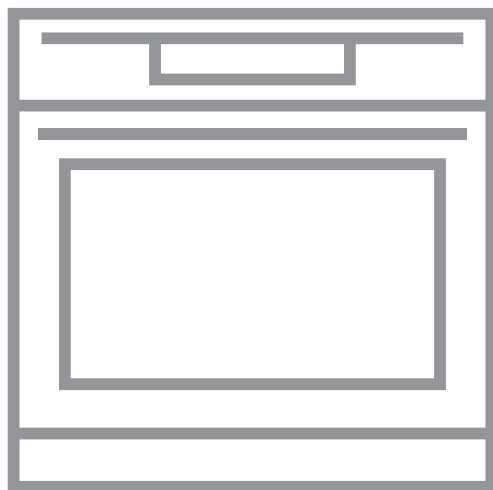


▶ BEK230010M
BES230011M

DA	Brugsanvisning	2
	Ovn	
FI	Käyttöohje	26
	Uuni	

USER MANUAL



AEG

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	6
4. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	7
5. DAGLIG BRUG.....	7
6. BRUG AF TILBEHØRET.....	8
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	9
8. RÅD OG TIP.....	9
9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	18
10. FEJLFINDING.....	21
11. INSTALLATION.....	22
12. ENERGIEFFEKTIV.....	23

FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak fordi du valgte dette produkt fra AEG. Vi har skabt det, så du kan nyde en uovertruffen funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.aeg.com/webselfservice



Registrere dit produkt for bedre service:
www.registreaeg.com



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

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

⚠ Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

📄 Generelle oplysninger og gode råd

♻ Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠ OPLYSNINGER 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 andre udsatte personer

- Apparatet kan 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 medfølgende farer.
- Børn mellem 3 og 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand, medmindre de overvåges konstant.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.
- Lad ikke børn lege med apparatet .
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en tekniker.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovenhandsker til at tage ribber eller ovenfaste fade ud eller sætte dem i.
- Inden du udfører vedligeholdelse, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.

- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skræppe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens førende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

2.2 Tilslutning, el



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 de elektriske data for strømforsyningen.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke adaptere med flere stik 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.
- Netledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når 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 kontakter.
- 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.
- Apparatet er i overensstemmelse med EU-direktiverne.
- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
 - Læg ikke aluminiumfolie direkte på bunden af ovrummet.
 - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
 - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Belast ikke lågen, når den er åben.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en dyb brædepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel og forårsage efterfølgende skade på apparatet, husenheden eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!

- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge sikkerhedsanvisningen på dens emballage.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.5 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Den type pære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.

- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

2.6 Service

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.7 Bortskaffelse



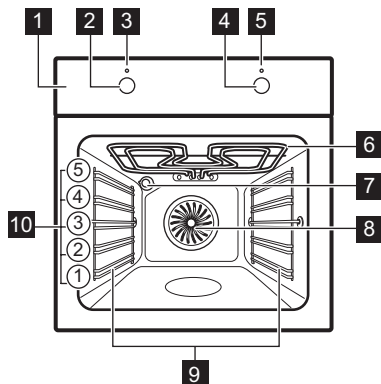
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Kontrolpanel
- 2 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 3 Strømindikator/symbol
- 4 Funktionsvælger (til temperaturen)
- 5 Temperaturindikator/-symbol
- 6 Varmeelement
- 7 Ovn-pære
- 8 Ventilator
- 9 Ovnribber, udtagelige
- 10 Rillepositioner

3.2 Tilbehør

- **Tråddrist**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**

- Til kager og lagkagebunde.
- **Grill/bradepande**
Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

4. FØR FØRSTE ANVENDELSE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

4.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnrubber fra ovnen.






Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør ovnen og tilbehøret rent, inden du tager det i brug.
Anbring tilbehør og udtagelige ovnrubber i deres oprindelige positioner.

4.2 Forvarmning

Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.

1. Vælg funktionen  og maks. temperatur.
2. Lad ovnen være tændt i 1 time.
3. Vælg funktionen  og indstil den maksimale temperatur.
4. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
5. Vælg funktionen  og indstil den maksimale temperatur.
6. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
7. Sluk for ovnen, og lad den køle ned. Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Ovnen kan udsende lugt og røg. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.




5. DAGLIG BRUG






ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Egnet til
 Slukposition	Ovnen er slukket.
 Lys	Til at tænde lampen uden, at der vælges en ovnfunktion.
 Varmluft	Til at bage på tre ovnriller samtidigt og tørre mad. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end Over- og Undervarme.

Ovnfunktion	Egnet til
 Fugtig Varm- luft	<p>Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Se kapitlet "Råd" vedrørende tilberedningsanvisninger, Fugtig Varmluft. Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højeste mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan reduceres. Se kapitlet "Energieffektivitet",</p> <p>Energibesparelse, for generelle anbefalinger til energibesparelse. Denne funktion blev brugt til at overholde energieffektivitetsklassen i henfør af EN 60350-1.</p>
 Undervarme	<p>Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.</p>
 Lille Grill	<p>Til grillstegning af flade madvarer og til ristning af brød.</p>

Ovnfunktion	Egnet til
 Stor Grill	<p>Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til toastbrød.</p>
 Turbogrill	<p>Til stegning af større steg eller fjerkræ på én ovnrille. Til at lave gratiner og til at brune.</p>
 Pizza	<p>Til bagning af pizza. Til at lave intensiv brunng og en sprød bund. Indstil temperaturen til 230 °C</p>
 Over- under- varme (Over-/ Undervarme)	<p>Til bagning og stegning på én ristposition.</p>

5.2 Indstilling af en ovnfunktion

1. Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion .
2. Drej funktionsvælgeren for at vælge temperaturen.
3. Ovnens slukkes ved at sætte knappen for ovnfunktioner på sluk-stillingen.

Lampen tændes, når ovnen er i gang.

6. BRUG AF TILBEHØRET



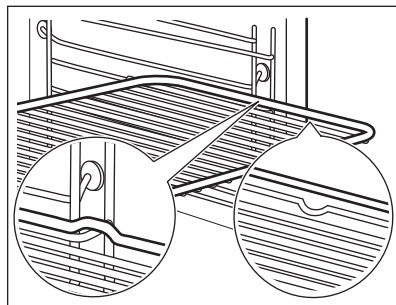
ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Isætning af tilbehør

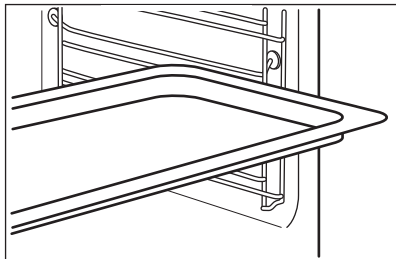
Grillrist:

Skub risten mellem ovnrubbens skinner, og sørg for, at fødderne peges nedad.



