

▶ BSE892230M
BSK892230M

DA Brugsanvisning
Dampovn

USER MANUAL



AEG

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. BETJENING AF APPARATET.....	8
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	9
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. URFUNKTIONER.....	20
8. BRUG AF TILBEHØRET.....	21
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	23
10. RÅD OG TIP.....	25
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	51
12. FEJLFINDING.....	55
13. ENERGIEFFEKTIV.....	58

FOR PERFEKTE RESULTATER

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

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:

www.aeg.com/webselfservice



Registrere dit produkt for bedre service:

www.registeraeg.com



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:


www.aeg.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. 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 mellem 3 og 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand af apparatet, med mindre de overvåges konstant.
- Lad ikke børn lege med apparatet .
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele kan blive 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 ovenhandsker til at tage ribber eller ovenfaste fæde 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 ovnrubberens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér 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)	600 (600) mm
Kabinetbredde	550 mm
Kabinetydbyde	605 (580) mm
Højden foran på apparatet	594 mm
Højden bagest på apparatet	576 mm
Bredden foran på apparatet	549 mm

Bredden bagest på apparatet	548 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningensdybde	546 mm
Dybde med åben dør	1017 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	550 x 20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monterings skruer	4 x 12 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 de elektriske data for strømforsyningen.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke adaptere til flere stik og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg

for, at der er adgang til elstikket efter installationen.

- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- 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 (hvis dette er relevant) med rengøringsmidler.

2.5 Tilberedning med kombidamp



ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:
 - Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, når funktionen er tændt. Der kan slippe damp ud.
 - Åbn apparatets låge forsigtigt efter tilberedning med damp.

2.6 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Den type pære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Den må ikke bruges til anden belysning.
- Før lampen skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse



ADVARSEL!

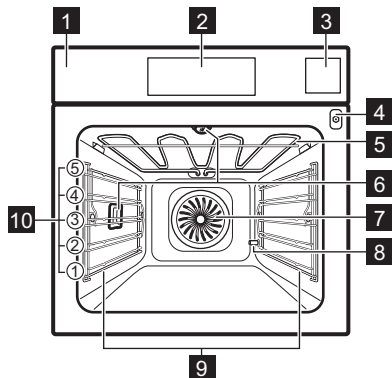
Risiko for personskade eller kvælning.

- Tag stikket ud af kontakten.

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

3. PRODUKTBEKRIVELSE

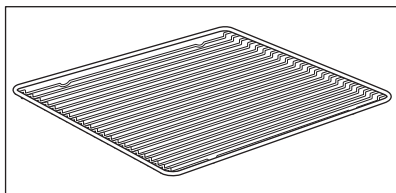
3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Kontrolpanel
- 2 Elektronisk programur
- 3 Vandbeholder
- 4 Stik til madlavningstermometer
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnære
- 7 Ventilator
- 8 Afkalkning af afløbsrøret
- 9 Ovnribber, udtagelige
- 10 Rillepositioner

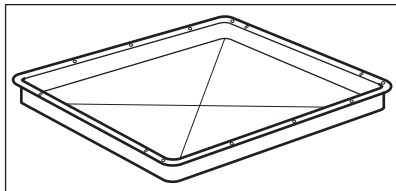
3.2 Tilbehør

Trådrist



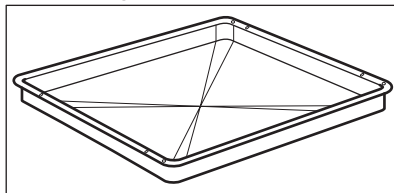
Til kogegrej, kageforme, stege.

Bageplade



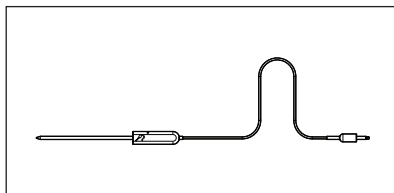
Til kager og lagkagebunde.

Grill/bradepande



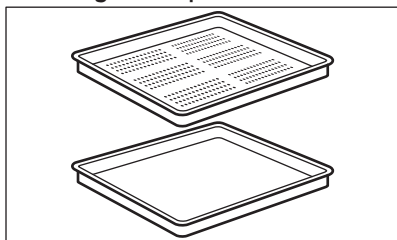
Til bagning og stegning, eller som en drypbakke til opsamling af fedt.

Termometer



Til måling af temperaturen i maden.

Indstilling af damp

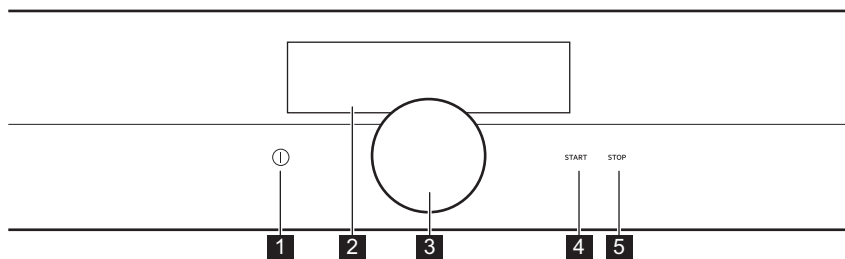


Fad med si-indsats.

Dampsættet tømmer kondensvandet fra maden under tilberedning med damp. Brug det til at tilberede grønt, fisk, kyllingebryst. Sættet egner sig ikke til mad, som skal tilberedes med vand, f.eks. ris, polenta, pasta.

4. BETJENING AF APPARATET

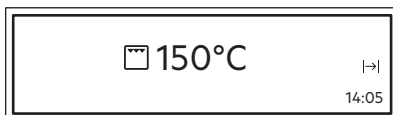
4.1 Kontrolpanel



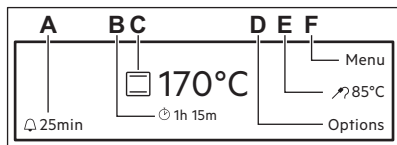
Funktion	Bemærkning
1 Tænd/sluk (On/Off)	Tænde og slukke for apparatet.
2 Display	Viser apparatets aktuelle indstillinger.
3 Drejeknap	Til at justere indstillingerne og navigere i menuen. Tryk på ① for at tænde apparatet. Hold drejeknappen for at aktive indstillingsskærmen. Hold og drej drejeknappen for at navigere i menuen. Hold og tryk drejeknappen ind for at bekræfte en indstilling eller åbne den valgte undermenu. For at vende tilbage til den forrige menu skal du finde tilvalget Tilbage på menulisten eller bekræfte en valgt indstilling.
4 START	Til at tænde valgt funktion.
5 STOP	Til at slukke valgt funktion.

4.2 Display

Når displayet er blevet tændt, vises ovnfunktionstilstanden.



Displayet med det højeste antal funktioner indstillet:



- A. Påmindelse
- B. Op-timer
- C. Ovnfunktion og -temperatur
- D. Tilvalgsfunktioner eller Aktuel tid
- E. En funktions varighed og sluttidspunkt eller Termometer
- F. Menu

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnrubber fra ovnen.

Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør ovnen og tilbehøret rent, inden du tager det i brug.

Anbring tilbehør og udtagelige ovnrubber i deres oprindelige positioner.

5.2 Første tilslutning

Efter den første tilslutning vises softwareversionen i 7 sekunder.

Vandets hårdhed		Kalkaflejring (mmol/l)	Kalkaflejring (mg/l)	Vandklassificering
Klasse	dH			
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Blød
2	7 - 14	1,3 - 2,5	50 - 100	Moderat hårdt
3	14 - 21	2,5 - 3,8	100 - 150	Hårdt
4	over 21	over 3,8	over 150	Meget hårdt

Fyld vandbeholderen med kogt vand, når vandets hårdhed overskrider værdierne i tabellen.

1. Tag strimlen med de 4 farveskift, der fulgte med dampsettet i ovnen.
2. Anbring alle strimlens reaktionszoner i vand i ca. 1 sekund.

Du skal indstille sproget, Lysstyrke display, Vandets hårdhed og Aktuel tid.

5.3 Indstilling af vandets hårdhedsgrad

Når du slutter ovnen til nettet for første gang, skal du indstille vandets hårdhedsgrad.

Se intervallet af vandets hårdhedsgrad (dH) med tilsvarende kalkaflejring og vandkvalitet i tabellen nedenfor.

Anbring ikke strimlen under rindende vand.

3. Ryst strimlen fri for overskydende vand.
4. Vent 1 minut, og se vandets hårdhed på nedenstående tabel. Reaktionszonerne fortsætter med af skifte farve. Kontrollér vandets

hårdhed senere end 1 minut efter testen.

- Indstil vandets hårdhedsgrad: menu: Grundindstillinger.

Teststrimmel	Vandets hårdhed
<input type="text"/>	1
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	2

Teststrimmel	Vandets hårdhed
<input type="checkbox"/>	3
<input type="checkbox"/>	4

Du kan ændre vandets hårdhedsgrad i menuen: Grundindstillinger / Opsætning /Vandets hårdhed.

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Ovnfunktioner

Slå ovnfunktionerne til og fra.

- Tænd ovnen.
- Hold på drejeknappen. Den sidst anvendte funktion er understreget.
- Tryk på drejeknappen for at gå ind i undermenuen, og drej den for at vælge en ovnfunktion.
- Tryk på drejeknappen for at bekræfte.

- Indstil temperaturen og bekræft.
- Tryk på **START**. Termometer kan frakobles når som helst inden eller under tilberedningen. Visse funktioner indeholder en sekvens af pop-up-beskeder. Tryk på drejeknappen for at gå til den næste pop-up-besked. Efter den sidste bekræftelse starter funktionen.




Tryk på **STOP** for at slukke for en funktion.










