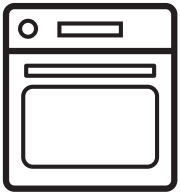
AEG

aeg.com/register



BEK431011M

DA Brugsanvisning | **Ovn** **2**

FI Käyttöohje | **Uuni** **23**

SV Bruksanvisning | **Inbyggnadsugn** **44**

NO Bruksanvisning | **Ovn** **65**

TIL PERFEKTE RESULTATER

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

Besøg vores hjemmeside for at:



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



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



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

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.
Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter:
Model, PNC, serienummer.
Oplysningerne findes på typeskiltet.

⚠ Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

ⓘ Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED....3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER....4
3. INSTALLATION....7
4. PRODUKTBESKRIVELSE....9
5. BETJENINGSPANEL....9
6. FØR FØRSTE ANVENDELSE....10
7. DAGLIG BRUG....10
8. URFUNKTIONER....11
9. BRUG AF TILBEHØRET....13
10. EKSTRAFUNKTIONER....13
11. RÅD OG TIPS....14
12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING....17
13. FEJLFINDING....20
14. ENERGIEFFEKTIV....21
15. MILJØHENSYN....22

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.

- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

> ⚠ **ADVARSEL!**
>
> Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	590 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	594 mm
Højde bagest på apparatet	576 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	569 mm
Apparatets indbygningsdybde	548 mm
Dybde med åben dør	1022 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 El-forbindelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Samlet effekt (W)	**Kablets tværsnit (mm²)**
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Jordledningen (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end den brun fase og de blå neutrale kabler.

2.3 Brug

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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

⚠ ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
  - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
  - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

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

2.5 Indvendig belysning

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.6 Service

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

2.7 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. INSTALLATION

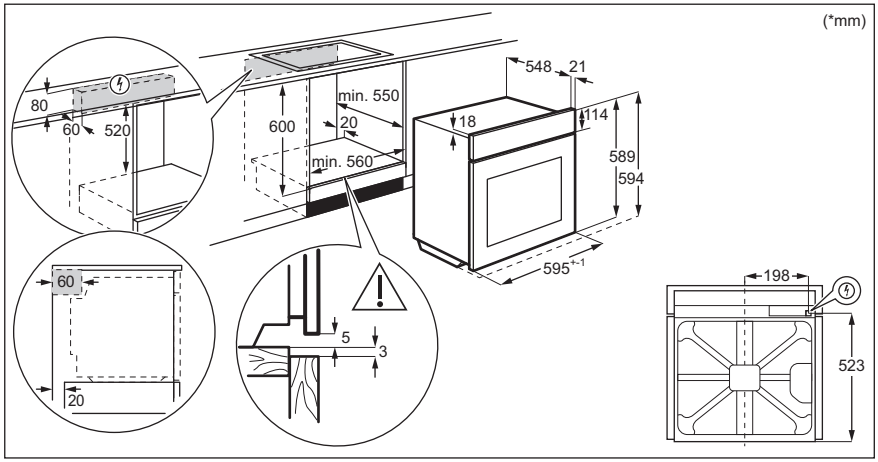
⚠ ADVARSEL!

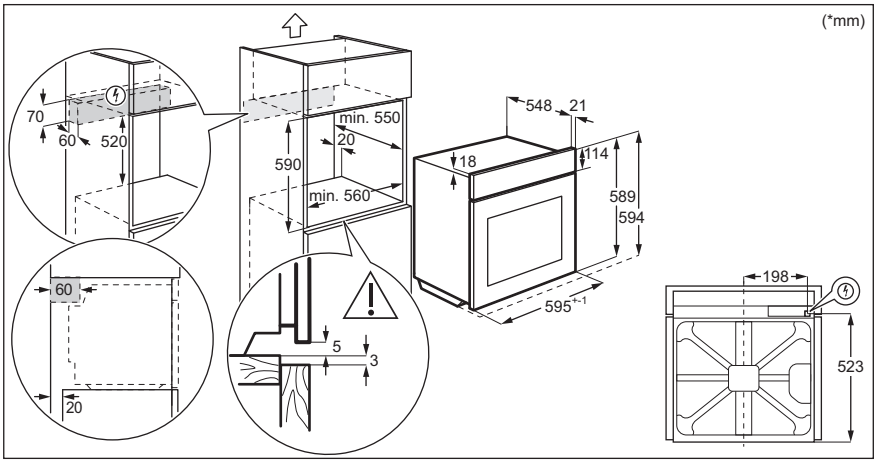
Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Indbygning

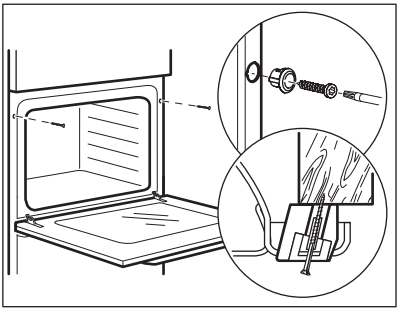
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



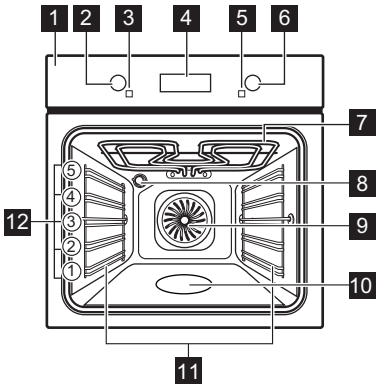


3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



1 Betjeningspanel
2 Knap til ovnfunktioner
3 Strømindikator/symbol
4 Display
5 Temperaturindikator/-symbol
6 Kontrolknap (temperatur)
7 Varmelegeme
8 Ovnpære
9 Blæser
10 Prægning i ovnrum - Beholder til rengøring med vand
11 Ovnribbe, udtagelig
12 Ovnriller

4.2 Tilbehør

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

5. BETJENINGSPANEL

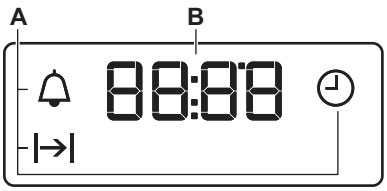
5.1 Forsænkbare knapper

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

5.2 Sensorfelter/knapper

—	Indstilling af tiden.
⏲	Indstilling af en urfunktion.
+	Indstilling af tiden.

5.3 Display



A. Urfunktioner
B. Timer

6. FØR FØRSTE ANVENDELSE

⚠ ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Før brug første gang

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

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Indstil uret	**Rengør ovnen**	**Forvarm den tomme ovn**
1. +, — - tryk for at indstille tiden. Efter ca. 5 sek. holder displayet op med at blinke og viser klokkeslættet.	1. Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnribber ud af ovnen. 2. Ovnen og tilbehøret rengøres kun med en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.	1. Indstil den maksimale temperatur for funktionen: . Tid: 1 t. 2. Indstil den maksimale temperatur for funktionen: . Tid 15 min. 3. Indstil den maksimale temperatur for funktionen: . Tid 15 min.
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold. Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i ovnen.		

7. DAGLIG BRUG

⚠ ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Indstilling: Ovnfunktion

Trin 1	Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion .
Trin 2	Drej kontrolknappen for at vælge temperatur.
Trin 3	Når tilberedningen ender, skal du dreje knapperne til slukket position for at slukke for ovnen.

7.2 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
 Sluk-position	Ovnen er slukket.
 Lys	Til at tænde lampen.
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Hurtig grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad i store mængder og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
Pizza-funktionen	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
Over-/undervarme / Rengøring med vand	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille. Se kapitlet "Pleje og rengøring" for yderligere information om: Rengør med vand.

7.3 Bemærkninger om:Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energiforbrugsklassen og økodesign (i overensstemmelse medEU 65/2014 ogEU 66/2014). Tests i overensstemmelse med:IEC/EN 60350-1.

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

Se kapitlet “Råd” for at få vejledning om tilberedning,Fugtig varmluft.Se kapitlet “Energiforbrug” for generelle anbefalinger til Energibesparelse, energibesparelse.

8. URFUNKTIONER

8.1 Urfunktioner

Urfunktionstast	Applikation
 Aktuel tid	Bruges til at indstille, ændre eller kontrollere det aktuelle klokkeslæt.
Varighed	Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt.

Urfunktionstast	Applikation
Minutur	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, og også hvis ovnen er slukket.

8.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

Sådan indstilles: Aktuel tid	
- blinker, når ovnen sluttes til strømmen, hvis der var strømafbrydelse, eller hvis timeren ikke er indstillet.	
+, — - tryk for at indstille tiden. Efter ca. 5 sek. holder displayet op med at blinke og viser klokkeslættet.	

Sådan ændrer du Aktuel tid	
Trin 1	- tryk gentagne gange for at se eller ændre den aktuelle tid. - begynder at blinke.
Trin 2	+, — - tryk for at indstille tiden. Efter ca. 5 sek. holder displayet op med at blinke og viser klokkeslættet.

Sådan indstilles: Varighed	
Trin 1	Indstil ovnfunktion og temperatur.
Trin 2	- tryk gentagne gange. |→| - begynder at blinke.
Trin 3	+, — - tryk for at indstille varigheden. Displayet viser: |→|. |→| - blinker, når den indstillede tid er slut. Signalet lyder, og ovnen slukkes.
Trin 4	Tryk på en vilkårlig knap for at slå lydsignalet fra.
Trin 5	Drej knapperne til sluk-positionen.