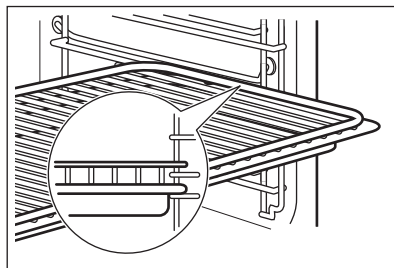
Bageplade/ Bradepande:

Skub bagepladen /bradepanden ind mellem skinnerne ud for rillen.



Grillrist og bageplade / bradepandesammen:

Skub bagepladen /bradepanden ind mellem ovnribbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne hindrer også væltning. Den høje kant omkring hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

7. EKSTRAFUNKTIONER

7.1 Køleblæser

Når ovnen er tændt, bliver blæseren automatisk slået til for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan blæseren køre videre, til ovnen er kølet af.

7.2 Sikkerhedstermostat

Forkert betjening af ovnen eller defekte komponenter kan medføre farlig

overopvarmning. For at hindre dette er ovnen forsynet med en sikkerhedstermostat, som afbryder strømforsyningen. Når temperaturen er faldet, tændes ovnen automatisk igen.

8. RÅD OG TIP



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



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

8.1 Anbefalinger til tilberedning

Ovnen har ribber i fem ribber.

Tæl ribberne fra bunden af ovnen.

Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde

før. Nedenstående tabeller viser standardindstillingerne for temperatur, tilberedningstid og ristposition.

Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

Ovnen har et specielt system, der cirkulerer luften og konstant genbruger dampen. Med dette system er det muligt at bruge damp ved tilberedningen, så maden bliver mør indvendig og sprød på overfladen. Det reducerer tilberedningstiden og energiforbruget.

Bagning af kager

Ovnlågen må først åbnes, når 3/4 af bagetiden er gået.

Hvis du bruger to bageplader på samme tid, bør der være en tom rille mellem dem.

Tilberedning af kød og fisk

Brug en bradepande til mad med meget fedt for at forhindre, at ovnen får pletter, der ikke kan fjernes.

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter inden udskæring, så saften ikke siver ud.

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

tørrer ud, for at forhindre røgekondensation.

Tilberedningstider

Tilberedningstiderne afhænger af madvarens type, konsistens og volumen.

Hold øje med ydelsen i starten, når du laver lav mad. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid, etc.) til dit kogegrej, dine opskrifter og mængderne, når du bruger dette apparat.

8.2 Baging og stegning

Kager

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Pisket dej	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	I en kageform
Mørdej	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	I en kageform
Kvargkage m. kærnemælk	170	1	165	2	60 - 80	I en 26 cm kageform
Æblekage (æbletærte) ¹⁾	170	2	160	2 (venstre og højre)	80 - 100	I to 20 cm kageforme på en grillrist
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	På bageplade
Tærte m. syltetøj	170	2	165	2 (venstre og højre)	30 - 40	I en 26 cm kageform
Formkage	170	2	160	2	50 - 60	I en 26 cm kageform
Engelsk julekage/ Fyldig frugtka- ge ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	I en 20 cm kageform
Plumka- ge ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	I en brødf- form

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Små kager - på én rille	170	3	140 - 150	3	20 - 30	På bageplade
Små kager - på to riller	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	På bageplade
Små kager - på tre riller	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	På bageplade
Lagkagebunde/ kagesnitter - én rille	140	3	140 - 150	3	30 - 35	På bageplade
Lagkagebunde/ kagesnitter - to riller	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	På bageplade
Lagkagebunde/ kagesnitter - tre riller	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	På bageplade
Marengs - én rille	120	3	120	3	80 - 100	På bageplade
Marengs- to niveauer ¹⁾	-	-	120	2 og 4	80 - 100	På bageplade
Boller ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	På bageplade
Flødekager - én rille	190	3	170	3	25 - 35	På bageplade
Flødekager - to riller	-	-	170	2 og 4	35 - 45	På bageplade
Frugttærter	180	2	170	2	45 - 70	I en 20 cm kageform
Fyldig frugtkage	160	1	150	2	110 - 120	I en 24 cm kageform

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Victoriakager	170	1	160	2 (venstre og højre)	50 - 60	I en 20 cm kageform

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

Brød og pizza

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Franskbrød ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 stk., 500 g pr. stk.
Rugbrød	190	1	180	1	30 - 45	I en brødf orm
Rundstykker ¹⁾	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	6 - 8 boller på bageplade
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	På en bageplade eller i en bradepande
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	På bageplade

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

Tærter

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Pastatærte	200	2	180	2	40 - 50	I en form
Grøntsagstærte	200	2	175	2	45 - 60	I en form
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	I en form
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

Kød

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Oksekød	200	2	190	2	50 - 70	På en grillrist
Svin	180	2	180	2	90 - 120	På en grillrist
Kalvekød	190	2	175	2	90 - 120	På en grillrist
Roastbeef, rød	210	2	200	2	50 - 60	På en grillrist
Roastbeef, medium	210	2	200	2	60 - 70	På en grillrist
Roastbeef, gennemstegt	210	2	200	2	70 - 75	På en grillrist
Flæskebov	180	2	170	2	120 - 150	Med svær
Flæskeskank	180	2	160	2	100 - 120	2 stykker
Lammekød	190	2	175	2	110 - 130	Kølle
Kylling	220	2	200	2	70 - 85	Hel
Kalkun	180	2	160	2	210 - 240	Hel
And	175	2	220	2	120 - 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 - 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skåret i stykker
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Skåret i stykker
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

Fisk

Madvare	Over-/Undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Bækørred/guldbrasen	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fisk
Tun/laks	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileter

8.3 Lille Grill

Indstil maks. temperaturen.

Forvarm ovnen i 3 minutter.

Brug ovnens fjerde ristposition.

Madvare	Antal		Tid (min.)	
	Stykker	Mængde (kg)	1. side	2. side
Tournedos	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Oksesteaks	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Pølser	8	-	12 - 15	10 - 12
Svinekotelet	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kylling (i halve)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Kyllingebryster	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Fiskefilet	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches	4 - 6	-	5 - 7	-
Toastbrød	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

8.4 Turbogrill

Brug den første eller den anden ristposition.

Oksekød

Forvarm ovnen.