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


Ovnfunktioner: Specielle emner

Ovnfunktion	Egnet til
Lavtemperaturstegning	Til at tilberede møre, saftige stege.
Holde varm	Til at holde maden varm.
Tallerkenvarmer	Til at opvarme tallerkener til servering.
Henkogning	Til henkogning af grøntsager (f.eks. pickles).
Tørring	Til at tørre skiveskåret frugt, grøntsager og svampe.






Ovnfunktion	Egnet til
 Yoghurt-funktionen	Til at lave yoghurt. Lampen er slukket i denne funktion.
 Optøning	Til at optø mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.
 Gratiner	Til ovnretter som lasagne eller kartoffelgratin. Til at lave gratiner og til at brune.




Ovnfunktioner: Standard

Ovnfunktion	Anvendelse
 Varmluft	Bagning på tre ovnriller og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for funktionen: Over-/undervarme.
 Varmluft + Under	Til bagning på én ristposition med kraftigere brug og sprød bund. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for funktionen: Over-/undervarme.
 Over-/undervarme	Til at bage og stege mad på en hyldeposition.
 Bund + Grill + Blæser	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 Grill	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Grill + Blæser	Til at stege store stykker kød eller fjerkræ med ben i på en hyldeposition. Til at lave gratiner og til at brune.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.

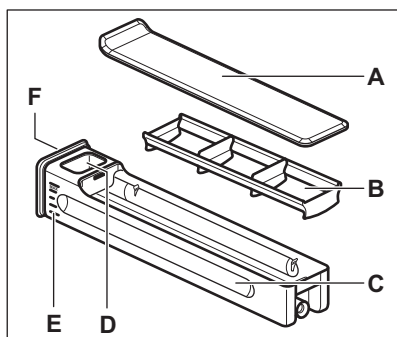
Ovnfunktion	Anvendelse
 Fugtig varmluft	<p>Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Se kapitlet "Råd" vedrørende tilberedningsanvisninger, Fugtig varmluft. Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højeste mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan reduceres. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse. Denne funktion blev anvendt til at overholde energieffektivitetsklassen iht. EN 60350-1. Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.</p>

Ovnfunktioner: Damp

Ovnfunktion	Egnet til
 Fuld damp	Til dampning af grøntsager, tilbehør eller fisk.
 Fugtighed Høj	Funktionen er egnet til at tilberede lækre retter som custards, flan, ragouter og fisk.
 Fugtighed Medium	Funktionen er egnet til at tilberede kogt og braiseret kød, såvel som brød og sød gærdej. Takket være kombinationen af damp og varme får kødet en mør og saftig konsistens og bagværk af gærdej får en sprød og glansfuld skorpe.
 Fugtighed Lav	Funktionen er egnet til kød, fjerkræ, ovnretter og sammenkogte retter. Takket være kombinationen af damp og varme får kødet en saftig og mør konsistens og en sprød skorpe.
 Opvarmning med damp	Genopvarmning af mad med damp forhindrer udtørring af overfladen. Der forsynes varme på en mild og jævn måde, hvilket giver mulighed for at gendanne madens smag og aroma, som da den blev tilberedt. Denne funktion kan også anvendes til at genopvarme maden direkte på en tallerken. Du kan genopvarme flere tallerkener ad gangen ved at bruge flere ovnrubber.

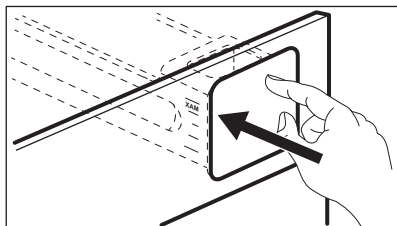
Ovnfunktion	Egnet til
 SousVide tilberedning	Funktionsnavnet henviser til en tilberedningsmetode i vakuumforseglede poser ved lave temperaturer. Se afsnittet SousVide tilberedning herunder samt kapitlet "Råd og tips" med kogetabellerne for yderligere oplysninger.
 Brød	Brug denne funktion til at bage brød og småt gærbrød med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
 Hævning af dej	Til at øge hastigheden af dejens hævning. Det forhindrer, at dejoverfladen bliver tør og holder dejen elastisk.

Vandbeholder



- A. Låg
- B. Bølgebryder
- C. Beholderdel
- D. Vandfyldningshul
- E. Skala
- F. Frontknap

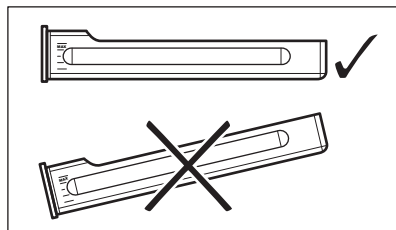
Du kan fjerne vandbeholderen fra ovnen. Tryk det forsigtigt på frontknappen. Når du har trykket på vandbeholderen, trækkes den selv ud af ovnen.



Du kan fylde vandbeholderen på to måder:

- lad vandbeholderen være i ovnen, og fyld den med en kande.
- kobl vandbeholderen fra ovnen, og fyld den fra en vandhane.

Når du fylder vandbeholderen fra vandhanen, skal du bære beholderen i vandret position for at undgå at spilde vandet.



Når du fylder vandbeholderen, skal du indsætte den i samme position. Tryk på frontknappen, til vandbeholderen er inden i ovnen.

Tøm vandbeholderen, hver gang du har brugt den.



FORSIGTIG!

Hold vandbeholderen væk fra varme overflader.

Tilberedning med damp

Vandbeholderen låg er i betjeningspanelet.

**ADVARSEL!**

Brug kun koldt vand fra hanen. Brug ikke filterret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandbeholderen.

1. Tryk på vandbeholderens dæksel for at åbne den og trække den ud af ovnen.
2. Fyld koldt vand i vandbeholderen til det maksimale niveau (ca. 950 ml vand). Det påfyldte vand rækker til ca. 50 minutter. Brug skalaen på vandbeholderen
3. Skub vandbeholderen til oprindelig position.



Tør den våde vandbeholder med en blød klud, inden du indsætter den i ovnen.

4. Tænd ovnen.
5. Indstil en damp-ovnfunktion og temperaturen.
6. Vælg om nødvendigt funktionen: Varighed \rightarrow eller: Slut tid \rightarrow . Dampen viser sig efter ca. 2 minutter. Når ovnen når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Når vandbeholderen er ved at løbe tør for vand, udsendes signalet, og vandbeholderen skal fyldes op igen for at fortsætte dampkogningen, som beskrevet herover.

Signalet udsendes, når tilberedningen er slut.

7. Sluk ovnen.
8. Tøm vandbeholderen, når tilberedningen med damp er afsluttet.

**FORSIGTIG!**

Ovnen er meget varm. Der er risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du tømmer vandbeholderen.

9. Efter tilberedning med damp kan der kondenseres damp i bunden af ovnrummet. Du bør altid tørre bunden af ovnrummet, når ovnen er afkølet.

Lad ovnen tørre helt med åben dør. For at gøre tørringen hurtigere kan du lukke lugen og opvarme ovnen med funktionen: Varmluft ved temperatur 150°C i ca. 15 minutter.



I slutningen af damptilberedningen kører køleblæserne hurtigere for at fjerne dampen.

6.2 Menu - overblik



Menu

Menupunkt	Egnet til
Hjælp til tilberedning	Indeholder en liste med automatiske programmer.
Rengøring	Indeholder en liste med rengøringsprogrammer.
Grundindstillinger	Bruges til at indstille apparatkonfigurationen.

Undermenu for: Rengøring

Undermenu	Forløb
Rengøring med damp	Procedure for rengøring af apparatet, når det er en smule snavset og ikke brændt adskillige gange.

Undermenu	Forløb
Rengøring med damp plus	Procedure for rengøring af genstridigt snavs med hjælp fra en ovnrensner.
Afkalkning	Procedure for rengøring af dampkredsløbet for kalk.
Rensning	Procedure til rensning og rengøring af dampkredsløbet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

Undermenu for: Grundindstillinger

Undermenu	Beskrivelse
Børnesikring	Når børnesikringen er slået til, kan ovnen ikke tændes utilsigtet. Du kan aktivere og deaktivere denne funktion via menuen Grundlæggende indstilling. Når den er aktiveret, vises børnesikringen på displayet, når du tænder for ovnen. For at gøre det muligt at bruge ovnen skal du vælge kodebogstaverne med drejeknappen i den følgende rækkefølge: A B C.
Hurtig opvarmning	Reducerer opvarmningstid som standard. Bemærk, at funktionen kun er tilgængelig for visse ovnfunktioner.
Heat+Hold	Holder den tilberedte mad varm i 30 minutter efter en endt tilberedning. Tryk på drejeknappen for at slukke for den tidligere. Når denne funktion er aktiv, vises meddelelsen "Keep warm started" (Hold varm startet) på displayet. Bemærk, at den kun er tilgængelig for nogle af opvarmningsfunktionerne, og hvis Varighed er indstillet.
Forlængelse af tiden	Til at forlænge foruddefineret tilberedningstid. Bemærk, at funktionen kun er tilgængelig for visse ovnfunktioner.
Opsætning	Til at indstille ovnkonfigurationen.
Service	Viser softwarens version og konfiguration.

Undermenu for: Opsætning

Undermenu	Beskrivelse
Sprog	Angiver sprog.
Aktuel tid	Angiver den aktuelle tid og dato.
Panel signal	Aktiverer og deaktiverer lyden for sensorfelterne. Tønen for TIL/FRA og STOP kan ikke deaktiveres.
Alarm/Fejl signaler	Aktiverer og deaktiverer alarmtonerne.
Signal volume	Indstiller lydstyrke for tastetoner og signaler i trin.

Undermenu	Beskrivelse
Lysstyrke display	Indstiller lysstyrke i displayet i trin.
Vandets hårdhed	Indstiller vandets hårdhedsgrad.

Undermenu for: Service

Undermenu	Beskrivelse
DEMO	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Vis licenser	Information om licenser.
Vis softwareversion	Information om softwareversion.
Fabriksindstillinger	Gendan fabriksindstillinger.