Sådan indstilles: Minutur	
Trin 1	- tryk gentagne gange. - begynder at blinke.
Trin 2	+, — - tryk for at indstille tiden. Funktionen begynder automatisk efter 5 sekunder. Signalet lyder, når den indstillede tid er gået, .
Trin 3	Tryk på en vilkårlig knap for at slå lydsignalet fra.
Trin 4	Drej knapperne til sluk-positionen.

Sådan annullerer du Urfunktioner	
Trin 1	- tryk gentagne gange, indtil symbolet for urfunktionen begynder at blinke.

Sådan annullerer du Urfunktioner	
Trin 2	Tryk på og hold: —. Urfunktionen slukkes efter nogle få sekunder.

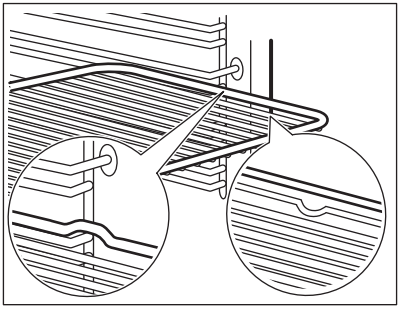
9. BRUG AF TILBEHØRET

> ⚠ **ADVARSEL!**
> Se kapitlerne om sikkerhed.

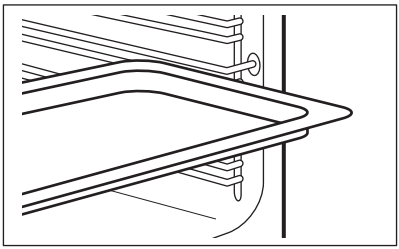
9.1 Isætning af tilbehør

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

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



Bageplade / Dyb bradepande:
Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



10. EKSTRAFUNKTIONER

10.1 Køleblæser

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

10.2 Sikkerhedstermostat

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

11. RÅD OG TIPS

ⓘ
Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Anbefalinger til tilberedning

Ovnen har ribber i fem ribber.

Tæl ribberne fra bunden af ovnen.

Din ovn kan bage eller stege anderledes end den ovn, du havde før.

Bagning af kager
Ovndøren må først åbnes, når 3/4 af den indstillede tilberedningstid er gået.

Hvis du bruger to bageplader samtidigt, skal du holde ét tomt niveau mellem dem.

Tilberedning af kød og fisk
Brug en bradepande til meget fedtholdig mad for at forhindre, at ovnen får permanente pletter.

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter, før der skæres i det, så saften ikke siver ud.

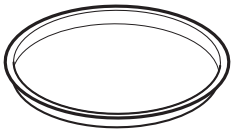
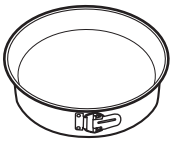
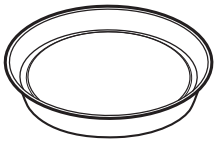
Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre dannelse af røg.

Tilberedningstid
Tilberedningstiderne afhænger af typen af mad, konsistens og volumen.

Se, hvordan det går, mens maden tilberedes. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid osv.) til dit kogegrej, opskrifter og mængder, når du bruger dette apparat.

11.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

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

11.3 Fugtig varmluft

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

		(°C)		(min.)
Søde boller, 12 stk.	bageplade eller bradepande	175	3	40 - 50

		(°C)		(min.)
Boller, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	180	2	45 - 55
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Brownie	bageplade eller bradepande	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	190	3	45 - 55
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	35 - 45
Victoriakager	bageform på rist	170	2	35 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	170	3	30 - 40
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	180	3	40 - 50
Småkager, 16 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	30 - 45
Makroner, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 16 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	40 - 50
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	180	3	35 - 45
Grøntsager fra Middelhavslandene, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	35 - 45

11.4 Information til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/under-varme	Bageplade	3	170	20 - 35	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/under-varme	Grillrist	2	180	70 - 90	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90	-
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm	Over-/under-varme	Grillrist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm	Varmluft	Grillrist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 min.
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smørkager	Over-/under-varme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 stykker	Grillstegning	Grillrist	4	maks.	1 - 5	Forvarm ovnen i 10 min.
Burgerbøf, 6 stk., 0,6 kg	Grillstegning	Grillrist, bradepande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 10 min.

12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

⚠ ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

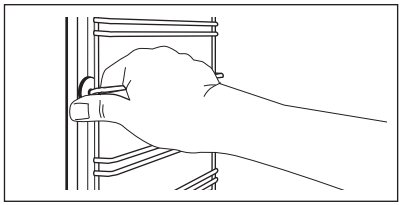
12.1 Bemærkninger om rengøring

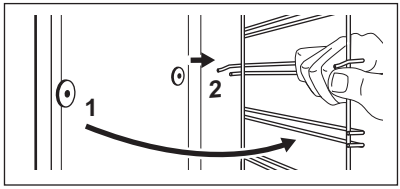
 **Rengøringsmidler**	Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Rengør og kontrollér dørpakningen omkring ovnrummets ramme.
	Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.
	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.
 **Hverdagsbrug**	Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
	Damp kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.
 **Tilbehør**	Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
	Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

12.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

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





12.3 Anvendelse: Rengøring med vand

Denne rengøringsprocedure anvender fugt til at fjerne fedt og madpartikler fra ovnen.

Trin 1	Hæld vand i fordybningen i ovnrummet: 200 ml.
Trin 2	Indstil funktionen: ▭.
Trin 3	Indstil temperaturen til 90 °C.
Trin 4	Lad ovnen være tændt i 30 min.
Trin 5	Sluk for ovnen.
Trin 6	Vent, til ovnen er kold. Tør ovnrummet med en blød klud.

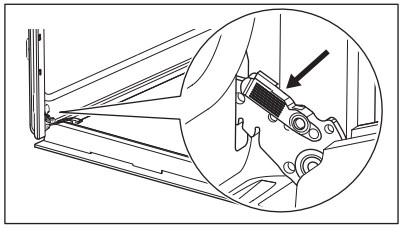
12.4 Fjernelse og installation: Låge

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

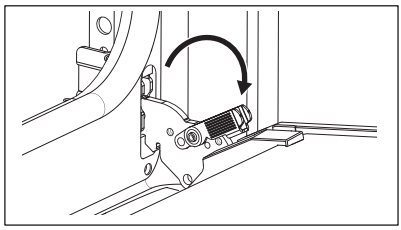
⚠ FORSIGTIG!

Brug ikke ovnen uden glaspanelerne.

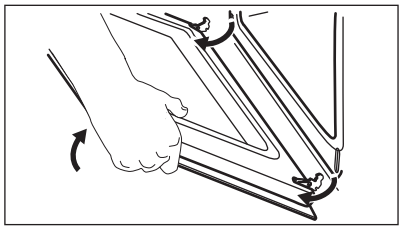
Trin 1	Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



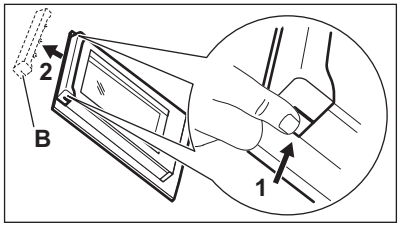
Trin 2	Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



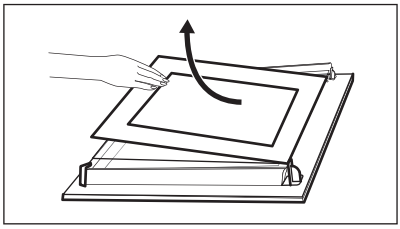
Trin 3	Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.
Trin 4	Læg lågen på en blød klud på en stabil overflade.



Trin 5	Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.
Trin 6	Træk lågelisten fremad, og tag den ud.



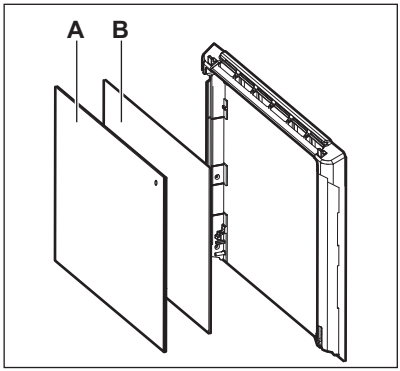
Trin 7	Hold i overkanten af lågens glaspaneler, og træk dem forsigtigt ud et ad gangen. Start med det øverste panel. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.



Trin 8	Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør glaspanelerne omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.
Trin 9	Montér glaspanelerne og ovnlågen efter rengøring.

Hvis døren er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

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



12.5 Udskiftning: Lampe

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

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

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

Baglampe

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

13. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvad gør du, hvis ...

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

Problem	Kontrollér, om ...
Ovnen opvarmes ikke.	Sikringen er sprunget.
Dørpakningen er beskadiget.	Brug ikke ovnen. Kontakt det autoriserede servicecenter.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.

13.2 Servicedata

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

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

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktoplysninger og ark med produktoplysninger i henhold til EU's forordninger om økodesign og energimærkning

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	BEK431011M 949496240
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.81kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	72l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	31.4kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

14.2 Energibesparelse

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

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser
Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

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

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm
Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt.

Fugtig varmluft
Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

15. MILJØHENSYN

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

TÄYDELLISIÄ TULOKSIA

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

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:
www.aeg.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:
www.registeraeg.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:
www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.
Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:
Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.
Tiedot löytyvät arvokilvestä.

