

▶ BPB331021B  
BPB331021M  
BPB331021W  
BPS33102ZM

FI Käyttöohje 2  
Uuni  
SV Bruksanvisning 31  
Inbyggnadsugn

# USER MANUAL



**AEG**

# SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. LAITTEEN KUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖÖNOTTO.....	7
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	8
6. KELLOTOIMINNOT.....	10
7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	12
8. LISÄTOIMINNOT.....	12
9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	13
10. HOITO JA PUHDISTUS.....	22
11. VIANMÄÄRITYS.....	25
12. ASENNUS.....	27
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	29

## TÄYDELLISTEN TULOSTEN SAAVUTTAMISEKSI

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

Vieraile verkkosivullamme:



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

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

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



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

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

## ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

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

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## 1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

### 1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

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

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Varmista, että laite asennetaan turvallisten rakenteiden alapuolelle ja lähelle.

- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.

### 2.2 Sähköliitäntä



#### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.

- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenaalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Tämä kodinkone vastaa Euroopan yhteisön direktiivejä.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukku.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukku.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyisiin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



### **VAROITUS!**

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
  - Älä aseta uunivuokkia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
  - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
  - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja se laite, koteloointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.

sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

## 2.4 Hoito ja puhdistus



### **VAROITUS!**

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ole varovainen irrottaessasi luukku. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata sen tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

## 2.5 Pyrolyysipuhdistus



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 ritilät, kannattimet jne.), erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, pellit, välineet jne.
- Lue kaikki pyrolyysipuhdistuksen ohjeet huolellisesti.

- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyysipuhdistus on käynnissä. Laite kuumenee erittäin kuumaksi ja kuumaa ilmaa pääsee etuosan jäähdytysaukoista.
- Pyrolyysipuhdistus on korkealla lämpötilalla toimiva toiminto, jonka aikana ruokajäämistä ja valmistusmateriaaleista voi syntyä höyryjä. Tämän vuoksi käyttäjän on erittäin suositeltavaa:
  - varmistaa hyvä tuuletus pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen
  - varmistaa hyvä tuuletus ensimmäisen maksimilämpötilan käyttökerran aikana ja sen jälkeen.
- Ihmisistä poiketen jotkin linnut ja matelijat voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysi-uunien puhdistuksen aikana mahdollisesti muodostuville höyryille.
  - Varmista, ettei laitteen lähettyvillä ole eläimiä (varsinkaan lintuja) pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen ja käytä ensin maksimilämpötilaa hyvin tuuletetussa tilassa.
- Myös pienet kotieläimet voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysi-uunien lähellä tapahtuville lämpötilamuutoksille, kun pyrolyysipuhdistus on toiminnassa.
- Keittoastioiden, pannujen, tarjottimien, ruoanlaittovälineiden jne. tarttumattomat pinnat voivat vaurioitua pyrolyysi-uunien pyrolyysipuhdistuksen korkean lämpötilan seurauksena ja niistä voi päästä myös pienessä määrin haitallista höyryä.
- Yllä kuvatut pyrolyysi-uuneista/ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille, tämä koskee myös pikkulapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

## 2.6 Sisävalo

- Käytä ainoastaan kodinkoneisiin tarkoitettuja hehkulamppuja tai halogeenilamppua. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.



### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

## 2.7 Hävittäminen



### VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Irrota pistoke pistorasiasta.

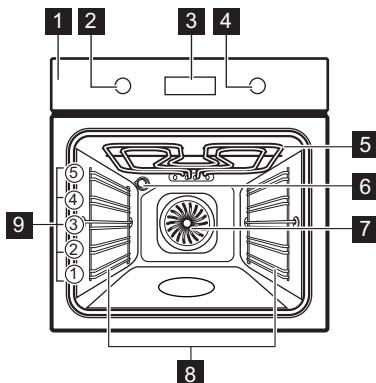
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

## 2.8 Huolto

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

# 3. LAITTEEN KUVAUS

## 3.1 Laitteen osat



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

## 3.2 Lisävarusteet

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

- **Combi-pannu**  
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.  
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.

# 4. KÄYTTÖÖNOTTO



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Lisätietoja kellonajan asettamisesta on kappaleessa "Kellotoiminnot".

## 4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot laitteesta.



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".


Puhdista laite ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

## 4.2 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä laite jäljelle jääneen rasvan polttamiseksi pois.

1. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.

2. Anna laitteen käydä 1 tunti.
3. Valitse toiminto  ja aseta maksimilämpötila.
4. Anna laitteen käydä 15 minuuttia. Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Tämä on normaalia. Tarkista, että huoneen ilmavirtaus on riittävä.

# 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 5.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

## 5.2 Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta






**Laitteen lamput, säätimien symbolit ja merkkivalot ovat mallikohtaisia:**









- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
- Symboli osoittaa, säätääkö valitsin uunin toimintoja vai lämpötilaa.
- Merkkivalo syttyy uunin kuumentamisen aikana.

1. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.
3. Laite kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen vääntimet ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

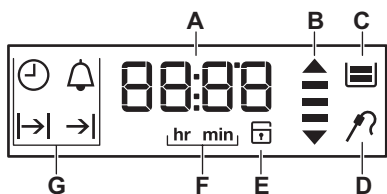
## 5.3 Uunin toiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Laitteesta on katkaistu virta.
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaaminen. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö -toiminnossa.
 Ylä-/Alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.



Uunin toiminto	Käyttötarkoitus	
	Kosteaa Kiertoilma	Pellillä olevien leipomotuotteiden paistaminen yhdellä kannatintasolla. Energian säästäminen paistamisen aikana. Tätä toimintoa tulee käyttää ruoanvalmistustaulukoiden mukaisesti halutun paistotuloksen saavuttamiseksi. Katso ruoanvalmistustaulukoista lisätietoja suositteluista asetuksista. Tämän toiminnon avulla määritetään energialuokka standardin EN 60350-1 mukaisesti.
	Maksigrilli	Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän pahtaminen.
	Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.
	Pizzatoiminto	Voimakkaamman ruskituksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö-toiminnossa.
	Liha	Murean ja mehukkaan ruoan kypsentäminen.
	Lämpimänä Pito	Tarkoitettu ruokien lämpimänä pitämiseen.
	Sulatus	Tätä toimintoa voidaan käyttää pakasteruokien, kuten vihannesten ja hedelmien, sulattamiseen. Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.
	Pyrolyysi	Uunin automaattisen pyrolyysipuhdistuksen aktivoiminen. Tämä toiminto poistaa polttamalla uuniin jääneen lian.

## 5.4 Näyttö




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

## 5.5 Painikkeet

Painike	Toiminto	Kuvaus
—	MIINUS	Ajan asettaminen.

Painike	Toiminto	Kuvaus
	KELLO	Kellotoiminnon asettaminen.
<b>+</b>	PLUS	Ajan asettaminen.

## 5.6 Kuumennuksen osoitin

Kun otat uunin toiminnon käyttöön, näytön  palkit syttyvät yksitellen. Palkit

ilmaisevat, että uunin lämpötila nousee tai laskee.


# 6. KELLOTOIMINNOT

## 6.1 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 KELLONAIKA	Kellonajan näyttö tai muuttaminen. Kellonajan muuttaminen edellyttää, että laite on kytketty pois toiminnasta.
 KESTOAIKA	Voit asettaa, miten kauan laite on toiminnassa. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 LOPETUS	Voit asettaa, milloin laite kytkeytyy pois päältä. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
 AJASTIN	KESTOAIKA ja LOPETUS -toimintojen yhdistelmä.
 HÄLYTINAJASTIN	Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla laitteen toimintaan. HÄLYTINAJASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka laite on pois päältä.
<b>0:00</b> LISÄÄNTYVÄN AIKANÄYTÖN AJASTIN	Jos mitään muuta kellotoimintoa ei aseteta, LISÄÄNTYVÄN AIKANÄYTÖN AJASTIN tarkkailee automaattisesti laitteen toiminta-aikaa. Se on heti päällä, kun uuni alkaa lämpenemään. Lisääntyvän aikanäytön ajastinta ei voida käyttää toiminoilla: KESTOAIKA, LOPETUS .




