

► BSE577021M

NO Bruksanvisning
Dampovn

USER MANUAL



AEG

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	2
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	4
3. MONTERING.....	7
4. PRODUKTBEskRIVELSE.....	9
5. BETJENINGSPANEL.....	9
6. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	10
7. DAGLIG BRUK.....	10
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	13
9. BRUKE TILBEHØRET.....	15
10. TILLEGGSFUNKSJONER.....	19
11. HJELP OG TIPS.....	20
12. STELL OG RENGJØRING.....	32
13. FEILSØKING.....	37
14. ENERGIEFFEKTIV.....	39

FOR PERFEKTE RESULTATER

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

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.aeg.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:

www.registeraeg.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:


www.aeg.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

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 apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler blir varme under bruk.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kableen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om stikkontakten 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 apparatet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.

- **ADVARSEL:** Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller legge i tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette apparatet.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Overflødige rester må fjernes før pyrolytisk rengjøring. Fjern alle deler fra ovnen.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

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

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	590 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av apparatet	594 mm
Høyden av baksiden av apparatet	576 mm
Bredden av fronten av apparatet	595 mm
Bredden av baksiden av apparatet	559 mm
Dybden av apparatet	569 mm
Apparatets innebygde dybde	548 mm

Dybde med døren åpen	1022 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekkene 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 kablet 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.
- Apparatet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

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

For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet: Du kan også se etter i tabellen:

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm ²)
maks 1380	3 x 0.75
maks 2300	3 x 1
maks 3680	3 x 1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være ca. 2 cm lenger enn fase og nøytrale kabler (blå og brune kabler).

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk (innendørs).
- 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 apparatet etter hver bruk.

- Vær forsiktig når du åpner døren til apparatet når apparatet 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 apparatet 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 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 forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av apparatet.
 - ikke legg 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 tilbehøret.
- Misfarge på apparatets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Den må ikke brukes til andre formål, for eksempel oppvarming av rommet.
- Ha alltid ovnsdøren lukket når stekeovnsdøren er lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring



ADVARSEL!

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 slipesprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

2.5 Pyrolytisk rengjøring



ADVARSEL!

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

- Før du utfører en "pyrolytisk selvrensing"-funksjon eller "første gangs bruk"-funksjon må du fjerne følgende fra ovnsrommet:
 - eventuelle overlødigde matrester, olje eller fettsøl/-avleiringer.
 - alle objekter som kan fjernes (inkludert hyller, sideskinner osv. som ble levert med apparatet) og særlig gryter, panner, brett, redskaper osv. med non-stick-belegg.
- Les alle instruksjoner for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Apparatet blir svært varmt og varm luft slippes ut av kjøleventilene i fronten.
- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre

røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:

- sørge for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
- sørge for god ventilasjon under og etter første gangs bruk ved maksimum temperaturdrift.
- I motsetning til mennesker, kan noen fugler og krypdyr være ekstremt følsomme for potensiell røyk som frigis under rengjøringen av pyrolytiske ovner.
 - Hold alle kjæledyr (spesielt fugler) borte fra apparatet under og etter hver pyrolytiske rengjøring, og bruk først maksimal temperatur i et godt ventilert område.
- Små kjæledyr kan også være svært følsomme for temperaturendringer i nærheten av pyrolytiske ovner, når det pyrolytiske selvrensingsprogrammet brukes.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr, osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring i pyrolytiske ovner, og kan også være en kilde for et lavt nivå skadelige gasser.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester, er ikke skadelig for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.

2.6 Dampkoking



ADVARSEL!

Brannfare eller skade på produktet.

- Frigitt damp kan føre til brannskader:
 - Ikke åpne produktets dør i løpet av dampkoking.

- Åpne forsiktig produktets dør etter en dampkoking.

2.7 Innvendig lys



ADVARSEL!

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.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.8 Tjenester

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

2.9 Avfallshåndtering



ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

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

3. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

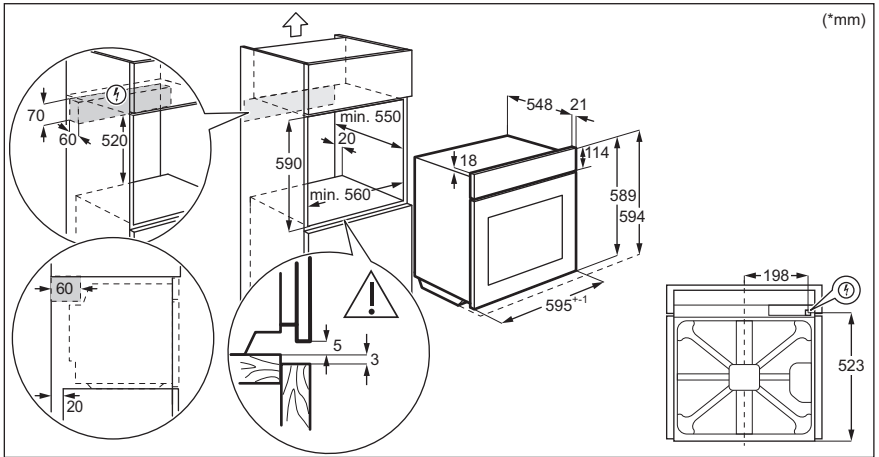
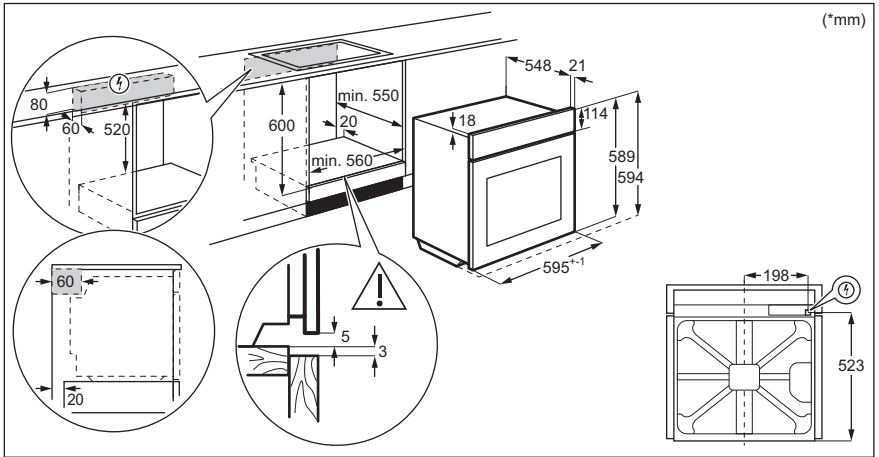
3.1 Bygge inn



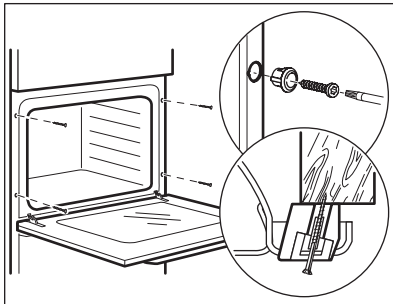
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