⚠ Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

ⓘ Yleistietoa ja vinkkejä

Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT....24
2. TURVALLISUUSOHJEET....25
3. ASENNUS....28
4. TUOTEKUVAUS....30
5. KÄYTTÖPANEELI....30
6. KÄYTTÖÖNOTTO....31
7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ....31
8. KELLOTOIMINNOT....32
9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN....34
10. LISÄTOIMINNOT....34
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA....35
12. HOITO JA PUHDISTUS....38
13. VIANMÄÄRITYS....41
14. ENERGIATEHOKKUUS....42
15. YMPÄRISTÖNSUOJELU....43

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähettyviltä 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.
- 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.

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 koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	569 mm
Laitteen asennussyvyys	548 mm
Leveys luukun ollessa auki	1022 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

2.2 Sähkökytkentä

⚠ VAROITUS!

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

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Katso kaapelin osan kokonaisteho arvokilvestä.Katso myös taulukkoa:

Kokonaisteho (W)	Virtajohdon poikkipinta-ala (mm²)
enintään 1 380	3x0.75
enintään 2 300	3x1
enintään 3 680	3x1.5

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

2.3 Valitse

⚠ VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

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

⚠ VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

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

2.4 Hoito ja puhdistus

⚠ VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieniä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Sisävalaistus

⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.6 Huolto

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

2.7 Hävittäminen

⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

3. ASENNUS

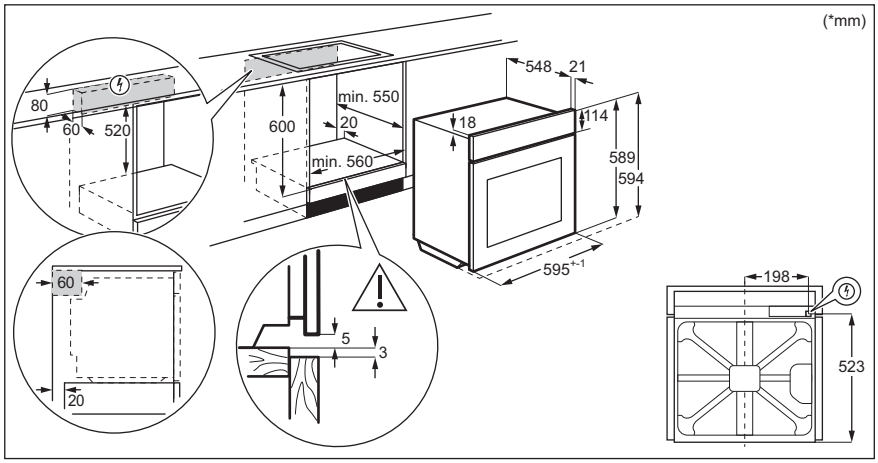
⚠ VAROITUS!

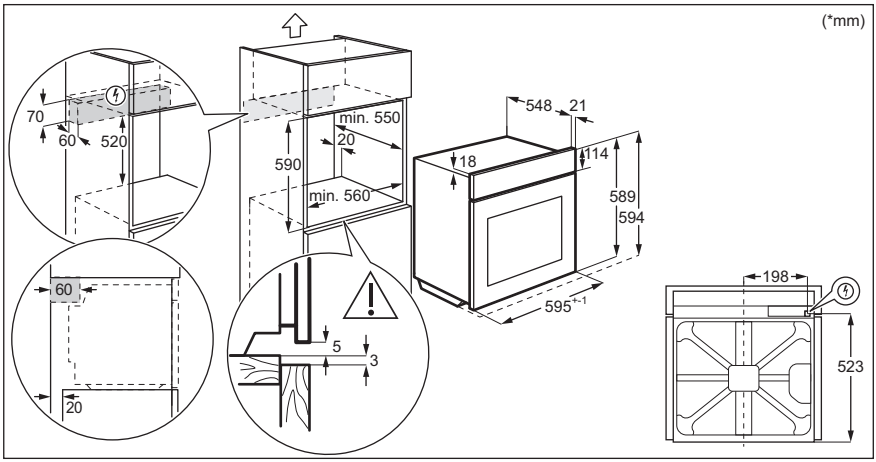
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Asentaminen kalusteeseen

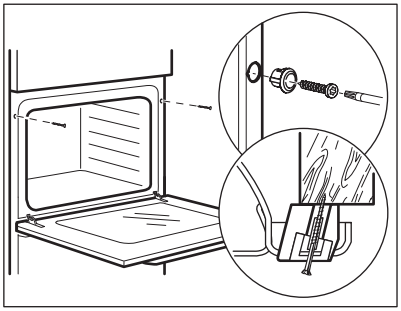
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



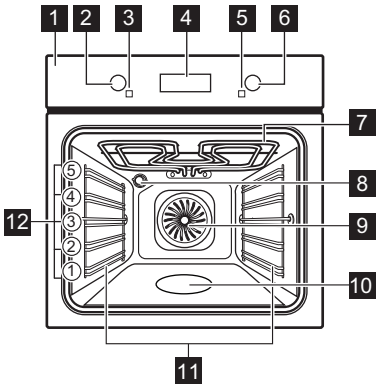


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



1 Käyttöpaneeli
2 Uunitoimintojen kiertonuppi
3 Virran merkkivalo / symboli
4 Näyttö
5 Lämpötilan merkkivalo / symboli
6 Ohjausnuppi (lämpötilan valitsemiseen)
7 Lämpövastus
8 Lamppu
9 Puhallin
10 Lokeron reliefi - Vesipuhdistussäiliö
11 Hyllykannatin, irrotettava
12 Hyllytasot

4.2 Varusteet

- **Paistoritilä**
  Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Paistolevy**
  Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu**
  Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.

5. KÄYTTÖPANEELI

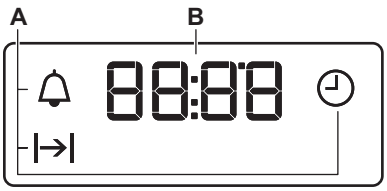
5.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta.
Väännin tulee ulos.

5.2 Kosketuspainikkeet/painikkeet

—	Ajan asettaminen.
⏲	Kellotoiminnon asettaminen.
+	Ajan asettaminen.

5.3 Näyttö



A. Kellotoiminnot
B. Ajastin

6. KÄYTTÖÖNOTTO

⚠ VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Aseta kello	**Puhdista uuni**	**Esikuumenna tyhjä uuni**
1. +, − - paina asettaaksesi aika. Vilkkuminen lakkaa noin 5 sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy aika.	1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista. 2. Puhdista uuni ja sen varusteet pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.	1. Aseta toiminnon enimmäislämpötila: ⊟: Aika: 1 tunti. 2. Aseta toiminnon enimmäislämpötila: ⊡: Aika: 15 min. 3. Aseta toiminnon enimmäislämpötila: ⊛: Aika: 15 min.

Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uuniin.

7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

⚠ VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Asettaminen: Uunitoiminto

1. vaihe	Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. vaihe	Valitse lämpötila .
3. vaihe	Kun ruoka on valmista, käännä vääntimet Off-asentoon uunin sammuttamiseksi.

7.2 Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttökohde
 Pois päältä -asento	Uuni on kytketty pois päältä.
 Valo	Lampun sytyttäminen.
 Kuumennettu kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetettava 20−40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä-/alalämpö.
 Kostea kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta ”Päivittäinen käyttö”, Huomautus: Kostea kiertoilma.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.

Uunitoiminto	Käyttökohde
 Pikagrillaus	Litteiden ruokien suuren määrän grillaukseen ja paahtoleivän valmistamiseen.
 Tehogrillaus	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Ylä-/alalämpö / Vesipuhdistus	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla. Katso kohdasta ”Hoito ja puhdistus” lisätietoa seuraavasta: Aqua Clean.

7.3 Huomautuksia:Kostea kiertoilma

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

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

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa ”Neuvoja ja vinkkejä” kohdassa Kostea kiertoilma.Yleissuosituksia energian säästämiseksi on luvussa ”Energiatehokkuus”.

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoiminnot

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
 Kellonaika	Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen.
 Kesto	Uunin toiminta-ajan asettaminen.
 Hälytinajastin	Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. Tämä toiminto voidaan asettaa milloin tahansa, myös uunin ollessa pois päältä.

8.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Asetukset: Kellonaika
- vilkkuu, kun uuni kytketään sähköverkkoon, sähkökatkon jälkeen tai kun ajastinta ei ole asetettu.
+, — - paina asettaaksesi kellonajan. Vilkkuminen lakkaa noin 5 sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy kellonaika.

Ajan muuttaminen: Kellonaika	
1. vaihe	- paina toistuvasti kellonajan muuttamiseksi. – alkaa vilkkua.
2. vaihe	+, — - paina asettaaksesi kellonajan. Vilkkuminen lakkaa noin 5 sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy kellonaika.

Asetukset: Kesto	
1. vaihe	Aseta uunitoiminto ja uunin lämpötila.
2. vaihe	– paina toistuvasti. |→| – alkaa vilkkua.
3. vaihe	+, — - aseta kesto painamalla. Näytössä näkyy: |→|: |→| - vilkkuu asetetun ajan päättyessä. Äänimerkki kuuluu ja uuni kytkeytyy pois päältä.
4. vaihe	Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
5. vaihe	Käännä säätimet Off (pois päältä) -asentoon.

Asetukset: Hälytinajastin	
1. vaihe	– paina toistuvasti. – alkaa vilkkua.
2. vaihe	+, — - paina asettaaksesi kellonajan. Toiminto käynnistyy automaattisesti 5 sekunnin kuluttua. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun asetettu aika on päättynyt.
3. vaihe	Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
4. vaihe	Käännä säätimet Off (pois päältä) -asentoon.