## 6.2 Kellonajan asettaminen ja muuttaminen

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







1. Aseta tunnit painamalla **+** tai **-**.
2. Vahvista ja siirry minuuttien asetukseen painamalla .

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







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

4. Vahvista painamalla painiketta  tai asetettu kellonaika tallentuu automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.  
Uusi aika näkyy näytössä.  
Voit muuttaa kellonaikaa painamalla painiketta  toistuvasti, kunnes kellonajan merkkivalo  vilkkuu näytössä.





### 6.3 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen







1. Valitse haluamasi uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon minuutit ja tunnit painamalla painiketta  tai .
4. Vahvista painamalla . Kun aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.  ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Käännä uunin toimintojen valitsin Off-asentoon.

### 6.4 LOPETUS-toiminnon asettaminen






1. Valitse haluamasi uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Aseta LOPETUS-toiminnon tunnit ja minuutit painamalla painiketta  tai .
4. Vahvista painamalla . Kun asetettu aika saavutetaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.  ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
6. Käännä uunin toimintojen valitsin Off-asentoon.

### 6.5 AJASTIN-toiminnon asettaminen



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

4. Vahvista painamalla . Näytössä vilkkuu .
5. Aseta LOPETUS-toiminnon tunnit ja minuutit painamalla painiketta  tai .
6. Vahvista painamalla . Laite käynnistyy automaattisesti myöhemmin, se toimii asetetun KESTOAIKA-toiminnon ajan ja sammuu, kun LOPETUS-toiminnon aika saavutetaan. Kun asetettu aika saavutetaan, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.  ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Laite kytkeytyy pois toiminnasta.
7. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
8. Käännä uunin toimintojen valitsin Off-asentoon.

### 6.6 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Paina -painiketta toistuvasti, kunnes  ja "00" vilkkuvat näytössä.
2. Aseta HÄLYTINAJASTIN painamalla  tai . Aseta ensin sekunnit, sen jälkeen minuutit. Kun asetettu aika on yli 60 minuuttia, **hr** vilkkuu näytössä.
3. Aseta tunnit.
4. HÄLYTINAJASTIN käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua. Kun asetusajasta on kulunut 90%, laitteesta kuuluu äänimerkki.
5. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. "00:00" ja  vilkkuvat näytössä. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

### 6.7 LISÄÄNTYVÄN AIKANÄYTÖN AJASTIN

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

## 7. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



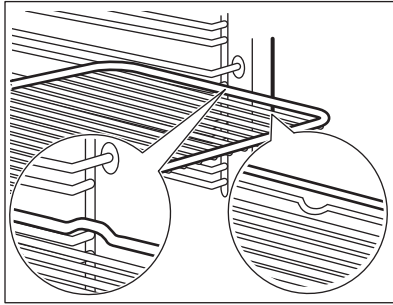
### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

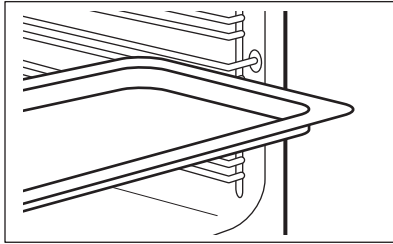
Paistoritilä:

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



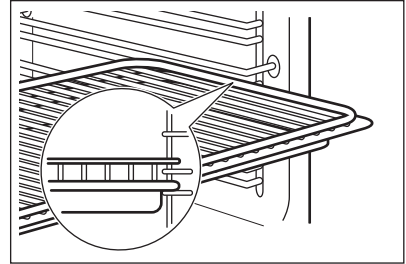
Uunipannu:

Työnnä uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:

Paina uunipannu kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin. Varmista, että jalat osoittavat alaspäin.




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



## 8. LISÄTOIMINNOT

### 8.1 Lapsilukon käyttäminen

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



Luukku on lukitty, symbolit SAFE ja  syttyvät näyttöön myös Pyrolyysi-toiminnon ollessa toiminnassa. Se voidaan tarkistaa nupista.

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

Laitteesta kuuluu äänimerkki. SAFE ja  tulee näkyviin näyttöön.

Lapsilukko voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.

## 8.2 Jälkilämmön merkkivalo

Kun kytket laitteen pois toiminnasta, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo

, jos uunin lämpötila on yli 40 °C.

Käännä lämpötilan valitsinta vasemmalle tai oikealle nähdäksesi uunin lämpötilan näytössä.

## 8.3 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä ja asetuksiin ei tehdä muutoksia.

Lämpötila (°C)	Sammutusaika (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - maksimilämpötila	1,5

Kun laite on kytkeytynyt pois päältä automaattisesti, voit kytkeä sen

uudelleen päälle painamalla mitä tahansa painiketta.



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

## 8.4 Jäähdytyspuhallin

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

## 8.5 Ylikuumenemissuoja

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

# 9. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paisto aika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

### 9.1 Yleistä

- Uunissa on viisi kannatintasoa. Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.
- Laitteessa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta

rapeaa. Se vähentää paistoajan ja energian kulutuksen minimiin.

- Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tämä on normaalia. Pysyttele sopivalla etäisyydellä laitteesta avatessasi luukkaa toiminnan aikana. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.
- Poista kosteus jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä aseta mitään esinettä suoraan uunin pohjalle, älä myöskään aseta osiin alumiinifoliota kypsennyksen aikana. Tämä voi vaikuttaa kypsennystuloksiin ja vaurioittaa emalipintaa.

### 9.2 Kakkujen leipominen

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

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

### 9.3 Lihan ja kalan kypsentyminen

- Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.
- Anna lihan olla noin 15 minuuttia ennen sen leikkaamista, jotta sen neste säilyisi.
- Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/

uunipannuun hiukan vettä. Jotta käry ei tiivistyisi, lisää vettä aina sen kuivuttua loppuun.

### 9.4 Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

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

### 9.5 Paistotalukko

Kakut

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Kannatintaso		
Vatkatut leivonnaiset	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakku- vuossa
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakku- vuossa
Piimä-juustokakku	170	1	165	2	80 - 100	26 cm:n kakku- vuossa
Omenapiiras <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (vasen ja oikea)	80 - 100	Kahdessa 20 cm:n kakku- vuossa uuniritilän päällä
Struudeli	175	3	150	2	60 - 80	Leivinpellillä
Hillotorttu	170	2	165	2 (vasen ja oikea)	30 - 40	26 cm:n kakku- vuossa
Sokerikakku	170	2	150	2	40 - 50	26 cm:n kakku- vuossa

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso		
Joulukakku/hedelmäkakku <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	20 cm:n kakku-vuoassa
Rusinakakku <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Leipä-vuoassa
Pienet kakut - yksi taso <sup>1)</sup>	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Leivinpellillä
Pienet kakut - kaksi tasoa <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Leivinpellillä
Pienet kakut - kolme tasoa <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pastejit - yksi taso	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pastejit - kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pastejit - kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Leivinpellillä
Marengit - yksi taso	120	3	120	3	80 - 100	Leivinpellillä
Marengit - kaksi tasoa <sup>1)</sup>	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Leivinpellillä
Pullat <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Leivinpellillä
Eclair-leivokset - yksi taso	190	3	170	3	25 - 35	Leivinpellillä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattaso	Lämpötila (°C)	Kannattaso		
Eclair-leivokset - kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Leivinpellillä
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	20 cm:n kakku- vuossa
Hedelmä-kakku	160	1	150	2	110 - 120	24 cm:n kakku- vuossa
Täytekak- kupohja <sup>1)</sup>	170	1	160	2 (vasen ja oikea)	30 - 50	20 cm:n kakku- vuossa

<sup>1)</sup> Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

#### Leipä ja pizza

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattaso	Lämpötila (°C)	Kannattaso		
Vaalea leipä <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1- 2 kappaletta, 500 g/kpl
Ruisleipä	190	1	180	1	30 - 45	Leipä- vuossa
Sämpylät <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6 - 8 kpl leivinpellillä
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Leivinpellillä tai grilli-/uunipanussa
Teeleipä <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Leivinpellillä

<sup>1)</sup> Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.