Beregn stegetiden ved at gange tiden i tabellen herunder med centimeterne af filettens tykkelse.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Roastbeef eller filet, rød	190 - 200	5 - 6
Roastbeef eller filet, medium	180 - 190	6 - 8
Roastbeef eller filet, gennemstegt	170 - 180	8 - 10

Svin

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Bov, nakkekam, skinkesteg, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotelet, højreb, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Farsbrød, 0,75 kg - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Svineskank (forkogt), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Kalvekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Kalvesteg, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalveskank, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Lammekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Lammesteg, - kølle, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lammeryg, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Fjerkræ

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Fjerkræportioner, 0,2 - 0,25 kg hver	200 - 220	30 - 50
Kylling, halv, 0,4 - 0,5 kg hver	190 - 210	35 - 50

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Kylling, pou-lard, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
And, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gås, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkun, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkun, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Fisk (dampet)

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Hel fisk, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

8.5 Fugtig Varmluft



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

Madvare	Tilbehør	Temperatur (°C)	Ovnrille	Tid (min.)
Søde boller, 12 stk.	bageplade eller bradepande	175	3	40 - 50
Boller, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	180	2	45 - 55
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Brownie	bageplade eller bradepande	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	190	3	45 - 55

Madvare	Tilbehør	Temperatur (°C)	Ovnrille	Tid (min.)
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	35 - 45
Victoriakager	bageform på rist	170	2	35 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	170	3	30 - 40
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Sjasjyk, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	180	3	40 - 50
Småkager, 16 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	30 - 45
Makroner, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	45 - 55
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Butterdejsværk, 16 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Mørdejskiks, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	40 - 50
Tarteletter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Pocherede grøntsager, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	180	3	35 - 45
Grøntsager, middelhavs 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	35 - 45

8.6 Tørring - Varmluft

Beklæd pladerne med smørrebrøds- eller bagepapir.

Resultatet bliver bedst, hvis du slukker for ovnen efter halvdelen af tørretiden,

åbner lågen og lader madvarerne køle af natten over for at færdiggøre tørringen.

Grøntsager
Brug den tredje rille til én bakke.

Brug den første og fjerde rille til 2 bakker.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6
Suppeurter	60 - 70	5 - 6
Svampe	50 - 60	6 - 8
Krydderurter	40 - 50	2 - 3

Frugt

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Blommer	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abrikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Æble, i skiver	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pærer	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

8.7 Oplysninger til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

Madvare	Funktion	Tilbehør	Ovn-rille	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Bemærkning
Lille kage	Over- undervarme	Bageplade	3	170	20 - 30	Sæt 20 små kager på én bageplade.
Lille kage	Varmluft / Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35	Sæt 20 små kager på én bageplade.
Lille kage	Varmluft / Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35	Sæt 20 små kager på én bageplade.
Lukket æbletærte	Over- undervarme	Trådris	2	180	70 - 90	Brug 2 forme (20 cm diameter), diagonalt forskudt.
Lukket æbletærte	Varmluft / Varmluft	Trådris	2	160	70 - 90	Brug 2 forme (20 cm diameter), diagonalt forskudt.

Madvare	Funktion	Tilbehør	Ovn-rille	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Bemærkning
Fedtfri sandkage	Over- undervarme	Trådrist	2	170	40 - 50	Brug en kageform (26 cm diameter). Forvarm ovnen i 10 minutter.
Fedtfri sandkage	Varmluft / Varmluft	Trådrist	2	160	40 - 50	Brug en kageform (26 cm diameter). Forvarm ovnen i 10 minutter.
Fedtfri sandkage	Varmluft / Varmluft	Trådrist	2 og 4	160	40 - 60	Brug en kageform (26 cm diameter). Diagonalt forskudt. Forvarm ovnen i 10 minutter.
Smørkager	Varmluft / Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft / Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smørkager	Over- undervarme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45	-
Toastbrød 4 - 6 stk	Lille Grill	Trådrist	4	maks.	2 - 3 minutter første side; 2 - 3 minutter anden side	Forvarm ovnen i 3 minutter.
Bøfburger 6 stk, 0,6 kg	Lille Grill	Grillrist og bradepande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdel af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 3 minutter.

9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Bemærkninger om rengøring

Aftør ovnsens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel.

Metalflader rengøres med et specifikt rengøringsmiddel.

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for bradepanden.

Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke lægges i opvaskemaskinen.

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensningmiddel.

Hvis der anvendes non-stick-tilbehør: Brug ikke skræppe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.

Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. For at reducere kondensvandet skal du betjene ovnen i 10 minutter inden madlavning. Rengør fugten fra ovnrummet efter hver anvendelse.

9.2 Ovne af rustfrit stål eller aluminium

Rengør kun ovnlågen med en fugtig klud eller svamp. Tør efter med en blød klud.

Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnsens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnsens betjeningspanel.

9.3 Rengør lågepakningen

Se jævnlige lågepakningen efter. Lågepakningen sidder rundt om ovnrummets ramme. Brug ikke ovnen, hvis lågepakningen er beskadiget. Kontakt et autoriseret servicecenter.

Se de generelle oplysninger om rengøring for at rengøre lågepakningen.

9.4 Udtagning af ovnrubber

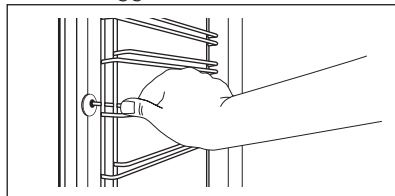
Tag ovnrubberne og de.



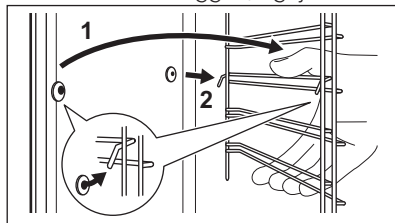
FORSIGTIG!

Vær forsigtig, når du fjerner ovnrubberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



2. Træk den bageste ende af ovnrubben væk fra sidevæggen, og fjern den.



Montér det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

9.5 Ovnsens loft



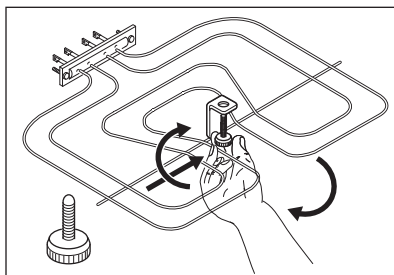
ADVARSEL!

Sluk for apparatet, inden du fjerner varmelementet. Kontroller, at apparatet er kølet af. Der er risiko for forbrænding.

Tag ovnrubberne ud.

Du kan fjerne varmelegemet, så det er nemmere at rengøre ovnsens loft.

1. Fjern skruen, der holder varmelementet fast. Brug en skruetrækker første gang.



2. Træk forsigtigt varmeelementet ned.
3. Tør ovnens loft af med en blød klud opvredet i varmt vand og rengøringsmiddel, og lad det tørre.

Monér varmelegemet i den omvendte rækkefølge.

Monter ovnribberne.



ADVARSEL!

Sørg for, at varmeelementet er korrekt monteret, og at det ikke falder ned.