Undermenu for: Hjælp til tilberedning

Alle retter i denne undermenu har en foreslået funktion og temperatur. Disse parametre kan justeres manuelt i overensstemmelse med brugerens præference.

Ved nogle retter kan du også vælge tilberedningsmetoden:

- Vægtautomatik
- Termometer

Det niveau, en ret tilberedes ved:

- Rød eller Mindre
- Rosa i midten
- Gennemstegt eller Mere

Fødevarerkategori: Kød og fisk

Kød	
Oksekød	Tyndsteg
	Steg
	Tournedos
	Kogt oksekød
	Farsbrød
	Skandinavisk oksekød

Kød		
Svin	Mørbrad	Frisk
		Røget
	Steg	
	Skinke	Stegt
		Dampet
	Skank, for-kogt	
Ribben		
Pølser		
Kalvekød	Mørbrad	
	Steg	
	Skank	
Lam	Mørbrad	
	Steg	
	Ryg	
	Lår	
Dyreryg	Vildt	Ryg
		Kølle
	Hare	Ryg
		Lår

Fjerkræ		
Kylling	Hel	
	Halv	
	Bryst	Dampet
		SousVide
	Lår	
	Vinger	
And	Hel:	
	Bryst	
Gås		
Kalkun	Hel:	
	Bryst	

Fisk		
Hel fisk	lille	Stegt
		Dampet
	Rosa i midten	Stegt
		Dampet
	stor	Stegt
		Dampet
Fileter	Tynd	Dampet
		SousVide
	Tyk	Dampet
		SousVide
Fiskegratiner		
Fiskepinde		

Skaldyr	
Rejer	Dampet
	SousVide
Muslinger	Dampet
	SousVide

Skaldyr		
Kammuslinger		
Fødevarerkategori: Side-/ovnretter		
Retter		
Tilbehør	Kartofler Frisk	Dampet
		SousVide
	Kartofler Frossen	Pommes Frites
		Kroketter
		Kartoffelbåde
		Brasede kartofler
		Ris
		Pasta, frisk
		Polenta
	Kuvertbrød	Kuvertbrød
		Kuvertbrød med kartofel
		Suppeboller med gær
Ovnretter	Lasagne	
	Kartoffelgratin	
	Pastaretter	
	Grøntsagsgratin	
	Gryderet, krydret	
	Grøntsagsgryde	
Bælgfrugter og korn		
Terrine		

Retter	
Æg	Blødkogt
	Rosa i midten
	Hårdkogt
	Æg, bagte

Fødevarekategori: Bagning, krydret

Ret		
Pizza	Frisk	Tynd
		Tyk
	Frossen	Tynd
		Tyk
		Snacks
	Kold	
Quiche	Tynd	
	Tyk	
Brød	Frisk	Flute
		Ciabatta
		Franskbrød
		Rugbrød
		Rugbrød
		Brød med hele korn
		Flade madbrød
		Fletbrød
	Frossen	Flute
		Brød
	Forbagt	
Småt gærbrød	Frisk	
	Frossen	
	Forbagt	

Fødevarekategori: Desserter/bagning

Ret		
Kage i form	Mandelkage	
	Lukket æbletærte	
	Kvarkkage	
	Æblekage, lukket	
	Bund af mørdej	
	Sukkerbund til tærte	
	Sandkage	
	Formkage	
	Tærter	
	Kage på plade	Æble strudel, frossen
Brownies		
Kvarkkage		
Tysk julestollen		
Frugttærte		Sød mørdej
		Sukkerdej
		Gærdej
Formkage		
Sukkerkage		
Roulade		
Sød tærte		
Gærkage		

Ret	
Lille mørdej-skage	Små kager i form
	Flødeboller
	Flødekager
	Makroner
	Muffins
	Kagesnitter
	Butterdej
	Lagkagebunde af mørdej
Flan	
Creme	
Gryderet, sødt	
Søde dump-linger	

Fødevarerkategori: Grøntsager

Ret	
Artiskok	Dampet
	SousVide
Asparges, grønne	Dampet
	SousVide
Asparges, hvide	Dampet
	SousVide
Rødbede	
Skorzonerrod	
Broccoli	Buketter
	Hel
Rosenkål	
Glaskål	

Ret	
Gulerødder	Dampet
	SousVide
Blomkål	Buketter
	Hel
Bladselleri	Dampet
	SousVide
Knoldselleri	
Squash, skiver	Dampet
	SousVide
Aubergine	Dampet
	SousVide
Fennikel	Dampet
	SousVide
Grønne bønner	
Porre, ringe	Dampet
	SousVide
Champignon, skiver	
Ærter	
Peberfrugt	Dampet
	SousVide
Græskar	
Savoykål	
Spinat, frisk	
Tomater	

Fødevarerkategori: Frugt

Ret	
Æbler	
Mango	
Nektariner	
Ferskner	
Ærter	

Ret
Ananas
Blommer

6.3 Tilvalgsfunktioner






Tilvalgsfunktioner	Beskrivelse
Timerindstillinger	Indeholder en liste med urfunktioner.
Hurtig opvarmning	Til at reducere opvarmningstiden i den aktuelle ovnfunktion. Til / Fra
Set + Go	Til at indstille en funktion og slå den til senere. Når den er indstillet, vises meddelelsen "Set&Go active" på displayet. Tryk på Start for at slå den til. Når denne funktion er aktiv, forsvinder meddelelsen fra displayet, og ovnen går i gang. Bemærk, at den kun er tilgængelig for nogle af opvarmningsfunktionerne, og hvis Varighed/Sluttid er indstillet.



6.4 Restvarme

Når der slukkes for ovnen, viser displayet restvarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

7. URFUNKTIONER

7.1 Timerindstillinger

Urfunktionstast		Anvendelse
	Op-timer	Overvåger automatisk, hvor længe funktionen varer. Synligheden af Op-timer kan slås til og fra.
	Varighed	Til at indstille en tilberedningslængde. ¹⁾
	Slut tid	Til at indstille sluttiden for en ovnfunktion. Dette tilvalg er kun tilgængeligt, når Varighed er indstillet. Brug funktionerne Varighed og Slut tid samtidigt til automatisk at tænde og slukke for ovnen på et givet tidspunkt senere. ¹⁾

Urfunktionstast	Anvendelse
 Påmindelse	<p>Bruges til at indstille en nedtælling.¹⁾ Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen.</p> <p>Vælg  og indstil tiden. Når tiden er gået, udsendes signalet. Tryk på drejeknappen for at stoppe signalet.</p> <p>Når ovnen er slukket, skal du trykke på drejeknappen for at slå denne funktion til.</p>

¹⁾ Højest 23 t 59 min

8. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Termometer

Termometer måler temperaturen i maden. Når maden har nået den angivne temperatur, slukker apparatet.

Der skal tages hensyn til to temperaturer:

- ovntemperaturen (minimum 120 °C),
- madens kerntemperatur.



FORSIGTIG!

Brug kun det medfølgende tilbehør og de originale reservedele.

Anvisninger for de bedste resultater:

- Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.
- Termometer kan ikke anvendes til retter med væske.
- Under tilberedning skal Termometer blive i retten, og stikket skal forblive i kontakten.
- Brug de anbefalede indstillinger til madens kerntemperatur.



ADVARSEL!

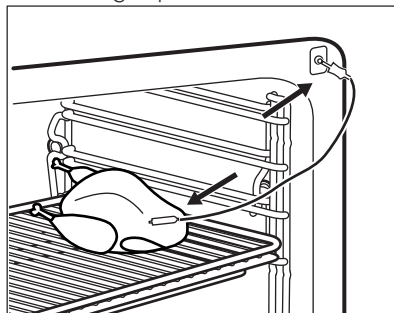
Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".

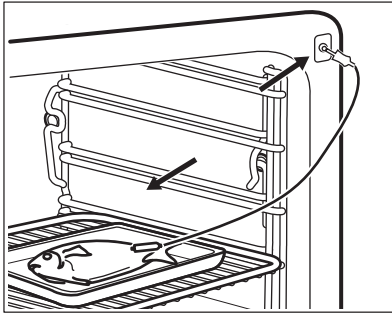


Apparatet beregner en anslået sluttid for madlavningen. Den afhænger af mængden af mad, den indstillede ovnfunktion og temperaturen.

Fødevarekategorier: kød, fjerkræ og fisk

1. Tænd for ovnen.
2. Indsæt spidsen af Termometer i midten af kød eller fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af Termometer er inde i retten.
3. Sæt stikket af Termometer i bøsningen på ovnens forside.





Displayet viser: Termometer.

4. Indstil den ønskede centrumtemperatur.
5. Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.

Når retten når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Ovnen slukkes automatisk.

6. Tryk på drejeknappen for at stoppe signalet.
7. Tag stikket af Termometer ud af kontakten, og tag retten ud af ovnen.

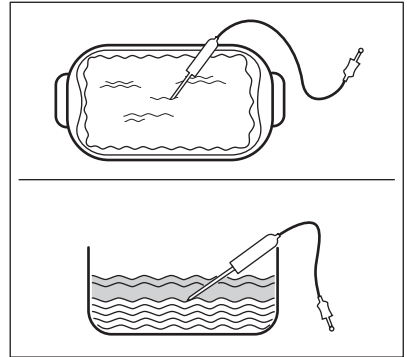


ADVARSEL!

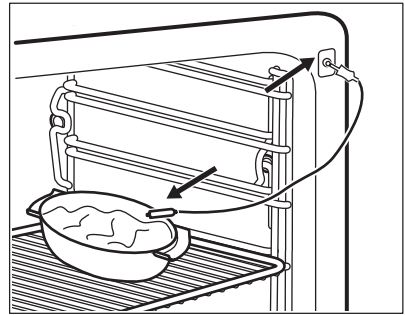
Der er risiko for forbrændinger, da Termometer bliver meget varmt. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden.