## Paistokset

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Pastapaistos	200	2	180	2	40 - 50	Vuoassa
Vihannespaistos	200	2	175	2	45 - 60	Vuoassa
Piiras <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Vuoassa
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa

<sup>1)</sup> Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

## Liha

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Naudanliha	200	2	190	2	50 - 70	Uuniritilällä
Porsaanliha	180	2	180	2	90 - 120	Uuniritilällä
Vasikanliha	190	2	175	2	90 - 120	Uuniritilällä
Englantilainen paah- topaisti, raaka	210	2	200	2	50 - 60	Uuniritilällä
Englantilainen paah- topaisti, puolikypsä	210	2	200	2	60 - 70	Uuniritilällä
Englantilainen paah- topaisti, kypsä	210	2	200	2	70 - 75	Uuniritilällä
Porsaanla- pa	180	2	170	2	120 - 150	Mukana kamara
Porsaan- potka	180	2	160	2	100 - 120	2 kappaletta
Lammas	190	2	175	2	110 - 130	Koipi

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattaso	Lämpötila (°C)	Kannattaso		
Broileri	220	2	200	2	70 - 85	Kokonainen
Kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240	Kokonainen
Ankka	175	2	220	2	120 - 150	Kokonainen
Hanhi	175	2	160	1	150 - 200	Kokonainen
Jänis	190	2	175	2	60 - 80	Palasina
Jänis	190	2	175	2	150 - 200	Palasina
Fasaani	190	2	175	2	90 - 120	Kokonainen

## Kala

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

## 9.6 Grilli



Esikuumenna tyhjää uunia 3 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

Ruokalaji	Määrä		Lämpötila (°C)	Aika (min)		Kannattaso
	Kpl	(g)		1. puoli	2. puoli	
Naudanfileepihvit	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Naudanlihapihvit	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Makkarat	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4

Ruokalaji	Määrä		Lämpötila (°C)	Aika (min)		Kannatintaso
	Kpl	(g)		1. puoli	2. puoli	
Porsaankyljykset	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Broileri (puolikkaat)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Broilerin rintapala	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Jauheliha-pihvi	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Kalafile	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Lämpimät leivät	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Paahtoleivät	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.7 Gratinointi

### Naudanliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Paahtopaisti tai filee, raaka <sup>1)</sup>	per paksuus/cm	190 - 200	5 - 6	1 tai 2
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä <sup>1)</sup>	per paksuus/cm	180 - 190	6 - 8	1 tai 2
Paahtopaisti tai filee, kypsä <sup>1)</sup>	per paksuus/cm	170 - 180	8 - 10	1 tai 2

<sup>1)</sup> Esikuumenna uuni.

### Porsaanliha

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lapa, niska, kinkku	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1 tai 2
Kyljykset, siankyliki	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1 tai 2
Lihamureke	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 tai 2
Porsaan potkapaisti (esikypsennetty)	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 tai 2

## Vasikanliha

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

## Lammas

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lampaanreisi, lammaspasti	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1 tai 2
Lampaanselkä	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1 tai 2

## Lintupaisti

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Linnunliha paloina	0,2 - 0,25 kpl	200 - 220	30 - 50	1 tai 2
Puolikas kana	0,4 - 0,5 kpl	190 - 210	35 - 50	1 tai 2
Broileri, kana	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 tai 2
Ankka	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 tai 2
Hanhi	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 tai 2
Kalkkuna	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 tai 2
Kalkkuna	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 tai 2

## Kala (haudutettu)

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kokonainen kala	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 tai 2

## 9.8 Kosteaa Kiertoilma



Noudata alla olevan taulukon paistoajoja parhaan tuloksen saavuttamiseksi.



Avaa laitteen luukku kypsennyksen aikana ainoastaan tarvittaessa.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Makaronivuoka	190 - 200	45 - 55	2
Perunapaistos	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Leipävanukas	150 - 160	75 - 90	2
Riisivanukas	170 - 190	45 - 60	2
Omenakakku	150 - 160	75 - 85	2
Vaalea leipä	180 - 190	50 - 60	2

## 9.9 Sulatus

Ruokalaji	Määrä (g)	Sulatusaika (min)	Jälkisulatusaika (min)	Kommentit
Kana	1000	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1000	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	500	90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	150	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	300	30 - 40	10 - 20	-
Voi	250	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Kerman voi vatkata, vaikka siinä on vielä hiukan jäisiä kohtia.
Gateau (perunalaatikko)	1400	60	60	-

## 9.10 Kuivaus - Kiertoilma

- Peitä uunipellit leivinpaperilla.
- Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni

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

### Vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Pavut	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprikat	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Vihannekset haparuukiin	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Sienet	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Yrtit	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

## Hedelmät

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

## 10. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 10.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Puhdista laitteen etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.
- Puhdista laite sisältä jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.
- Poista itsepinnaiset tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.
- Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta.
- Jos käytät tarttumattomia varusteita, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa.

Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

### 10.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset laitteet

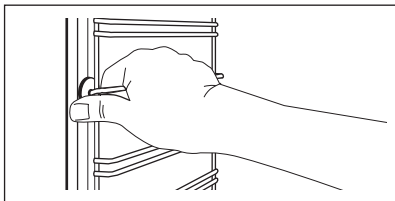


Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä teräsvillaa, happeja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

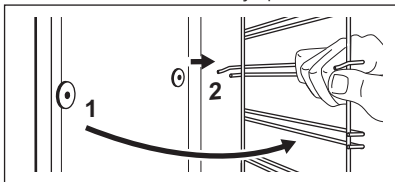
### 10.3 Kannattimien

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



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



Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

## 10.4 Pyrolyysi



### HUOMIO!

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat peltien kannattimet.



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



### VAROITUS!




Laitte kuumenee hyvin kuumaksi. Olemassa on palovammojen vaara.




### HUOMIO!


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

- Poista suurin lika ensin käsin.
- Puhdista luukun sisäpinta kuumalla vedellä, jotta jäämät eivät palaisi siihen kuuman ilman vuoksi.
- Aseta Pyrolyysi-toiminto. Katso "Uunin toiminnot".

4. Kun  vilkkuu, aseta haluamasi toimenpide painamalla  tai .

Lisätoiminto	Kuvaus
P1	Jos uuni ei ole hyvin likainen. Toimenpiteen aika: 1 h.
P2	Jos lian poistaminen ei ole helppoa. Toimenpiteen aika: 1 h 30 min.

Paina painiketta  tai käännä lämpötilan säädintä toiminnon käynnistämiseksi. Voit siirtää puhdistuksen alkamista käyttämällä Lopetus-toimintoa. Uunin valo on kytketty pois päältä Pyrolyysi-toiminnon aikana.



- Kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, luukku lukittuu. Näytössä näkyy symboli  ja lämpötilanäytön palkit, kunnes luukun lukitus avautuu. Voit lopettaa Pyrolyysi-toiminnon ennen sen päättymistä kääntämällä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.
- Pyrolyysi-toiminnon jälkeen näytössä näkyy kellonaika. Uunin luukku on edelleen lukittu.
- Kun laite on jäähtynyt, siitä kuuluu äänimerkki ja luukun lukitus avautuu.

