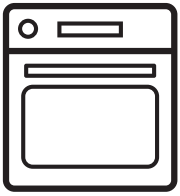
AEG

aeg.com/register



BEB230010M

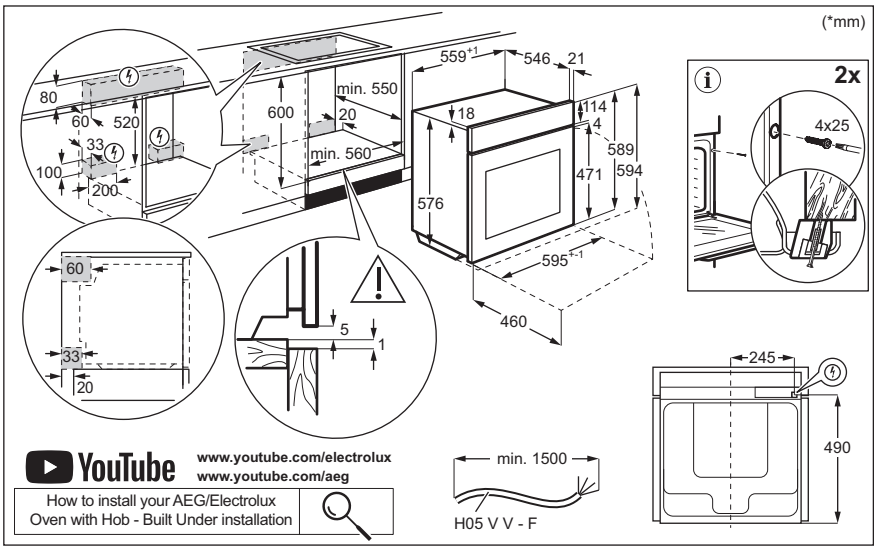
DA Brugsanvisning | **Ovn** **3**

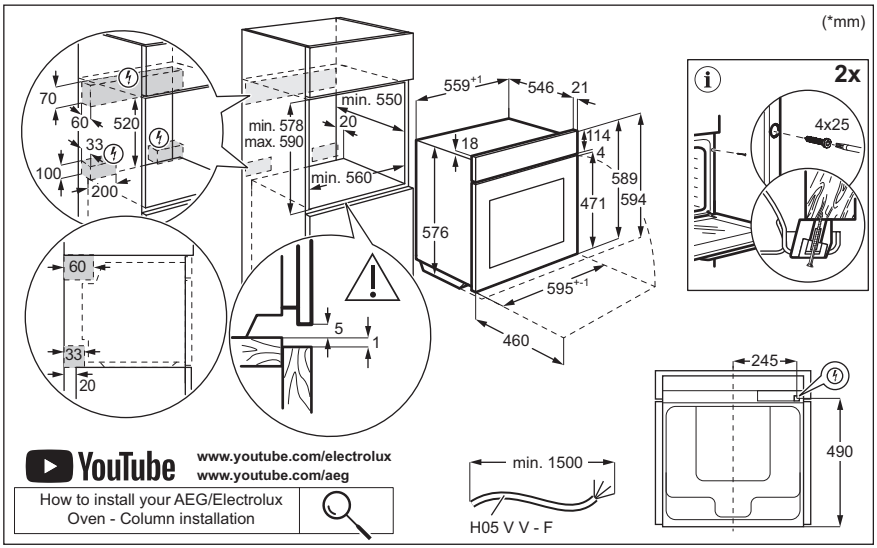
NL Gebruiksaanwijzing | **Oven** **15**

FI Käyttöohje | **Uuni** **29**

SV Bruksanvisning | **Inbyggnadsugn** **42**

INSTALLATION / INSTALLATIE / ASENNUS / INSTALLATION





Velkommen til AEG! Tak, fordi du valgte vores produkt.

Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

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

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 produktet.

- 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 produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt 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 produktet, 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.

- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. 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 på vores hjemmeside.
- 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.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

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.

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.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til konserveringsformål.
- 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.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet 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 produktet er koldt. Der er risiko for, at ovnglassene går i stykker.
- Udskift straks glassene i lågen, når de er beskadigede. Kontakt et autoriseret servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Døren er tung!
- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- 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

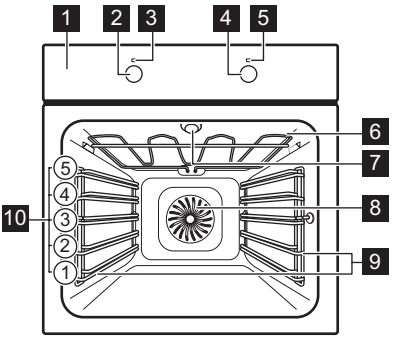
⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Oversigt over apparatet



1 Betjeningspanel
2 Ovnfunktionsknap
3 Tænd/Sluk kontrollampe/symbol
4 Betjeningsknap (til temperatur)
5 Temperaturkontrollampe/symbol
6 Varmelegeme
7 Ovnlys
8 Blæser
9 Ovnribbe, udtagelig
10 Ovnribber

3.2 Tilbehør

- **Grillrist**
  Til kageforme, ovnfaste fade, stegefade, kogegrej/fade.
- **Bradepande**
  Til kager og småkager. Til bagning og stegning eller som en pande til opsamling af fedt.

