



**BBP8002B**

**BFP8002M**

**BKB8P0B0**

**BXP8000B**

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

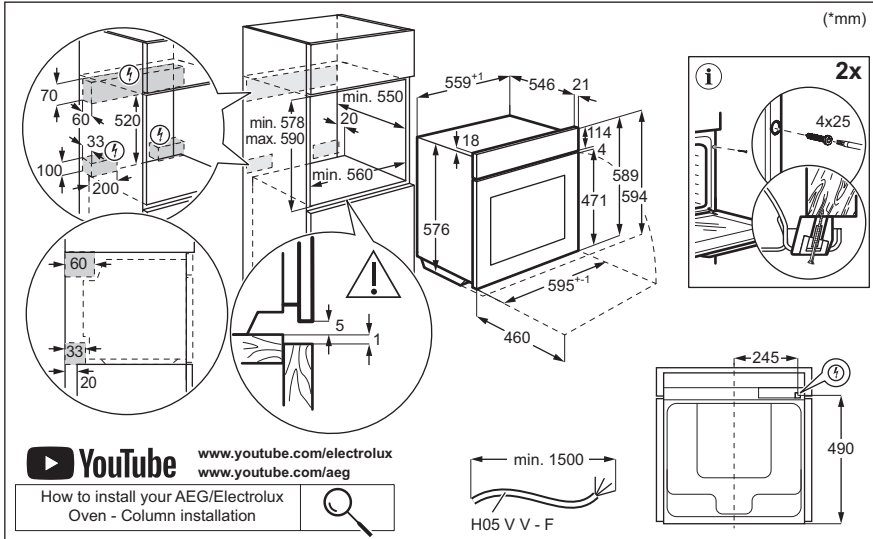
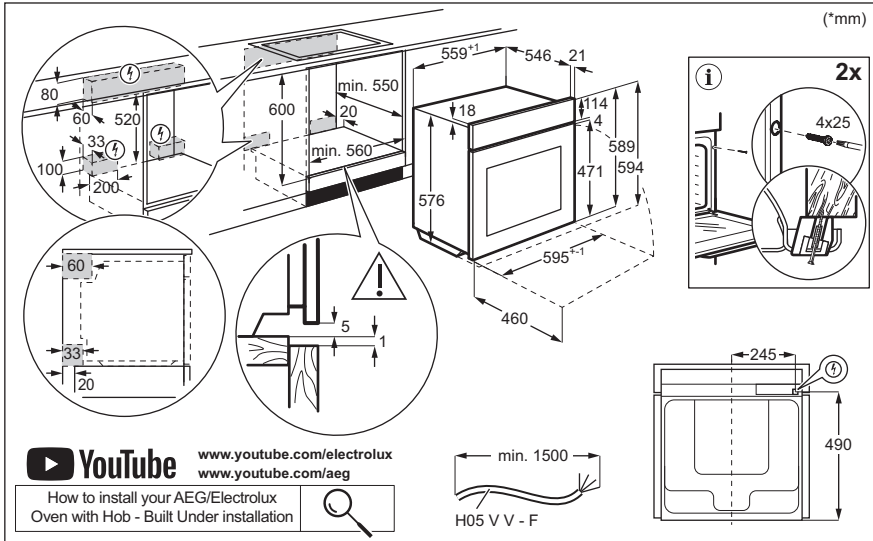
**3**

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

**25**



# INSTALLATION / INSTALLASJON



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



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	8
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	9
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	13
8. URFUNKTIONER.....	14
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	15
10. RÅD OG TIPS.....	16
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	18
12. FEJLFINDING.....	21
13. ENERGIEFFEKTIV.....	22
14. MILJØHENSYN.....	24

## 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 og mobilenheder med appen.
- 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 husholdning 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.

- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- 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.
- Fjern al tilbehør og kraftig snavs fra ovnrummet før pyrolyserengøring.

## 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.

- 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.

- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- 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 fræsætningsplads.
- 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.
- Del ikke din Wi-Fi-adgangskode.

### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
  - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.

- Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
- Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis 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 Pyrolyserengøring

### ADVARSEL!

Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolyse-tilstand.

- Inden pyrolytisk rensning og forvarmning skal følgende fjernes fra ovnrummet:
  - Alle madrester, spildt olie og fedt
  - alle udtagelige genstande (herunder hylde, ovnrubber osv., der følger med apparatet), især alle non-stick gryder, pander, plader, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra apparatet, mens pyrolyserengøringen er i gang. Ovnen bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring er en proces ved høj temperatur, som kan frigive dampe fra madrester og konstruktionsmaterialet. Derfor rådes forbrugerne på det kraftigste til at:
  - Sørg for god udluftning under og efter pyrolyserengøringen.
  - giv god ventilation under og efter den første forvarmning.
- Undgå at spilde eller komme vand på ovnlågen under og efter den pyrolyserengøringen for at undgå at beskadige ovnglassene.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.
- Hold kæledyr væk fra apparatet under og efter pyrolyserengøringen og forvarmningen. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.

## 2.6 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.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Bortskaffelse

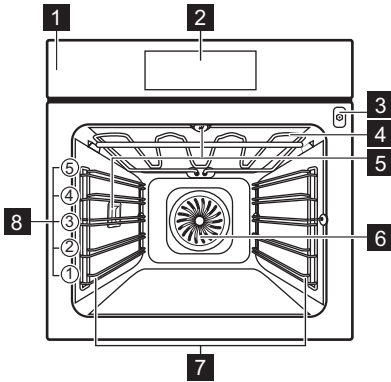
### ADVARSEL!

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 Generelt overblik



- 1** Betjeningspanel
- 2** Display
- 3** Stik til termometer
- 4** Varmelegeme

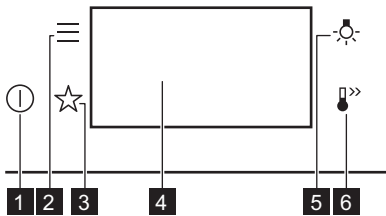
- 5** Ovnlys
- 6** Blæser
- 7** Ovnribbe, udtagelig
- 8** Ovnribber

### 3.2 Tilbehør

- **Grillrist**  
Til kageforme, ovnfaste fade, stegefade, kogegrej/fade.
- **Bageplade**  
Til fugtige kager, bagværk, brød, store stege, frosne måltider og til at opsamle dryppende væsker, f.eks. fedt, når der steiges mad på grillristen.
- **Grill-/bradepande**  
Til bagning og stegning eller som en pande til opsamling af fedt.
- **Termometer**  
Til styring af tilberedningen baseret på temperaturen inde i maden.

## 4. BETJENINGSPANEL

### 4.1 Oversigt over betjeningspanel



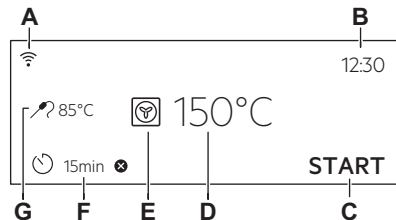
- |          |            |   |
|----------|------------|---|
| <b>1</b> | Til / Fra  | Tryk og hold nede for at tænde og slukke produktet. |
| <b>2</b> | Menu       | Viser produktets tilvalg og indstillingsfunktioner. |
| <b>3</b> | Favoritter | Angiver favoritindstillingerne.                     |
| <b>4</b> | Display    | Viser apparatets aktuelle indstillinger.            |

- |          |              |                                |
|----------|--------------|--------------------------------|
| <b>5</b> | Lampekontakt | Til at tænde og slukke lampen. |
|----------|--------------|--------------------------------|

- |          |                  |   |
|----------|------------------|---|
| <b>6</b> | Hurtig opvarming | Til at tænde og slukke funktionen: Hurtig opvarmning. |
|----------|------------------|---|

### 4.2 Display






Display til indstilling af funktioner.