## 10.5 Puhdistusmuistutus

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



### Puhdistuksen merkkivalo sammuu:

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

## 10.6 Uuninluukun puhdistaminen

Uuninluukussa on neljä lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi.

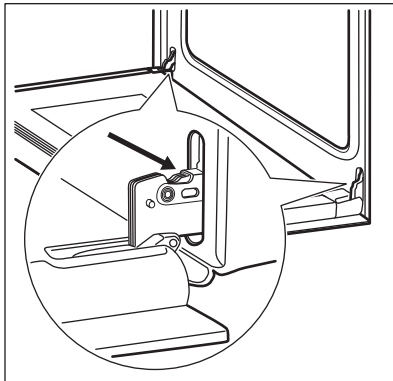


Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa lasilevyt ennen uuninluukun irrottamista.

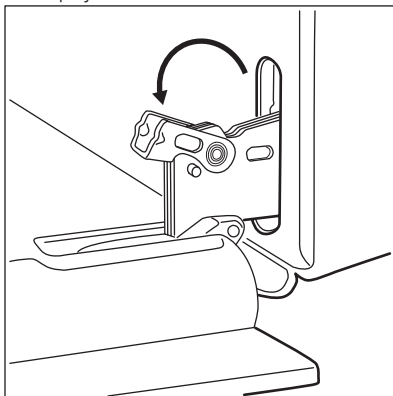


**HUOMIO!**  
Älä käytä uunia ilman lasilevyjä.

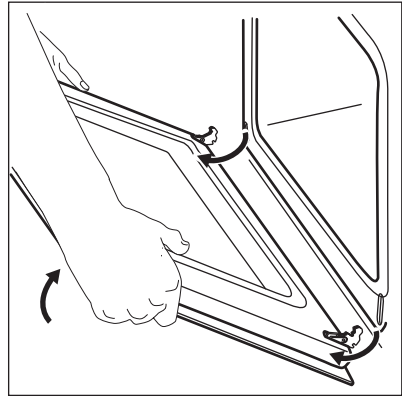
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



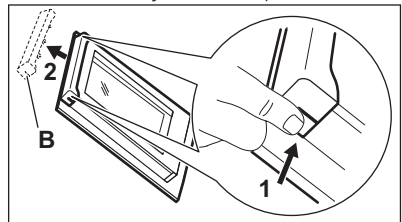
2. Nosta ja käännä saranoissa olevia vipuja.



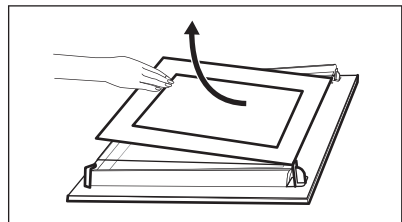
3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Vedä luukkua sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.



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



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

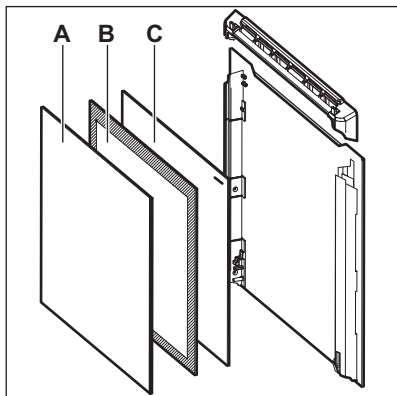


8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen.

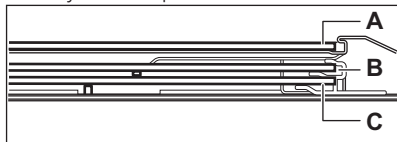
Puhdistettuasi lasilevyt ja uuninluukun asenna ne takaisin paikalleen. Noudata edellä mainittuja ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.



Varmista, että lasilevyt (A, B ja C) tulevat oikeaan järjestykseen. Kesimmäisessä lasilevyssä (B) on koristeellinen kehys. Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista, ettei lasilevyn kehyyksen (B) painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.



Varmista, että asennat kesimmäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



## 10.7 Lampun vaihtaminen

Peitä laitteen pohja kankaalla. Se estää lampun suojalasin ja uunin vaurioitumisen.



### VAROITUS!

Sähköiskuvaara! Irrota sulake ennen lampun vaihtamista. Lamppu ja lampun suojalasi voivat olla kuumia.



### HUOMIO!

Pidä halogeenilamppua aina kankaalla estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

1. Kytke laite pois päältä.
2. Irrota sulakkeet sulaketaulusta tai katkaise virta pääkytkimestä.

## Takalamppu

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

## 11. VIANMÄÄRITYS




### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 11.1 Käyttöhäiriöt

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

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

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

## 11.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee laitteen sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisäosasta.

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

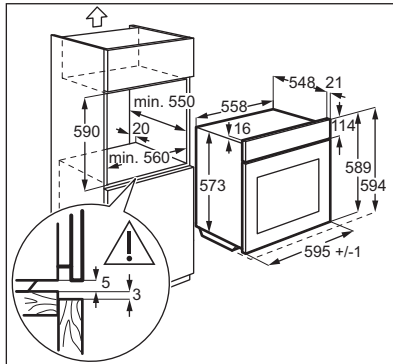
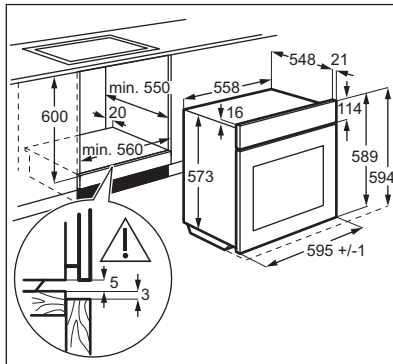
## 12. ASENNUS



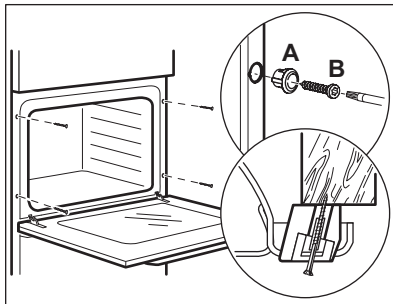
### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 12.1 Asentaminen kalusteeseen



## 12.2 Kalusteeseen kiinnittäminen



## 12.3 Sähköliitännä

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

Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

## 12.4 Johto

Asennuksen tai vaihdon johtotyypit:

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

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

Kokonaisteho (W)	Johdon läpileikkaus (mm <sup>2</sup> )
enintään 1380	3 x 0.75
enintään 2300	3 x 1
enintään 3680	3 x 1.5

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

## 13. ENERGIATEHOKKUUS

### 13.1 Tuoteseloste ja -tiedot standardin EU 65-66/2014 mukaisesti

Toimittajan nimi	AEG	
Mallin tunnus	BPB331021B BPB331021M BPB331021W BPS33102ZM	
Energialuokka	81.2	
Energiatehokkuusluokka	A+	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/kierros	
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.69 kWh/kierros	
Uunien lukumäärä	1	
Lämmönlähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	72 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	BPB331021B	33.6 kg
	BPB331021M	33.6 kg
	BPB331021W	33.6 kg
	BPS33102ZM	34.0 kg

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

### 13.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

#### Yleisohjeita

Varmista, että uuninluukku on suljettu oikein laitteen ollessa toiminnassa ja pidä luukku suljettuna mahdollisimman hyvin käytön aikana.

Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

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

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

#### Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

#### Jälkilämpö

Jos ohjelma Kesto aika- tai Lopetusvalinnalla kytketään toimintaan ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin uunitoiminnoissa

lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Puhallin ja lamppu toimivat edelleen.

### **Ruokien lämpimänäpito**

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä.

Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila näkyy näytössä.


### **Kostea Kiertoilma**

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Kyseisen toiminnon aikana uunin

sisälämpötila voi poiketa näytössä näkyvästä lämpötilasta uunin toiminnan aikana ja kypsennysajat voivat poiketa muiden ohjelmien kypsennysajoista.