4. FØR FØRSTE ANVENDELSE

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

4.1 Indledende forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan udsende ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.

4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

5. DAGLIG BRUG

⚠ ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Ovnfunktioner

	Lys Tænd for ovnlyset.
	Fugtig varmluft Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i produktet afvige fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
	Over-/undervarme Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.
	Undervarme Bagning af kager med sprød bund og konservering af mad.
	Varmluft Stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i ovnens indre.
	Grill Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.
	Turbogrill Stegning på én ovnribbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.
	Pizza-funktionen Til at bage pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.
	Optøning Optøning af madvarer (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og størrelse af de frosne madvarer.

ⓘ
Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur under 60°C ved nogle ovnfunktioner.

5.2 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

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

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højest mulige energieffektivitet.

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

5.3 Indstilling af en ovnfunktion

1. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en ovnfunktion .
2. Drej betjeningsknappen for at vælge temperaturen.
3. Når tilberedningen er slut, skal du dreje knapperne til slukket position for at slukke for produktet.

6. EKSTRAFUNKTIONER

6.1 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.

7. BRUG AF TILBEHØRET

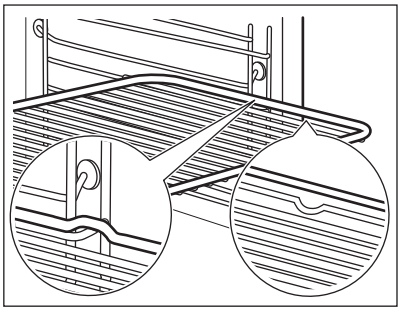
⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Isætning af tilbehør

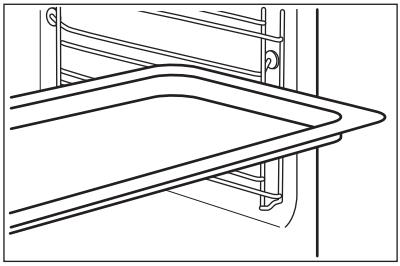
En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Grillrist



Indsæt risten mellem ovnribbens skinner,. Sørg for, at risten rører ved bagsiden af ovnrummet.

Dyb bradepande



Skub pladen mellem ovnribbens skinner.

8. RÅD OG TIPS

8.1 Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Se kapitlet "Energieffektivitet" for at få tips til energibesparelser.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
°C	Temperatur

	Tilbehør
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

8.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

- **Pizzaform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm
- **Bageform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26cm
- **Ramekiner** – keramiske, diameter 8cm, højde 5 cm
- **Flanform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm

8.3 Fugtig varmluft

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

		°C		
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	190	3	45 - 55
Pizza, frossen, 0,35 kg	Rist	190	2	45 - 50
Roulade	bageplade eller bradepande	180	2	45 - 55
Brownie	bageplade eller bradepande	180	2	55 - 60
Sukkerbund til tærte	flanform på rist	180	2	40 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fisk, hel, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	40 - 50
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	190	3	40 - 50
Shashlik (fårekødke-bab), 0,5 kg	bageplade eller bradepande	190	3	35 - 45
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	40 - 50
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	35 - 45
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	35 - 45
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	40 - 45
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Grøntsager, pochere-de, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	45 - 55
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	190	3	40 - 50

8.4 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Bagning på én ovnribbe

			°C		
Fedtfattig sandkage	Varmluft	Grillrist	160	45 - 60	2
Fedtfattig sandkage	Over-/undervar-me	Grillrist	160	45 - 60	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	160	55 - 65	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervar-me	Grillrist	180	55 - 65	1
Småkage	Varmluft	Bageplade	140	25 - 35	2
Småkage	Over-/undervar-me	Bageplade	140	25 - 35	2
Små kager i form, 20 stk./plade **1)**	Varmluft	Bageplade	150	20 - 30	3
Små kager i form, 20 stk./plade **1)**	Over-/undervar-me	Bageplade	170	20 - 30	3
Toast **2)**	Grill	Grillrist	maks.	1 - 2	5

1) Forvarm den tomme ovn.

2) Forvarm den tomme ovn i 5 min.

Bagning på flere ovnribber

			°C		
Småkage	Varmluft	Bageplade	140	25 - 45	2 og 4
Små kager i form, 20 stk./plade **1)**	Varmluft	Bageplade	150	25 - 35	2 og 4
Fedtfattig sandkage	Varmluft	Grillrist **2)**	160	45 - 55	2 og 4
Æbletærte	Varmluft	Grillrist **2)**	160	55 - 65	2 og 4

1) Forvarm den tomme ovn.

2) 1 kageform på hver grillrist. Den ene er placeret til venstre og den anden til højre.

9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

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

Daglig brug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.

- Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

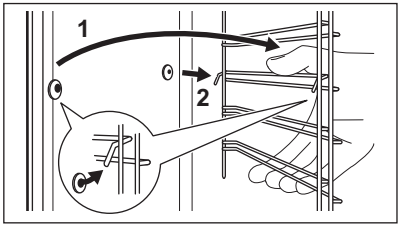
Tilbehør

- 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.

9.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Træk forenden af ovnribben væk fra sidevæggen.
3. Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.



4. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

9.3 Udtagning og isætning af lågen

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

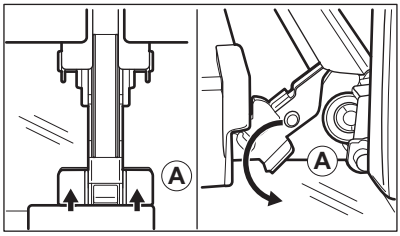
⚠ ADVARSEL!

Lågen er tung.

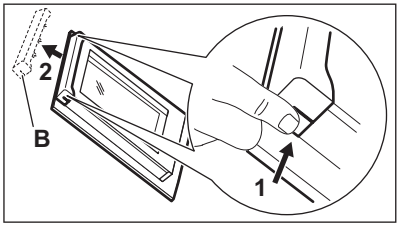
⚠ FORSIGTIG!

Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

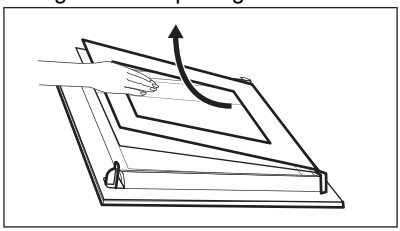
1. Kontrollér, at produktet er koldt
2. Åbn lågen helt.
3. Tryk på låsegrebene **A** på lågens to hængsler.



4. Sæt ovnlågen i den første åbningsposition (ca. vinkel: 70°).
5. Hold lågen med en hånd på hver side og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad.
6. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.
7. Hold i begge sider af lågelisten **B** i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



8. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
9. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.



10. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring. Sæt det mindste ovnglas i først og derefter det største og lågen.

Sørg for, at ovnglasset er placeret i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.

9.4 Udskiftning af pæren

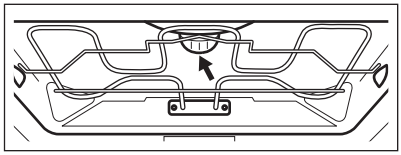
⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Tag stikket til produktet ud af kontakten.
3. Læg kluden på ovnbunden.

Toplampe

1. Drej glasdæksel for at fjerne det.



2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.
4. Montér glasdækslet.

10. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Hvad gør jeg, hvis ...

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

Problem	Årsag og løsning
Produktet bliver ikke varmt.	Sikringen er sprunget. Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en kvalificeret elektriker.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget. Udskift pæren. Se "Vedligeholdelse og rengøring", Udskiftning af lampen.

10.2 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 er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

11. ENERGIEFFEKTIV

11.1 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og ecodesign

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	BEB230010M 944188234
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A

Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.81 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	71 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	32.5 kg

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

11.2 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

Strømforbrug i slukket tilstand	0.3 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

11.3 Tips til energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

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 kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende dåser og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

Produktet må ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

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

Tilberedning med varmluft
Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft 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 holde maden varm eller varme andre retter op.

Hold maden varm
Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm.

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

12. 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.

Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....15
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....17
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....20
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK....20
5. DAGELIJKS GEBRUIK....21
6. EXTRA FUNCTIES....21
7. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN....22
8. AANWIJZINGEN EN TIPS....22
9. ONDERHOUD EN REINIGING....24
10. PROBLEEMOPLOSSING....26
11. ENERGIEZUINIGHEID....26
12. MILIEUBESCHERMING....28

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen

jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

⚠ WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die op onze website staan.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.

- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit

het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reinigen

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is. Het risico bestaat dat de glasplaten breken.
- Vervang de glasplaten van de deur onmiddellijk als ze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de veiligheidsinstructies op de verpakking.

2.5 Binnenverlichting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.6 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.7 Verwijdering

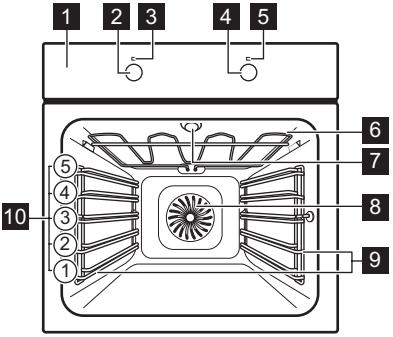
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Knop voor verwarmingsfuncties
3 Aan-uitlampje/symbool
4 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
5 Temperatuurindicator/symbool
6 Verwarmingselement
7 Lamp
8 Ventilator
9 Inschuifrails, verwijderbaar
10 Inzetniveaus

3.2 Accessoires

- **Bakrooster**
  Voor taartblikken, overschalen, geroosterde gerechten, kookgerei/ gerechten.
- **Combischaal**
  Voor gebak en koekjes. Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.

