	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.
 <p><b>Grillstegning</b></p>	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 <p><b>Turbogrill</b></p>	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 <p><b>Menu</b></p>	For at åbne menuen: Hjælp til tilberedning, Rengøring, Indstillinger.

### 6.3 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.





### 6.4 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:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termometer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rød</li> <li>• Medium</li> <li>• Gennemstegt</li> </ul>

Hjælp til tilberedning - brug den til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:			
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
 	 	 1 - 45 OK	 OK
Åbn menuen.	Vælg Hjælp til tilberedning. Tryk på OK.	Vælg retten. Tryk på: OK	Sæt retten i ovnen. Bekræft indstillingen.

### 6.5 Hjælp til tilberedning med opskrifter











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.



















# DAGLIG BRUG


























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

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
<b>Oksekød</b> 🍖				
P1	<b>Roastbeef, rød</b>	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	<b>Roastbeef, rosa i midten</b>			~ 50 min
P3	<b>Roastbeef, gennemstegt</b>			~ 60 min
P4	<b>Steak, medium</b>	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	<b>Oksesteg / braiseret</b> (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	<b>Roastbeef, rød</b> (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	<b>Roastbeef, medium</b> (lavtemperaturstegning)			~ 85 min
P8	<b>Roastbeef, gennemstegt</b> (lavtemperaturstegning)			~ 130 min























	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P9	<b>Filet, rød</b> (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	 <b>2; bageplade</b> 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	<b>Filet, medium</b> (lavtemperaturstegning)			~ 90 min
P11	<b>Filet, færdig</b> (lavtemperaturstegning)			~ 120 min
<b>Kalvekød</b> 				
P12	<b>Kalvesteg</b> (f.eks. bov)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm tykke stykker	 <b>2; stegefad på grillrist</b> Brug dine yndlingskrydderier. Tilsæt væske. Tildækket steg.	~ 80 min
<b>Svinekød</b>  				
P13	<b>Nakkesteg i nakkesteg</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2; stegefad på grillrist</b> Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	~ 120 min
P14	<b>Pulled pork LTC</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2; bageplade</b> Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	~ 215 min
P15	<b>Mørbrad, frisk</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	 <b>2; stegefad på grillrist</b> Brug dine yndlingskrydderier.	~ 55 min
P16	<b>Spareribs</b>	2 - 3 kg; brug rå, 2 - 3 cm tynde spareribs	 <b>3; bradepande</b> Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	90 min
<b>Lammekød</b> 				

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P17	Lammeben med ben	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm tykke stykker	  2; stegefad på <b>bageplade</b> Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	~ 130 min
<b>Fjerkræ</b> 🐔				
P18	Hel kylling	1 - 1,5 kg; frisk	  2;  200 ml; sammenkogt ret på <b>bageplade</b> Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	~ 60 min
P19	Halv kylling	0,5 - 0,8 kg	  3; <b>bageplade</b> Brug dine yndlingskrydderier.	~ 40 min
P20	Kyllingebryst	180 - 200 g pr. stk.	  2; sammenkogt ret på <b>grillrist</b> Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.	~ 25 min
P21	Kyllingelår, friske	-	  3; <b>bageplade</b> 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 <b>grillrist</b> Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.	~ 100 min
P23	Gås, hel	4 - 5 kg	  2; <b>bradepande</b> Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på bradepanden. Vend gås efter halvdelen af tilberedningstiden.	~ 110 min
<b>Andet</b> 🐷				
P24	Farsbrød	1 kg	  2; <b>grillrist</b> Brug dine yndlingskrydderier.	~ 60 min
 <b>Fisk</b>				


	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
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
<b>Bagning/dessurter</b>   				
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform på grillrist	90 min
P28	Æblekage	-	 2;  100 - 150 ml; bageplade	60 min
P29	Æbletærte	-	 2; tærte til 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
<b>Grøntsager/tilbehør</b>   				
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




# URFUNKTIONER

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
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	Lasagne/sammenkogte retter med nudler	1 -1,5 kg	 2; sammenkogt ret på grillrist	45 min
P40	Kartoffelgratin	1 -1,5 kg	 1; sammenkogt ret på grillrist	50 min
P41	Pizza frisk, tynd	-	  2;  100 ml; bageplade foret med bagepapir	15 min
P42	Pizza frisk, tyk	-	  2;  100 ml; 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 brødforn	1 kg	  2;  150 ml; bageplade foret med bagepapir / grillrist	45 min




## 7. URFUNKTIONER







### 7.1 Urfunktioner

Urfunktioner	Applikation
	Minutur. Når den indstillede tid er gået, høres signalet.







Urfunktioner	Applikation
	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.


## 7.2 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.			

## ANVENDELSE: TILBEHØR

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.

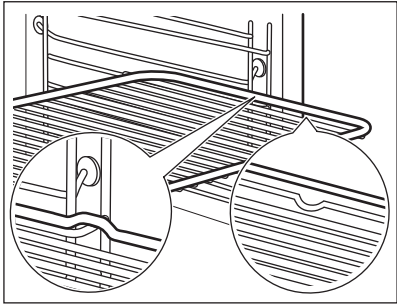
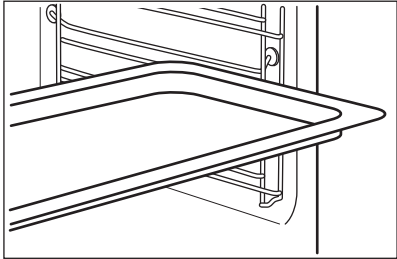
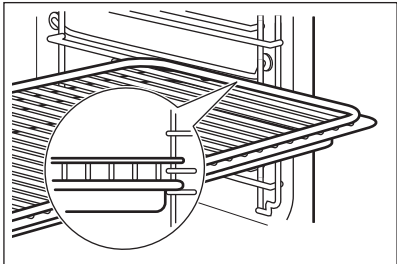
Indstil: Udskudt tid							
Trin 1	Trin 2	Displayet viser: aktuel tid  START	Trin 3	Trin 4	Displayet viser: --:--  STOP	Trin 5	Trin 6
							
Vælg ovnfunktion.	Tryk gentagne gange:  .		Indstil starttiden.	Tryk: OK.		Indstil sluttiden.	Tryk: OK.

 Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

## 8. ANVENDELSE: TILBEHØR


### 8.1 Isætning af tilbehør

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

<p><b>Grillrist:</b> Skub risten mellem ovnribsens skinner, .</p>	
<p><b>Bageplade / Dyb bradepande:</b> Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribsens skinner.</p>	
<p><b>Grillrist, Bageplade / Dyb bradepande:</b> Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribsens skinner og grillristen på skinnerne ovenover.</p>	

## 8.2 Termometer

Termometer- måler temperaturen i maden.

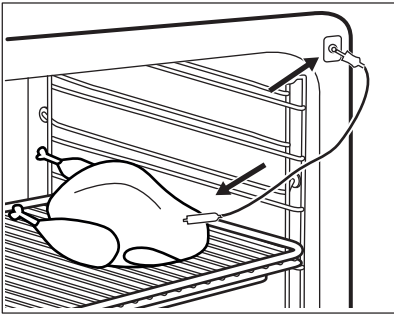
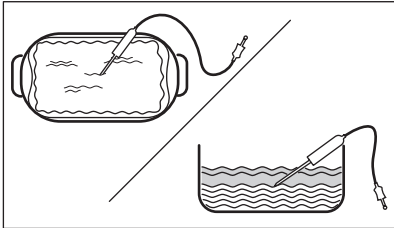

Der skal indstilles to temperaturer:	
<p>°C Ovntemperaturen.</p>	<p> Kernetemperaturen.</p>

# ANVENDELSE: TILBEHØR


## For de bedste madlavningsresultater:

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

## Anvendelse: Termometer







<b>Trin 1</b>	Tænd for ovnen.
<b>Trin 2</b>	Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
<b>Trin 3</b>	Indsæt: Termometer.
<b>Kød, fjerkræ og fisk</b>	<b>Sammenkogte retter</b>
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.
	
<b>Trin 4</b>	Stik Termometer i stikket på ovnens forside. Displayet viser den aktuelle temperatur af Termometer.
<b>Trin 5</b>	 - tryk for at indstille termometerets kernetemperatur.
<b>Trin 6</b>	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.



<b>Trin 7</b>	<p>Tag Termometer-stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p><b>ADVARSEL!</b> Der er risiko for forbrændinger, da Termometer bliver varm. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden.</p> </div>
---------------	---



## 9. EKSTRAFUNKTIONER

### 9.1 Lås

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

### 9.2 Automatisk slukning

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

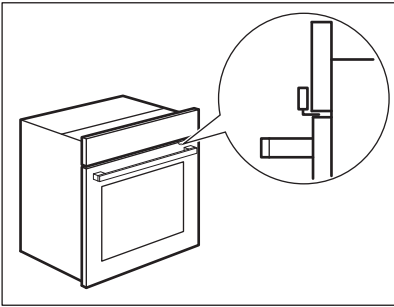

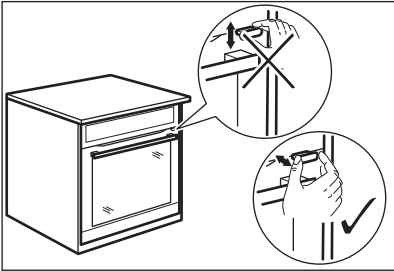
 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3

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

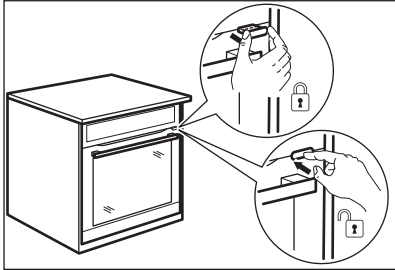
### 9.3 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsat være i brug, indtil ovnen afkøles.

## 9.4 Mekanisk lågelås

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

## 9.5 Anvendelse: Mekanisk lågelås

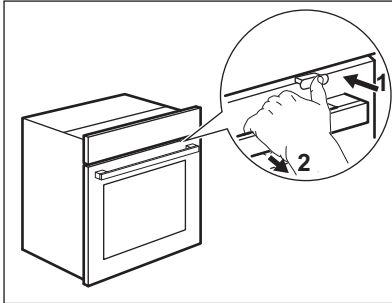
<p><b>Trin 1</b></p>	<p>Træk lågelåsen frem, indtil den låses, for at låse lågen.</p>
<p><b>Trin 2</b></p>	<p>For at låse op for lågen skal du trykke lågelåsen tilbage i panelet.</p> 

### Åbning af den låste låge

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

## Trin 1

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






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

## 10. RÅD OG TIPS

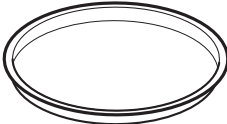



### 10.1 Fugtig varmluft

For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel. Brug ovnens tredje ristposition.

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

## 10.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør







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

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

## 10.3 Madlavningstabeller for testinstitutter

### Oplysninger til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.





 <b>BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Bagværk i form</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Fedtfattig sandkage	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	160	35 - 50	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	160	60 - 90	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	180	70 - 90	1



## BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Småkager








Brug ovnens tredje ristposition.

		 (°C)	 (min.)
Smørkager / Kagesnitter	Varmluft	140	25 - 40
Smørkager / Kagesnitter, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	160	20 - 30
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	20 - 35
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	170	20 - 30



## BAGNING PÅ FLERE RIBBER. Småkager

		 (°C)	 (min.)	
Smørkager / Kagesnitter	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	23 - 40	1 / 4
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	35 - 50	1 / 4





# VEDLIGEHOEDElse OG RENGØRING



Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.



Grill med den maksimale temperaturindstilling.

		 (min.)	
Toast	Grillstegning	1 - 3	5
Oksesteak, vendes undervejs	Grillstegning	24 - 30	4

## 11. VEDLIGEHOEDElse OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 11.1 Bemærkninger om rengøring



#### Rengøringsmidler

Rengør ovns front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.

Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.


Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



#### Hverdagsbrug

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

Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.

 <b>Tilbehør</b>	Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
	Rengør ikke slip let-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.

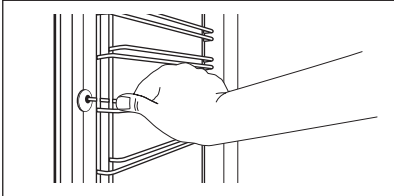
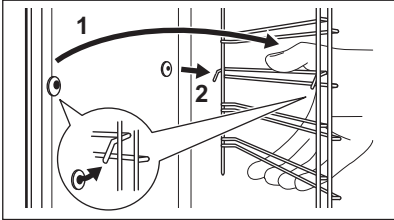
## 11.2 Rengøring: Prægning i ovnrum

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

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

## 11.3 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

<b>Trin 1</b>	Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	
<b>Trin 2</b>	Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.	
<b>Trin 3</b>	Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.	
<b>Trin 4</b>	Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.	

## 11.4 Anvendelse: Pyrolyserengøring

Rengør ovnen med Pyrolyserengøring.



### ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.

# VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



## FORSIGTIG!

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

### Før Pyrolyserengøring:

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

### Pyrolyserengøring


<b>Trin 1</b>	Åbn menuen: Rengøring $\mathbb{m}/$ .	
	<b>Valgmulighed</b>	<b>Varighed</b>
	C1 - Let rengøring	1 h
	C2 - Normal rengøring	1 h 30 min
	C3 - Grundig rengøring	3 h
<b>Trin 2</b>	OK - tryk for at vælge rengøringsprogrammet.	
<b>Trin 3</b>	OK – tryk for at starte rengøringen.	
<b>Trin 4</b>	Drej knappen for ovnfunktioner til slukket efter rengøring.	
<b>i</b> Ovnpræren 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.
---	------------------------------------	---





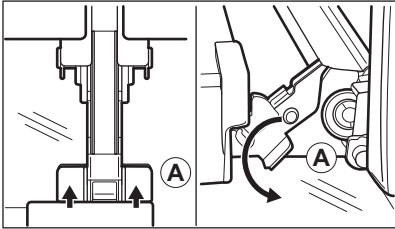
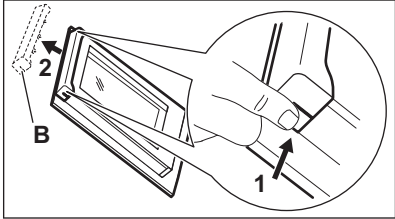
## 11.5 Husk rengøring

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

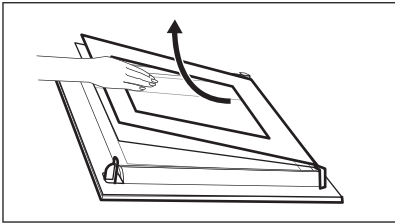
## 11.6 Sådan fjerner og installerer du: Låge

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

	<b>ADVARSEL!</b> Døren er tung.
	<b>FORSIGTIG!</b> Hånder forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

<b>Trin 1</b>	Åbn lågen helt.	
<b>Trin 2</b>	Løft og tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.	
<b>Trin 3</b>	Sæt ovnlågen i den første tætte position (vinkel på ca. 70°). Hold lågen i begge sider, og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.	
<b>Trin 4</b>	Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.	
<b>Trin 5</b>	Træk lågelisten fremad, og tag den ud.	
<b>Trin 6</b>	Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.	

## FEJLFINDING

<b>Trin 7</b>	Rengør glaspanelet med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.	
<b>Trin 8</b>	Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.	
<b>Trin 9</b>	Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen. Sørg for, at glassene er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.	

### 11.7 Udskiftning: Lampe

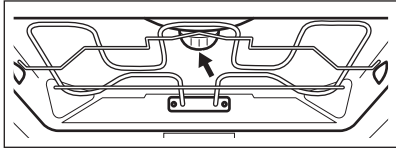
**ADVARSEL!**

Risiko for elektrisk stød  
Pæren kan være varm.

**Før du udskifter pæren:**

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

### Toplampe

<b>Trin 1</b>	Drej glasset, og tag det af.	
<b>Trin 2</b>	Rengør glassdækslet.	
<b>Trin 3</b>	Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.	
<b>Trin 4</b>	Montér glassdækslet.	

## 12. FEJLFINDING

**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 12.1 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.	Børnesikringen er ikke aktiveret.



### 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.

# ENERGIEFFEKTIV



## Fejlkoder

Err F102	Lågelåsen er ikke ødelagt.
00:00	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuell 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.

## 12.2 Servicedata

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

### Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

# 13. ENERGIEFFEKTIV

## 13.1 Produktoplysninger og produktoplysningsark\*

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	BHP6200B1 944188662 BHP6200M1 944188661 BHP6200W1 944188663

Energieffektivitetsindeks	81.2	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	1.09 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.69 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Lydstyrke	71 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	BHP6200B1	35.5 kg
	BHP6200M1	36.0 kg
	BHP6200W1	35.5 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.

## 13.2 Energibesparelse



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

Sørg for, at ovnlågen er lukket, når ovnen bruges. Åbn ikke lågen 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.

# MENUSTRUKTUR

## 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 afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

## Hold maden varm

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

## Tilberedning med slukket lampe

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



## Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.




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



## 14. MENUSTRUKTUR

### 14.1 Menu

	 - 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
----	------------	-------	----	-------------------	-------

Indstillinger					
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
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

## 15. MILJØHENSYN

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

## 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](http://www.aeg.com/support)



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



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



## ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

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

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

Varoitus / Varoimi- ja turvallisuustietoja

Yleistietoa ja vinkejä

Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

<b>1. TURVALLISUUSTIEDOT</b> .....41	<b>2.8 Hävittäminen</b> .....47
1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus.....41	<b>3. TUOTEKUVAUS</b> ..... 47
1.2 Yleinen turvallisuus.....42	3.1 Yleiskatsaus.....47
<b>2. TURVALLISUUSOHJEET</b> ..... 43	3.2 Varusteet..... 48
2.1 Asennus.....43	<b>4. UUNIN KYTKEMINEN PÄALLE JA POIS PÄÄLTÄ</b> .....48
2.2 Sähkökytkentä.....44	4.1 Sisäänpainettava vääntimet.....48
2.3 Valitse.....45	4.2 Käyttöpaneeli.....49
2.4 Hoito ja puhdistus.....46	<b>5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ</b> ..... 50
2.5 Pyrolyysipuhdistus.....46	5.1 Alkupuhdistus..... 50
2.6 Sisävalaistus.....46	
2.7 Huolto.....47	



5.2 Alustava esikuumennus.....	50	10.3 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot.....	67
<b>6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....</b>	<b>50</b>	<b>11. HOITO JA PUHDISTUS.....</b>	<b>68</b>
6.1 Asetukset: Uunitoiminnot.....	51	11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia.....	69
6.2 Uunitoiminnot.....	51	11.2 Puhdistaminen: Lokeron reliefi....	69
6.3 Huomautus: Kosteaa kiertoilmaa.....	53	11.3 Irrottaminen: Kannattimet .....	69
6.4 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus.....	53	11.4 Käyttöohje: Pyrolyyttinen puhdistus.....	70
6.5 Avustava ruoanvalmistus sisältää reseptejä.....	53	11.5 Muistutus puhdistamisesta.....	71
<b>7. KELLOTOIMINNOT.....</b>	<b>59</b>	11.6 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku...71	
7.1 Kellotoiminnot.....	59	11.7 Vaihdaminen: Lamppu.....	72
7.2 Asetukset: Kellotoiminnot.....	59	<b>12. VIANMÄÄRITYS.....</b>	<b>73</b>
<b>8. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET.....</b>	<b>61</b>	12.1 Käyttöhäiriöt.....	73
8.1 Lisävarusteiden asennus.....	61	12.2 Huoltotiedot.....	75
8.2 Paistolämpömittari.....	62	<b>13. ENERGIATEHOKKUUS.....</b>	<b>75</b>
<b>9. LISÄTOIMINNOT.....</b>	<b>63</b>	13.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*.....	75
9.1 Lukko.....	63	13.2 Energiansäästö.....	76
9.2 Automaattinen virrankatkaisu.....	64	<b>14. VALIKKORAKENNE.....</b>	<b>77</b>
9.3 Jäähdytyspuhallin.....	64	14.1 Valikko.....	77
9.4 Mekaanin luukun lukko.....	64	<b>15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....</b>	<b>78</b>
9.5 Käyttöohje: Mekaanin luukun lukko.....	65		
<b>10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....</b>	<b>66</b>		
10.1 Kosteaa kiertoilmaa.....	66		
10.2 Kosteaa kiertoilmaa – suositellut varusteet.....	66		

## 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: Pidä lapset ja lemmikkieläimet pois uunin lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä käytön jälkeen. Laitteen esillä olevat osat kuumentuvat käytön aikana.
- 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. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Kaikki varusteet ja roiskeet/jäämät on poistettava uunista ennen pyrolyttistä 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 uuninluukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.
- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	578 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	1027 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohtojen 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 luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.

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

## 2.3 Valitse



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. 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 laiteen 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 ylläpito toimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukku. 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 uninpuhdistussuihketta, 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 rasvaroiskeet/-jäämät
  - irrotettavat varusteet (mukaan lukien tuotteen mukana toimitetut ritalat, kannattimet jne.), erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, pellit, välineet jne.
- Lue kaikki pyrolyysipuhdistuksen ohjeet huolellisesti.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyysipuhdistus on käynnissä. Laitte kuumenee erittäin kuumaksi ja kuumaa ilmaa pääsee etuosan jäähdytsaukoista.
- 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 (varsinkin lintuja) pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen ja käytä ensin maksimilämpötilaa hyvin tuuletetussa tilassa.
- Myös pienet kotieläimet voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiuunien lähellä tapahtuville lämpötilamuutoksille, kun pyrolyysipuhdistus on toiminnassa.
- Keittoastioiden, pannujen, tarjottimien, ruoanlaittovälineiden jne. tarttumattomat pinnat voivat vaurioitua pyrolyysiuunien pyrolyysipuhdistuksen korkean lämpötilan seurauksena ja niistä voi päästä myös pienessä määrin haitallista höyryä.
- Yllä kuvatut pyrolyysiuuneista/ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille, tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

## 2.6 Sisävalaistus



### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestäämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim.

lämpötila, tärinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

## 2.7 Huolto

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

## 2.8 Hävittäminen



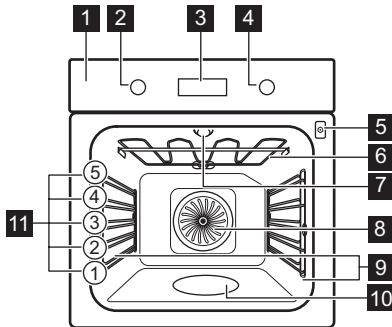
### **VAROITUS!**

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. TUOTEKUVAUS

### 3.1 Yleiskatsaus



- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Uunitoimintojen kiertonappi
- 3** Näyttö
- 4** Säätonappi
- 5** Paistolämpömittarin pistorasia
- 6** Lämpövastus
- 7** Lamppu
- 8** Puhallin
- 9** Hyllykannatin, irrotettava
- 10** Lokero
- 11** Hyllytasot

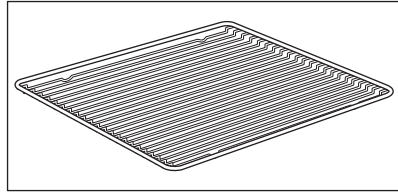
# UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ.

---

## 3.2 Varusteet

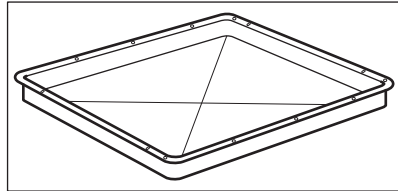
### Paistoritilä

Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.



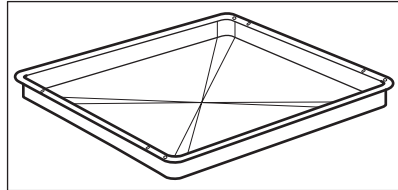
### Leivinpelti

Kakuille ja kekseille.



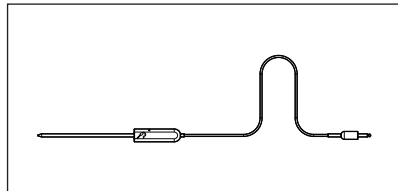
### Grilli / uunipannu

Paistamiseen tai pannuna rasvan keräämiseen.



### Paistolämpömittari

Ruoan sisälämpötilan mittaamiseen.



# 4. UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ.

---







## 4.1 Sisäänpainettava vääntimet

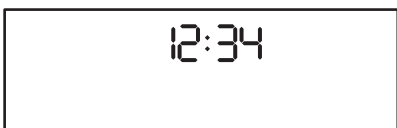

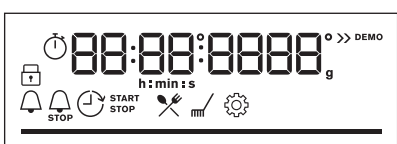
Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.













# UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ.

## 4.2 Käyttöpaneeli



Käyttöpaneelin kosketuskentät					Paina	Kierrä nappivalitsinta
 Ajastin	 Pikakuumennus	 Uuni- valo	 Paistolämpö- mittarin kanssa	OK		
Kytke uuni päälle valitsemalla uunitoiminto.						
Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nappivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.						

	Kun uunitoimintojen nappivalitsin on Off (pois päältä) -asennossa, näyttö siirtyy valmiustilaan.
	Asetettu lämpötila, kellonaika ja muut käytettävissä olevat valinnat näkyvät näytössä kypsennyksen aikana.
	Näyttö enimmäismäärällä asetettuja toimintoja.

Näytön merkkivalot				
 Lukko	 Avustava ruoan- valmistus	 Puhdistus	 Asetukset	 Pikakuumennus
<b>Ajastimen merkkiva- lot:</b>		 STOP		

<b>Edistymistä osoittava palkki</b> – lämpötilan tai ajan kulumisen seuraamiseen.	
---	---

# ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ





Höyrykypsentämisen merkkivalo	
Paistolämpömittari merkkivalo	

## 5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ


 **VAROITUS!**  
Lue turvallisuutta koskevat luvut.



### 5.1 Alkupuhdistus


Ennen ensikäyttöä tyhjä uuni täytyy puhdistaa ja sen kelloon on asetettava seuraava arvo:

			 <b>00:00</b> Aseta aika. Paina <b>OK</b> .
---	---	---	--

### 5.2 Alustava esikuumennus

 **Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.**



<b>1. vaihe</b>	Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.
<b>2. vaihe</b>	Aseta toiminnon maksimilämpötila:  Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
<b>3. vaihe</b>	Aseta toiminnon maksimilämpötila:  Anna uunin käydä 15 minuutin ajan.