9.6 Aftagning og montering af låge

Ovnlågen har to ovnglas. Du kan fjerne ovnlågen og det indvendige ovnglas for at rengøre dem. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.



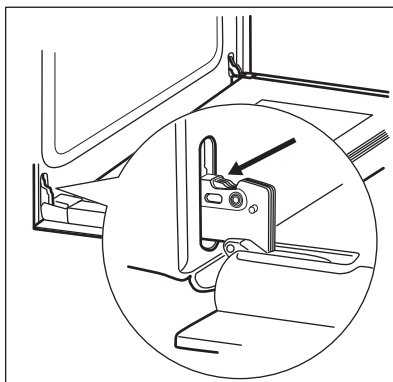
Ovnlågen kan smække i, hvis du prøver at fjerne det inderste ovnglas, mens ovnlågen sidder på.



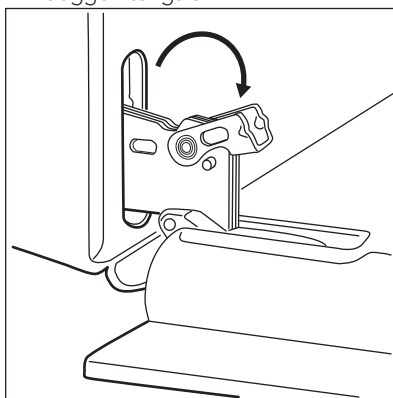
FORSIGTIG!

Brug ikke ovnen uden det indvendige ovnglas.

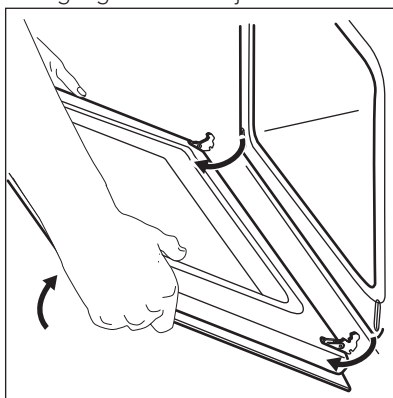
1. Åbn lågen helt og hold begge hængsler.



2. Løft og drej låsepallerne helt på begge hængsler.

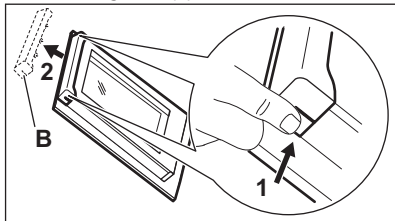


3. Sæt ovnlågen halvejs i første åbne position. Løft og træk den så fremad, og tag den ud af lejerne.

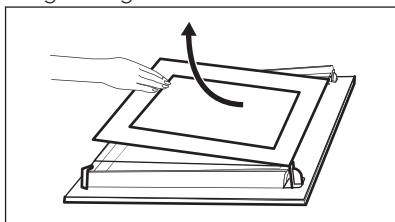


4. Læg lågen på et fast underlag med et blødt stykke stof under.

5. Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



6. Træk i lågelisten, og tag den ud.
7. Hold ovnglasset i kanten foroven, og træk det forsigtigt ud. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.



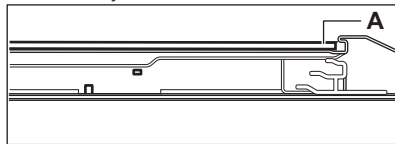
8. Rengør glassene med vand og sæbe. Tør ovnglassene omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

Monter ovnglasset og ovnlågen, når rengøringen er udført.

Grafikken skal vende mod lågens indvendige zone. Kontrollér efter installationen, at overfladen af ovnglassets ramme ikke er ru, når du rører ved den.

Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten.

Sørg for at sætte det inderste ovnglas korrekt i lejerne.



9.7 Udskiftning af pæren



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød. Pæren kan være meget varm.

1. Sluk ovnen. Vent, til ovnen er kølet ned.
2. Tag stikket ud af kontakten.
3. Læg en klud i bunden af ovnrummet.



FORSIGTIG!

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

Den bageste pære

1. Drej lampeglasset, og tag det af.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Monter lampeglasset.

10. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Hvis noget går galt...

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.

10.2 Serviceoplysninger

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på typeskiltet.

Typeskiltet er placeret på ovnrummets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

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

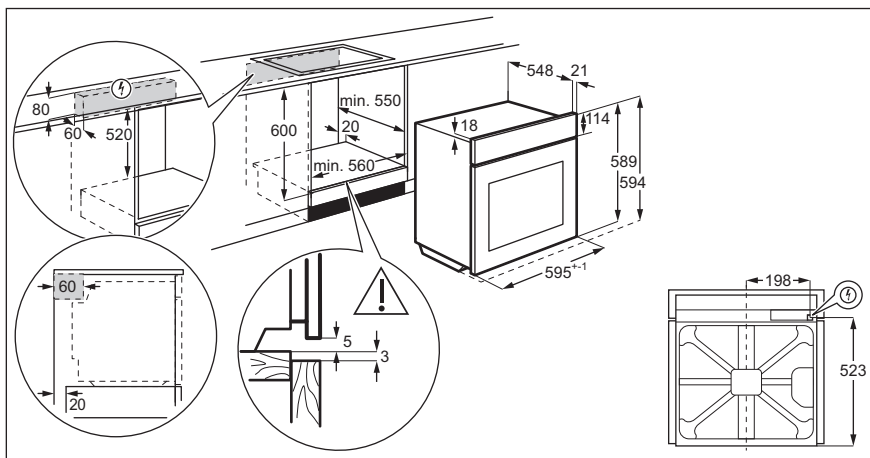
11. INSTALLATION

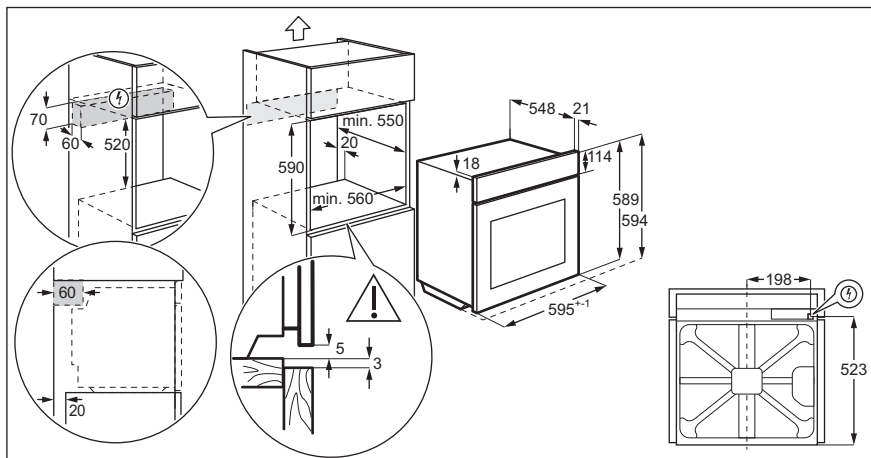


ADVARSEL!

