



**BBP6252B**

**BFP6252M**

**BFP6252W**

**BKB6P2B0**

**BKH6P2M0**

**BKH6P2W0**

**BXP6200B**

**FI** Käyttöohje | **Uuni**

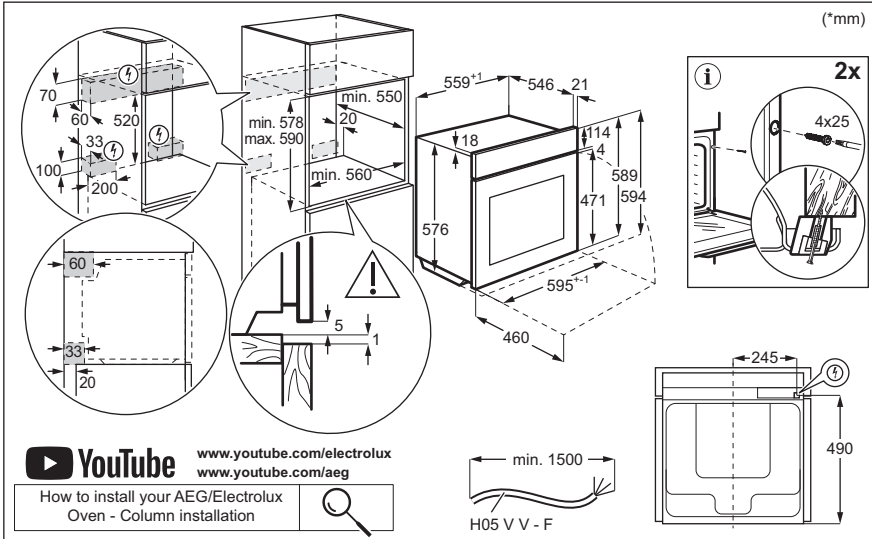
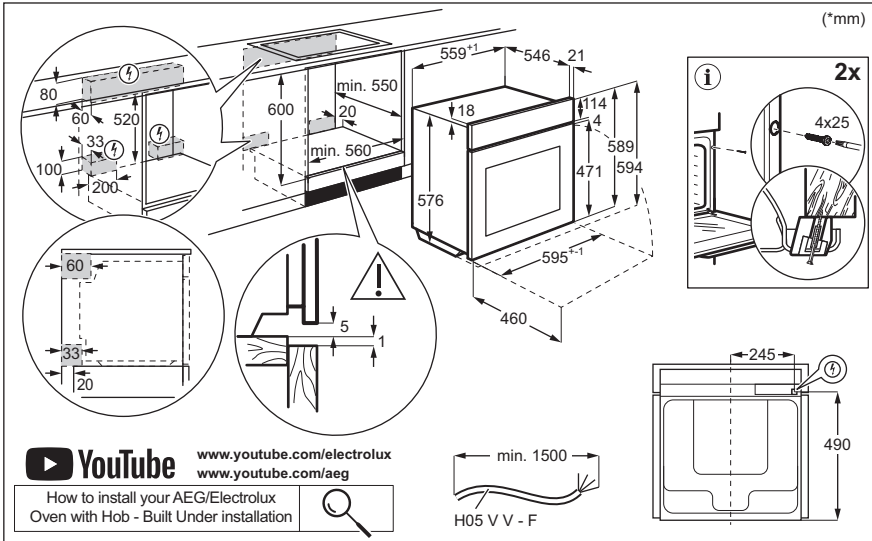
**3**

**SV** Bruksanvisning | **Inbyggnadsugn**

**26**



# AENNUS / INSTALLATION



# AEG toivottaa sinut tervetulleeksi! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



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

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. TUOTEKUVAUS.....	8
4. KÄYTTÖPANEELI.....	8
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	9
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
7. LISÄTOIMINNOT.....	15
8. KELLOTOIMINNOT.....	16
9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ.....	17
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	18
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	20
12. VIANMÄÄRITYS.....	22
13. TEKNISET TIEDOT.....	23
14. ENERGIATEHOKKUUS.....	23
15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	25

## 1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön

liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt (myös lapset), joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön toimesta.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella tai mobiililaitteilla, joissa on sovellus.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

## **1.2 Yleinen turvallisuus**

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

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

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus

#### VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata verkkosivuillemme olevia asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.

- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

### 2.2 Sähkökytkentä

#### VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

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

## 2.3 Valitse

### VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.

- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksytyjä lasiastioita ja -purkkeja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä jaa Wi-Fi-salasanaasi muille.

### VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
  - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
  - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
  - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
  - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.

- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

## 2.4 Huolto ja puhdistus

### VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt. On olemassa riski, että lasipaneelit voivat särkyä.
- Vaihda rikkoutuneen tilalle heti uusi ehjä lasipaneeli. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- ole varovainen, kun irrotat luukun laitteesta. Ovi on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

## 2.5 Pyrolyyttinen puhdistus

### VAROITUS!

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

- Ennen pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätilasta:
  - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroisheet/-jäämät.
  - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut ritilät, kiskot jne.) erityisesti

tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.

- Lue huolella pyrolyyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyyttinen puhdistus on käynnissä. Laitte kuumenee hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuolella olevista jäähdytysaukoista.
- Pyrolyyttinen puhdistus on korkeassa lämpötilassa tapahtuva toimenpide, jonka aikana voi vapautua höyryjä ruoanlaittojäämistä ja rakennemateriaaleista, ja siksi käyttäjää suositellaan voimakkaasti toimimaan seuraavasti:
  - järjestämään hyvä tuuletus pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen.
  - järjestämään hyvä ilmanvaihto esilämmityksen aikana ja sen jälkeen.
- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Yllä kuvatut pyrolyyttisistä uuneista / ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.
- Kaikkien pyrolyyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden, pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.

## 2.6 Sisävalaistus

### VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

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

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

## 2.7 Huolto

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

## 2.8 Hävittäminen

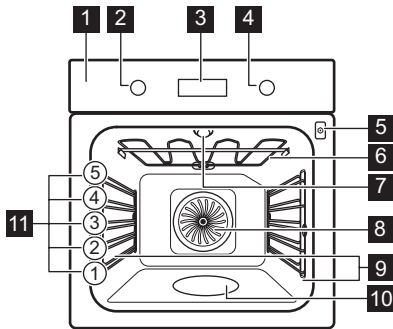
### ⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä saat jälleenmyyjältä, valmistajan valtuutetulta edustajalta tai paikalliselta kiinteän jätteen käsittelijältä.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

## 3. TUOTEKUVAUS

### 3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen säätönappi
- 3 Näyttö
- 4 Säätönappi
- 5 Paistolämpömittarin pistorasia

- 6 Lämpövastus
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Lokero
- 11 Kannattin

### 3.2 Varusteet

Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.




## 4. KÄYTTÖPANEELI

### 4.1 Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.





Kytke laite päälle.

1. Paina nuppeja. Nupit tulevat ulos.
2. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.

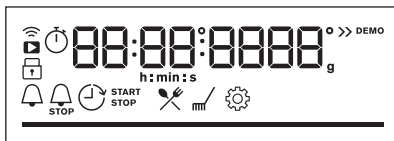
3. Säädä asetuksia kääntämällä ohjausnuppia.

Laitteen virran katkaiseminen: käännä uunitoimintojen nappi Off (pois päältä) - asentoon .



## 4.2 Ohjauspaneelein yleisnäkymä

	Paina asettaaksesi ajastimen toiminnot.
	Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Pikakuumennus.
	Paina laitteen valon kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.
	Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla: Paistolämpömittari
OK	Vahvista valinta painamalla.

## 4.3 Näytön merkkivalot



Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

	Laitte on lukittu.
	Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus..

	Alavalikko: Puhdistus.
	Alavalikko: Asetukset
	Pikakuumennus on kytkettyyn päälle.
	Höyrykypsennys on käynnistynyt.
	Paistolämpömittari on kytkettyyn päälle.
	Ajastettu hälytys on kytkettyyn päälle.
	Kypsennysaika on kytkettyyn päälle.
	Ajastettu käynnistys on kytkettyyn päälle.
	Ajastin on kytkettyyn päälle.
	Wi-Fi-yhteys on kytkettyyn päälle.
	Etäohjaus on kytkettyyn päälle.
	Edistymispalkki – osoittaa visuaalisesti, milloin laite saavuttaa asetetun lämpötilan tai kun kypsennysaika päättyy.

## 5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



### 5.1 Kellonajan asetus

Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy: "00:00" tai "12:00" (mallista riippuen).

