

USER MANUAL



INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	8
6. DAGLIG BRUG.....	9
7. URFUNKTIONER.....	11
8. BRUG AF TILBEHØRET.....	12
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	15
10. RÅD OG TIPS.....	16
11. VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING.....	32
12. FEJLFINDING.....	36
13. ENERGIEFFEKTIV.....	37

FOR PERFEKTE RESULTATER

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

Besøg vores hjemmeside for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support



Få bedre service ved at registrere dit produkt:
www.registreaeg.com




Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit produkt:
www.aeg.com/shop


KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service: Model, PNC, Serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for

eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Lad ikke børn lege med apparatet .
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

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

- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.
- For at fjerne ovnrubberne skal du først trække ovnrubbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Monter ovnrubberne i omvendt rækkefølge.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før montering af apparatet kontrolleres, om ovnlugen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	578 (600) mm
Kabinetbredde	560 mm
Kabinetdybde	550 (550) mm
Højden foran på apparatet	594 mm
Højden bagest på apparatet	576 mm
Bredden foran på apparatet	595 mm
Bredden bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningsskabets dybde	546 mm
Dybde med åben dør	1027 mm

Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560 x 20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	4 x 25 mm

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.

- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og et forbindelseskabel.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:

- Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
- Læg ikke aluminiumfolie direkte på bunden af ovnrummet.
- Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
- Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel og forårsage efterfølgende skade på apparatet, husenheden eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

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

- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.
- Undgå at rengøre den katalytiske emalje med rengøringsmidler.

2.5 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Bortskaffelse



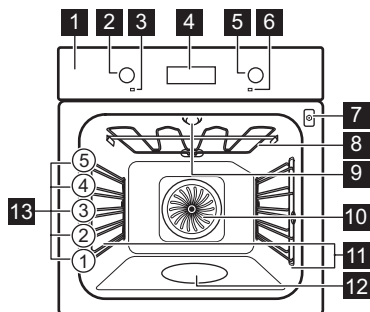
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. PRODUKTBEKRIVELSE

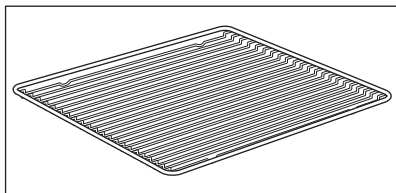
3.1 Oversigt over apparatet



- 1** Kontrolpanel
- 2** Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 3** Strømindikator/symbol
- 4** Display
- 5** Funktionsvælger (til temperaturen)
- 6** Temperaturindikator/-symbol
- 7** Stik til madlavningstermometer
- 8** Varmelegeme
- 9** Lampe
- 10** Ventilator
- 11** Hyldeholder, flytbar
- 12** Ovnrumsprægning
- 13** Hyldepositioner

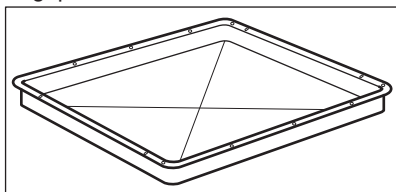
3.2 Tilbehør

Trådrist



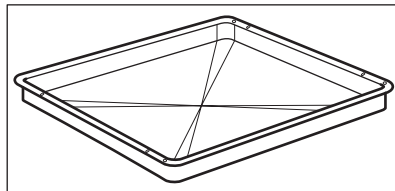
Til kogegrej, kageforme, stege.

Bageplade



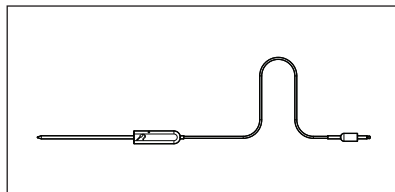
Til kager og lagkagebunde.

Grill / bradepande



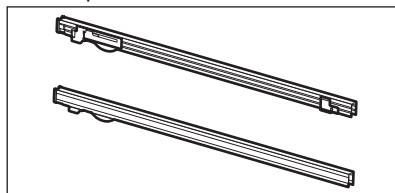
Til bagning og stegning, eller som en drypbakke til opsamling af fedt.

Termometer



Til måling af temperaturen i maden.

Teleskop udtrækskinner



Til at indsætte og fjerne plader og trådrist
lettere.

4. BETJENINGSPANEL

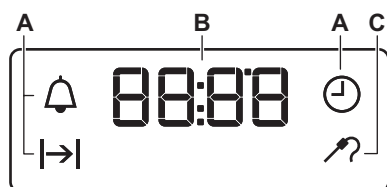
4.1 Forsænkbare knapper

Tryk på funktionsvælgeren for at bruge
apparatet. Funktionsvælgeren kommer
ud.

4.2 Sensorfelter/knapper

—	Indstilling af tiden.
⌚	Indstilling af en urfunktion.
+	Indstilling af tiden.

4.3 Display



- A. Urfunktioner
- B. Timer
- C. Termometerindikator

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE












ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Før første anvendelse

Ovnens kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.

 Trin 1	 Trin 2	 Trin 3
Indstil uret	Rengør ovnen	Forvarm den tomme ovn

- | | | |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Tryk på: . 2. ,  - tryk for at indstille timen. Tryk på: . 3. ,  - tryk for at indstille minutterne. Tryk på: . | <ol style="list-style-type: none"> 1. Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnrubber fra ovnen. 2. Rengør ovnen og tilbehøret med en blød klud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Indstil den maksimale temperatur for funktionen: . Tidspunkt: 1 t. 2. Indstil den maksimale temperatur for funktionen: . Tidspunkt: 15 min. |
|---|--|---|

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold. Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i ovnen.