4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

4.1 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Verwarmingsfuncties

	**Binnenverlichting** Inschakelen van de verlichting.
	**Vochtig bakken** Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in het apparaat verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Vochtig bakken.
	**Boven + onderwarmte** Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
	**Onderwarmte** Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
	**Hetelucht** Voor het braden van vlees en het bakken van cakes. Stel een lagere temperatuur in dan bij koken met boven + onderwarmte, omdat de ventilator de warmte gelijkmatig verdeelt in de oven.
	**Grillen** Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
	**Circulatiegrill** Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
	**Pizza-functie** Om pizza en andere gerechten te bakken die van onderaf meer warmte nodig hebben.
	**Ontdooien** Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.



De lamp kan tijdens sommige verwarmingsfuncties automatisch uitschakelen als de temperatuur onder de 60 °C komt.

5.2 Notities over: Vochtig bakken

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Vochtig bakken. Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparingstips.

5.3 Verwarmingsfunctie instellen

1. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
2. Draai aan de regelknop om de temperatuur te selecteren.
3. Draai wanneer het bereiden stopt de knoppen naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.

6. EXTRA FUNCTIES

6.1 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

7. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

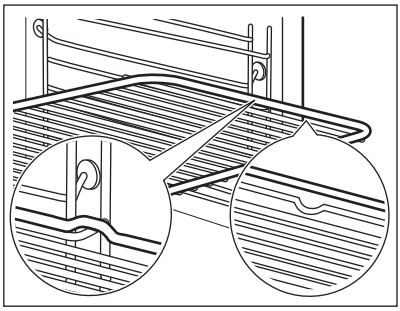
⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Accessoires plaatsen

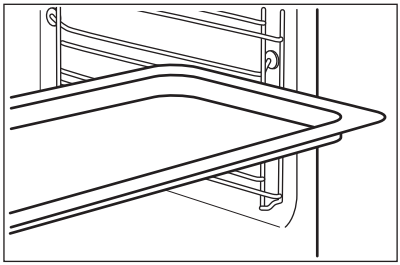
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster



Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt.

Diepe schaal



Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

8. AANWIJZINGEN EN TIPS

8.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Zie het hoofdstuk "Energie-efficiëntie" voor energiebesparingstips.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
°C	Temperatuur
	Accessoire
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)

8.2 Vochtig bakken – aanbevolen accessoires

Gebruik donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

- **Pizzapan** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm

- **Bakschaal** - donker, niet-reflecterend, diameter 26cm
- **Ramekins** - keramiek, diameter 8cm, hoogte 5 cm
- **Flanbasistin** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm

8.3 Vochtig bakken

Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

		°C		
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	190	3	45 - 55
Pizza, bevroren, 0,35 kg	bakrooster	190	2	45 - 50
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	180	2	45 - 55
Brownie	bakplaat of lekschaal	180	2	55 - 60
Luchtige flanbodem	flanvorm op rooster	180	2	40 - 50
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	180	3	40 - 50
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	190	3	40 - 50
Sjasliek, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	190	3	35 - 45
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	40 - 50
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	35 - 45
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	35 - 45
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	35 - 45
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	40 - 45
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	35 - 45
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	45 - 55
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	190	3	40 - 50

8.4 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Bakken op één niveau

			°C		
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	Bakrooster	160	45 - 60	2
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarmte	Bakrooster	160	45 - 60	2

			°C		
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	Bakrooster	160	55 - 65	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onder-warmte	Bakrooster	180	55 - 65	1
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	140	25 - 35	2
Zandtaartdeeg	Boven + onder-warmte	Bakplaat	140	25 - 35	2
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat **1)**	Hetelucht	Bakplaat	150	20 - 30	3
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat **1)**	Boven + onder-warmte	Bakplaat	170	20 - 30	3
Toast **2)**	Grillen	Bakrooster	max.	1 - 2	5

1) Verwarm het lege apparaat voor.

2) Verwarm het lege apparaat 5 min voor.

Bakken op meerdere niveaus

			°C		
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	140	25 - 45	2 en 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat **1)**	Hetelucht	Bakplaat	150	25 - 35	2 en 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	Bakrooster **2)**	160	45 - 55	2 en 4
Appeltaart	Hetelucht	Bakrooster **2)**	160	55 - 65	2 en 4

1) Verwarm het lege apparaat voor.

2) 1 cakevorm op elk bakrooster. Eén links en één rechts.

9. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

Accessoires

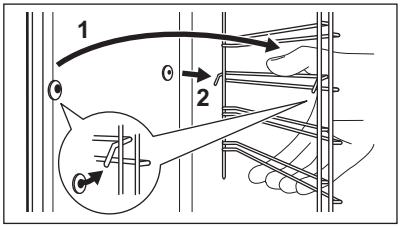
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

9.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
3. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.



4. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

9.3 Verwijderen en installeren van de deur

U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze te reinigen. U Het aantal glasplaten verschilt per model.