Kun valitset Kostea Kiertoilma -toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

## 14. 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.

# INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	32
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	33
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	36
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	36
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	37
6. KLOCKFUNKTIONER.....	39
7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	40
8. TILLVALSFUNKTIONER.....	41
9. TRICKS OCH TIPS.....	42
10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	50
11. FELSÖKNING.....	53
12. INSTALLATION.....	55
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	56

## FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du valt denna produkt från AEG. Vi har skapat den så att du ska kunna få felritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Varsågod att ägna några minuter åt att läsa detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten. Besök vår webbplats för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:  
**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



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)**

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## 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 handikappade

- 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 beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.
- Barn under 3 år får ej vistas i närheten av den här apparaten när den är igång.

### 1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.



- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegen i omvänd ordning.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när apparaten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.

- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

### 2.2 Elektrisk anslutning



#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.

- Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar.
- 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, speciellt inte när 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 anslutningsladdan 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 uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.

## 2.3 Använd



### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
  - Ändra inte produktens specifikationer.
  - Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
  - Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
  - Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
  - Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
  - Tyng inte ner luckan när den är öppen.
  - Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
  - Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
  - Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
  - Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på tvättmaskinen.



### **WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
  - sätt inte elfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på botten.
  - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
  - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om apparaten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när apparaten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd

dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

## 2.4 Underhåll och rengöring



### WARNING!

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

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

## 2.5 Pyrolysrengöring



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

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnstrymmet:
  - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill / -rester.
  - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor osv. som medföljer produkten) särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap osv. som är

behandlade så att mat inte fastnar i dem.

- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolysrengöring.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när pyrolysrengöring är igång. Apparaten blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.
- Pyrolysrengöring är en högttemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
  - tillse god ventilation under och efter varje pyrolysrengöring.
  - Tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler kan vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolyslugnar.
  - Avlägsna husdjur (särskilt fåglar) från produktens närhet under och efter Pyrolysrengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolyslugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolyslugnar och kan även vara en källa till skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från alla Pyrolyslugnar/matlagingsrester som beskrivs är inte skadliga för människor, inklusive barn eller personer med sjukdom.

## 2.6 Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för

hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.



**WARNING!**

Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.7 Kassering



**WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

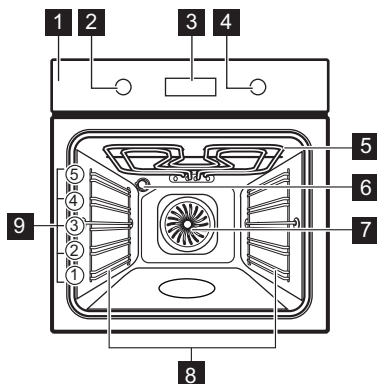
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

## 2.8 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

# 3. PRODUKTBEKRIVNING

## 3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Elektronisk programmeringsenhet
- 4 Temperaturvred
- 5 Värmeelement
- 6 Ugnslampa
- 7 Fläkt
- 8 Ugnssteg, löstagbar
- 9 Ugnsnivåer

## 3.2 Tillbehör

- **Galler**  
För kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Ugnspanna**

För kakor och småkakor. För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

# 4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

## 4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.





Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten och tillbehören innan du använder den första gången. Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

## 4.2 Förvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning för att bränna bort fett.

1. Välj funktionen  och maximal temperatur.

2. Låt ugnen stå på i en timme.
3. Välj funktionen  och ställ in maximal temperatur.
4. Låt ugnen vara igång i 15 minuter. Tillbehören kan bli varmare än normalt. Ugnen kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

# 5. DAGLIG ANVÄNDNING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

## 5.1 Infällbara vred

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

## 5.2 Aktivera och inaktivera produkten














**Det beror på modellen om produkten har lampor, symboler på vredet eller lampor:**

- Kontrolllampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr ugnsfunktionerna eller temperaturen.
- Indikatorn tänds när ugnen värms upp.

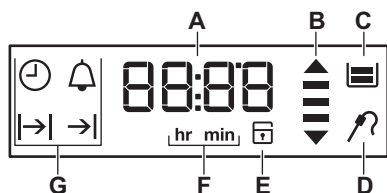
1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. För att stänga av produkten, vrid vreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.

## 5.3 Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
 Avstängt läge	Produkten är avstängd.
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för under-/övervärme.
 Över-/Undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.

Ugnsfunktion	Program
 Varmluft Med Fukt	För att tillaga mat i form på en plats i ugnen. För att spara energi under tillagningen. Den här funktionen måste användas i enlighet med tillagningstabellerna för att uppnå önskat resultat. För mer information om rekommenderade inställningar, se tillagningstabellerna. Denna funktion används för att definiera energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.
 Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.
 Pizza/Paj	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för över-/undervärme.
 Kött	För tillagning av mycket möra, saftiga stekar.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Upptining	Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
 Pyrolys	För att sätta igång pyrolyrens rengöring av ugnen. Denna funktion bränner bort kvarvarande rester i ugnen.



## 5.4 Display




- A. Timer
- B. Uppvärmnings- och restvärmeindikator
- C. Vattentank (endast vissa modeller)
- D. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)
- E. Elektroniskt lucklås (endast vissa modeller)
- F. Timmar / minuter
- G. Klockfunktioner

## 5.5 Knappar

Knapp	Funktion	Beskrivning
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.

Knapp	Funktion	Beskrivning
	KLOCKA	För att ställa in en klockfunktion.
	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.






## 5.6 Kontrollampa för uppvärmning

När du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen  en efter en.

Staplarna visar att ugnens temperatur ökar eller minskar.

# 6. KLOCKFUNKTIONER

## 6.1 Tabell över klockfunktioner




Klockfunktion	Program	Program
 KLOCKA	Visa eller ändra klockan. Du kan endast ställa om klockan när produkten är avstängd.	
 KOKTID	För att ställa in hur länge produkten ska vara påslagen. Använd endast när en ugnsfunktion är vald.	
 SLUTTID	För att ställa in när produkten ska stängas av. Använd endast när en ugnsfunktion är vald.	
 TIDSFÖRDRÖJNING	För att kombinera KOKTID och SLUTTID.	
 SIGNALUR	Använd för att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALUR när som helst, även om produkten är avstängd.	
00:00 TIDTAGNING	Om du inte ställer in någon annan klockfunktion, övervakar UPPRÄKNINGSTIMERN automatiskt hur länge produkten har varit påslagen. Den sätts på så fort ugnen börjar värmas upp. Uppräkningstimern kan inte användas med funktionerna: VARAKTIGHET, SLUTTID.	



## 6.2 Ställa in och ändratiden

När du sätter i den i eluttaget första gången ska du vänta tills displayen visar **hr** och "12:00". "12" blinkar.







1. Tryck på  eller  för att ställa in timmarna.
2. Tryck på  för att bekräfta och gå över till att ställa in minuterna.

Displayen visar **min** och den inställda tiden. "00" blinkar.







3. Tryck på  eller  för att ställa in minuter.
  4. Tryck på  för att bekräfta eller så sparas klockan automatiskt efter 5 sekunder.
- På displayen visas den nya tiden.

Ändra klockan genom att trycka på  flera gånger tills kontrolllampan för tiden  blinkar på displayen.





### 6.3 Ställa in KOKTID







1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinkar.
3. Tryck på  eller  för att ställa in minuter och timmar för KOKTID.
4. Tryck på  för att bekräfta. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

### 6.4 Ställa in SLUTTID






1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinkar.
3. Tryck på  eller  för att ställa in timmar och minuter för SLUTTID.
4. Tryck på  för att bekräfta. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av automatiskt.
5. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

### 6.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING



1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinkar.
3. Tryck på  eller  för att ställa in minuter och timmar för KOKTID.