1. Aseta aika kääntämällä säädintä.
2. Paina OK.

### 5.2 Esikuumennus ja puhdistus



Ennen ensimmäistä käyttökertaa ja elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutumista tyhjä laite täytyy esikuumentaa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumentuksen aikana.

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
4. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
5. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuittuliinaa käyttäen.
6. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

### 5.3 Langaton yhteys

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

- langaton verkko Internet-yhteydellä

- samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen
1. Lataa sovellus skannaamalla käyttöoppaan takakannessa oleva QR-koodi. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.
  2. Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
  3. Uunitoimintojen kiertonuppia kääntämällä voit valita toiminnon .
  4. Käännä säätönuppia valitaksesi  / Wi-Fi-yhteys. Kytke se päälle tai pois päältä. Katso kohta "Päivittäinen käyttö", Muuttaminen: Asetukset.

Wi-Fi-yhteys on oletusarvoisesti päällä. Katso luku "Energiatehokkuus", Energiensäästövinikit.



Etäkäyttö kytkeytyy turvallisuussyistä automaattisesti pois käytöstä 24 t:n kuluttua. Toista käyttöönotto vaiheet tarvittaessa.

Taajuus	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz

Protokolla	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Enimmäisteho	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-moduuli	NIUS-50

## 5.4 Ohjelmistolisenssit

Tämän tuotteen ohjelmisto sisältää komponentteja, jotka perustuvat ilmaisohjelmistoihin ja avoimen lähdekoodin ohjelmistoihin. AEG kiittolisena ilmoittaa, että kehittämisprojektissa on käytetty avoimen lähdekoodin ohjelmistoja ja robotiikkayhteisöjen osallistumista.

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen komponentteja, joiden käyttöoikeusehdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä kaikki ao. tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeusehdot, vieraile sivustoilla: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (kansio NIUS).

## 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Uunitoiminnot



#### Kiertoilma

Lihan ja kakkujen paistaminen. Aseta matalampi lämpötila kuin Ylälämpö + alalämpö -toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.



#### Ylä + alalämpö

Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.



#### SteamBake

Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana.



#### Pakasteet

Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.



#### Pizza-toiminto

Pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.



#### Alalämpö

Ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen. Käytä alinta kannatintasoa.



#### Kosteaa kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kosteaa kiertoilma.



#### Grilli

Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paattaminen.



### Tehogrillaus

Isokhojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.



Joissakin uunitoiminnoissa valo voi sammua automaattisesti alle 80 °C:n lämpötilassa.

## 6.2 Huomautus: Kostea kiertoilma

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

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

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

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Kosteä kiertoilma. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus", kohdassa "Energiansäästövinkejä".

## 6.3 Asetus: Uunitoiminnot

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.

Pikakuumennus – lyhennä lämmitys aikaa painamalla pitkään. Käytettävissä joidenkin uunitoimintojen yhteydessä. Puhallin voi käynnistyä automaattisesti.

## 6.4 Asetus: SteamBake - Höyrykypsennys

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Täytä lokero enintään 250 ml hanavettä. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai laitteen ollessa kuuma.
3. Valitse uunitoiminto kääntämällä uunitoimintojen säädinnuppia.
4. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.

5. Esikuumenna tyhjää uunia 10 min kosteuden muodostamiseksi.
6. Aseta ainekset laitteeseen
7. Kun kypsennys on päättynyt, katkaise laitteen virta kääntämällä uunitoimintojen nuppi off-asentoon.
8. Kun laite on kylmä, poista jäljellä oleva vesi lokerosta pehmeällä liinalla.

### VAROITUS!

Avaa luukku varovasti. Laitteesta purkautuva kosteus voi aiheuttaa palovammoja.

## 6.5 Siirtyminen: Valikko:

Avaa valikko, jotta voit käyttää Avustava ruoanvalmistus -ruokalajeja ja asetuksia.

1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia . Näytössä näkyy , , .
2. Käännä säätönuppia ja valitse kuvake alavalikkoon siirtymiseksi. Paina .

## 6.6 Asetus: Avustava ruoanvalmistus.

Avustava ruoanvalmistus. alavalikko sisältää ohjelmia, jotka on suunniteltu erikoisruokalajeja varten. Ohjelmat alkavat sopivalla asetuksella. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen aikana.

1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia .
2. Valitse kääntämällä säätönuppia. Paina .
3. Valitse ruokalaji kääntämällä säätönuppia (P1 - P...). Paina .
4. Aseta ainekset laitteeseen Paina .
5. Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus.


### Selitys




Paistolämpömittari on yhdistettävä toiminnon käyttämiseksi. Katso luku "Lisävarusteiden käyttäminen".

## Selitys


















 Täytä lokero vedellä höyrykypsennystä varten.





































 Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.
























## Selitys

 Kannatintaso. Katso luku "Tuotteen kuvaus".



Näytössä näkyy **P** ja ruokalajin **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
<b>P1</b>	<b>Paahtopaisti, raaka</b>		
<b>P2</b>	<b>Paahtopaisti, puolikypsä</b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  <b>2; paistopelti</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
<b>P3</b>	<b>Paahtopaisti, kypsä</b>		
<b>P4</b>	<b>Pihvi, puolikypsä</b>	180 - 220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	   <b>3; paistettava ruoka on paistoritilällä</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
<b>P5</b>	<b>Naudanlihapaisti / haudutettu</b> (ensiluokkainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1.5 - 2 kg	  <b>2; paistettava ruoka on paistoritilällä</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.
<b>P6</b>	<b>Paahtopaisti, raaka</b> (hidas kypsennys)		
<b>P7</b>	<b>Paahtopaisti, puolikypsä</b> (hidas kypsennys)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  <b>2; leivinpelti</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
<b>P8</b>	<b>Paahtopaisti, kypsä</b> (hidas kypsennys)		
<b>P9</b>	<b>Naudanfilee, puoliraaka</b> (matalalämpö)		
<b>P10</b>	<b>Naudanfilee, puolikypsä</b> (matalalämpö)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  <b>2; paistopelti</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
<b>P11</b>	<b>Naudanfilee, kypsä</b> (matalalämpö)		
<b>P12</b>	<b>Vasikanlihapaahtopaisti</b> (esim. lapa)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  <b>2; paistettava ruoka on paistoritilällä</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen. Paisti peitetty.
<b>P13</b>	<b>Porsaanpaisti, niska tai lapa</b>	1.5 - 2 kg	  <b>2; paistettava ruoka on paistoritilällä</b> Lisää paistovuokaan 200 ml nestettä.
<b>P14</b>	<b>Nyhtöporsaanliha</b> (matalalämpö)	1.5 - 2 kg	  <b>2; paistopelti</b> Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
P15	Porsaanfilee, tuore	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistovuoka <b>paistoritilällä</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P16	Porsaankyljet	2 - 3 kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankyliä	 3; <b>syvä pannu</b> Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P17	Lampaankoipi luiden	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistovuoka <b>leivinpellillä</b> Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P18	Kana, kokonainen	1 - 1.5 kg; tuoreena	  2;  200 ml; pataruoka-astia <b>leivinpellillä</b> Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
P19	Kana, puolikas	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>paistopelti</b>
P20	Kanan rintafilee	180 - 200 g kappaletta kohti	   2; pataruoka-astia <b>paistoritilällä</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla.
P21	Kanan koivet, tuoreet	-	  3; <b>paistopelti</b> Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.
P22	Kokonainen ankk	2 - 3 kg	  2; paistettava ruoka on <b>paistoritilällä</b> Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä ankk kypsennyksen puolivälissä.
P23	Kokonainen hanhi	4 - 5 kg	  2; <b>syvä pannu</b> Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.
P24	Lihamureke	1 kg	  2; <b>paistoritilä</b>
P25	Kokonainen kala, grillattu	0.5 - 1 kg kalaa kohti	  2; <b>paistopelti</b> Täytä kala voilla, mausteilla ja yrteillä.
P26	Kalafilee	-	  3; pataruoka-astia <b>paistoritilällä</b>
P27	Juustokakku	-	 2;  28 cm irtopohjavuoka <b>paistoritilällä</b>
P28	Omenakakku	-	  2;  100-150 ml; <b>leivinpelti</b>
P29	Omenatorrttu	-	 2; piirakkavuoka <b>paistoritilällä</b>
P30	Omenapiirakka	-	  2;  100-150 ml;  22 cm piirakkavuoka <b>paistoritilällä</b>
P31	Brownie	2 kg taikinaa	 3; <b>syvä pannu</b>