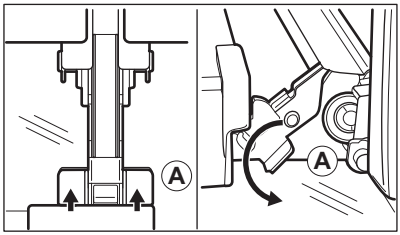
⚠ WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

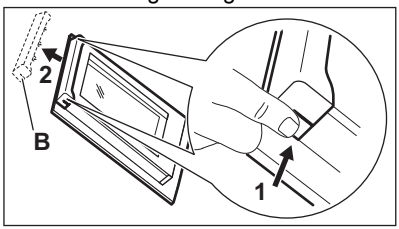
⚠ LET OP!

Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

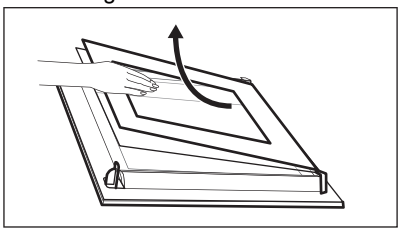
1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is
2. Open de deur volledig.
3. Druk op de klemhendels **A** op de twee deurscharnieren.



4. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer: 70°).
5. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven.
6. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
7. Pak de deurafdekking **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



8. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
9. Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



10. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.

Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

9.4 Het lampje vervangen

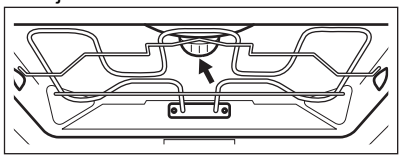
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Leg de doek op de vloer van de oven.

Bovenlamp

1. Draai het glazen deksel om die te verwijderen.



2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Installeer het glazen deksel.

10. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Wat moet je doen als ...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel staan contact op met een geautoriseerd servicecentrum.

Probleem	Pauzeren en hervatten
Het apparaat warmt niet op.	De zekering is doorgeslagen. Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand. Vervang de lamp. Zie "Onderhoud en reiniging", De lamp vervangen.

10.2 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van het apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.) :
Productnummer (PNC):
Serienummer (S.N.):

11. ENERGIEZUINIGHEID

11.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	BEB230010M 944188234

Energie-efficiëntie-index	95.3
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.99 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.81 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	71 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	32.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

11.2 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

Stroomverbruik in uit-modus	0.3 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min

11.3 Energiebesparende tips

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen

Verwarm het apparaat niet voor voordat u gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Koken met hete lucht
Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte
Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

Eten warm houden
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel warm te houden.

Vochtig bakken
Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

12. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

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

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT....29
2. TURVALLISUUSOHJEET....31
3. TUOTEKUVAUS....33
4. KÄYTTÖÖNOTTO....33
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ....34
6. LISÄTOIMINNOT....35
7. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ....35
8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA....35
9. HOITO JA PUHDISTUS....37
10. VIANMÄÄRITYS....39
11. ENERGIATEHOKKUUS....39
12. YMPÄRISTÖNSUOJELU....41

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 leiki 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 verkkosivuillamme olevia asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

2.2 Sähkökytkentä

⚠ VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

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

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

2.4 Huolto ja puhdistus

⚠ VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

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

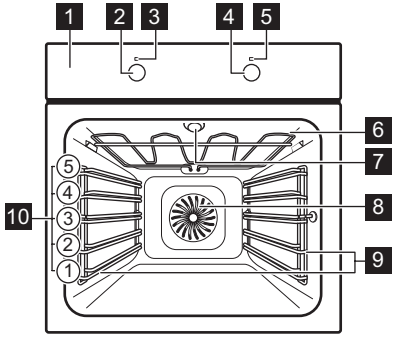
⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Laitteen osat



1 Käyttöpaneeli
2 Uunitoimintojen säätönuppi
3 Virran merkkivalo / symboli
4 Säätönuppi (lämpötilan valitsemiseen)
5 Lämpötilan merkkivalo / symboli
6 Lämpövastus
7 Lamppu
8 Puhallin
9 Pellinkannatin, irrotettava, irrotettava
10 Kannatintaso

3.2 Varusteet

- **Paistoritilä**
  Kakkuvuoille, uuninkestäville astioille, paisto-/keittoastioille.
- **Combi-pannu**
  Kakuille ja kekseille. Paistamiseen tai pannuna rasvan keräämiseen.

4. KÄYTTÖÖNOTTO

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

4.1 Esikuumennus ja puhdistus

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

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.

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

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

⚠ VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Uunitoiminnot

	Uunivalo Lampun sytyttäminen.
	Kostea kiertoilma Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta ”Päivittäinen käyttö”, Huomautus: Kostea kiertoilma.
	Ylä + alalämpö Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
	Alalämpö Rapean pohjan omaavien kakkujen leipomiseen ja ruoan säilömiseen.
	Kiertoilma Lihan ja kakkujen paistaminen. Aseta matalampi lämpötila kuin Ylälämpö + alalämpö -toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.
	Grilli Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
	Tehogrillaus Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
	Pizza-toiminto Pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.
	Sulatus Ruoan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.

ⓘ
Joissakin uunitoiminnoissa lamppu voi sammua automaattisesti alle 60 °C lämpötilassa.

