

▶ BSE892230M
BSK892230M

DA Brugsanvisning
Dampovn

USER MANUAL



AEG

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OPLYSNINGER 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.....	24
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	47
12. FEJLFINDING.....	51
13. ENERGIEFFEKTIV.....	54

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. OPLYSNINGER 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 andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og op efter 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, medmindre de overvåges konstant.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand, 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. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

1.2 Generelt om 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.
- Inden du udfører vedligeholdelse, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.

- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skræppe 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 førende 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.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, at apparatet er installeret under og opad stabile køkkenelementer.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

2.2 Tilslutning, el



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 med 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.
- Netledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når 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.
- Apparats installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Apparatet er i overensstemmelse med EU-direktiverne.

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 brødepande 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 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.

2.5 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. Lågen er tung!
- Rengør jævnlige apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge sikkerhedsanvisningen på dens emballage.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.6 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.7 Service

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.8 Bortskaffelse



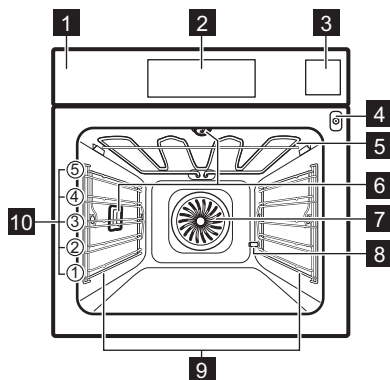
ADVARSEL!

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. PRODUKTBESKRIVELSE

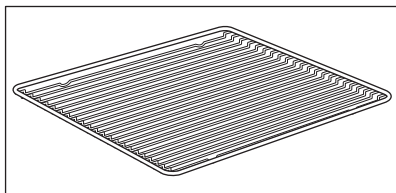
3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Kontrolpanel
- 2 Display
- 3 Vandbeholder
- 4 Stik til madlavningstermometer
- 5 Varmeelement
- 6 Ovnpåre
- 7 Ventilator
- 8 Afkalkning af afløbsrøret
- 9 Ovnribber, udtagelige
- 10 Rillepositioner

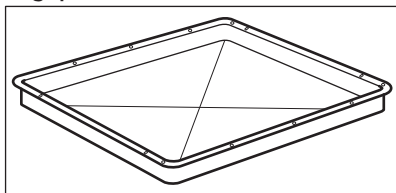
3.2 Tilbehør

Trådrist



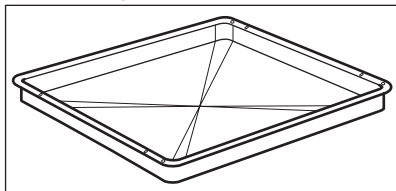
Til kogegrej, kageforme, stege.

Bageplade



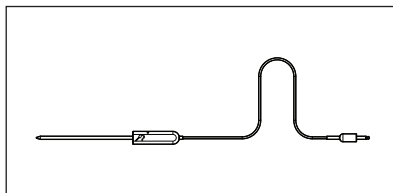
Til kager og lagkagebunde.

Grill/bradepande



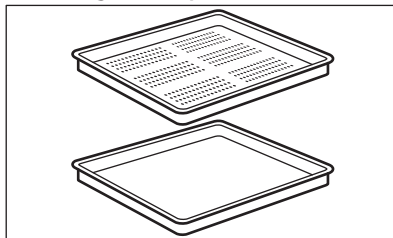
Til bagning og stegning, eller som en drypbakke til opsamling af fedt.

Termometer



Til måling af temperaturen i maden.

Indstilling af damp

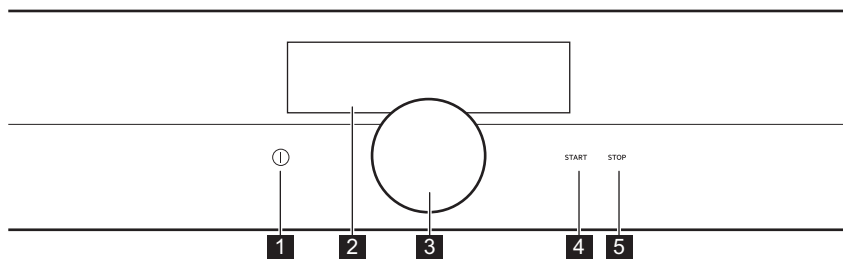


Fad med si-indsats.

Dampsaettet 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



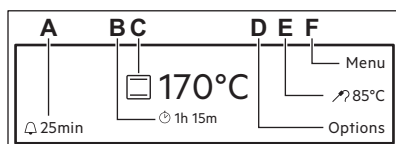
Funktion	Kommentar
1 Tænd/sluk	Tænde og slukke for apparatet.
2 Display	Viser apparatets aktuelle indstillinger.
3 Drejeknap	Til at justere indstillingerne og navigere i menuen. Tryk på 1 for at tænde apparatet. Hold drejeknappen for at tænde for indstillingsskærmen. Hold og drej drejeknappen for at navigere i menuen. Hold og tryk drejeknappen for at bekræfte en indstilling eller åbne den valgte undermenu. For at vende tilbage til den forrige menu skal du finde tilvalget Retur 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 den sidst valgte ovnfunktion.



Displayet med det højeste antal funktioner indstillet.



- A. Påmindelse
- B. Op-timer
- C. Ovnfunktion og -temperatur
- D. Tilvalg 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 udtagede ovnribber fra ovnen.



Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

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

Anbring tilbehør og udtagede

ovnribber i deres oprindelige positioner.

5.2 Første tilslutning

Efter den første tilslutning vises softwareversionen i 7 sekunder.

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

5.3 Indstilling af vandets hårdhedsgrad

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

Vandets hårdhed		Kalkaflejring (mmol/l)	Kalkaflejring (mg/l)	Vandklassificering
Klasse	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Blødt
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. 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 at skifte farve. Kontrollér vandets hårdhed senere end 1 minut efter testen.
5. Indstil vandets hårdhedsgrad: menu: Grundindstillinger.

Teststrimmel	Vandets hårdhed
	1
	2
	3
	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.

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









5. Indstil temperaturen og bekræft.
6. Tryk på **START**. Termometer kan frakobles når som helst inden eller under tilberedningen. Visse funktioner indeholder en sekvens af pop-up-besked. 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 tilberedning af møre, saftige stege.
	Hold Varm	Til at holde maden varm.
	Tallerkenvarmer	Til at varme tallerkener op inden servering.
	Henkogning	Til at henkoge grøntsager, f.eks. pickles.
	Tørring	Til tørring af snittet frugt, grønt og svampe.
	Yogurt-Funktion	Brug denne funktion til at forberede yoghurt. Lampen er slukket i denne funktion.
	Optøning	Denne funktion kan anvendes til optøning af frosne madvarer, som f.eks. grøntsager og frugt. Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.
	Gratiner	Til ovnretter som lasagne eller kartoffelgratin. Og- så til gratinering og brunng.