Peruuttaminen: Kellotoiminnot	
1. vaihe	- paina toistuvasti, kunnes kellotoiminnon symboli alkaa vilkkua.
2. vaihe	Paina ja pidä painettuna painiketta: —: Kellotoiminto sammuu muutaman sekunnin kuluttua.

9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

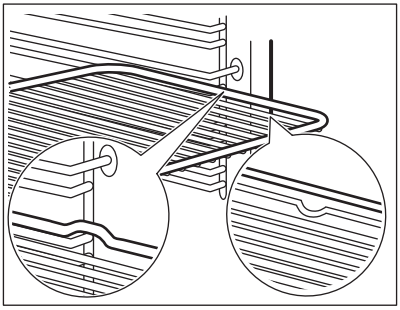
⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

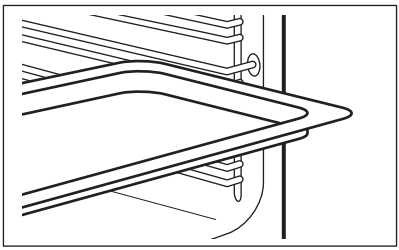
9.1 Lisävarusteiden asennus

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

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



Leivinpelti / Syvä pannu:
Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



10. LISÄTOIMINNOT

10.1 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.

10.2 Ylikuumenemissuoja

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

11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

ⓘ
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunissa on viisi kannatintasoa.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuinkunentinenaiemminlaitteesi.säätämiseen.

Kakkujen leipominen
Älä avaa uunin luukkua ennen kuin 3/4 asetetusta kypsennysajasta on kulunut.

Jos käytät samanaikaisesti kahta leivinpeltiä, pidä niiden välissä yksi tyhjä taso.

Liha- ja kalaruokien valmistaminen
Käytä syvää pannua erittäin rasvaisille ruoille, jotta uuniin ei tule mahdollisesti pysyviä tahroja.

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

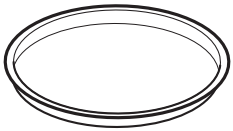
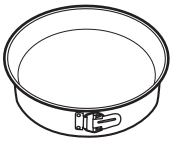
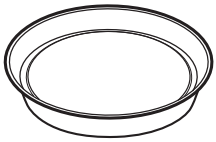
Lisää hieman vettä syvään pannuun paistamisen aikana, jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua. Ehkäise savun tiivistymistä lisäämällä vettä aina, kun vesi haihtuu pois.

Kypsentämisajat
Kypsentämisaika määräytyy ruokalajin, sen koostumuksen ja määrän mukaan.

Tarkkaile kypsennyksen alussa välineiden toimintaa. Yritä löytää keittovälineillesi, resepteillesi ja ruoan määrille sopivimmat asetukset (lämpöasetus, kypsennysaika), kun käytät tätä laitetta.

11.2 Kostea kiertoilma – suositellut varusteet

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

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

11.3 Kostea kiertoilma

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		(°C)		(min)
Makeat sämpylät, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	175	3	40 - 50
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	180	2	45 - 55
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	170	2	45 - 50
Kohokas, 6 kappaletta	keraamiset annosvuoat ritilällä	190	3	45 - 55
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	35 - 45
Victoria-voileipä	uunivuoka ritilällä	170	2	35 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	170	3	30 - 40
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	40 - 50
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	30 - 45
Macaron leivos, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	45 - 55
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 50
Pikkutortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	180	3	35 - 45
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	35 - 45

11.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

				 (°C)	 (min)		
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)	Ylä-/alalämpö	Leivinpelti	3	170	20 - 35	-	
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)	Kuumennettu kiertoilma	Leivinpelti	3	150 - 160	20 - 35	-	
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)	Kuumennettu kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-	
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä-/alalämpö	Paistoritilä	2	180	70 - 90	-	
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kuumennettu kiertoilma	Paistoritilä	2	160	70 - 90	-	
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm	Ylä-/alalämpö	Paistoritilä	2	170	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 min.	
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm	Kuumennettu kiertoilma	Paistoritilä	2	160	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 min.	
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm	Kuumennettu kiertoilma	Paistoritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Esikuumenna uunia 10 min.	
Murokeksit	Kuumennettu kiertoilma	Leivinpelti	3	140 - 150	20 - 40	-	
Murokeksit	Kuumennettu kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-	
Murokeksit	Ylä-/alalämpö	Leivinpelti	3	140 - 150	25 - 45	-	
Paahtoleipä, 4–6 kpl	Grilli	Paistoritilä	4	enint.	1 - 5	Esikuumenna uunia 10 min.	

				(°C)	(min)	
Naudanjauhelihapihvi, 6 kappaletta, 0,6 kg	Grilli	Paistoritilä, uunipannu	4	enint.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruokaa keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 10 min.

12. HOITO JA PUHDISTUS

⚠ **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen. Puhdista ja tarkista uunin sisätilan kehyksen ympärillä oleva luukun tiiviste.

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.

Kosteutta voi tiivistyä laitteen sisälle tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voit vähentää pitämällä laitetta päällä 10 minuutin ajan ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Tarvikkeet

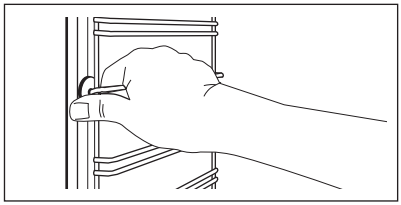
Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

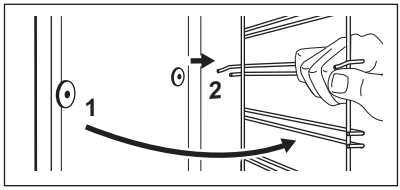
12.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

1. vaihe	Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.
2. vaihe	Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



3. vaihe	Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti sivuseinästä ja poista se.
4. vaihe	Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.



12.3 Käyttöohje: Vesipuhdistus

Tämä puhdistustoiminto poistaa jäljelle jääneen rasvan ja ruokajäämät uunista kosteuden avulla.

1. vaihe	Kaada vesi lokeroon: 200 ml.
2. vaihe	Aseta toiminto: .
3. vaihe	Aseta lämpötilaksi 90 °C.
4. vaihe	Anna uunin käydä 30 minuuttia.
5. vaihe	Kytke uuni pois päältä.
6. vaihe	Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

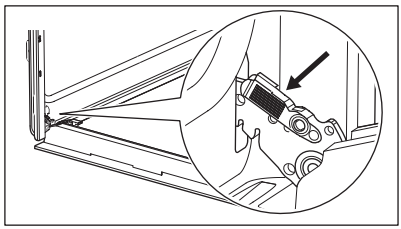
12.4 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

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

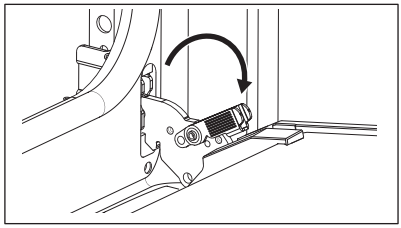
⚠ HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

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

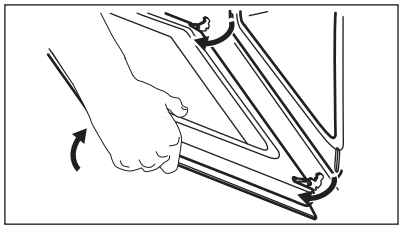


2. vaihe Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



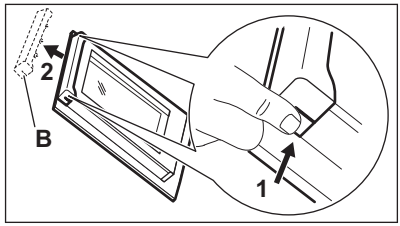
3. vaihe Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.

4. vaihe Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.

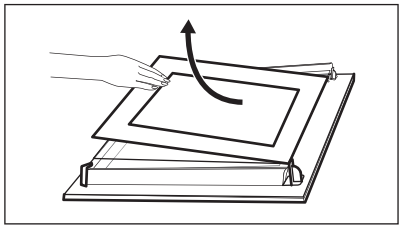


5. vaihe Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin vapauttaaksesi pidiketiivisteen.

6. vaihe Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.



7. vaihe Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne varovasti yksi kerrallaan ulos. Aloita yläpaneelista. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.

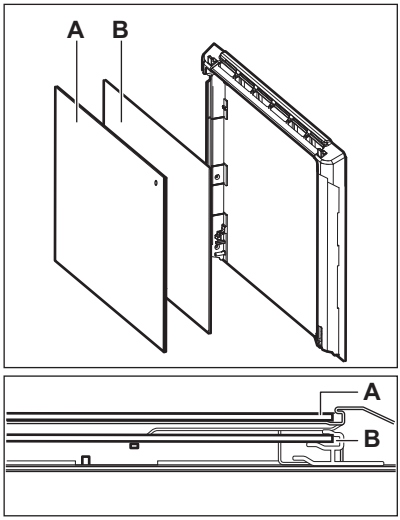


8. vaihe Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.

9. vaihe Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.

Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi.

Varmista, että lasipaneelit (A ja B) tulevat oikeaan järjestykseen. Tarkista lasilevyn sivussa oleva symboli/painatus, kaikki lasilevyt ovat ulkoisesti erilaisia purkamisen ja asentamisen helpottamiseksi.
Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen.
Varmista, että asennat keskimmäisen lasipaneelin oikein paikalleen.