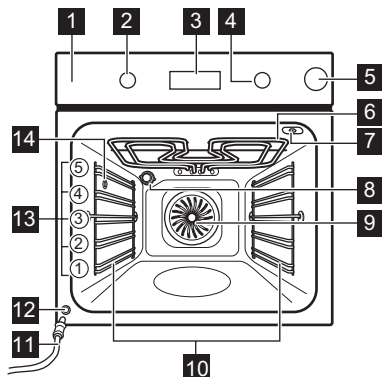


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1** Betjeningspanel
- 2** Bryter for ovnsfunksjoner
- 3** Display
- 4** Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 5** Vannskuff
- 6** Varmeelement
- 7** Kontakt til steketermometer
- 8** Ovnslampe
- 9** Vifte
- 10** Uttakbare brettstiger
- 11** Avløpsrør
- 12** Vannutløpsventil
- 13** Brett plasseringer
- 14** Damptilførsel

4.2 Tilbehør




- **Rist**
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.
- **Steketermometer**
For å måle hvor langt maten er stekt.

5. BETJENINGSPANEL

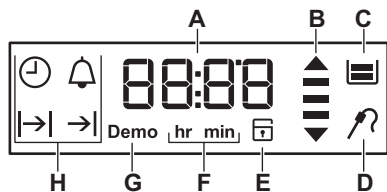
5.1 Skjult lås

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

5.2 Sensor felt / Knapper

	For å stille inn VARSELUR. Trykk på feltet i 3 sekunder for å slå av eller på ovnslys.
	For å stille inn en klokkefunksjon.
	For å kontrollere ovnstemperaturen eller kjernetemperaturen på steketermometeret (hvis aktuelt). Skal kun brukes hvis en varmefunksjon er i bruk.

5.3 Display



- A. Timer / Temperatur
- B. Oppvarming og restvarmeindikator
- C. Vannskuff
- D. Stekermometer (bare på utvalgte modeller)
- E. Dørlås (kun utvalgte modeller)
- F. Timer/minutter
- G. Demomodus (bare på utvalgte modeller)
- H. Klokkefunksjonene

6. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!




Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

Angi tiden før du bruker ovnen.

6.1 Første gangs rengjøring

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.	Rengjør ovnens og tilbehørene med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.	Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i ovnen.

6.2 Første gangs forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.	
Steg 1	Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.
Steg 2	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 1 time.
Steg 3	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 15 minutter.
 Ovnen kan avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.	

7. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!


Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

7.1 Slik stiller du inn: Varmefunksjon

Steg 1	Drei på knappen for varmfunksjonene for å velge en ovnsfunksjonene.
Steg 2	Drei på kontrollvelgeren for å velge temperaturen.
Steg 3	Når steking er ferdig, drei bryterne til av-posisjonen for å slå av ovnen.

7.2 Hurtigoppvarming

Hurtigoppvarming gir kortere oppvarmingstid.


 Ikke sett mat i ovnen når hurtigoppvarming er aktivert.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjoner for å velge hurtigoppvarming.
2. Drei termostatbryteren for å velge en temperatur.


Lydsignalet høres når ovnen når den innstilte temperaturen.


3. Velg en ovnsfunksjon.

7.3 Oppvarmingsindikator

Når ovnsfunksjonen er i drift, vil linjene i  -displayet dukke opp én etter én når temperaturen i ovnen øker, og de forsvinner når den minker.

7.4 Dampkoking

 Bruk bare vann. Ikke bruk filtrert (demineralisert) eller destillert vann. Ikke bruk andre væsker. Ikke legg brennbare eller alkoholholdige væske i vannskuffen.

1. Still inn  -funksjonen.
2. Trykk på dekselet på vannskuffen for å åpne den.
3. Fyll vannskuffen med vann til displayet viser indikatoren for full tank.

Tankens maksimale kapasitet er 900 ml. Det er tilstrekkelig for ca. 55–60 minutter med matlaging.

4. Skyv vannskuffen til opprinnelig posisjon.
5. Still inn temperaturen mellom 130 og 230 °C. Damptilberedning gir gode resultater i dette temperaturområdet.
6. Tøm vanntanken etter at dampkokingen er fullført.




Vent minst 60 minutter etter hver bruk av damptilberedning for å hindre varmt vann fra å slippe ut fra vannutløpsventilen.



FORSIKTIG!

Produktet er varmt. Fare for brannskader. Vær forsiktig når du tømmer vannskuffen.

7.5 Vanntank-indikator

	Beholderen er full. Når tanken er full, vil det høres et lydsignal. Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.
	Tanken er halvfull.
	Tanken er tom. Når tanken er tom, vil det høres et lydsignal. Fyll på tanken.

Hvis du heller for mye vann i beholderen, vil sikkerhetsavløpet føre det overflødig vannet tilbake til bunnen av ovnsrommet. Fjern vannet med en svamp.

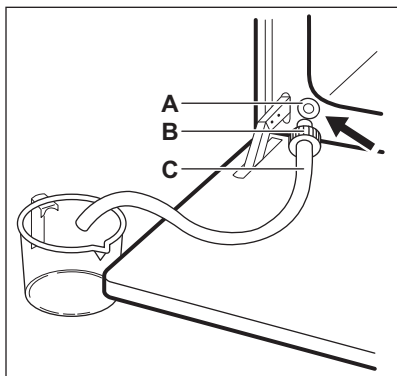
7.6 Tømme vanntanken




FORSIKTIG!

Pass på at ovnen er kald før du begynner å tømme vanntanken.





1. Klargjør avløpsrøret (C) som kom i pakken med bruksanvisningen. Sett tilkoblingen (B) på en av endene av avløpsrøret.
2. Plasser den andre enden av avløpsrøret (C) i en beholder. Sett denne lavere enn utløpsventilen (A).










3. Åpne ovnsdøren og sett tilkoblingen (B) inn i utløpsventilen (A).
4. Skyv tilkoblingen om og om igjen for å tømme vanntanken.
Vannet kan forbli inni etter at displayet viser:  Vent til vannet fra vannutløpsventilen slutter å renne.
5. Fjern tilkoblingen fra ventilen når vannet slutter å renne.

 Ikke bruk avtappet vann til å fylle på vanntanken igjen.

7.7 Varmefunksjoner

Oppvarmingsfunksjon	Applikasjon
 Av-posisjon	Ovnen er av.
 Hurtigoppvarming	For å redusere oppvarmingstiden.
 Ekte varmluft	Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C lavere enn Over- / Undervarme.
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brunng og sprø bunn.

Oppvarmingsfunksjon	Applikasjon
 Over- /Undervarme	For å bake og steke på én brettplassering.
 Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
 Tining	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
 Baking med fukt	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.
 Varmluft grilling	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassering. For å gratinere og brune.
 Ekte varmluft + Damp	For å dampe retter. Bruk denne funksjonen til å redusere lengden på steketiden, og for å bevare vitaminer og næringsstoffer i maten. Velg funksjonen og angi temperaturen til mellom 130 °C til 230 °C.
 Pyrolyse	For å slå på pyrolytisk rengjøring av ovnen.