Ovnfunktioner: Standard

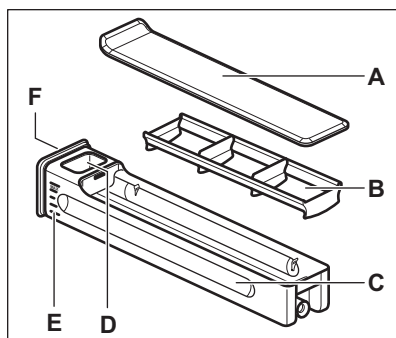
Ovnfunktion	Egnet til
 Varmluft	Bagning på tre ovnriller og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for funktionen: Over- undervarme.
 Varmluft + Under	Til bagning på én ristposition med kraftigere bruning og sprød bund. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for funktionen: Over- undervarme.
 Over- undervarme (Over-/Undervarme)	Til bagning og stegning på én ristposition.
 Bund + Grill + Blæser	Til tilberedning af sprøde færdigretter, f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller.
 Lille grill	Til grillstegning af flade madvarer og til ristning af brød.
 Grill + Blæser	Til stegning af større stege eller fjerkræ på én ovnrille. Også til at lave gratiner og til at brune.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Få flere oplysninger i kapitlet "Nyttige oplysninger og råd", Bagning med blæser. Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højest mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. På grund af brugen af restvarme - kan varmeeffekten blive reduceret. For generelle anbefalinger til energibesparelse henvises til: Kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse. Denne funktion blev brugt til at overholde energieffektivitetsklassen i henfør af EN 60350-1.

Ovnfunktioner: Damp

Ovnfunktion	Egnet til
 Fuld damp	Til dampning af grøntsager, tilbehør eller fisk.
 Fugtighed Høj Pro	Funktionen er egnet til at tilberede lækre retter som custards, flan, ragouter og fisk.

Ovnfunktion	Egnet til
 <p>Fuglighed Medium Pro</p>	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.
 <p>Fuglighed Lav Pro</p>	Funktionen er egnet til kød, fjerkræ, ovnretter og sammenkogte retter. Takket være kombinationen af damp og varme får kødet en mør og saftig konsistens og en sprød skorpe.
 <p>Opvarmning med damp</p>	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.
 <p>SousVide-tilberedning</p>	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.
 <p>Brød</p>	Brug denne funktion til at bage brød og småt gærbrød med en sprøhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
 <p>Hævning af dej</p>	Dampens fugtende virkning forbedrer og fremskynder dejens hævnin, forhindrer at den får en tør skorpe og holder dejen elastisk.

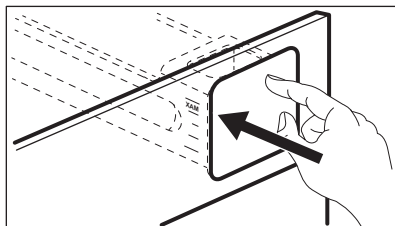
Vandbeholder



- A. Låg
B. Bølgebryder

- C. Beholderdel
D. Vandfyldningshul
E. Skala
F. Frontknop

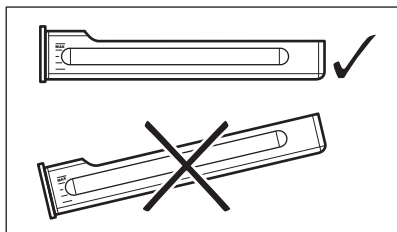
Du kan fjerne vandbeholderen fra ovnen. Tryk det forsigtigt på frontknappen. Når du har trykket på vandbeholderen, trækkes den selv ud af ovnen.



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 filtreret (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 apparatet.
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 apparatet.

4. Tænd for apparatet.
5. Indstil en damp-ovnfunktion og temperaturen.
6. Vælg om nødvendigt funktionen:

Varighed \rightarrow eller: Sluttid \rightarrow .

Dampen viser sig efter ca. 2 minutter. Når apparatet 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 for apparatet.
8. Tøm vandbeholderen, når tilberedningen med damp er afsluttet.



FORSIGTIG!

Apparatet er varmt. 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 apparatet er afkølet.

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



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

SousVide-tilberedning

- Maden bevarer sin fulde aroma, da dens smag og saft ikke fordamper.
- Kød og fisk får en mør konsistens.

- Maden bevarer alle sine mineraler og vitaminer.
- Du skal bruge færre krydderier, da maden bevarer sin naturlige smag.
- Bedre arbejdsgang, fordi du ikke behøver at tilberede og servere maden på samme tid og sted.
- Lav tilberedningstemperatur minimerer risikoen for, at maden får for meget.
- Portionsposerne gør det nemt at bevare maden.

Tilberedning af mad

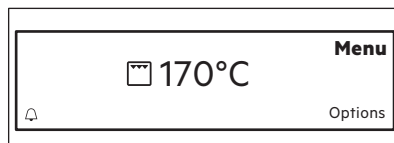
1. Rens, og skær alle ingredienser.
2. Krydr ingredienserne.
3. Fyld ingredienserne i passende vakuumposer.
4. Vakuumposegl posen for at sikre, at du fjerner så meget luft som muligt.
5. Det er påbudt at opbevare poserne koldt, hvis maden ikke tilberedes med det samme.
6. Fortsæt med funktionen SousVide-tilberedning, og følg de gældende kogetabelanvisninger til den relevante fødevarer eller opskrifterne i hjælp til tilberedning.
7. Åbn posen, og servér.
8. Brun eller grill eventuelt maden en sidste gang, f.eks. kød, for at få en

flot sprød skorpe og den typiske duft af steg.



Tilberedning med denne funktion kan forårsage rester af vand på vakuumposer og i ovnrummet. Åbn lågen forsigtigt efter tilberedningen, så du undgår, at der kommer vand på elementet. Brug en tallerken og et håndklæde, når vakuumposerne tages ud. Aftør lågen, vanddråbeopsamlere i bunden og ovnrummet med en blød klud eller en svamp. Lad ovnen tørre helt med åben dør. Du kan fremskynde tørringen ved at opvarme ovnen med varm luft ved 150 °C i ca. 15 minutter.

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	Beskrivelse
Rengøring med damp	Procedure for rengøring af apparatet, når det er en smule snavset og ikke brændt adskillige gange.
Rengøring med damp plus	Procedure for rengøring af genstridigt snavs med hjælp fra en ovenrens.
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 apparatet. For at gøre det muligt at bruge ovnen skal du vælge kodebogstaverne med drejeknappen i den følgende rækkefølge: A B C. Når børnesikringen er slået til, og ovnen er slået fra, er ovnlugen låst.
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. Tonen 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.
Lysstyrke Display	Indstiller lysstyrke i displayet i trin.
Vandets hårdhed	Indstiller vandets hårdhedsgrad.