Fødevarerkategori: gryderet

1. Tænd for ovnen.
2. Anbring halvdelen af ingredienserne i et stegefad.
3. Indsæt spidsen af Termometer nøjagtigt i midten af gryderetten. Termometer bør stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug stegefadets kant til at understøtte silikonehåndtaget af Termometer. Spidsen af Termometer bør ikke berøre bunden af et stegefad.



4. Dæk Termometer med resten af ingredienserne.
5. Sæt stikket af Termometer i bøsningen på ovnens forside.



Displayet viser: Termometer.

6. Indstil den ønskede centrumtemperatur.
 7. Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
- Når den indstillede temperatur i retten nås, udsendes et lydsignal. Ovnen slukkes automatisk.
8. Tryk på drejeknappen for at stoppe signalet.
 9. Tag stikket af Termometer ud af kontakten, og tag retten ud af ovnen.




ADVARSEL!

Der er risiko for forbrændinger, da Termometer bliver meget varmt. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden.

Ændre den valgte centrumtemperatur

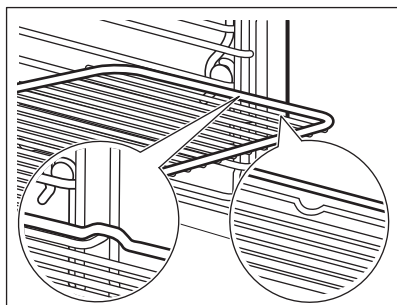
Du kan ændre centrumtemperaturen og ovntemperaturen til enhver tid under tilberedningen.

1. Vælg  på displayet.
2. Drej drejeknappen for at ændre temperaturen.
3. Tryk for at bekræfte.

8.2 Isætning af tilbehøret

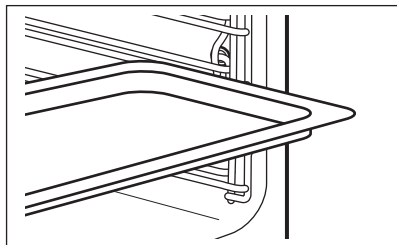
Grillrist:

Skub risten mellem ovnribsens skinner, .



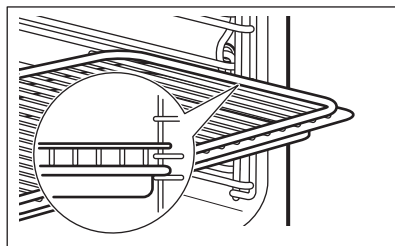
Bageplade/ Bradepande:

Skub bagepladen /bradepanden ind mellem skinnerne ud for rillen.



Grillrist og bageplade / bradepandesammen:

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







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

9. EKSTRAFUNKTIONER

9.1 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen automatisk efter nogen tid, hvis en opvarmningsfunktion er i gang, og du ikke ændrer indstillingerne.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (t)
200 - 230	5.5

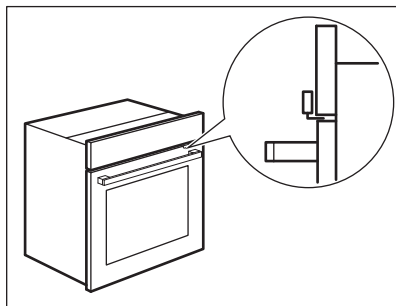
Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Varighed, Slut tid.

9.2 Køleblæser

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

9.3 Mekanisk lågelås

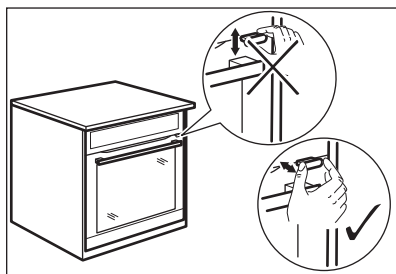
Lågelåsen er ulåst, når du køber ovnen.



FORSIGTIG!

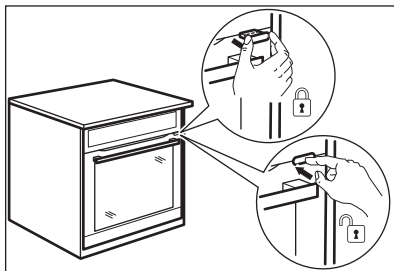
Bevæg ikke lågelåsen vertikalt.

Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovenlågen.



9.4 Sådan bruges den mekaniske dørlås

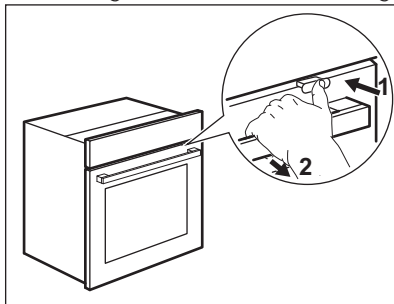
1. Træk dørlåsen frem, indtil den låses på plads, for at slå dørlåsen til.
2. Skub lørlåsen tilbage i panelet for at frakoble lørlåsen.



9.5 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 TIP



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



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

10.1 Anbefalinger til tilberedning

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 Råd om ovnens særlige opvarmningsfunktioner

Holde varm

Med denne funktion kan du holde maden varm. Temperaturen indstilles automatisk til 80 °C.

Tallerkenvarmer

Med denne funktion kan du opvarme tallerkener og fade inden servering. Temperaturen indstilles automatisk til 70 °C.

Anbring tallerkener og fade jævnt på grillristen i stabler. Brug ovnens første ristposition. Byt om på dem efter halvdelen af opvarmningstiden.

Optøning

Tag maden ud af emballagen og læg den på en tallerken. Tilbered ikke maden, da den kan forlænge optøningstiden. Brug ovnens første ristposition.

10.4 SousVide tilberedning

Denne funktion bruger lavere tilberedningstemperaturer end normal tilberedning.

SousVide tilberedning Anbefalinger

Brug friske ferskvarer af høj kvalitet. Rens altid maden, før du tilbereder den. Vær altid forsigtig, når du bruger rå æg.

Lave temperaturer er kun velegnede til de typer mad, der kan spises rå.

Tilbered ikke maden i lang tid, når du bruger temperaturen under 60 °C.

Kog ingredienser med alkohol inden vakuumpakning.

Læg vakuumposerne på gitteret ved siden af hinanden.

Du kan opbevare tilberedt mad i køleskabet i 2 - 3 dage. Afkøl maden hurtigt (ved hjælp af isbad).

Brug ikke denne funktion til at genopvarme madrester.

Vakuumpakning

Brug kun vakuumposerne og kammervakuumforsegleren, der anbefales til sous-vide tilberedning. Kun denne type vakuumforsegler kan vakuumpakke væsker.

Vakuumposer må ikke genbruges.

For hurtigere og bedre resultater bør den maksimale vakuumgrad indstilles.

Sørg for, at området, der skal forsegles, er rent for at garantere en sikker lukning af vakuumposen.





Sørg for, at kanterne af vakuumposens inderside er rene, inden de forsegles.





10.5 SousVide tilberedning: Kød





Brug kun kød uden ben for at undgå hullning af vakuumposerne.





Steg fjerkræfiletten med huden nedad inden vakuumpakning.

Brug ovnens tredje ristposition.

 ROASTBEEF		
 Oksekød-/kalvefilet	 (°C)	 (min.)
Rosa, 4 cm tyk, 0,8 kg	60	110 - 120
Gennemstegt, 4 cm tyk, 0,8 kg	65	90 - 100

 LAM/VILDT		
 Oksekød-/kalvefilet	 (°C)	 (min.)
Lam rød, 3 cm tyk, 0,6 - 0,65 kg	60	180 - 190
Lam medium, 3 cm tyk, 0,6 - 0,65 kg	65	105 - 115
Vildsvin, 3 cm tyk, 0,6 - 0,65 kg	90	60 - 70
Kanin, 1,5 cm tyk, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60

 KYLLING		
 Oksekød-/kalvefilet	 (°C)	 (min.)
Kyllingebryst, 3 cm tyk, 0,75 kg	70	70 - 80





 KYLLING		
 Oksekød-/kalvefilet	 (°C)	 (min.)
Andebryst, 2 cm tyk, 0,9 kg	60	140 - 160
Kalkunbryst, 2 cm tyk, 0,8 kg	70	75 - 85





10.6 SousVide tilberedning: Fisk og skaldyr

Tør fiskefileterne med et stykke køkkenrulle, inden du lægger dem i en vakuumpose.

Hæld en kop vand i vakuumposen, når du tilbereder muslinger.

Brug ovnens tredje ristposition.

 FISK OG MAD FRA HAVET		
 Oksekød-/kalvefilet	 (°C)	 (min.)
Havrude, 4 filetter 1 cm tykke, 0,5 kg	70	25
Aborre, 4 filetter 1 cm tykke, 0,5 kg	70	25
Torsk, 2 filetter 2 cm tykke, 0,65 kg	65	70 - 75
Kammuslinger, 0,65 kg	60	100 - 110
Muslinger med skal, 1 kg	95	20 - 25
Rejer uden skal, 0,5 kg	75	25 - 30
Blæksprutte, 1 kg	85	100 - 110
Ørred, 2 filetter 1,5 cm tykke, 0,65 kg	65	55 - 65





 FISK OG MAD FRA HAVET		
	 (°C)	 (min.)
Laks, filet 3 cm tyk, 0,8 kg	65	100 - 110





For at hindre at der trækker proteiner ud, skal du udvande ørreden eller laksen i en 10% saltopløsning (100 g salt i 1 liter vand) i 30 min. og tørre den med køkkenrulle, inden du lægger den i vakuumposen.

10.7 SousVide tilberedning: Grøntsager

Læg artiskokker i vand med citronsaft, når du har rensat og skåret dem, så bevarer de farven.

Brug ovnens tredje ristposition.