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Indstilling: Ovnfunktion

Trin 1 Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion .

Trin 2 Drej funktionsvælgeren for at vælge temperaturen.

Trin 3 Når tilberedningen ender, skal du dreje knapperne til slukket position for at slukke for ovnen.


6.2 Indstilling af funktionen: True Fan Cooking PLUS

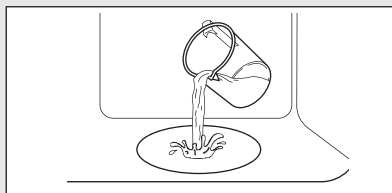



ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

Trin 1 Kontrollér, at ovnen er kølet af.

Trin 2 Fyld ovnrumsprægningen med vand fra hanen.
 Ovnrumsprægningens maks. vandkapacitet er 250 ml. Fyld ikke rummets prægning under tilberedning, eller når ovnen er meget varm.



Trin 3 Indstil funktionen: .

Trin 4 Drej termostatknappen til den indstillede temperatur.

Trin 5 Opvarm den tomme ovn i 10 minutter for at skabe fugt.








Trin 6 Sæt mad i ovnen.
 Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd". Under tilberedning må ovndøren ikke åbnes.

Trin 7 Drej knappen for ovnfunktionerne til slukfunktionerne for at slukke for ovnen.


Trin 8 Åbn forsigtigt døren, efter funktionen stopper. Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger.

Trin 9 Kontrollér, at ovnen er kølet af. Fjern det resterende vand fra rummets prægning.

6.3 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
 Slukposition	Ovnen er slukket.
 Lys	Til at tænde lampen.
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørning af fødevarer. Sæt temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Pizza-funktionen	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig brunng og en sprød bund.
 Over-/undervarme	Til at bage og stege mad på en hyldedeposition.
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
 Optøning	Til at optø mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.

Ovnfunktion	Applikation
 Varmluft / True Fan Cooking PLUS	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørning af fødevarer. Sæt temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme. Til at tilføje fugtighed under madlavningen. Til at opnå den rette farve og sprøde skorpe under bagning. Til at give større saftighed under genopvarmning.
 Grill	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbo grill	Til at stege store stykker kød eller fjerkræ med ben i på en hyldedeposition. Til at lave gratiner og til at brune.

 Lampen kan blive slukket automatisk ved en temperatur på under 60 °C under visse ovnfunktioner.

6.4 Bemærkninger til: Fugtig varmluft




Denne funktion blev brugt til at overholde kravene til energieffektivitetsklasse og miljøvenligt design i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014. Test i overensstemmelse med EN 60350-1.

Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen virker med den højst mulige energieffektivitet.

Se tilberedningsanvisninger i kapitlet "Råd", Fugtig varmluft. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse.


7. URFUNKTIONER



7.1 Urfunktioner



Urfunktionstast	Applikation
 Aktuel tid	Bruges til at indstille, ændre eller kontrollere det aktuelle klokkeslæt.
 Varighed	Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt.
 Minutur	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, og også hvis ovnen er slukket.



7.2 Indstilling: Urfunktioner

Ændring: Aktuel tid

 - blinker, når ovnen tilsluttes til lysnettet, hvis der var strømafbrydelse, eller hvis timeren ikke er indstillet.



Trin 1  - tryk gentagne gange.  - begynder at blinke.





Trin 2 ,  - tryk for at indstille tiden.
Efter ca. 5 sekunder holder displayet op med at blinke og viser klokkeslættet.

 - tryk gentagne gange for at se eller ændre den aktuelle tid.  - begynder at blinke.

Indstilling: Varighed

Trin 1 Vælg en ovnfunktion og temperatur.



Trin 2  - tryk gentagne gange.  - begynder at blinke.

Trin 3 ,  - tryk for at indstille varigheden.
Displayet viser: 
 - blinker, når den indstillede tid er slut. Signalet lyder, og ovnen slukkes.

Trin 4 Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

Trin 5 Drej knapperne til sluk-positionen.

Indstilling: Minutur

Trin 1  - tryk gentagne gange.  - begynder at blinke.


Indstilling: Minutur

Trin 2 \oplus , \ominus - tryk for at indstille tiden.
Funktionen begynder automatisk efter 5 sekunder.
Når den indstillede tid er gået, udsendes signalet.

Trin 3 Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

Trin 4 Drej knapperne til sluk-positionen.

Sådan annullerer du: Urfunktioner

Trin 1  - tryk gentagne gange, indtil symbolet for urfunktionen begynder at blinke.

Trin 2 Tryk og hold: \ominus .
Urfunktionen slukkes efter nogle få sekunder.

8. BRUG AF TILBEHØRET

**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Termometer

Termometer - måler temperaturen i maden. Når maden når den indstillede temperatur, slukker ovnen.