Undermenu for: Service

Undermenu	Beskrivelse
DEMO	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468

Undermenu	Beskrivelse
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
- Medium
- Gennemstegt eller Mere

Fødevarekategori: Kød og fisk

Kød		
Oksekød	Tyndsteg	
	Steg	
	Tournedos	
	Kogt Oksekød	
	Farsbrød	
	Roastbeef, Nordisk	
Svin	Mørbrad	Frisk
		Røget
	Steg	
	Skinke	Stegt
		Dampet
	Skank, for-kogt	
	Ribben	
	Pølser	

Kød		
Kalvekød	Mørbrad	
	Steg	
	Skank	
Lammekød	Mørbrad	
	Steg	
	Ryg	
	Kølle	
Dyreryg	Vildt	Ryg
		Kølle
	Hare	Ryg
		Kølle

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

Fisk		
Hel Fisk	Lille	Stegt
		Dampet
	Medium	Stegt
		Dampet
	Stor	Stegt
		Dampet
Fileter	Tynd	Dampet
		SousVide
	Tyk	Dampet
		SousVide
Fiskegratiner		
Fiskepinde		

Skaldyr

Rejer	Dampet
	SousVide
Muslinger	Dampet
	SousVide
Kammuslinger	

Fødevarekategori: Side-/ovnretter

Retter		
Tilbehør	Kartofler Frisk	Dampet
		SousVide
	Kartofler Frossen	Pommes Frites
		Kroketter
		Kartoffelbåde
		Brasede Kartofler
	Ris	
	Pasta, frisk	
	Polenta	
	Kuvertbrød	Kuvertbrød
Kuvertbrød Med Kartoffel		
	Gærdumplings	
Ovnretter	Lasagne	
	Kartoffelgratin	
	Pastagratin	
	Grøntsagsgratin	
	Kasserolle, salt	
	Bagte grøntsager	
Bælgfrugter og korn		
Terrine		

Retter	
Æg	Blødkogt
	Medium
	Hårdkogt
	Æg, bagte

Fødevarerkategori: Madlavning

Ret		
Pizza	Frisk	Tynd
		Tyk
	Frossen	Tynd
		Tyk
		Snacks
	Kold	
Quiche	Tynd	
	Tyk	
Brød	Frisk	Flute
		Ciabatta
		Franskbrød
		Rugbrød
		Grovbrød
		Flerkornsbrød
		Flade Madbrød
	Gærkrans	
	Frossen	Flute
		Brød
	Forbagt	
Småt Gærbrød	Frisk	
	Frossen	
	Forbagt	

Fødevarerkategori: Desserter / Bagning

Ret		
Kage i form	Mandelkage	
	Æbletærte	
	Kvargkage	
	Æblekage, lukket	
	Bund af mørdej	
	Sukkerbund til tærte	
	Sandkage	
	Sandkage	
	Tærter	
Kage på plade	Frossen	
	Æble strudel	
	Brownies	
	Kvargkage	
	Tysk Julestollen	
	Frugttærte	Mørdej
		Sukkerdej
		Gærdej
	Sandkage	
	Sukkerkage	
Roulade		
Sød tærte		
Gærkage		

Ret	
Lille mørdej- skage	Kager, små
	Flødeboller
	Flødekager
	Makroner
	Muffins
	Kagesnitter
	Butterdej
	Småkager af mørdej
Flan	
Creme	
Kasserolle, sød	
Søde dumplings	

Fødevarerkategori: Grøntsager

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

Ret	
Blomkål	Buketter
	Hel
Bladselleri	Dampet
	SousVide
Knoldselleri	
Squash, Skiver	Dampet
	SousVide
Aubergine	Dampet
	SousVide
Fennikel	Dampet
	SousVide
Grønne Bønner	
Porreringe	Dampet
	SousVide
Champignon, Skiver	
Ærter	
Peberfrugt	Dampet
	SousVide
Græskar	
Savoykål	
Spinat, frisk	
Tomater	

Fødevarerkategori: Frugt

Ret	
Æbler	
Mango	
Nektariner	
Ferskner	
Pærer	
Ananas	
Blommer	

6.3 Tilvalg






Tilvalg	Beskrivelse
Timerindstillinger	Indeholder en liste med urfunktioner.
Hurtig opvarmning	Til at reducere opvarmningstiden i den aktuelle ovnfunktion. Tænd / Slukket
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		Egnet til
	Op-timer	Overvåger automatisk, hvor længe funktionen varer. Synligheden af Op-timer kan slås til og fra.
	Varighed	Til at indstille en tilberedningslængde. ¹⁾
	Sluttid	Til at indstille sluttiden for en ovnfunktion. Dette tilvalg er kun tilgængeligt, når Varighed er indstillet. Brug funktionerne Varighed og Sluttid samtidigt til automatisk at tænde og slukke for ovnen på et givet tidspunkt senere. ¹⁾

Urfunktionstast	Egnet til
 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!

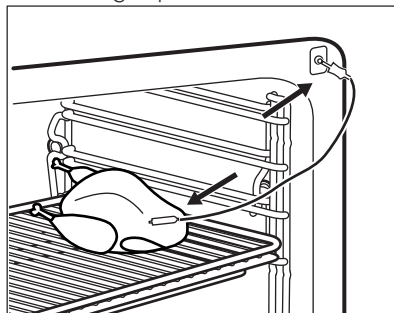
Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".

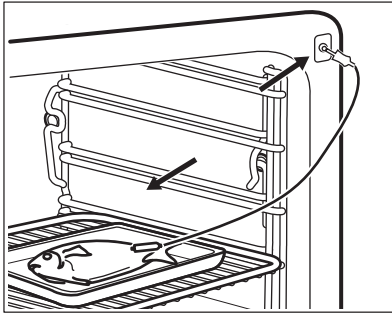


Apparatet beregner en anslået sluttid for madlavningen. Den afhænger af mængden af mad, den indstillede ovnfunktion og temperaturen.

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 drejknappen for at stoppe signalet.
7. Tag stikket af Termometer ud af kontakten, og tag retten ud af ovnen.

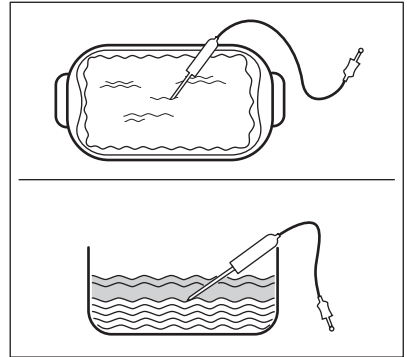


ADVARSEL!

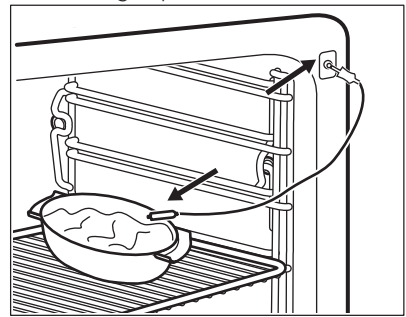
Der er risiko for forbrændinger, da Termometer bliver meget varmt. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden.

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 lysignal. Ovnen slukkes automatisk.
8. Tryk på drejknappen 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

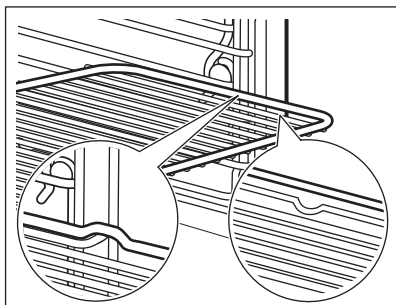
Du kan ændre centrumtemperaturen og ovntemperaturen til enhver tid under tilberedningen.

