

▶ BEB230010M

NO Bruksanvisning
Ovn

USER MANUAL



AEG

INNHOOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	2
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	7
4. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	7
5. DAGLIG BRUK.....	8
6. BRUKE TILBEHØRET.....	9
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	9
8. HJELP OG TIPS.....	10
9. STELL OG RENGJØRING.....	26
10. FEILSØKING.....	28
11. ENERGIEFFEKTIV.....	29

FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du har valgt dette AEG-produktet. Vi har konstruert det for å gi deg perfekt ytelse i mange år, med innovativ teknologi som bidrar til å gjøre livet enklere – egenskaper som du kanskje ikke finner i ordinære produkter. Vi vil be deg bruke noen øyeblikk til å lese denne, for å få mest mulig ut av produktet. Gå inn på nettstedet vårt for å:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.aeg.com/webservices



Registrer produktet ditt for å få bedre service:
www.registreaeg.com




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

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende data for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følger 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 apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av apparatet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra apparatet med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand fra apparatet hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- La ikke barn leke med apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk.
- Hvis apparatet har barnesikring, skal du aktivere den.
- Rengjøring og vedlikehold av apparatet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

1.2 Generell sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablet.
- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter når du tar ut eller putter inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- ADVARSEL: Sørg for at apparatet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.

- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset i stekeovnen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Om stikkkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå elektriske fare.
- For å fjerne hyllestøttene, må du først trekk fronten på hyllestøtten og baksiden på hyllestøtten vekk fra sideveggene. Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigene.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet apparat.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med apparatet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter apparatet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft apparatet etter håndtaket.
- Monter apparatet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskravene.
- Overhold minsteavstanden fra andre apparater og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at ovnsdøren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med den elektriske strømforsyningen.
- Innbyggingsskapet må være montert i overensstemmelse med kravene til stabilitet ifølge DIN 68930.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	600 (600) mm
Skapbredde	550 mm
Skapdybde	605 (580) mm
Høyden av fronten av produktet	594 mm
Høyden av baksiden av produktet	576 mm
Bredden av fronten av produktet	549 mm
Bredden av baksiden av produktet	548 mm
Dybden av produktet	567 mm
Produktets innebyggede dybde	546 mm
Dybde med døren åpen	1017 mm

Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	550 x 20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monterings skruer	4 x 12 mm

2.2 Elektrisk tilkøpling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Apparatet må være jordnet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene til strømforsyningen.
- Bruk alltid et korrekt montert, jordnet støpselet.
- Bruk ikke multi-plug-adaptere eller skjøteledninger.
- Påse 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 sprekkene under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Sett ikke støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Dra ikke i kabelen for å koble fra apparatet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av

skrutypen skal fjernes 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.
- Apparatet leveres med støpselet og strømledning.

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk.
- Dette apparatets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Apparatet må ikke være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av apparatet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til apparatet når apparatet er i bruk. Varm luft kan strømme ut.
- Bruk ikke apparatet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Belast ikke døren når den er åpen.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til apparatet forsiktig. Bruk av ingredienser som inneholder alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med apparatet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å unngå skade eller misfarging på emaljen:
 - sett ikke kokekar eller andre gjenstander i apparatet direkte på bunnen.
 - legg ikke aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i apparatet.

- ikke tøm vann direkte inn i det varme apparatet.
- ikke oppbevar fuktig servise eller mat i apparatet når tilberedningen er ferdig.
- vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilleggsutstyret.
- Misfarge på apparatets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft kan forårsake permanente flekker.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.
- Ha alltid stekeovnsdøren lukket når ovnen er på.
- Hvis apparatet er montert bak et møbelpanel (f.eks. en dør), må du sørge for at døren aldri er lukket når apparatet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbelpanel og dermed forårsake skade på apparatet, dekselenheten eller gulvet. Ikke lukk møbelpanelet før apparatet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring



ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!

- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

2.5 Innvendig belysning



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

- Typen lyspære eller halogenlampe som brukes i dette produktet er kun for husholdningsprodukter. Skal ikke brukes til vanlig belysning.
- Du må koble fra strømforsyningen til apparatet før du skifter lyspære.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.6 Service

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

2.7 Avfallsbehandling



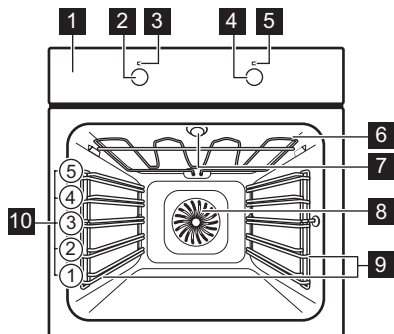
ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn eller dyr kan bli innestengt i produktet.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

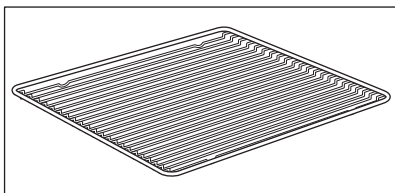
3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Strømindikator/symbol
- 4 Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 5 Temperaturindikator/symbol
- 6 Varmeelement
- 7 Ovnslampe
- 8 Vifte
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Brett plasseringer

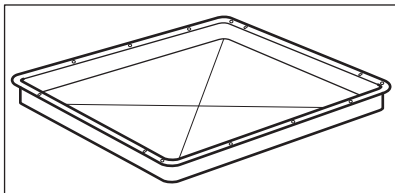
3.2 Praktisk tilbehør

Rist



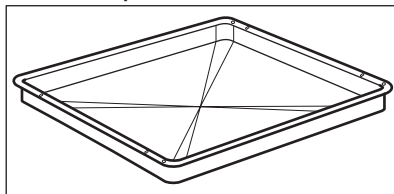
Til kokekar, kakeformer, steker.

Stekebrett



Til kaker og kjeks.

Grill-/stekepanne



For baking og steking eller for å samle opp fett.

4. FØR FØRSTEGANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

4.1 Første gangs rengjøring

Ta ut alt inventar og alle uttakbare brettstiger fra ovnen.

Se etter i kapitlet "Stell og rengjøring".

Rengjør ovnen og alt tilbehør før første gangs bruk.

Sett tilbehøret og den avtagbare hyllestøtten tilbake i den opprinnelige posisjonen.








5. DAGLIG BRUK






ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

5.1 Varmefunksjoner

Ovnfunksjon	Påføring
 Av-posisjon	Ovnen er av.
 Ovnsllys	Slik slår du på lampen.
 Ekte varmluft	Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Still inn ovnstemperaturen til 20 °C – 40 °C lavere enn ved Over og Undervarme.
 Pizza-funksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brun og sprø bunn.
 Over og Undervarme	For å bake og steke på én brettplassering.
 Undervarme	For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.
 Tining	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tiden det tar å tine avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.

Ovnfunksjon	Påføring
 Baking med damp	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med damp.
 Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
 Gratinerings med vifte	For å steke store steker eller fjærfe på én brettplassering. For å gratinere og brune.



Lampen kan deaktiveres automatisk ved en temperatur under 60 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

5.2 Merknader om: Baking med damp

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økologiske designkrav i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014. Tester i henhold til EN 60350-1.

Stekeovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.



For matlagningsinstruksjonene, se kapitlet "Råd og tips", Baking med damp. Se "energieffektivitet" for generelle anbefalinger for energisparing.

5.3 Stille inn en oppvarmingsfunksjon

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

Lampen lyser når ovnen er i bruk.

3. For å slå ovnen av, dreier bryteren for ovnsfunksjonene til av-stilling.

6. BRUKE TILBEHØRET



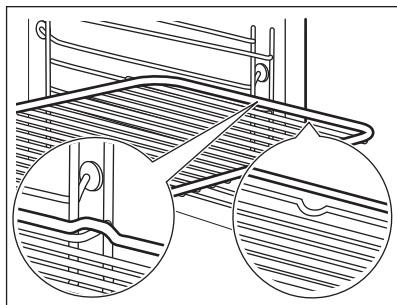
ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Sette på plass tilbehøret

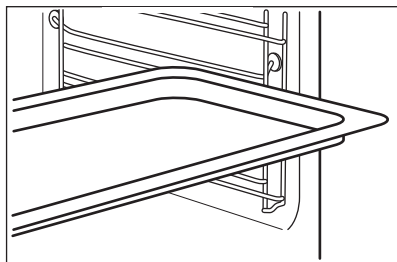
Rist:

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen .



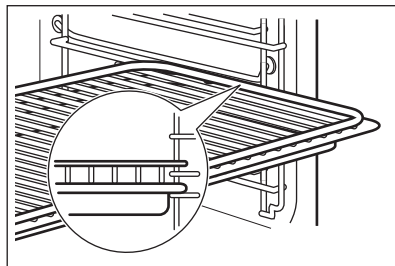
Stekebrett/ langpanne:

Skyv stekebrettet /langpannen inn i sporene på brettstigene.



Rist og stekebrett / langpanne sammen:

Skyv stekebrettet / langpannen mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.



Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene hindrer også de i å tippe. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

7. TILLEGGSFUNKSJONER

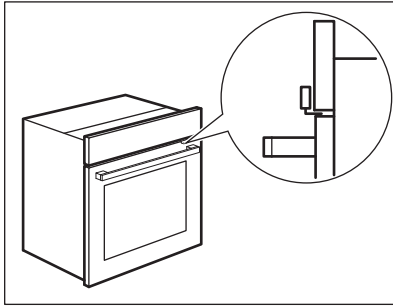
7.1 Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnsens

overflater kalde. Når du slår av ovnen, er kjøleviften aktiv til ovnen er kjølt ned.

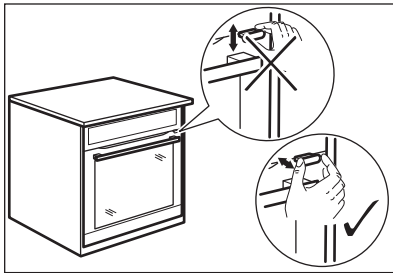
7.2 Mekanisk dørlås

Dørlåsen er ulåst når du kjøper ovnen.



FORSIKTIG!

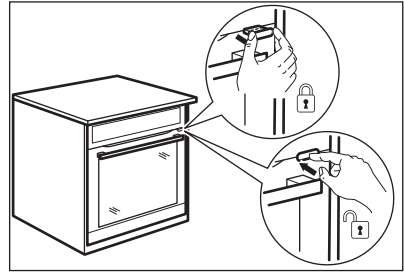
Ikke flytt dørlåsen vertikalt. Ikke skyv på dørlåsen når du lukker ovnsdøren.



7.3 Slik bruker du mekanisk dørlås

1. For å slå på dørlåsen, trekk den fremover til den låses på plass.

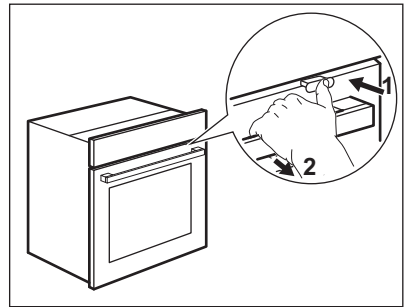
2. For å slå av dørlåsen, skyv den tilbake i panelet.



7.4 Åpning av døren med den mekaniske dørlåsen slått på

Du kan åpne døren når den mekaniske dørlåsen er slått på.

1. Trykk forsiktig på dørlåsen.
2. Åpne døren ved å dra i den med håndtaket.



Hvis du trykker på dørlåsen til du hører et klikk, slår du av dørlåsen.

8. HJELP OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskrift, samt mengde og kvalitet på ingrediensene som brukes.

8.1 Råd om tilberedning

Ovnen kan muligens steke på en annen måte enn den gamle ovnen gjorde.

Tabellen nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

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

8.2 Baking

Still inn lavere temperatur ved første bruk.

Steketiden kan forlenges med 10 – 15 minutter dersom du steker kaker i flere høyder.

Kaker og bakverk med forskjellige høyde brunes ikke alltid likt. Det er ikke nødvendig å skifte temperaturinnstilling







ved ujevn bruning. Forskjellene utjevnes under steking.







Stekebrettene i ovnen kan vri seg under steking. Når stekebrettene blir kalde, får de tilbake sin opprinnelige form.




8.3 Baketips

Bakeresultater	Mulig årsak	Feilhåndtering
Bunnen av kaken har ikke brunet seg nok.	Brett plasseringen er feil.	Sett kaken på en lavere ovnsrist.
Kaken faller sammen og blir klissete eller randete.	Temperaturen i ovnen er for høy.	Senk ovnstemperaturen litt neste gang.
	For kort steketid.	Velg lengre steketid og senk ovnstemperaturen neste gang.
Kaken er for tørr.	Ovnstemperaturen er for lav.	Øk ovnstemperaturen neste gang.
	For lang steketid.	Velg kortere steketid neste gang.
Kaken stekes ujevnt.	Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort.	Senk ovnstemperaturen og la kaken steke lenger.
	Kakedeigen er ikke jevnt fordelt.	Spre kakedeigen jevnt på stekebrettet neste gang.
Kaken er ikke ferdig etter den angitte steketiden i oppskriften.	Ovnstemperaturen er for lav.	Øk ovnstemperaturen litt neste gang.