12.5 Vaihtaminen: Lamppu

⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

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

Takalamppu

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

13. VIANMÄÄRITYS

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Käyttöhäiriöt...

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

Ongelma	Tarkista, jos…
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.
Luukun tiiviste on vialli-nen.	Älä käytä uunia. Ota yh-teyttä valtuutettuun huol-toliikkeeseen.
Näytössä näkyy ”12.00”.	On tapahtunut virtakatko. Aseta kellonaika.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.

13.2 Huoltotiedot

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

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

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

14. ENERGIATEHOKKUUS

14.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake

Toimittajan nimi	AEG
Mallin tunniste	BEK431011M 949496240
Energiatehokkuusluokka	95.3
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.81kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	72l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	31.4kg

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

14.2 Energiansäästö

Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä
Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

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

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon
Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä.

Kostea kiertoilma
Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

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.

FÖR PERFEKTA RESULTAT

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

Besök vår webbplats för att:



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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.
Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:
Modell, artikelnummer, serienummer.
Informationen står på märkplåten.

⚠ Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

ⓘ Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION..... 45
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... 46
3. INSTALLATION..... 49
4. PRODUKTBESKRIVNING..... 51
5. KONTROLLPANEL..... 51
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING..... 52
7. DAGLIG ANVÄNDNING..... 52
8. KLOCKFUNKTIONER..... 53
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR..... 55
10. TILLVALSFUNKTIONER..... 55
11. TIPS..... 56
12. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... 58
13. FELSÖKNING..... 62
14. ENERGIEFFEKTIVITET..... 63
15. MILJÖSKYDD..... 63

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.

- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installeras i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- För att ta bort en ugnsstege 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.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

> ⚠ **VARNING!**
>
> Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	590 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	569 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	548 mm
Djup med öppen lucka	1022 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning

⚠ VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Se den totala effekten på typskylten för kabelavsnittet.Du kan också se tabellen:

Total effekt (W)	**Kabelarea (mm²)**
max. 1 380	3x0.75
max. 2 300	3x1
max. 3 680	3x1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än den bruna fasen och de blå neutrala kablarna.

2.3 Använd

⚠ VARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

⚠ VARNING!

Risk för skador på produkten.

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

2.4 Underhåll och rengöring

⚠ VARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- 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 Invändig belysning

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens 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.

2.6 Service

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

2.7 Avyttring

⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. INSTALLATION

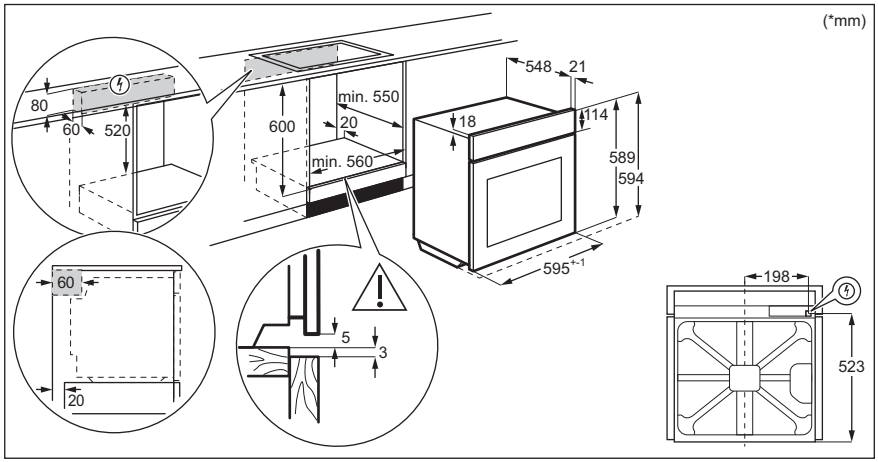
⚠ VARNING!

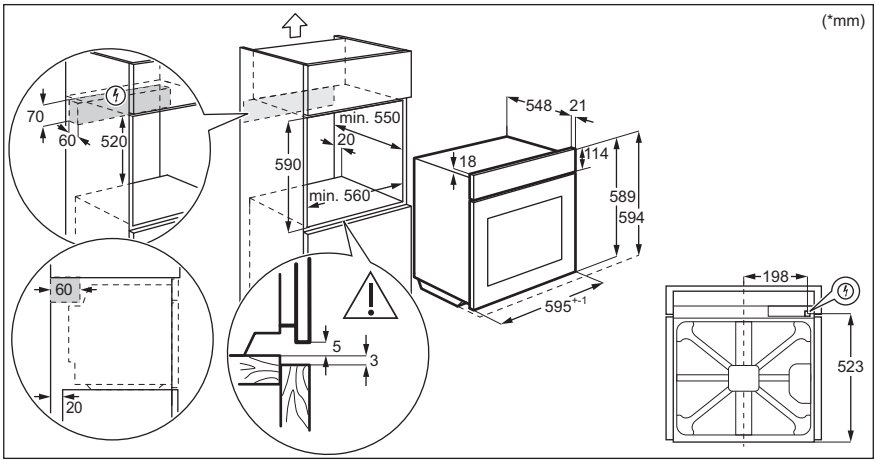
Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Inbyggnad

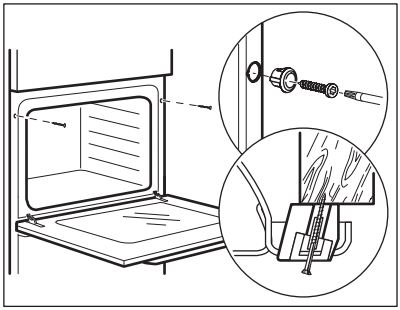
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



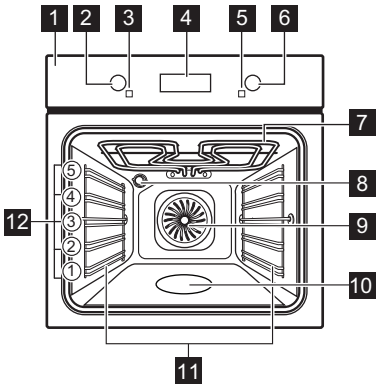


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



1 Kontrollpanel
2 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
3 Strömlampa/symbol
4 Display
5 Temperaturindikator/symbol
6 Inställningsratt för temperatur
7 Värmeelement
8 Lampa
9 Fläkt
10 Fördjupning i ugnsutrymmet – Behållare för vattenrengöring
11 Ugnsstegar, borttagbara
12 Hyllplaceringar

4.2 Tillbehör

- **Galler**
  För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**
  För kakor och småkakor.
- **Grill- / stekpanna**
  För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.

5. KONTROLLPANEL

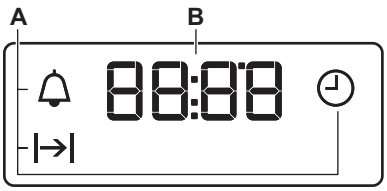
5.1 Infällbara vred

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

5.2 Sensorfält/knappar

—	Gör så här för att ställa in tiden.
⏲	Ställa in en klockfunktion.
+	Gör så här för att ställa in tiden.

5.3 Display



A. Klockfunktioner
B. Timer

6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

> ⚠ **VARNING!**
> Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Före första användning

Ugnen kan avge lukt och rök under uppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.

Steg 1	**Steg 2**	**Steg 3**
Ställa tiden	**Rengöra ugnen**	**Förvärm den tomma ugnen**
1. +, − – tryck för att ställa tiden. Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och tiden visas på displayen.	1. Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen. 2. Rengör ugnen och dess tillbehör med enbart en mikrofiberduk, varmt vatten och ett milt rengöringsmedel.	1. Ställ in maxtemperatur för funktionen: . Tid: 1 tim. 2. Ställ in maxtemperatur för funktionen: . Tid: 15 min. 3. Ställ in maxtemperatur för funktionen: . Tid: 15 min.
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat. Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.		

7. DAGLIG ANVÄNDNING

> ⚠ **VARNING!**
> Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktion

Steg 1	Vrid vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.
Steg 2	Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.

Steg 3	När matlagningen är klar, vrid på vreden till avstängt läge för att stänga av ugnen.

7.2 Tillagningsfunktioner

Tillagnings-funktion	Användning
 Av-läge	Ugnen är avstängd.
 Belysning	För att tända ugnsbelysningen.
 Varmluft	För tillagning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Varmluft med fukt	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet ”Daglig användning” och anvisningar om: Varmluft med fukt.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.

Tillagnings-funktion	Användning
 Snabbgrillning	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
 Varmluftsgrillning	Varmluftsstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Över-/undervärme / Vattenrengöring	Tillagning och stekning på en ugnsnivå. Se kapitlet ”Skötsel och rengöring” för mer information om: Aqua Clean.

7.3 Anteckningar om:Varmluft med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesigns(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.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet ”Råd och tips”Varmluft med fukt För instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet ”Energieffektivitet”, energibesparing.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Klockslag	För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
Koktid	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.

Klockfunktion	Program
Tidur	För att ställa in en tid som räknas ned. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när ugnen är avstängd.

8.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Så här ställer du in: Klockslag	
– blinkar när du ansluter ugnen till eluttaget, när det har varit ett strömavbrott eller när timern inte är inställd.	
+, — – tryck för att ställa in tiden. Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och tiden visas på displayen.	

Så här ändrar du:Klockslag	
Steg 1	– tryck upprepade gånger för att ändra klockslaget. – börjar blinka.
Steg 2	+, — – tryck för att ställa in tiden. Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och tiden visas på displayen.