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

## 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

 **VAROITUS!**  
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 6.1 Asetukset: Uunitoiminnot











Ruoanlaiton aloitus	
<b>1. vaihe</b>	<b>2. vaihe</b>
	
Aseta kuumennustoiminto.	Aseta lämpötila.

Höyrykypsennys			
Varmista, että laite on jäähtynyt.			
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
			Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia kosteuden muodostamiseksi. Aseta ruoka-aineet uuniin.
Täytä lokero hanavedellä.	Aseta höyryuunitoiminto.	Aseta lämpötila.	
<p><b>i</b> Lokeron enimmäistilavuus on 250 ml. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai uunin ollessa kuuma.</p>			

Kun höyryuunitoiminto on päättynyt:		
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.

## 6.2 Uunitoiminnot

## Vakiouunitoiminnot

Uunitoiminto	Sovellus
 <b>Kierroilma</b>	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä + alalämpö.
 <b>Ylä + alalämpö</b>	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 <b>Alhainen suhteellinen kosteus</b>	Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana. Hedelmien ja vihannesten säilöntään.
 <b>Pizza-toiminto</b>	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 <b>Alalämpö</b>	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
 <b>Pakasteet</b>	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
 <b>Kosteaa kierroilma</b>	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: Kosteaa kierroilma.
 <b>Grilli</b>	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 <b>Tehogrillaus</b>	Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 <b>Valikko</b>	Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Puhdistus, Asetukset.

## 6.3 Huomautus: Kosteä 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" Kosteä kiertoilma. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".



## 6.4 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:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Paistolämpömittari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Puoliraaka</li> <li>Keskitaso</li> <li>Kypsä</li> </ul>

Avustava ruoanvalmistus – käytä sitä ruokalajin nopeaan valmistukseen oletusasetuksilla:			
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
			
≡	✂	1 - 45	OK
Siirry valikkoon.	Valitse Avustava ruoanvalmistus. Paina OK.	Valitse ruokalaji. Paina OK.	Laita ruokalaji uuniin. Vahvista asetus.








## 6.5 Avustava ruoanvalmistus sisältää reseptejä








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

# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ


















Symbolien selitys	
	Esikuumenna uuni ennen ruokien asettamista uuniin.
	Hyllytaso.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

























	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
<b>Naudanliha</b> 🍖				
<b>P1</b>	<b>Paahtopaisti, raaka</b>	1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  <b>2; paistopelti</b> Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.	~ 40 min
<b>P2</b>	<b>Paahtopaisti, puolikypsä</b>			~ 50 min
<b>P3</b>	<b>Paahtopaisti, kypsä</b>			~ 60 min
<b>P4</b>	<b>Pihvi, puolikypsä</b>	180–220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	   <b>3; paistettava ruoka paistoritilällä</b> Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.	~ 15 min
<b>P5</b>	<b>Naudanliha-paisti / hauduttu</b> (ensiluokkainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1,5–2 kg	  <b>2; paistettava ruoka paistoritilällä</b> Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Aseta uuniin.	~ 120 min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P6	<b>Paahtopaisti, raaka</b> (hidas kypsennys)	1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 <b>2; paistopelti</b> Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin.	~ 75 min
P7	<b>Paahtopaisti, puolikypsä</b> (hidas kypsennys)			~ 85 min
P8	<b>Paahtopaisti, kypsä</b> (hidas kypsennys)			~ 130 min
P9	<b>Filee, raaka</b> (hidas kypsennys)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 <b>2; paistopelti</b> Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin.	~ 75 min
P10	<b>Filee, puolikypsä</b> (hidas kypsennys)			~ 90 min
P11	<b>Filee, kypsä</b> (hidas kypsennys)			~ 120 min
<b>Vasikanliha</b> 				
P12	<b>Vasikanliha-paahtopaisti</b> (esim. lapa)	0,8–1,5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 <b>2; paistettava ruoka paistoritilällä</b> Käytä suosikkimausteitasi. Lisää nestettä. Paisti peitetty.	~ 80 min
<b>Porsaanliha</b> 				
P13	<b>Porsaanpaisti, niska tai lapa</b>	1,5–2 kg	 <b>2; paistettava ruoka on paistoritilällä</b> Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	~ 120 min
P14	<b>Nyhtöporsaanliha LTC</b>	1,5–2 kg	 <b>2; paistopelti</b> Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.	~ 215 min























# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ








	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P15	Kylki, tuore	1–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistettava ruoka on <b>paistoritilällä</b> Käytä suosikkimausteitasi.	~ 55 min
P16	Siankylki	2–3 kg; käytä raakana, 2–3 cm ohuita kylkipaloja	 3; <b>syvä pannu</b> Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	90 min
<b>Lampaanliha</b> 				
P17	Lampaankoipi luineen	1,5–2 kg; 7–9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistoastia <b>paistopellillä</b> Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	~ 130 min
<b>Linnunliha</b> 				
P18	Kana, kokonainen	1–1,5 kg; tuore	  2;  200 ml; pataruoka-astia <b>paistolevyllä</b> Käytä suosikkimausteitasi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.	~ 60 min
P19	Kana, puolikas	0,5–0,8 kg	  3; <b>paistopelti</b> Käytä suosikkimausteitasi.	~ 40 min
P20	Kanan rintafilee	180–200 g per kappale	   2; pataruoka-astia <b>paistoritilällä</b> Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla.	~ 25 min
P21	Kanan koivet, tuoreet	-	  3; <b>paistopelti</b> Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.	~ 30 min



	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P22	Kokonainen anka	2–3 kg	  2; paistettava ruoka <b>paistoritilällä</b> Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoastiaan. Käännä anka kypsennyksen puolivälissä.	~ 100 min
P23	Kokonainen hanhi	4–5 kg	  2; <b>syvä pannu</b> Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.	~ 110 min
<b>Muu</b> 				
P24	Lihamureke	1 kg	  2; <b>paistoritilä</b> Käytä suosikkimausteitasi.	~ 60 min
 <b>Kala</b>				
P25	Kokonainen kala, grillattu	0,5–1 kg per kala	  2; <b>paistopelti</b> Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteesi.	~ 30 min
P26	Kalafilee	-	  3; pataruoka-astia <b>paistoritilällä</b> Käytä suosikkimausteitasi.	20 min
<b>Leivonnaiset ja jälkiruoat</b>   				
P27	Juustokakku	-	 2;  28 cm joustomuotti <b>paistoritilällä</b>	90 min
P28	Omenakakku	-	 2;  100–150 ml; <b>leivinpelti</b>	60 min
P29	Omenatorttu	-	 2; piirakkamuotti <b>paistoritilällä</b>	40 min
P30	Omenapiirakka	-	 2;  100–150 ml;  22 cm piirakkamuotti <b>paistoritilällä</b>	60 min
P31	Brownie	2 kg	 3; <b>syvä pannu</b>	30 min





# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P32	Suklaamuffinit	-	 2;  100–150 ml; muffinipelti <b>paistoritilällä</b>	30 min
P33	Murekekakku	-	 2; murekepannu <b>paistoritilällä</b>	50 min
<b>Vihannesannokset/lisukkeet</b>   				
P34	Paistetut perunat	1 kg	 2; <b>leivinpelti</b> Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopelleille.	50 min
P35	Lohkoperunat	1 kg	 3; <b>paistopelti</b> katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi.	35 min
P36	Grillatut seka-vihannekset	1–1,5 kg	 3; <b>paistopelti</b> katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi.	30 min
P37	Kuorukat, pakaste	0,5 kg	 3; <b>paistopelti</b>	25 min
P38	Omenat, pakaste	0,75 kg	 3; <b>leivinpelti</b>	25 min
<b>Gratiinit, leipä ja pizza</b>   				
P39	Lasagne / Nuudeli -vuokaruoka	1–1,5 kg	 2; nuudeliannos <b>paistoritilällä</b>	45 min
P40	Perunapais-tos	1–1,5 kg	 1; nuudeliannos <b>paistoritilällä</b>	50 min
P41	Pizza tuore, ohut	-	  2;  100 ml; <b>paistopelti</b> leivinpaperilla katettu	15 min
P42	Pizza tuore, paksu	-	  2;  100 ml; <b>paistopelti</b> leivinpaperilla katettu	25 min




	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P43	Piirakka	-	 2; paistovuoka <b>paistoritilällä</b>	45 min
P44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>paistopelti</b> leivinpaperilla katettu Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.	30 min
P45	Kokojyvä / Ruis / Tumma leipä kokojyväleipää limppupannulla	1 kg	  2;  150 ml; <b>leivinpelti</b> leivinpaperilla katettu / <b>paistoritilällä</b>	45 min

## 7. KELLOTOIMINNOT

### 7.1 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 tuonemmaksi.
	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.








### 7.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Asetukset: Kellonaika		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
		




# KELLOTOIMINNOT

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

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

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

## Asetukset: Ajastin

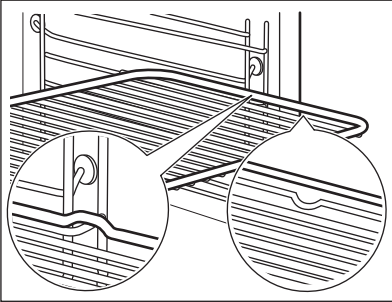
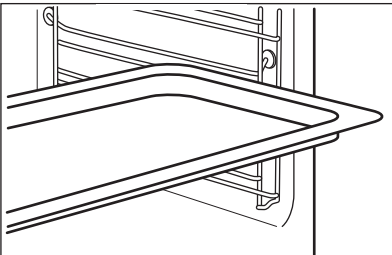
1. vaihe	2. vaihe		3. vaihe	4. vaihe		5. vaihe	6. vaihe
		Näytös- sä nä- kyy kel- lonaika 			Näytös- sä nä- kyy: --:--  PY- SÄYTÄ		
Valitse uunitoi- minto.	Paina tois- tuvasti: 	KÄYNNIS- TÄ	Aseta käynnis- tysaika.	Paina: OK.		Aseta pysäy- tysaika.	Paina: OK.

 Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

## 8. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

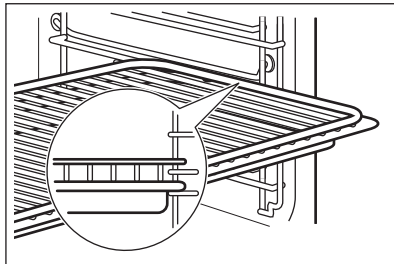
### 8.1 Lisävarusteiden asennus

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

<p><b>Paistoritilä:</b> Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkis- koon .</p>	
<p><b>Leivinpelti / Syvä pannu:</b> Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjau- skiskojen väliin.</p>	

## Paistoritilä, Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



## 8.2 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari – mittaa ruoan sisälämpötilan.

Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

°C  
Uunin lämpötila.

  
Sisälämpötila.

Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen

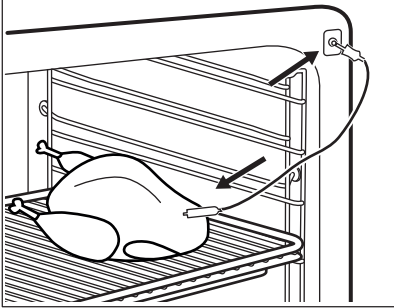
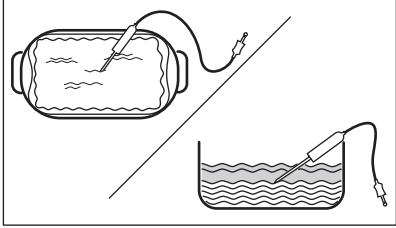


Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.

Älä käytä nestemäisten ruokien suhteen.

Mittari on jätettävä ruokaan kypsennyksen ajaksi.




## Käyttöohje: Paistolämpömittari

<b>1. vaihe</b>	Kytke uuni päälle.
<b>2. vaihe</b>	Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
<b>3. vaihe</b>	Lisää: Paistolämpömittari.
<b>Liha-, lintu- ja kalaruoka</b>	<b>Vuokaruoka</b>
Aseta Paistolämpömittari kärki lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Varmista, että vähintään 3/4 Paistolämpömittari on ruoan sisällä.	Aseta Paistolämpömittari kärki tarkalleen vuokaruonan 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.


	
<p><b>4. vaihe</b></p>	<p>Liitä Paistolämpömittari laitteen etukehyksessä olevaan pistorasiaan. Senhetkinen lämpötila näkyy näytössä: Paistolämpömittari.</p>
<p><b>5. vaihe</b></p>	<p> - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.</p>
<p><b>6. vaihe</b></p>	<p>OK – paina vahvistaaksesi. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyytason varmistamiseksi.</p>
<p><b>7. vaihe</b></p>	<p>Irrota Paistolämpömittari pistoke pistorasiasta ja poista ruoka uunista.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>VAROITUS!</b> Palovammojen vaara on olemassa, sillä Paistolämpömittari kuumentuu erittäin kuumaksi. Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.</p> </div>

## 9. LISÄTOIMINNOT

### 9.1 Lukko



<p><b>Tämä toiminto estää kuumennustoiminnon tahattoman muuttamisen.</b></p>		
<p>Kytke se päälle uunin ollessa toiminnassa – valittu ruoanlaitto jatkuu ja ohjauspaneeli on lukittu. Kytke se päälle uunin ollessa pois päältä – uunia ei voi nyt kytkeä päälle, ohjauspaneeli on lukittu.</p>		
	<p>Kytke toiminto päälle painamalla painiketta  OK. Äänimerkki kuuluu.</p>	<p> OK – paina ja pidä painettuna kytkeäksesi sen pois päältä.</p>

Tämä toiminto estää kuumennustoiminnon tahattoman muuttamisen.