7.8 Merknader om: Baking med fukt

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 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. Se kapittelet «Energieffektivitet» for generelle anbefalinger for energisparing.





8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Tabell over klokkefunksjoner





Klokkefunksjon	Bruk
 Tid på dagen	For å vise eller endre klokkeslett. Du kan bare endre klokkeslettet når ovnen er avslått.
 Steketid	Slik programmerer du tilberedningstiden. Brukes kun når varmekontrollfunksjonen er stilt inn.
 Ferdigtid	For å stille inn tidspunktet for at ovnen slås av. Brukes kun når varmekontrollfunksjonen er stilt inn.
 Tidsforsinkelse	Kombinasjon av funksjoner: Steketid, Ferdigtid.
 Varselur	Innstilling av en tidsnedtelling. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av ovnen. Varselur – kan stilles inn når som helst, selv hvis ovnen er slått av.

8.2 Slik stiller du inn: Klokkeslett





Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser: **hr, 12:00. 12** – blinker.

Steg 1	Drei på bryteren for temperaturen for å stille inn timene.
Steg 2	 – trykk for å bekrefte. Displayet viser innstilt time og: min. 00 – blinker.
Steg 3	Drei på bryteren for temperaturen for å stille inn minuttene.
Steg 4	 – trykk for å bekrefte. Displayet viser den innstilte tiden.
 – trykk gjentatte ganger for å endre klokkeslettet.  – blinker i displayet.	




8.3 Slik angir du funksjonen: Steketid




Steg 1	Angi en ovnsfunksjon.
Steg 2	 – trykk gjentatte ganger.  – begynner å blinke.
Steg 3	Drei på kontrollbryteren for å angi minuttene.  – trykk for å bekrefte.
Steg 4	Drei på bryteren for temperaturen for å angi timen.  – trykk for å bekrefte. Når angitt tid er over høres et signal i 2 min. Tidsinnstillingen blinker i displayet. Ovnsløser seg av automatisk.
Steg 5	Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.
Steg 6	Drei bryterene til av-stillingen.

8.4 Slik angir du funksjonen: Ferdigtid

Steg 1	Angi en ovnsfunksjon.
Steg 2	 – trykk gjentatte ganger.  – begynner å blinke.
Steg 3	Drei på bryteren for temperaturen for å angi timen.  – trykk for å bekrefte.
Steg 4	Drei på bryteren for temperaturen for å stille inn minuttene.  – trykk for å bekrefte. Ved angitt ferdigtid høres et signal i 2 minutter. Tidsinnstillingen blinker i displayet. Ovnsløser seg av automatisk.
Steg 5	Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.
Steg 6	Drei bryterene til av-stillingen.





8.5 Slik angir du funksjonen: Tidsforsinkelse

Steg 1	Angi en ovnsfunksjon.
Steg 2	 – trykk gjentatte ganger.  – begynner å blinke.
Steg 3	Drei på bryteren for temperaturen for å stille inn minuttene for funksjonen: Steketid. Trykk på:  .

Steg 4	Drei på bryteren for temperaturen for å stille inn timene for funksjonen: Steketid. Trykk på:  Displayet viser: $\rightarrow $.
Steg 5	Drei på bryteren for temperaturen for å stille inn timene for funksjonen: Ferdigtid. Trykk på: 
Steg 6	Drei på bryteren for temperaturen for å stille inn minuttene for funksjonen: Ferdigtid. Trykk på: 
Displayet viser: den angitte temperaturen, $ \rightarrow $, $\rightarrow $. Ovnen slår seg automatisk på senere, fungerer bare i en angitt steketid og stopper ved angitt ferdigtid. Ved angitt ferdigtid høres et signal i 2 minutter. Tidsinnstillingen blinker i displayet. Ovnen slår seg av.	
Steg 7	Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.
Steg 8	Drei bryterene til av-stillingen.

8.6 Slik stiller du inn funksjonen: Varselur

Stoppeklokke kan både stilles inn når ovnen er slått av og på.

Steg 1	  – trykk gjentatte ganger.  00 – blink.
Steg 2	Drei på bryteren for temperaturen for å stille inn sekundene og deretter minuttene. Når tiden du stiller inn er lengre enn 60 min. vil hr blinke.
Steg 3	Juster timene. Varselur – starter automatisk etter 5 sek. Når 90 % av tiden har gått, høres et signal.
Steg 4	Når innstilt tid avsluttes, hører du et lydsignal i 2 min. 00:00 ,  – blinker. Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.

9. BRUKE TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Bruke steketermometeret

Steketermometeret måler kjernetemperaturen i kjøttet. Når kjøttet

er på den innstilte temperaturen, slås ovnen av.


To temperaturer må stilles inn:

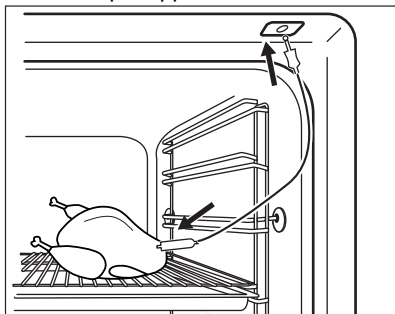
- Stekeovnstemperaturen. Se steketabellen.
- Kjøretemperaturen. Se tabell for steketermometeret.




FORSIKTIG!

Bruk bare steketermometeret som følger med ovnen eller originale reservedeler.


1. Velg ovnsfunksjon og ovnstemperatur.
2. Sett spissen på steketermometeret (med symbolet  på håndtaket) midt i kjøttet.
3. Sett pluggen til steketermometeret i kontakten på toppen av ovnsrommet.



Forsikre deg om at steketermometeret sitter i kjøttet og i stikkkontakten under tilberedningen. Når du bruker steketermometeret for første gang, er standard

kjøretemperatur 60 °C. Mens  blinker, kan du endre standard kjøretemperatur med temperaturbryteren.

Displayet viser symbolet til steketermometeret og standard kjøretemperatur.

4. Trykk  for å lagre den nye kjøretemperaturen eller vent i 10 sekunder, slik at innstillingen lagres automatisk.

Den nye innstilte kjøretemperatur vises i displayet neste gang du bruker steketermometeret.

Når kjøttet har nådd innstilt kjøretemperatur, blinker symbolet for

steketermometeret  og standard kjøretemperatur blinker. Et signal høres i 2 minutter.


5. Trykk på en knapp eller åpne ovnsdøren for å stoppe signalet.
6. Ta steketermometeret ut av kontakten. Ta kjøttet ut av ovnen.
7. Slå ovnen av.



ADVARSEL!

Vær forsiktig når du fjerner spissen og pluggen til steketermometeret. Steketermometeret er varmt. Fare for brannskader.