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

8.2 Isætning af tilbehør

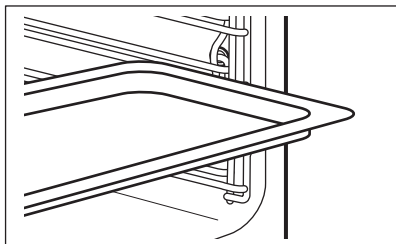
Grillrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.



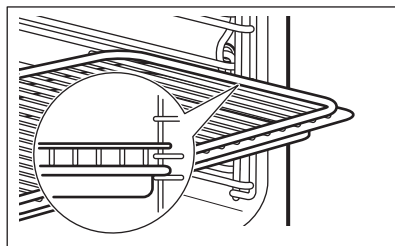
Bageplade/ Bradepande:

Skub bagepladen /bradepanden ind mellem skinnerne ud for rillen.



Grillrist og bageplade / bradepandesammen:

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



En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne hindrer også væltning. 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.

Temperatur (°C)	Sluktid (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



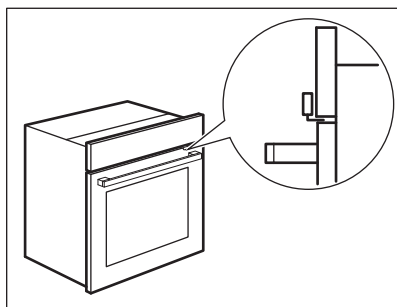
Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Let, Termometer, Varighed, Sluttid.

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.

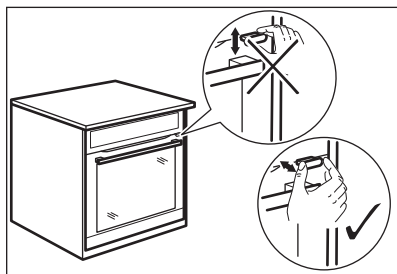
9.3 Mekanisk dørlås

Dørlåsen er frakoblet, når du køber ovnen.



FORSIGTIG!

Flyt kun den mekaniske dørlås i vandret retning. Flyt den ikke lodret.

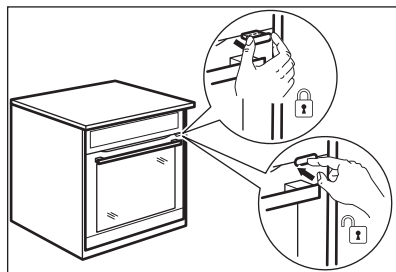


FORSIGTIG!

Tryk ikke på dørlåsen, når du lukker ovenlågen.

9.4 Brug af den mekaniske dørlås

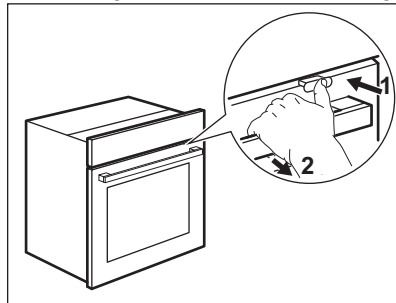
1. Træk dørlåsen frem, indtil den låses på plads, for at slå dørlåsen til.
2. Skub lørlåsen tilbage i panelet for at frakoble lørlåsen.



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-tider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

10.1 Lågens inderside

På dørens inderside finder du:

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

10.2 Råd om ovnens særlige opvarmningsfunktioner

Hold 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.

10.3 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.

10.4 SousVide-tilberedning: Kød

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

For at få fjerkræfileter til at smage bedre skal du stege dem på skindsiden før vakuumindpakningen.

Brug ovnens tredje ristposition.

Oksekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Oksekødsfilet rosa, 4 cm tyk, 0,8 kg	60	110 - 120

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Oksekødsfilet gennemstegt, 4 cm tyk, 0,8 kg	65	90 - 100
Kalvefilet rosa, 4 cm tyk, 0,8 kg	60	110 - 120
Kalvefilet gennemstegt, 4 cm tyk, 0,8 kg	65	90 - 100

Lam/vildt

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (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

Fjerkræ

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Kyllingebryst, 3 cm tyk, 0,75 kg	70	70 - 80
Andebryst, 2 cm tyk, 0,9 kg	60	140 - 160
Kalkunbryst, 2 cm tyk, 0,8 kg	70	75 - 85

10.5 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.

Madvare	Madens tykkelse	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Brasenfilet, 0,5 kg	4 fileter 1 cm	70	25
Havbarsfilet, 0,5 kg	4 fileter 1 cm	70	25
Torsk, 0,65 kg	2 fileter 2 cm	65	70 - 75
Kammuslinger, 0,65 kg	store	60	100 - 110
Muslinger med skal, 1 kg		95	20 - 25
Rejer uden skal, 0,5 kg	store	75	26 - 30
Blæksprutte, 1 kg		85	100 - 110
Ørredfilet, 0,65 kg ¹⁾	2 fileter 1,5 cm	65	55 - 65
Laksefilet, 0,8 kg ¹⁾	3 cm	65	100 - 110

¹⁾ For at hindre at der trækker proteiner ud, skal du udvande fisken 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.

10.6 SousVide-tilberedning: Grøntsager

- Skræl grøntsagerne efter behov.
- Nogle grøntsager kan ændre farve, når du skræller dem og tilbereder dem i en vakuumpose. Tilbered

maden umiddelbart efter, at du har klargjort den, for at få bedre resultater.

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

Madvare	Madens tykkelse	Mængde mad til 4 personer (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnri- le
Asparges, grønne	hele	700 - 800	90	40 - 50	3
Asparges, hvide	hele	700 - 800	90	50 - 60	3
Courgette	skiver på 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	3
Porre	strimler eller ringe	600 - 700	95	40 - 45	3
Aubergine	skiver på 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	3
Græskar	stykker med en tykkelse på 2 cm	700 - 800	90	25 - 30	3
Peber	strimler eller kvarte	700 - 800	95	35 - 40	3
Bladselleri	ringe på 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	3
Gulerødder	skiver på 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Knoldselleri	skiver på 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	3
Fennikel	skiver på 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Kartofler	skiver på 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	3
Artiskokhjerter	skåret i kvarte	400 - 600	95	45 - 55	3

10.7 SousVide-tilberedning: Frugter og desserter

- Skræl frugten, fjern kerner og kernehus, hvor det er nødvendigt
- Læg æbler og pærer i vand med citronsaft, når du har renset og skåret dem, så bevarer de farven.

- Tilbered maden umiddelbart efter, at du har klargjort den, for at få bedre resultater.

Madvare	Madens tykkelse	Mængde mad til 4 personer (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovn-rille
Fersken	skåret i halve	4 frugter	90	20 - 25	3
Blomme	skåret i halve	600 g	90	10 - 15	3
Mango	skåret i terninger på ca. 2 x 2 cm	2 frugter	90	10 - 15	3
Nektarin	skåret i halve	4 frugter	90	20 - 25	3
Ananas	skiver 1 cm	600 g	90	20 - 25	3
Æble	skåret i kvarte	4 frugter	95	25 - 30	3
Pære	skåret i halve	4 frugter	95	15 - 30	3
Vanillecreme	350 g i hver pose	700 g	85	20 - 22	3

10.8 Tilberedning med damp

Brug kun varme- og korrosionsfast kogegej eller kogegej 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.

10.9 Fuld damp



ADVARSEL!