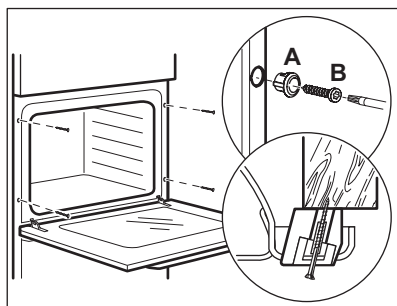
Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Indbygning





11.2 Fastgørelse af apparatet til skab



11.3 Tilslutning, el



Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlerne Om sikkerhed ikke følges.

Dette apparat er forsynet med et stik og en netledning.

11.4 Kabel

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning:

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

Se tilsluttet effekt i alt på typeskiltet for at få oplysninger om kablets tværsnit. Du kan også se i tabellen:

Effekt i alt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Jordkablet (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end fase- og nul kabler (blå og brune kabler).

12. ENERGIEFFEKTIV

12.1 Produktkort og information i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn

AEG

Identifikation af model	BEK230010M BES230011M	
Energieffektivitetsindeks	95.3	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertilstand	0.81 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	72 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	BEK230010M	29.1 kg
	BES230011M	28.7 kg

EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

12.2 Energibesparelse



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

Generelle råd

Sørg for, at ovnens låge er lukket korrekt, når ovnen er tændt. Åbn ikke lågen for ofte under tilberedning. Hold lågepakningen ren, og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug metalfade til at øge energibesparelsen.

Stil om muligt maden i ovnen uden at forvarme den.

Når madlavningen tager over 30 minutter, skal ovntemperaturen

reduceres mest muligt 3 - 10 minutter, før tilberedningstiden er gået, afhængigt af madlavningens varighed. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.


Holde mad varm

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


Fugtig Varmluft

Funktion beregnet til at spare energi under madlavning.

13. 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.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	26
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	28
3. LAITTEEN KUVAUS.....	30
4. KÄYTTÖÖNOTTO.....	31
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	31
6. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	32
7. LISÄTOIMINNOT.....	33
8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	33
9. HOITO JA PUHDISTUS.....	43
10. VIANMÄÄRITYS.....	46
11. ASENNUS.....	47
12. ENERGIATEHOKKUUS.....	48

TÄYDELLISTEN TULOSTEN SAAVUTTAMISEKSI

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

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.aeg.com/webselfservice



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registeraeg.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

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

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta

henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.

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

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkeisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.
- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.

2.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun tai päästä niitä sen lähelle, varsinkin luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että

laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Tämä kodinkone vastaa Euroopan yhteisön direktiivejä.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukku.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukku.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

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

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.

- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata sen tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalo



VAROITUS!
Sähköiskun vaara.

- Tässä laitteessa käytetty lamppu- tai halogeenilampputyyppi on tarkoitettu

vain kodinkoneiden valaistukseen. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.

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

2.6 Huolto

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

2.7 Hävittäminen

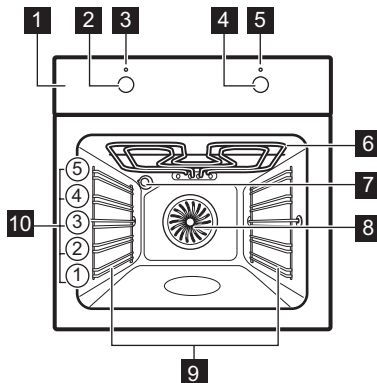


VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Virran merkkivalo / symboli
- 4 Lämpötilan valitsin
- 5 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 6 Lämpövastus
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Irrotettava kannatinkisko
- 10 Kannatintasot

3.2 Lisävarusteet

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

Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

- **Grilli / uunipannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeuruustiana.

4. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.






Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

4.2 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

1. Valitse toiminto  ja maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Valitse toiminto  ja aseta maksimilämpötila.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Valitse toiminto  ja aseta maksimilämpötila.
6. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
7. Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy.

Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua. Tarkista, että huoneen ilmavirtaus on riittävä.


5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ







VAROITUS!




Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Uunitoiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta
 Uunivalo	Lampun sytyttäminen ilman uunitoimintoa.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentämisen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö-toiminnossa.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Kosteaa Kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteaa Kiertoilma. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiasäästö. Tätä toimintoa käytettiin energiatehokkuusluokan täyttämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti.
 Alalämpö	Rapeapohjaisten kakkujen paistaminen ja säilöminen.
 Grilli	Matalien ruokien grillaus ja leivän paahdattaminen.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Maksigrilli	Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahdattaminen.
 Gratinointi	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.
 Pizzatoiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen. Aseta lämpötila 230 °C.
 Ylä + alalämpö (Ylä-/Alalämpö)	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.

5.2 Uunitoiminnon asettaminen

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
 2. Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.
- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
3. Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunin toimintojen väännin Off-asettoon.

6. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



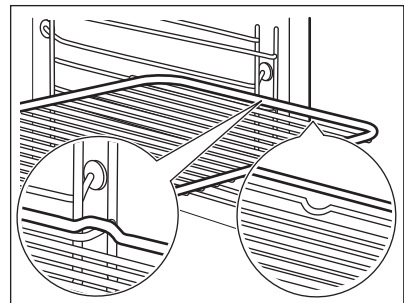
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

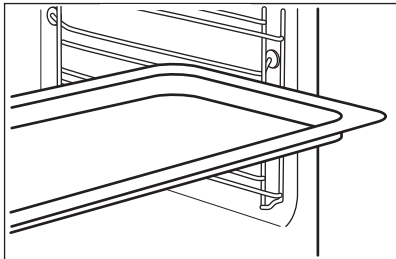
Paistoritilä:

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



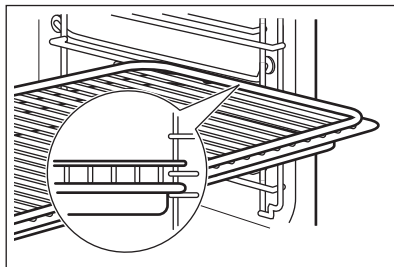
Leivinpelti/ uunipannu:

Työnnä leivinpelti /uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä ja leivinpelti / uunipannuyhdessä:

Paina leivinpelti /uunipannu kannatinkiskon ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



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

7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Jäähdytyspuhallin

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

7.2 Ylikuumenemissuoja

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

8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



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

8.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunissa on viisi kannatintasoa.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät vakioasetukset lämpötilan, keittoajan ja kannatintason säätämiseen.

Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Uunissa on erityinen järjestelmä, joka kierrättää ilmaa ja höyryä jatkuvasti. Kyseisen järjestelmän avulla ruoka paistuu jatkuvasti kosteassa ympäristössä, minkä ansiosta se on sisältä mehevää ja ulkopinnalta rapeaa. Se lyhentää paistoaikaa ja pienentää energian kulutusta.

Kakkujen leipominen

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

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

Lihan ja kalan kypsentyminen

Käytä grilli-/uunipannua erittäin rasvaisten ruokien kanssa, jotta uuniin ei jää pysyviä tahroja.

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

Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua paistamisen aikana, lisää grilli-/

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

Paistoajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

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

8.2 Leivonta ja paistaminen

Kakut

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Kannatintaso		
Vatkatut leivonnaiset	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakku- vuoassa
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakku- vuoassa
Piimä-juustokakku	170	1	165	2	60 - 80	26 cm:n kakku- vuoassa
Omenapiiras ¹⁾	170	2	160	2 (vasen ja oikea)	80 - 100	Kahdessa 20 cm:n kakku- vuoassa uu- niritilän päällä
Struudeli	175	3	150	2	60 - 80	Leivinpellil- lä
Hillotorttu	170	2	165	2 (vasen ja oikea)	30 - 40	26 cm:n kakku- vuoassa
Sokerikakku	170	2	160	2	50 - 60	26 cm:n kakku- vuoassa
Joulukaku/hedel- mäkakku ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm:n kakku- vuoassa

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso		
Rusinakakku ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Leipävuossa
Pienet kakut - yksi taso	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Leivipellillä
Pienet kakut - kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Leivipellillä
Pienet kakut - kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Leivipellillä
Pikkuleivät / pasteiijat - yksi taso	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Leivipellillä
Pikkuleivät / pasteiijat - kaksi tasoa	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Leivipellillä
Pikkuleivät / pasteiijat - kolme tasoa	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Leivipellillä
Marengit - yksi taso	120	3	120	3	80 - 100	Leivipellillä
Marengit - kaksi tasoa ¹⁾	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Leivipellillä
Pullat ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Leivipellillä
Eclair-leivokset - yksi taso	190	3	170	3	25 - 35	Leivipellillä
Eclair-leivokset - kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Leivipellillä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	20 cm:n kakku-vuoassa
Hedelmä-kakku	160	1	150	2	110 - 120	24 cm:n kakku-vuoassa
Täytekak-kupohja	170	1	160	2 (vasen ja oikea)	50 - 60	20 cm:n kakku-vuoassa

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Leipä ja pizza

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

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Paistokset

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso		
Pastapaistos	200	2	180	2	40 - 50	Vuoassa
Vihannespaistos	200	2	175	2	45 - 60	Vuoassa

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommen- tit
	Lämpötila (°C)	Kannatin- taso	Lämpötila (°C)	Kannatin- taso		
Piiras ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Vuoassa
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa
Cannello- ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Liha

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommen- tit
	Lämpötila (°C)	Kannatin- taso	Lämpötila (°C)	Kannatin- taso		
Naudanliha	200	2	190	2	50 - 70	Uuniritilällä
Porsaanliha	180	2	180	2	90 - 120	Uuniritilällä
Vasikanliha	190	2	175	2	90 - 120	Uuniritilällä
Englantilai- nen paah- topaisti, raaka	210	2	200	2	50 - 60	Uuniritilällä
Englantilai- nen paah- topaisti, puolikypsä	210	2	200	2	60 - 70	Uuniritilällä
Englantilai- nen paah- topaisti, kypsä	210	2	200	2	70 - 75	Uuniritilällä
Porsaanla- pa	180	2	170	2	120 - 150	Mukana kamara
Porsaan- potka	180	2	160	2	100 - 120	2 kappalet- ta
Lammas	190	2	175	2	110 - 130	Koipi
Kana	220	2	200	2	70 - 85	Kokonai- nen
Kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240	Kokonai- nen

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatintaso	Lämpötila (°C)	Kannatintaso		
Ankka	175	2	220	2	120 - 150	Kokonainen
Hanhi	175	2	160	1	150 - 200	Kokonainen
Jänis	190	2	175	2	60 - 80	Palasina
Jänis	190	2	175	2	150 - 200	Palasina
Fasaani	190	2	175	2	90 - 120	Kokonainen

Kala

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

8.3 Grilli

Aseta maksimilämpötila.

Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.

Käytä neljättä kannatintasoa.

Ruokalaji	Määrä		Aika (min)	
	Kpl	Määrä (kg)	1. puoli	2. puoli
Naudanfileepihvit	4	0,8	12 - 15	12 - 14
Naudanlihapihvit	4	0,6	10 - 12	6 - 8
Makkarat	8	-	12 - 15	10 - 12
Porsaankylykset	4	0,6	12 - 16	12 - 14
Kana (puolikkaat)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Broilerin rintapala	4	0,4	12 - 15	12 - 14
Jauhelihapihvi	6	0,6	20 - 30	-
Kalafile	4	0,4	12 - 14	10 - 12

Ruokalaji	Määrä		Aika (min)	
	Kpl	Määrä (kg)	1. puoli	2. puoli
Lämpimät leivät	4 - 6	-	5 - 7	-
Paahtoleipä	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

8.4 Gratinointi

Käytä uunin ensimmäistä tai toista kannattintasoa.

Naudanliha
Esiuunenna uuni.

Paisto-aika voidaan laskea kertomalla alla olevan taulukon aika fileen senttimetripaksuudella.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Paahdtopaisti tai filee, raaka	190 - 200	5 - 6
Paahdtopaisti tai filee, puolikypsä	180 - 190	6 - 8
Paahdtopaisti tai filee, kypsä	170 - 180	8 - 10

Porsaanliha

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

Vasikanliha

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

Lammas

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Lammaspaisti, lampaanviulu, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lampaanselkä, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Lintupaisti

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

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Kalkkuna, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Kala (haudutettu)

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

8.5 Kosteaa Kiertoilma



Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Ruokalaji	Lisävarusteet	Lämpötila (°C)	Kannattin-taso	Aika (min)
Makeat sämpylät, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu	175	3	40 - 50
Sämpylät, 9 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Pizza, pakaste, 0,35 kg	paistoritilä	180	2	45 - 55
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	170	2	45 - 50
Kohokkaat, 6 kpl	keräamiset annosvuokat ritalällä	190	3	45 - 55
Torttupohja	torttuvuoka ritalällä	180	2	35 - 45
Täytekakkupohja	uunivuoka ritalällä	170	2	35 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu ritalällä	170	3	30 - 40
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	40 - 50
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	30 - 45
Mantelileivokset, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	45 - 55

Ruokalaji	Lisävarusteet	Lämpötila (°C)	Kannatin-taso	Aika (min)
Muffinit, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Murotaikinapikuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 50
Piiraat, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Höyrytetyt kasvikset, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	180	3	35 - 45
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	35 - 45

8.6 Kuivaus - Kiertoilma

Peitä uunipellit leivinpaperilla.

Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni

Vihannekset

Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.

kuivausajan puolella välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivausloppuun suorittamiseksi.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)
Pavut	60 - 70	6 - 8
Paprikat	60 - 70	5 - 6
Vihannekset hapanruokiin	60 - 70	5 - 6
Sienet	50 - 60	6 - 8
Yrtit	40 - 50	2 - 3

Hedelmät

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

8.7 Tietoja testilaitokselle

Standardin IEC 60350-1 mukaiset testit.

Ruokalaji	Toiminto	Lisäva- rusteet	Kan- natin- taso	Läm- pötila (°C)	Aika (min)	Kommentit
Pienet kakut	Ylä + alalämpö	Uunipelti	3	170	20 - 30	20 pientä kakkua leivinpeltiä kohti.
Pienet kakut	Kiertoilma / Kiertoilma	Uunipelti	3	150 - 160	20 - 35	20 pientä kakkua leivinpeltiä kohti.
Pienet kakut	Kiertoilma / Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	20 pientä kakkua leivinpeltiä kohti.
Omenapiirakka	Ylä + alalämpö	Uuniritilä	2	180	70 - 90	Käytä kahta vuokaa (halkaisija 20 cm), vinottain.
Omenapiirakka	Kiertoilma / Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	70 - 90	Käytä kahta vuokaa (halkaisija 20 cm), vinottain.
Vähärasvainen sokerikakku	Ylä + alalämpö	Uuniritilä	2	170	40 - 50	Käytä kakkuvuokaa (halkaisija 26 cm). Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Vähärasvainen sokerikakku	Kiertoilma / Kiertoilma	Uuniritilä	2	160	40 - 50	Käytä kakkuvuokaa (halkaisija 26 cm). Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Vähärasvainen sokerikakku	Kiertoilma / Kiertoilma	Uuniritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Käytä kakkuvuokaa (halkaisija 26 cm). Vinottain. Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.
Murokek-sit	Kiertoilma / Kiertoilma	Uunipelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Murokek-sit	Kiertoilma / Kiertoilma	Uunipelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Murokek-sit	Ylä + alalämpö	Uunipelti	3	140 - 150	25 - 45	-

Ruokalaji	Toiminto	Lisävarusteet	Kannatin-taso	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kommentit
Paahtoleipä 4 - 6 kpl	Grilli	Uuniritilä	4	maks.	2 - 3 minuuttia ensimmäinen puoli; 2 - 3 minuuttia toinen puoli	Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.
Naudanlihavihi 6 kpl, 0,6 kg	Grilli	Ritilä ja uunipannu	4	maks.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruoka keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.

9. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokariskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.

Jos käytät varusteita, joissa on tarttumaton pinta, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla,

teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

Kosteutta voi tiivistyä uunin sisään tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä uunia 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä. Poista kosteus uunin sisältä jokaisen käyttökerran jälkeen.

9.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Älä käytä teräsvillaa, happeja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

9.3 Luukun tiivisteiden puhdistaminen

Tarkista luukun tiiviste säännöllisesti. Tiiviste sijaitsee uunin sisäosan kehyksen ympärillä. Älä käytä uunia, jos luukun tiiviste on vaurioitunut. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Puhdista luukun tiiviste yleisiä puhdistusohjeita noudattaen.

9.4 Kannattimien

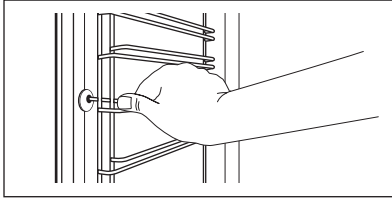
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



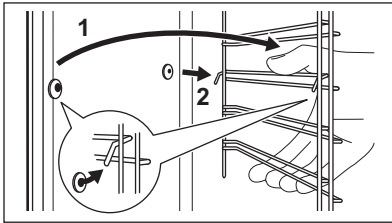
HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



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



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

9.5 Uunin katto



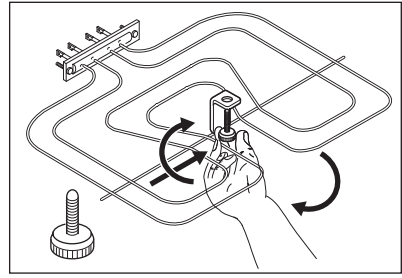
VAROITUS!

Kytke laite pois toiminnasta ennen lämpövastuksen siirtämistä. Tarkista, että laite on kylmä. Olemassa on palovammojen vaara.

Irrota ritilöiden kannattimet.

Voit poistaa lämpövastuksen uunin katon puhdistamisen helpottamiseksi.

1. Ruuvaa lämmitysvastusta paikallaan pitävä ruuvi irti. Käytä ensimmäisellä kerralla ruuvimeisseliä.



2. Vedä varovasti lämmitysvastusta alaspäin.
3. Puhdista uunin katto lämpimällä vedellä ja miedolla puhdistusaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa. Anna pintojen lopuksi kuivua. Asenna lämpövastus takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

Asenna ritilöiden kannattimet.



VAROITUS!

Varmista, että lämpövastus on asennettu oikein ja ettei se putoa alas.

9.6 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Uuninluukussa on kaksi lasilevyä. Voit poistaa uuninluukun ja sen sisällä olevan lasilevyn puhdistusta varten. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.



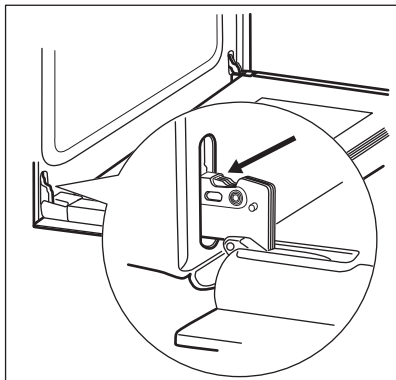
Uuninluukku voi vahingossa sulkeutua, jos yrität irrottaa sisällä olevan lasilevyn ennen uuninluukun irrottamista.



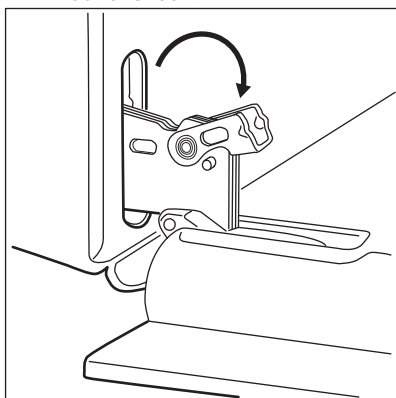
HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman sisäistä lasilevyä.