Hver gang du setter steketermometeret i kontakten, må du stille inn kjøretemperatur igjen. Du kan ikke velge steketid og ferdigtid.

Når ovnen kalkulerer foreløpig steketid for første gang, vil symbolet  blinke i displayet. Displayet viser varighet på tilberedningsprosessen når beregningen er ferdig. Beregningene vil kjøre i bakgrunnen under tilberedningen, og steketidsverdien kan oppdateres i displayet hvis nødvendig.

Du kan endre temperaturen når som helst i løpet av tilberedningsprosessen:

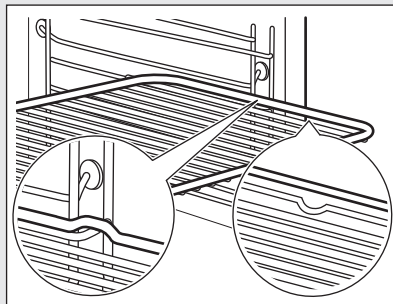
1. Trykk på °C:
 - én gang – displayet viser den valgte kjøretemperaturen. Den kan ved behov endres innenfor 5 sekunder.
 - to ganger – displayet viser gjeldende ovnstemperatur.
 - tre ganger – displayet viser den valgte ovnstemperaturen. Den kan ved behov endres innenfor 5 sekunder. Denne informasjonen er bare tilgjengelig i løpet av oppvarmingsfasen.
2. Drei termostatbryteren for å endre temperaturen.

9.2 Innsetting av tilbehør

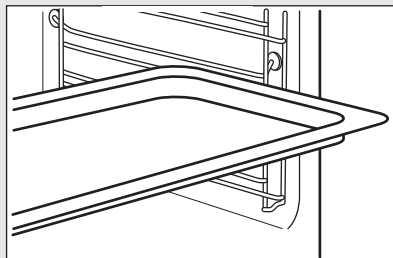
Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene hindrer også de i å tippe. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Stekerist:

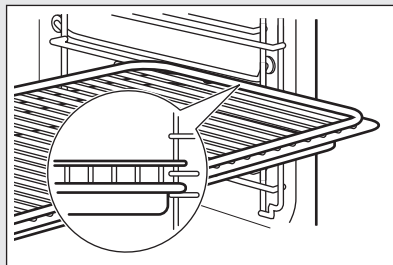
Sett ristene inn mellom sporene på hyllestøtten og pass på at foten peker nedover.

**Stekebrett /Grill – /stekepanne:**

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.

**Stekerist, Stekebrett /Grill – /stekepanne:**

Skyv brettet inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.



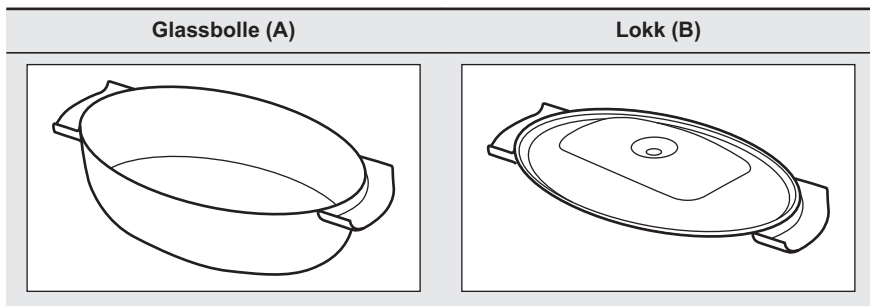
9.3 Tilbehør til dampkoking



Tilbehøret til dampkoking følger ikke med ovnen. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.

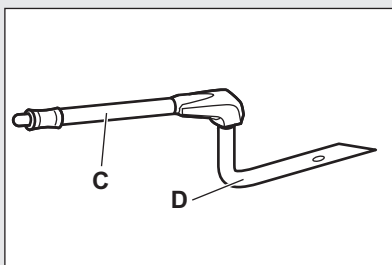
Dieltform for dampkokingsfunksjoner

Dieltform består av en glassbolle (A), et lokk (B), injektorrør (C), injektor (D) og en stålgrill (E).

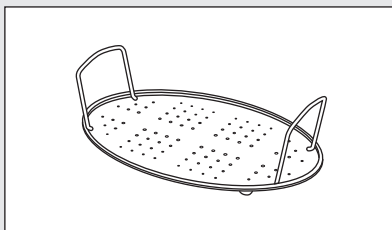


Injektor, injektorslange og en stålgrill.

Injektorrør (C) er for dampkoking, injektoren (D) er for direkte dampkoking.



Stålgrill (E)



- Ikke legg den varme ildfaste formen på kalde / våte overflater.
- Ikke hell kalde væsker i formen når det er varmt.
- Ikke bruk stekeformen på en varm kokeflate.

- Ikke rengjør formen med slিপemidler, skrubber og pulver.

9.4 Dampkoking i en dietiform

Steg 1	Legg formen på stålgrillen og dekk den til med lokket. Sett injektorslangen inn i hullet i lokket. Sett formen på den andre brett plasseringen nedenfra.
Steg 2	Koble injektorslangen til damptilførselen.
Steg 3	Still inn ovnen for dampkoking.

9.5 Direkte dampkoking

Legg formen på stålgrillen. Tilsett litt vann. Ikke bruk lokket.



ADVARSEL!

Injektoren kan være varm når ovnen er i bruk. Bruk alltid grillvotter. Fjern injektoren fra ovnen når du ikke bruker dampfunksjonen.

Steg 1	Koble injektoren med injektorslange. Koble injektorslangen til damptilførselen.
Steg 2	Sett stekebrettet på første eller andre brett plassering nedenfra. Kontroller at injektorslangen ikke sitter fast. Hold injektoren unna varmeelementet.
Steg 3	Still inn ovnen for dampkoking.

Når du tilbereder mat som kylling, and, kalkun eller stor fisk, sett injektoren inn i maten.


10. TILLEGGSFUNKSJONER

10.1 Bruk: Barnelås

Når funksjonen er på ovnen, kan den ikke slås på utilsiktet.

Steg 1 Sørg for at bryteren for oppvarmingsfunksjoner er i avposisjonen.

Steg 2  °C - hold inne samtidig i 2 sekunder.


Lydsignalet aktiveres. SAFE ,  - vises på displayet. Apparatdøren er låst.

For å slå av barnelåsen gjenta trinn 2.

10.2 Bruk: Funksjonslås

Du kan bare slå på funksjonen når ovnen virker. Når funksjonslåsen er på, kan temperatur- og tidsinnstillingene ikke endres utilsiktet.

Trinn 1 Velg en ovnsfunksjon.


Trinn 2  °C - hold inne samtidig i 2 sekunder. Lydsignalet aktiveres. **Loc** vises i displayet i 5 sekunder.

For å slå av funksjonslåsen, gjenta trinn 2.

Loc vises i displayet når du dreier bryteren eller trykker på en hvilken som helst knapp når funksjonslåsen er på. Når du dreier på ovnfunksjonsbryteren, stopper ovnen.