 GRØNTSAGER		
	Indstil temperaturen til 90 °C.	
	 (min.)	
Asparges, grønne, hel, 0,7 - 0,8 kg	40 - 50	
Asparges, hvide, hel, 0,7 - 0,8 kg	50 - 60	
Courgette, stykker på 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40	
Aubergine, stykker på 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	30 - 35	
Græskar, stykker, 2 cm tykke, 0,7 - 0,8 kg	25 - 30	

 GRØNTSAGER		
	Indstil temperaturen til 95 °C.	
	 (min.)	
Porre, strimler eller ringe, 0,6 - 0,7 kg	40 - 45	
Peber, strimler eller kvarte, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40	
Selleri, ringe på 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	40 - 45	
Gulerødder, stykker på 0,5 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45	
Sellerirod, stykker på 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	45 - 50	
Fennikel, stykker på 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45	
Kartofler, stykker på 1 cm, 0,8 - 1 kg	35 - 45	
Artiskokhjerter, kvarte, 0,4 - 0,6 kg	45 - 55	

10.8 SousVide tilberedning: Frugt og desserter

Læg æbler og pærer i vand med citronsaft, når du har rensat og skåret dem, så bevarer de farven.

Brug ovnens tredje ristposition.

 FRUGT		
	 (°C)	 (min.)
Ferskner, 4, halve	90	20 - 25
Blommer, halve, 0,6 kg	90	10 - 15

 FRUGT		
	 (°C)	 (min.)
Mangoer, 2, skåret i tern 2 cm tykke	90	10 - 15
Pærer, 4, halve	90	15 - 30
Nektariner 4, halve	90	20 - 25
Ananas, stykker 1 cm, 0,6 kg	90	20 - 25
Æbler, 4, kvarte	95	25 - 30
Vaniljecreme x2, 350 g i hver pose	85	20 - 22

10.9 Tilberedning med damp

Brug kun varme- og korrosionsfast kogegrej eller kogegrej i kromstål.

Når du tilbereder på mere end ét niveau, skal du sørge for, at der er en afstand mellem hylderne, så dampen kan cirkulere.

Start tilberedningen med en kold ovn, med mindre der anbefales foropvarmning i nedenstående tabel.

10.10 Fuld damp

Vær forsigtig, når du åbner ovns låge, når funktionen er tændt. Damp kan frigives.

Sterilisation

Funktionen kan bruges til at sterilisere beholdere (f.eks. sutteflasker).

Anbring de rene beholdere på hovedet midt på risten på den første ovrille.

Fyld vandbeholderen til den maksimale vandmængde, og indstil tiden til 40 minutter.

Tilberedning

Med denne funktion kan du tilberede alle slags mad, fersk eller frossen. Du kan bruge den til at tilberede, opvarme, optø, pochere eller blanchere

grøntsager, kød, fisk, pasta, ris, semulje og æg.

Du kan tilberede et måltid, der består af nogle få retter, under en enkelt madlavningssession. For at sikre, at alle retter er klar på samme tid, bør du starte med maden med den længste tilberedningstid og derefter tilføje de resterende retter på det passende tidspunkt, som specificeret i madlavningstabellerne

Eksempel: Den samlede tid af denne madlavningssession er 40 min. Indsæt først Kogte kartofler, kvarte, tilføj efter 20 min Laksefileter og Broccoli, buketter efter 30 min.



(min.)

Kogte kartofler, kvarte	40
-------------------------	----

Laksefileter	20
--------------	----

Broccoli, buketter	10
--------------------	----

Brug den største mængde påkrævede vand, når du tilbereder mere end én ret ad gangen.

Brug ovns anden ristposition.



GRØNTSAGER



Indstil temperaturen til 99 °C.



(min.)



8 - 10	Broccoli, buketter, forvarm den tomme ovn
--------	---









10	Flåede tomater
----	----------------




10 - 15	Spinat, frisk
---------	---------------

10 - 15	Squash, skiver
---------	----------------





15	Grøntsager, blancherede
----	-------------------------





 GRØNTSAGER	
 Indstil temperaturen til 99 °C.	
 (min.)	
15 - 20	Champignon, skiver
15 - 20	Peberfrugt, strimlet
15 - 25	Broccoli, hel
15 - 25	Asparges, grønne
15 - 25	Auberginer
15 - 25	Græskar, i terninger
15 - 25	Tomater
20 - 25	Bønner, blancherede
20 - 25	Vårsalat, i buketter
20 - 25	Savoykål
20 - 30	Selleri, tern
20 - 30	Porre, ringe
20 - 30	Ærter
20 - 30	Ærter / Kaiserpeber
20 - 30	Søde kartofler
20 - 30	Fennikel
20 - 30	Gulerødder
25 - 35	Asparges, hvide
25 - 35	Rosenkål
25 - 35	Blomkål, buketter
25 - 35	Kålrabi, strimler
25 - 35	Hvide bønner
30 - 40	Sukermajs på kolbe
35 - 45	Skorzonerrod
35 - 45	Blomkål, hel
35 - 45	Grønne bønner





 GRØNTSAGER	
 Indstil temperaturen til 99 °C.	
 (min.)	
40 - 45	Kål, hvid eller rød, i strimler
50 - 60	Artiskok
55 - 65	Tørrede bønner, lagt i blød, forhold mellem vand/ bønner 2:1
60 - 90	Sauerkraut
70 - 90	Rødbede
 TILBEHØR	
 Indstil temperaturen til 99 °C.	
 (min.)	
15 - 20	Couscous, forhold mellem vand/couscous 1:1
15 - 25	Tagliatelle, frisk
20 - 25	Semolina-budding, forhold mellem mælk/semolina 3,5:1
20 - 30	Linser, røde, forhold mellem vand/linser 1:1
25 - 30	Spätzle
25 - 35	Bulgur, forhold mellem vand/bulgur 1:1
25 - 35	Suppeboller med gær
30 - 35	Aromatisk ris, forhold mellem vand/ris 1:1

 TILBEHØR	
 Indstil temperaturen til 99 °C.	
 (min.)	
30 - 40	Kogte kartofler, kvarte
35 - 45	Suppeboller af brød
35 - 45	Kuvertbrød med kartofel
35 - 45	Ris, forhold mellem vand/ris 1:1, forholdet mellem vand og ris kan variere alt efter typen af ris
40 - 50	Polenta, væskeforhold 3:1
40 - 55	Risbudding, forhold mellem mælk/ris 2,5:1
45 - 55	Uskrællede kartofler, mellemstore
55 - 60	Linser, brune og grønne, forhold mellem vand/linser 2:1

 FRUGT	
 Indstil temperaturen til 99 °C.	
 (min.)	
10 - 15	Æble, i skiver
10 - 15	Varme bær
10 - 20	Smeltning af chokolade
20 - 25	Frugtkompot

 FISK		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Tynd fiskefilet	75 - 80
20 - 25	Rejer, friske	75 - 85
20 - 30	Muslinger	100
20 - 30	Laksefileter	85
20 - 30	Ørred, 0,25 kg	85
30 - 40	Rejer, frosne	75 - 85
40 - 45	Fjeldørred, 1 kg	85

 KØD		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Bayersk pølse / Hvid pølse	80
20 - 30	Wienerpølser	80
25 - 35	Kyllingebryst, pocheret	90
55 - 65	Kogt skinke, 1 kg	99
60 - 70	Kylling, pocheret, 1 - 1,2 kg	99
70 - 90	Kasseler, pocheret	90
80 - 90	Kalvekød / Svinekam, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	99








 ÆG	
 Indstil temperaturen til 99 °C.	
 (min.)	
10 - 11	Æg, blødkogt
12 - 13	Æg, smilende
18 - 21	Æg, hårdkogt

10.11 Kombination af funktion: Grill + Blæser + Fuld damp





Du kan kombinere disse funktioner for at tilberede kød, grøntsager og tilbehør på ingenting.





1. Indstil funktionen: Grill + Blæser til at stege kød.
2. Tilføj de tilberedte grøntsager og tilbehøret.
3. Sænk ovntemperaturen til ca. 90 °C. Du kan åbne ovnlågen til første position i ca. 15 minutter.
4. Indstil funktionen: Fuld damp. Tilbered alle retterne sammen, indtil de er klar.





Brug den første ovnrille til kød og den tredje ovnrille til grøntsager.

	 Grill + Blæser Første trin: tilbered kød		 Fuld damp Andet trin: tilsæt grøntsager	
	 (°C)	 (min.)	 (°C)	 (min.)
Roastbeef, 1 kg / Rosenkål, polenta	180	60 - 70	99	40 - 50
Flæsketeg, 1 kg / Kartoffler / Grøntsager, sovs	180	60 - 70	99	30 - 40
Kalvesteg, 1 kg / Ris / Grøntsager	180	50 - 60	99	30 - 40





10.12 Fugtighed Høj

 Brug ovnsens anden ristposition.		
	 (°C)	 (min.)
Tynd fiskefilet	85	15 - 25
Æg	90 - 110	15 - 30
Lille fisk, op til 0,35 kg	90	20 - 30

 Brug ovnsens anden ristposition.		
	 (°C)	 (min.)
Tyk fiskefilet	90	25 - 35
Hel fisk, op til 1 kg	90	30 - 40




 Brug ovnens anden ristposition.		
	 (°C)	 (min.)
Creme, budding i små skåle	90	35 - 45
Terrines	90	40 - 50
Kuvertbrød	120 - 130	40 - 50

10.13 Fugtighed Medium

 Brug ovnens anden ristposition.		
	 (°C)	 (min.)
Sødt bagværk af gærdej	170 - 180	20 - 35
Boller	180 - 200	25 - 35
Stegt fiskefilet	170 - 180	25 - 40
Sødt brød	160 - 170	30 - 45
Stegt fisk	170 - 180	35 - 45
Ovndesserter	160 - 180	45 - 60
Diverse brød, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Spareribs	140 - 150	75 - 100
Stuvet / Braiseret kød	140 - 150	100 - 140




10.14 Fugtighed Lav

Brug den anden ovnrille, med mindre andet er specificeret.