Indstil 2 temperaturer:

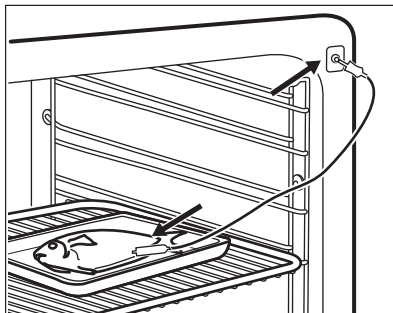
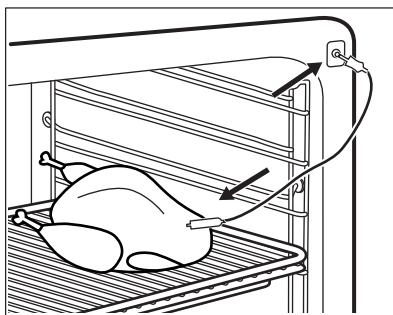
- Ovntemperaturen: minimum 120 °C,
- madens kerne temperatur.

For de bedste tilberedningsresultater:

- Ingredienser bør være ved stuetemperaturen.
- Termometer - brug den ikke med væskeholdige retter.
- Termometer - under tilberedning skal den forblive i retten.

Fødevarekategorier: kød, fjerkræ og fisk

1. Indsæt stegetermometerets spids i midten af kød eller fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af stegetermometeret er inde i retten.
2. Sæt stegetermometerets stik i kontakten på apparatets forside.



Indikatoren for termometeret  blinker.


3. Tryk på knappen \oplus eller \ominus for at indstille kerntemperaturen. Du kan indstille temperaturen fra 30 °C til 99 °C.
4. Vælg ovnfunktion og -temperatur. Når retten når den indstillede kerntemperatur, udsendes et lydsignal i

2 minutter. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

- Sluk for apparatet.
- Tag termometerets stik ud af bøsningen. Tag fadene ud af apparatet.

Hvis retten ikke er stegt, som du ønsker det, kan du gentage de ovenstående trin og indstille en højere kerntemperatur.

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen.

Tryk på  for at ændre den indstillede kerntemperatur.

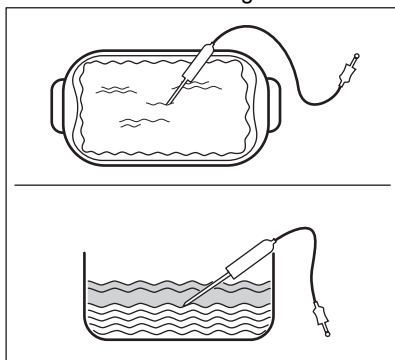


ADVARSEL!

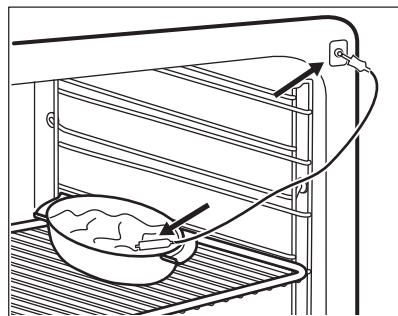
Pas på, når du trækker spidsen og stikket til stegetermometeret ud. Termometeret er meget varmt. Der er risiko for forbrænding.

Fødevarekategori: gryderet

- Anbring halvdelen af ingredienserne i et stegefad.
- Indsæt stegetermometeret spids nøjagtigt i midten af gryderetten. Stegetermometeret bør stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug stegefadets kant til at understøtte stegetermometerets silikonehåndtag. Stegetermometerets spids bør ikke berøre bunden af et stegefad.



- Dæk stegetermometeret med resten af ingredienserne.
- Sæt stegetermometerets stik i kontakten på apparatets forside.




Indikatoren for termometeret  blinker.

- Tryk på knappen $+$ eller $-$ for at indstille kerntemperaturen. Du kan indstille temperaturen fra 30 °C til 99 °C.
- Vælg ovnfunktion og ovntemperatur. Når retten når den indstillede kerntemperatur, udsendes et lydsignal i 2 minutter. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
- Sluk for apparatet.
- Tag termometerets stik ud af bøsningen. Tag fadene ud af apparatet.

Hvis retten ikke er stegt, som du ønsker det, kan du gentage de ovenstående trin og indstille en højere kerntemperatur.

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen.

Tryk på  for at ændre den indstillede kerntemperatur.



ADVARSEL!

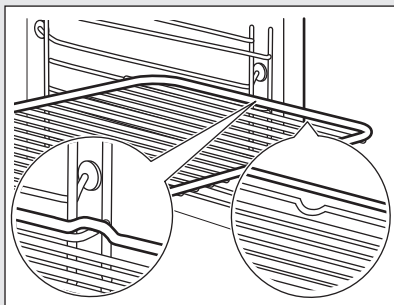
Pas på, når du trækker spidsen og stikket til stegetermometeret ud. Termometeret er meget varmt. Der er risiko for forbrænding.

8.2 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antippen-anordninger. Den høje kant omkring hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

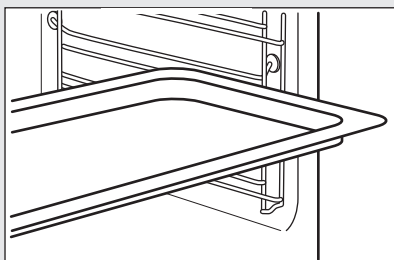
Trådrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, .