Når du slår av ovnen mens funksjonslåsen er på, settes funksjonslåsen automatisk til barnelås. Se kapittelet «Tilleggsfunksjoner», Bruke barnesikringen.

10.3 Restvarmeindikator

Når du slår av ovnen, viser displayet  restvarmeindikatoren hvis temperaturen i ovnen er over 40 °C. Vri for temperaturen til venstre eller høyre for å kontrollere ovnstemperaturen.

10.4 Automatisk utkopling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en varmefunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.

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

Vri knappen til av-stillingen etter en automatisk utkopling.

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Ovnslys, Steketermometer, Steketid, Ferdigtid.

11. HJELP OG TIPS



Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

11.1 Råd om tilberedning

Stekeovnen har fem innskyvningsposisjoner.

Tell hylleposisjonene fra bunnen av ovnen.

Ovnen kan muligens steke på en annen måte enn den gamle ovnen gjorde. Oversikten nedenfor inneholder standardinnstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleposisjon.

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

Ovnen har et spesielt system som gjør at luften sirkulerer og hele tiden resirkulerer dampen. Dette systemet gjør det mulig å tilberede maten med damp, slik at den blir myk inni og sprø utenpå. Tilberedningstiden og strømforbruket reduseres.

Bake kaker

Ikke åpne ovnsdøren før 3/4 av steketiden er gått.

Hvis du bruker to stekebrett samtidig, må du la ett nivå skille dem.

11.3 Ekte varmluft + Damp

Forvarm tom stekeovn.

10.5 Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnens overflater kalde. Hvis du slår av ovnen, kan kjøleviften være aktiv til ovnen er kjølt ned.

10.6 Sikkerhetstermostat

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

Tilberedning av fisk og kjøtt

Bruk en stekepanne som er beregnet på svært fet mat for å forhindre at ovnen får permanente flekker.

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

For å unngå for mye røyk i ovnen under steking, tilsetter du litt vann i stekepannen. For å unngå røykkondens, tilsett vann hver gang vannet tørker opp.

Steketider






Steketider er avhengig av typen mat, konsistens og mengde.

I begynnelsen, må du følge med på maten du tilbereder. Finn de beste innstillingene (varmeinnstilling, tilberedningstid, osv.) for kokekar, oppskriftene og mengdene du bruker sammen med dette produktet.





11.2 Innsiden av døren

På innsiden av døren finner du:

- numrene på brett plasseringsrillene.
- informasjon om ovnsfunksjonene, anbefalte hyllenivåer og temperaturer for retter.


 KAKER / BAKVERK	 (°C)	 (min.)		
Terter, forvarming er ikke nødvendig	175	30 – 40	2	Kakeform, Ø 26 cm
Fruktkake, forvarming er ikke nødvendig	160	80 – 90	2	Kakeform, Ø 26 cm
Panettone	150 – 160	70 – 100	2	Kakeform, Ø 20 cm
Plommekake	160	40 – 50	2	Brødform
Kjeks, forvarming er ikke nødvendig	150	20 – 35	3 (2 og 4)	Stekebrett
Søte boller	180 – 200	12 – 20	2	Stekebrett
Brioche	180	15 – 20	3 (2 og 4)	Stekebrett

Bruk kakeform.




 GRATENGER	 (°C)	 (min.)	
Fylte grønnsaker	170 – 180	30 – 40	1
Lasagne	170 – 180	40 – 50	2
Potetgrateng	160 – 170	50 – 60	1 (2 og 4)

Bruk det andre stigerinnet.




Bruk risten.

 KJØTT	 (°C)	 (min.)
Svinestek, 1 kg	180	90 – 110
Kalvekjøtt, 1 kg	180	90 – 110
Roastbiff, lite stekt, 1 kg	210	45 – 50
Roastbiff, medium, 1 kg	200	55 – 65
Roastbeef, godt stekt, 1 kg	190	65 – 75




Bruk det andre stigerinnet.

	 (°C)	 (min.)
Lammelår, 1 kg	175	110 – 130
Hel kylling, 1 kg	200	55 – 65
Hel kalkun, 4 kg	170	180 – 240
Hel and, 2 – 2,5 kg	170 – 180	120 – 150
Kanin, skåret i skiver	170 – 180	60 – 90

Bruk det første stigerinnet.

	 (°C)	 (min.)
Hel gås, 3 kg	160 – 170	150 – 200




Bruk det andre stigetrinnet.

 FISK	 (°C)	 (min.)
Ørret, 3 – 4 fisk, 1,5 kg	180	25 – 35
Tunfisk, 4 – 6 fileter, 1,2 kg	175	35 – 50
Lysing	200	20 – 30

Gjenoppvarm retten på tallerken.

Forvarm tom stekeovn.

Bruk det andre stigetrinnet.



 GJEN- OPPVARMING MED DAMP	 (°C)	 (min.)
Gryteretter/ gratenger	130	15 – 25
Pasta og saus	130	10 – 15
Sideretter	130	10 – 15
Porsjonsretter	130	10 – 15
Kjøtt	130	10 – 15
Grønnsaker	130	10 – 15

11.4 Tilberedning i diettformen



Bruk funksjonen: Ekte varmluft + Damp.

Bruk det andre stigetrinnet.



Still temperaturen til 130 °C.

 GRØNNSAKER	 (min.)
Tomater	15
Auberginer	15 – 20
Brokkoli, buketter	20 – 25
Squash, skiver	20 – 25
Paprika, strimlet	20 – 25
Blomkål, buketter	25 – 30
Kålrabi	25 – 30
Asparges, hvit	25 – 35
Selleri i skiver	30 – 35
Fennikel	30 – 35
Asparges, grønn	35 – 45
Gulrøtter	35 – 40



Still temperaturen til 130 °C.



 KJØTT	 (min.)
Posjert kyllingbryst	25 – 35
Kokt skinke	55 – 65
Kasseler	80 – 100



Still temperaturen til 130 °C.

 FISK	 (min.)
Ørret / Laksefileter	25 – 30








Still temperaturen til 130 °C.