5.2 Huomautus: Kostea kiertoilma

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

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

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa ”Neuvoja ja vinkkejä”Kostea kiertoilma. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa ”Energiatehokkuus”, kohdassa Energiansäästövinkkejä.

5.3 Uunitoiminnon asettaminen.

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.
3. Kun ruoka on valmista, käännä nupit Off-asentoon, jotta laitteen virta sammuu.

6. LISÄTOIMINNOT

6.1 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.

7. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ

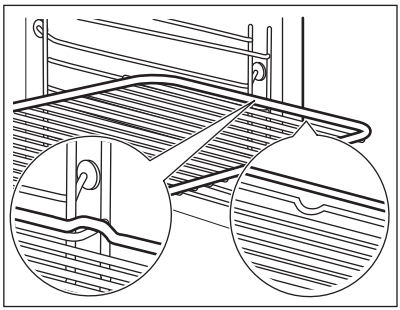
⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Lisävarusteiden asennus

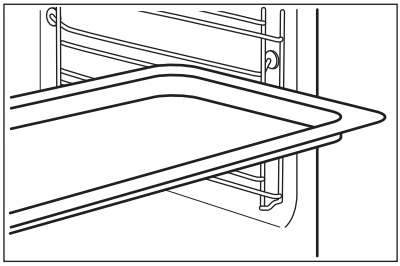
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Paistoritilä



Asenna ritilä liukukiskojen väliin . Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäpuolen takaosaa.

Syvä pannu



Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.

8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

8.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

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

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

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

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

Katso energiansäästövinkkejä luvusta "Energiatehokkuus".

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto

°C	Lämpötila
	Varusteet
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

8.2 Kostea kiertoilma – suositellut varusteet

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

- **Pizzapannu** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm
- **Uunivuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 26cm
- **Annosvuoat** – keraaminen, läpimitta 8cm, korkeus 5 cm
- **Piirasvuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm

8.3 Kostea kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

		°C		
Makeat sämpylät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	190	3	45 - 55
Pizza, pakaste, 0,35 kg	Paistoritilä	190	2	45 - 50
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	180	2	45 - 55
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	180	2	55 - 60
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	180	3	40 - 50
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	190	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	190	3	35 - 45
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	160	2	40 - 50
Macaron leivos, 24 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	35 - 45
Muffinssit, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu	160	2	35 - 45
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 45
Pikkutortut, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	45 - 55
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	190	3	40 - 50

8.4 Tiedoksi testauslaitoksille

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

Paistaminen yhdellä kannatintasolla

			°C		
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	Paistoritilä	160	45 - 60	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	160	45 - 60	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	160	55 - 65	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	180	55 - 65	1
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	140	25 - 35	2
Murokeksit	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	140	25 - 35	2
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) **1)**	Kiertoilma	Leivinpelti	150	20 - 30	3
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) **1)**	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	170	20 - 30	3
Paahtoleipä **2)**	Grilli	Paistoritilä	maks.	1 - 2	5

1) Esikuumenna tyhjä laite.

2) Esikuumenna laitetta 5 min.

Paistaminen useilla kannatintasoilla

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

1) Esikuumenna tyhjä laite.

2) 1 kakkuvuoka paistoritilän päällä. Yksi asetettuna vasemmalle ja yksi oikealle.

9. HOITO JA PUHDISTUS

⚠ **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.

- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

Jokapäiväinen käyttö

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

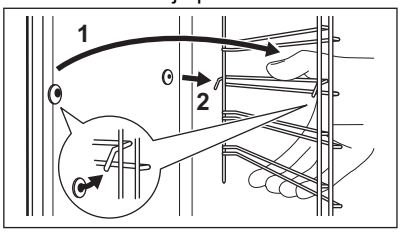
Tarvikkeet

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

9.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

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



4. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

9.3 Luukun irrottaminen ja asentaminen

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

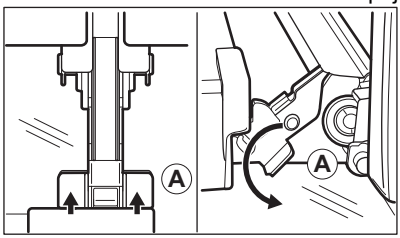
⚠ VAROITUS!

Luukku on painava.

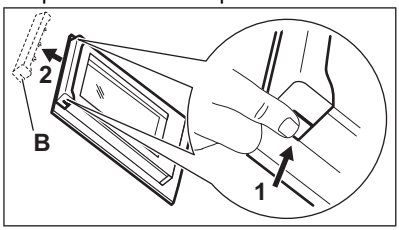
⚠ HUOMIO!

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

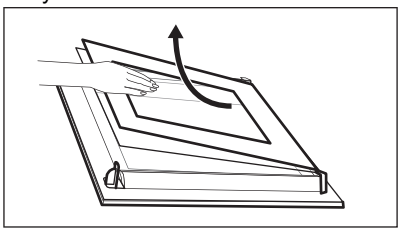
1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt
2. Avaa luukku kokonaan.
3. Paina saranoissa olevia lukitusvipuja **A**.



4. Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (likimäärin 70 ° kulma).
5. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.
6. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.
7. Pidä kiinni luukun reunalistasta **B** molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin pidiketiivisteen vapauttamiseksi.



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



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

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

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

9.4 Lampun vaihtaminen

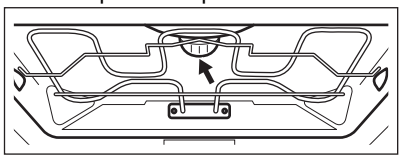
⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

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

Ylälamppu

1. Irrota lampun lasikupu kiertämällä sitä.



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

10. VIANMÄÄRITYS

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Käyttöhäiriöt...

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

Ongelma	Syy ja korjaustoimenpide
Laite ei kuumene.	Sulake on palanut. Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut. Vaihda lamppu. Katso luvun ”Hoito ja puhdistus” kohta Lampun vaihtaminen.

10.2 Huoltotiedot

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

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

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.) :
Tuotenumero (PNC):
Sarjanumero (S.N.):

11. ENERGIATEHOKKUUS

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

Toimittajan nimi	AEG

Mallin tunniste	BEB230010M 944188234
Energiatehokkuusluokka	95.3
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.99 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.81 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	71 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	32.5 kg

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

11.2 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus sammutettuna	0.3 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min

11.3 Energiansäästövinkkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

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

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

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

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

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

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

Kostea kiertoilma
Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

12. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

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



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

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION..... 42
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... 44
3. PRODUKTBESKRIVNING..... 46
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING..... 46
5. DAGLIG ANVÄNDNING..... 47
6. TILLVALSFUNKTIONER..... 48
7. ANVÄNDA TILLBEHÖREN..... 48
8. RÅD OCH TIPS..... 48
9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... 50
10. FELSÖKNING..... 52
11. ENERGIEFFEKTIVITET..... 52
12. MILJÖSKYDD..... 53

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 den inbyggda strukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- 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 ugnsutrymmets ytor.
- 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 installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

2.2 Elanslutning

> ⚠ **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

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.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

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

2.5 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

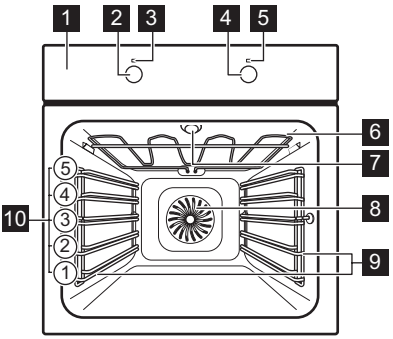
⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



1 Kontrollpanel
2 Funktionsvred för tillagningsfunktioner
3 Strömlampa/symbol
4 Temperaturinställningsvred
5 Temperaturindikator/symbol
6 Värmeelement
7 Lampa
8 Fläkt
9 Ugnsstegar, borttagbara
10 Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

- **Galler**
  För kakformar, ugnsformar, stekta rätter, kokkärl/rätter.
- **Combi pan**
  För kakor och småkakor. För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

4.1 Initial förvärmning och rengöring

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

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.

4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
6. Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett milt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

5. DAGLIG ANVÄNDNING

⚠ VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Tillagningsfunktioner

	Belysning För att tända ugnsbelysningen.
	Baka med ånga Den här funktionen är utformad för att spara energi under tillagning. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet ”Daglig användning” och anvisningar om: Baka med ånga.
	Över-/undervärme Tillagning och stekning på en ugnsnivå.
	Undervärme För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
	Tillagning med varmluft För stekning av kött och bakning av kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.
	GRILL För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
	Varmluftsgrillning stekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.
	Pizza/Paj För att tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.
	Upptining För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.

ⓘ
Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 60 °C med vissa tillagningsfunktioner.

5.2 Anvisningar om: Baka med ånga

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

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

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet ”Råd och tips”Baka med ånga. För rekommendationer om allmän energibesparing, se kapitlet ”Energieffektivitet”, tips för energibesparing.

5.3 Ställa in en tillagningsfunktion

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.
3. När matlagningen är klar, vrid på vreden till avstängt läge för att stänga av produkten.

6. TILLVALSFUNKTIONER

6.1 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.

7. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

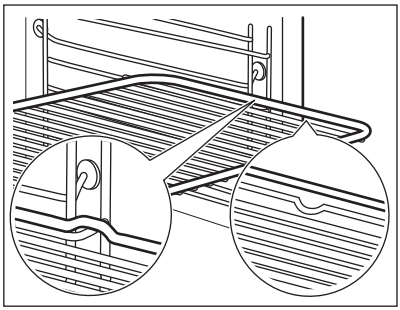
⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Sätta in tillbehör

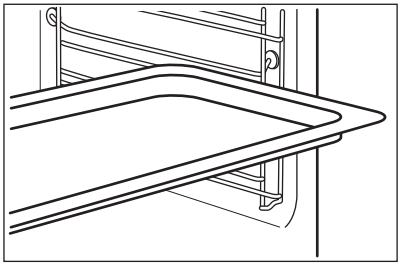
En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tippskydd. Fördjupningarna gör också enheterna tippsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

Galler



Sätt in gallret mellan ugnsstegens ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.