Så här ställer du in: Koktid	
Steg 1	Välj funktion och ugnstemperatur.
Steg 2	– tryck upprepade gånger. – börjar blinka.
Steg 3	+, — – tryck för att ställa in tillagningstiden. På displayen visas: . – blinkar när den inställda tiden har gått. Signalen ljuder och ugnen stängs av.
Steg 4	Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
Steg 5	Vrid inställningsvreden till avstängt läge.

Så här ställer du in: Tidur	
Steg 1	– tryck upprepade gånger. – börjar blinka.
Steg 2	+, — – tryck för att ställa in tiden. Funktionen startar automatiskt efter 5 sekunder. När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal.
Steg 3	Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
Steg 4	Vrid inställningsratten till avstängt läge.

Så här avbryter du:Klockfunktioner	
Steg 1	– tryck upprepade gånger tills symbolen för klockfunktionen börjar blinka.

Så här avbryter du:	Klockfunktioner
Steg 2	Tryck och håll in: —. Klockfunktionen stängs av efter några sekunder.

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

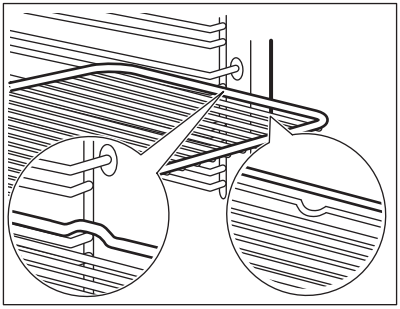
⚠ **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

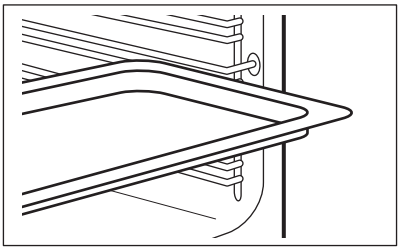
9.1 Sätta in tillbehör

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

Galler:
Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



Bakplåt / Djup form:
Skjut in långpannan mellan ungsstegarnas ledskenor.



10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 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.

10.2 Säkerhetstermostat

Om ugnen inte fungerar som den ska eller om det finns felaktiga komponenter, kan en farlig överhettning uppstå. För att förhindra detta har ugnen en säkerhetstermostat som stänger av strömtillförseln. Ugnen sätts på igen automatiskt när temperaturen sjunker.

11. TIPS

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Tillagningsrekommendationer

Ugnen har fem hyllnivåer.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än den du hade tidigare

Mjuka kakor
Öppna inte ugnsluckan förrän 3/4 av den inställda tillagningstiden är slut.

Om du använder två bakplåtar samtidigt, håll en tom nivå mellan dem.

Tillaga kött och fisk
Använd en djup form för mycket fet mat för att förhindra att ugnen får fläckar som kan bli permanenta.

Låt köttet stå i cirka 15 minuter innan du skär så att saften inte sipprar ut.

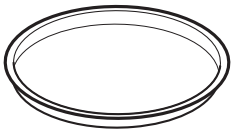
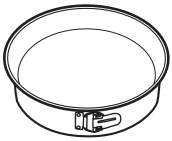
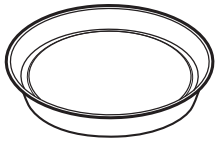
För att förhindra för mycket rök i ugnen under stekning, tillsätt lite vatten i den djupa formen. För att förhindra rökkondens, tillsätt vatten varje gång efter att det har torkat upp.

Tillagningstider
Tillagningstiderna beror på typen av mat, dess konsistens och volym.

Övervaka först resultatet när du lagar mat. Hitta de bästa inställningarna (värmeinställning, tillagningstid osv.) för dina kokkärl, recept och mängder när du använder den här produkten.

11.2 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör

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

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

11.3 Varmluft med fukt

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

		(°C)		(min.)
Vetebullar, 12 st	långpanna eller djup form	175	3	40 - 50

		(°C)		(min.)
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Fryst pizza, 0,35 kg	galler	180	2	45 - 55
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Brownie	långpanna eller djup form	170	2	45 - 50
Sufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	190	3	45 - 55
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	35 - 45
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	35 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	170	3	30 - 40
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	180	3	40 - 50
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	150	2	30 - 45
Mandelbiskvier, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	45 - 55
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 16 st	långpanna eller djup form	170	2	35 - 45
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	40 - 50
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	180	3	35 - 45
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	35 - 45

11.4 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Småkakor, 20 st/plåt	Över-/undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 35	-
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	-

				(°C)	(min)	
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/under-värme	Galler	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm	Över-/under-värme	Galler	2	170	40 - 50	Förvärm ugnen till 10 min.
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Förvärm ugnen till 10 min.
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Förvärm ugnen till 10 min.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegskakor	Över-/under-värme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rostat bröd, 4–6 bitar	Grill	Galler	4	max.	1 - 5	Förvärm ugnen till 10 min.
Hamburgare, 6 stycken, 0,6 kg	Grill	Galler, långpanna	4	max.	20 - 30	Placera gallret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen till 10 min.

12. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

⚠ **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Rengöring

 **Rengöringsmedel**	Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett milt rengöringsmedel. Rengör och kontrollera ugnsutrymmets lucktätning.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett milt diskmedel.

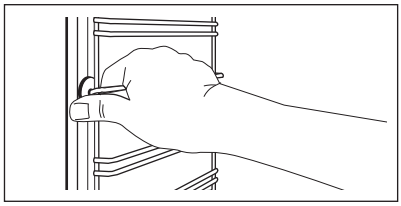
 **För användning varje dag**	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
	Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart 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 milt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

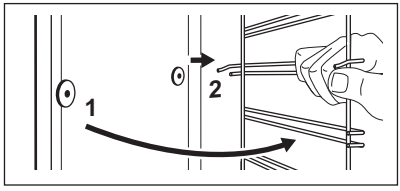
12.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
Steg 2	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



Steg 3	Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.
Steg 4	Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.



12.3 Så här använder du: Vattenrengöring

Med denna rengöringsprocedur används fukt för att lossa fett och matpartiklar från ugnen.

Steg 1	Häll vatten i ugnutrymmets hålighet: 200 ml.
Steg 2	Ställ in funktionen: .

Steg 3	Ställ in temperaturen på 90 °C.
Steg 4	Låt ugnen stå på i 30 minuter.
Steg 5	Stäng av ugnen.
Steg 6	Vänta tills ugnen är kall. Torka ugnsutrymmet med en mjuk trasa.

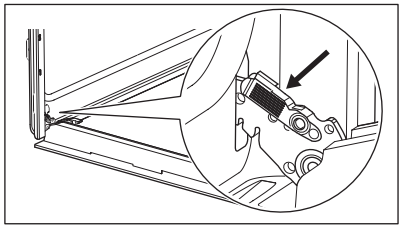
12.4 Hur man tar bort och installerar: Luckan

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

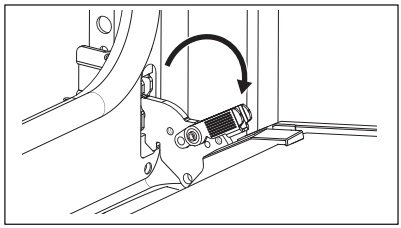
⚠ FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

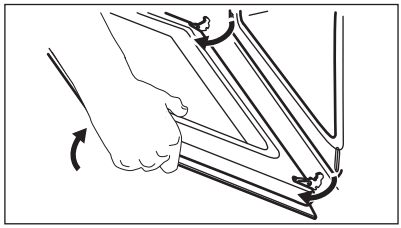
Steg 1	Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



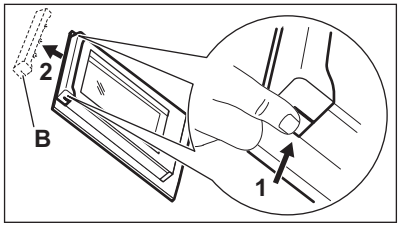
Steg 2	Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



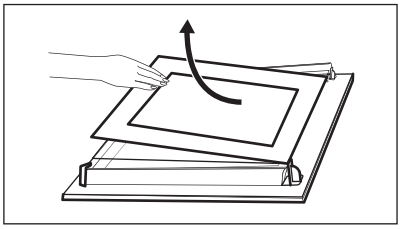
Steg 3	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats.
Steg 4	Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



Steg 5	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.
Steg 6	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.



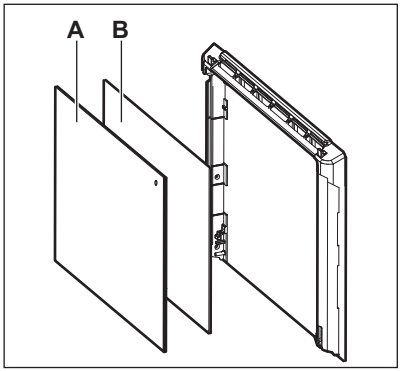
Steg 7	Håll i luckglaspanelerna i den övre kanten och dra försiktigt ut dem en i taget. Börja från den övre panelen. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.



Steg 8	Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.
Steg 9	När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan.

Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

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



12.5 Byte av: Lampa

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

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

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

Bakre lampa

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

13. FELSÖKNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om ...

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

Problem	Kontrollera att...
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.
Luckans tätning är skadad.	Använd inte ugnen. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Displayen visar ”12:00”.	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.