① 3 x  – vilkkuu, kun lukko kytketään päälle.

## 9.2 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
200 - 245	5.5
250 – enintään	3

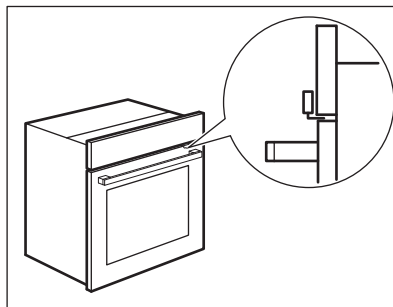
Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Ajastin.

## 9.3 Jäähdytyspuhallin

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

## 9.4 Mekaanin luukun lukko

Luukun lukitus on auki uunin ostaessasi.





<p><b>⚠ HUOMIO!</b>          Älä siirrä luukun lukkoa pystysuunnassa.          Älä työnnä luukun lukkoa uunin luukkua sulkiessasi.</p>	
--	--

## 9.5 Käyttöohje: Mekaanin luukun lukko

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




### Lukitun luukun avaaminen

<p>Luukku voidaan avata, kun luukun lukitus on päällä.</p>	
<p><b>1. vaihe</b></p>	<p>Paina luukun lukitusta kevyesti ja avaa luukku vetämällä sitä kahvasta.</p>
<p>Varmista luukkua sulkiessasi, että luukun lukitus pysyy kiinni.</p>	

## 10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA




### 10.1 Kosteaa kiertoilmaa

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Käytä kolmatta kannatintasoa.

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

### 10.2 Kosteaa kiertoilmaa – suositellut varusteet







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







			
<b>Pizzapannu</b>	<b>Uunivuoka</b>	<b>Annosvuokat</b>	<b>Torttuvuoka</b>
Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija	Tumma, heijastamaton 26 cm halkaisija	Keramiikka halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija

## 10.3 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

### Tietoja testilaitokselle

Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350, IEC 60350.






 <b>PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Vuossa paistetut leivonnaiset</b>				
		 (°C)	 (min)	
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	140 - 150	35 - 50	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	35 - 50	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	160	60 - 90	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	180	70 - 90	1

 <b>PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Pikkuleiväät</b>				
 <b>Käytä kolmatta kannatintasoa.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Murokeksit / Pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 40	
Murokeksit / Pasteijat, esikuumenna tyhjä uuni	Ylä + alalämpö	160	20 - 30	
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Kiertoilma	150	20 - 35	
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Ylä + alalämpö	170	20 - 30	

# HOITO JA PUHDISTUS



## PAISTAMINEN USEILLA KANNATINTASOILLA. Pikkuleivät

		 (°C)	 (min)	
Murokeksit / Pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 45	1 / 4
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti), esikumenna tyhjä uuni	Kiertoilma	150	23 - 40	1 / 4
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	35 - 50	1 / 4







## GRILLI



Esikumenna tyhjä uunia 5 minuutin ajan.



Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.

		 (min)	
Paahtoleipä	Grilli	1 - 3	5
Naudanlihapihvi, käännä kyp- sennyksen puolivälissä	Grilli	24 - 30	4




## 11. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

 <p><b>Puhdistusai- neet</b></p>	<p>Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.</p>
	<p>Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.</p>
	<p>Poista tahrat miedolla pesuaineella.</p>
 <p><b>Jokapäiväi- nen käyttö</b></p>	<p>Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden roiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon.</p>
	<p>Älä jätä ruokia uuniin 20 minuuttia pitemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.</p>
 <p><b>Lisävarusteet</b></p>	<p>Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.</p>
	<p>Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.</p>

## 11.2 Puhdistaminen: Lokeron reliefi

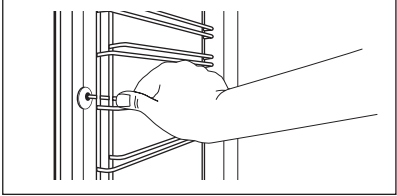
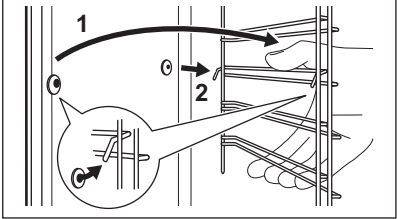
Poista kalkkijäämät puhdistamalla sisätilan reliefi höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

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

## 11.3 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

# HOITO JA PUHDISTUS

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

## 11.4 Käyttöohje: Pyrolyttinen puhdistus

Puhdista uuni käyttäen Pyrolyttinen puhdistus.



### VAROITUS!

On olemassa palovammojen vaara.



### HUOMIO!



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

### Ennen Pyrolyttinen puhdistus:

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


### Pyrolyttinen puhdistus

1. vaihe	Siirry valikkoon: Puhdistus $\frac{mm}{.}$ .	
<b>Vaihtoehto</b>		<b>Kesto</b>
C1 - Kevyt puhdistus		1 h
C2 - Normaali puhdistus		1 h 30 min

Pyrolyyttinen puhdistus	
C3 - Perusteellinen puhdistus	3 h
<b>2. vaihe</b>	OK – paina puhdistustoiminnon valitsemiseksi.
<b>3. vaihe</b>	OK – paina puhdistuksen käynnistämiseksi.
<b>4. vaihe</b>	Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nappivalitsin 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.

## 11.5 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.

## 11.6 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

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



### **VAROITUS!**

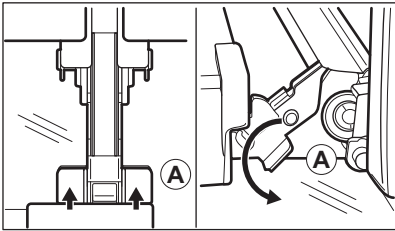
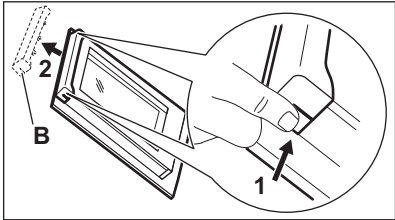
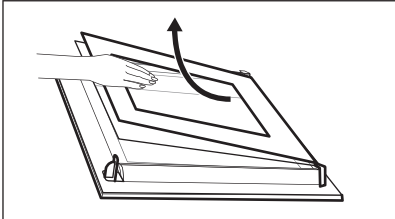
Luukku on painava.



### **HUOMIO!**

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

# HOITO JA PUHDISTUS

<b>1. vaihe</b>	Avaa luukku kokonaan.	
<b>2. vaihe</b>	Paina ja nosta saranoissa olevat lukitusvivut (A).	
<b>3. vaihe</b>	Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (likimäärin 70° kulma). Tartu luukkuun kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kullmassa. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.	
<b>4. vaihe</b>	Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin vapauttaaksesi pinnetiivisteet.	
<b>5. vaihe</b>	Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.	
<b>6. vaihe</b>	Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos kiskoista.	
<b>7. vaihe</b>	Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.	
<b>8. vaihe</b>	Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen.	
<b>9. vaihe</b>	Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku. Varmista, että lasit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.	

## 11.7 Vaihtaminen: Lamppu



### **VAROITUS!**

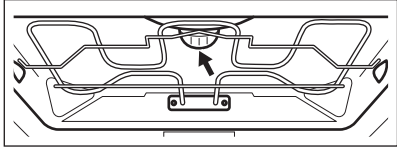
Sähköiskun vaara.  
Lamppu voi olla kuuma.



## Ennen lampun vaihtamista:

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

## Ylälamppu

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

## 12. VIANMÄÄRITYS




### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Käyttöhäiriöt...

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

 <b>Uuni ei käynnisty tai ei kuumene</b>	
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.	Lapsilukko on kytketty pois toiminnasta.



## 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 näky...	Tarkista, jos...
Err C2	Osan Paistolämpömittari pistoke on irrotettu pistorasiasta.
Err C3	Unin luukku on suljettu tai luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Err F102	Unin luukku on suljettu.
Err F102	Luukun lukko ei ole vaurioitunut.
00:00	On tapahtunut virtakatkko. 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.

## 12.2 Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy uunin lokeron etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä uunista.

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

## 13. ENERGIATEHOKKUUS

### 13.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake\*

Toimittajan nimi	AEG
Mallin tunniste	BHP6200B1 944188662 BHP6200M1 944188661 BHP6200W1 944188663
Energiatehokkuusluokka	81,2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	1,09 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,69 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1

Lämpölähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	71 litraa	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	BHP6200B1	35.5 kg.
	BHP6200M1	36.0 kg.
	BHP6200W1	35.5 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.

## 13.2 Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa.

Varmista, että uunin luukku on kiinni uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia 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 uunin, näytössä näkyy jälkilämpö.

Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineita lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötilaa vähintään 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö uunissa 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 merkivalo tai lämpötila näyttöön.

### **Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna**

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



### **Kosteaa kiertoilma**




Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.







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

## 14. VALIKKORAKENNE

### 14.1 Valikko

	 – 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 aset.	Valitse aset.	Vahvista aset.	Sääda arvoa ja paina OK.

Asetukset					
O1	Kellonaika	Muuta	O2	Näytön kirkkaus	1 - 5
O3	Painikeäänet	1 – Ääni- merkki 2 – Paini- keäänet 3 – Ääni pois päältä	O4	Äänenvoimakkuus	1 - 4
O5	Paistolämpömittari Toi- menpide	1 – Hälytys ja pysäytys 2 – Hälytys	O6	Ajastin	Päälle/Pois päältä
O7	Uunivalo	Päälle/Pois päältä	O8	Pikakuumennus	Päälle/Pois päältä

Asetukset					
O9	Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois päältä	O10	Demo-toiminto	Aktivointikoodi: 2468
O11	Ohjelmistoversio	Tarkista	O12	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

## 15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

---

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

## 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](http://www.aeg.com/support)



Registrer produktet for å få bedre service:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



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

<b>1. SIKKERHETSINFORMASJON.....</b>	<b>80</b>	<b>2.8 Avfallshåndtering.....</b>	<b>86</b>
1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker.....	80	<b>3. PRODUKTBESKRIVELSE.....</b>	<b>86</b>
1.2 Generell sikkerhet.....	81	3.1 Generell oversikt.....	86
<b>2. SIKKERHETSANVISNINGER.....</b>	<b>82</b>	3.2 Tilbehør.....	87
2.1 Montering.....	82	<b>4. SLIK SLÅR DU OVNE PÅ OG AV.....</b>	<b>87</b>
2.2 Elektrisk tilkobling.....	83	4.1 Skjult lås.....	87
2.3 Bruk.....	84	4.2 Betjeningspanel.....	87
2.4 Stell og rengjøring.....	84	<b>5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....</b>	<b>89</b>
2.5 Pyrolytisk rengjøring.....	85	5.1 Første gangs rengjøring.....	89
2.6 Innvendig lys.....	85	5.2 Første gangs forvarming.....	89
2.7 Tjenester.....	85		

<b>6. DAGLIG BRUK.....</b>	<b>89</b>	<b>10.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør.....</b>	<b>105</b>
<b>6.1</b>		<b>10.3 Tilberedningstabeller for testinstitutter.....</b>	<b>105</b>
Slik stiller du inn: Varmefunksjoner.....	89	<b>11. STELL OG RENGJØRING.....</b>	<b>107</b>
<b>6.2 Varmefunksjoner.....</b>	<b>90</b>	<b>11.1 Merknader om rengjøring.....</b>	<b>108</b>
<b>6.3 Merknader om: Baking med fukt....</b>	<b>92</b>	<b>11.2 Slik rengjør du: Gravert ovnsrom.....</b>	<b>108</b>
<b>6.4 Slik stiller du inn: Assistert matlaging.....</b>	<b>92</b>	<b>11.3 Slik fjerner du: Gyllestøtter .....</b>	<b>108</b>
<b>6.5 Assistert matlaging med oppskrifter.....</b>	<b>93</b>	<b>11.4 Bruk: Pyrolytisk rengjøring.....</b>	<b>109</b>
<b>7. KLOKKEFUNKSJONER.....</b>	<b>98</b>	<b>11.5 Husk Å Rengjøre !.....</b>	<b>110</b>
<b>7.1 Klokkefunksjonene.....</b>	<b>98</b>	<b>11.6 Slik fjerner og monterer du: Dør</b>	<b>110</b>
<b>7.2</b>		<b>11.7 Slik bytter du: Ovnslampe.....</b>	<b>111</b>
Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene... ..	98	<b>12. FEILSØKING.....</b>	<b>112</b>
<b>8. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR.....</b>	<b>100</b>	<b>12.1 Hva må gjøres, hvis.....</b>	<b>112</b>
<b>8.1 Innsetting av tilbehør.....</b>	<b>100</b>	<b>12.2 Servicedata.....</b>	<b>114</b>
<b>8.2 Steketermometer.....</b>	<b>100</b>	<b>13. ENERGIEFFEKTIV.....</b>	<b>114</b>
<b>9. TILLEGGSFUNKSJONER.....</b>	<b>102</b>	<b>13.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark*.....</b>	<b>114</b>
<b>9.1 Sperre.....</b>	<b>102</b>	<b>13.2 Energisparing.....</b>	<b>115</b>
<b>9.2 Automatisk utkopling.....</b>	<b>102</b>	<b>14. MENYSTRUKTUR.....</b>	<b>116</b>
<b>9.3 Kjølevifte.....</b>	<b>103</b>	<b>14.1 Meny.....</b>	<b>116</b>
<b>9.4 Mekanisk dørlås.....</b>	<b>103</b>	<b>15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....</b>	<b>117</b>
<b>9.5 Slik bruker du: Mekanisk dørlås... ..</b>	<b>103</b>		
<b>10. RÅD OG TIPS.....</b>	<b>104</b>		
<b>10.1 Baking med fukt.....</b>	<b>104</b>		

## 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: Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler blir varme under bruk.
- 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 apparatet er beregnet for bruk innendørs i eneboliger.
- Dette apparatet 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 kabelen.
- 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 apparatet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.