- A.** Wi-Fi
- B.** Aktuel tid
- C.** START / STOP
- D.** Temperatur

- E. Ovnfunktioner
- F. Timer
- G. Termometer (kun udvalgte modeller)

### Kontrollamper i display

	Bekræft valg/indstilling.
	Gå ét niveau tilbage i menuen.
	Fortryd den sidste handling.
	Slå tilvalg til og fra.
	Den akustiske alarmfunktion er aktiveret.

### Kontrollamper i display

	Den akustiske alarm og stop tilberedningsfunktioner er aktiveret.
	Kun pop-up besked er aktiveret.
	Udskudt start-funktionen er aktiveret.
	Annullér indstilling.
	Wi-Fi forbindelsen er slået til.
	Fjernbetjent tilstand er tændt.

## 5. FØR BRUG FØRSTE GANG

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



### 5.1 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeldelsen efter den første tilslutning.

Du skal indstille: Sprog, Lysstyrke display, Panelsignal, Signal volume, Aktuel tid.

### 5.2 Trådløs forbindelse

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
  - En mobilenhed, der er forbundet til det samme trådløse netværk.
1. For at downloade appen skal du scanne QR-koden, der findes på bagsiden af brugervejledningen. Du kan også downloade appen direkte fra App store.
  2. Følg instruktionerne i appen.
  3. Tænd for produktet.
  4. Tryk på . Vælg: Indstillinger / Forbindelser.
  5.  - skub eller tryk for at tænde eller slukke: Wi-Fi.

Produktets trådløse modul starter inden for 90 sek.



Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes fjernbetjent tilstand automatisk efter 24 t. Gentag onboarding, hvis det er nødvendigt.

Frekvens	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW )
WiFi modul	NIUS-50


### 5.3 Softwarelicenser


Softwaren i dette produkt indeholder komponenter, som er baseret på fri og open source-software. AEG anerkender bidragene fra de åbne software- og robotgrupper til udviklingsprojektet.

For at få adgang til kildekoden for disse gratis og åbne kildesoftwarekomponenter, hvis licensbetingelser kræver offentliggørelse, og for at se deres fulde oplysninger om copyright og gældende licensbetingelser, bedes du gå ind på: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

## 5.4 Indledende forvarmning og rengøring

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

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnrubber 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. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
5. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
6. Sæt tilbehør og udtagelige ovnrubber tilbage på deres oprindelige placering.

## 6. DAGLIG BRUG

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Ovnfunktioner

#### STANDARD



#### Grillstegning

Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.



#### Turbogrill

Stegning på én ovnrulle af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.



#### Varmluft

Stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i ovns indre.



#### Frosne madvarer

Perfekt til færdigretter (f.eks. pommes frites, kroketter eller forårssuller).



#### Over-/undervarme

Bagning og stegning af mad på én ovnrulle.



#### Pizza

Bedst til bagning af pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.



#### Undervarme

Vælg denne funktion efter en tilberedningsproces til at brune maden mere i bunden, hvis det er nødvendigt. Brug nederste ovnrulle.



#### Brød

Bagning af brød.



#### Hævning af dej

Fremskyndning af dejens hævningsproces. Dæk dejens overflade for at forhindre udtørring.



Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.

#### SPECIALPROGRAMMER



#### Henkogning

For at konservere grøntsager og frugt skal du placere konserverglas i en bageplade fyldt med vand og bruge varmebestandige glas med bajonet- eller skruelåg i samme størrelse. Brug den nederste ovnrulle.



#### Tørring

Tørring af skiveskåret frugt, grøntsager og champignoner. For at den fugtmættede luft kan slippe ud, så frugten tørres bedre, anbefales det at åbne ovnlågen lejlighedsvis under tørringen.



#### Tallerkenvarmer

Forvarmning af tallerkener til servering.



#### Optøning

Optøning af madvarer (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og størrelse af de frosne madvarer.



#### Gratiner

Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. Bgning af gratin og bruning.



### Lavtemperaturstegning

Tilberedningsproces ved lav temperatur. Den er perfekt til at tilberede delikat mad (f.eks. oksekød, kalvekød eller lamme-kød).



### Holde varm

Hold maden varm. Bemærk, at visse retter fortsætter med at blive tilberedt og kan tørre ud, mens de holdes varme. Dæk retterne til, hvis det er nødvendigt.



### 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. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.

## 6.2 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 højeste mulige energieffektivitet.

Når du bruger denne funktion, slukkes ovenlyset automatisk efter 30 sekunder.

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


## 6.3 Indstilling: Ovnfunktioner

1. Tænd for produktet. Displayet viser standardovnfunktionen og temperaturen.
2. Tryk på symbolet for ovnfunktionen  for at gå ind i undermenuen.
3. Vælg ovnfunktionen og tryk på OK.
4. Indstil temperaturen. Tryk på OK.
5. Tryk på START.

Termometer - du kan tilslutte termometeret når som helst før eller under tilberedningen. Se kapitlet "Brug af tilbehøret, Termometer".

6. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.
7. Sluk ovnen.

## 6.4 Menu

Tryk på  for at åbne menuen .

Menupunkt	Applikation	
Hjælp Til Tilberedning	Angiver automatiske programmer.	
Rengøring	Angiver rengøringsprogrammer.	
Favoritter	Angiver favoritindstillingerne.	
Tilvalg	For at indstille ovnkonfigurationen.	
Indstillinger	Forbindelser	For at indstille netværkskonfigurationen.
	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwarens version og konfiguration.

## Undermenu for: Rengøring

Undermenu	Applikation
Pyrolyserengøring, Kort	Varighed: 1 h.
Pyrolyserengøring, normal	Varighed: 1 h 30 min.
Pyrolyserengøring, intens	Varighed: 3 h.

## Undermenu for: Tilvalg


Undermenu	Anvendelse
Lys	Tænder og slukker lyset.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.

Under-menu	Anvendelse
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Funktionen er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner.
Husk Rengøring	Tænder og slukker for påmindelse.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

## Undermenu for: Forbindelser

Under-menu	Beskrivelse
Wi-Fi	For at aktivere og deaktivere: Wi-Fi.
Fjernbetjent tilstand	Sådan aktiveres og deaktiveres fjernbetjent tilstand. Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: Wi-Fi.
Automatisk fjernbetjening	For at starte fjernbetjent tilstand automatisk efter at have trykket på START. Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: Wi-Fi.
Netværk	For at kontrollere netværksstatus og signalstyrke på: Wi-Fi.
Glem netværk	For at deaktivere det aktuelle netværk fra automatisk forbindelse til ovnen.

## Undermenu for: Opsætning

Under-menu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Tænder og slukker for lyd i touch-felterne. Det er ikke muligt at slå lyden fra for  .
Signal volume	Indstiller lydstyrken på tastetoner og signaler.

Under-menu	Beskrivelse
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

## Undermenu for: Service

Under-menu	Beskrivelse
Demo funktion	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.



## 6.5 Indstilling: Hjælp Til Tilberedning

Undermenuen Hjælp Til Tilberedning består af et sæt ekstra funktioner og programmer, der er beregnet til dedikerede retter. Hver ret i denne undermenu er forsynet med en velegnet indstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedningen.

Nogle retter kan også tilberedes med Termometer. Tilberedningsgrad:

- Rød
- Medium
- Gennemstegt

Nogle retter kan tilberedes med Vægtautomatik.



1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: 
3. Tryk på . Åbn Hjælp Til Tilberedning.
4. Vælg en ret eller en madvaretype.
5. Anbring maden i produktet, og tryk på START.

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

## 7. EKSTRAFUNKTIONER

### 7.1 Favoritter ☆


Du kan gemme op til 3 af dine favoritindstillinger, f.eks. ovnfunktion og tilberedningstid.


1. Tænd for ovnen.
  2. Vælg den foretrukne indstilling.
  3. Tryk på .
  4. Vælg: Favoritter / Gem aktuelle indstillinger.
  5. Tryk på + for at føje indstillingen til listen over: Favoritter.
  6. Tryk på OK.
-  - tryk for at nulstille indstillingen.

 - tryk for at annullere indstillingen.

### 7.2 Funktionslås


Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

1. Tænd for produktet.
2. Indstil en ovnfunktion.
3. ☆,  - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.

☆,  - tryk samtidigt for at deaktivere funktionen.