13.2 Servicedata

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

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

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

14. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverantörens namn	AEG
Modellidentifiering	BEK431011M 949496240
Energieffektivitetsindex	95.3
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.93kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.81kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	31.4kg

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

14.2 Energibesparing

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

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

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

Tillagning med varmluft
Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

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

Varmluft med fukt
Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

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.

FOR PERFEKTE RESULTATER

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

Gå inn på nettsiden vår for å:



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



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



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

KUNDESTØTTE OG SERVICE

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

⚠ Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

ⓘ Generell informasjon og tips

Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON..... 66
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....67
3. MONTERING..... 70
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....72
5. BETJENINGSPANEL.....72
6. FØR FØRSTEGANGS BRUK..... 73
7. DAGLIG BRUK.....73
8. KLOKKEFUNKSJONER.....74
9. BRUKE TILBEHØRET..... 76
10. TILLEGGSFUNKSJONER..... 76
11. HJELP OG TIPS.....77
12. STELL OG RENGJØRING.....80
13. FEILSØKING.....83
14. ENERGIEFFEKTIV..... 84
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....85

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelser må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med ptoduktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

⚠ ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

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

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	590 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	594 mm
Høyden av baksiden av produktet	576 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	569 mm
Produktets innebygde dybde	548 mm
Dybde med døren åpen	1022 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling

⚠ ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

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

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Se den totale effekten på typeskiltet for å finne delen av kabelen.Du kan også se tabellen:

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

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være 2 cm lenger enn den brune fasen og de blå nøytrale kablene.

2.3 Bruk

⚠ ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.

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

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

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

2.4 Stell og rengjøring

⚠ ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Innvendig lys

⚠ ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

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

2.6 Tjenester

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

2.7 Avfallshåndtering

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

3. MONTERING

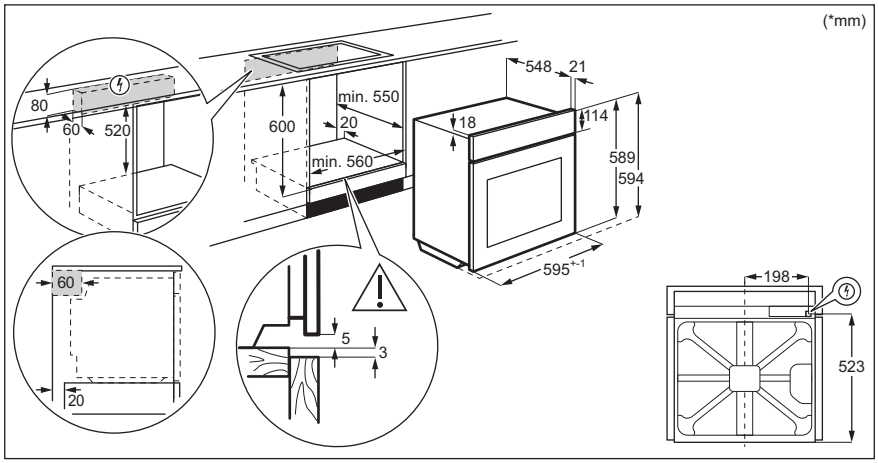
⚠ ADVARSEL!

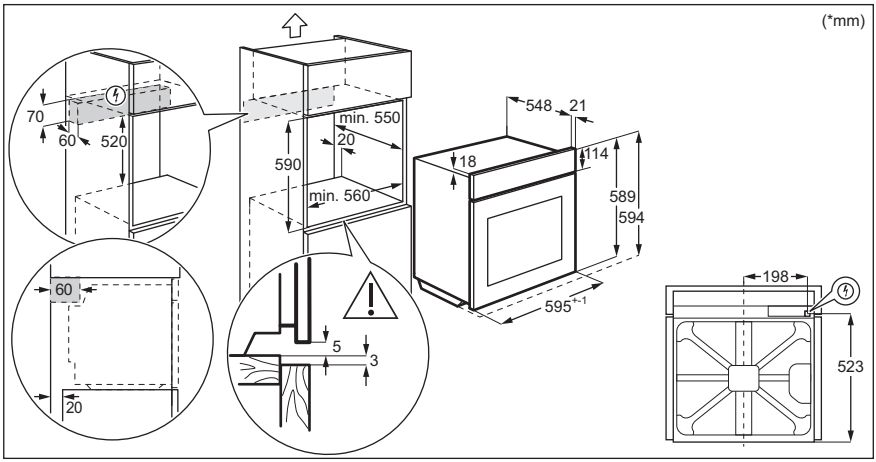
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Bygge inn

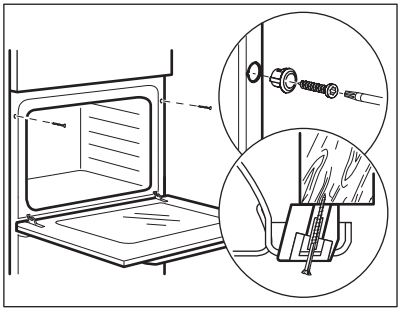
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



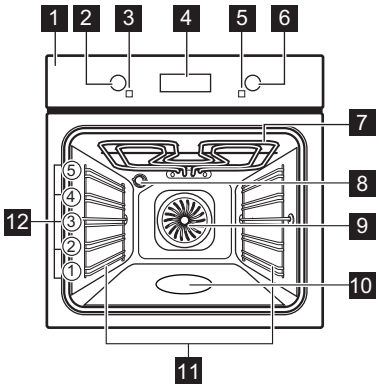


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



1 Betjeningspanel
2 Bryter for ovnsfunksjoner
3 Strømindikator/-symbol
4 Display
5 Temperaturindikator/-symbol
6 Betjeningsbryter (for temperaturen)
7 Varmeelement
8 Lys
9 Vifte
10 Gravert ovnsrom - Beholder for rengjøring med vann
11 Uttakbare brettstiger
12 Hyllenivåer

4.2 Tilbehør

- **Rist**
  For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
  For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**
  For å bake eller steke eller for å samle opp fett.

5. BETJENINGSPANEL

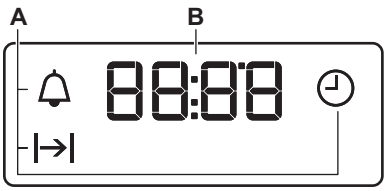
5.1 Skjult lås

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

5.2 Sensor felt / Knapper

—	For å stille inn tiden.
⏲	For å stille inn en klokkefunksjon.
+	For å stille inn tiden.

5.3 Display



A. Klokkefunksjoner
B. Timer

6. FØR FØRSTEGANGS BRUK

⚠ ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Før førstegangs bruk

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

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Still klokken	**Rengjør ovnen**	**Forvarm den tomme ovnen**
1. +, − – trykk for å stille inn tiden. Etter ca. 5 s stopper blinkingen og displayet viser klokkeslett.	1. Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen. 2. Rengjør ovne og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.	1. Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: . Tid: 1 t. 2. Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: . Tid: 15 min. 3. Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: . Tid: 15 min.
Slå ovnen av, og vent til det er kaldt. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i ovnen.		

7. DAGLIG BRUK

⚠ ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Slik stiller du inn: Oppvarmingsfunksjon

Steg 1	Vri på knappen for varmefunksjonene for å velge en oppvarmingsfunksjon.
Steg 2	Vri på kontrollvelgeren for å velge temperatur .

Steg 3	Når tilberedningen er ferdig, drei bryterne til av-posisjonen for å slå av ovnen.

7.2 Ovnsfunksjoner

Ovnsfunksjon	Anvendelse
 Av-posisjon	Ovnen er av.
 Lys	Slik slår du på lampen.
 Steking – ekte varmluft	Slik baker du på opptil tre hyllenivåer samtidig og tørker mat. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.
 Baking med fukt	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.
 Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
 Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
 Rask grilling	Slik griller du store mengder tynne matstykker og rister brød.
 Gratinering med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassering. For å gratinere og brune.
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
 Over- og undervarme / Rengjøring med vann	For å bake og steke på ett hyllenivå. Se kapitlet «Stell og rengjøring» for mer informasjon om: Aqua Clean.

7.3 Merknader på:Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold tilEU 65/2014 ogEU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

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

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

8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Klokkefunksjoner

Klokkefunksjon	Bruksområde
 Tid på dagen	For å stille inn, endre eller se hva klokken er.
Varighet	For å velge hvor lenge ovnen virker.

Klokkefunksjon	Bruksområde
Varselur	For innstilling av varseluret. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen. Du kan innstille denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.

8.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene

Slik stiller du inn: Tid på dagen
- blinker når du kobler ovnen til en strømkilde, etter et strømbrudd eller hvis tidsuret ikke er stilt inn.
+, — – trykk for å stille inn tiden. Etter ca. 5 sek stopper blinkingen og displayet viser klokkeslett.

Slik endrer du: Tid på dagen	
Steg 1	– trykk gjentatte ganger for å endre klokkeslettet. – begynner å blinke.
Steg 2	+, — – trykk for å stille inn tiden. Etter ca. 5 sek stopper blinkingen og displayet viser klokkeslett.

Slik stiller du inn: Varighet	
Steg 1	Innstill en ovnsfunksjon og temperaturen.
Steg 2	– trykk gjentatte ganger. – begynner å blinke.
Steg 3	+, — – trykk for å stille inn varighet. Displayet viser: . - blinker når innstilt tid går ut. Signalet høres og ovnen slår seg av.
Steg 4	Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.
Steg 5	Drei bryterene til av-stillingen.