8.4 Baking i én høyde

 BAKING I FORMER				
		 (°C)	 (min)	
Paibase – mørdeig, forvarm den tomme ovnen	Ekte varmluft	170 - 180	10 - 25	2
Paibase – sukkerbrødmiks	Ekte varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Ringkake / Brioche	Ekte varmluft	150 - 160	50 - 70	1

 BAKING I FORMER				
		 (°C)	 (min)	
Madeirakaka / Fruktkaker	Ekte varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Ostekake	Over og Undervarme	170 - 190	60 - 90	1

 KAKER / BAKVERK / BRØD		
 Bruk det tredje hyllenivået.		
 Bruk funksjonen: Ekte varmluft.		
 Bruk stekebrettet.		
	 (°C)	 (min)
Strøsselkake	150 - 160	20 - 40
Fruktpaier (av gjærdeig/sukker- brødmiks), bruk en langpanne	150	35 - 55

 KAKER / BAKVERK / BRØD		
 Bruk det tredje hyllenivået.		
 Bruk funksjonen: Ekte varmluft.		
 Bruk stekebrettet.		
	 (°C)	 (min)
Fruktpaier av mør- deig	160 - 170	40 - 80



KAKER / BAKVERK / BRØD



Forvarm tom stekeovn.



Bruk funksjonen: Over og Undervarme.



Bruk stekebrettet.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Rullekake	180 - 200	10 - 20	3
Rugbrød:	først: 230	20	1
	så: 160 - 180	30 - 60	
Smurt mandelkake / Sukkerkaker	190 - 210	20 - 30	3
Vannbakkels / Eclair	190 - 210	20 - 35	3
Flettebrød / Brødkrone	170 - 190	30 - 40	3
Fruktpaier (av gjærdeig/sukkerbrødmiks), bruk en langpanne	170	35 - 55	3
Gjærkaker med delikat fyll (f.eks. kvarg, cream, vaniljesaus)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2



KAKEBUNNER



Bruk det tredje hyllenivået.









(°C)








(min)

Kjeks av mørdeig	Ekte varmluft	150 - 160	10 - 20
------------------	---------------	-----------	---------

 KAKEBUNNER			
 Bruk det tredje hyllnivået.			
		 (°C)	 (min)
Små gjærbakst, forvarm den tomme ovnen	Ekte varmluft	160	10 - 25
Kjeks av sukkerbrødmiks	Ekte varmluft	150 - 160	15 - 20
Butterdeig, forvarm den tomme ovnen	Ekte varmluft	170 - 180	20 - 30
Kjeks av gjærdeig	Ekte varmluft	150 - 160	20 - 40
Makroner	Ekte varmluft	100 - 120	30 - 50
Bakverk av eggehvite / Marengs	Ekte varmluft	80 - 100	120 - 150
Små gjærbakst, forvarm den tomme ovnen	Over og Undervarme	190 - 210	10 - 25






8.5 Gryteretter/grateng






 Bruk det første hyllnivået.			
		 (°C)	 (min)
Baguetter toppet med smeltet ost	Ekte varmluft	160 - 170	15 - 30
Grønnsaksgrateng, forvarm den tomme ovnen	Gratinerings med vifte	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Over og Undervarme	180 - 200	25 - 40
Fiskeretter i form	Over og Undervarme	180 - 200	30 - 60
Fylte grønnsaker	Ekte varmluft	160 - 170	30 - 60
Søt bakst	Over og Undervarme	180 - 200	40 - 60
Bakt pasta	Over og Undervarme	180 - 200	45 - 60

8.6 Steking i flere høyder

Bruk stekebrettene.

Bruk funksjonen: Ekte varmluft.