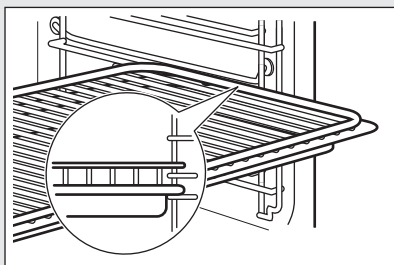
Bageplade /Dyb bradepande:

Skub pladen ind mellem skinnerne ud for den valgte rille.



Trådrist, Bageplade /Dyb bradepande:

Skub pladen ind mellem ovnribbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



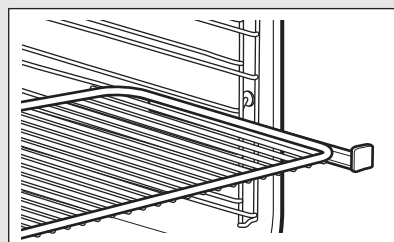
8.3 Brug af teleskop udtræksskinner

Smør ikke teleskopskinnerne.

Sørg for at skubbe teleskopskinnerne helt ind i ovnen, før du lukker ovnlågen.

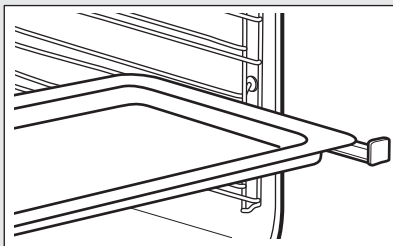
Grillrist:

Læg trådhylden på teleskopskinnerne.

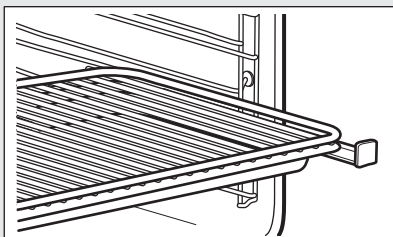


Grill / bradepande:

Sæt grillen / bradepanden på teleskop-skinnerne.

**Rist og grill/bradepande sammen:**

Anbring risten og bradepanden sammen på teleskopskinnen.



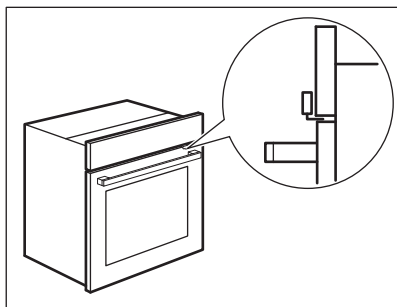
9. EKSTRAFUNKTIONER

9.1 Køleventilator

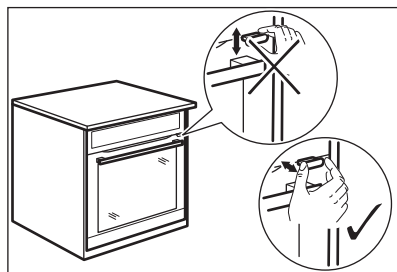
Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan kølblæseren fortsat være i brug, indtil ovnen afkøles.

9.2 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er ulåst, når du køber ovnen.

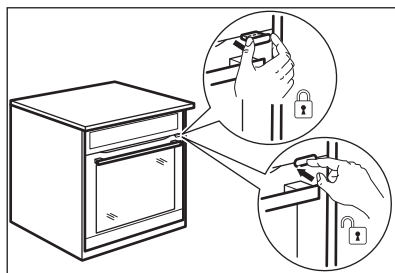
**FORSIGTIG!**

Bevæg ikke lågelåsen vertikalt.
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnlågen.



9.3 Sådan bruges den mekaniske lågelås

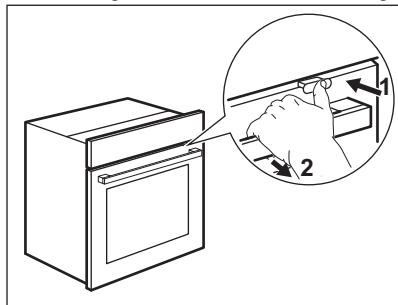
1. Træk dørlåsen frem, indtil den låses på plads, for at slå dørlåsen til.
2. Skub dørlåsen tilbage i panelet for at frakoble dørlåsen.



9.4 Åbning af lågen med tilkoblet mekanisk dørlås

Du kan åbne lågen, når den mekaniske dørlås er tilkoblet.

1. Skub dørlåsen let.
2. Åbn lågen ved at trække i håndtaget.



Hvis du trykker på dørlåsen, indtil der høres et klik, deaktiverer du dørlåsen.

10. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Anbefalinger til tilberedning



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

Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tabellerne herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad.

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

10.2 Lågens inderside

På lågens inderside finder du:

- ovnrillernes numre.

- oplysninger om ovnfunktioner, anbefalede ovnriller og temperaturer for retter.

10.3 True Fan Cooking PLUS

Brug ovnens anden ristposition.

Brug en bradepande.



KAGER/BAGVÆRK/BRØD



(ml)



(°C)







(min.)

Cookies / Scones / Croissanter




100

150 - 180

10 - 20


 KAGER/BAGVÆRK/BRØD	 (ml)	 (°C)	 (min.)
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Boller	100	200	20 - 25
Brød	100	180	35 - 40
Plumkage / Lukket æbletærte / Kannelsnegle, bagt i kageform	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Brug 150 ml vand, med mindre andet er angivet.