### 7.3 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: .
3. Vælg Tilvalg / Børnesikring.
4. Tryk på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.

Børnesikring er aktiveret.



Når denne funktion er aktiveret, har du adgang til: Timer, Wi-Fi og lampe er tilgængelig.

For at aktivere brugen af produktet skal du trykke på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.

Lågen er låst, når denne funktion er aktiveret, og produktet er slukket.

### 7.4 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis tidsperiode, hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

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

Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden. Se kapitlet 'Urfunktioner'.

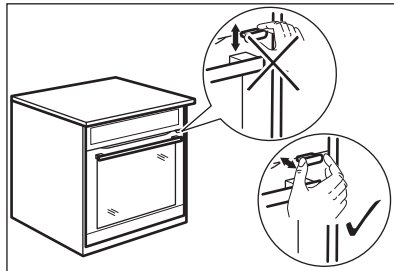
Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Sluttid .

### 7.5 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.

### 7.6 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er låst op i det nye apparat.



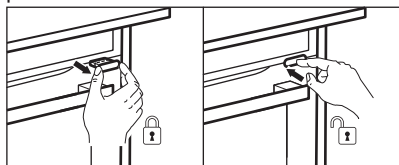
#### FORSIGTIG!

Bevæg ikke lågelåsen vertikalt.  
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker apparatets låge.

## 7.7 Brug af mekanisk lågelås

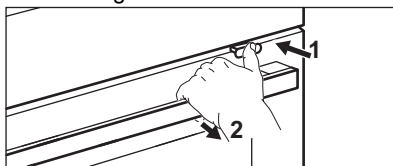
**Låsning af lågen:** Træk lågelåsen frem, indtil den låses.

**Oplåsning af lågen:** Tryk lågelåsen tilbage i panelet.



Du kan åbne lågen, når den mekaniske lågelås er låst.

1. Skub lågelåsen en smule.
2. Åbn lågen ved at trække i den med håndtaget.



Når du lukker lågen, skal du sørge for, at lågelåsen forbliver låst.

## 8. URFUNKTIONER

### 8.1 Beskrivelse af urfunktioner


Funktion	Beskrivelse
Timer	Indstilling af tilberedningens varighed. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan indstille, hvad der skal ske, når tiden er gået, ved at indstille det foretrukne: Afslut handling.
Afslut handling	Akustisk alarm – når tiden er gået, lyder signalet. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.  Akustisk alarm og stop tilberedning – når tiden er gået, lyder signalet, og ovnfunktionen slukkes.  Kun pop-up besked – når tiden er gået, vises beskeden på displayet. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.
Udskudt start	Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	Forlængelse af tilberedningstid.
Optimer	Til visning af, hvor længe produktet er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan slå funktionen til og fra. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.

### 8.2 Indstilling: Aktuel tid

1. Tænd for apparatet.
2. Tryk på: Aktuel tid.

3. Indstil tid.
4. Tryk på: OK


### 8.3 Indstilling: Timer

1. Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på: 
3. Indstil tid.


Du kan vælge den foretrukne Afslut handling ved at trykke på ●●●.


4. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen. Hvis der er 10% tilberedningstid tilbage, og maden ikke ser ud til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen. Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på +1min.

### 8.4 Indstilling: Udskudt start

1. Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
2. Tryk på: 
3. Indstil tilberedningstiden.
4. Tryk på: ●●●
5. Tryk på: Udskudt start.
6. Vælg det ønskede starttidspunkt.
7. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.


### 8.5 Indstilling: Optimer

1. Tryk på .

2. Tryk på ●●●.
3. Tryk: Optimer.
4. Skub eller tryk på  for at vise driftstiden på hovedskærmen.
5. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

## 8.6 Ændring af timerindstillinger

Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.

1. Tryk på: .
2. Indstil timerværdien.
3. Tryk på: OK

## 9. BRUG AF TILBEHØRET

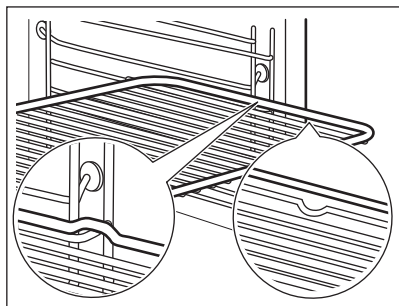
### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 9.1 Isætning af tilbehør

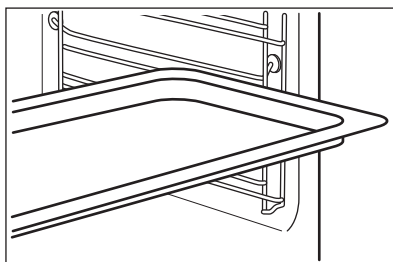
En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

#### Grillrist



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

#### Bageplade / Bradepande




Skub pladen mellem ovnríbbsens skinner. Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens indvendige bagside.

### 9.2 Termometer

Det måler temperaturen i maden. Du kan bruge det med alle ovnfunktioner.

Der er to temperaturer, der kan indstilles:

- °C - temperaturen i produktet. Den skal være mindst 25°C højere end madens kerntemperatur.
-  – madens kerntemperatur.

For de bedste madlavningsresultater:

- Bør ingredienserne være ved stuetemperatur.
- Bør den ikke bruges til flydende retter.
- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

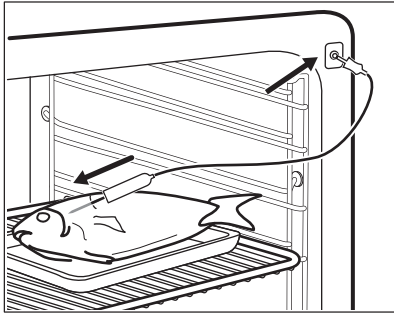
Produktet beregner en anslået sluttid for tilberedningen. Den afhænger af mængden af mad, ovnfunktionen og temperaturen.

## Tilberedning med: Termometer

### ⚠ ADVARSEL!

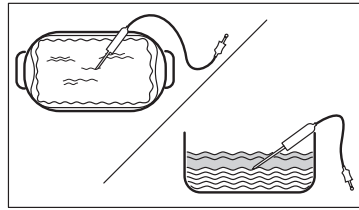
Der er risiko for forbrændinger, da madlavningstermometeret og ovnrubberne bliver varme. Rør ikke ved madlavningstermometeret med de bare hænder. Brug altid ovnhandsker.


1. Tænd for ovnen.
2. Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
3. Sæt madlavningstermometeret i retten: **Kød, fjerkræ og fisk**  
Sæt madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.



### Gryderetter

Indsæt madlavningstermometerets spids nøjagtigt i midten af gryderetten. Madlavningstermometeret bør stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af det ovnfaste fad til at understøtte madlavningstermometerets silikonehåndtag. Madlavningstermometerets spids bør ikke berøre bunden af det ovnfaste fad.



4. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i ovnen. Se kapitlet "Produktbeskrivelse". Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.
5.  - tryk for at indstille madlavningstermometerets kerntemperatur.
6. ● ● ● - tryk for at indstille den foretrukne valgmulighed:
  - Akustisk alarm - når maden når den indstillede kerntemperatur, lyder et signal.
  - Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kerntemperatur, lyder et signal, og tilberedningen stopper.
7. Vælg indstillingen, og tryk gentagne gange på OK for at gå til hovedskærmen.
8. Tryk på START.
9. Når maden når den indstillede temperatur, lyder signalet. Kontrollér, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.
10. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.

## 10. RÅD OG TIPS

### 10.1 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 ovnrubber for specifikke typer mad.






Tæl ovnrubberne 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.

Få flere tilberedningsanbefalinger i madlavningstabellerne på vores website. For at finde madlavningstips skal du kontrollere PNC-nummeret på typeskiltet, der findes på frontrammen indeni produktet.

### Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevarerstype
	Ovnfunktion
	Temperatur
	Tilbehør
	Ovnribbe

 Tilberedningstid (min)





## 10.2 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

## 10.3 Fugtig varmluft





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






		°C		
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Roulade	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25
Fisk, hel, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	15 - 25
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	140	2	15 - 25
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25

## 10.4 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

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

**1)** Forvarm den tomme ovn.

**2)** Forvarm den tomme ovn i 5 min.

Bagning på flere ovnrubber

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

## 11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 11.1 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.

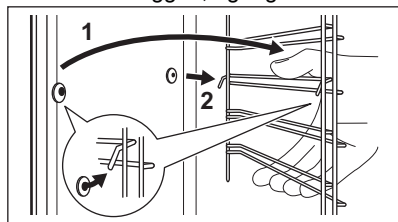
#### Tilbehør

- 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.

## 11.2 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.

## 11.3 Pyrolyserengøring

Brug den til at rengøre produktet og brænde resterne af.


### ⚠ ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.

### ⚠ FORSIGTIG!

Hvis der er andre produkter installeret i det samme skab, bør de ikke bruges samtidigt med denne funktion. Det kan beskadige ovnen.

Start ikke funktionen, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt.

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Fjern alt tilbehør og aftagelige ovnribber.
3. Rengør ovn og ovnlåge indvendigt med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. Tænd for ovnen.
5. Tryk på  / Rengøring.

## 6. Vælg rengøringstilstanden.

Valgmulighed	Varighed
Pyrolyserengøring, Kort	1 h
Pyrolyserengøring, normal	1 h 30 min
Pyrolyserengøring, intens	3 h

Når rengøringen starter, låses ovnlågen, og lyset slukkes. Køleblæseren arbejder ved en højere hastighed.

STOP – tryk for at stoppe rengøringen, før den er færdig.

Brug ikke produktet, før lågelås-symbolet forsvinder fra displayet.

7. Sluk for produktet, når rengøringen er slut, og vent til det er blevet koldt.
8. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud. Fjern rester fra bunden af ovnen.

## 11.4 Husk Rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

Brug funktionen: Pyrolyserengøring.

## 11.5 Afmontering og montering af dør

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

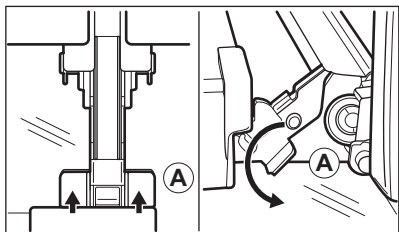
### ⚠ ADVARSEL!

Lågen er tung.

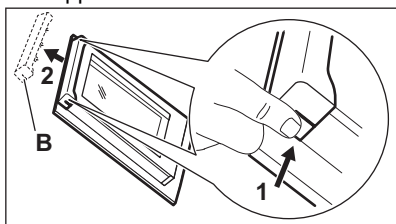
### ⚠ FORSIGTIG!

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

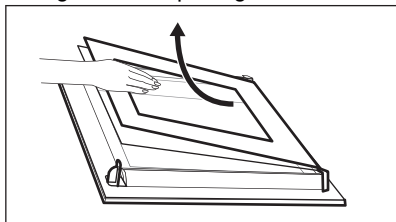
1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Åbn lågen helt.
3. Tryk på låsegrebene **A** på lågens to hængsler.



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.

## 11.6 Udskiftning af pæren

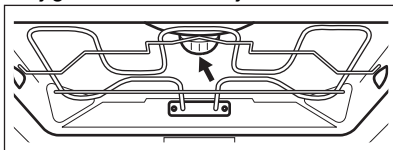
### ⚠ ADVARSEL!

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

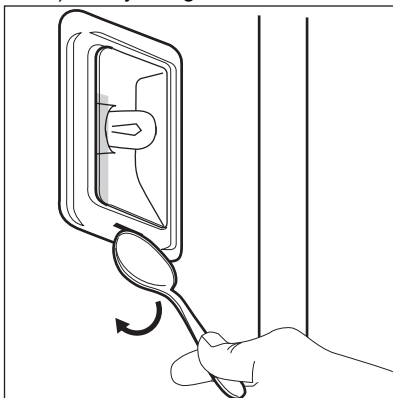
1. Drej glasdæksel for at fjerne det.



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

## Sidelampe

1. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til lyset.
2. Brug en smal, stump genstand (f.eks. en teske) til at fjerne glasdækslet.




3. Rengør glasdækslet.
4. Udskift pæren med en passende 300°C varrefast pære.
5. Montér glasdækslet
6. Montér venstre ovnribbe.

## 12. FEJLFINDING

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 12.1 Hvad gør du, hvis ...

Problembeskrivelse	Årsag og løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.
Produktet bliver ikke varmt.	Uret er ikke indstillet. Se kapitlet "Urfunktioner" for at indstille uret. Lågen er ikke lukket korrekt. Sikringen er sprunget. Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker. Børnesikring er aktiveret.
Lyset er slukket.	Pæren er sprunget. Udskift pæren. Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring" for at få flere oplysninger.
 Strømafbrydelse stopper altid rengøring. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.	
Problem med trådløst netværks-signal.	Kontrollér, om din mobile enhed er tilsluttet det trådløse netværk. Kontrollér dit trådløse netværk og router. Genstart routeren.
Der er installeret en ny router, eller routerkonfigurationen er ændret.	For at konfigurere produktet og mobilenheden igen, se kapitlet "Før første brug", Trådløs tilslutning.
Det trådløse netværkssignal er svagt.	Flyt routeren så tæt på produktet som muligt.
Det trådløse signal afbrydes af en mikrobølgeovn i nærheden af produktet.	Sluk for mikrobølgeovnen. Undgå at bruge en mikrobølgeovn og fjernbetjent tilstand på produktet på samme tid. Mikrobølger afbryder WiFi signalet.

### 12.2 Fejlkoder

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse. Du finder listen over problemer i tabellen nedenfor.

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
<b>C2</b> - Termometer er i produktets ovnrum under Pyrolyserengøring.	Tag Termometer.
<b>C3</b> - lågen er ikke helt lukket under Pyrolyserengøring.	Luk lågen.
<b>F111</b> - Termometer er ikke sat rigtigt i stikket.	Sæt Termometer helt i stikkontakten.
<b>F240, F439</b> - touch felterne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne.

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
<b>F601</b> - der er et problem med Wi-Fi-signalet.	Kontrollér din netværksforbindelse. Se kapitlet "Før ibrugtagning", Trådløs forbindelse.
<b>F604</b> - den første forbindelse til Wi-Fi mislykkedes.	Sluk og tænd for ovnen og prøv igen. Se kapitlet "Før første brug", Trådløs forbindelse.
<b>F908</b> - produktets system kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet.	Sluk og tænd for ovnen.
<b>F602, F603</b> - Wi-Fi er ikke tilgængelig. <b>1)</b>	Sluk og tænd for ovnen.

**1)** Når den følgende fejlmeddelelse fortsætter med at blive vist på displayet, betyder det, at et defekt undersystem muligvis er blevet deaktiveret. Kontakt i så fald din forhandler eller et autoriseret servicecenter. Hvis en af disse fejl opstår, vil resten af ovnfunktionerne fortsætte med at virke som normalt.

## 12.3 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.):

## 13. ENERGIEFFEKTIV

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

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	BBP8002B 944188789 BFP8002M 944188791 BKB8P0B0 944188790 BXP8000B 944188798
Energieffektivitetsindeks	61.2
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	1.09 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.52 kWh/cyklus
Antal ovnrør	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	71 l
Type ovn	Indbygningsovn

Vægt	BBP8002B	35.5 kg
	BFP8002M	35.5 kg
	BKB8P0B0	35.5 kg
	BXP8000B	35.5 kg

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

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

Strømforbrug i standby	0.8 W
Strømforbrug i netværksstandby	2.0 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

For vejledning om, hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse netværksforbindelse, henvises til kapitlet "Før første brug".

### 13.3 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.

Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen.

Hvis et program med Varighed er aktiveret, og tilberedningstiden er længere end 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i nogle funktioner.

#### Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm. Kontrollampe for restvarme eller temperatur vises på displayet.

#### Tilberedning med slukket lampe

Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

#### Fugtig varmluft


Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.


Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

#### Standby-tilstand

Efter 2 minutter skifter displayet til standby-tilstand.

## 14. 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.

# Velkommen til AEG! Takk for at du valgte produktet vårt.



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

Med forbehold om endringer.

## INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	25
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	27
3. PRODUKT BESKRIVELSE.....	30
4. BETJENINGSPANEL.....	30
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	31
6. DAGLIG BRUK.....	32
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	35
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	36
9. BRUK AV TILBEHØRET.....	37
10. RÅD OG TIPS.....	38
11. STELL OG RENGJØRING.....	40
12. FEILSØKING.....	42
13. ENERGIEFFEKTIV.....	44
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	45

## 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

### 1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet og mobilenheter med appen.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

## 1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablet.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- **ADVARSEL:** Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun steketermometeret anbefalt for dette produktet.

- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Montering

#### ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

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

### 2.2 Elektrisk tilkobling

#### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.

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

## 2.3 Bruk

### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

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

### ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
  - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
  - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
  - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
  - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
  - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.

- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på produktet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

## 2.4 Pleie og rengjøring

### ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt dør glassene umiddelbart når de er skadet. Kontakt det autoriserte service-senteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren. Døren er tung!
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

## 2.5 Pyrolytisk rengjøring

### ADVARSEL!

Fare for skade / Brann / Kjemiske utslipp (damp) i pyrolytisk modus.

- Før du utfører pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming skal du fjerne følgende fra ovnsrommet:
  - eventuelle overflødige matrester, olje eller fett/avleiringer.
  - alle uttakbare gjenstander (inkludert hyller, sideskinner osv. som følger med produktet) spesielt Superclean gryter, panner, brett, redskaper osv.

- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Produktet blir svært varmt og varm luft slippes ut fra ventilasjonsåpningene foran.
- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, og derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
  - sørg for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
  - sørg for god ventilasjon under og etter første forvarming.
- Ikke søl eller påfør vann på ovnsdøren under og etter den pyrolytiske rengjøringen for å unngå å skade glasspanelene.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.
- Hold kjæledyr unna produktet under og etter pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming. Små kjæledyr (spesielt fugler og reptiler) kan være svært følsomme for temperaturendringer og avgitt røyk.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring av alle pyrolytiske ovner og kan også være en kilde for lave nivåer av skadelige gasser.

## 2.6 Innvendig lys



### ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

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

## 2.7 Tjenester

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

## 2.8 Avfallshåndtering



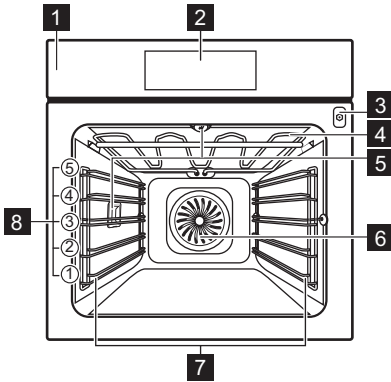
### ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

## 3. PRODUKTBESKRIVELSE

### 3.1 Generell oversikt



- 1** Betjeningspanel
- 2** Display
- 3** Kontakt til steketermometer
- 4** Varmeelement

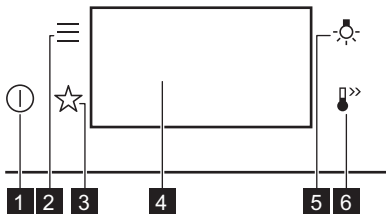
- 5** Lys
- 6** Vifte
- 7** Uttakbare brettstiger
- 8** Hyllnivåer

### 3.2 Tilbehør

- **Rist**  
For kakeformer, ovnsformer, gryteretter, kokekar/-fat.
- **Stekebrett**  
For fuktige kaker, bakte varer, brød, store steker, frosne måltider og for å fange dryppende væsker, f.eks. fett ved steking av mat på rist.
- **Grill-/stekepanne**  
For å bake og steke eller for å samle opp fett.
- **Steketermometer**  
For å kontrollere tilberedningen basert på temperaturen inne i maten.

## 4. BETJENINGSPANEL

### 4.1 Oversikt over betjeningspanel



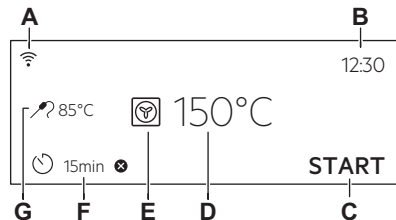
- 1** På / Av Trykk og hold for å slå produktet på og av.
- 2** Meny Viser produktets tilvalg og innstillingsfunksjoner.
- 3** Favoritter Viser favorittinnstillingene.
- 4** Display Viser de gjeldende innstillingene for produktet.

- 5** Lysbryter Slik slår du lampen av og på.

- 6** Hurtigoppvarming Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming.

### 4.2 Display


Display med nøkkelfunksjoner valgt.




- A.** Wi-Fi
- B.** Tid på dagen
- C.** START/STOPP
- D.** Temperatur

- E. Varmefunksjoner
- F. Timer
- G. Steketermometer (bare utvalgte modeller)

### Displayindikatorer

 For å bekrefte valget eller innstillingen.

 Gå ett nivå tilbake på menyen.

 Angre siste handling.

 For å slå alternativene på og av.

 Lydsignalfunksjonen aktiveres.


### Displayindikatorer

 Lydsignalet og funksjonen for å stoppe matlagingen aktiveres.

 Kun popup-meldingen aktiveres.

 Utsatt start-funksjonen er aktivert.

 Slik sletter du innstillingen.

 Wi-Fi-tilkobling er slått på.

 Fjernstyring er slått på.

## 5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Første tilkobling



Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Tastelyder, Summerlyd, Tid på dagen.

### 5.2 Trådløs tilkobling

For å koble til produktet trenger du:

- Trådløst nettverk med internettforbindelse.
- Mobilenhet koblet til det samme trådløse nettverket.

1. Skann QR-koden på baksiden av bruksanvisningen for å laste ned appen. Du kan også laste ned appen direkte fra appbutikken.
2. Følg appens instruksjoner for introduksjon.
3. Slå på produktet.
4. Trykk på . Velg: Oppsett Tilkoblinger.
5.  – skyv eller trykk for å slå på eller av: Wi-Fi.

Produktets trådløse modul starter innen 90 s.



Av sikkerhetsgrunner slår ekstern drift seg av automatisk etter 24 t. Gjenta introduksjonen om nødvendig.

Frekvens	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-modul	NIUS-50


### 5.3 Programvarelisenser


Programvaren i dette produktet inneholder komponenter som er basert på programvarer fra gratis og åpne kilder. AEG erkjenner bidragene fra åpne programvare og robotsamfunn til utviklingsprosjektet.

For å få tilgang til kildekode for disse gratis og åpne programvarekomponentene med lisensvilkår som krever publisering, og for å se deres fullstendige informasjon om opphavsrett og gjeldende lisensvilkår, gå til: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

## 5.4 Første forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før første gangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventilert rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.

3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
5. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
6. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

## 6. DAGLIG BRUK

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Varmefunksjoner

#### STANDARD



##### Grill

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.



##### Gratinerer med vifte

For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brune.



##### Ekte Varmluft

For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for konvensjonell matlaging, da viften fordeles varmen jevnt innvendig i ovnen.



##### Frossen mat

Perfekt til ferdigmat (f.eks. pommes frites, kroetter eller vårruller).



##### Over og Undervarme

For å bake og steke på ett hyllenivå.



##### Pizzafunksjon

Best for å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.



##### Undervarme

Velg denne funksjonen etter en tilberedningsprosess for å brune maten mer på bunnen om nødvendig. Bruk det laveste hyllenivået.



##### Brødbaking

Slik baker du brød.



##### Deigheving

Slik hever du gjærdeig raskere. Dekk til overflaten på deigen for å hindre at den tørker.