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
<b>P32</b>	Muffinssit	-	  2;  100–150 ml; muffinipelti <b>paistoritilällä</b>
<b>P33</b>	Murekekakku	-	 2; leipävuoka <b>paistoritilällä</b>
<b>P34</b>	Paistetut perunat	1 kg	 2; <b>leivinpelti</b> Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopelleille.
<b>P35</b>	Lohkoperunat	1 kg	 3; <b>paistopelti</b> katettu leivinpaperilla Leikkaa perunat lohkoiksi.
<b>P36</b>	Grillatut sekavihannekset	1 - 1.5 kg	 3; <b>paistopelti</b> katettu leivinpaperilla Leikkaa vihannekset paloiksi.
<b>P37</b>	Kroketit, pakaste	0.5 kg	 3; <b>paistopelti</b>
<b>P38</b>	Omenat, pakaste	0.75 kg	 3; <b>leivinpelti</b>
<b>P39</b>	Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyillä	1 - 1.5 kg	 2; paistosastia <b>paistoritilällä</b>
<b>P40</b>	Perunapaistos (raa'asta perunasta)	1 - 1.5 kg	 1; paistosastia <b>paistoritilällä</b> Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.
<b>P41</b>	Pizza tuore, ohut	-	  2;  100 ml; <b>leivinpelti</b> , jossa päällä leivinpaperi
<b>P42</b>	Pizza tuore, paksu	-	  2; <b>leivinpelti</b> , jossa päällä leivinpaperi
<b>P43</b>	Piirakka	-	 2; paistovuoka <b>paistoritilällä</b>
<b>P44</b>	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0.8 kg	  2;  150 ml; <b>paistopelti</b> leivinpaperilla katettu Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.
<b>P45</b>	Täysjyvä-/ruisleipä	1 kg	  2;  150 ml; <b>leivinpelti</b> leivinpaperilla päällystetty / leipävuoka <b>paistoritilällä</b>

## 6.7 Muuttaminen: Asetukset

- Käännä uunitoimintojen säätönuppia .
- Valitse  käänntämällä säätönuppia.  
Paina OK.
- Valitse asetus käänntämällä säätönuppia.  
Paina OK.
- Sääädä arvoa käänntämällä säätönuppia.  
Paina OK.
- Suoritettuasi puhdistuksen käänntä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon, jotta voit poistua Valikko-valikosta.

## Alavalikko: Asetukset

	Asetus	Arvo
<b>01</b>	Kellonaika	Muuta
<b>02</b>	Näytön kirkkaus	1 - 5
<b>03</b>	Painikeäänet	1 - Äänimerkki, 2 - Napsautus, 3 - Ääni pois päältä
<b>04</b>	Äänenvoimakkuus	1 - 4

Asetus	Arvo
05 Paistolämpömittari Toimenpide	1 – Hälytys ja pyhäytys, 2 – Hälytys
06 Ajastin	Päälle/Pois päältä
07 Uunivalo	Päälle/Pois päältä
08 Pikakuumennus	Päälle/Pois päältä
09 Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois päältä
10 Wi-Fi-yhteys	Päälle/Pois päältä

Asetus	Arvo
11 Automaattinen kauko-ohjaus	Päälle/Pois päältä
12 Unohda verkko	Kyllä / Ei
13 Demo-tila	Aktivointikoodi: 2468
14 Ohjelmistoversio	Tarkista
15 Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei


## 7. LISÄTOIMINNOT

### 7.1 Lukko


Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

Kun toiminto on aktivoitu laitteen ollessa käytössä, se lukitsee käyttöpaneelin ja varmistaa, että nykyiset kypsennysasetukset jatkuvat keskeytyksettä.

Kun toiminto on aktivoitu laitteen ollessa pois päältä, se pitää käyttöpaneelin lukittuna ja estää laitteen tahattoman käynnistymisen.



Käynnistä toimito painamalla painiketta .

Äänimerkki kuuluu.  – vilkkuu kolmesti, kun lukko kytketään päälle.

Kytke toiminto pois painamalla painiketta .

### 7.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laitte sammuu tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

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

Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika. Katso luku "Kellotoiminnot".

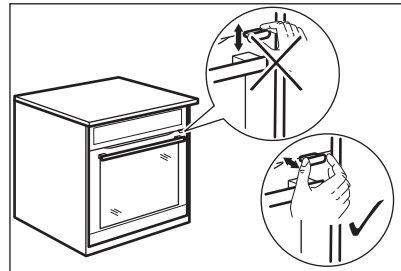
Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Ajastettu käynnistys.

### 7.3 Jäähdytyspuhallin

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

### 7.4 Mekaanin luukun lukko

Uuden laitteen luukku ei ole lukossa.



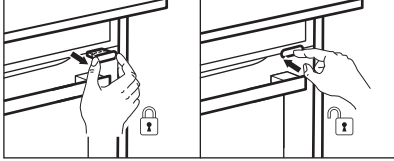
#### HUOMIO!

Älä siirrä luukun lukkoa pystysuunnassa. Älä työnnä luukun lukkoa sulkiessasi laitteen luukkuja.

## 7.5 Mekaanisen luukun lukituksen käyttö

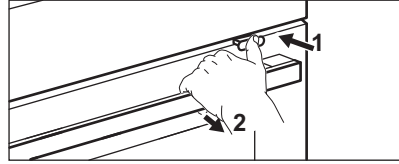
**Luukun lukitus:** vedä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu.

**Luukun avaus:** paina luukun lukitus takaisin paneeliin.



Luukku voidaan avata, kun luukun lukitus on päällä.





1. Paina luukun lukitusta kevyesti.
2. Avaa luukku vetämällä sen kahvasta.





Varmista luukku sulkieksasi, että luukun lukitus pysyy kiinni.

## 8. KELLOTOIMINNOT

### 8.1 Ajastintointojen kuvaus



 <b>Ajastettu hälytys</b>	Ajastimen asettamiseksi. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tämä toiminto ei vaikuta laitteen toimintaan, ja se voidaan asettaa milloin tahansa.
 <b>Kypsennysaika</b>	Kypsennysajan asettamiseksi. Kun ajastimen aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy automaattisesti.
 <b>Ajastettu käynnistys</b>	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
 <b>Ajastin</b>	Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Tämä toiminto ei vaikuta laitteen toimintaan, ja se voidaan asettaa milloin tahansa.

### 8.2 Asetus: Ajastettu hälytys




1. Paina .
- Näytössä näkyy: 0:00 ja .
2. Aseta Ajastettu hälytys kääntämällä säädintä.
  3. Paina OK. Ajastin käynnistyy välittömästi.

### 8.3 Asetus: Kypsennysaika



1. Käännä nuppeja valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.

2. Paina , kunnes näytöllä näkyy: 0:00 ja  STOP.
3. Aseta Kypsennysaika kääntämällä säädintä.
4. Paina OK. Ajastin käynnistyy välittömästi.
5. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

### 8.4 Asetus: Ajastettu käynnistys

1. Käännä nuppeja valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
  2. Paina , kunnes näytöllä näkyy:  ja START.
  3. Aseta käynnistysaika kääntämällä nuppia.
  4. Paina OK.
- Näytössä näkyy: --:--  STOP.
5. Aseta lopetusaika kääntämällä säädintä.
  6. Paina OK.
- Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.
7. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.


### 8.5 Asetus: Ajastin

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
2. Valitse  / Ajastin kääntämällä säätönuppia. Katso luku "Päivittäinen käyttö", Valikko: Asetukset.

3. Paina OK.
4. Kytke ajastin käyttöön ja pois käytöstä kääntämällä säätönuppia.
5. Paina OK.

## 8.6 Asetus: Kellonaika

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.

2. Valitse  / Kellonaika kääntämällä säätönuppia. Katso luku "Päivittäinen käyttö", Valikko: Asetukset.
3. Aseta kellonaika kääntämällä säädintä.
4. Paina OK.

# 9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ

## VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

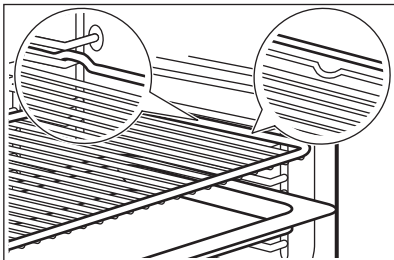
## 9.1 Lisävarusteiden asennus



Tarvikkeiden ominaisuudet voivat vaihdella mallin mukaan. Katso lisätietoja tarvikkeista luvusta "Tuotteen kuvaus".

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Aseta tarvike (paistoritilä/leivinpelti) kannatinkiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäosan takaosaa .