 DYBFROSNE FÆRDIGRETTER	 (°C)	 (min.)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanter	170 - 180	15 - 25
Lasagne, brug 200 ml	180 - 200	35 - 50




Brug 100 ml vand.

Indstil temperaturen til 110 °C.

 MADREGENERERING	 (min.)
Boller	10 - 20
Brød	15 - 25
Focaccia	15 - 25
kød	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ris	15 - 25
Grøntsager	15 - 25

Brug 200 ml vand.

Brug et glasfad.

 STEGNING	 (°C)	 (min.)
Roastbeef	200	50 - 60
Kylling	210	60 - 80
Flæskesteg	180	65 - 80

10.4 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

Bagetiden kan kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.

Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt. Der er ikke






nødvendigt at ændre temperaturindstillingen, hvis der sker en ujævn bruning. Forskellene udlignes under bagning.

Plader i ovnen kan blive forvredet under bagning. Pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

10.5 Bagetip

Bageresultater	Mulige årsager	Løsning
Kagens bund er ikke bagt nok.	Forkert ovnrille.	Sæt kagen i en lavere ovnrille.
Kagen falder sammen og bliver klæg eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur.	Vælg en lidt lavere ovntemperatur den næste gang.
	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Vælg en højere ovntemperatur den næste gang.
	Bagetiden er for lang.	Vælg en kortere bagetid den næste gang.
Kagen bliver ujævnt bagt.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.
	Kagedejen er ikke jævnt fordelt.	Fordel kagedejen jævnt på bagepladen den næste gang.
Kagen er ikke klar på bagetiden angivet i en opskrift.	Der er for lav ovntemperatur.	Vælg en lidt højere ovntemperatur den næste gang.




10.6 Bagning på én ribbe

 BAGVÆRK I FORM		 (°C)	 (min.)	
Tærtbund - mørdej, forvarm den tomme ovn	Varmluft	170 - 180	10 - 25	2
Tærtbund - rørt kagedej	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Gærkage / Croissant	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkage / Frugtkager	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Kvarkkage	Over-/undervarme	170 - 190	60 - 90	1

Brug ovnens tredje ristposition.

Brug funktionen: Varmluft.





Brug en bradepande.





 KAGER/BAGVÆRK/BRØD	 (°C)	 (min.)
Kage med chokoladeflager, tør	150 - 160	20 - 40
Frugttærter (på gærdej/rørt kagedej), brug en bradepande	150	35 - 55
Frugtkager på mørdej	160 - 170	40 - 80

Forvarm den tomme ovn.





Brug funktionen: Over-/undervarme.

Brug en bradepande.

 KAGER/BAGVÆRK/BRØD	 (°C)	 (min.)	
Roulade	180 - 200	10 - 20	3
Rugbrød:	først: 230	20	1
	så: 160 - 180	30 - 60	





 KAGER/ BAGVÆRK/BRØD	 (°C)	 (min.)	
Smørmandelkage / Sukkerkage	190 - 210	20 - 30	3
Flødeboller / Flødekager	190 - 210	20 - 35	3
Fletbrød / Kringle	170 - 190	30 - 40	3
Frugttærter (på gærdej/rørt kagedej), brug en brædepande	170	35 - 55	3
Gærkager med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, creme)	160 - 180	40 - 80	3
Stollen	160 - 180	50 - 70	2

Brug ovnens tredje ristposition.

 SMÅT BAG- VÆRK		 (°C)	 (min.)
Lagkagebunde af mørdej	Varmluft	150 - 160	10 - 20
Småt gærbrød, forvarm den tomme ovn	Varmluft	160	10 - 25
Lagkagebunde af rørt dej	Varmluft	150 - 160	15 - 20
Småt bagværk af butterdej, forvarm den tomme ovn	Varmluft	170 - 180	20 - 30
Lagkagebunde af gærdej	Varmluft	150 - 160	20 - 40
Makroner	Varmluft	100 - 120	30 - 50
Marengs / Marengs	Varmluft	80 - 100	120 - 150
Småt gærbrød, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	190 - 210	10 - 25

10.7 Souffleer og gratiner





Brug ovnens første ristposition.






		 (°C)	 (min.)
Småt gærbrød med smeltet ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30
Grøntsagsgratin, forvarm den tomme ovn	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Over-/undervarme	180 - 200	25 - 40
Fiskegratiner	Over-/undervarme	180 - 200	30 - 60
Fyldte grønssager	Varmluft	160 - 170	30 - 60
Søde souffléer	Over-/undervarme	180 - 200	40 - 60
Pastaretter	Over-/undervarme	180 - 200	45 - 60





10.8 Bagning på flere ribber

Brug bagepladerne.

Brug funktionen: Varmluft.

 KAGER/ BAGVÆRK	 (°C)	 (min.)	 2 riller
Flødeboller / Flødekager, forvarm den tomme ovn	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Toscatærte, tør	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 SMÅT BAGVÆRK/SMÅ Å KAGER/ BOLLER	 (°C)	 (min.)	 2 riller	 3 riller
Småt gærbrød	180	20 - 30	1 / 4	-
Lagkagebunde af mørdej	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Lagkagebunde af rørt dej	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Småt bagværk af butterdej, forvarm den tomme ovn	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-

 SMÅT BAGVÆRK/SM Å KAGER/ BOLLER	 (°C)	 (min.)		
			2 riller	3 riller
Lagkagebunde af gærdej	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makroner	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Marengs / Marengs	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Tips til stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg magert kød tildækket (du kan bruge aluminiumsfolie).