 SMÅRETTER	 (min.)
Ris	35 – 40

 SMÅRETTER	 (min.)
Kokte poteter, delt i båter	35 – 45
Polenta	40 – 45








 SMÅRETTER	 (min.)
Uskrellede poteter, mid-dels	50 – 60








11.5 Baking og steking

 KA- KER	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Vispede opp-skrifter	170	2	160	3 (2 og 4)	45 – 60	Kakeform
Kjeksdeig	170	2	160	3 (2 og 4)	20 – 30	Kakeform
Ostekake av kjernemelk	170	1	165	2	80 – 100	Kakeform, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 – 80	Stekebrett
Syltetøyterte	170	2	165	2	30 – 40	Kakeform, Ø 26 cm
Formkake	170	2	150	2	40 – 50	Kakeform, Ø 26 cm
Julekake, for- varm den tomme ovnen	160	2	150	2	90 – 120	Kakeform, Ø 20 cm
Plommekake, forvarm den tomme ovnen	175	1	160	2	50 – 60	Brødform
Muffins, for- varm den tomme ovnen	170	3	150 – 160	3	20 – 30	Stekebrett
Muffins, to ni- våer, forvarm den tomme ovnen	-	-	140 – 150	2 og 4	25 – 35	Stekebrett
Muffins, tre nivåer, for- varm den tomme ovnen	-	-	140 – 150	1, 3 og 5	30 – 45	Stekebrett

 KER	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Kjeks	140	3	140 – 150	3	25 – 45	Stekebrett
Kjeks, to nivåer	-	-	140 – 150	2 og 4	35 – 40	Stekebrett
Kjeks, tre nivåer	-	-	140 – 150	1, 3 og 5	35 – 45	Stekebrett
Marengs	120	3	120	3	80 – 100	Stekebrett
Marengs, to nivåer, forvarm den tomme ovnen	-	-	120	2 og 4	80 – 100	Stekebrett
Boller, forvarm den tomme ovnen	190	3	190	3	12 – 20	Stekebrett
Eclair	190	3	170	3	25 – 35	Stekebrett
Eclair, to nivåer	-	-	170	2 og 4	35 – 45	Stekebrett
Tallerkenter	180	2	170	2	45 – 70	Kakeform, Ø 20 cm
Rik fruktkake	160	1	150	2	110 – 120	Kakeform, Ø 24 cm







Forvarm tom stekeovn.

 BRØD OG PIZZA	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Hvitt brød, 1 – 2 stykker, 0,5 kg hver	190	1	190	1	60 – 70	-
Rugbrød, forvarming er ikke nødvendig	190	1	180	1	30 – 45	Brødform

 BRØD OG PIZZA	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Rundstykker, 6 – 8 rundstykker	190	2	180	2 (2 og 4)	25 – 40	Stekebrett
Pizza	230 – 250	1	230 – 250	1	10 – 20	Stekebrett / Grill-/stekepanne
Scones	200	3	190	3	10 – 20	Stekebrett





Forvarm tom stekeovn.





Bruk kakeform.







 GRATEN-GER	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Pastapai, forvarming er ikke nødvendig	200	2	180	2	40 – 50
Grønnsakspai, forvarming er ikke nødvendig	200	2	175	2	45 – 60
Quiche	180	1	180	1	50 – 60
Lasagne	180 – 190	2	180 – 190	2	25 – 40
Cannelloni	180 – 190	2	180 – 190	2	25 – 40

Bruk det andre hyllnivået.





Bruk risten.

 KJØTT	Over- /Undervarme	Ekte varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Storfe kjøtt	200	190	50 – 70
Svine kjøtt	180	180	90 – 120
Kalve kjøtt	190	175	90 – 120

 KJØTT	Over- /Undervarme	Ekte varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Engelsk roastbeef, lite stekt	210	200	50 – 60
Engelsk roastbeef, middels stekt	210	200	60 – 70
Engelsk roastbeef, gjennomstekt	210	200	70 – 75

 KJØTT	Over- /Undervarme		Ekte varmluft		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Svinekrok med svor	180	2	170	2	120 – 150
Svinefot, 2 deler	180	2	160	2	100 – 120
Lammelår	190	2	175	2	110 – 130
Hel kylling	220	2	200	2	70 – 85
Hel kalkun	180	2	160	2	210 – 240
Hel and	175	2	220	2	120 – 150
Hel gås	175	2	160	1	150 – 200
Kanin, skåret i skiver	190	2	175	2	60 – 80
Kanin, skåret i skiver	190	2	175	2	150 – 200
Hel fasan	190	2	175	2	90 – 120

Bruk det andre stigetrinnet.




 FISK	Over- /Undervarme	Ekte varmluft	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Ørret / Brasme, 3 – 4 fisk	190	175	40 – 55
Tunfisk / Laks, 4 – 6 fileter	190	175	35 – 60

11.6 Varmluft grilling




Forvarm tom stekeovn.




Bruk den første eller den andre brett plasseringen.




For å beregne steketid ganger man tid angitt i tabellen nedenfor med centimeter tykkelse på fileten.




 OKSE	 (°C)	 (min.)
Roastbiff eller filet, lite stekt	190 – 200	5 – 6
Roastbiff eller filet, medium	180 – 190	6 – 8
Roastbiff eller filet, godt stekt	170 – 180	8 – 10




 Svinekjøtt	 (°C)	 (min.)
Skulder / Nakke / Skinkestek, 1 – 1,5 kg	160 – 180	90 – 120
Koteletter / Ribbestek, 1 – 1,5 kg	170 – 180	60 – 90
Kjøttpudding, 0,75 – 1 kg	160 – 170	50 – 60
Svineknokke, forhåndskokt, 0,75 – 1 kg	150 – 170	90 – 120

 KALV	 (°C)	 (min.)
Kalvestek, 1 kg	160 – 180	90 – 120
Kalveknokke, 1,5 – 2 kg	160 – 180	120 – 150






 LAM	 (°C)	 (min.)
Lammelår / Lamrestek, 1 – 1,5 kg	150 – 170	100 – 120

 LAM	 (°C)	 (min.)
Lammesadel, 1 – 1,5 kg	160 – 180	40 – 60

 FJÆRKRE	 (°C)	 (min.)
Fjærkre, porsjoner, 0,2 – 0,25 kg hver	200 – 220	30 – 50
Kylling, halv, 0,4 – 0,5 kg hver	190 – 210	35 – 50
Kylling, poulard, 1 – 1,5 kg	190 – 210	50 – 70
And, 1,5 – 2 kg	180 – 200	80 – 100
Gås, 3,5 – 5 kg	160 – 180	120 – 180
Kalkun, 2,5 – 3,5 kg	160 – 180	120 – 150
Kalkun, 4 – 6 kg	140 – 160	150 – 240

 FISK (DAMPET)	 (°C)	 (min.)
Hel fisk, 1 – 1,5 kg	210 – 220	40 – 60

11.7 Tining

	 (kg)	 Opptiningstid (min)	 Ettertiningstid (min)	
Kylling	1	100 – 140	20 – 30	Legg kyllingen på et omvendt tefat på en stor tallerken. Snu etter halve steketiden.
kjøtt	1	100 – 140	20 – 30	Snu etter halve steketiden.
	0,5	90 – 120		
Krem	2 x 0,2	80 – 100	10 – 15	Kremfløten kan piskes når den fremdeles er en tanke frosen.
Ørret	0,15	25 – 35	10 – 15	-
Jordbær	0,3	30 – 40	10 – 20	-
Smør	0,25	30 – 40	10 – 15	-
Gateau	1,4	60	60	-




11.8 Dehydrering - Ekte varmluft




Dekk til brettene med bakepapir eller bakepapir.

For bedre resultat, stopp ovnen halvveis i tørketiden, åpne døren og avkjøl i én natt for å fullføre tørkingen.