Vær forsigtig, når du åbner ovns låge, når funktionen er tændt. Der kan slippe damp ud.

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 med den maksimale vandmængde, og vælg en varighed på 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 helt måltid på én gang. Tilbered retter sammen med lignende tilberedningstider. Brug den største mængde påkrævede vand, når du tilbereder retter på én gang.

Brug ovns anden ristposition.

Indstil temperaturen til 99 °C, med mindre nedenstående tabel anbefaler en anden indstilling.

Grøntsager

Madvare	Tid (min.)
Flåede tomater	10
Broccoli, buketter ¹⁾	13 - 15
Grøntsager, blancherede	15
Champignon, skiver	15 - 20
Peberfrugt, strimler	15 - 20
Spinat, frisk	15 - 20
Asparges, grønne	15 - 25
Auberginer	15 - 25

Madvare	Tid (min.)
Squash, skiver	15 - 25
Græskar, i terninger	15 - 25
Tomater	15 - 25
Bønner, blancherede	20 - 25
Vårsalat, i buketter	20 - 25
Savoykål	20 - 25
Selleri, tern	20 - 30
Porrer, ringe	20 - 30
Ærter	20 - 30
Sneærter	20 - 30
Søde kartofler	20 - 30
Asparges, hvide	25 - 35
Rosenkål	25 - 35
Gulerødder	25 - 35
Blomkål, buketter	25 - 35
Fennikel	25 - 35
Kålraabi, strimler	25 - 35
Hvide bønner	25 - 35
Broccoli, hel	30 - 40
Sukkermais på kolbe	30 - 40
Skorzonerrod	35 - 45
Blomkål, hel	35 - 45
Grønne bønner	35 - 45
Kål, hvid eller rød, i strimler	40 - 45
Artiskokker	50 - 60
Tørrede bønner, opblødt (forhold mellem vand/bønner 2:1)	55 - 65
Sauerkraut	60 - 90

Madvare	Tid (min.)
Rødbede	70 - 90

¹⁾ Forvarm ovnen i 5 minutter.

Tilbehør

Madvare	Tid (min.)
Couscous (forhold mellem vand/couscous 1:1)	15 - 20
Tagliatelle, frisk	15 - 25
Semuljebudding (forhold mellem mælk/semulje 3,5:1)	20 - 25
Linser, røde (forhold mellem vand/linser 1:1)	20 - 30
Spätzle	25 - 30
Bulgur (forhold mellem vand/bulgur 1:1)	25 - 35
Suppeboller med gær	25 - 35
Duftende ris (forhold mellem vand/ris 1:1)	30 - 35
Kogte kartofler, kvarte	35 - 45
Suppeboller af brød	35 - 45
Kuvertbrød med kartofel	35 - 45
Ris (forhold mellem vand/ris 1:1) ¹⁾	35 - 45
Polenta (væskeforhold 3:1)	40 - 50
Risbudding (forhold mellem mælk/ris 2,5:1)	40 - 55
Uskrællede kartofler, mellemstore	45 - 55
Linser, brune og grønne (forhold mellem vand/linser 2:1)	55 - 60

¹⁾ Forholdet mellem vand og ris kan variere alt efter ristypen.

Frugt

Madvare	Tid (min.)
Æble, i skiver	10 - 15
Varme bær	10 - 15

Madvare	Tid (min.)
Smeltning af chokolade	10 - 20

Madvare	Tid (min.)
Frugtkompot	20 - 25

Fisk

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Fiskefilet, fladfisk	80	15
Rejer, friske	85	20 - 25
Muslinger	99	20 - 30
Laksefileter	85	20 - 30
Ørred 0,25 kg	85	20 - 30
Rejer, frosne	85	30 - 40
Laksørred 1 kg	85	40 - 45

Kød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Chipolatas	80	15 - 20
Bayersk pølse af kalvekød (hvid pølse)	80	20 - 30
Wienerpølser	80	20 - 30
Kyllingebryst, pocheret	90	25 - 35
Kogt skinke 1 kg	99	55 - 65
Kylling, pocheret 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Hamburgerryg (svinekam), pocheret	90	70 - 90
Kalvekød / svinekam 0,8 - 1 kg	90	80 - 90
Tafelspitz (kogt oksekød)	99	110 - 120

Æg

Madvare	Tid (min.)
Æg, blødkogt	10 - 11
Æg, smilende	12 - 13
Æg, hårdkogt	18 - 21

- Indstil funktionen: Grill + Blæser for at stege kød.
- Tilføj de tilberedte grøntsager og tilbehøret.
- Lad ovnen køle ned til ca. 90 °C. Du kan åbne ovnlågen i første position i ca. 15 minutter.
- Indstil funktionen: Fuld damp. Tilbered alle retterne sammen, indtil de er klar.

10.10 Grill + Blæser og Fuld damp kombineret

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

Madvare	Grill + Blæser (første trin: tilbered kødet)			Fuld damp (andet trin: tilsæt grøntsager)		
	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Engelsk roastbeef 1 kg Rosenkål, polenta	180	60 - 70	kød: 1	99	40 - 50	kød: 1 grøntsager: 3
Nakkesteg af svinekød, 1 kg Kartofler, grøntsager, sovs	180	60 - 70	kød: 1	99	30 - 40	kød: 1 grøntsager: 3
Kalvesteg 1 kg, Ris, grøntsager	180	50 - 60	kød: 1	99	30 - 40	kød: 1 grøntsager: 3

10.11 Fugtighed Lav Pro

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Flæskesteg, 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Engelsk roastbeef 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Kalvesteg, 1.000 g	180	80 - 90	2
Farsbrød, rått, 500 g	180	30 - 40	2
Hamburgerryg 600 - 1000 g (udvandes i 2 timer)	160 - 180	60 - 70	2
Kylling, 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
And, 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Gås, 3000 g	170	130 - 170	1
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60	2
Pastaretter	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Diverse brød, 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	180 - 210	25 - 35	2
Forbagt småt gærbrød	200	15 - 20	2
Forbagte kuvertbrød, 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Forbagte kuvertbrød, dybfrosne, 40 - 50 g	200	25 - 35	2

10.12 Tilberedning Med Fugt - Fugtighed Høj Pro

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Crème brûlée i portionsskåle ¹⁾	90	35 - 45	2
Bagte æg ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Ragout ¹⁾	90	40 - 50	2
Tynd fiskefilet	85	15 - 25	2
Tyk fiskefilet	90	25 - 35	2
Lille fisk op til 0,35 kg	90	20 - 30	2
Hel fisk op til 1 kg	90	30 - 40	2
Ovnboller	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Fortsæt yderligere en halv time med lågen lukket.

10.13 Tilberedning Med Fugt - Fugtighed Medium Pro

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Forskellige brødtyper, 0,5 - 1kg	180 - 190	45 - 60	2
Boller	180 - 200	25 - 35	2
Sødt brød	160 - 170	30 - 45	2
Sødt bagværk af gærdej	170 - 180	20 - 35	2
Ovndesserter	160 - 180	45 - 60	2
Stuvet/braiseret kød	140 - 150	100 - 140	2

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Spareribs	140 - 150	75 - 100	2
Stegt fiskefilet	170 - 180	25 - 40	2
Stegt fisk	170 - 180	35 - 45	2

10.14 Opvarmning med damp

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Enkelte retter	110	10 - 15	2
Pasta	110	10 - 15	2
Ris	110	10 - 15	2
Kuvertbrød	110	15 - 25	2

10.15 Yogurt-Funktion

Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede yogurt.