# SIKKERHETSANVISNINGER

---

- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette apparatet.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- 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 alle avleiringer/søl fjernes fra ovnsrommet.

## 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 ovnsdøren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.
- Innbyggingseenheten må møte kravene til stabilitet i DIN 68930.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	578 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av apparatet	594 mm

Høyden av baksiden av apparatet	576 mm
Bredden av fronten av apparatet	595 mm
Bredden av baksiden av apparatet	559 mm
Dybden av apparatet	567 mm
Apparatets innebygde dybde	546 mm
Dybde med døren åpen	1027 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

## 2.2 Elektrisk tilkobling



### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkontakten.

# SIKKERHETSANVISNINGER

---

- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

## 2.3 Bruk



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av apparatet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til apparatet når apparatet 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 apparatet 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 apparatet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.



### ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

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

## 2.4 Stell og rengjøring



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

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

- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

## 2.5 Pyrolytisk rengjøring



### ADVARSEL!

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

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

## 2.6 Innvendig lys



### ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rømbelysning.
- 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.

# PRODUKTBEKRIVELSE

---

## 2.8 Avfallshåndtering



### ADVARSEL!

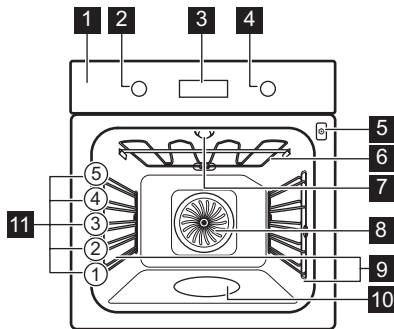
Fare for skade og kvelning.

- 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. PRODUKTBEKRIVELSE

---

### 3.1 Generell oversikt

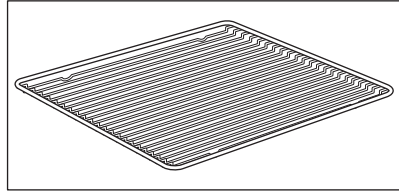


- 1** Betjeningspanel
- 2** Bryter for ovnsfunksjoner
- 3** Display
- 4** Betjeningsbryter
- 5** Kontakt til steketermometer
- 6** Varmeelement
- 7** Lys
- 8** Vifte
- 9** Uttakbare brettstiger
- 10** Gravert ovnsrom
- 11** Hyllnivåer

## 3.2 Tilbehør

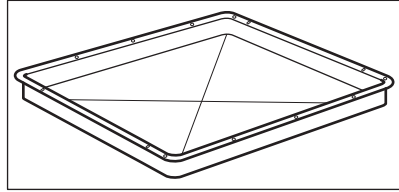
### Rist

For kokekar, kakeformer, steker.



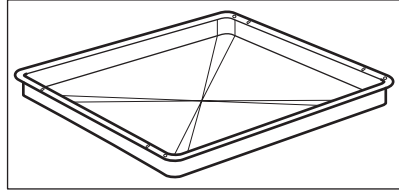
### Stekebrett

For kaker og kjeks.



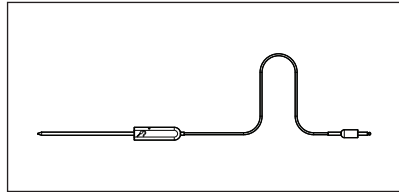
### Grill-/stekepanne

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



### Steketermometer

Måler temperaturen i maten.









## 4. SLIK SLÅR DU OVNEN PÅ OG AV

### 4.1 Skjult lås



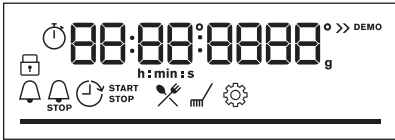
For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.










### 4.2 Betjeningspanel


Sensorfelt for betjeningspanel					Trykk på	Drei bryteren
 Timer	 Hurtigoppvarming	 Lys	 Steketermometer	OK		



# SLIK SLÅR DU OVNEN PÅ OG AV

Sensorfelt for betjeningspanel	Trykk på	Drei bryteren
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.
	Displayet med maks antall funksjoner er valgt.

Displayindikatorer				
 Sperr	 Assistert matlag	 Rengjøring	 Oppsett	 Hurtigoppvarming
Timer-indikatorer:				

Fremdriftslinje – for temperatur eller tid.	
---	---

Indikator for matlagning med damp	
Steketermometer indikator	



## 5. FØR FØRSTE GANGS BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Første gangs rengjøring

Rengjør tom stekeovn og angi tiden før første gangs bruk:



00:00

Still inn tiden. Trykk på OK.

### 5.2 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.



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

## 6. DAGLIG BRUK



### ADVARSEL!



Se etter i Sikkerhetskapitlene.

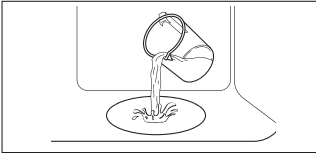


### 6.1 Slik stiller du inn: Varmefunksjoner

Start tilberedningen

Steg 1

Steg 2










Start tilberedningen	
	
Still inn en ovnsfunksjon.	Still inn temperaturen.


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.	Angi ovnsfunksjonen med damp.	Still inn temperaturen.	
<p><b>i</b> Hulrommet har maksimal kapasitet på 250 ml. Fyll ikke hulrommet på nytt under matlaging eller når ovnen er varm.</p>			

Når dampkokingen avslutter:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
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.

## 6.2 Varmefunksjoner

## Standard ovnsfunksjoner

Ovnsfunksjon	Anvendelse
 <p><b>Ekte Varmluft</b></p>	Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C lavere enn Over- og undervarme.
 <p><b>Over- og undervarme</b></p>	For å bake og steke på én brett plassering.
 <p><b>Fuktighet lav</b></p>	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.
 <p><b>Pizzafunksjon</b></p>	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
 <p><b>Undervarme</b></p>	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
 <p><b>Frossen mat</b></p>	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommefrites, potetbåter og vårruller) sprøere.
 <p><b>Baking med fukt</b></p>	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.
 <p><b>Grill</b></p>	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
 <p><b>Gratinerings med vifte</b></p>	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.

Ovnfunksjon	Anvendelse
 <b>Meny</b>	For å gå inn i Menyene: Assistert matlaging, Rengjøring, Oppsett.

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





## 6.4 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:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steketermometer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rå</li> <li>• Medium – rosa</li> <li>• Godt stekt</li> </ul>













Assistert matlaging – bruk den til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger:			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
 	 	 <b>1 - 45</b>	 <b>OK</b>
Gå inn i menyene.	Velg Assistert matlaging. Trykk OK.	Velg retten. Trykk på OK.	Sett retten inn i ovnen. Bekreft innstilling.













## 6.5 Assistert matlaging med oppskrifter
























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, kontrollerer at maten er klar.

















	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør	Tid for steketid
<b>Storfekjøtt</b> 				
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
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

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P6	<b>Roastbiff, rå</b> (langtidsste- king)	1–1,5 kg; 4– 5 cm tykke stykker	  2; <b>stekebrett</b> Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ov- nen.	~ 75 min
P7	<b>Roastbiff, me- dium</b> (langtids- steking)			~ 85 min
P8	<b>Roastbiff, godt stekt</b> (langtidsste- king)			~ 130 min
P9	<b>Filet, rå</b> (lang- tidssteking)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tyk- ke stykker	  2; <b>stekebrett</b> Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ov- nen.	~ 75 min
P10	<b>Filet, middels</b> (langtidsste- king)			~ 90 min
P11	<b>Filet, fullført</b> (langtidsste- king)			~ 120 min
<b>Kalv</b> 				
P12	<b>Kalvestek</b> (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
<b>Svinekjøtt</b> 				
P13	<b>Svinestek el- ler skulder</b>	1,5–2 kg	  2; stekeform på rist Snu kjøttet etter halve steketiden.	~ 120 min
P14	<b>Pulled pork LTS</b>	1,5–2 kg	  2; <b>stekebrett</b> Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet et- ter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.	~ 215 min



	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
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
<b>Lammekjøtt</b> 				
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
<b>Fjærkre</b> 				
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
P22	Hel and	2–3 kg	 2; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.	~ 100 min

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P23	Hel gås	4–5 kg	  2; <b>langpanne</b> Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter halve steketiden.	~ 110 min
<b>Andre</b> 				
P24	Kjøttpudding	1 kg	  2; <b>rist</b> Bruk favorittkrydderet ditt.	~ 60 min
 <b>Fisk</b>				
P25	Hel fisk, grillet	0,5–1 kg per fisk	  2; <b>stekebrett</b> Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter.	~ 30 min
P26	Fiskefilét	-	  3; gryterett på <b>rist</b> Bruk favorittkrydderet ditt.	20 min
<b>Søtbakst / desserter</b>   				
P27	Ostekake	-	 2; $\emptyset$ 28 cm rund form <b>rist</b>	90 min
P28	Eplekake	-	 2;  100–150 ml; <b>stekebrett</b>	60 min
P29	Epleterte	-	 2; paiform på <b>rist</b>	40 min
P30	Eplekake	-	 2;  100–150 ml; $\emptyset$ 22 cm paiform på <b>rist</b>	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; <b>langpanne</b>	30 min
P32	Sjokolademuffins	-	 2;  100–150 ml; muffinsbrett på <b>rist</b>	30 min
P33	Brødkake	-	 2; loff-form på <b>rist</b>	50 min







	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
<b>Grønnsaker / tilbehør</b> 				
P34	Bakte poteter	1 kg	 <b>2; stekebrett</b> Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.	50 min
P35	Båter	1 kg	 <b>3; stekebrett</b> med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Skjær potetene i biter.	35 min
P36	Stekt blandede grønnsaker	1–1,5 kg	 <b>3; stekebrett</b> med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Del grønnsakene i stykker.	30 min
P37	Croquettes, frossen	0,5 kg	 <b>3; stekebrett</b>	25 min
P38	Pommes frites, frossen	0,75 kg	 <b>3; stekebrett</b>	25 min
<b>Gratenger, brød og pizza</b> 				
P39	Lasagne / nudelgryte	1–1,5 kg	 <b>2; gryterett på rist</b>	45 min
P40	Potetgrateng	1–1,5 kg	 <b>1; gryterett på rist</b>	50 min
P41	Fersk pizza, tynn	-	  <b>2; 100 ml; stekebrett</b> med bakepapir	15 min
P42	Pizza fersk, tykk	-	  <b>2; 100 ml; stekebrett</b> med bakepapir	25 min
P43	Quiche	-	 <b>2; stekeform på rist</b>	45 min
P44	Baguette / Ciabatta / loff	0,8 kg	  <b>3; 150 ml; stekebrett</b> med bakepapir Det trengs mer tid for loff.	30 min

# KLOKKEFUNKSJONER

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P45	Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødform	1 kg	 2;  150 ml; stekebrett med bakepapir / rist	45 min

## 7. KLOKKEFUNKSJONER






### 7.1 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.

### 7.2 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.


## 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  STOP	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	Displayet viser: tid på dagen  START	Steg 3	Steg 4	Displayet viser: ---:  STOPP	Steg 5	Steg 6
							
Velg ovnsfunksjon.	Trykk gjentatte ganger: 		Angi starttid.	Trykk på: OK.		Angi ferdigtid.	Trykk på: OK.

 Timer startet å telle ned ved innstilt starttid.

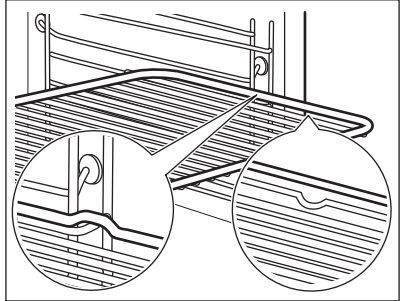
## 8. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR

### 8.1 Innsetting av tilbehør

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

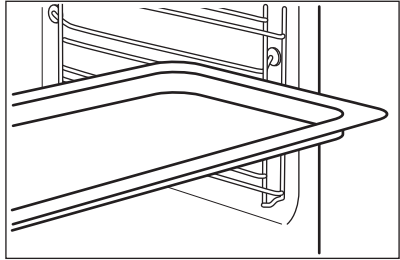
**Rist:**

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen.



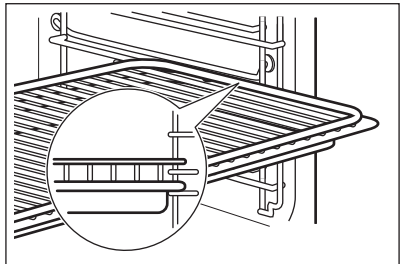
**Stekebrett / Langpanne:**

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



**Rist, Stekebrett / Langpanne:**



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



### 8.2 Steketermometer

Steketermometer- måler temperaturen i maten.