4. Tryck på  för att bekräfta. Displayen visar  som blinkar.
5. Tryck på  eller  för att ställa in timmar och minuter för SLUTTID.
6. Tryck på  för att bekräfta. Produkten sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av.
7. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
8. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

### 6.6 Ställa in SIGNALUR

1. Tryck på  flera gånger tills displayen visar  och "00" blinkar.
2. Tryck på  eller  för att ställa in SIGNALUR. Först ställer du in sekunder och därefter minuter. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar **hr** på displayen.
3. Ställ in timmarna.
4. SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder. När 90 % av den inställda temperaturen har uppnåtts avges en ljudsignal.
5. När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. "00:00" och  blinkar på displayen. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

### 6.7 TIDTAGNING

För att återställa tidtagningsuret, håll inne  och . Timern börjar räkna upp igen.

## 7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



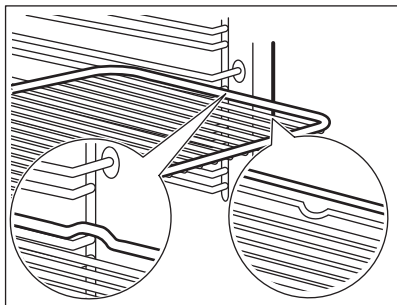
**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Sätta in tillbehör

Galler:

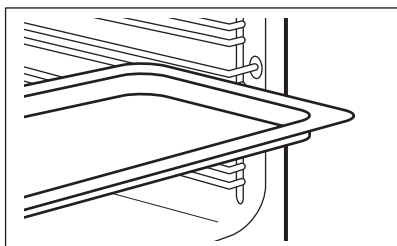


För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



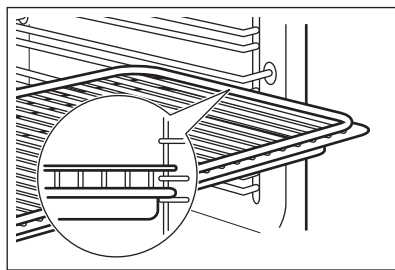
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan och se till att fötterna pekar neråt.




Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärnen från att glida ner.



## 8. TILLVALSFUNKTIONER


### 8.1 Använda barnlåset

När Barnlåset är på kan apparaten inte sättas på av misstag.




Luckan är stängd, symbolerna SAFE och  tänds på displayerna också när Pyrolys-funktionen är igång. Det kan kontrolleras på vredet.

1. Se till att vredet för ugnsfunktionerna är i avstängt läge.
2. Tryck och håll inne  och  samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal hörs. SAFE och  visas på displayen. Upprepa steg 2 för att inaktivera Barnlåset.

### 8.2 Restvärmeindikering

När du stänger av produkten visas restvärmeindikatorn på displayen  om temperaturen i ugnen är högre än 40 °C. Vrid vredet för temperaturen åt vänster eller höger för att visa ugnstemperaturen.

### 8.3 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen automatiskt av efter en viss tid, om en ugnsfunktion är igång och du inte ändrar några inställningar.

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
200 - 245	5.5
250 - Maximalt	1.5

Efter en automatisk avstängning kan du trycka på valfri knapp för att använda produkten igen.



Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Lampa, Varaktighet, Sluttid.

## 9. TRICKS OCH TIPS



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

### 9.1 Allmän information

- Produkten har fem hyllnivåer. Räkna hyllnivåerna nedifrån.
- Produkten har ett specialsystem som gör att luften cirkulerar och återanvänder ångan. Med det här systemet kan man tillaga i ånga, vilket gör att maten saftig inuti och krispig på utsidan. Det gör att tillagningstiden och energiåtgången minskas till ett minimum.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på glasluckorna. Det är helt normalt. Stå alltid en bit ifrån produkten när du öppnar produktens lucka vid matlagning. Kör ugnen i 10 minuter innan du börjar laga mat, för att minska kondensering.
- Torka bort fukt på produkten efter varje användning.
- Ställ inga föremål direkt på botten och täck inte komponenterna med folie när du lagar mat. Detta kan

förändra tillagningsresultaten och skada emaljen.

### 9.2 Baka kakor

- Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden har gått.
- Om du använder två bakplåtar samtidigt, se till att det finns en ledig falsnivå mellan dem.

### 9.3 Tillagning av kött och fisk

- Använd en djup form för mat med fett i för att förhindra stänk som inte går att ta bort.
- Låt köttet stå i ca 15 minuter innan du skär i det så att köttsaften inte sipprar ut.
- För att förhindra att det blir för mycket matos under tillagning kan man hälla lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt lite vatten varje gång det tar slut.

### 9.4 Tillagningstider

Tillagningstiderna varierar beroende på typen av livsmedel, livsmedlets konsistens och volym

I början ska du övervaka hur det utvecklar sig när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna (värmeläge, tillagningstid osv.) för dina kokkärl, recept och mängder när du använder produkten.

## 8.4 Kylfläkt

När produkten är på, aktiveras fläkten automatiskt för att hålla ugnsyrtorna svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen har svalnat.

## 8.5 Säkerhetstermostat

Felaktig användning av produkten eller trasiga delar kan orsaka farlig överhettning. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som avbryter strömtillförseln. Ugnen sätts automatiskt på igen när temperaturen sjunker.

## 9.5 Baknings- och grillningstabell

Kakor

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Recept där vispning ingår	170	2	160	3 (2 och 4)	45 - 60	I en kakform
Mördeg	170	2	160	3 (2 och 4)	20 - 30	I en kakform
Cheesecake	170	1	165	2	80 - 100	I 26 cm kakform
Äppelkaka <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (vänster + höger)	80 - 100	I två kakformar (20 cm) på ett galler
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	På en bakplåt
Syltpaj	170	2	165	2 (vänster + höger)	30 - 40	I 26 cm kakform
Sockerkaka	170	2	150	2	40 - 50	I 26 cm kakform
Julkaka / Rik frukt kaka <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	I 20 cm kakform
Russinkaka <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	I en brödpåse
Muffins - en nivå <sup>1)</sup>	170	3	150 - 160	3	20 - 30	På en bakplåt
Muffins - två nivåer <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	2 och 4	25 - 35	På en bakplåt
Muffins - tre nivåer <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	30 - 45	På en bakplåt
Skorpor/kakor - en nivå	140	3	140 - 150	3	25 - 45	På en bakplåt
Skorpor/kakor - två nivåer	-	-	140 - 150	2 och 4	35 - 40	På en bakplåt

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Skorpor/kakor - tre nivåer	-	-	140 - 150	1, 3 och 5	35 - 45	På en bakplåt
Maränger - en nivå	120	3	120	3	80 - 100	På en bakplåt
Maränger - två nivåer <sup>1)</sup>	-	-	120	2 och 4	80 - 100	På en bakplåt
Bullar <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	På en bakplåt
Eclair - en nivå	190	3	170	3	25 - 35	På en bakplåt
Eclair - två nivåer	-	-	170	2 och 4	35 - 45	På en bakplåt
Pajer	180	2	170	2	45 - 70	I 20 cm kakform
Fruktkaka	160	1	150	2	110 - 120	I 24 cm kakform
Tårtboten <sup>1)</sup>	170	1	160	2 (vänster + höger)	30 - 50	I 20 cm kakform

<sup>1)</sup> Förvärm i ugnen i 10 minuter.

#### Bröd och pizza

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Franskbröd <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bröd, 500 g per bröd
Rågbröd	190	1	180	1	30 - 45	I en brödplåt
Småfranska <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 och 4)	25 - 40	6 - 8 stycken på en bakplåt
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	På en bakplåt eller en djup form

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	På en bakplåt

<sup>1)</sup> Fövärm i ugnen i 10 minuter.