Bland 0,25 kg yogurt med 1 l mælk. Fyld yogurtglassene.

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

Brug ovnens anden ristposition.

Indstil temperaturen til 42 °C.

Madvare	Tid (t)
Cremet yoghurt	5 - 6
Tyk yogurt	7 - 8

10.17 Bagetip

Bageresultater	Mulig årsag	Løsning
Kagens bund er ikke brunet nok.	Forkert ovrille.	Sæt kagen i en lavere ovrille.

10.16 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	Mulig årsag	Løsning
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur.	Sænk ovntemperaturen en smule, næste gang du bager.
	Bagetiden er for kort.	Forlæng bagetiden. Du kan ikke nedsætte bagetiden ved at vælge højere temperaturer.
	Der er for meget væske i blandingen.	Tilsæt mindre væske. Vær påpasselig med røretiden, især hvis du bruger en røremaskine.
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Skru op for ovntemperaturen, næste gang du bager.
	Bagetiden er for lang.	Indstil en kortere bagetid, næste gang du bager.
Kagen bliver ujævnt brun.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en lavere ovntemperatur og længere bagetid.
	Dejen er ujævnt fordelt.	Fordel dejen jævnt på bagepladen.
Kagen er ikke klar på den angivne bagetid.	Der er for lav ovntemperatur.	Skru en smule op for ovntemperaturen, næste gang du bager.

10.18 Bagning på én ribbe

Bagværk i form

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Gærkrans/Brioche	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkage/frugtkager	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Tærtebund - mørdej	Varmluft	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Tærtebund - rørt dej	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Kvarkkage	Over- undervarme	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

Bagværk på bageplader

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kringle	Over- undervarme	170 - 190	30 - 40	3

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Tysk julestollen	Over- undervarme	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brød (rugbrød): 1. Første 20 minutter: 2. Reducer derefter til:	Over- undervarme	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Vandbakkelser/flødekager	Over- undervarme	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Roulade	Over- undervarme	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Bradepandekage (tør)	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smør-/mandelkage/bistik	Over- undervarme	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Frugttærter	Over- undervarme	180	35 - 55	3
Gærkager med fyld (f.eks. kvark, fløde, creme)	Over- undervarme	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

¹⁾ Forvarm ovnen.

Lagkagebunde

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Mørdej / rørt dej	Varmluft	150 - 160	15 - 25	3
Marengs	Varmluft	80 - 100	120 - 150	3
Makroner	Varmluft	100 - 120	30 - 50	3
Småkager af gærdej	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Småt bagværk af butterdej	Varmluft	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Småt Gærbrød	Over- undervarme	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Forvarm ovnen.

10.19 Souffleer og gratiner

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pastaretter	Over- undervarme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Over- undervarme	180 - 200	25 - 40	1
Grøntsagsgratin ¹⁾	Grill + Blæser	170 - 190	15 - 35	1
Småt gærbrød med smeltet ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Mælk ris	Over- undervarme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskegratiner	Over- undervarme	180 - 200	30 - 60	1
Fylde grøntsager	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

10.20 Fugtig varmluft

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pastagratin	210 - 220	45 - 60	3
Brødbudding	200 - 210	45 - 60	3
Risbudding	200 - 210	45 - 60	3

10.21 Bagning på flere ribber

Brug funktionen: Varmluft.

Bagværk på bageplader

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	
			2 riller	3 riller
Vandbakkelse/ flødekager	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Toscatærte, tør	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Forvarm ovnen.

Lagkagebunde

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrimle	
			2 riller	3 riller
Mørdej / småkager af rørt dej	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Marengs	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makroner	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Småkager af gærdej	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Småt bagværk af butterdej	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Småt Gærbrød	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Forvarm ovnen.

10.22 Sprød tilberedning med Varmluft + Under

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrimle
Pizza (tynd dej)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (tyk dej)	180 - 200	20 - 30	2
Tærter	180 - 200	40 - 55	1
Spinattærte	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine / Schweizisk flan	170 - 190	45 - 55	1
Æblekage, lukket	150 - 170	50 - 60	1
Grøntsagstærte	160 - 180	50 - 60	1
Flade madbrød	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Tærte m/butterdej	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pirogger	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Forvarm ovnen.

²⁾ Brug en grill/bradepande.

10.23 Stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

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

Hæld lidt væde i fadet for at hindre, at kødsaft eller fedt brænder fast.

Kød med svær kan steges i fadet uden låget.

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

Sådan bliver køddet mere saftigt:

- steg magert kød i bradepanden med låget eller brug en stegepose.
- steg kød og fisk i store stykker (1 kg eller mere).
- store stege og fjerkræ dryppes med stegesky flere gange under stegning.

10.24 Stegning

Oksekød

Madvare	Mængde (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Braiseret kød	1 - 1.5	Over- undervarme	230	120 - 150
Engelsk roastbeef eller filet: rød	1 cm tyk	Grill + Blæser	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Engelsk roastbeef eller filet: middel	1 cm tyk	Grill + Blæser	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Engelsk roastbeef eller filet: gennemstegt	1 cm tyk	Grill + Blæser	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Forvarm ovnen.

Svin

Madvare	Mængde (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Bov/nakkekam/skinkesteg	1 - 1.5	Grill + Blæser	150 - 170	90 - 120
Kotelet/ribbenssteg	1 - 1.5	Grill + Blæser	170 - 190	30 - 60
Farsbrød	0.75 - 1	Grill + Blæser	160 - 170	50 - 60
Svineskank (forkogt)	0.75 - 1	Grill + Blæser	150 - 170	90 - 120

Kalvekød

Madvare	Mængde (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Kalvesteg	1	Grill + Blæser	160 - 180	90 - 120
Kalveskank	1.5 - 2	Grill + Blæser	160 - 180	120 - 150

Lammekød

Madvare	Mængde (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Lammekølle/ Lammesteg	1 - 1.5	Grill + Blæser	150 - 170	100 - 120
Lammeryg	1 - 1.5	Grill + Blæser	160 - 180	40 - 60

Vildt

Madvare	Mængde (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Dyryg/Hare- kølle	1	Grill + Blæser	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Ryg	1.5 - 2	Over- undervar- me	180 - 200	60 - 90
Kølle	1.5 - 2	Over- undervar- me	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Forvarm ovnen.

Fjerkræ

Madvare	Mængde (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Udskåret fjerkræ	0.2 - 0.25	Grill + Blæser	200 - 220	30 - 50
Kylling, halv	0.4 - 0.5	Grill + Blæser	190 - 210	40 - 50
Kylling, poulard	1 - 1.5	Grill + Blæser	190 - 210	50 - 70
And	1.5 - 2	Grill + Blæser	180 - 200	80 - 100
Gås	3.5 - 5	Grill + Blæser	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2.5 - 3.5	Grill + Blæser	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6	Grill + Blæser	140 - 160	150 - 240

Fisk

Madvare	Mængde (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Hel fisk	1 - 1.5	Grill + Blæser	180 - 200	30 - 50

10.25 Lille grill

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.