Lampen kan deaktiveres automatisk ved en temperatur under 80 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

#### SPELIALER



##### Hermetisering

For å bevare grønnsaker og frukt, plasser hermetikkrukker i et stekebrett fylt med vann, ved hjelp av varmebestandige krukker med bajonett- eller skrukorker av samme størrelse. Bruk det laveste hyllenivået.



##### Tørking

For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp. For å la den fuktmettede luften slippe ut og frukten tørke bedre, anbefales det å åpne ovnsdøren av og til under tørkeprosessen.



##### Tallerkenoppvarming

For å forvarme tallerkener før servering.



##### Tining

For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tine-tiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.



##### Grateng

For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.



### Langtidssteking

Tilberedningsprosess ved lav temperatur. Det er perfekt til å tilberede delikat mat (f.eks. storfekjøtt, kalvekjøtt eller lam).



### Hold varm

For å holde mat varm. Vær oppmerksom på at noen retter kan fortsette å koke og tørke ut mens de holdes varme. Dekk til skålene om nødvendig.



### Baking med fukt

Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i produktet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.

## 6.2 Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014).


Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

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

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.

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

## 6.3 Innstilling: Varmefunksjoner

1. Slå på produktet. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
2. Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen  for å åpne undermenyen.
3. Velg ovnsfunksjonen, og trykk på OK.
4. Still inn temperaturen. Trykk på OK.
5. Trykk på START.  
Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen. Se kapittelet «Bruke tilbehøret, steketermometeret».
6. STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.

## 7. Slik slår du av produktet.

## 6.4 Meny

Trykk på  for å gå inn i menyen.

Meny-element		Anvendelse
Assistert matlaging		Viser automatiske programmer.
Rengjøring		Viser rengjøringsprogrammer.
Favoritter		Viser favorittinnstillingene.
Alternativer		For å angi produktkonfigurasjonen.
Oppsett	Tilkoblinger	For å stille inn nettverkskonfigurasjonen.
	Oppsett	For å angi produktkonfigurasjonen.
Service		Viser programvareversjon og konfigurasjon.

## Undermeny for: Rengjøring

Undermeny	Anvendelse
Pyrolytisk rengjøring, rask	Varighet: 1 h.
Pyrolytisk rengjøring, normal	Varighet: 1 h 30 min.
Pyrolytisk rengjøring, intens	Varighet: 3 h.

## Undermeny for: Alternativer


Undermeny	Anvendelse
Ovnslys	Slår lyset av og på.
Barelås	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Funksjonen er kun tilgjengelig for enkelte av ovnsfunksjonene.

Undermeny	Anvendelse
Husk Å Rengjøre !	Slår påminnelsen på og av.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

## Undermeny for: Tilkoblinger

Undermeny	Beskrivelse
Wi-Fi	For å aktivere/deaktivere: Wi-Fi.
Fjernstyring	For å aktivere og deaktivere fjernstyring. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Automatisk fjernbruk	For å starte fjernstyring automatisk etter at du har trykket på START. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Nettverk	For å sjekke nettverksstatus og signaleffekt for: Wi-Fi.
Glem nettverk	For å deaktivere automatisk tilkobling til produktet for gjeldende nettverk.

## Undermeny for: Oppsett

Undermeny	Beskrivelse
Språk	Angir produktets språk.
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for  .
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.

Undermeny	Beskrivelse
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.

## Undermeny for: Service

Undermeny	Beskrivelse
Demomodus	Aktiverings- / deaktivertingskode: 2468
Programvareversjon	Informasjon om programvareversjon.
Tilbakestill alle innstillinger	Tilbakestill til fabrikkinnstillingene.



## 6.5 Innstilling: Assistert matlaging

Undermenyen Assistert matlaging består av et sett med tilleggsfunksjoner og programmer som er utformet for dedikerte retter. Hver rett i denne undermenyen er utstyrt med en egnet innstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under matlagingen.

For enkelte av rettene kan du også bruke Steketermometer. Tilberedningsgrad:

- Rå
- Middels
- Godt stekt

For enkelte av rettene kan du også bruke Vekt automatisk.




1. Slå på produktet.
2. Trykk på .
3. Trykk på . Gå inn på Assistert matlaging.
4. Velg en rett eller type mat.
5. Plasser maten inne i produktet og trykk på START.

Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

## 7. TILLEGGSFUNKSJONER


### 7.1 Favoritter ☆


Du kan lagre inntil tre av favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjonen og tilberedningstid.

1. Slå på produktet.
  2. Velg den foretrukne innstillingen.
  3. Trykk på .
  4. Velg: Favoritter Lagre gjeldende innstillinger.
  5. Trykk på + for å legge innstillingen til listen over: Favoritter.
  6. Trykk på OK.
-  – trykk for å nullstille innstillingen.
-  – trykk for å avbryte innstillingen.

### 7.2 Tastelås


Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

1. Slå på produktet.
2. Angi en ovnsfunksjon.
3. ☆,  – trykk samtidig for å slå på funksjonen.

☆,  – trykk samtidig for å slå på funksjonen.

### 7.3 Barnelås

Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.

1. Slå på produktet.
2. Trykk på .
3. Velg Alternativer / Barnelås.
4. Trykk på kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge.

Barnelås er aktivert.



Når denne funksjonen er aktivert, får du tilgang til: Timer, Wi-Fi og lampe er tilgjengelig.

Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet.

Døren er låst når denne funksjonen er aktivert og produktet er slått av.

### 7.4 Automatisk avstenging

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmefunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

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

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden. Se i kapitlet «Klokkefunksjoner».

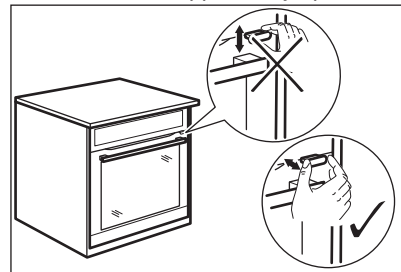
Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Ovnslys, Steketermometer, Sluttid.

### 7.5 Kjølevifte

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

### 7.6 Mekanisk dørlås

Dørlåsen er låst opp i det nye produktet.



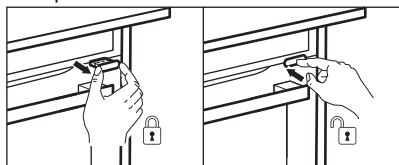
#### FORSIKTIG!

Ikke flytt dørlåsen vertikalt.  
Ikke skyv på dørlåsen når du lukker ovnsdøren.

## 7.7 Bruk av mekanisk dørlås

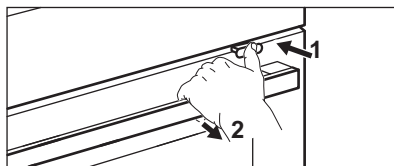
**For å låse døren:** trekk dørlåsen fremover til den låser seg.

**For å låse opp døren:** skyv dørlåsen tilbake inn i panelet.



Du kan åpne døren når dørlåsen er låst.

1. Skyv lett på dørlåsen.
2. Åpne døren ved å trekke i den med håndtaket.



Når du lukker døren, må du påse at dørlåsen forblir låst.

## 8. KLOKKEFUNKSJONER

### 8.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Funksjon	Beskrivelse
Timer	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimalt er 23 t 59 min. Du kan angi hva som skjer når tiden er ute ved å angi foretrukket: Avslutte handling.
Avslutte handling	Lydsignal – når tiden er inne, høres signalet. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.  Lydalarm ved endt tilberedning – når tiden er inne, høres signalet og varmekontrollfunksjonen slås av.  Kun popup melding – når tiden er inne, vises meldingen på displayet. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	Slik forlenger du tilberedningstiden.
Tidsinnstilling	For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimalt er 23 t 59 min. Du kan slå funksjonen på og av. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet.