#### Suffléer

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Pajdeg	200	2	180	2	40 - 50	I en form
Vegetarisk paj	200	2	175	2	45 - 60	I en form
Quiches <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	I en form
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form

<sup>1)</sup> Fövärm i ugnen i 10 minuter.

#### Kött

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Nötkött	200	2	190	2	50 - 70	På ett galler
Fläsk	180	2	180	2	90 - 120	På ett galler
Kalv	190	2	175	2	90 - 120	På ett galler
Engelsk rostbiff, röd inuti	210	2	200	2	50 - 60	På ett galler
Engelsk rostbiff, lite röd inuti	210	2	200	2	60 - 70	På ett galler

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Engelsk rostbiff, inte röd inuti	210	2	200	2	70 - 75	På ett galler
Fläskbrog	180	2	170	2	120 - 150	Med svål
Fläsklägg	180	2	160	2	100 - 120	2 stycken
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Lägg
Kyckling	220	2	200	2	70 - 85	Hel
Kalkon	180	2	160	2	210 - 240	Hel
Anka	175	2	220	2	120 - 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 - 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skuren i bitar
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Skuren i bitar
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

### Fisk

Livsmedel	Över-/Undervärme		Varmluft		Tid (min)	Kommentar
	Temperatur (°C)	Falsnivå	Temperatur (°C)	Falsnivå		
Laxöring/havsrunder	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fiskar
Tonfisk/lax	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filéer

## 9.6 Min grill



Förvärm den tomma ugnen i tre minuter före tillagning.

Livsmedel	Mängd		Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
	Antal	(g)		1:a sidan	2:a sidan	
Filéer	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Biffstek	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4

Livsmedel	Mängd		Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
	Antal	(g)		1:a sidan	2:a sidan	
Korv	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Fläskkotletter	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Kyckling (delad i 2 delar)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kycklingbröst	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgare	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fiskfilé	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Varma smörgåsar	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Rostat bröd	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.7 Varmluftsgrillning

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff eller filé, röd <sup>1)</sup>	per cm höjd	190 - 200	5 - 6	1 eller 2
Rostbiff eller filé, medium <sup>1)</sup>	per cm höjd	180 - 190	6 - 8	1 eller 2
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt <sup>1)</sup>	per cm höjd	170 - 180	8 - 10	1 eller 2

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

Fläsk

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog, hals, skinkstek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kotlett, revbensspjäll	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 eller 2

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 eller 2
Fläsklägg (lagad i förväg)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 eller 2

## Kalv

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvstek	1	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 eller 2

## Lamm

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lammstek med ben, lammstek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 eller 2
Lammsadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 eller 2

## Fågel

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bitar av fågel	0,2 - 0,25 var	200 - 220	30 - 50	1 eller 2
Halv kyckling	0,4 - 0,5 var	190 - 210	35 - 50	1 eller 2
Kyckling, unghöna	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 eller 2
Anka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 eller 2
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 eller 2
Kalkon	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 eller 2
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 eller 2

## Fisk (ångkokning)

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 eller 2

## 9.8 Varmluft Med Fukt



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



Öppna bara produktluckan vid behov under tillagning.



Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pastagrätäng	190 - 200	45 - 55	2
Potatisgrätäng	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Brödpudding	150 - 160	75 - 90	2
Rispudding	170 - 190	45 - 60	2
Äppelkaka	150 - 160	75 - 85	2
Franskbröd	180 - 190	50 - 60	2

## 9.9 Tina

Livsmedel	Mängd (g)	Upptinings-tid (min)	Efterupptinings-tid (min)	Kommentar
Kyckling	1000	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1000	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	500	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	150	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	300	30 - 40	10 - 20	-
Smör	250	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Det går att vispa grädde även om delar av den är något frusen.
Tårta	1400	60	60	-

## 9.10 Torkning - Varmluft

det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

- Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.
- För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt

## Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Bönor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Svamp	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Örter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

## Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Plommon	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Päron	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

**VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

## 10.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

## 10.2 Produkter i rostfritt stål eller aluminium

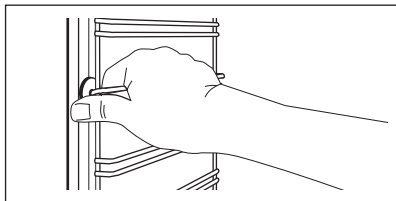


Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

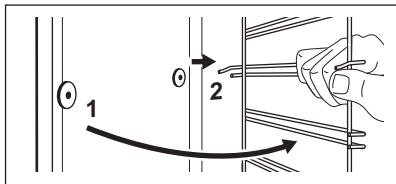
## 10.3 Avlägsna ugnstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugnstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.



Sätt i ugnstegarna i omvänd ordning.

## 10.4 Pyrolys



### FÖRSIKTIGHET!

Ta ut alla tillbehör och löstagbara ugnstegar (i förekommande fall).



Starta inte pyrolysgöringen om inte ugnsluckan är helt stängd. På vissa modeller visar displayen "C3" om detta problem uppstår.






### VARNING!

Produkten blir mycket het. Det finns risk för att du bränner dig.





### FÖRSIKTIGHET!

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som Pyrolys-funktionen. Det kan skada maskinen.

1. Ta bort de värsta matresterna manuellt.
2. Rengör insidan av ugnsluckan med varmt vatten så att inte rester och spill bränner fast.
3. Ställ in pyrolysfunktionen. Se "Ugnsfunktioner".
4. När  blinkar, tryck på  eller  för att välja lämplig procedur:

Tillval	Beskrivning
P1	Om ugnen inte är mycket smutsig. Tid för proceduren: 1 timmar.
P2	Om du inte enkelt kan ta bort smutsen. Tid för proceduren: 1 h 30 min.

Tryck på  eller vrid temperaturvredet för att starta proceduren. Du kan använda funktionen Sluttid för att fördröja rengöringsprocedurens start. Under pyrolysgöringen är ugnslampan släckt.



5. När ugnen värmts upp till inställd temperatur låses luckan. Symbolen  och stavarna på värmeindikatorn visas på displayen, tills luckan låses upp igen. För att avaktivera pyrolysgöringen innan den är klar, vrid funktionsvredet för ugnen till Av-läget.
6. När pyrolysgöringen är klar visar displayen tiden på dagen. Ugnsluckan förblir låst.
7. När produkten svalnat igen hörs en ljudsignal och luckan låses upp.

## 10.5 Påminnelse rengöring

För att påminna dig om att Pyrolys behöver utföras blinkar PYR på displayen i 10 sekunder varje gång produkten sätts på och stängs av.



### Påminnelsen om rengöring slocknar:

- när Pyrolys-funktionen är klar.
- om du trycker på  och  samtidigt medan PYR blinkar på displayen.

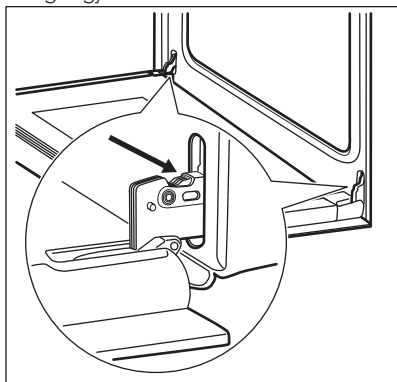
## 10.6 Rengöring av ugnsluckan

Ugnsluckan har fyra glasrutor. Ugnsluckan och glasrutorna går att ta bort för rengöring.

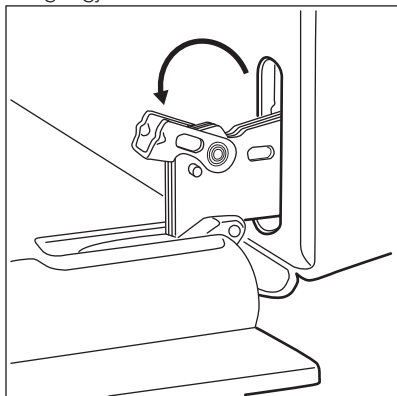
**i** Ugnsluckan kan stängas om du försöker ta bort glasrutorna innan du tagit bort ugnsluckan.