Jos uunipelti on kalteva, aseta kaltevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti.


Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin.

Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta leivinpelti/pannu alle tippuvien nesteiden keräämiseksi.

## 9.2 Paistolämpömittari

Se mittaa ruoan sisälämpötilan.

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- °C - laitteen sisälämpötila. Sen tulee olla vähintään 25 °C ruoan sisälämpötilaa korkeampi.
-  – ruoan sisälämpötila.

Suosituksukset:

- Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.
- Älä käytä sitä nestemäisiin ruokiin.
- Kypsennyksen aikana ruoka-anturin neula on oltava täysin työnnettynä ruokaan.

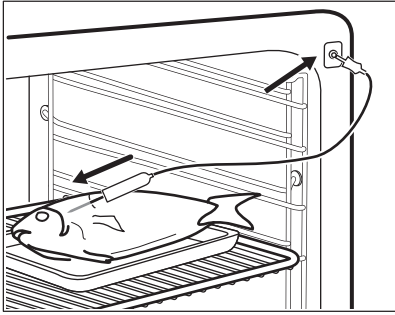
## Kypsennys

toiminnolla: Paistolämpömittari

## VAROITUS!

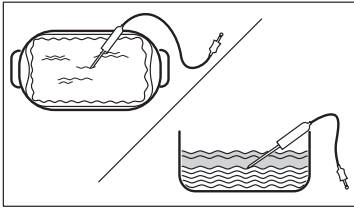
Palovammojen vaara on olemassa, sillä paistolämpömittari ja uunipellin kannattimet kuumenevat huomattavasti. Älä koske paistolämpömittarin kahvaan paljain käsin. Käytä aina patalappuja.


1. Kytke laite päälle.
2. Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. Paistolämpömittarin asettaminen ruoan sisään:  
**Liha-, lintu- ja kalaruoka**  
Aseta paistolämpömittarin neula kokonaan lihan tai kalan paksuimpaan kohtaan.



### Padat/paistokset

Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen padan/paistoksen keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva tukevasti keittoastian reunaa vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



4. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Katso luku "Tuotteen kuvaus".  
Senhetkinen paistolämpömittarin lämpötila näkyy näytössä.
5.  - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
7. Paina OK.
8. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.
9. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

## 10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

### 10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Jos taulukossa ei ole reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Katso energiansäästövinkejä luvusta "Energiatehokkuus".

#### Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila
	Varusteet
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

## 10.2 Kosteaa kiertoilmaa – suositellut varusteet




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

- **Pizzapannu** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm
- **Uunivuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 26cm

- **Annosvuokat** – keraaminen, läpimitta 8cm, korkeus 5 cm
- **Piirasvuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm

## 10.3 Kosteaa kiertoilmaa






Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

	°C		
Pastagratiini	200 - 220	45 - 55	3
Perunapaistos	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Leipävanukas	190 - 200	55 - 70	3
Riisivanukas	170 - 190	45 - 60	3
Omenakakku vatkatusta taikinasta (pyöreä kakkuvuoka)	160 - 170	70 - 80	3
Vaalea leipä	190 - 200	55 - 70	3

## 10.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit seuraavien standardien mukaisesti: EN 60350-1, IEC 60350-1.






### Paistaminen yhdellä kannatintasolla

			°C		
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	Paistoritilä	160	45 - 60	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	160	45 - 60	2
Omenapiirakka <b>1)</b>	Kiertoilma	Paistoritilä	160	55 - 65	2
Omenapiirakka <b>1)</b>	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	180	55 - 65	1
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	140	25 - 35	2
Murokeksit	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	140	25 - 35	2
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) <b>2)</b>	Kiertoilma	Leivinpelti	150	20 - 30	3
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) <b>2)</b>	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	170	20 - 30	3

			°C		
Paahtoleipä <b>3)</b>	Grilli	Paistoritilä	max.	1 - 2	5

- 1) 2 vuokaa vinottain (Ø 20 cm). Oikeanpuoleinen asetetaan vasemmanpuoleista edemmäksi.
- 2) Esikuumenna tyhjä laite.
- 3) Esikuumenna laitetta 5 min.

### Paistaminen useilla kannattimilla

			°C		
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	140	25 - 45	2 ja 4
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) <b>1)</b>	Kiertoilma	Leivinpelti	150	25 - 35	2 ja 4
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	Paistoritilä	160	45 - 55	2 ja 4
Omenapiirakka	Kiertoilma	Paistoritilä	160	55 - 65	2 ja 4

- 1) Esikuumenna tyhjä laite.

## 11. HOITO JA PUHDISTUS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

#### Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

#### Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

#### Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta.

Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

### 11.2 Lokeron puhdistaminen

Poista kalkkijäämät puhdistamalla sisätilan reliefi höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.



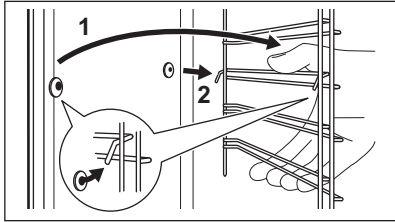
Toimintoa varten: SteamBake puhdista uuni aina 5–10 käyttökerran jälkeen.

1. Kaada lokeroon 250 ml väkiviinaetikkaa tai sitruunahappoa. Käytä väkiviinaetikkaa, jonka happamuus on enintään 6 % ja joka ei sisällä lisäaineita.
2. Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämiä ympäröivässä lämpötilassa 30 minuutin ajan.
3. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

### 11.3 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
3. Vedä kannattimen takaosa irti sivuseinästä ja poista se.



4. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

## 11.4 Pyrolyyttinen puhdistus



### ⚠ VAROITUS!

On olemassa palovammojen vaara.


### ⚠ HUOMIO!

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


Älä käynnistä toimintaa, jos uunin luukku ei ole kunnolla kiinni.

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat pellinkannattimet.
3. Puhdista uunin sisäosa ja luukun sisälasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
4. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
5. Valitse  kääntämällä ohjausnuppia ja paina OK.

Puhdistusohjelma	Kesto
C1 - Kevyt puhdistus	1 h
C2 - Normaali puhdistus	1 h 30 min
C3 - Perusteellinen puhdistus	3 h

6. Käännä ohjausnuppia haluamasi puhdistusohjelman kohdalle ja paina OK.
  7. Paina OK puhdistuksen käynnistämiseksi.
- Kun puhdistus käynnistyy, laitteen luukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Kunnes luukku lukittuu, näytöllä näkyy .
8. Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nappivalitsin Off -asentoon.
  9. Odota, että laite on jäähtynyt ja luukun lukitus aukeaa. Puhdista uunin sisäosa vedellä ja pehmeällä liinalla.

## 11.5 Muistutus puhdistamisesta

Kun kypsennyksen jälkeen näytössä vilkkuu , laite muistuttaa puhdistamaan laitteen pyrolyyttisen puhdistuksen avulla. Voit poistaa muistutuksen käytöstä alavalikosta: Asetukset. Katso kohta "Päivittäinen käyttö", Muuttaminen: Asetukset.

## 11.6 Luukun irrottaminen ja asentaminen

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

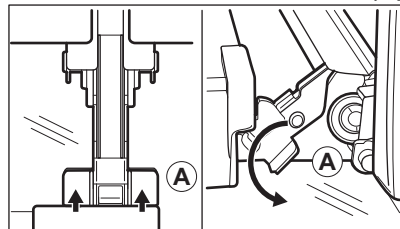
### ⚠ VAROITUS!

Luukku on painava.

### ⚠ HUOMIO!

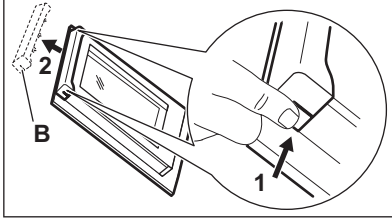
Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoontua.

1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
2. Avaa luukku kokonaan.
3. Paina saranoissa olevia lukitusvipuja A.

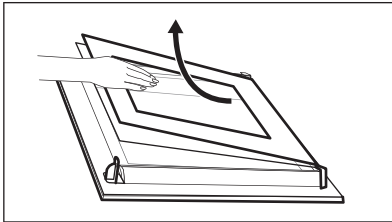


4. Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (likimäärin 70 ° kulma).

5. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.
6. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.
7. Pidä kiinni luukun reunalistasta **B** molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin pidiketiivisteen vapauttamiseksi.



8. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
9. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos.



10. Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku.

Varmista, että lasipaneelit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.