 KAKER / BAKVERK			
	 (°C)	 (min)	 2 posisjoner
Vannbakkels / Eclair, forvarm den tomme ovnen	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Tørr strøsselkake	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 KJEKS / SMÅKAKER / BAKVERK / RUNDSTYKKER				
	 (°C)	 (min)	 2 posisjoner	3 posisjoner
Små gjærbakst	180	20 - 30	1 / 4	-
Kjeks av mørdeig	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Kjeks av sukkerbrødmiks	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Butterdeig, forvarm den tomme ovnen	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Kjeks av gjærdeig	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makroner	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Kjeks av eggehvite / Marengs	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

8.7 Tips for steking

Bruk varmebestandig ovnsutstyr.

Tildekket mager stek.

Store steker kan stekes direkte på brettet, eller på ovnsristen over brettet.

Legg litt vann i brettet for å unngå at dryppende fett svir.







Snu steken etter 1/2-2/3 av tilberedningstiden.







Steker og fisk i store stykker (1 kg eller mer).

Pensle kjøttstykker med egne safter flere ganger under steking.

8.8 Steking

Bruk det første hyllnivået.

 STORFEKJØTT				
			 (°C)	 (min)
Grytestek	1 - 1,5 kg	Over og Under- varme	230	120 - 150
Roastbiff eller filet, lite stekt, forvarm den tomme ovnen	per cm tykkelse	Gratinering med vifte	190 - 200	5 - 6
Roastbiff eller filet, medium, forvarm den tomme ovnen	per cm tykkelse	Gratinering med vifte	180 - 190	6 - 8
Roastbiff eller filet, godt stekt, forvarm den tomme ovnen	per cm tykkelse	Gratinering med vifte	170 - 180	8 - 10

 SVINEKJØTT				
 Bruk funksjonen: Gratinering med vifte.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Skulder / Nakke / Skin- kestek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Koteletter / Ribbestek	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Kjøttpudding	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Svineknoke, forhånd- skokt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

**KALVEKJØTT**

Bruk funksjonen: Gratinerer med vifte.



(kg)



(°C)



(min)

Kalvestek

1

160 - 180

90 - 120

Kalveknokke

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150

**LAMMEKJØTT**

Bruk funksjonen: Gratinerer med vifte.



(kg)



(°C)



(min)

Lammelår / Lamme-
stek

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Lammesadel

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60

**SMÅVILT**

Bruk funksjonen: Over og Undervarme.



(kg)



(°C)



(min)

Sadel / Harelår, for-
varm den tomme ov-
nen

opp til 1

230

30 - 40

Hjortesadel

1.5 - 2

210 - 220







35 - 40







Lårstykke av hjort

1.5 - 2






180 - 200






60 - 90






 FJÆRKRE			
 Bruk funksjonen: Gratinerer med vifte.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Fjærkre, porsjoner	0,2 – 0,25 hver	200 - 220	30 - 50
Kylling, halv	0.4 – 0.5 hver	190 - 210	35 - 50
Kylling, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
And	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240





 FISK (DAMPET)			
 Bruk funksjonen: Over og Underverme.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60


8.9 Sprø bakst med: Pizza-funksjon

 PIZZA		
 Bruk det første hyllnivået.		
	 (°C)	 (min)
Tertter	180 - 200	40 - 55
Spinatpai	160 - 180	45 - 60

 PIZZA		
 Bruk det første hyllnivået.		
	 (°C)	 (min)
Quiche lor-raine / Sveit-sisk pai	170 - 190	45 - 55
Ostekake	140 - 160	60 - 90








 PIZZA			
 Bruk det første hyllnivået.			
	 (°C)	 (min)	
Grønnsaks- pai	160 - 180	50 - 60	








 PIZZA			
 Forvarm tom stekeovn før tilberedning.			
 Bruk det andre hyllnivået.			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, tynn bunn, bruk en langpan- ne	200 - 230	15 - 20	

 PIZZA			
 Forvarm tom stekeovn før tilberedning.			
 Bruk det andre hyllnivået.			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, tykk bunn	180 - 200	20 - 30	
Usyret brød	230 - 250	10 - 20	
Butterdeig- pai	160 - 180	45 - 55	
Flammekake	230 - 250	12 - 20	
Piroger	180 - 200	15 - 25	







8.10 Grill

Forvarm tom stekeovn før tilberedning.
Grill kun tynne stykker av kjøtt eller fisk.
Plasser en panne på det første hyllnivået for å ta i mot fett.