**!** **FÖRSIKTIGHET!**  
Använd inte ugnen utan glasrutorna.

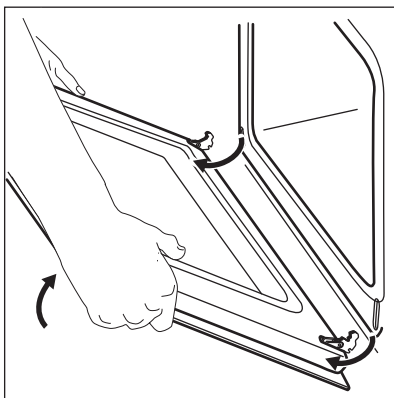
1. Öppna luckan helt och håll i de två gångjärnen.



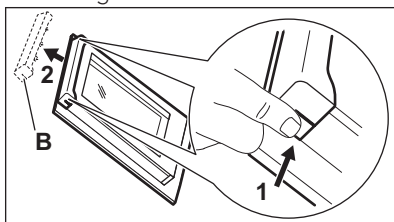
2. Lyft och vrid handtagen på de två gångjärnen.



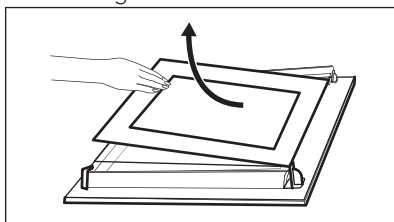
3. Stäng ugnsluckan halvvägs, till den första öppna positionen. Dra därefter framåt och ta bort luckan från sin plats.



4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



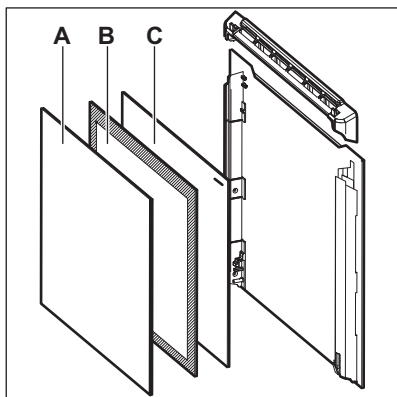
6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll i glasrutorna i övre kanten och dra försiktigt ut dem en efter en. Börja med den översta glasrutan. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.



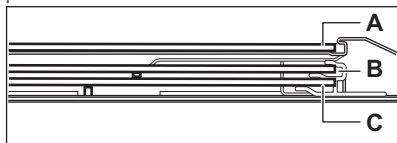
8. Rengör glasrutorna med vatten och diskmedel. Torka glasrutorna noga. Sätt tillbaka glasrutorna i ugnsluckan när du är klar med rengöringen. Utför stegen ovan i omvänd ordning.

Du måste sätta tillbaka glasrutorna (A, B och C) i rätt ordning. Den mellersta glasrutan (B) har en dekorativ ram. Zonen

med screentryck måste vara vänd mot insidan av ugnsluckan. Efter installationen måste du se till att ytan på glasrutans ram (B) med zonerna med screenprinting inte är knottrig när du vidrör den.



Se till att den mellersta glasrutan placeras korrekt i sina skåror.



## 10.7 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens innandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnstrymmet.



### VARNING!

Risk för elstötar! Koppla från säkringen innan du byter lampan. Lampan och lampglaset kan vara varma.



### FÖRSIKTIGHET!

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

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

## Baklampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

# 11. FELSÖKNING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

## 11.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplings-schemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
På displayen visas "C3".	Rengöringsfunktionen fungerar inte. Du har inte stängt luckan ordentligt eller så är luckan trasig.	Stäng luckan helt.
Displayen visar "F102".	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du har inte stängt luckan ordentligt.</li> <li>• Det elektroniska lucklåset är trasigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stäng luckan helt.</li> <li>• Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen.</li> <li>• Kontakta kundtjänst om "F102" visas på displayen igen.</li> </ul>
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen.</li> <li>• Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.</li> </ul>

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten är på men värms inte upp. Flåkten arbetar inte. Displayen visar "Demo".	Demoläget är aktiverat.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av ugnen.</li> <li>2. Håll in knappen <b>+</b>.</li> <li>3. Den första siffran på displayen och <b>Demo</b>-indikatorn börjar blinka.</li> <li>4. Ange koden 2468 genom att trycka in knapparna <b>+</b> eller <b>-</b> för att ändra värdena och tryck på <b>!</b> för att bekräfta.</li> <li>5. Nästa siffra börjar blinka.</li> <li>6. <b>Demo</b>-läget avaktiveras när du bekräftar den sista siffran och koden är korrekt.</li> </ol>

## 11.2 Tekniska data

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

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på

den yttre kanten av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

### Vi rekommenderar att du antecknar den här:

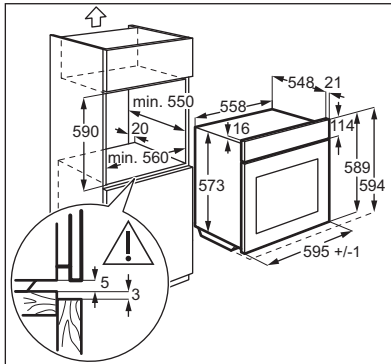
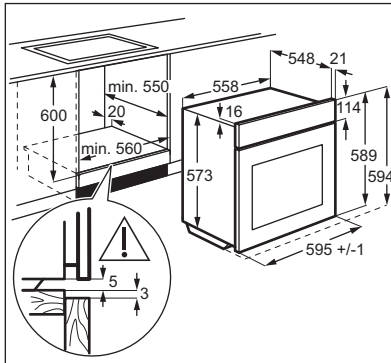
Modell (Mod.)	.....
PNC (produktnummer)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 12. INSTALLATION

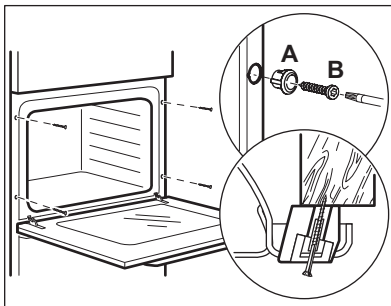


**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

## 12.1 Inbyggd



## 12.2 Montering i skåp



# 13. ENERGIEFFEKTIVITET

## 13.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	AEG
--------------------	-----

## 12.3 Elektrisk installation

**i** Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlet om säkerheten inte följs.

Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

## 12.4 Kabel

Kabeltyper för installation eller utbyte:

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

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

Total effekt (W)	Kabeldel (mm <sup>2</sup> )
max. 1380	3 x 0.75
max. 2300	3 x 1
max. 3680	3 x 1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än fas och neutral kabel (blå och brun kabel).



Modellbeskrivning	BPB331021B BPB331021M BPB331021W BPS33102ZM	
Energiindex	81.2	
Energiklass	A+	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under- värme	0.93 kWh/program	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program	
Antal utrymmen	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	72 l	
Typ av ugn	Inbyggnadsugn	
Massa	BPB331021B	33.6 kg
	BPB331021M	33.6 kg
	BPB331021W	33.6 kg
	BPS33102ZM	34.0 kg

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

## 13.2 Sparar energi



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

### Allmänna tips

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på

längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

### Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

### Restvärme

Om ett program med tidvalet Varaktighet eller Sluttid aktiveras och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

### För varmhållning av mat

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


### Varmluft Med Fukt


För att spara energi under tillagningen. Den fungerar så att temperaturen inuti ugnen skjuler sig från den temperatur

som anges på ugnens display under tillagningscykeln och tillagningstiderna kan skilja sig från tillagningstiderna för andra program.

När du använder Varmluft + ånga släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

## 14. 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)



867340681-A-012017



**AEG**