## 11.7 Lampun vaihtaminen

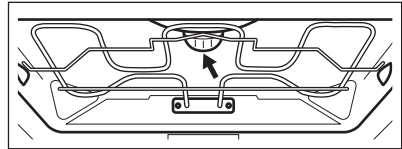
### ⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.  
Lamppu voi olla kuuma.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Irrota laite verkkovirrasta.
3. Aseta liina uunin pohjalle.

### Ylälamppu

1. Irrota lampun lasikupu kiertämällä sitä.



2. Puhdista lampun kansi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Asenna lasinen kansi.

## 12. VIANMÄÄRITYS

### ⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Tarkista, että...
Laite ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Laite on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.
Laite ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Laite ei kuumene.	Laitteen luukku on kiinni.
Laite ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.

Ongelma	Tarkista, että...
Laite ei kuumene.	Lukko on kytketty pois päältä.
Lamppu on kytketty pois päältä.	Kostea kiertoilma -toiminto aktivoituu.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittari pistoke on liitetty asianmukaisesti pistokkeeseen.
Err C2	Paistolämpömittari pistoke on irrotettu pistorasiasta.
Err C3	Laitteen luukku on suljettu tai luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Err F102	Laitteen luukku on kiinni.
Err F102	Luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Näytössä näkyy 00:00.	On tapahtunut sähkökatkos Aseta kellonaika.
Vettä vuotaa uunin lokerosta.	Lokerossa on liikaa vettä.



Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä laite uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

## 12.2 Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen etukehyksestä. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä laitteesta.

**Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:**

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

## 13. TEKNISET TIEDOT

### 13.1 Tekniset tiedot

Jännite	230 V
Taajuus	50 Hz

## 14. ENERGIATEHOKKUUS

## 14.1 EU:n energiamerkintöjä ja ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukainen tuotetietolomake ja tuotetiedot

Toimittajan nimi	AEG	
Mallin tunnistus	BBP6252B 944188793 BFP6252M 944188792 BFP6252W 944188794 BKB6P2B0 944188796 BKH6P2M0 944188795 BKH6P2W0 944188797 BXP6200B 944188799	
Energiatehokkuusluokka	81,2	
Energiatehokkuusluokka	A+	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	1,09 kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,69 kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	71 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	BBP6252B	35.5 kg
	BFP6252M	36.0 kg
	BFP6252W	35.5 kg
	BKB6P2B0	35.5 kg
	BKH6P2M0	36.0 kg
	BKH6P2W0	35.5 kg
	BXP6200B	35.5 kg

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

## 14.2 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa	0.8 W
Virrankulutus verkon valmiustilassa	2.0 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min

Katso ohjeet langattoman verkkoyhteyden kytkemisestä käyttöön ja pois käytöstä luvusta "Ennen ensimmäistä käyttökertaa".

## 14.3 Energiansäästövinkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

### **Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä**

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

### **Jäännöslämpö**

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

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

### **Ruoan lämpimänä pitoon**

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

### **Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna**

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

### **Kostea kiertoilma**

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.


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


### **Wi-Fi-yhteys**

Jos mahdollista, kytke Wi-Fi pois päältä energian säästämiseksi.

## **15. YMPÄRISTÖNSUOJELU**

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

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

# Välkommen till AEG! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	26
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	28
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	31
4. KONTROLLPANEL.....	31
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	32
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	33
7. TILLVALSFUNKTIONER.....	38
8. KLOCKFUNKTIONER.....	39
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	40
10. RÅD OCH TIPS.....	41
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	43
12. FELSÖKNING.....	45
13. TEKNISKA DATA.....	46
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	46
15. MILJÖSKYDD.....	48

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

### 1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år

eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Denna produkt är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller om de har bristande erfarenhet och kunskap, om de inte instrueras och övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och med mobila enheter med appen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

## **1.2 Allmän säkerhet**

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

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

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.

- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

### 2.2 Elanslutning

#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller

- nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
  - Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
  - Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
  - Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
  - Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
  - Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
  - Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
  - Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

### 2.3 Använd

#### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Dela inte ditt Wi-Fi-lösenord.

#### **WARNING!**

Risk för skador på produkten.

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

### 2.4 Underhåll och rengöring

#### **WARNING!**

Risk för personsador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att ugnen är kall. Det finns risk för att glaspanelerna spricker.

- Byt omedelbart ut luckglas som har skadats. Kontakta det auktoriserade servicecentret.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten. Luckan är tung.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

## 2.5 Pyrolytisk rengöring

### **WARNING!**

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

- Innan den katalytiska rengöringen och föruppvärmningen startas ska följande tas bort från ugnen:
  - Eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
  - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, ugnsstegar osv., som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, redskap osv. med non-stick-beläggning.
- Läs noga igenom alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Håll barn borta från produkten när pyrolytisk rengöring är igång. Produkten blir mycket varm och varm luft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial, och därför bör användaren:
  - Ombesörja god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
  - ge god ventilation under och efter den första förvärmningen.
- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolytisk rengöring för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor som släpps ut från pyrolytiska/ matlagningsrester är inte skadliga för

människor, inte heller för barn och eller personer med olika sjukdomstillstånd.

- Håll små husdjur borta från produkten under och efter pyrolytisk rengöring och den initiala föruppvärmningen. Små sällskapsdjur (särskilt fåglar och reptiler) kan vara mycket känsliga för temperaturförändringar och avgivna ångor.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolytiska och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.

## 2.6 Invändig belysning

### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Avyttring

### **WARNING!**

Risk för personskadorna eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- För information om hur du kasserar produkten, kontakta återförsäljaren,

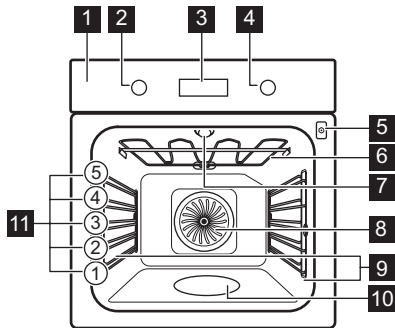
behörig person hos tillverkaren eller lokal avfallsentreprenör.

- Koppla ur produkten från eluttaget.

- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

## 3. PRODUKTBESKRIVNING

### 3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Inställningsvred
- 5 Uttag för matlagningstermometern

- 6 Värmeelement
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnsstegar, borttagbara
- 10 Ugnsutrymmets nedsänkning
- 11 Hyllplaceringar

### 3.2 Tillbehör

Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.



## 4. KONTROLLPANEL

### 4.1 Slå på och stänga av produkten

För att slå på ugnen:

1. Tryck på vreden. Vreden fälls ut.
2. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
3. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

Stäng av ugnen genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge **0**.

### 4.2 Översikt av kontrollpanelen

- |  |  |
|--|--|
|  | Tryck på för att ställa in timerfunktioner.                      |
|  | Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Snabbuppvärmning |
|  | Tryck för att slå på och stänga av ugnslampan.                   |

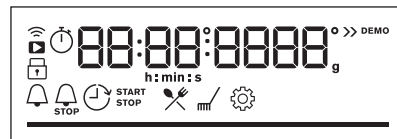


Tryck på för att ställa in tillagningstemperaturen med: Matlagningstermometer



Tryck på för att bekräfta ditt val.





### 4.3 Indikeringar på displayen






Display med huvudfunktioner.



Produkten är låst.

	Undermeny: Tillagningshjälp.
	Undermeny: Rengöring.
	Undermeny: Inställningar
	Snabbuppvärmning är aktiverad.
	Ångtillagning är aktiverad.
	Matlagningstermometer är aktiverad.
	Tidur är aktiverad.

	Tillagningstid är aktiverad.
	Tidsfördröjd start är aktiverad.
	Uptimer är aktiverad.
	WiFi är aktiverad.
	Fjärrstyrning är aktiverad.
	Förloppsindikator – indikerar visuellt när produkten när den inställda temperaturen eller när tillagningstiden är slut.

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.



### 5.1 Ställa in tid

När du ansluter produkten till eluttaget första gången, vänta tills displayen visar: **"00:00"** eller **"12:00"** (beroende på modell).

1. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
2. Tryck på OK.

### 5.2 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma produkten före första användning och kontakt med livsmedel. Produkten kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.



1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
5. Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

6. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

### 5.3 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

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

1. För att ladda ner appen, skanna QR-koden som finns på baksidan av användarhandboken. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.
2. Följ instruktionerna i appen.
3. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja .
4. Vrid kontrollvredet för att välja /WiFi. Slå på eller av den. Se avsnittet "Daglig användning", Ändra: Inställningar.