Steg store stege direkte i fadet eller på grillristen over fadet.

Hæld noget vand i bakken for at forhindre, at dryppende fedt brænder.







Vend stegen efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden.



















Steg kød og fisk i store stykker (1 kg eller mere).







Dryp stege med deres egen saft adskillige gange under stegning.







10.10 Stegning







Brug ovns første ristposition.

 OKSEKØD				
			 (°C)	 (min.)
Grydesteg	1 - 1,5 kg	Over-/undervarme	230	120 - 150
Roastbeef eller filet, rød, forvarm den tomme ovn	pr. cm i højden	Turbo grill	190 - 200	5 - 6
Roastbeef eller filet, medium, forvarm den tomme ovn	pr. cm i højden	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Roastbeef eller filet, gennemstegt, forvarm den tomme ovn	pr. cm i højden	Turbo grill	170 - 180	8 - 10






 SVIN			
 Brug funktionen: Turbo grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Bov / Nakke / Skinke m. ben	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Koteletter / Spareribs	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Farsbrød	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Svineskank, forkogt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120
 KALVEKØD			
 Brug funktionen: Turbo grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Kalvesteg	1	160 - 180	90 - 120
Kalveskank	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150
 LAMMEKØD			
 Brug funktionen: Turbo grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Lammekølle / Lam-mesteg	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lammeryg	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60







 VILDT				
 Brug funktionen: Over-/undervarme.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Ryg / Harekølle, forvarm den tomme ovn	op til 1	230	30 - 40	
Vildtryg	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40	
Kølle	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90	

 FJERKRÆ				
 Brug funktionen: Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Udskåret fjerkræ	0,2 - 0,25 hver	200 - 220	30 - 50	
Fjerkræ, halveret	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 (DAMPNING)				
 Brug funktionen: Over-/undervarme.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	


10.11 Sprød tilberedning med: Pizza-funktionen

 PIZZA		
 Brug ovnens første ristposition.		
	 (°C)	 (min.)
Tærter	180 - 200	40 - 55
Spinattærte	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Schweizisk tærte	170 - 190	45 - 55
Kvarkkage	140 - 160	60 - 90
Grøntsagstærte	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.		
 Brug ovnens anden ristposition.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, tynd bund, brug en bradepande	200 - 230	15 - 20

PIZZA

 Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.

 Brug ovnens anden ristposition.

	 (°C)	 (min.)
---	---	---

Pizza, tyk bund	180 - 200	20 - 30
-----------------	-----------	---------

Flade madbrød	230 - 250	10 - 20
---------------	-----------	---------

Tærte m/ butterdej	160 - 180	45 - 55
--------------------	-----------	---------

Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
-------------	-----------	---------








Pirogger	180 - 200	15 - 25
----------	-----------	---------

10.12 Grill







Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.

Grillsteg kun tynde stykker af kød eller fisk.

Anbring en plade på den første ristposition for at opsamle fedt.

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

10.13 Frosne madvarer

 OPTØNING				
 Brug funktionen: Varmluft.				
	 (°C)	 (min.)		
Pizza, frossen	200 - 220	15 - 25	2	
Deep pan pizza, frossen	190 - 210	20 - 25	2	
Pizza, kold	210 - 230	13 - 25	2	
Pizza snacks, frosne	180 - 200	15 - 30	2	
Pommes frites, tynde	200 - 220	20 - 30	3	
Pommes frites, tykke	200 - 220	25 - 35	3	
Kartoffelbåde / Kroketter	220 - 230	20 - 35	3	
Brasede kartofler	210 - 230	20 - 30	3	
Lasagne / Cannelloni, frisk	170 - 190	35 - 45	2	

**OPTØNING****Brug funktionen: Varmluft.****(°C)****(min.)**Lasagne / Cannelloni,
frossen

160 - 180

40 - 60

2

Bagt ost

170 - 190

20 - 30

3

Kyllingevinger

190 - 210

20 - 30

2

10.14 Optøning

Tag maden ud af emballagen og læg den på en tallerken.

Tilbered ikke maden, da dette kan forlænge optøningstiden.

Brug ovnens første ristposition.

For store portioner mad anbringes en omvendt tom tallerken på bunden af ovnrummet. Læg maden i et dybt fad, og stil det oven på tallerkenen i ovnen. Tag om nødvendigt ovnrubberne ud.

**(kg)****(min.)****Optøningstid****(min.)****Yderligere optøningstid**

Kylling

1

100 - 140

20 - 30

Vendes undervejs.

Kød

1

100 - 140

20 - 30

Vendes undervejs.

Ørred

0.15

25 - 35

10 - 15

-

Jordbær

0.3

30 - 40

10 - 20

-

Smør

0.25

30 - 40

10 - 15

-

Fløde

2 x 0,2

80 - 100

10 - 15

Pisk fløden, mens den stadig er lidt frossen nogle steder.

Kage

1.4

60

60

-

10.15 Dehydrering - Varmluft




Beklæd pladerne med smørrebrøds- eller bagepapir.



Resultatet bliver bedst, hvis du slukker for ovnen efter halvdelen af tørretiden, åbner lågen og lader madvarerne køle af natten over for at færdiggøre tørringen.