Bruk det tredje hyllnivået for ett brett.

For 2 brett bruker du første og fjerde hyllnivå.



 GRØNN-SAKER	 (°C)	 (t)
Bønner	60–70	6–8
Paprika	60–70	5–6
Grønnsaker for suppe	60–70	5–6
Sopp	50–60	6–8



 GRØNN-SAKER	 (°C)	 (t)
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


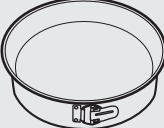


11.9 Steketermometer

	 (°C)
Kalvestek	75 - 80
Kalveknokke	85 - 90
Engelsk roastbeef, lite stekt	45 - 50
Engelsk roastbeef, middels stekt	60 - 65
Engelsk roastbeef, gjennomstekt	70 - 75

	 (°C)
Svineskulder	80 - 82
Svinelegg	75 - 80
Lammekjøtt	70 - 75
Kylling	98
Hare	70 - 75
Ørret / Brasme	65 - 70
Tunfisk / Laks	65 - 70






11.10 Baking med fukt – anbefalt tilbehør






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






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

11.11 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.








		 (°C)		 (min)
Søte rundstykker, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Små gjærbakst, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	30 - 40
Frossen pizza, 0,35 kg	stekerist	220	2	10 - 15








		 (°C)		 (min)
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	25 - 35
Brownies	stekebrett eller langpanne	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	200	3	25 - 30
Sukkerbrød, paibase	sukkerbrødbunn-form på rist	180	2	15 - 25
Victoriasandwich	bakeform på rist	170	2	40 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	25 - 30
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	25 - 30
Småkaker, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søtt bakverk, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	25 - 35
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	20 - 30
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	25 - 30

11.12 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Over- / Undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 30	-
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Ekte varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35	-
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett	Ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Eplekake, 2 former Ø 20 cm	Over- / Undervarme	Rist	2	180	70 - 90	-
Eplekake, 2 former Ø 20 cm	Ekte varmluft	Rist	2	160	70 - 90	-
Formkake, kakeform Ø26 cm	Over- / Undervarme	Rist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.

				 (°C)	 (min.)	
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte varmluft	Rist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte varmluft	Rist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 minutter.
Kjeks	Ekte varmluft	Stekebrett	3	140 - 150	20 - 40	-
Kjeks	Ekte varmluft	Stekebrett	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Kjeks	Over- / Undervarme	Stekebrett	3	140 - 150	25 - 45	-
Ristet brød, 4 - 6 stykker	Grill	Rist	4	maks.	2 - 3 minutter på den ene siden; 2 - 3 minutter på den andre siden	Forvarm ovnen i 3 minutter.
Biffburger, 6 stykker, 0,6 kg	Grill	Stekerist og langpanne	4	maks.	20 - 30	Plasser stekeristen på det fjerde hyllnivået og langpannen på det tredje hyllnivået i ovnen. Snu maten halvveis inn i steketiden. Forvarm ovnen i 3 minutter.

12. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmidler

Rengjør ovnsens forside med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



Hverdagsbruk

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.

Fuktighet kan kondensere inne i ovnen eller på glasspanelene på døren. For å redusere kondensen, kan du la ovnen stå på i 10 minutter før du setter inn maten. Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 20 minutter. Tørk av ovnsrommet med en myk klut etter bruk.



Tilbehør

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.

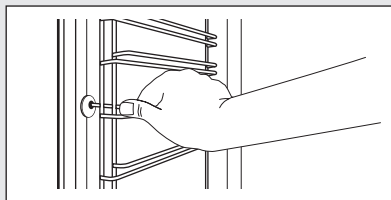
Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

12.2 Slik fjerner du: Hyllestøtter

Fjern brettstigenefor å rengjøre ovnen.

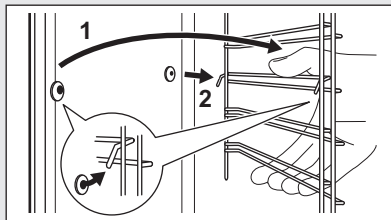
Steg 1 Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.

Steg 2 Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.



Steg 3 Trekk den bakre delen av ovnsstigen ut fra veggen og ta dem ut.

Steg 4 Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigene.



12.3 Bruk: Pyrolyse






Rengjør ovnen med Pyrolyse.



ADVARSEL!
Fare for brannskader.

**FORSIKTIG!**

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


Før Pyrolyse:		
Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.	Fjern alt tilbehør.	Rengjør ovnsgulvet og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.
Steg 1	Still inn funksjonen:   - blinker.	
Steg 2	Drei betjeningsbryteren (for temperaturen) for å stille inn rengjøringsmodus.	
	Mulighet	Rengjøringsmodus
	P1	Lett rengjøring
	P2	Normal rengjøring
		Varighet
		1 t 30 min
		2 t 30 min
Steg 3	 – trykk for å starte rengjøringen.	
Steg 4	Etter rengjøring, drei bryteren for varmefunksjoner til av-posisjon.	
	Ovnslampen er av under rengjøringen. Ovnsdøren forblir låst. Døren låses opp når ovnen er kald.	
	Når ovnen når den angitte temperaturen, låses døren. Til døren låses opp viser displayet: linjene på varmeindikatoren,  . For å stoppe rengjøringen før den er ferdig, drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjon.	
Når rengjøringen er over:		
Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.	Rengjør ovnsrommet med en myk klut.	Fjern resten fra bunnen av ovnen.

12.4 Husk å rengjøre

Ovnen minner deg om å rengjøre ovnen med: pyrolytisk rengjøring.


PYR – i displayet i 10 sekunder etter at ovnen er slått på og av.



 3sec, °C – Trykk på samtidig for å slå av påminnelsen.

12.5 Slik rengjør du: Vanntank


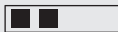


Ikke hell vann i vanntanken under rengjøringen.

Steg 1	Slå av ovnen.
Steg 2	Plasser en langpanne under damptilførselen.
Steg 3	Hell vann i vannskuffen: 850 ml. Tilsett sitronsyre: 5 teskjeer. Vent i 60 minutter.
Steg 4	Slå på ovnen og still inn funksjonen: Ekte varmluft + Damp. Sett temperature til 230 °C. Slå ovnen av etter 25 minutter og vent til den er kald.
Steg 5	Slå på ovnen og still inn funksjonen: Ekte varmluft + Damp. Still temperaturen mellom 130 og 230 °C. Slå av ovnen etter 10 minutter vent til den er kald.
	For å forhindre kalkrester tøm vanntanken hver gang du har brukt dampkoking.

Når rengjøringen er slutt:

Slå av ovnen.	Tøm vanntanken. Se etter i kapittelet Daglig bruk, «Tømme vanntanken».	Skyll vanntanken og rengjør de resterende kalkrestene med en myk klut.	Rengjør avløpsrøret med varmt vann og mildt vaskemiddel.
---------------	--	--	--

Tabellen nedenfor viser innstillingsområdet for vannhardhet (dH) med det tilsvarende nivået av kalkavsetningen og vannkvaliteten. Fyll vannskuffen med flaskevann når vannhardheten overskrider nivå fire.