WiFi är aktiverad som standard. Se avsnittet "Energieffektivitet", Tips om energibesparing.



Av säkerhetsskäl stängs fjärrstyrningen av automatiskt efter 24 t. Upprepa onboarding om det behövs.

Frekvens	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Max. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-modul	NIUS-50

## 5.4 Programvarulicenser

Programvaran i den här produkten innehåller komponenter som baseras på fri och öppen källkod. AEG bekräftar bidragen från öppna programvara och robotsamfundet till utvecklingsprojektet.

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

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING


### VARNING!


Se Säkerhetsavsnitten.


### 6.1 Tillagningsfunktioner


 **Tillagning med varmluft**  
För stekning av kött och bakning av kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.

 **Över-/undervärme**  
Tillagning och stekning på en ugnsnivå.


 **SteamBake**  
För att tillsätta fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.


 **Fryst mat**  
För tillagning av krispig snabbmat, som pommes frites, potatisklyftor eller värrullar.


 **Pizza/Paj**  
För att tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.

 **Undervärme**  
Bryna och få en frasig botten. Använd den lägsta falsnivån.

 **Bakning med fukt**  
Den här funktionen är utformad för att spara energi under tillagning. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.

 **Grill**  
För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.

 **Varmluftsgrillning**  
stekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.

  
Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 80 °C med vissa tillagningsfunktioner.

### 6.2 Anvisningar om: Bakning med fukt

Den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.


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

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


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

### 6.3 Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.

 Snabbuppvärmning – tryck och håll ned för att förkorta uppvärmningstiden. Det är tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner. Fläkten kan slås på automatiskt.

### 6.4 Inställning: SteamBake - Matlagning med ånga


1. Se till att ugnen är kall.
2. Fyll ugnens bottenfördjupning med maximalt 250 ml kranvatten. Fyll inte på mer vatten på produktens botten när ugnen är påslagen eller medan den fortfarande är varm.
3. Vrid vredet för att välja tillagningsfunktion .
4. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.
5. Förvärm den tomma produkten i 10 min för att skapa fuktighet.
6. Sätt in maten i produkten.
7. När matlagningen är klar, stängs ugnen av genom att vredet ställs i avstängt läge.
8. När produkten är kall, ta bort kvarvarande vatten från ugnsutrymmet med en mjuk trasa.

#### **WARNING!**

Öppna luckan försiktigt. Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador.

### 6.5 Gå in på: Meny

Öppna menyn för att komma åt rätter med tillagningshjälp och inställningar.



1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .

Displayen visar , , , .

2. Vrid på kontrollvredet och välj ikonen för att öppna undermenyn. Tryck på **OK**.


### 6.6 Inställning: Tillagningshjälp


Tillagningshjälp undermenyn utgörs av program som är avsedda för särskilda rätter. Program inleds med en passande inställning. Du kan justera tid och temperatur under tillagning.

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid kontrollvredet för att välja . Tryck **OK**.
3. Vrid på kontrollvredet för att välja en maträtt (P1 - P...). Tryck på **OK**.
4. Placera maten inuti produkten. Tryck på **OK**.
5. När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

#### Undermeny: Tillagningshjälp

##### Teckenförklaring






















 Matlagningstermometern måste vara ansluten för att funktionen ska kunna användas. Se kapitlet "Använda tillbehören".





































 Fyll ugnens hålrum med vatten för ångtillagning.

 Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.

 Ugnsnivå. Se kapitlet "Produktbeskrivning".

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
<b>P1 Rostbiff, rare</b>		
<b>P2 Rostbiff, medium</b>	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tjocka bitar	  2; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
<b>P3 Rostbiff, welll done</b>		
<b>P4 Biff, medium</b>	180 - 220 g per bit; 3 cm tjocka skivor	  3; ugnsform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
<b>P5 Rostbiff/bräserad</b> (Hel entrecote, innanlår, fransyska))	1.5 - 2 kg	  2; ugnsform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
<b>P6 Rostbiff, rare</b> (långsam tillagning)		
<b>P7 Rostbiff, medium</b> (långsam tillagning)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tjocka bitar	  2; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
<b>P8 Rostbiff, well done</b> (långsam tillagning)		
<b>P9 Filé eller biff, rare</b> (långsam tillagning)		
<b>P10 Filé eller biff, medium</b> (långsam tillagning)	0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	  2; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
<b>P11 Filé eller biff, done</b> (långsam tillagning)		
<b>P12 Kalvstek</b> (t.ex. bog)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tjocka bitar	  2; stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen. Täckt stek.
<b>P13 Fläskstek, hals eller bog</b>	1.5 - 2 kg	  2; stekfat på galler Tillsätt 200 ml vätska i ugnsformen.
<b>P14 Pulled pork</b> (långsam tillagning)	1.5 - 2 kg	  2; bakplåt Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
<b>P15 Fläskkarré, färsk</b>	1 - 1.5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	  2; ugnsform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
<b>P16 Revben från gris</b>	2 - 3 kg; använd råa, 2–3 cm tunna revbensspjäll	 3 långpanna Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfattet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
<b>P17 Lammfiol med ben</b>	1.5 - 2 kg; 7–9 cm tjocka bitar	  2; stekfat på galler Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P18	Hel kyckling	1 - 1.5 kg; färska	  2;  200 ml; ugnsrätt på <b>bakplåt</b> Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
P19	Halv kyckling	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>bakplåt</b>
P20	Kycklingbröst	180 - 200 g per styck	  2; stekgryta på <b>galler</b> Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.
P21	Kycklinglår, färska	-	  3; <b>bakplåt</b> Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.
P22	Hel anka	2 - 3 kg	  2; stekfat på <b>galler</b> Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P23	Hel gås	4 - 5 kg	  2; <b>långpanna</b> Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.
P24	Köttfärslimpa	1 kg	  2; <b>galler</b>
P25	Hel fisk grillad	0.5 - 1 kg per fisk	  2; <b>bakplåt</b> Fyll fisken med smör, kryddor och örter.
P26	Fiskfilé	-	  3; stekgryta på <b>galler</b>
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform på <b>galler</b>
P28	Äppelkaka	-	  2;  100-150 ml ; <b>bakplåt</b>
P29	Äppelpaj	-	 2; pajform på <b>galler</b>
P30	Äppelpaj	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm pajform på <b>galler</b>
P31	Brownies	2 kg av deg	 3; <b>långpanna</b>
P32	Muffins	-	  2;  100 - 150 ml; muffinsbricka på <b>galler</b>
P33	Sockerkaka	-	 2; brödform på <b>galler</b>
P34	Bakad potatis	1 kg	 2; <b>bakplåt</b> Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.
P35	Klyftor	1 kg	 3; <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper Skär potatisen i bitar.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P36	Grillade grönsaker	1 - 1.5 kg	3; bakplåt täckt med bakplåtspapper Skär grönsakerna i bitar.
P37	Kroketter, frysta	0.5 kg	3; bakplåt
P38	Pommes frites, frysta	0.75 kg	3; bakplåt
P39	Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor	1 - 1.5 kg	2; ugnsrätt på galler
P40	Potatisgratäng (rå potatis)	1 - 1.5 kg	1; ugnsrätt på galler Vänd rätten efter halva tillagningstiden.
P41	Färsk pizza, tunn	-	2;  100 ml; bakplåt klädd med bakplåtspapper
P42	Färsk pizza, tjock	-	2; bakplåt täckt med bakplåtspapper
P43	Quiche	-	2; bakform på galler
P44	Baguette/ciabatta/ljust bröd	0.8 kg	2;  150 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.
P45	Helkorn/rågbröd/mörkt bröd	1 kg	2;  150 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper / brödform på galler

## 6.7 Ändra: Inställningar

- Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .
- Vrid på kontrollvredet för att välja .  
Tryck på OK.
- Vrid kontrollvredet för att välja inställning.  
Tryck på OK.
- Vrid på kontrollvredet för att justera värdet. Tryck på OK.
- Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

### Undermeny: Inställningar

Inställning	Värde
01 Klockslag	Ändra
02 Ljusstyrka för display	1 - 5
03 Knappljud	1 - Pip, 2 - Klick, 3 - Ljud av
04 Ljudsignal volym	1 - 4

Inställning	Värde
05 Matlagningstermometer-åtgärd	1 - Larm och stopp, 2 - Larm
06 Upptimer	På/Av
07 Belysning	På/Av
08 Snabbuppvärmning	På/Av
09 Påminnelse om rengöring	På/Av
10 WiFi	På/Av
11 Automatisk fjärrstyrning	På/Av
12 Glöm nätverk	Ja/Nej
13 Demoläge	Aktiveringskod: 2468
14 Programversion	Kontrollera
15 Återställ alla inställningar	Ja/Nej


## 7. TILLVALSFUNKTIONER


### 7.1 Knapplås


Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Om den aktiveras när produkten är i bruk låser den kontrollpanelen, så att de aktuella tillagningsinställningarna inte avbryts.