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

Lille grill

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrille
		1. side	2. side	
Roastbeef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oksefilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinefilet	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalvefilet	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammefilet	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 i 3 minutter.

Grill med den maksimale temperaturindstilling.

Madvare	Tid (min.)		Ovnrille
	1. side	2. side	
Svinemørbrad	10 - 12	6 - 10	4
Pølser	10 - 12	6 - 8	4
Filet/Kalvebøf	7 - 10	6 - 8	4
Toastbrød med pålæg	6 - 8	-	4

10.26 Bund + Grill + Blæser

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
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
Grønsager/Kroketter	190 - 210	20 - 40	3
Brasede Kartoffler	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisk	170 - 190	35 - 45	2

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lasagne/Cannelloni, frosne	160 - 180	40 - 60	2
Ovnbagt ost	170 - 190	20 - 30	3
Kyllingevinger	180 - 200	40 - 50	2

Dybfrosne færdigretter

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Frossen pizza	Over- undervarme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	3
Pommes Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Over- undervarme eller Grill + Blæser	200 - 220	som angivet på pakken	3
Småt gærbrød	Over- undervarme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	3
Frugttærter	Over- undervarme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	3

¹⁾ Vend Pommes Frites 2 eller 3 gange undervejs.

10.27 Lavtemperaturstegning

Brug denne funktion til at tilberede stykker af magert og mørt kød og fisk med kerntemperaturer, som ikke overstiger 65 °C. Funktionen kan ikke anvendes til opskrifter som tyndsteg eller fedtindholdig flæskesteg. Du kan anvende stegetermometeret til at sikre, at kødet har den rigtige kerntemperatur (se tabellen for stegetermometeret).

I de første 10 minutter kan du indstille en ovntemperatur mellem 80 °C og 150 °C. Standard er 90 °C. Når du har indstillet temperaturen, fortsætter ovnen med at tilberede ved 80 °C. Brug ikke funktionen til fjerkræ.



Kog/steg altid uden låg, når du bruger denne funktion.

1. Svits kødet i en pande på kogesektionen på en meget høj indstilling i 1-2 minutter på hver side.
2. Læg kødet i den varme bradepande på grillristen i ovnen.
3. Sæt termometeret i kødet.

4. Vælg funktionen:

Lavtemperaturstegning og indstil den rigtige kerntemperatur. Stil temperaturen på 120 °C.

Madvare	Tid (min.)	Ovnrille
Roastbeef, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Oksekødsfilet, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Kalvesteg, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Bøffer, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

10.28 Henkogning

Brug kun standardhenkogningsglas i samme størrelse.

Brug ikke glas med skrue- og bajonetlåg eller metaldåser.

Brug første rist fra neden til denne funktion.

Stil højest 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).

Bærfrugter

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Jordbær/blåbær/hindbær/modne stikkelsbær	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrugter

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Pærer/kvæder/svesker	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Grøntsager

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Gulerødder ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Agurker	160 - 170	50 - 60	-
Blandet pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrambøller/asparges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Lad dem stå i ovnen, efter at den er blevet slukket.

10.29 Tørring

- 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.

Grøntsager

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Bønner	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppeurter	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Svampe	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Krydderurter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frugt

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Blommer	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abrikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Æble, i skiver	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pærer	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.30 Brød

Det anbefales ikke at forvarme.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Franskrød	170 - 190	40 - 60	2
Flute	200 - 220	35 - 45	2
Croissant	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Grovbrød	170 - 190	50 - 70	2
Rugbrød	170 - 190	50 - 70	2
Flerkornsbrød	170 - 190	40 - 60	2
Boller	190 - 210	20 - 35	2

10.31 Termometer tabel

Oksekød	Kernetemperatur (°C)		
	Rød	Middel	Gennemstegt
Roastbeef	45	60	70
Tyndsteg	45	60	70

Oksekød	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Middel	Mere
Farsbrød	80	83	86

Svin	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Middel	Mere
Skinke, Steg	80	84	88
Kotelet (ryg), Røget hamburgerryg, Pocheret mørbrad	75	78	82

Kalvekød	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Middel	Mere
Kalvesteg	75	80	85
Kalveskank	85	88	90

Får/lam	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Middel	Mere
Bedekølle	80	85	88
Bederyg	75	80	85
Lammekølle, Lammesteg	65	70	75

Vildt	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Middel	Mere
Hareryg, Ryg	65	70	75
Harekølle, -underben Helstegt hare, Vildtkølle	70	75	80

Fjerkræ	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Middel	Mere
Kylling (hel / halv / bryst)	80	83	86
And (hel / halv), Kalkun (hel / bryst)	75	80	85

Fjerkræ	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Middel	Mere
And (bryst)	60	65	70

Fisk (laks, ørred, sandart)	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Middel	Mere
Fisk (hel / stor / dampet), Fisk (hel / stor / stegt)	60	64	68

Gryderetter - Forkogte grøntsager	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Middel	Mere
Squash-gryderet, Broccoli-gryderet, Fennikel-gryderet	85	88	91

Gryderetter - Salte	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Middel	Mere
Cannelloni, Lasagne, Pastaretter	85	88	91

Gryderetter - Søde	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Middel	Mere
Gryderet med hvidt brød med/ uden frugt, Risengrød med/uden frugt, Sød nuddel-ret	80	85	90

10.32 Oplysninger til testinstitutter

Test i overensstemmelse med EN 60350-1:2013 og IEC 60350-1:2011.

Bagning på én ribbe. Bagværk i form

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Sukkerbrødskegler uden fedt	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Sukkerbrødskegler uden fedt	Over-/Undervarme	160	35 - 50	2

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Æbletærte (2 forme, Ø20 cm, forskudt på skrå)	Varmluft	160	60 - 90	2
Æbletærte (2 forme, Ø20 cm, forskudt på skrå)	Over-/Undervarme	180	70 - 90	1

Bagning på én ribbe. Lagkagebunde

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Mørdejskage/kagesnitter	Varmluft	140	25 - 40	3
Mørdejskage/kagesnitter	Over-/Undervarme	160 ¹⁾	20 - 30	3
Små kager i form (20 stk./plade)	Varmluft	150 ¹⁾	20 - 35	3
Små kager i form (20 stk./plade)	Over-/Undervarme	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Forvarm ovnen.

Bagning på flere ribber. Lagkagebunde

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	
				2 riller	3 riller
Småkager	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Små kager i form (20 stk./plade)	Varmluft	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Forvarm ovnen.

Lille grill

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Toastbrød	Lille grill	maks	1 - 3	5
Oksesteak	Lille grill	maks	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Vendes undervejs.

Stor Grill

Forvarm den tomme ovn i 3 minutter.

Grill med den maksimale temperaturindstilling.

Madvare	Tid (min.)		Ovnrille
	1. side	2. side	
Burgere	8 - 10	6 - 8	4
Toastbrød	1 - 3	1 - 3	4

10.33 Oplysninger til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

Test af funktionen: Fugtig Høj Pro.