Djup form



Skjut in långpannan mellan ungsstegarnas ledskenor.

8. RÅD OCH TIPS

8.1 Tillagningsrekommendationer

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

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

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

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

För energibesparingstips, se kapitlet "Energieffektivitet".

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
°C	Temperatur

	Tillbehör
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

8.2 Baka med ånga - rekommenderade tillbehör

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

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

8.3 Baka med ånga

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

		°C		
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	190	3	45 - 55
Fryst pizza, 0,35 kg	Galler	190	2	45 - 50
Rulltårta	långpanna eller djup form	180	2	45 - 55
Brownie	långpanna eller djup form	180	2	55 - 60
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	40 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	40 - 50
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	190	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	190	3	35 - 45
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	160	2	40 - 50
Mandelbiskvier, 24 st	långpanna eller djup form	150	2	35 - 45
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	160	2	35 - 45
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	170	2	35 - 45
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	40 - 45
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	35 - 45
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	45 - 55
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	190	3	40 - 50

8.4 Information för testinstitut

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

Bakning på en ugnsnivå

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

1) Förvärm den tomma produkten.

2) Förvärm den tomma ugnen i 5 min.

Bakning på flera ugnsnivåer

			°C		
Mördegskakor	Tillagning med varmluft	Bakplåt	140	25 - 45	2 och 4
Småkakor, 20 st/plåt **1)**	Tillagning med varmluft	Bakplåt	150	25 - 35	2 och 4
Sockerkaka utan fett	Tillagning med varmluft	Galler **2)**	160	45 - 55	2 och 4
Äppelpaj	Tillagning med varmluft	Galler **2)**	160	55 - 65	2 och 4

1) Förvärm den tomma produkten.

2) En kakform på varje galler. En placerad till vänster och en till höger.

9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett milt rengöringsmedel.

- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
- Rengör fläckar med ett milt diskmedel.

För användning varje dag

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

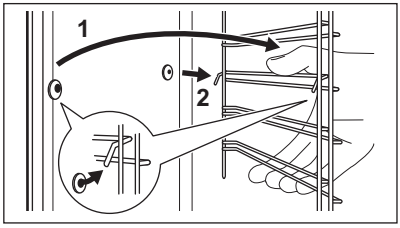
Tillbehör

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

9.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

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



4. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

9.3 Borttagning och installation av luckan

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

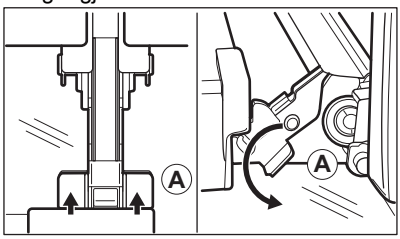
⚠ VARNING!

Luckan är tung.

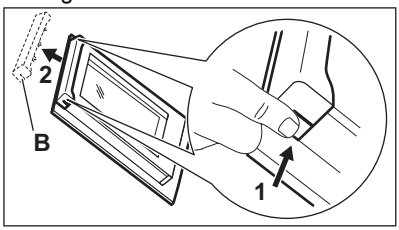
⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

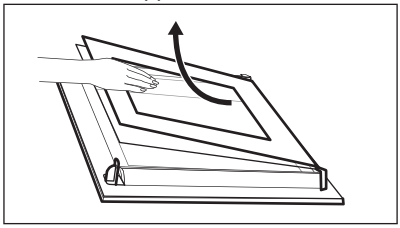
1. Se till att ugnen är kall.
2. Öppna luckan helt.
3. Tryck in klämspärrarna **A** på de två gångjärnen till luckan.



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



8. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
9. Håll glasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.



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

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

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

9.4 Byte av LED-lampa

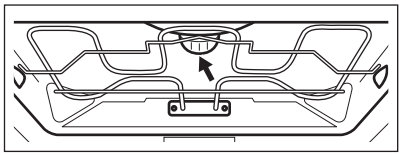
⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

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

Övre lampa

1. Vrid lampans glaskåpa för att avlägsna den.



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

10. FELSÖKNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Vad gör jag om...

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

Problem	Orsak och åtgärd
Produkten värms inte upp.	Säkringen har gått. Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om problemet kvarstår ska du kontakta en kvalificerad elektriker.
Belysningen fungerar inte.	Lampan är trasig. Byt ut lampan. Se "Skötsel och rengöring", Byta ut lampan.

10.2 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 ugnens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort märkskylten från produkten.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.) :
Produktnummer (PNC):
Serienummer (S.N.):

11. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverantörens namn	AEG
Modellidentifiering	BEB230010M 944188234

Energieffektivitetsindex	95.3
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.99 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.81 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	71 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	32.5 kg

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

11.2 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Strömförbrukning i frånläge	0.3 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

11.3 Energibesparande tips

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

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

Förvärm inte produkten före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

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

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

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

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

Baka med ånga
Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

12. 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.

aeg.com

867381231-A-232024