	 (°C)	 (min.)
Forbagt småt gærbrød	200	15 - 20
Forbagt småt gærbrød, 40 - 50 g	200	15 - 20
Boller, 40 - 60 g	180 - 200	25 - 35
Forbagt småt gærbrød, frossent, 40 - 50 g	200	25 - 35
Farsbrød, rått, 0,5 kg	180	30 - 40
Pastaretter	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Brød, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60
Kylling, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Ribbesteg, røget, 0,6 - 1 kg, læg i blød i 2 timer	160 - 180	60 - 70
Roastbeef, 1 kg	180 - 200	60 - 90
And, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Kalvesteg, 1 kg	180	80 - 90
Flæskesteg, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gås, 3 kg, brug ovnens første ristposition	170	130 - 170

10.15 Opvarmning med damp

Brug anden hyldeposition.




	 (°C)	 (min.)
Enkelte retter	110	10 - 15
Pasta	110	10 - 15
Ris	110	10 - 15
Kuvertbrød	110	15 - 25

10.16 Yoghurt-funktionen

Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede yoghurt.




Bland 0,25 kg yoghurt med 1 l mælk. Fyld yoghurtglassene.

Hvis du bruger rå mælk, skal den først koges og afkøles til 40 °C.

 Brug ovnens anden ristposition.	
	 (t)
Cremet yoghurt	5 - 6

10.18 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.
	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.

 Brug ovnens anden ristposition.	
	 (t)
Tyk yoghurt	7 - 8

10.17 Bagning

Brug den laveste temperatur den første gang.







Bagetiden 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.

Bageresultater	Mulige årsager	Løsning
Kagen bliver ujævnt bagt.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en lavere ovntemperatur og længere bagetid.
	Kagedejen er ikke jævnt fordelt.	For del 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.

10.19 Bagning på én ribbe

 BAGVÆRK I FORM				
		 (°C)	 (min.)	
Gærkage / Croissant	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkage / Frugtkager	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Tærtebund - mørdej, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150 - 160	20 - 30	2
Tærtebund - rørt kagedej	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Kvarkkage	Over-/undervarme	170 - 190	60 - 90	1

 BAGVÆRK PÅ BAGEPLADE				
 Forvarm den tomme ovn, med mindre andet er angivet.				
		 (°C)	 (min.)	
Fletbrød / Kringle, forvarmning er ikke nødvendig	Over-/undervarme	170 - 190	30 - 40	3



BAGVÆRK PÅ BAGEPLADE



Forvarm den tomme ovn, med mindre andet er angivet.



(°C)



(min.)



		(°C)	(min.)	
Stollen	Over-/undervarme	160 - 180	50 - 70	2
Rugbrød:	Over-/undervarme	først: 230 så: 160 - 180	20 30 - 60	1
Flødeboller / Flødekager	Over-/undervarme	190 - 210	20 - 35	3
Roulade,	Over-/undervarme	180 - 200	10 - 20	3
Kage med chokoladeflager, tør, forvarmning er ikke nødvendig	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smørmandelkage / Sukkerkage	Over-/undervarme	190 - 210	20 - 30	3
Frugttærter, forvarmning er ikke nødvendig	Over-/undervarme	180	35 - 55	3
Gærkager med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, creme)	Over-/undervarme	160 - 180	40 - 60	3



SMÅT BAGVÆRK



Brug ovnens tredje ristposition.









(°C)








(min.)

Sød mørdej / Sandkagedej	Varmluft	150 - 160	15 - 25	
--------------------------	----------	-----------	---------	--

 SMÅT BAGVÆRK			
 Brug ovnsens tredje ristposition.			
		 (°C)	 (min.)
Marengs	Varmluft	80 - 100	120 - 150
Makroner	Varmluft	100 - 120	30 - 50
Småkager af gærdej	Varmluft	150 - 160	20 - 40
Småt bagværk af butterdej, forvarm den tomme ovn	Varmluft	170 - 180	20 - 30
Småt gærbrød, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	190 - 210	10 - 25





10.20 Souffleer og gratiner





 Brug ovnsens første ristposition.			
		 (°C)	 (min.)
Pastaretter	Over-/undervarme	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Over-/undervarme	180 - 200	25 - 40
Grøntsagsgratin, forvarm den tomme ovn	Grill + Blæser	170 - 190	15 - 35
Småt gærbrød med smeltet ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30
Risengrød	Over-/undervarme	180 - 200	40 - 60
Fiskegratiner	Over-/undervarme	180 - 200	30 - 60
Fylde grøntsager	Varmluft	160 - 170	30 - 60

10.21 Bagning på flere ribber

Brug funktionen: Varmluft.

Brug den første og fjerde rille til 2 bakker.

 BAGVÆRK PÅ BAGEPLADE				
	 (°C)		 (min.)	
	Flødeboller / Flødekager, forvarm den tomme ovn	160 - 180		25 - 45
Toscatærte, tør	150 - 160		30 - 45	

 SMÅT BAGVÆRK				
	 (°C)		 (min.)	
	Småt bagværk af butterdej, forvarm den tomme ovn	170 - 180		30 - 50
Småt gærbrød	180		20 - 30	

 SMÅT BAGVÆRK				
	 (°C)		 (min.)	
	Lagkagebunde af mørdej	150 - 160		20 - 40
Marengs	80 - 100		130 - 170	
Makroner	100 - 120		40 - 80	
Småkager af gærdej	160 - 170		30 - 60	

10.22 Tips til stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg magert kød tildækket.

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.







10.23 Stegning








Brug ovnens første ristposition.







 ROASTBEEF				
			 (°C)	 (min.)
			Grydesteg	1 - 1,5 kg
Roastbeef eller filet, rød, forvarm den tomme ovn	1 cm tyk	Grill + Blæser	190 - 200	5 - 6
Roastbeef eller filet, medium, forvarm den tomme ovn	1 cm tyk	Grill + Blæser	180 - 190	6 - 8







 ROASTBEEF				
			 (°C)	 (min.)
Roastbeef eller filet, 1 cm tyk gennemstegt, forvarm den tomme ovn				
		Grill + Blæser	170 - 180	8 - 10







 SVINEKØD				
 Brug funktionen: Grill + Blæser.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Bov / Nakke / Skinke m. ben	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Koteletter / Spareribs	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Farsbrød	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Svineskank, forkogt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 KALV				
 Brug funktionen: Grill + Blæser.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Kalvesteg	1	160 - 180	90 - 120	
Kalveskank	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 LAM				
 Brug funktionen: Grill + Blæser.				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Lammekølle / Lam- mesteg	1 - 1.5		150 - 170	100 - 120
Lammeryg	1 - 1.5		160 - 180	40 - 60

 VILDT				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Ryg / Harekølle, 1 forvarm den tomme ovn		Grill + Blæser	180 - 200	35 - 55
Vildtryg	1.5 - 2	Over-/undervar- me	180 - 200	60 - 90
Kølle	1.5 - 2	Over-/undervar- me	180 - 200	60 - 90

 KYLLING				
 Brug funktionen: Grill + Blæser.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Udskåret fjerkræ	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Fjerkræ, halveret	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 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	





 KYLLING			
 Brug funktionen: Grill + Blæser.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240

 FISK				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Hel fisk	1 - 1.5	Grill + Blæser	180 - 200	30 - 50






10.24 Brød







Brug ovnens anden ristposition.

Forvarmning anbefales ikke.

 BRØD		
	 (°C)	 (min.)
Franskebrød	170 - 190	40 - 60
Flute	200 - 220	35 - 45
Croissant	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rugbrød	170 - 190	50 - 70
Fuldkornsbrød	170 - 190	50 - 70
Brød med hele korn	170 - 190	40 - 60
Boller	190 - 210	20 - 35

10.25 Sprød tilberedning med Varmluft + Under







 PIZZA		
 Brug ovns første ristposition.		
	 (°C)	 (min.)
Tærter	180 - 200	40 - 55
Spinattærte	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Schweizisk tærte	170 - 190	45 - 55
Æbletærte, lukket	150 - 170	50 - 60








 PIZZA		
 Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.		
 Brug ovns anden ristposition.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, tynd bund, brug grill/bradepanden	210 - 230	15 - 25
Pizza, tyk bund	180 - 200	20 - 30
Flade madbrød	210 - 230	10 - 20
Tærte m/butterdej	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pirogger	180 - 200	15 - 25
Grøntsagstærte	160 - 180	50 - 60

10.26 Grillstegning

Sæt bradepanden på første ovnrille, så den kan opsamle fedt.

Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.

 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
Lammeryg	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4






 STOR GRILL				
 Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.				
 Brug ovnens fjerde ristposition.				
 Grill med den maksimale temperaturindstilling.				
		 (min.) 1. side	 (min.) 2. side	
Svinemørbrad		10 - 12	6 - 10	
Pølser		10 - 12	6 - 8	
Filet / Kalvesteaks		7 - 10	6 - 8	
Toastbrød med pålæg		6 - 8	-	

10.27 Lavtemperaturstegning






Denne funktion gør det muligt for dig at tilberede stykker af magert og mørt kød og fisk. Den kan ikke bruges til: fjerkræ, fedtholdig flæskesteg, grydesteg. Termometer-temperaturen bør ikke være højere end 65 °C.

1. Brun kødet i 1-2 minutter på hver side på en pande over høj varme.
2. Læg kødet i en bradepande eller direkte på grillristen. Sæt en bradepande under risten, så den kan opfange fedtet. Kog/steg altid uden låg, når du bruger denne funktion.
3. Brug Termometer.

4. Vælg funktionen:
Lavtemperaturstegning. Du kan indstille temperaturen på mellem 80 °C og 150 °C i de første 10 minutter. Standard er 90 °C. Indstil temperaturen for Termometer.
5. Efter 10 minutter sænker ovnen automatisk temperaturen til 80 °C.