Vannhardhet		Teststrimmel	Kalkavsetning (mg/l)	Vannkvalitet	Rengjør vanntanken hver
Nivå	°dH				
1	0 - 7		0 - 50	bløtt	75 sykluser – 2,5 måneder
2	8 - 14		51 - 100	middels hardt	50 sykluser – 2 måneder
3	15 - 21		101 - 150	hardt	40 sykluser – 1,5 måneder
4	22 - 28		over 151	meget hardt	30 sykluser – 1 måned

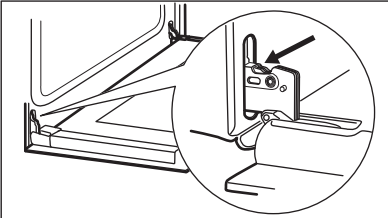
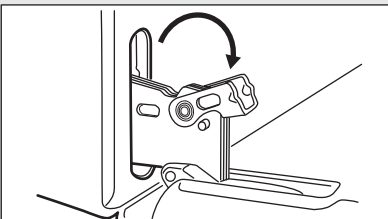
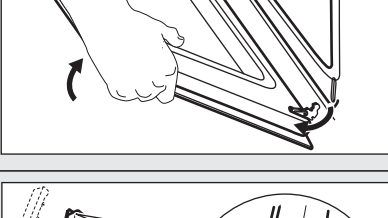
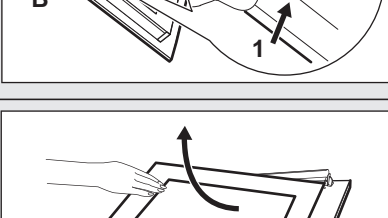
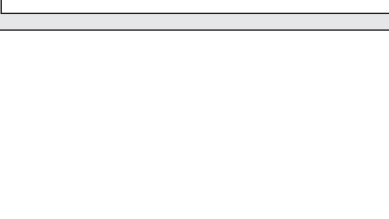
12.6 Slik fjerner du og installerer: Dør

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

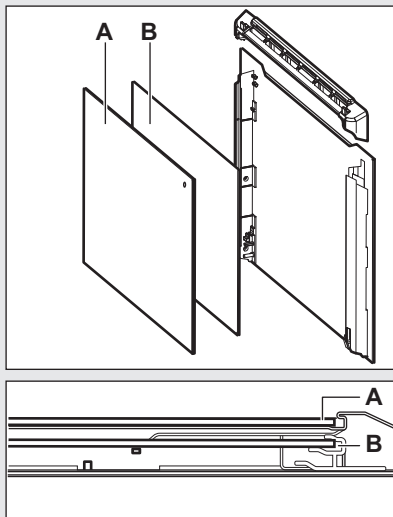


FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten glassene.

Steg 1	Åpne døren helt, og hold begge hengslene.	
Steg 2	Løft og dreii spakene helt på begge hengsler.	
Steg 3	Lukk ovnsdøren halvveis til første åpne posisjon. Trekk og løft så døren utover og ta den ut av holderen.	
Steg 4	Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.	
Steg 5	Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.	
Steg 6	Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.	
Steg 7	Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Begynn med det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.	
Steg 8	Rengjør glasspanelene med såpe og vann. Tørk glasspanelet omhyggelig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.	
Steg 9	Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.	

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



12.7 Slik bytter du: Ovnslampe



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

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

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

Bakre ovnslampe

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

13. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres, hvis...



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

Ovnen slår seg ikke på eller blir ikke oppvarmet	
Problem	Kontroller at...
Du kan ikke aktivere eller betjene ovnen.	Ovnen er koblet til strømforsyningen på riktig måte.
Ovnen blir ikke varm.	Den automatiske utkopplingsfunksjonen er deaktivert.
Ovnen blir ikke varm.	Ovnsdøren er lukket.
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.
Ovnen blir ikke varm.	Barnesikringen er av.

Komponenter	
Problem	Kontroller at...
Lampen er slått av.	Baking med fukt – er slått på.
Lampen fungerer ikke.	Lyspæren har gått.
Steketermometer starter ikke.	Pluggen til Steketermometer er satt helt inn i kontakten.

Feilkoder	
Displayet viser ...	Kontroller at...
C2	Du trakk Steketermometer -støpslet ut av stikkkontakten.
C3	Døren er lukket eller dørlåsen er ikke ødelagt.
F102	Ovnsdøren er lukket.

Feilkoder	
F102	Dørlåsen er ikke ødelagt.
12:00	Det var strømbrytning. Angi tid på dagen.
Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.	

Rengjøring	
Problem	Kontroller at...
Det er vann i ovnsrommet.	Det er ikke for mye vann i vanntanken.
 – indikatoren er av.	Det er tilstrekkelig vann i vanntanken. Hvis vann lekker inn i ovnen og indikatoren fortsatt er av, ta kontakt med et autorisert servicesenter.
 – indikatoren er på.	Det er nok vann i tanken. Hvis tanken er full og indikatoren fremdeles er på, kontakt et autorisert servicesenter.
Matlaging med damp virker ikke.	Det er ingen kalkrester i åpningen for damptilførsel.
Matlaging med damp virker ikke.	Det er vann i vanntanken.
Det tar mer enn tre minutter å tømme vanntanken eller vannet fra damptilførselen.	Det er ingen kalkrester i åpningen for damptilførsel. Rengjør vanntanken.

Andre problemer	
Problem	Kontroller at...

Andre problemer

Produktet er aktivert og blir ikke varmt. Demomodus er de-aktivert:

Viften virker ikke.

Displayet viser «Demo».


1. Slå av ovnen.

2.  3sec, ,  °C

– trykk og hold inne på samme tid.

3. Det første tallet på displayet og Demo blinker.

4. Drei termostatbryteren for å legge inn koden: 2468.

Trykk på: .

Det neste tallet blinker.

13.2 Servicedata

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

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

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark*

Leverandørens navn	AEG
Modellidentifikasjon	BSE577021M 949494755
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus

Energiforbruk med standard matmengde, viftetvunget modus	0.69 kWh/syklus
Antall hulrom	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Type ovn	Innebygd ovn
Masse	33.7 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.

14.2 Energisparing



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

Påse at ovnsdøren er lukket mens ovnen er på. Ikke åpne ovnsdøren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

Når det er mulig skal du ikke forvarme 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

Hvis programmet med Steketid eller Sluttid er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, deaktiveres varmeelementene automatisk tidligere i enkelte ovnsfunksjoner.

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av ovnen viser

skjermen restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser ovnstemperaturen til minimum 3–10 min før tilberedningen avsluttes. Restvarmen inne i ovnen fortsetter å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. 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 sek. Du kan slå på ovnslampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet

 sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

www.aeg.com/shop



867359265-C-172021



AEG