Om den är aktiverad när produkten är avstängd ser den till att hålla kontrollpanelen låst, vilket förhindrar att produkten slås på oavsiktligt.



 OK – tryck och håll inne för att slå på funktionen.

En ljudsignal hörs.  – blinkar 3 gånger när låset slås på.

 OK – tryck och håll inne för att stänga av funktionen.

### 7.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

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

Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den automatiska avstängningstiden. Se kapitlet "Klockfunktioner."

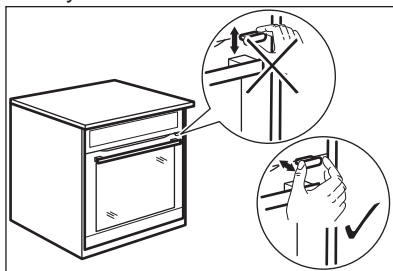
Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Tidsfördröjd start.

### 7.3 Kylfläkt

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

### 7.4 Mekaniskt lucklås

Den nya maskinens lucklås är olåst.



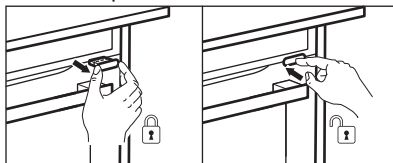
#### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Flytta inte lucklåset vertikalt.  
Tryck inte på lucklåset när du stänger luckan.

### 7.5 Användning av mekaniskt lucklås

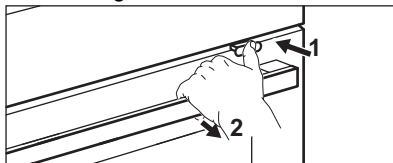
**För att låsa luckan:** dra lucklåset framåt tills det låses på plats.

**För att låsa upp luckan:** tryck tillbaka lucklåset i panelen.



Du kan öppna luckan när lucklåset är låst.





1. Tryck på lucklåset något.
2. Öppna luckan genom att dra i den med handtaget.



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

## 8. KLOCKFUNKTIONER

### 8.1 Beskrivning av timer-funktioner

 <b>Tidur</b>	För att ställa in en timer. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal. Denna funktion påverkar inte produktens funktion och kan ställas in när som helst.
 <b>Tillagningstid</b>	För att ställa in tillagningstiden. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs automatiskt av.
 <b>Tidsfördröjd start</b>	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
 <b>Uptimer</b>	För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Denna funktion påverkar inte produktens funktion och kan ställas in när som helst.



### 8.2 Inställning: Tidur

1. Tryck på .



Displayen visar: 0:00 och .


2. Vrid på kontrollvredet för att ställa in Tidur.
3. Tryck på **OK**. Timern startar nedräkningen omedelbart.

### 8.3 Inställning: Tillagningstid

1. Vrid vreden för att välja tillagningsfunktion och ställa in temperaturen.
2. Tryck på  tills displayen visar: 0:00 och .
3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in Tillagningstid.
4. Tryck på **OK**. Timern startar nedräkningen omedelbart.
5. När tiden har gått ut trycker du på **OK** och ställer funktionsvredet på avstängt läge.



### 8.4 Inställning: Tidsfördröjd start

1. Vrid vreden för att välja uppvärmningsfunktion och ställa in temperaturen.
2. Tryck på  tills displayen visar:  och **START**.
3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in starttiden.
4. Tryck på **OK**.



Displayen visar: --:--  **STOP**.

5. Vrid på kontrollvredet för att ställa in sluttiden.
6. Tryck på **OK**.  
Timern börjar nedräkningen på inställd starttid.
7. När tiden har gått ut trycker du på **OK** och ställer vredet på avstängt läge.

### 8.5 Inställning: Uptimer

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppna Meny.
2. Vrid på kontrollvredet för att välja  / Uptimer. Se kapitlet "Daglig användning", Meny: Inställningar.
3. Tryck på **OK**.
4. Vrid på kontrollvredet för att slå på och stänga av upptimern.
5. Tryck på **OK**.

### 8.6 Inställning: Klockslag

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppna Meny.
2. Vrid på kontrollvredet för att välja  / Klockslag. Se kapitlet "Daglig användning", meny: Inställningar.
3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
4. Tryck på **OK**.

## 9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

### **⚠ VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

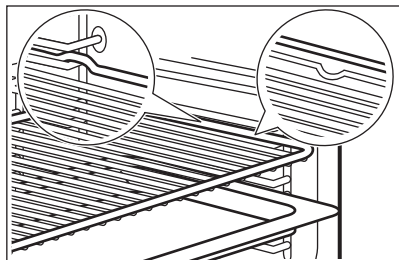
### 9.1 Sätta in tillbehör



Tillbehörsfunktioner kan variera beroende på modell. Mer information om tillbehören finns i avsnittet "Produktbeskrivning".

En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tipskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.



Om plåten har en lutning, placera den med den bakre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål, placera plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

### 9.2 Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:

- °C – temperaturen inuti produkten. Den ska vara minst 25 °C högre än tillagningstemperaturen.
- – tillagningstemperaturen.

Rekommendationer:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Den är inte lämplig för flytande rätter.
- Under tillagning måste matlagningstermometerens nål vara helt insatt i rätten.

### Tillagning med: Matlagningstermometer

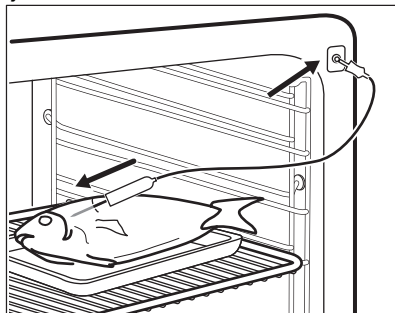
#### **⚠ VARNING!**

Då matlagningstermometeren och ugnsstegarna blir mycket varma finns risk att man bränner sig. Vidrör inte matlagningstermometerens skaft med bara händer. Använd alltid ugnshandskar.

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
3. Sätt i matlagningstermometeren inuti maträtten:

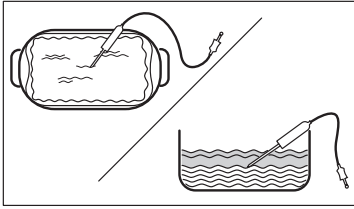
#### **Kött, fågel och fisk**

Sätt in hela matlagningstermometers spets i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



#### **Gryta**

Sätt i termometerspetsen exakt i grytans mitt. Matlagningstermometeren måste sitta stabilt under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerens silikonhandtag. Matlagningstermometerens spets får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



4. Anslut matlagningstermometern i uttaget som finns inuti produkten. Se kapitlet "Produktbeskrivning".

På displayen visas matlagningstermometerns aktuella temperatur.

5. - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.  
 6. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.  
 7. Tryck på OK.  
 8. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.  
 9. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

## 10. RÅD OCH TIPS

### 10.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

För energibesparingstips, se kapitlet "Energieffektivitet".

#### Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
°C	Temperatur

	Tillbehör
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

### 10.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör




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

- **Pizzaform** - mörk, icke reflekterande, diameter 28cm
- **Bakform** - mörk, icke reflekterande, diameter 26cm
- **Portionsformar** - keramik, diameter 8cm, höjd 5 cm
- **Fian-form** - mörk, icke reflekterande, diameter 28cm

### 10.3 Bakning med fukt

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






	°C		
Pastagrätäng	200 - 220	45 - 55	3
Potatisgrätäng	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3

	°C		
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Brödpudding	190 - 200	55 - 70	3
Risgrynspudding	170 - 190	45 - 60	3
Äppelkaka på sockerkakssmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80	3
Franskbröd	190 - 200	55 - 70	3

## 10.4 Information för testinstitut

Tester enligt: EN 60350-1, IEC 60350-1.