 GRILL				
 Bruk funksjonen: Grill				
	 (°C)	 (min) 1. side	 (min) 2. side	
Roastbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oksefilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinekam	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalvekam	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

 GRILL				
 Bruk funksjonen: Grill				
	 (°C)	 (min) 1. side	 (min) 2. side	
Lammesadel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

8.11 Frossen mat







 AVRIMING				
 Bruk funksjonen: Ekte varmluft.				
	 (°C)	 (min)		
Frossen pizza	200 - 220	15 - 25	2	
Frossen panpizza	190 - 210	20 - 25	2	
Avkjølt pizza	210 - 230	13 - 25	2	
Pizzabiter, frosne	180 - 200	15 - 30	2	
Pommes frites, tynne	200 - 220	20 - 30	3	
Pommes frites, tykke	200 - 220	25 - 35	3	
Kiler / Croquetter	220 - 230	20 - 35	3	
Reven potetgrateng	210 - 230	20 - 30	3	
Lasagne / Cannelloni, fersk	170 - 190	35 - 45	2	
Lasagne / Cannelloni, fros- sen	160 - 180	40 - 60	2	
Stekt ost	170 - 190	20 - 30	3	
Kyllingvinger	190 - 210	20 - 30	2	

8.12 Tining

Ta av innpakningen og legg maten på en tallerken.

Dekk ikke til maten, ettersom dette kan forlenge opptiningstiden.

Sett et Brett opp ned inn i bunnen av ovnsrommet ved tilberedning av store mengder. Sett maten i en dyp form og plasser den oppå brettet i ovnen. Fjern hyllestøttene dersom det er nødvendig.

 Bruk det første hyllenivået.				
	 (kg)	 (min) Opptiningstid	 (min) Ytterlige opptiningstid	
Kylling	1	100 - 140	20 - 30	Snu etter halve steketiden.
Kjøtt, snu halvveis	1	100 - 140	20 - 30	Snu etter halve steketiden.
Ørret	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krem, pisk kremen mens den fremdeles er litt frossen	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Pisk kremen mens den fremdeles er litt frossen.
Gateau	1.4	60	60	-

8.13 Hermetisering

Bruk kun konserveringsglass med samme størrelse.

Ikke bruk glass med skrulokk eller bajonettlokk eller metallbokser.

Bruk det første hyllenivået.

Ikke sett mer enn seks en liters konserveringsglass på stekebrettet.

Fyll krukkene like mye og lukk med en klemme.




Glassene skal ikke berøre hverandre.





Fyll ca. 1/2 liter vann på stekebrettet slik at det dannes tilstrekkelig med fuktighet i stekeovnen.





Når væsken i krukkene så vidt begynner å koke (etter ca. 35-60 minutter for

enlitterskrukker), slår du av stekeovnen eller reduserer temperaturen til 100 °C (se tabellen).

Still temperaturen til 160 - 170 °C.

 MYK FRUKT	
	 (min) Koketid inntil småkoking
Jordbær / Blåbær / Bringebær / Modne stikkelsbær	35 - 45

 FRUKT MED KJERNE		
	 (min) Koketid inntil små- koking	 (min) Fortsett å koke ved 100 °C
Fersken / Kveder / Plommer	35 - 45	10 - 15

 GRØNNSAKER		
	 (min) Koketid inntil små- koking	 (min) Fortsett å koke ved 100 °C
Gulrøtter	50 - 60	5 - 10
Agurk	50 - 60	-
Blandede pickles	50 - 60	5 - 10
Kålrabi / Er- ter / Aspar- ges	50 - 60	15 - 20


8.14 Tørking - Ekte varmluft

Bruk brett som er belagt med bakepapir eller annet som tåler fett.




For et bedre resultat, stopp ovnen halvveis i tørketiden, åpne døren og la den kjøle seg ned en natt for å fullføre tørkingen.

Bruk det tredje hyllnivået for ett brett.

For 2 brett bruker du det første og det fjerde hyllnivået.


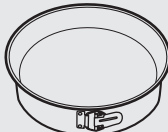

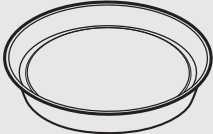
 GRØNNSAKER		
	 (°C)	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Grønnsaker for sup- pe	60 - 70	5 - 6
Sopp	50 - 60	6 - 8
Urter	40 - 50	2 - 3

Still temperaturen til 60 - 70 °C.