## To temperaturer må stilles inn:

 Ovnstemperaturen.	 Kjernetemperaturen.
--	--

## Slik får du best tilberedningsresultater:

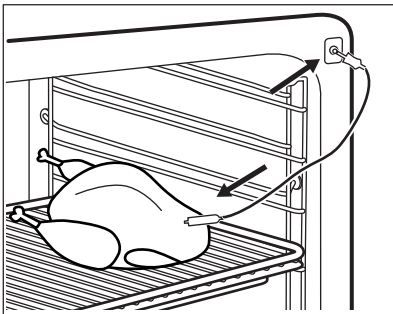
Ingrediensene bør holde romtemperatur.	Ikke bruk det til flytende retter.	Det må stå i retten under tilberedningen.
--	------------------------------------	---

## Bruk: Steketermometer

<b>Steg 1</b>	Slå på ovnen.
<b>Steg 2</b>	Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.
<b>Steg 3</b>	Sett inn: Steketermometer.

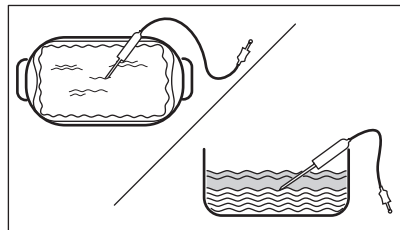
### Kjøtt, fjærkre og fisk

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.



### Gryterett



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.

# TILLEGGSFUNKSJONER

<b>Steg 5</b>	 – trykk for å angi kjernetemperaturen til sensoren.
<b>Steg 6</b>	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.
<b>Steg 7</b>	Fjern Steketermometer pluggen fra kontakten og ta retten ut av ovnen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>ADVARSEL!</b> Siden Steketermometer blir svært varm er det en risiko for brannskader. Vær forsiktig når du trekker ut pluggen på sensoren og fjerner den fra maten.</div>



## 9. TILLEGGSFUNKSJONER


### 9.1 Sperre

<b>Denne funksjonen forhindrer at ovnsfunksjonen endres ved et uhell.</b>		
Slå den på når ovnen er på – den innstilte tilberedningen fortsetter og betjeningspanelet er låst. Slå den på når ovnen er av – ovnen kan ikke slås på og 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.		

### 9.2 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

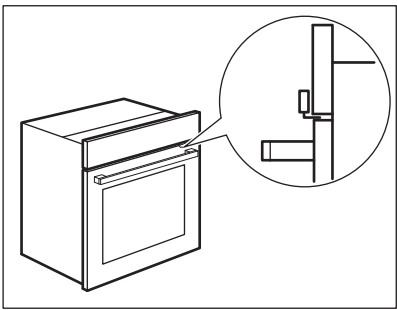

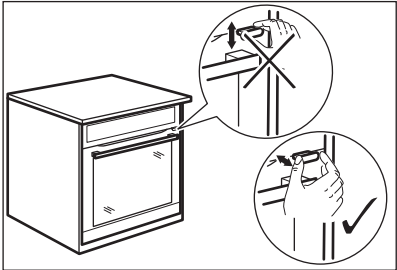
 (°C)	 (t)
250 – maksimum	3

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

## 9.3 Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnens overflater kalde. Hvis du slår av ovnen, kan kjøleviften være aktiv til ovnen er kjølt ned.

## 9.4 Mekanisk dørlås

<p>Dørlåsen er ulåst når du kjøper ovnen.</p>	
<p> <b>FORSIKTIG!</b> Ikke flytt dørlåsen vertikalt. Ikke skyv på dørlåsen når du lukker ovnsdøren.</p>	

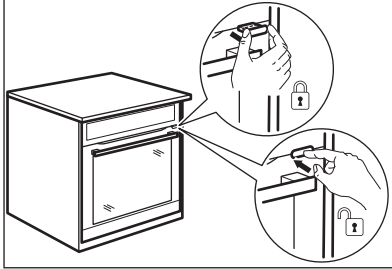
## 9.5 Slik bruker du: Mekanisk dørlås

<b>Steg 1</b>	For å låse døren trekker du dørlåsen fremover til den låser seg.
---------------	--

# RÅD OG TIPS

## Steg 2

For å låse opp døren skyver du dørlåsen tilbake inn i panelet.

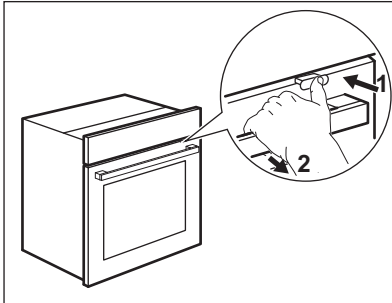


## Slik åpner du den låste døren

Du kan åpne døren når dørlåsen er låst.

## Steg 1

Skyv litt på dørlåsen og åpne døren ved å trekke i håndtaket.






Når du lukker døren, må du påse at dørlåsen forblir låst.




# 10. RÅD OG TIPS

## 10.1 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater. Bruk den tredje brett plasseringen.


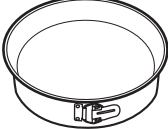


	 (°C)	 (min)
Pastagrateg	200 - 220	45 - 55
Potetgrateg	180 - 200	70 - 85



	 (°C)	 (min)
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brøduppuding	190 - 200	55 - 70
Rispudding	170 - 190	45 - 60
Eplekake av formkakedeig (rund kakeform)	160 - 170	70 - 80
Loff	190 - 200	55 - 70

## 10.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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

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

## 10.3 Tilberedningstabeller for testinstitutter






### Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til: EN 60350, IEC 60350.

# RÅD OG TIPS



## STEKING I ÉN HØYDE. Baking i former





		 (°C)	 (min)	
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	140 – 150	35 – 50	2
Fettfritt formkake	Over- og undervarme	160	35 – 50	2
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmluft	160	60 – 90	2
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	180	70 – 90	1



## STEKING I ÉN HØYDE. Kjeks



### Bruk det tredje hyllenivået.

		 (°C)	 (min)
Kjeks / Deigstriper	Ekte Varmluft	140	25 – 40
Kjeks / Deigstriper, forvarm den tomme ovnen	Over- og undervarme	160	20 – 30
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Ekte Varmluft	150	20 – 35
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Over- og undervarme	170	20 – 30

## STELL OG RENGJØRING



### STEKING I FLERE HØYDER. Kjeks

		 (°C)	 (min)	
Kjeks / Deigstriper	Ekte Varmluft	140	25 – 45	1 / 4
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Ekte Varmluft	150	23 – 40	1 / 4
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	160	35 – 50	1 / 4



### GRILL



Forvarm den tomme ovnen i 5 minutter.



Grill med maksimum temperaturinnstilling.

		 (min)	
Smørbrød	Grill	1 – 3	5
Storfestek, snu halvveis	Grill	24–30	4



## 11. STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 11.1 Merknader om rengjøring

 <b>Rengjøringsmidler</b>	Rengjør ovnsens forside med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
	Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
	Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.
 <b>Hverdagsbruk</b>	Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.
	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 20 minutter. Tørk av ovnsrommet med en myk klut etter bruk.
 <b>Tilbehør</b>	Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.
	Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

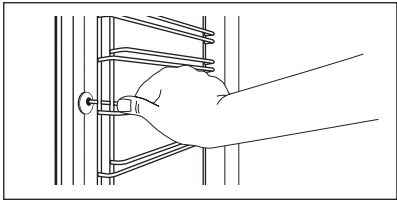
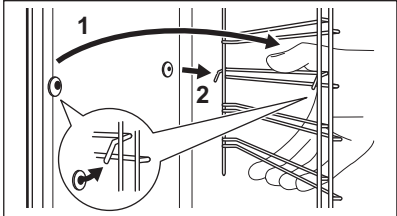
## 11.2 Slik rengjør du: Gravert ovnsrom

Rengjør ovnsrommet for å fjerne kalkrester etter damp-tilberedning.

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: Fuktighet lav rengjør ovnen for hver 5. – 10. kokesyklus.		

## 11.3 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstignene for å rengjøre ovnen.

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

## 11.4 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.



### Før Pyrolytisk rengjøring:

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

### Pyrolytisk rengjøring


<b>Steg 1</b>	Gå inn i meny: Rengjøring $\frac{mm}{/}$ .	
<b>Mulighet</b>	<b>Varighet</b>	
C1 - Lett rengjøring	1 h	
C2 - Normal rengjøring	1 h 30 min	

# STELL OG RENGJØRING

Pyrolytisk rengjøring	
C3 - Grundig rengjøring	3 h
<b>Steg 2</b>	OK - trykk for å velge rengjøringsprogrammet.
<b>Steg 3</b>	OK – trykk for å starte rengjøringen.
<b>Steg 4</b>	Etter rengjøring, dreier 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 det er kaldt.	Rengjør ovnsrommet med en myk klut.	Fjern resten fra bunnen av ovnen.

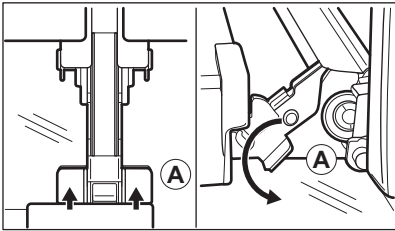
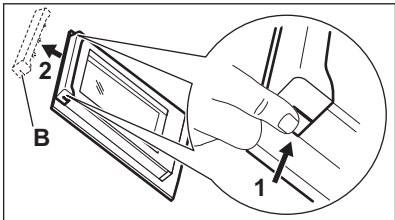
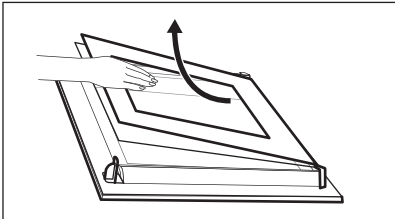
## 11.5 Husk Å Rengjøre !

Ovnen 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 !.

## 11.6 Slik fjerner og monterer du: Dør

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

 <b>ADVARSEL!</b> Døren er tung.
 <b>FORSIKTIG!</b> Hånder glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.

<b>Steg 1</b>	Åpne døren helt.	
<b>Steg 2</b>	Løft og trykk klemmefestene (A) på begge dørhengslene.	
<b>Steg 3</b>	Lukk døren til første åpneposisjon (ved tilnærmet 70° vinkel). Hold ovnsdøren i begge sider og trekk den ut og opp fra ovnen. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.	
<b>Steg 4</b>	Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.	
<b>Steg 5</b>	Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.	
<b>Steg 6</b>	Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føringen.	
<b>Steg 7</b>	Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.	
<b>Steg 8</b>	Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring.	
<b>Steg 9</b>	Monter det minste panelet først, så det store, og til slutt døren. Kontroller at glassene er satt inn og ligger i riktig posisjon, ellers kan overflaten på døren overopphetes.	

## 11.7 Slik bytter du: Ovnslampe

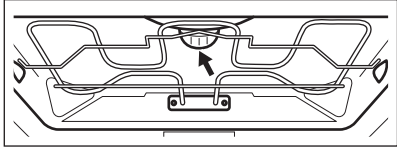


### ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.  
Lampen kan være varm.

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

## Øverste ovnslampe

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

## 12. FEILSØKING




### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 12.1 Hva må gjøres, hvis...

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

 <b>Ovnen slår seg ikke på eller blir ikke oppvarmet</b>	
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.	Ovnsdøren er lukket.
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.





## Ovnen slår seg ikke på eller blir ikke oppvarmet

Ovnen blir ikke varm.

Barnesikringen 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 stikkontakten.

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...



## Rengjøring

Vannet lekker ut av ovnen.

Det er for mye vann i ovnen.

## 12.2 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 ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

### Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)

.....

Produktnummer (PNC)

.....

Serienummer (S.N.)

.....

## 13. ENERGIEFFEKTIV

### 13.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark\*

Leverandørens navn	AEG
Modellidentifikasjon	BHP6200B1 944188662 BHP6200M1 944188661 BHP6200W1 944188663
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og under-varme	1.09 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69 kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet

Volum	71 l	
Ovnstyper	Innbyggingsovn	
Masse	BHP6200B1	35.5 kg
	BHP6200M1	36.0 kg
	BHP6200W1	35.5 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.

## 13.2 Energisparing



Ovnen har funksjoner som hjelper deg med å spare strøm under matlaging.

Påse at ovnsdøren er lukket mens ovnen er på. Ikke åpne ovnsdøren 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 ovnen før matlaging.

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

### Matlaging med vifte

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare strøm.

### Restvarme

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av ovnen viser skjermen restvarmen.

Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser ovnstemperaturen til minimum 3–10 min før tilberedningen avsluttes. Restvarmen inne i ovnen fortsetter å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

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 sek. Du kan slå på ovnslampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

## 14. MENYSTRUKTUR

### 14.1 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	 <b>O1 - O12</b>	 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

## 15. 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](http://www.aeg.com/support)



registrera din produkt för bättre service:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



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

---

<b>1. SÄKERHETSINFORMATION.....</b>	<b>119</b>	<b>2.8 Avyttring.....</b>	<b>125</b>
1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....	119	<b>3. PRODUKTBESKRIVNING.....</b>	<b>125</b>
1.2 Allmän säkerhet.....	120	3.1 Allmän översikt.....	125
<b>2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....</b>	<b>121</b>	3.2 Tillbehör.....	126
2.1 Installation.....	121	<b>4. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN.....</b>	<b>126</b>
2.2 Elanslutning.....	122	4.1 Infällbara vred.....	126
2.3 Använd.....	123	4.2 Kontrollpanel.....	126
2.4 Underhåll och rengöring.....	123	<b>5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....</b>	<b>128</b>
2.5 Pyrolysgöring.....	124	5.1 Första rengöring.....	128
2.6 Invändig belysning.....	124	5.2 Initial föruppvärmning.....	128
2.7 Service.....	125		

<b>6. DAGLIG ANVÄNDNING.....</b>	<b>128</b>	<b>10.2</b> Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör.....	144
<b>6.1</b>		<b>10.3</b> Tillagningstabeller för testinstitut.....	144
Så här ställer du in: Tillagningsfunktion er.....	128	<b>11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....</b>	<b>146</b>
<b>6.2</b> Värmefunktioner.....	129	<b>11.1</b> Anmärkningar om rengöring.....	146
<b>6.3</b> Anvisningar om: Bakning med fukt.....	131	<b>11.2</b> Hur man rengör: Fördjupning i ugnsutrymmet.....	147
<b>6.4</b>		<b>11.3</b> Hur man tar bort: Ugnsstegar ...	147
Så här ställer du in: Tillagningshjälp..	131	<b>11.4</b> Så här använder du: Pyrolytisk rengöring.....	147
<b>6.5</b> Tillagningshjälp med recept.....	131	<b>11.5</b> Påminnelse om rengöring.....	149
<b>7. KLOCKFUNKTIONER.....</b>	<b>136</b>	<b>11.6</b> Hur man tar bort och installerar: Lucka n.....	149
<b>7.1</b> Klockfunktioner.....	136	<b>11.7</b> Byte av: Lampa.....	150
<b>7.2</b>		<b>12. FELSÖKNING.....</b>	<b>150</b>
Så här ställer du in: Klockfunktioner..	137	<b>12.1</b> Vad gör jag om .....	151
<b>8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR.....</b>	<b>138</b>	<b>12.2</b> Servicedata.....	152
<b>8.1</b> Sätta in tillbehör.....	138	<b>13. ENERGIEFFEKTIVITET.....</b>	<b>152</b>
<b>8.2</b> Matlagningstermometer.....	139	<b>13.1</b> Produktinformation och produktinformationsblad*.....	152
<b>9. TILLVALSFUNKTIONER.....</b>	<b>141</b>	<b>13.2</b> Energibesparing.....	153
<b>9.1</b> Knapplås.....	141	<b>14. MENYSTRUKTUR.....</b>	<b>154</b>
<b>9.2</b> Automatisk avstängning.....	141	<b>14.1</b> Meny.....	154
<b>9.3</b> Kylfläkt.....	141	<b>15. MILJÖSKYDD.....</b>	<b>155</b>
<b>9.4</b> Mekaniskt lucklås.....	142		
<b>9.5</b> Så här använder du: Mekaniskt lucklås.....	142		
<b>10. RÅD OCH TIPS.....</b>	<b>143</b>		
<b>10.1</b> Bakning med fukt.....	143		

## 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.
- **WARNING!** Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

## 1.2 Allmän säkerhet

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



- **VARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **VARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgömslor.
- Använd endast matlagningstermometer som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen fram till 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 ut alla tillbehör och avlägsna större avlagringar/spill från ugnsutrymmet före pyrolyrens rengöring.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation

**VARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av produkten, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggd enhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)

578 (600) mm

# SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1027 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	4x25 mm

## 2.2 Elanslutning



### **VARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

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

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

## 2.3 Använd



### **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 ugsnbotten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
  - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
  - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruk juice 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.

# SÄKERHETSINSTRUKTIONER

---

- 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 försämrans.
- 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 Pyrolysurengöring



### **VARNING!**

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

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
  - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
  - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor som medföljer produkten) och särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolysurengöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolysurengöring är igång. Ugnen blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolysurengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial och därför bör användare:
  - tillse god ventilation under och efter varje pyrolysurengöring.
  - 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 pyrolysuagnar.
  - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolysurengöringen. 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 pyrolysuagnar 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 pyrolysuagnar/matlagingsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och eller personer med sjukdom.

## 2.6 Invändig belysning



### **VARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

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

- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Avyttring



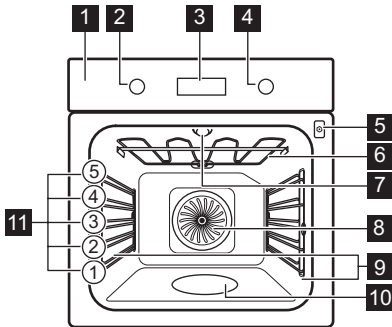
### **WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

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

## 3. PRODUKTBESKRIVNING

### 3.1 Allmän översikt



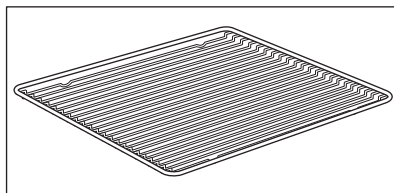
- 1** Kontrollpanel
- 2** Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3** Display
- 4** Inställningsratt
- 5** Uttag för matlagningstermometern
- 6** Värmeelement
- 7** Lampa
- 8** Fläkt
- 9** Ugnsstegar, borttagbara
- 10** Ugnsutrymmets upphöjning
- 11** Hyllplaceringar

# SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

## 3.2 Tillbehör

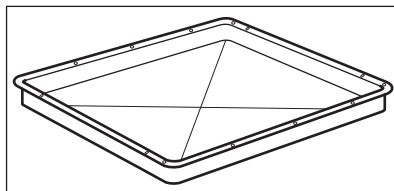
### Galler

För kokkärl, kakformar, stekar.



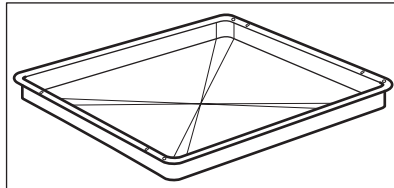
### Bakplåt

För kakor och småkakor.



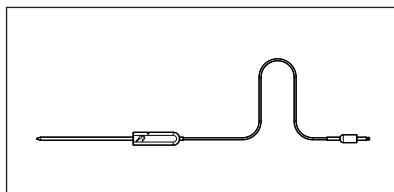
### Grill- / stekpanna

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.



### Matlagningstermometer

För att mäta temperaturen inuti maten.









## 4. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

### 4.1 Infällbara vred



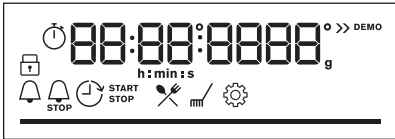
För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.










### 4.2 Kontrollpanel


Sensorområden på kontrollpanelen					Tryck på	Vrid ratten
 Timer	 Snabbuppvärmning	 Belysning	 Matlagningstermometern	OK		



# SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

Sensorområden på kontrollpanelen	Tryck på	Vrid ratten
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.
	Displayen med maximalt antal funktioner inställda.

Indikeringar på displayen				
 Knapplås	 Tillagningshjälp	 Rengöring	 Inställningar	 Snabbuppvärmning
<b>Timerindikatorer:</b>				

<b>Förloppsindikator</b> - visar uppnådd temperatur eller tid.	
--	---

<b>Indikator för ångtillagning</b>	
<b>Matlagningstermometer Indikator</b>	

# FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Första rengöring

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



00:00

Ställ in tidtagningen. Tryck på OK.

### 5.2 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.

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.



### 6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

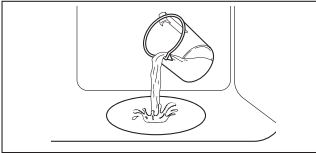


Börja tillagningen

Steg 1

Steg 2













Börja tillagningen	
	
Ställ in en tillagningsfunktion.	Ställ in temperaturen.

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.	
<p><b>i</b> Ugnsutrymmets fördjupning rymmer 250 ml. Fyll inte på ugnens botten när ugnen är påslagen eller medan den fortfarande är varm.</p>			

När ångtillagningen har avslutats:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
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.

## 6.2 Värmefunktioner

## Standardtillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Användning
 <b>Varmluft</b>	För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 <b>Över-/undervärme</b>	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
 <b>Fuktighet, låg</b>	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.
 <b>Pizza/Paj</b>	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 <b>Undervärme</b>	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 <b>Fryst mat</b>	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
 <b>Bakning med fukt</b>	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.
 <b>GRILL</b>	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 <b>Varmluftsgrillning</b>	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 <b>Meny</b>	Så här öppnar du menyn: Tillagningshjälp, Rengöring, Inställningar.

## 6.3 Anvisningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign enligt EU 65/2014 och EU 66/2014. Provning 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.



## 6.4 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:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matlagningstermometer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rare</li> <li>• Medel</li> <li>• Välstekt</li> </ul>

Tillagningshjälp - använd det för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar:			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			
Öppna menyn.	Välj Tillagningshjälp. Tryck på OK.	Välj maträtt. Tryck på OK.	Sätt in maträtten i ugnen. Bekräfta inställning.










## 6.5 Tillagningshjälp med recept


















Teckenförklaring	
	Matlagningstermometer tillgängligt. Placera Matlagningstermometer i den tjockaste delen av rätten. Ugnen stängs av när inställd Matlagningstermometer temperatur har uppnåtts.
	Mängden vatten för ångfunktionen.

# DAGLIG ANVÄNDNING




















Teckenförklaring	
	Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.
	Ugnsnivå.

























När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Programtid
<b>Nötkött</b> 🍖				
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
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




















	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Programtid
P9	<b>Filé, röd</b> (långsam tillagning)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	  <b>2: bakplåt</b> 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	<b>Filé, medium</b> (långsam tillagning)			~ 90 min
P11	<b>Filé, klar</b> (långsam tillagning)			~ 120 min
<b>Kalvkött</b> 				
P12	<b>Kalvstek</b> (t.ex. bog)	0,8–1,5 kg; 4 cm tjocka bitar	  <b>2: stekfat på galler</b> Använd dina favoritkryddor. Tillsätt vätska. Täckt stek.	~ 80 min
<b>Fläskkött</b>  				
P13	<b>Fläskstek, hals eller bog</b>	1,5–2 kg	  <b>2: stekfat på galler</b> Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	~ 120 min
P14	<b>Pulled pork LTC</b>	1,5–2 kg	  <b>2: bakplåt</b> Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.	~ 215 min
P15	<b>Karré, färsk</b>	1–1,5 kg; 5–6 cm tjocka skivor	  <b>2: stekfat på galler</b> Använd dina favoritkryddor.	~ 55 min
P16	<b>Revbensspjäll</b>	2–3 kg; använd råa, 2–3 cm tjocka revbensspjäll	 <b>3 långpanna</b> Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfattet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	90 min
<b>Lamm</b> 				
P17	<b>Lammfiol med ben</b>	1,5–2 kg; 7–9 cm tjocka stycken	  <b>2: stekfat på galler</b> Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	~ 130 min

# DAGLIG ANVÄNDNING

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
<b>Fågelkött</b> 🐔				
P18	Hel kyckling	1–1,5 kg; färsk	  2;  200 ml; stekgryta på <b>plåt</b> 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; <b>bakplåt</b> Använd dina favoritkryddor.	~ 40 min
P20	Kycklingbröst	180–200 g per bit	  1;  2; stekgryta på <b>galler</b> Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.	~ 25 min
P21	Kycklinglår, färska	-	  3; <b>bakplåt</b> Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.	~ 30 min
P22	Hel anka	2–3 kg	  2; stekfat på <b>galler</b> Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på stekfattet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	~ 100 min
P23	Hel gås	4–5 kg	  2 <b>långpanna</b> Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.	~ 110 min
<b>Annat</b> 🐷				
P24	Köttfärslimpa	1 kg	  2; <b>galler</b> Använd dina favoritkryddor.	~ 60 min
 <b>Fisk</b>				
P25	Hel fisk gril-lad	0,5–1 kg per fisk	  2; <b>bakplåt</b> Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.	~ 30 min



	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Programtid
P26	Fiskfilé	-	  3; stekgryta på <b>galler</b> Använd dina favoritkryddor.	20 min
<b>Söta bakverk/efterrätter</b>   				
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform på <b>galler</b>	90 min
P28	Äppelkaka	-	 2;  100–150 ml <b>bakplåt</b>	60 min
P29	Äppelpaj	-	 2; pajform på <b>galler</b>	40 min
P30	Äppelpaj	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pajform på <b>galler</b>	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; långpanna	30 min
P32	Chokladmuffins	-	 2;  100–150 ml; muffinsbricka på <b>galler</b>	30 min
P33	Limpkaka	-	 2 brödform på <b>galler</b>	50 min
<b>Grönsaker/smårätter</b>   				
P34	Bakad potatis	1 kg	 2; <b>bakplåt</b> Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.	50 min
P35	Klyftor	1 kg	 3 <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.	35 min
P36	Grillade grönsaker	1–1,5 kg	 3 <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.	30 min
P37	Croquettes, frysta	0,5 kg	 3; <b>bakplåt</b>	25 min

# KLOCKFUNKTIONER



	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P38	Pommes frites, frysta	0,75 kg	 3; bakplåt	25 min
Gratänger, bröd och pizza   				
P39	Lasagne/nudelgröta	1–1,5 kg	 2; stekgryta på galler	45 min
P40	Potatisgratäng	1–1,5 kg	 1; stekgryta på galler	50 min
P41	Färsk pizza, tunn	-	  2;  100 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper	15 min
P42	Färsk pizza, tunn	-	  2;  100 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper	25 min
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 blandkornsbröd i form	1 kg	  2;  150 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper / galler	45 min

## 7. KLOCKFUNKTIONER




### 7.1 Klockfunktioner







Klockfunktion	Program
	Signalur. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal.
 STOP	Tillagningstid. När inställd tid har gått avges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stoppas.