### Bakning på en ugnsnivå






			°C		
Sockerkaka utan fett	Tillagning med varmluft	Galler	160	45 - 60	2
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	Galler	160	45 - 60	2
Äppelpaj <b>1)</b>	Tillagning med varmluft	Galler	160	55 - 65	2
Äppelpaj <b>1)</b>	Över-/undervärme	Galler	180	55 - 65	1
Mördegskakor	Tillagning med varmluft	Bakplåt	140	25 - 35	2
Mördegskakor	Över-/undervärme	Bakplåt	140	25 - 35	2
Småkakor, 20 st/plåt <b>2)</b>	Tillagning med varmluft	Bakplåt	150	20 - 30	3
Småkakor, 20 st/plåt <b>2)</b>	Över-/undervärme	Bakplåt	170	20 - 30	3
Rostat bröd <b>3)</b>	Grill	Galler	max.	1 - 2	5






**1)** 2 formar placerade diagonalt (Ø 20 cm). Den högra ska placeras längre fram än den vänstra.

**2)** Förvärm den tomma produkten.

**3)** Förvärm den tomma ugnen i 5 min.

### Bakning på flera ugnsnivåer

			°C		
Mördegskakor	Tillagning med varmluft	Bakplåt	140	25 - 45	2 och 4

			°C		
Småkakor, 20 st/plåt <sup>1)</sup>	Tillagning med varmluft	Bakplåt	150	25 - 35	2 och 4
Sockerkaka utan fett	Tillagning med varmluft	Galler	160	45 - 55	2 och 4
Äppelpaj	Tillagning med varmluft	Galler	160	55 - 65	2 och 4

1) Förvärm den tomma produkten.

## 11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Rengöring

#### Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
- Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.

#### För användning varje dag

- Rengör insidan av ugnen efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnen invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

#### Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipseffekt eller vassa föremål.

### 11.2 Rengöring av ugnens bottenfördjupning

Rengör nedsänknigen i ugnsutrymmet från kalkavlagringar efter tillagning med ånga.

### i

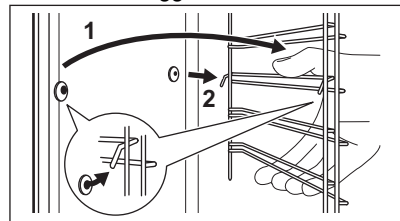
För funktionen: SteamBake rengör ugnen efter 5–10 användningar.

1. Häll 250 ml vitvinsvinäger eller citroncyra i ugnens bottenfördjupning. Använd vinäger utan tillsatser som innehåller högst 6 % syra.
2. Låt vinägern lösa upp kalkavlagringarna i omgivningstemperatur under 30 minuter.
3. Rengör nedsänknigen med varmt vatten och en mjuk trasa.

### 11.3 Ta bort ugnstegarna

Ta bort ugnstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra den bakre änden av ugnstegen bort från sidoväggen och ta bort den.



4. Sätt tillbaka ugnstegar i omvänd ordning.

## 11.4 Pyrolytisk rengöring



### ⚠ VARNING!

Det finns risk för brännskador.


### ⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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


Starta inte funktionen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt.

1. Se till att ugnen är kall.
2. Ta bort alla tillbehör och löstagbara sidogaller.
3. Rengör ugnen invändigt och innerglaset på luckan med varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
4. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppnaMeny.
5. Vrid kontrollvredet för att välja  och tryck på **OK**.

Rengöringsprogram	Koktid
C1 - Lätt rengöring	1 h
C2 - Normal rengöring	1 h 30 min
C3 - Grundlig rengöring	3 h

6. Välj rengöringsprogram med funktionsvredet och tryck **OK**.
7. Tryck **OK** för att starta rengöringen. När rengöringen startar, låses luckan och lampan släcks. Displayen visar  tills luckan låses upp.
8. Efter rengöring, vrid på vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge.
9. Vänta tills produkten är sval och luckan låses upp. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa och vatten.

## 11.5 Påminnelse om rengöring

När  blinkar på displayen efter tillagningssessionen påminner produkten dig om att rengöra den med pyrolytisk rengöring. Du kan stänga av påminnelsen i

undermenyn: Inställningar. Se kapitlet "Daglig användning", Ändra: Inställningar.

## 11.6 Borttagning och montering av luckan

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

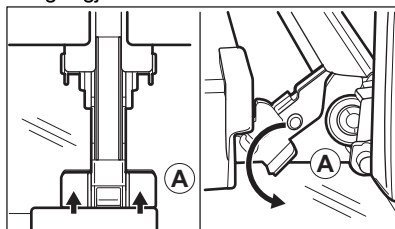
### ⚠ VARNING!

Luckan är tung.

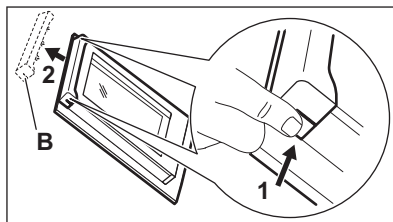
### ⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

1. Se till att ugnen är kall.
2. Öppna luckan helt.
3. Tryck in klämspärrens **A** på luckans två gångjärn.

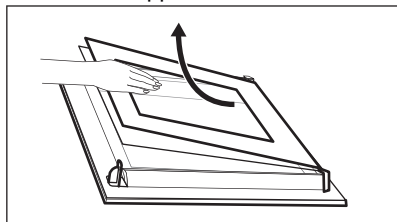


4. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (i ungefär 70 ° vinkel).
5. Håll luckan med en hand på vardera sida och lyft ur den från ugnen i en uppåtående vinkel.
6. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk trasa på en stabil yta.
7. Ta tag i lucklisten **B** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämläset.



8. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.

9. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.



10. Rengör glaset med vatten och tvål. Torka glaspanelen noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan.

Se till att glaspaneler är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

### 11.7 Byte av LED-lampa

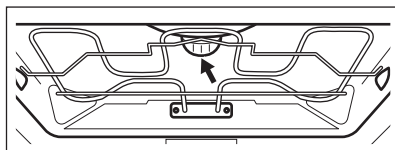
**⚠ VARNING!**

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Koppla ur produkten från eluttaget.
3. Lägg trasan på ugnens botten.

#### Övre lampa

1. Vrid lampans glaskåpa för att avlägsna den.



2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

## 12. FELSÖKNING

**⚠ VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Vad gör jag om...

Problem	Kontrollera om...
Det går inte att aktivera eller använda enheten..	Produkten är korrekt ansluten till eluttaget.
Produkten värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Produkten värms inte upp.	Produktens lucka är stängd.
Produkten värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Produkten värms inte upp.	Knappås är avaktiverat.
Belysningen är släckt.	Bakning med fukt – är aktiverat.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.
Matlagningstermometer fungerar inte.	Kontakten till Matlagningstermometer är ordentligt isatt i uttaget.

Problem	Kontrollera om...
Err C2	Kontakten till Matlagningstermometer har tagits bort från uttaget.
Err C3	Ugnsluckan är stängd och ugnslåset är inte trasigt.
Err F102	Produktens lucka är stängd.
Err F102	Ugnslåset är inte trasigt.
Displayen visar 00:00.	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.
Vattnet rinner ut ur bottenfördjupningen.	Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen.



Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

## 12.2 Servicedata

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

Nödändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort märkskylten från produkten.

**Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:**

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

## 13. TEKNISKA DATA

### 13.1 Tekniska data

Nätspänning	230 V
Frekvens	50 Hz

## 14. ENERGIEFFEKTIVITET

### 14.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar

Leverantörens namn	AEG
Modellidentifiering	BBP6252B 944188793 BFP6252M 944188792 BFP6252W 944188794 BKB6P2B0 944188796 BKH6P2M0 944188795 BKH6P2W0 944188797 BXP6200B 944188799

Energieffektivitetsindex	81.2	
Energieffektivitetsklass	A+	
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	1.09 kWh/cykel	
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.69 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	71 l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	BBP6252B	35.5 kg
	BFP6252M	36.0 kg
	BFP6252W	35.5 kg
	BKB6P2B0	35.5 kg
	BKH6P2M0	36.0 kg
	BKH6P2W0	35.5 kg
	BXP6200B	35.5 kg

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

## 14.2 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Effektförbrukning i viloläge	0.8 W
Effektförbrukning i nätverkstandbyläge	2.0 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

Se kapitlet "Före första användning" för vägledning om hur du aktiverar och avaktiverar den trådlösa nätverksanslutningen.

### 14.3 Energibesparande tips

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

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

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

#### Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

#### Restvärme

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

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

När du stänger av produkten visas restvärme eller temperatur på displayen.

### **Varmhållning**

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

### **Laga mat med släckt belysning**

Släck belysningen under tillagning. Sätt på den endast när du behöver den.

### **Bakning med fukt**


Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.


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

### **WiFi**

Stäng av Wi-Fi när det är möjligt för att spara energi.

## **15. MILJÖSKYDD**

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.