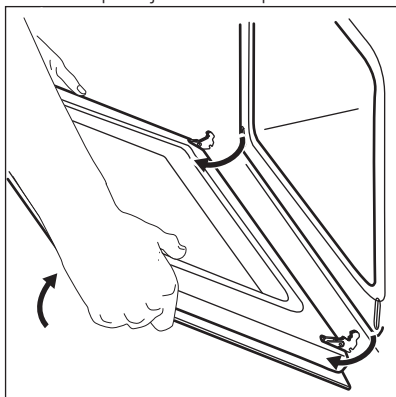
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



2. Nosta ja käännä saranoissa olevat vivut kokonaan.

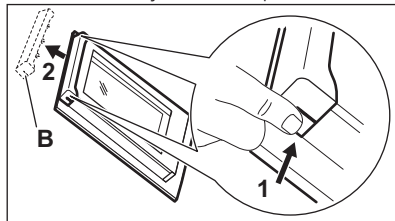


3. Sulje uuninluukku puoliväliin ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkaa sen jälkeen eteenpäin ja irrota se paikaltaan.

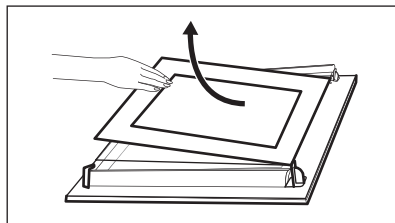


4. Aseta uuninluukku tasaiselle alustalle pehmeään kankaan päälle.

5. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiivistä vapautuu.



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Pitele luukun lasilevyä sen yläreunasta ja vedä se varoen ulos. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.



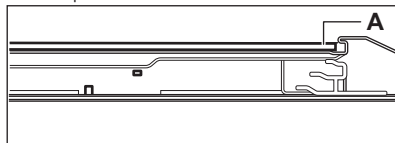
8. Puhdista lasit vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevyt varoen. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

Puhdistettuasi lasilevyn ja uuninluukun asenna ne takaisin paikalleen.

Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista, ettei lasilevyn kehyksen painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.

Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen.

Varmista, että asennat sisäisen lasilevyn oikein paikoilleen.



9.7 Lampun vaihtaminen



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

Lamppu voi olla kuuma.

1. Kytke uuni pois päältä. Odota, että uuni jäähtyy.
2. Irrota uunin pistoke pistorasiasta.
3. Peitä uunin pohja kankaalla.

**HUOMIO!**

Pidä halogeenilamppua aina kankaalla estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Takalamppu

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

10. VIANMÄÄRITYS**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.

10.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä uunista.

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

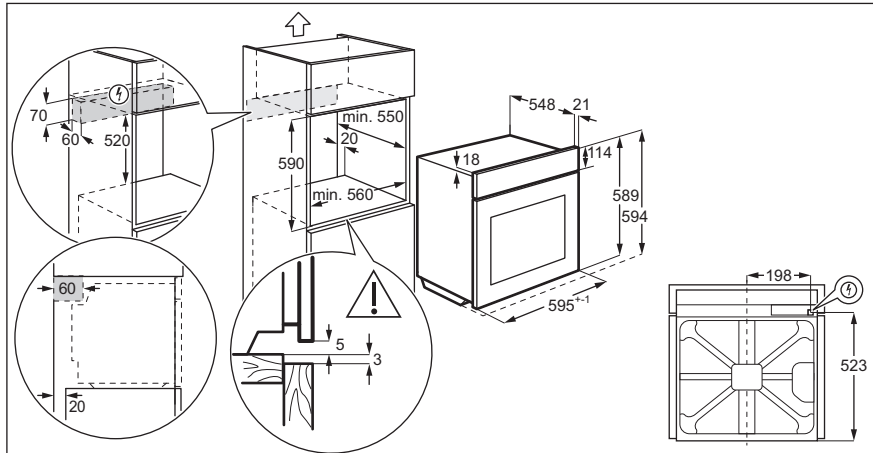
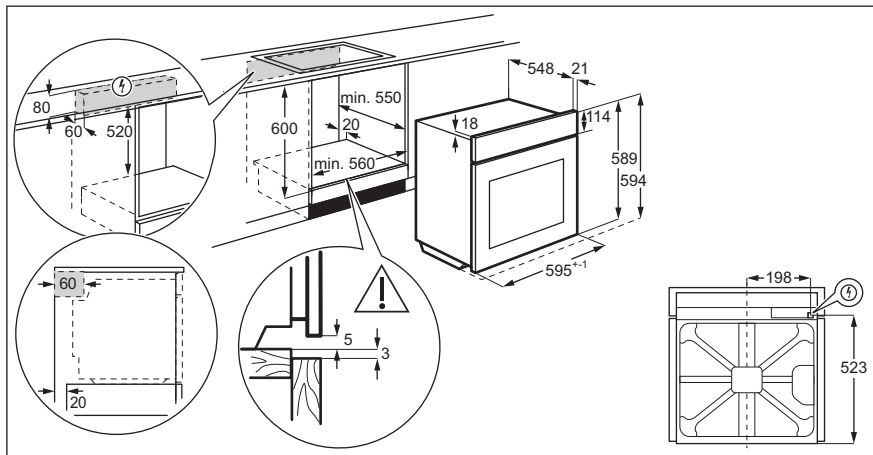
11. ASENNUS



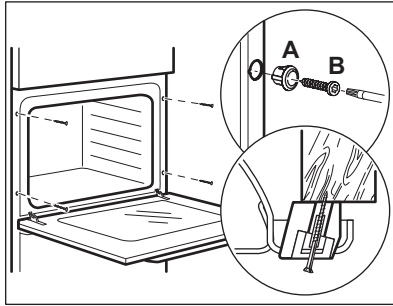
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Asentaminen kalusteeseen



11.2 Kalusteeseen kiinnittäminen



11.3 Sähköliitäntä



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

Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

11.4 Johto

Asennuksen tai vaihdon johtotyyppit:

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

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

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

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

12. ENERGIATEHOKKUUS

12.1 Tuoteseloste ja -tiedot standardin EU 65-66/2014 mukaisesti

Tavarantoimittajan nimi	AEG	
Mallin tunnus	BEK230010M BES230011M	
Energialuokka	95.3	
Energiatehokkuusluokka	A	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/ohjelma	
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0.81 kWh/ohjelma	
Uunien lukumäärä	1	
Lämmönlähde	Sähkö	
Tilavuus	72 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	BEK230010M	29.1 kg
	BES230011M	28.7 kg

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

12.2 Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Yleisohjeita

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

Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

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

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

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.



Ruokien lämpimänäpito

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

Kostea Kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

13. 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.

www.aeg.com/shop



867347135-A-432018



AEG