Madvare	Beholder (Gastronom)	Mængde (g)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Bemærkning
Broccoli ¹⁾	1 x 2/3 perforeret	300	3	99	13 - 15	Sæt bagepladen i den første rille.
Broccoli ¹⁾	2 x 2/3 perforeret	2 x 300	2 og 4	99	13 - 15	Sæt bagepladen i den første rille.
Broccoli ¹⁾	1 x 2/3 perforeret	maks.	3	99	15 - 18	Sæt bagepladen i den første rille.
Frosne ærter	2 x 2/3 perforeret	2 x 1500	2 og 4	99	Indtil temperaturen på det koldeste punkt når 85 °C.	Sæt bagepladen i den første rille.

¹⁾ Forvarm ovnen i 5 minutter.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

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

Metallflader rengøres med et specifikt rengøringsmiddel.

Brug nogle dråber eddike for at rengøre bunden i tilfælde af kalkrester.

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

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

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensningsemiddel.

Hvis der anvendes non-stick-tilbehør: Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.

Rengør fugten fra ovnrummet efter hver anvendelse.

11.2 Anbefalede rengøringsprodukter

Der må ikke bruges skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler. Det kan beskadige emaljen og de rustfrie ståledele.

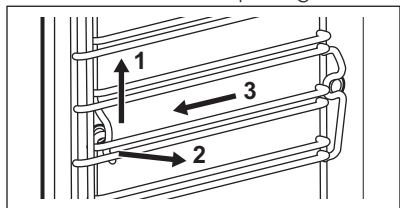
Du kan købe vores produkter på www.aeg.com/shop og i velassorterede butikker.

11.3 Udtagning af 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.

Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.

11.4 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 ståledele.
 - 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.

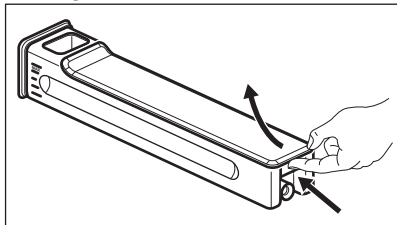
11.5 Husk rengøring

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

11.6 Rengøring af vandbeholderen

Fjern vandbeholderen fra ovnen.

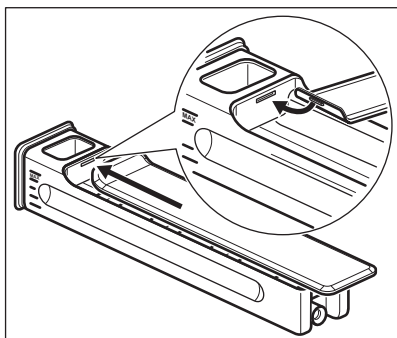
1. Fjern låget til vandbeholderen. Løft dækslet svarende til fremspringet bagtil.



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.

11.7 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 tilbehøret.

Vælg funktionen i menuen: Rengøring. Brugergænsefladen 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 tømme 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 skylder 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.

11.8 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.

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

11.9 Dampenhed - Rensning

Fjern al tilbehør.

Vælg funktionen i menuen: Rengøring. Brugergrensefladen 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**.

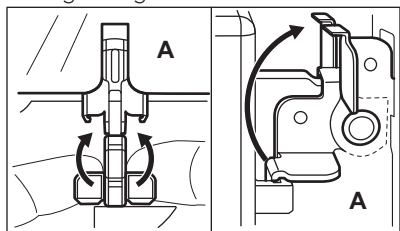
Fjern bagepladen, når proceduren er afsluttet.

11.10 Aftagning og montering af lågen

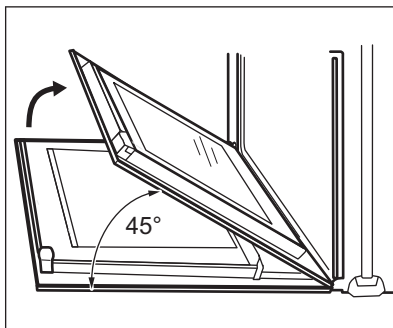
Du kan fjerne lågen og de indvendige glas for at rengøre dem. Antallet af ovnglas varierer afhængigt af den enkelte model.

- ⚠ ADVARSEL!**
Lågen er tung.

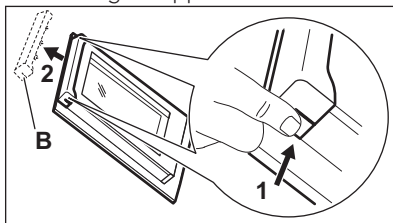
1. Åbn lågen helt.
2. Løft låsegrebene (A) helt op på de to lågehængsler.



3. Luk lågen, indtil den er i en vinkel på ca. 45°.



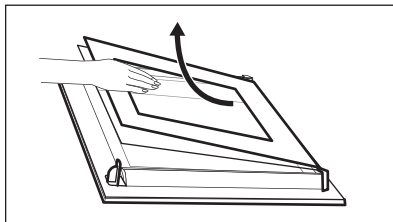
4. Hold med en hånd på hver side af lågen og træk den væk fra ovnen i en opadgående vinkel.
5. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.
6. Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



FORSIGTIG!

Hårdhændet håndtering af glasset, især omkring kanten på frontpanelet, kan få glasset til at gå i stykker.

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 ovnglasset forsigtigt. Udfør ovenstående trin i modsat rækkefølge, når rengøringen er afsluttet.

Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen.



ADVARSEL!

Sørg for, at glassene er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.

11.11 Udskiftning af pæren



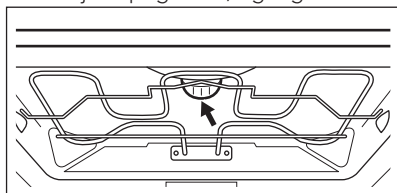
ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød. Pæren kan være meget varm.

1. Sluk ovnen.
Vent, til ovnen er kølet ned.
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 varmemfast 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 varmemfast pære.
5. Isæt metalramme og pakning. Stram skruerne.
6. Isæt den venstre ovnribbe.

12. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvis noget går galt...

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
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.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Ovnen bliver ikke varm.	Den automatiske slukning er aktiveret.	Se under "Automatisk slukning".
Ovnen bliver ikke varm.	Døren er ikke lukket rigtigt.	Luk lågen helt.
Ovnen bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.	Se efter, 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.
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 med ejendommens/husets sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd 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 tilberedning.
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.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
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.
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 sideskinne ud, før rengøringsproceduren startede. De kan overføre varme til sidevæggene og nedsætte ydeevnen.	Fjern sideskinne 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.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktkort og information i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	AEG	
Identifikation af model	BSE892330M BSK892330M	
Energieffektivitetsindeks	61.9	
Energieffektivitetsklasse	A++	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.89 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.52 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	70 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	BSE892330M	42.0 kg
	BSK892330M	40.5 kg

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.

Generelle råd

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 metalfade til at øge energibesparelsen.

Stil om muligt maden i ovnen uden at forvarme den.

Når madlavningen tager over 30 minutter, skal ovntemperaturen reduceres mest muligt 3 - 10 minutter, før tilberedningstiden er gået, afhængigt af madlavningens varighed. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

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.

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 Fugtig varmluft, 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-A-512017



AEG