 Indstil temperaturen til 120 °C.			
	 (kg)	 (min.)	
Bøffer	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet	1 - 1.5	90 - 150	3
Roastbeef	1 - 1.5	120 - 150	1
Kalvesteg	1 - 1.5	120 - 150	1

10.28 Bund + Grill + Blæser

 OPTØNING			
	 (°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	190 - 210	15 - 25	3
Pommes frites, tykke	190 - 210	20 - 30	3
Kartoffelbåde / Kroketter	190 - 210	20 - 40	3
Brasede kartofler	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, frisk	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, frossen	160 - 180	40 - 60	2
Bagt ost	170 - 190	20 - 30	3
Kyllingevinger	180 - 200	40 - 50	2

10.29 Henkogning

Brug kun standardhenkogningsglas i samme størrelse.

Brug ikke glas med skrue- og bajonetlåg eller metaldåser.

Brug ovnens første ristposition.

Stil højst seks 1 liters henkogningsglas på bagepladen.




Fyld glassene ens og luk med en bøjle.





Glassene må ikke røre hinanden.





Hæld ca. 1/2 liter vand på bagepladen, så luften i ovnen er tilstrækkelig fugtig.

Sluk for ovnen, eller sæt temperaturen ned til 100 °C, når væsken i glassene begynder at simre (i 1 liter-glas efter ca. 35 - 60 minutter) (se tabellen).

Indstil temperaturen til 160 - 170 °C.

 BLØD FRUGT	
	 (min.) Henkogning til simring
Jordbær / Blåbær / Hindbær / Modne stikkelsbær	35 - 45

 STENFRUGT		
	 (min.) Henkogning til simring	 (min.) Kog færdig ved 100 °C
Ferskner / Kvæder / Blommer	35 - 45	10 - 15

 GRØNTSAGER		
	 (min.) Henkogning til simring	 (min.) Kog færdig ved 100 °C
Gulerødder	50 - 60	5 - 10
Agurker	50 - 60	-
Blandet pickles	50 - 60	5 - 10
Kålrabi / Ærter / Asparges	50 - 60	15 - 20





10.30 Tørring - Varmluft

Beklæd pladerne med smørrebrøds- eller bagepapir.




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




Brug den tredje rille til 1 bakke.

Brug den første og fjerde rille til 2 bakker.



 GRØNTSAGER		
	 (°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



Indstil temperaturen til 60 - 70 °C.



 FRUGT	
	 (t)
Blommer	8 - 10
Abrikoser	8 - 10



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



10.31 Termometer



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



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



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



 KALV	 Kernetemperatur (°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
Håreryg / 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 - FORKOGTE GRØNTSAGER	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Squash-gryderet / Broccoli-gryderet / Fennikel-gryderet	85	88	91

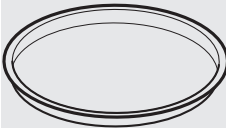
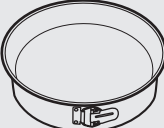

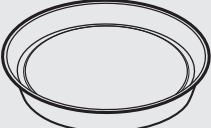
 KASSEROLLER - SALT	 Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mere
Cannelloni / Lasagne / Pastaretter	85	88	91

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

10.32 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør






varmeabsorbering end lyse og reflekterende fade.






Brug mørke og ikke-reflekterende former og beholdere. De har en bedre

			
Pizzaform	Bageform	Ramekiner	Tærtbundform
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm højde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

10.33 Fugtig varmluft







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







		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Roulade	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	15 - 25
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	25 - 35

		 (°C)		 (min.)
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	140	2	15 - 25
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25

10.34 Oplysninger til testinstitutter

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 ovnens tredje ristposition.				
		 (°C)	 (min.)	
Smørkager / Kagesnitte	Varmluft	140	25 - 40	


BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Småkager

Brug ovnsens tredje ristposition.


(°C)



(min.)

 Smørkager / Kagesnitter,
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.)


2 riller 3 riller

 Smørkager / Kage-
snitter

Varmluft

140

25 - 45

1 / 4

1 / 3 / 5

 Små kager i form, 20
stk./plade, forvarm
den tomme ovn

Varmluft

150

23 - 40

1 / 4

-


GRILL

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.

Grill med den maksimale temperaturindstilling.


(min.)
















Toastbrød

Grill

1 - 3

5








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

 STOR GRILL		
 Forvarm den tomme ovn i 3 minutter.		
 Grill med den maksimale temperaturindstilling.		
 Brug ovnens fjerde ristposition.		
	 (min.)	
	1. side	2. side
Burgere	8 - 10	6 - 8
Toastbrød	1 - 3	1 - 3

10.35 Oplysninger til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350.

Test af funktionen: Fuld damp.

 Indstil temperaturen til 99 °C.					
	 Beholder (Gastronorm)	 (g)		 (min.)	
Broccoli, forvarm den tomme ovn	1 x 2/3 perforet	300	3	13 - 15	Sæt bagepladen i den første rille.
Broccoli, forvarm den tomme ovn	2 x 2/3 perforet	2 x 300	2 og 4	13 - 15	Sæt bagepladen i den første rille.
Broccoli, forvarm den tomme ovn	1 x 2/3 perforet	maks.	3	15 - 18	Sæt bagepladen i den første rille.
Ærter, frosne	2 x 2/3 perforet	2 x 1500	2 og 4	Indtil temperaturen på det koldeste punkt når 85 °C.	Sæt bagepladen i den første rille.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

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

Metallflader rengøres med et specifikt rengøringsmiddel.

Fastsiddende smuds fjernes med et specielt ovnrensningmiddel.

Brug nogle dråber eddike til at rengøre ovnrummets bund for kalkrester.



Hverdagsbrug

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

Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.



Tilbehør

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

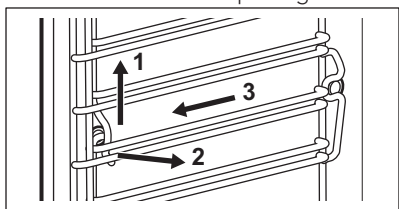
Rengør ikke nonstick-tilbehøret med aggressive midler, skarpe genstande eller i en opvaskemaskine.

11.2 Fjernelse: ovnribber

Kontrollér, at ovnen er koldt, før den rengøres. Der er risiko for forbrænding.

Tag ovnribberne ud for at rengøre ovnen.

1. Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af det forreste ophæng.



2. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.
3. Løft ovnribberne op af det bageste ophæng.

Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.

11.3 Rengøring med damp

Fjern så meget snavs som muligt med hånden.

Fjern tilbehøret og ovnribben, så sidevæggene kan rengøres.

Damprensningfunktionerne understøtter rengøringen af ovnrummet.

Inden du starter en rengøring, skal du sikre dig, at ovnen er kold.

Når funktionen rengøring med damp virker, er lyset slukket.

1. Fyld vandbeholderen op til maksimalt niveau.
2. Vælg damprensningfunktionen i menuen: Rengøring.

Rengøring med damp - varigheden af funktionen er ca. 30 minutter.

- a) Aktiver funktionen.
- b) Når programmet er slut, udsendes et signal.

- c) Tryk på drejeknappen for at slukke for signalet.

Rengøring med damp plus - varigheden af funktionen er ca. 75 minutter.

- a) Spray et egnet rengøringsmiddel jævnt fordelt i ovnrummet på både emalje- og ståldelene.
 - b) Aktiver funktionen. Den første del af programmet slutter efter ca. 50 minutter.
 - c) Tør ovnrummet af med en ikke-slibende blød svamp. Du kan bruge varmt vand eller rensmidler til ovnen.
 - d) Den sidste del af proceduren starter. Varigheden af dette trin er ca. 25 minutter.
3. Tør ovnrummet af med en ikke-slibende svamp. Du kan bruge varmt vand.
 4. Fjern det resterende vand fra vandbeholderen.

Hold ovnlågen åben i ca. 1 time efter rengøringen. Vent, indtil ovnen er tør. Du kan fremskynde tørringen ved at opvarme ovnen med varm luft ved 150 °C i ca. 15 minutter. Du kan få maksimal effekt af rengøringsfunktionen, hvis du selv rengør ovnen umiddelbart efter, at funktionen er færdig.

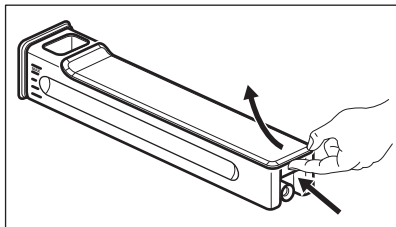
11.4 Husk rengøring

Når påmindelse vises, er rengøring påkrævet. Brug funktionen Rengøring med damp plus.

11.5 Rengøring af vandbeholderen

Fjern vandbeholderen fra ovnen.

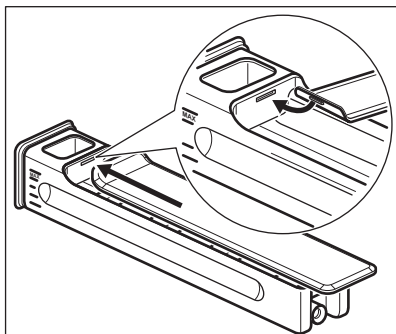
1. Fjern låget til vandbeholderen. Løft dækslet svarende til fremspringet bagtil.



2. Fjern bølgebryderen. Træk den væk fra beholderelementet, indtil der lyder et klik.
3. Vask vandbeholderens dele i hånden. Brug vand fra hanen og sæbe. Brug ikke skuresvampe. Kom ikke vandbeholderen i opvaskemaskinen.

Når vandbeholderens dele er rengjorte, samles vandbeholderen igen.

1. Klik bølgebryderen på plads. Skub den ind i beholderelementet.
2. Sæt låget på. Klik først den forreste del på plads, og skub den mod beholderelementet.



3. Sæt vandbeholderen i apparatet.
4. Skub vandbeholderen mod ovnen, indtil den låser på plads.

11.6 Dampenhed - Afkalkning

Når dampgeneratoren er i drift, akkumuleres der kalk i den (pga. vandets indhold af calcium). Det kan have en negativ effekt på kvaliteten af damp, på dampenhedens ydelse og på madens kvalitet. Rengør dampgenerationskredsløbet for at forhindre akkumulering af kalk.