Brug den tredje rille til 1 bakke.



Brug den første og fjerde rille til 2 bakker.



Indstil temperaturen til 60 - 70 °C.



 GRØNT-SAGER	 (°C)	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6
Suppegrøntsager	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Krydderurter	40 - 50	2 - 3



 FRUGT	 (t)
Blommer	8 - 10
Abrikoser	8 - 10
Æble, i skiver	6 - 8
Ærter	6 - 9



10.16 Termometer



 ROASTBEEF	 Kerntemperatur (°C)		
	Rød	Medium	Gennemstegt
Roastbeef	45	60	70
Tyndsteg	45	60	70



 ROASTBEEF	 Kerntemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Farsbrød	80	83	86



 SVINEKØD	 Kerntemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Skinke / Steg	80	84	88
Rygkotelet / Ribbesteg, røget / Ribbesteg, pocheret	75	78	82



 KALV	 Kerntemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Kalvesteg	75	80	85
Kalveskank	85	88	90



 FÅR/LAM	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Fårekølle	80	85	88
Fåreryg	75	80	85
Lammesteg / Lammekølle	65	70	75



 VILDT	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Hareryg / Vildtryg	65	70	75
Harekølle / Hare, hel / Vildtben	70	75	80

 KYLLING	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Kylling	80	83	86
And, hel / halv / Kalkun, hel / bryst	75	80	85
And, bryst	60	65	70

 FISK (LAKS, ØRRED, SANDART)	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Fisk, hel / stor / dampet / Fisk, hel / stor / stegt	60	64	68

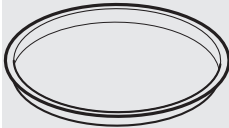
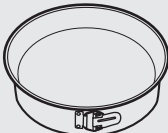

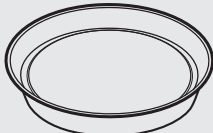
 KASSEROLLER - FOR-KOGTE GRØNTSAGER	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Squash-gryderet / Broccoli-gryderet / Fennikel-gryderet	85	88	91

 KASSEROLLER - SALT	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Cannelloni / Lasagne / Pastaretter	85	88	91

 KASSEROLLER - SØD	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Gryderet med hvidt brød med/uden frugt / Risengrød med/uden frugt / Sød nuddel-ret	80	85	90





10.17 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

			
Pizzaform	Bageform	Ramekiner	Tærtebundform
Mørk, ikke-reflekerende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekerende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm højde	Mørk, ikke-reflekerende 28 cm diameter

10.18 Fugtig varmluft

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

	 (°C)	 (min.)	
Brødstænger, 0,5 kg i alt	190 - 200	50 - 60	3
Bagte kammuslinger i skal	180 - 200	30 - 40	4
Hel fisk i salt, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Hel fisk i pergament, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 0,5 kg i alt)	170 - 180	40 - 50	3
Æble-smuldrekage	190 - 200	50 - 60	4
Chokolademuffins (20; 0,5 kg i alt)	160 - 170	35 - 45	3

10.19 Oplysninger til testinstitter

Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.


BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Bagværk i form


(°C)



(min.)



Sandkage uden fedt	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Sandkage uden fedt	Over-/undervarme	160	35 - 50	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	160	60 - 90	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	180	70 - 90	1


BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Småkager


Brug ovnsens tredje ristposition.



(°C)



(min.)

Smørkager / Kagesnitte	Varmluft	140	25 - 40	
Smørkager / Kagesnitte, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	160	20 - 30	
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	20 - 35	
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	170	20 - 30	


BAGNING PÅ FLERE RIBBER. Småkager








(°C)










(min.)



Smørkager / Kagesnitte	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	23 - 40	1 / 4

 BAGNING PÅ FLERE RIBBER. Småkager				
		 (°C)	 (min.)	
Sandkage uden fedt	Varmluft	160	35 - 50	1 / 4

 GRILL				
 Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.				
 Grill med den maksimale temperaturindstilling.				
		 (min.)		
Toastbrød	Grill	1 - 3	5	
Oksesstek, vendes undervejs	Grill	24 - 30	4	


11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING




ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

	Rengør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt tilsat et rengøringsmiddel.
	Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.
Rengøringsmidler	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel. Anvend det ikke på de katalytiske overflader.

	Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan medføre en brand.
	Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.
Hverdagsbrug	



Tilbehør

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

Rengør ikke slip let-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.

11.2 Rengøring: Ovnrumsprægning

Rengør ovnrumsprægningen for at fjerne kalkrester efter tilberedning med damp.

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Hæld: 250 ml hvid eddike ind i ovnrumsprægningen. Brug maks. 6 % eddike uden tilsætningsstoffer.	Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.	Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.
For funktionen: True Fan Cooking PLUS rengør ovnen, hver gang der er gået 5 - 10 tilberedningscyklusser.		

11.3 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.


Trin 1	Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	
Trin 2	Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.	
Trin 3	Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og fjern den.	
Trin 4	Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge. Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad.	

11.4 Anvendelse: Katalytisk blæserdæksel

Blæserdækslet er beklædt med en katalytisk emalje. Det absorberer fedt, som samles på siderne, når ovnen er tændt. Opvarm jævnligt det tomme

apparat for at understøtte den selvrensende procedure.

Pletter eller misfarvning af den katalytiske belægning har ingen effekt på rengøringen.