### 8.2 Innstilling: Tid på dagen

1. Slå på produktet.
2. Trykk på: Tid på dagen.
3. Still inn tiden.

4. Trykk på OK.

### 8.3 Innstilling: Timer


1. Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
2. Trykk på
3. Still inn tiden.  
Du kan velge ønsket sluttbehandling ved å trykke på ●●●.
4. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.  
Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen. Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

### 8.4 Innstilling: Utsatt start

1. Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
2. Trykk på
3. Still inn tilberedningstiden.
4. Trykk på ●●●.
5. Trykk på: Utsatt start.
6. Velg ønsket starttid.
7. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.


### 8.5 Innstilling: Tidsinnstilling

1. Trykk på
2. Trykk på ●●●.

3. Trykk på Tidsinnstilling.
4. Skyv eller trykk på  for å se steketiden på hovedskjermen.
5. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

## 8.6 Endre timerinnstillinger

Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.

1. Trykk på .
2. Still inn timerverdien.
3. Trykk på OK.

## 9. BRUK AV TILBEHØRET

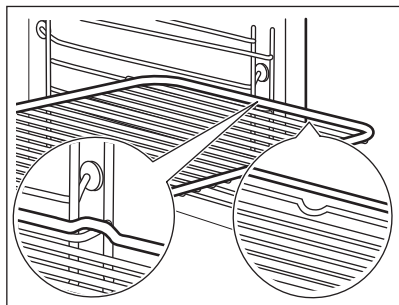
### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 9.1 Innsetting av tilbehør

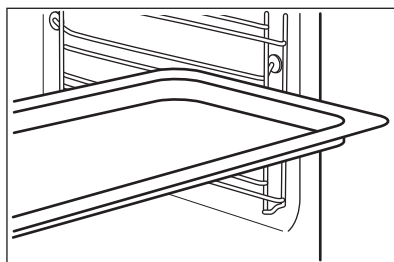
En liten fordypning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse. Fordypningene er også tippebeskyttet. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

#### Rist



Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen. Sørg for at hyllen berører baksiden av ovns innside.

#### Stekebrett / Langpanne



Skyv brettet inn i sporene på brettstigen. Plasser stekebrettet med skråningen mot baksiden av innsiden av ovnen.

### 9.2 Steketermometer

Den måler temperaturen i maten. Du kan bruke det sammen med alle ovnsfunksjonene.

To temperaturer må stilles inn:

- $^{\circ}\text{C}$  – temperaturen inne i produktet. Den bør være minst  $25^{\circ}\text{C}$  høyere enn matens kjernetemperatur.

-  – kjernetemperaturen for maten.

Slik får du best tilberedningsresultater:

- Ingrediensene bør holde romtemperatur.
- Ikke bruk det til flytende retter.
- Under tilberedning må nålen på steketermometeret settes helt inn i retten.

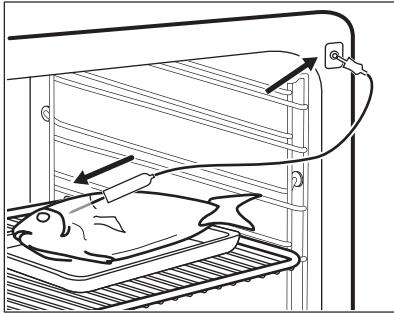
Produktet regner ut en omtrentlig sluttid. Den avhenger av mengden mat, innstilt varmefunksjon og temperatur.

## Matlaging med: Steketermometer

### ⚠ ADVARSEL!

Siden steketermometeret og hyllestøttene blir svært varme er det en risiko for brannskader. Ikke berør håndtaket på steketermometeret med bare hender. Bruk alltid grillvotter.

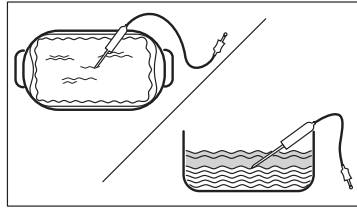
1. Slå på produktet.
2. Angi varmfunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.
3. Sett steketermometeret i maten: **Kjøtt, fjærkre og fisk**  
Stikk hele spissen av steketermometeret inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen.



### Gryterett

Sett spissen på steketermometeret nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometeret bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på steketermometeret. Spissen av

steketermometeret skal ikke røre bunnen av formen.



4. Plugg steketermometeret inn i kontakten som befinner seg på sideveggen inne i produktet. Referer til kapitlet «Produktbeskrivelse».  
Displayet viser den aktuelle temperaturen i steketermometeret.
5. – trykk for å angi kjernetemperaturen til steketermometeret.
6. – trykk for å angi foretrukket alternativ:
  - Lydsignal – når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal.
  - Lydalarm ved endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm, og ovnen slår seg av.
7. Velg alternativet og trykk gjentatte ganger på OK for å gå til hovedskjermbildet.
8. Trykk på START .
9. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Sjekk om maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.
10. Ta pluggen til steketermometeret ut av kontakten og ta ut retten.

## 10. RÅD OG TIPS

### 10.1 Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for

temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

For energisparetips, se kapitlet «Energieffektivitet».

For flere tilberedningsanbefalinger se de tilgjengelige tabellene for matlaging på nettstedet vårt. For å finne Matlagingsråd, sjekk PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden av rammen inne i produktet.

### Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
	Temperatur
	Tilbehør
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)





## 10.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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

- **Pizzapanne** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm
- **Bakebrett** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26cm
- **Ramekiner** – keramikk, diameter 8cm, høyde 5 cm
- **Terte bunnsform** - mørk, ikke-refleksiv, diameter 28cm

## 10.3 Baking med fukt






Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		°C		
Søt små gjærbakst, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Rullekake	stekebrett eller langpanne	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	15 - 25
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	140	2	15 - 25
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	15 - 25

## 10.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Baking på ett nivå






			°C		
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	Rist	160	45 - 60	2
Fettfritt formkake	Over og Under-varme	Rist	160	45 - 60	2
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmluft	Rist	160	55 - 65	2

			°C		
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over og Under-varme	Rist	180	55 - 65	1
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	140	25 - 35	2
Kjeks	Over og Under-varme	Stekebrett	140	25 - 35	2
Småkaker, 20 stk. per stekebrett <b>1)</b>	Ekte Varmluft	Stekebrett	150	20 - 30	3
Småkaker, 20 stk. per stekebrett <b>1)</b>	Over og Under-varme	Stekebrett	170	20 - 30	3
Ristet brød <b>2)</b>	Grill	Rist	maks.	1 - 2	5

**1)** Forvarm det tomme produktet

**2)** Forvarm det tomme produktet i 5 min.

Baking på flere nivåer

			°C		
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	140	25 - 45	2 og 4
Småkaker, 20 stk. per stekebrett <b>1)</b>	Ekte Varmluft	Stekebrett	150	25 - 35	2 og 4
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	Rist <b>2)</b>	160	45 - 55	2 og 4
Eplekake	Ekte Varmluft	Rist <b>2)</b>	160	55 - 65	2 og 4

**1)** Forvarm det tomme produktet

**2)** 1 kakeform på hver rist. Én er plassert til venstre og én til høyre.

## 11. STELL OG RENGJØRING

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 11.1 Merknader om rengjøring

#### Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

#### Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

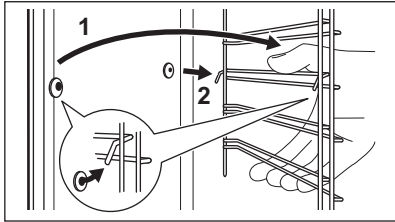
#### Tilbehør

- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

## 11.2 Fjerning av hyllestøttene

Fjern hyllestøttene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk den fremre delen av Brettstigen ut fra sideveggen.
3. Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut.



4. Monter Brettstigen i motsatt rekkefølge.

## 11.3 Pyrolytisk rengjøring

Bruk den til å rengjøre produktet og brenne av restene.


### ⚠ ADVARSEL!

Det er fare for brannskader.

### ⚠ FORSIKTIG!

Hvis det er andre produkter montert i samme skap må du ikke bruke dem samtidig som denne funksjonen. Dette kan skade ovnen.

Ikke start funksjonen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt.