Slik stiller du inn: Varselur	
Steg 1	– trykk gjentatte ganger. – begynner å blinke.
Steg 2	+, — – trykk for å stille inn tiden. Funksjonen starter automatisk etter 5 sekunder. Når innstilt tid avsluttes, hører du et lydsignal.
Steg 3	Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.
Steg 4	Drei bryterene til av-stillingen.

Slik avbryter du: Klokkefunksjonene	
Steg 1	– trykk gjentatte ganger til klokkesymbolet begynner å blinke.

Slik avbryter du: Klokkefunksjonene	
Steg 2	Trykk og hold inne: —. Klokkefunksjonen slås av etter noen få sekunder.

9. BRUKE TILBEHØRET

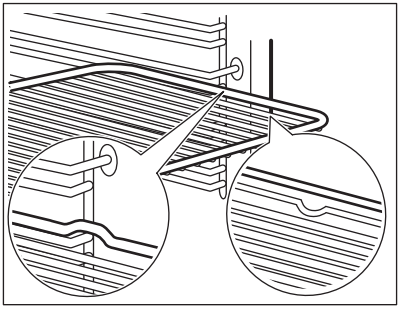
⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

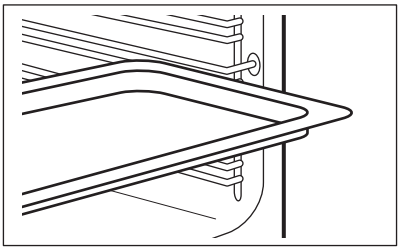
9.1 Innsetting av tilbehør

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

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



Stekebrett / Langpanne:
Skyv brettet inn i sporene på brettstigene.



10. TILLEGGSFUNKSJONER

10.1 Kjølevifte

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

10.2 Sikkerhetstermostat

Feil bruk av ovnen eller ødelagte komponenter, kan medføre alvorlig overopphetelse. For å forhindre dette har ovnen en sikkerhetstermostat som avbryter strømforsyningen. Ovnen slår seg automatisk på igjen når temperaturen faller.

11. HJELP OG TIPS

ⓘ
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Råd om tilberedning

Stekeovnen har fem brettposisjoner.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Ovnen kan steke på en annen måte enn ovnen du hadde tidligere.

Steking av kaker
Ikke åpne ovnsdøren før 3/4 av tilberedningstiden er gått.

Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du holde ett nivå mellom dem.

Tilberedning av kjøtt og fisk
Bruk en langpanne for svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.

La kjøttet hvile i minimum 15 minutter før du skjærer slik at kraften ikke siver ut.

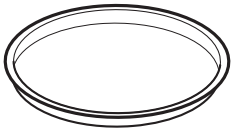
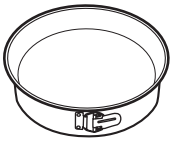
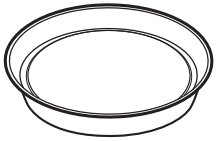
For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsett litt vann i langpannen. For å forhindre røykkondens, tilsett vann hver gang den tørker opp.

Tilberedningstid
Tilberedningstiden avhenger av mattype, konsistens og volum.

Til å begynne med, overvåker du når du lager mat. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene når du bruker dette produktet.

11.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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

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

11.3 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		(°C)		(min)
Søt små gjærbakst, 12 stk	stekebrett eller langpanne	175	3	40 - 50

		(°C)		(min)
Rundstykker, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 45
Frossen pizza, 0,35 kg	stekerist	180	2	45 - 55
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Brownies	stekebrett eller langpanne	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	190	3	45 - 55
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødbunn-form på rist	180	2	35 - 45
Formkake med syltetøy	bakeform på rist	170	2	35 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	170	3	30 - 40
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	40 - 50
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	30 - 45
Makroner, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søt butterdeig, 16 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	35 - 45
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	40 - 50
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	180	3	35 - 45
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	35 - 45

11.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Over- og undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 35	-
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Steking – ekte varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Steking – ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	Rist	2	180	70 - 90	-
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Steking – ekte varmluft	Rist	2	160	70 - 90	-
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm	Over- og undervarme	Rist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm	Steking – ekte varmluft	Rist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm	Steking – ekte varmluft	Rist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 min.
Kjeks	Steking – ekte varmluft	Stekebrett	3	140 - 150	20 - 40	-
Kjeks	Steking – ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Kjeks	Over- og undervarme	Stekebrett	3	140 - 150	25 - 45	-
Smørbrød, 4 - 6 stykker	Grill	Rist	4	maks.	1 - 5	Forvarm ovnen i 10 min.
Biffburger, 6 biter, 0,6 kg	Grill	Rist, langpanne	4	maks.	20 - 30	Plasser stekeristen på det fjerde hyllenivået og langpannen på det tredje hyllenivået i ovnen. Snu maten halvveis inn i tilberedningstiden. Forvarm ovnen i 10 min.

12. STELL OG RENGJØRING

⚠ ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

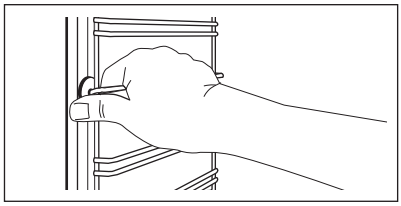
12.1 Merknader om rengjøring

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

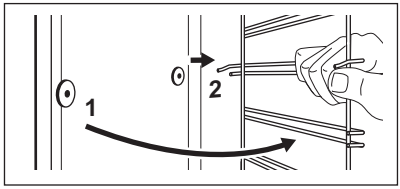
12.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstigene for å rengjøre ovnen.

Steg 1	Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.
Steg 2	Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.



Steg 3	Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut.
Steg 4	Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.



12.3 Bruk: Rengjøring med vann

Denne rengjøringsprosedyren bruker fuktighet for å fjerne gjenværende fett og matrester fra ovnen.

Steg 1	Ha vann i nedsenkningen i ovnsbunnen: 200 ml.
Steg 2	Still inn funksjonen: .
Steg 3	Angi temperaturen på 90 °C.
Steg 4	La ovnen stå på i 30 min.
Steg 5	Slå av ovnen.
Steg 6	Vent til ovnen er avkjølt. Tørk ovnen med en myk klut.

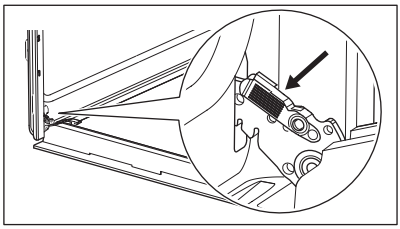
12.4 Slik fjerner du og installerer: Dør

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

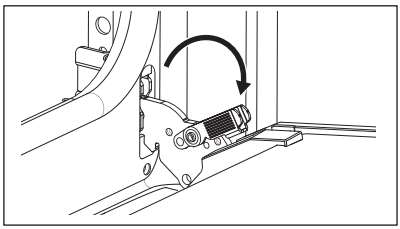
⚠ FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten de glasspanelene.

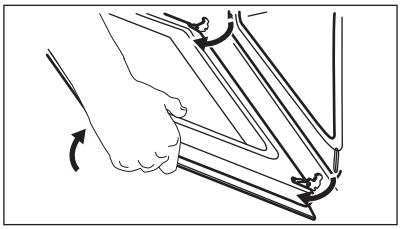
Steg 1	Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



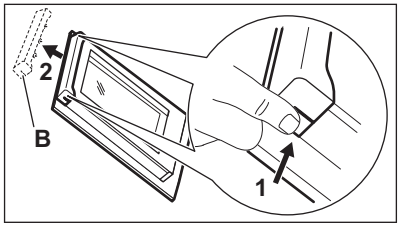
Steg 2	Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



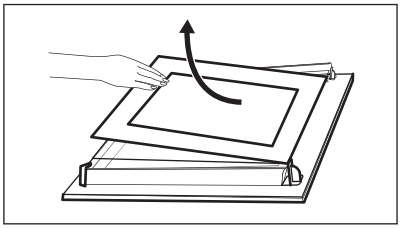
Steg 3	Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.
Steg 4	Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.



Steg 5	Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.
Steg 6	Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.



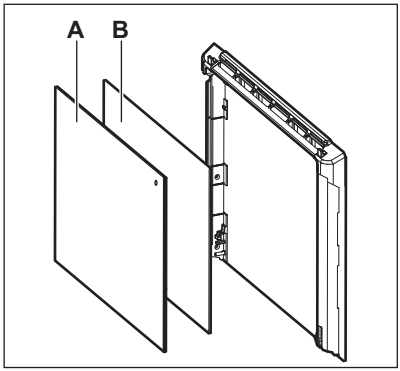
Steg 7	Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



Steg 8	Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
Steg 9	Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.

Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

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



12.5 Slik bytter du: Ovnslampe

⚠ ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

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

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

Bakre ovnslampe

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

13. FEILSØKING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres, hvis…

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

Problem	Kontroller at...
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.
Dørpakningen er skadet.	Ikke bruk ovnen. Kontakt et autorisert servicesenter.
Displayet viser «12.00».	Det var strømbrudd. Angi tid på dagen.
Lampen fungerer ikke.	Lyspæren har gått.

13.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

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

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark i henhold til EU-forordninger om økodesign og energimerking

Leverandørens navn	AEG
Modellidentifikasjon	BEK431011M 949496240
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.81kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	31.4kg

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

14.2 Energisparing

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

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

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

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

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

Tilberedning med varmluft
Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

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

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm
Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling.

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

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

aeg.com

867368476-C-262023