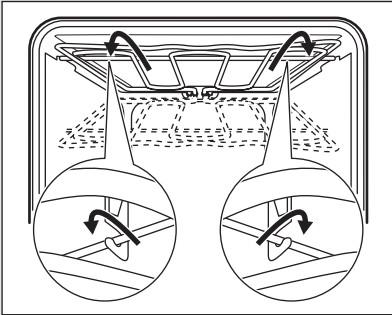
Rengør ovnen med katalytisk rengøring	
Trin 1	Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.
Trin 2	Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnribber fra ovnen.
Trin 3	Rens ovnrummet med varmt vand og opvaskemiddel, og tør det.
Trin 4	Indstil funktionen:  .
Trin 5	Indstil temperaturen: 250 °C. Varighed: 1 t
Trin 6	Når ovnen er kold, skal du rengøre ovnrummet med en våd blød klud.

11.5 Fjernelse: Grill



ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.

Trin 1	Sluk for ovnen, og vent, til den er kold for at rengøre den. Tag ovnribberne ud.	
Trin 2	Tag fat i grillhjørnerne. Træk den fremad mod fjedertrykket og ud af de to holdere. Grillen foldes ned.	
Trin 3	Rengør ovnloftet med lunkent vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel. Lad det tørre.	
Trin 4	Montér grillen i omvendt rækkefølge.	
Trin 5	Montér ovnribberne.	

11.6 Fjernelse og installation: Låge

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



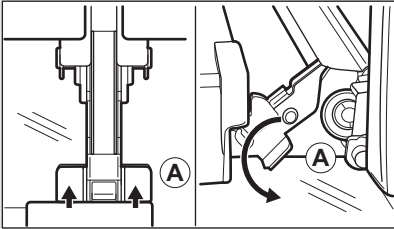
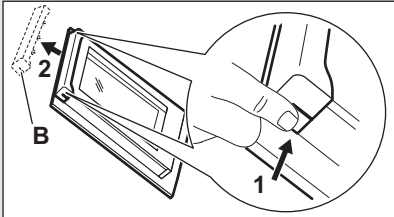
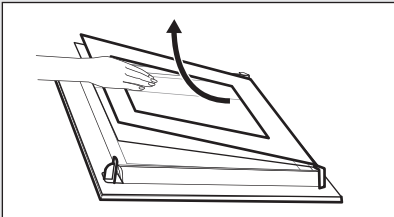
ADVARSEL!

Lågen er tung.



FORSIGTIG!

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

Trin 1	Åbn lågen helt.	
Trin 2	Tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.	
Trin 3	Sæt ovnens dør i den første tætte position (vinkel på ca. 70 °). Hold lågen i begge sider, og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.	
Trin 4	Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.	
Trin 5	Træk i lågelisten, og tag den ud.	
Trin 6	Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.	
Trin 7	Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør forsigtigt glaspanelet. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.	
Trin 8	Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.	
Trin 9	Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen. Sørg for, at glassene er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.	

11.7 Udskiftning: Lampe

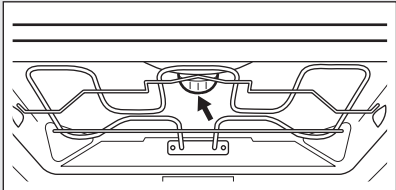


ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

Før du udskifter pæren:		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.	Tag stikket ud af kontakten.	Læg en klud i bunden af ovnrummet.

Toplampe

Trin 1	Drej glasset, og tag det af.	
Trin 2	Gør glasset rent.	
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 ° C varmebestandig pære.	
Trin 4	Montér dækglasset.	

12. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvis noget går galt

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

Problem	Kontroller, at ...
Ovnens bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.
Termometer virker ikke.	Stikket fra Termometer er sat helt ind i kontakten.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuell tid.
Vandet lækker ud af ovnrummets prægning.	Der er for meget vand i ovnrummets prægning.

Problem	Kontroller, at ...
Utilfredsstillende madlavningsydelse af funktionen: True Fan Cooking PLUS .	Du fyldte ovnrumsprægningen med vand.
Pæren lyser ikke.	Pæren er sprunget.

12.2 Serviceoplysninger

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på typeskiltet. Typeskiltet er placeret på ovnrummets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformation og produktinformationsark*

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	BCS456320M 944188125, 944188361
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.69 kWh/cyklus
Antal ovnrør	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	71 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	35.5 kg

* For EU ifølge EU-fordringer 65/2014 og 66/2014.
For Hviderusland ifølge STB 2478-2017, bilag G; STB 2477-2017, bilag A og B.
For Ukraine ifølge 568/32020.

Energieffektivitetsklasse gælder ikke for Rusland.

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

13.2 Energibesparelse



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

Sørg for, at ovnlågen er lukket, når ovnen bruges. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold lågepakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug metalkogegrej til at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser
Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.


Restvarme
Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.


Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

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

Fugtig varmluft
Funktion beregnet til at spare energi
under madlavning.

14. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet .
Anbring emballagematerialet i passende
beholdere til genbrug. Hjælp med at
beskytte miljøet og menneskelig
sundhed samt at genbruge affald af
elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket
med symbolet , sammen med
husholdningsaffaldet. Lever produktet
tilbage til din lokale genbrugsplads eller
kontakt din kommune.

www.aeg.com/shop



867361633-A-282020



AEG