1. Påse at produktet er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør og flyttbare hyllestøtter.
3. Rengjør innsiden av ovnen og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.
4. Slå på produktet.
5. Trykk på  / Rengjøring.
6. Velg rengjøringsmodusen.

Valg	Varighet
Pyrolytisk rengjøring, rask	1 h
Pyrolytisk rengjøring, normal	1 h 30 min
Pyrolytisk rengjøring, intens	3 h

Når rengjøringen starter, er ovnsdøren lukket og lampen er av. Kjøleviften fungerer på en høyere hastighet.

STOP – trykk for å stoppe rengjøringen før den er fullført.

Ikke bruk ovnen før symbolet for dørlåssymbolet på displayet slukkes.

7. Når rengjøringen er ferdig, slår du av produktet og venter til det er kaldt.
8. Rengjør ovnen innvendig med en myk klut. Fjern resten fra bunnen av ovnen.

## 11.4 Husk Å Rengjøre !

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

Bruk funksjonen: Pyrolytisk rengjøring.

## 11.5 Fjerne og installere døren

Du kan fjerne døren og det indre glasspanelet for å rengjøre det. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.

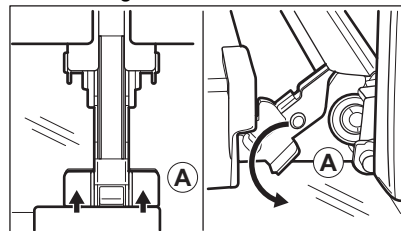
### ⚠ ADVARSEL!

Døren er tung.

### ⚠ FORSIKTIG!

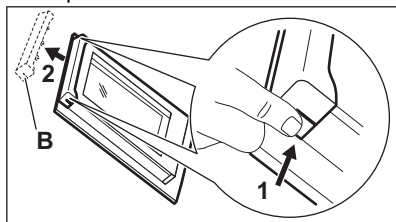
Håndter glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.

1. Påse at produktet er kaldt.
2. Åpne døren helt.
3. Trykk spennarmene **A** på de to dørhengslene helt ned.

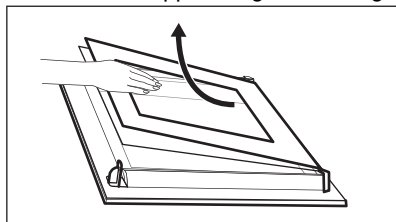


4. Lukk døren til første åpneposisjon (ved tilnærmet vinkel: 70°).
5. Hold ovnsdøren med én hånd på hver side og trekk den ut og opp fra ovnen.
6. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.

- Hold dørlisten **B** øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



- Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
- Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føringen.



- Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring. Monter det minste panelet først, så det store, og til slutt døren.

## 11.6 Skifte lyspære

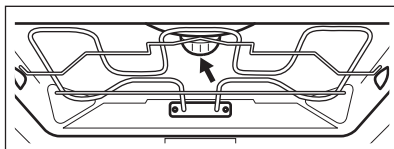
### ⚠ ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt. Lampen kan være varm.

- Slå av produktet og vent til det er kaldt.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Legg kluten på ovnsgulvet.

### Øverste ovnslampe

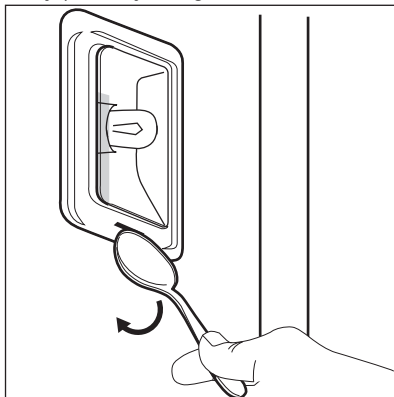
- Drei glassdekselet for å ta det av.



- Rengjør glassdekselet.
- Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
- Monter glassdekselet.

### Sidelampe

- Fjern den venstre hyllestøtten for å nå lampen.
- Bruk en smal, stump gjenstand (f.eks. en teskje) for å fjerne glassdekselet.




- Rengjør glassdekselet.
- Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
- Monter glassdekselet
- Monter den venstre hyllestøtten.

## 12. FEILSØKING

### ⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 12.1 Hva må gjøres, hvis...

Beskrivelse av problem	Årsak og løsning
Du ikke kan slå på eller betjene produktet.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.
Produktet blir ikke varmt.	Klokken er ikke stilt inn. For å stille klokken, se kapittelet «Klokkefunksjoner».
	Døren er ikke skikkelig stengt.
	Sikringen har gått. Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.
	Barnelås er aktivert.
Lampen er slått av.	Lyspæren har gått. Bytt lyspæren. Se kapittelet «Stell og rengjøring» for mer informasjon.
 Strøbrudd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strøbrudd.	
Problemer med trådløst nettverks-signal.	Sjekk om mobilenheten din er koblet til det trådløse nettverket. Sjekk det trådløse nettverket og ruterene. Start ruterene på nytt.
Ny ruter installert eller ruterkonfi-gurasjon endret.	For å konfigurere produktet og mobilenheten igjen, referer til kapittelet «Før førstegangs bruk», trådløs tilkobling.
Det trådløse nettverkssignalet er svakt.	Flytt ruterene så nær produktet som mulig.
Det trådløse signalet blir forstyrret av en mikrobølgeovn plassert i nærheten av produktet.	Slå av mikrobølgeovnen. Unngå å bruke mikrobølgeovnen og fjernkontrollen til produktet samtidig. Mikrobølger forstyrrer WiFi-signalet.

## 12.2 Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding. Du finner listen over problemer i tabellen nedenfor.

Kode og beskrivelse	Løsning
<b>C2</b> – Steketermometer er i produktets ovnsrom under Pyrolytisk rengjøring.	Ta ut Steketermometer.
<b>C3</b> – døren er ikke fullstendig lukket under Pyrolytisk rengjøring.	Lukk døren.
<b>F111</b> – Steketermometer er ikke riktig satt inn i kontakten.	Stikk Steketermometer fullstendig inn i kontakten.
<b>F240, F439</b> – Børingsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på børingsfeltene.
<b>F601</b> – det er et problem med Wi-Fi-signalet.	Sjekk nettverkstilkoblingen din. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
<b>F604</b> – den innledende tilkoblingen til Wi-Fi sviktet.	Slå produktet av og på og prøv igjen. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.

Kode og beskrivelse	Løsning
<b>F908</b> – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.
<b>F602, F603</b> – Wi-Fi er ikke tilgjengelig. <b>1)</b>	Slå produktet av og på.

**1)** Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter. Hvis én av disse feilene oppstår, vil resten av produktfunksjonene fortsette å virke som vanlig.

## 12.3 Servicedata

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

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

### Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

## 13. ENERGIEFFEKTIV

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

Leverandørens navn	AEG	
Modellidentifikasjon	BBP8002B 944188789 BFP8002M 944188791 BKB8P0B0 944188790 BXP8000B 944188798	
Energieffektivitetsindeks	61.2	
Energieffektivitetsklasse	A++	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	1.09 kWh/syklus	
Energiforbruk med standardbelastning, viftmodus	0.52 kWh/syklus	
Antall ovner	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	71 l	
Ovnstyper	Innebygd ovn	
Masse	BBP8002B	35.5 kg
	BFP8002M	35.5 kg
	BKB8P0B0	35.5 kg
	BXP8000B	35.5 kg

## 13.2 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i standby-modus	0.8 W
Strømforbruk i nettverkstilkoblet standbymodus	2.0 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

For veiledning om hvordan du aktiverer og deaktivere den trådløse nettverkstilkoblingen, se kapittelet «Før første gangs bruk».

### 13.3 Energisparingstips

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

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

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

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

#### Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

#### Restvarme

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

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Når du slår av produktet viser skjermen restvarmen.

Hvis et program med Varighet er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, slår varmeelementene seg automatisk av tidligere i enkelte produktfunksjoner.

#### Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller temperaturen.

#### Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

#### Baking med fukt


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


Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 s. Du kan slå på ovnslampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

#### Standbymodus

Etter 2 min skifter displayet til standby-modus.

## 14. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å

resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres

der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.