 FRUKT	
	 (t)
Plommer	8 - 10
Aprikos	8 - 10
Epleskiver	6 - 8
Pærer	6 - 9






8.15 Baking med damp – anbefalt tilbehør






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

			
Pizzapanne	Kakeform	Ildfaste former	Form for karamellpudding
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramikk 8 cm diameter, 5 cm høyde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

8.16 Baking med damp







Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		 (°C)		 (min)
Søte rundstykker, 16 stk	stekebrett eller langpanne	190	3	45 - 55
Frossen pizza, 0,35 kg	stekerist	190	2	45 - 50
Rullekake	stekebrett eller langpanne	180	2	45 - 55
Brownies	stekebrett eller langpanne	180	2	55 - 60
Sukkerbrød, pai-base	sukkerbrødbunn-form på rist	180	2	40 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	40 - 50
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	190	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	190	3	35 - 45
Småkaker, 16 stk	stekebrett eller langpanne	160	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	35 - 45
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	160	2	35 - 45
Ikke-søtt bakverk, 20 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	35 - 45
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	40 - 45
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	35 - 45
Grønnsaker, potjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	45 - 55
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	190	3	40 - 50

8.17 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til: EN 60350, IEC 60350.

 STEKING I ÉN HØYDE. Baking i former				
		 (°C)	 (min)	
Fettfri formkake	Ekte varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Fettfri formkake	Over og Undervarme	160	35 - 50	2
Eplekake, 2 former Ø 20 cm	Ekte varmluft	160	60 - 90	2
Eplekake, 2 former Ø 20 cm	Over og Undervarme	180	70 - 90	1



STEKING I ÉN HØYDE. Kjeks



Bruk det tredje hyllenivået.



(°C)



(min)

Kjeks / Bakverksstrimler	Ekte varmluft	140	25 - 40
Kjeks / Bakverksstrimler, forvarm den tomme ovnen	Over og Undervarme	160	20 - 30
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Ekte varmluft	150	20 - 35
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Over og Undervarme	170	20 - 30



STEKING I FLERE HØYDER. Kjeks



(°C)










(min)



2 posisjoner

3 posisjoner

Kjeks / Bakverksstrimler	Ekte varmluft	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Ekte varmluft	150	23 - 40	1 / 4	-

 GRILL			
 Forvarm den tomme ovnen i 5 minutter.			
 Grill med maksimum temperaturinnstilling.			
		 (min)	
Ristet brød	Grill	1 - 3	5
Oksestek, snu halvveis	Grill	24 - 30	4




9. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

9.1 Merknader om rengjøring

 Rengjørings- midler	Rengjør ovnens forside med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
	For å rengjøre metalloverflater, bruk et dedikert rengjøringsmiddel.
	Rengjør fastbrent smuss med stekeovnsrens.
 Hverdagsbruk	Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre matrester kan føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.
	Tørk av ovnsrommet med en myk klut etter bruk.
 Praktisk tilbe- hør	Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.
	Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler, skarpe kanter eller i oppvaskmaskin.

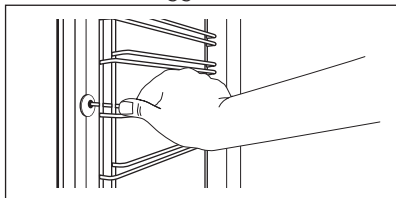
9.2 Slik fjerner du: hyllestøtter

Fjern hyllestøttene.

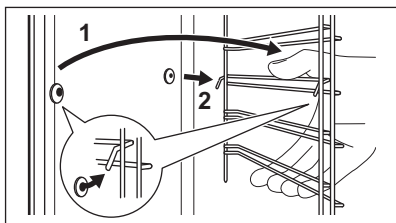
**FORSIKTIG!**

Vær forsiktig når du fjerner ovnsstigene.

1. Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.



2. Trekk den bakre delen av ovnsstigene ut fra veggen og ta den ut.

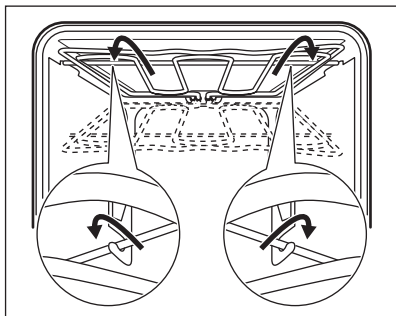


Monter tilleggsutstyret som er blitt fjernet i omvendt rekkefølge.

9.3 Slik fjerner du: grillen**ADVARSEL!**

Fare for brannskader.