Fjern al tilbehør.

Vælg funktionen i menuen: Rengøring. Brugergrensefladen er en hjælp til at komme gennem proceduren.

Hele proceduren varer ca. 2 timer.

Lampen er slukket i denne funktion.

1. Stil bradepanden på den første ribbe.
2. Hæld 250 ml afkalkningsmiddel i vandbeholderen.
3. Fyld resten af vandbeholderen med vand op til maksimalt niveau.
4. Indsæt vandskuffen.
5. Tryk på drejeknappen. Det aktiverer den første del af proceduren: Afkalkning.



Varigheden af denne del er ca. 1 time og 40 minutter.

6. Når den første del er afsluttet, skal bradepanden tømmes og sættes tilbage i den første rille.
7. Kom frisk vand i vandbeholderen. Kontrollér, at der ikke er rester af rengøringsmiddel i vandbeholderen.
8. Indsæt vandskuffen.
9. Tryk på **START**.

Dette aktiverer den anden del af proceduren: Afkalkning. Det skyller dampenhedens kredsløb.



Varigheden af denne del er ca. 35 minutter.

Fjern bradepanden, når proceduren er afsluttet.



Hvis funktionen: Afkalkning ikke udføres på den rigtige måde, viser displayet en meddelelse om at gentage proceduren.

Hvis ovnen er fugtig eller våd, tørres den af med en tør klud. Lad ovnen tørre helt med åben dør.

11.7 Huskefunktionen til afkalkning

Der er to huskefunktioner til afkalkning, som minder dig på at starte funktionen: Afkalkning.

Den første påmindelse minder dig om og anbefaler dig at starte en afkalkningscyklus.

Ved den anden påmindelse kræves det ubetinget at afkalkningen udføres.



Hvis du ikke afkalker apparatet, når den første påmindelse er aktiveret, kan du ikke anvende dampfunktionerne. Du kan ikke deaktivere huskefunktionen til afkalkning.

11.8 Dampenhed - Rensning

Fjern al tilbehøret.

Vælg funktionen i menuen: Rengøring. Brugergænsefladen er en hjælp til at komme gennem proceduren.

Varigheden af funktionen er ca. 30 minutter.

Lampen er slukket i denne funktion.

1. Sæt bagepladen i den første rille.
 2. Kom frisk vand i vandbeholderen.
 3. Tryk på **START**.
- Fjern bagepladen, når proceduren er afsluttet.

11.9 Udtagning og isætning af lågen

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

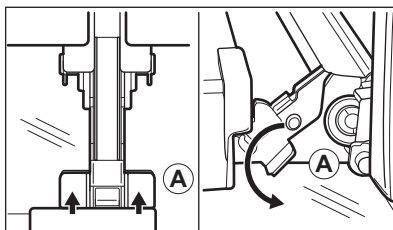


ADVARSEL!
Lågen er tung.

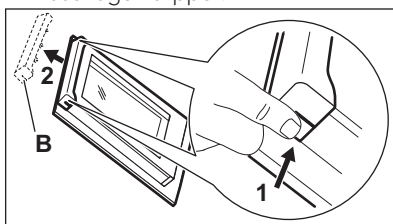


FORSIGTIG!
Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

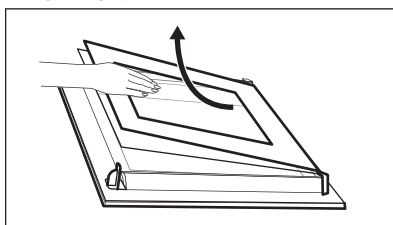
1. Åbn lågen helt.
2. Tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.



3. Sæt ovnlågen i første åbne position (ved vinkel på ca.: 70°).
4. Hold lågen med en hånd på hver side og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad.
5. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på en stabil overflade.
6. Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



7. Træk i lågelisten, og tag den ud.
8. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.



9. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør forsigtigt glaspanelet. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring. 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.

11.10 Udskiftning: Lampe



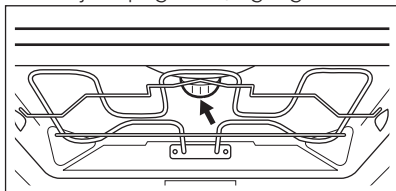
ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

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

Den øverste pære

1. Drej lampeglasset, og tag det af.



2. Fjern metalskiven, og rengør glasset.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Sæt metalskiven på glasset.
5. Montér lampeglasset.

Sidelampen

1. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til pæren.
2. Tag glasset af med en torx 20 skruetrækker.
3. Afmonter og rengør metalrammen og tætningen.
4. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
5. Isæt metalrammen og pakningen. Stram skruerne.
6. Isæt de venstre ovnribber.

12. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvis noget går galt...

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Ovnen kan ikke tændes eller betjenes.	Ovnen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller det er tilsluttet forkert.	Kontrollér, om ovnen er sluttet korrekt til strømforsyningen (se tilslutningsdiagrammet, hvis det findes).
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Ovnen bliver ikke varm.	Den automatiske slukning er aktiveret.	Se under "Automatisk slukning".
Ovnen bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.	Tjek om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Displayet beder om at indstille Sprog.	Der var en strømafbrydelse på over 3 dage.	Se kapitlet "Før ibrugtagning".
Displayet beder om at indstille Sprog.	Demo-funktionen er aktiveret.	Sluk for demo-tilstand om: Menu / Grundindstillinger / DEMO. Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468.
Displayet viser F111.	Termometerets stik er ikke sat korrekt ind i bøsningen.	Sæt termometerets stik så langt ind som muligt i bøsningen.
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i tabellen.	Der er en elektrisk fejl.	<ul style="list-style-type: none"> • Sluk for ovnen på hovedsikringen/afbryd ved hjælp af HFI/HFPI relæet og start igen. • Kontakt kundeservice, hvis fejlkoden vises på displayet igen.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.
Apparatet beholder ikke vandbeholderen, når du har indsat den.	Låget til vandbeholderen er ikke påsat korrekt.	Sæt låget til vandbeholderen på korrekt.
Der kommer vand ud af vandbeholderen, når du tager den ud, eller sætter den ind i apparatet.	Låget til vandbeholderen er ikke påsat korrekt.	Sæt låget til vandbeholderen på korrekt.
Der kommer vand ud af vandbeholderen, når du tager den ud, eller sætter den ind i apparatet.	Bølgebryderen er ikke monteret korrekt.	Montér bølgebryderen i vandbeholderen korrekt.
Apparatet beholder ikke vandbeholderen, når du trykker på dækslet.	Vandbeholderen er ikke trykket helt ind.	Indsæt vandbeholderen i apparatet ved at skubbe den helt ind, så langt den kan komme.
Vandbeholderen er vanskelig at rengøre.	Du fjernede ikke låget og bølgebryderen.	Se "Rengøring af vandbeholderen".
Afkalkningen afbrydes, før den er færdig.	Der har været strømafbrydelse.	Gentag proceduren.
Afkalkningen afbrydes, før den er færdig.	Funktionen blev stoppet af brugeren.	Gentag proceduren.

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Der er ikke vand i grill-/bradepanden efter afkalkningen.	Vandbeholderen blev ikke fyldt op til maksimalt niveau.	Kontrollér, om der er afkalkningsmiddel/vand i vandbeholderen. Gentag proceduren.
Der er snavset vand nederst i ovnrummet efter afkalkningen.	Grill-/bradepanden sidder i forkert rilleposition.	Fjern det resterende vand og afkalkningsmidlet fra bunden af ovnen. Stil bradepanden på den første ribbe.
Rengøringsfunktionen afbrydes, før den er færdig.	Der har været strømafbrydelse.	Gentag proceduren.
Rengøringsfunktionen afbrydes, før den er færdig.	Funktionen blev stoppet af brugeren.	Gentag proceduren.
Der er for meget vand nederst i ovnrummet efter rengøringsfunktionen.	Du har sprøjtet for meget rengøringsmiddel ind i apparatet, før rengøringsprogrammet blev aktiveret.	Sprøjt et tyndt lag rengøringsmiddel i ovnrummet. Fordel rengøringsmidlet jævnt.
Rengøringsresultatet er ikke tilfredsstillende.	Den oprindelige temperatur i ovnrummet for damprengøringsfunktionen var for høj.	Gentag programmet. Kør programmet, når apparatet er koldt.
Rengøringsresultatet er ikke tilfredsstillende.	Du tog ikke sideskinneerne ud, før rengøringsproceduren startede. De kan overføre varme til sidevæggene og nedsætte ydeevnen.	Fjern sideskinneerne fra apparatet, og kør funktionen igen.
Rengøringsresultatet er ikke tilfredsstillende.	Du fjernede ikke tilbehøret fra apparatet, før rengøringsproceduren startede. De kan forstyrre dampprogrammet og nedsætte ydeevnen.	Fjern tilbehøret fra apparatet, og kør funktionen igen.

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.)

.....

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

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformation og produktinformationsark*

Leverandørens navn	AEG	
Identifikation af model	BSE892230M 944187856, 944188343 BSK892230M 944187844, 944188338	
Energieffektivitetsindeks	61.9	
Energieffektivitetsklasse	A++	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.89 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvingen tilstand	0.52 kWh/cyklus	
Antal ovnrør	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	70 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	BSE892330M	40.5 kg
	BSK892330M	40.5 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 har funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

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

Brug 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

Hvis et program med valget Varighed eller Sluttid er aktiveret, og tilberedningstiden er over 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i visse ovnfunktioner.

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når der slukkes for ovnen, viser displayet restvarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 minutter, skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 minutter 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. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe


Sluk for lampen under tilberedning. Tænd den kun, når du har brug for det.


Fugtig varmluft

Funktion beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde for lampen igen, men denne handling reducerer de forventede energibesparelser.

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



867 336339-C-402019



AEG