Klockfunktion	Program
	Tidsfördröjning. För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
	Upptimer. Längsta möjliga tid är 23 tim och 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Slå på och stäng av Upptimer genom att välja: Meny, Inställningar.

## 7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

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

# ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

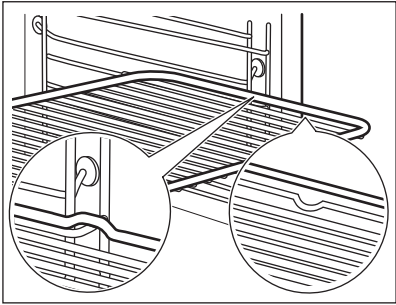
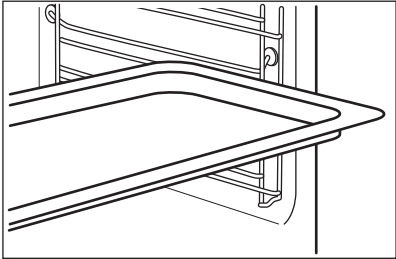
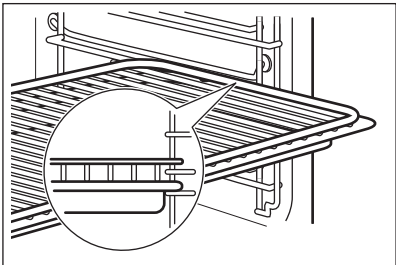
Så här ställer du in: Tillagningstid				
Steg 1	Steg 2	Displayen visar: 0:00  STOP	Steg 3	Steg 4
			Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.	
	Tryck upprepade gånger på: 		Ställ in tillagningstiden.	Tryck på: OK.
 Timern startar nedräkningen omedelbart.				

Så här ställer du in: Tidsfördröjning							
Steg 1	Steg 2	Displayen visar: tidpunkt  START	Steg 3	Steg 4	Displayen visar: --:--  STOPP	Steg 5	Steg 6
			Välj tillagningsfunktion.				Tryck på: OK.
	Tryck upprepade gånger på: 		Ställ in starttiden.			Ställ in sluttiden.	Tryck på: OK.
 Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.							

## 8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR


### 8.1 Sätta in tillbehör

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

<p><b>Galler:</b> Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor.</p>	
<p><b>Bakplåt / Djup form:</b> Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.</p>	
<p><b>Galler, Bakplåt / Djup form:</b> Skjut in bakplåten mellan ugnsstegarnas ledskenor och ugnsgallret på ledskenorna ovanför.</p>	

## 8.2 Matlagningstermometer

Matlagningstermometer- mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:	
<p style="text-align: center;">°C Ugnstemperaturen.</p>	<p style="text-align: center;"> Tillagningstemperaturen.</p>

# ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

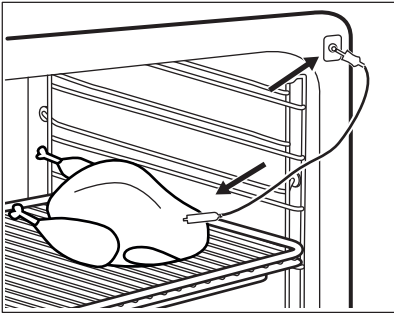
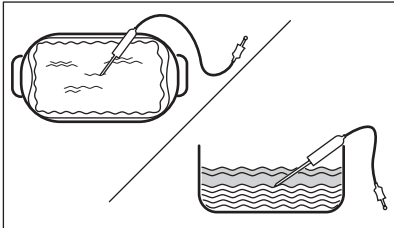

## För bästa resultat:


Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.

Den är inte lämplig för flytande rätter.

Under tillagning ska den vara inuti maten.







## Så här använder du: Matlagningstermometer

<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen.
<b>Steg 2</b>	Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
<b>Steg 3</b>	Sätt in: Matlagningstermometer.
<b>Kött, fågel och fisk</b>	<b>Gryta</b>
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 stabilt 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.
	
<b>Steg 4</b>	Anslut Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.
<b>Steg 5</b>	 - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.
<b>Steg 6</b>	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.

<b>Steg 7</b>	<p>Dra ut Matlagningstermometer ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>WARNING!</b> Det finns risk för brännskador när Matlagningstermometer blir het. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.</p> </div>
---------------	--



## 9. TILLVALSFUNKTIONER

### 9.1 Knapplås

<b>Funktionen förhindrar att ugsnfunktionen ändras oavsiktligt.</b>		
Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst. Slå på den när ugnen är avstängd – ugnen kan inte sättas på, kontrollpanelen är låst.		
  OK	 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.		

### 9.2 Automatisk avstängning

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

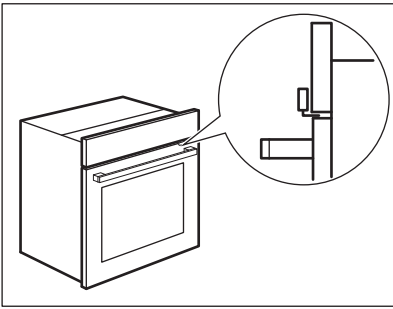

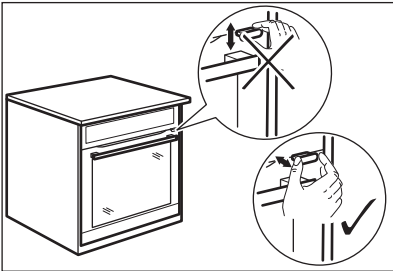
 (°C)	 (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
max 250	3

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

### 9.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen kan kylfläkten fortsätta att vara igång tills ugnen är sval.

## 9.4 Mekaniskt lucklås

<p>Luckan är oläst vid leverans.</p>	
<p> <b>FÖRSIKTIGHET!</b> Flytta inte lucklåset vertikalt. Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.</p>	

## 9.5 Så här använder du: Mekaniskt lucklås

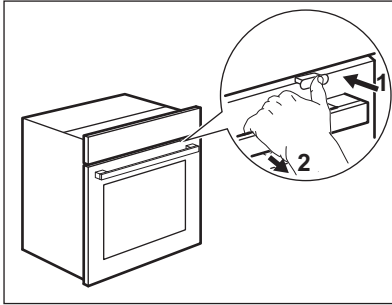
<p><b>Steg 1</b></p>	<p>Lås luckan genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.</p>
<p><b>Steg 2</b></p>	<p>Lås upp luckan genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.</p> 

### Öppna den låsta luckan

Du kan öppna luckan när lucklåset är låst.

## Steg 1

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






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

## 10. RÅD OCH TIPS





### 10.1 Bakning med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan. Använd den tredje hyllnivån.

	 (°C)	 (min.)
Pastagrätäng	200 - 220	45 - 55
Potatisgrätäng	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brödpudding	190 - 200	55 - 70
Risgrynspudding	170 - 190	45 - 60
Äppelkaka på sockerkakssmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80
Franskbröd	190 - 200	55 - 70

## 10.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör







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

 <b>Pizzaform</b>	 <b>Ugnsform</b>	 <b>Portionsform</b>	 <b>Tårtbottenform</b>
Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter

## 10.3 Tillagningstabeller för testinstitut

### Information till provanstalter

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.

 <b>BAKNING PÅ EN NIVÅ. Bakverk i formar</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	160	35 - 50	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	160	60 - 90	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	180	70 - 90	1









## BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor








Använd den tredje hyllpositionen.

		 (°C)	 (min.)
Mördegskakor / Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 40
Mördegskakor / Mördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	160	20 - 30
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	170	20 - 30



## BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor

		 (°C)	 (min.)	
Mördegskakor / Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	23 - 40	1 / 4
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	35 - 50	1 / 4

# SKÖTSEL OCH RENGÖRING



Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.



Grillning med maximal temperaturinställning.



Rostat bröd

GRILL

1 - 3

5

Nötstek, vänd efter halva tiden

GRILL

24 - 30

4

## 11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Anmärkningar om rengöring



Rengörings-  
medel

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalledar.


Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.



Används var-  
je dag

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

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.

 <b>Tillbehör</b>	<p>Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.</p>
	<p>Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.</p>

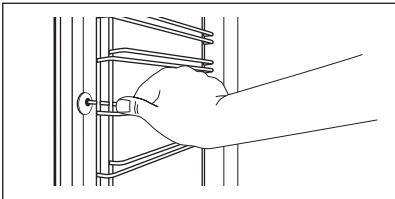
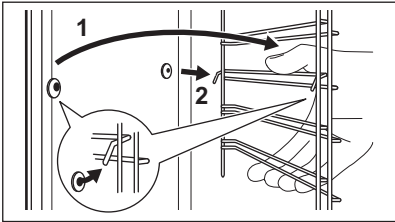
## 11.2 Hur man rengör: Fördjupning i ugnsutrymmet

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: Fuktighet, låg rengör ugnen efter 5–10 användningar.		

## 11.3 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

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

## 11.4 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med Pyrolytisk rengöring.



### **WARNING!**

Det finns risk för brännskador.

# SKÖTSEL OCH RENGÖRING



## FÖRSIKTIGHET!

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

### Före Pyrolytisk rengöring:

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

### Pyrolytisk rengöring

<b>Steg 1</b>	Öppna meny: Rengöring $\text{m}/$ .	
	<b>Funktion</b>	<b>Koktid</b>
	C1 - Lätt rengöring	1 h
	C2 - Normal rengöring	1 h 30 min
	C3 - Grundlig rengöring	3 h
<b>Steg 2</b>	OK - tryck för att välja rengöringsprogrammet.	
<b>Steg 3</b>	OK - tryck för att starta rengöringen.	
<b>Steg 4</b>	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.
---	---	------------------------------------

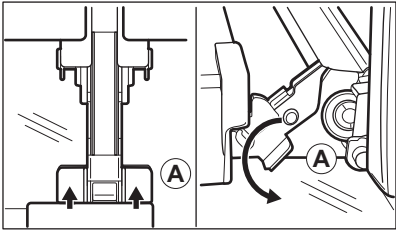
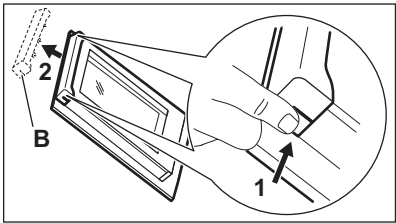
## 11.5 Påminnelse om rengöring

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

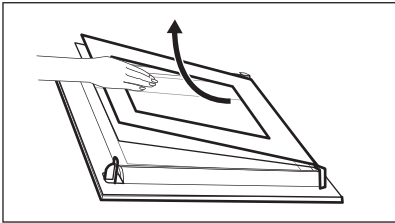
## 11.6 Hur man tar bort och installerar: Luckan

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

 <b>VARNING!</b> Luckan är tung.
 <b>FÖRSIKTIGHET!</b> Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

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

# FELSÖKNING

<b>Steg 7</b>	Rengör glaset med vatten och tvål. Torka luckglaset nogga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.	
<b>Steg 8</b>	Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.	
<b>Steg 9</b>	Sätt i det mindre ugnsglasets först, därefter det större och sist luckan. Se till att glasen är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.	

## 11.7 Byte av: Lampa



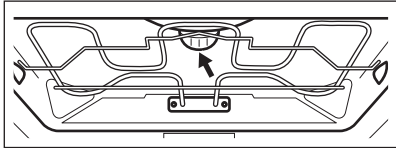
### VARNING!

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

### Innan du byter lampan:

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

## Övre lampa

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

# 12. FELSÖKNING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

## 12.1 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.	Barnlåset är avaktiverat.



### 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.

# ENERGIEFFEKTIVITET



## Felkoder

Err F102	Ugnslåset är inte trasigt.
00:00	Ett strömavbrott 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.

## 12.2 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.)	.....

# 13. ENERGIEFFEKTIVITET

## 13.1 Produktinformation och produktinformationsblad\*

Leverantörens namn	AEG
Modellidentifiering	BHP6200B1 944188662 BHP6200M1 944188661 BHP6200W1 944188663
Energieffektivitetsindex	81.2



Energieffektivitetsklass	A+	
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	1.09 kWh/cykel	
Energiförbrukning med standardbelastning, fläktkraftläge	0.69 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	71 l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	BHP6200B1	35.5 kg
	BHP6200M1	36.0 kg
	BHP6200W1	35.5 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.

## 13.2 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som möjliggör energibesparing under tillagningen.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte luckan 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.

# MENYSTRUKTUR

Använd restvärmen för att värma annan mat.

## Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

## Laga mat med släckt belysning

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



## Bakning med fukt




Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.




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

## 14. MENYSTRUKTUR

### 14.1 Meny

	 - välj för att öppna Meny.
---	--



Meny-struktur		
Tillagningshjälp 	Rengöring 	Inställningar 

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
 	 OK	 O1 - O12	 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

Inställningar					
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

## 15. 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](http://www.aeg.com/shop)



867371053-A-012022



**AEG**