1. Slå av ovnen. Kontroller at ovnen er kald.
2. Fjern brettstigene.
3. Hold grillen i forkant med begge hender.
4. Ta tak i grillhjørnene. Trekk det fremover mot fjærtrykket og ut av de to holderne.



Grillen foldes ned.

5. Rengjør stekeovnstaket med lunkent vann, en myk klut og et skånsomt rengjøringsmiddel. La tørke.
6. Monter grillen i omvendt rekkefølge.
7. Monter brettstigene.

9.4 Ta ut og sette på plass døren

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

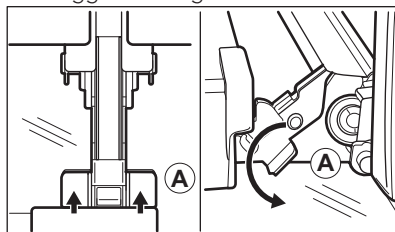
**ADVARSEL!**

Døren er tung.

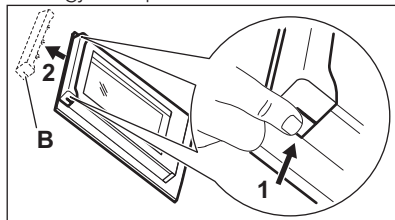
**FORSIKTIG!**

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

1. Åpne døren helt.
2. Løft klemmefestene (A) helt opp på begge dørhengslene.

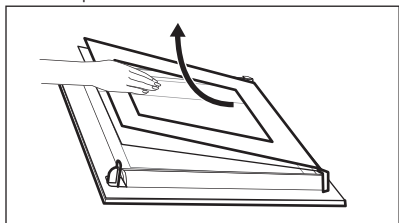


3. Lukk døren til første åpneposisjon (ved tilnærmet vinkel: 70°).
4. Hold ovnsdøren med én hånd på hver side og trekk den ut og opp fra ovnen.
5. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.
6. Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



7. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

8. Hold glassene øverst i kanten én etter én og trekk dem oppover og ut av sporet.



9. Rengjør glasspanelet med vann og såpe. Tørk glasspanelet omhyggelig. 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.

Kontroller at glassene er satt inn og ligger i riktig posisjon, ellers kan overflaten på døren overopphetes.

9.5 Slik bytter du: Ovnslampe



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

10. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

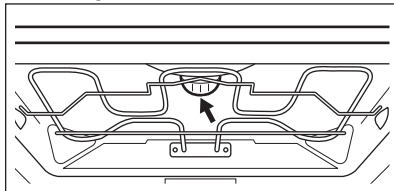
10.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen blir ikke varm.	Stekeovnen er slått av.	Slå på stekeovnen.
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Lampen virker ikke.	Pæren er defekt.	Erstatt lyspæren.
Damp og kondens legger seg på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15 – 20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.

1. Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.
2. Koble fra strømtilførselen til ovnen.
3. Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Topplampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.



2. Rengjør lampedekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C .
4. Monter glassdekselet.

10.2 Servicedata

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

Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på

typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

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

11. ENERGIEFFEKTIV

11.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark*

Leverandørens navn	AEG
Modellidentifikasjon	BEB230010M 944187865, 944188347
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.99 kWh/syklus
Energiforbruk med standard matmengde, viftetvunget modus	0.81 kWh/syklus
Antall hulrom	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	71 l
Type ovn	Innebygd ovn
Masse	33.5 kg

* For European Union i henhold til EU-reguleringene 65/2014 og 66/2014.
For Republikken Hviterussland i henhold til STB 2478-2017, vedlegg G; STB 2477-2017, vedlegg A og B.
For Ukraina i henhold til 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gjelder ikke for Russland.

EN 60350-1 – Elektriske kjøkkenapparater – Del 1: Typer, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

11.2 Energisparende



Ovnen har funksjoner som hjelper deg med å spare strøm under matlaging.

Påse at ovnsdøren er lukket ordentlig mens ovnen er på. Åpne ikke døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

Når det er mulig skal du ikke forhåndsvarme ovnen før matlaging.

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

Matlaging med vifte

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare strøm.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 minutter, reduser ovntemperaturen til minimum 3 - 10 minutter før tilberedningen avsluttes. Restvarmen i ovnen fortsetter å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre tallerkener.


Slik holder du maten varm


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

Baking med damp

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

12. 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.

www.aeg.com/shop



867352112-E-462019



AEG