

# USER MANUAL



## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	7
5. DAGLIG BRUG.....	8
6. BRUG AF TILBEHØRET.....	9
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	10
8. RÅD OG TIPS.....	10
9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	26
10. FEJLFINDING.....	28
11. ENERGIEFFEKTIV.....	29

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registrere dit produkt for bedre service:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**




Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
**[www.aeg.com/shop](http://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 fade ud eller sætte dem i.
- Kobl enheden fra strømforsyningen inden rengøring og vedligeholdelse.
- ADVARSEL: Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.

- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke 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. Montér ovnrubberne i omvendt rækkefølge.

## 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 ovenlugen 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 indbygningsdybde	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
Monteringskruer	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 skrugevind 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, forbrænding 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 ovenfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
- Læg ikke aluminiumfolie direkte på bunden af ovenrummet.
- 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 ovenlågen 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.

## 2.5 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.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Bortskaffelse

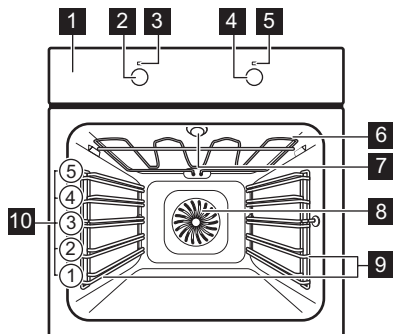


**ADVARSEL!**  
Risiko for personskade eller kvælning.

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

## 3. PRODUKTBESKRIVELSE

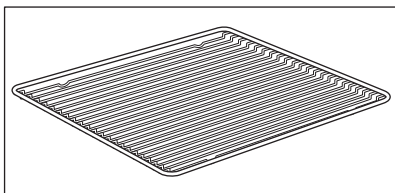
### 3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Kontrolpanel
- 2 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 3 Strømindikator/symbol
- 4 Funktionsvælger (til temperaturen)
- 5 Temperaturindikator/-symbol
- 6 Varmelegeme
- 7 Lampe
- 8 Ventilator
- 9 Hyldeholder, flytbar
- 10 Hyldepositioner

### 3.2 Tilbehør

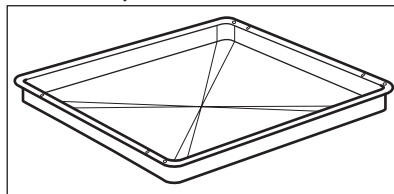
#### Trådrist



Til kogegrej, kageforme, stege.

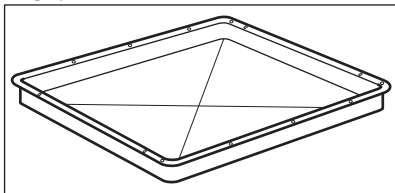
Til kager og lagkagebunde.

#### Grill/bradepande



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

#### Bageplade



## 4. FØR FØRSTE ANVENDELSE



**ADVARSEL!**  
Se kapitlerne om sikkerhed.

### 4.1 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. DAGLIG BRUG






### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
0 Slukposition	Ovnen er slukket.
 Lys	Til at tænde lampen.
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørning af fødevarer. Sæt temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig brunng og en sprød bund.
 Over-/undervarme	Til at bage og stege mad på en hyldeposition.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Optøning	Til at optø mad (grøntsager og frugt). Optønings-tiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.

Ovnfunktion	Applikation
 Bagning med damp	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Bagning med damp.
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til at stege store stykker kød eller fjerkræ med ben i på en hyldeposition. Til at lave gratiner og til at brune.



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

### 5.2 Bemærkninger til: Bagning med damp

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

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



- i** Se kapitlet "Råd" vedrørende tilberedningsanvisninger, Baging med damp. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energifbesparelse.

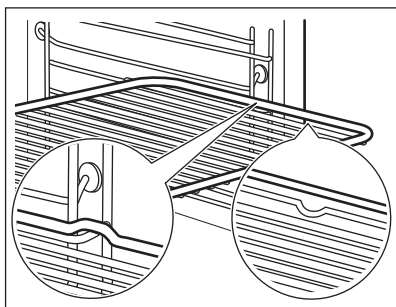
## 6. BRUG AF TILBEHØRET

- !** **ADVARSEL!**  
Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Isætning af tilbehøret

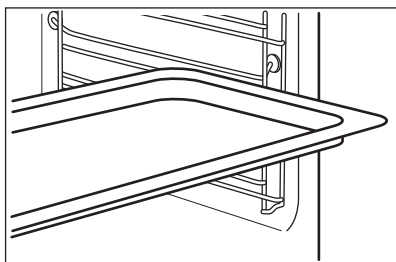
Grillrist:

Skub risten mellem ovnribsens skinner, .



Bageplade/ Bradepande:

Skub bagepladen /bradepanden ind mellem skinnerne ud for rillen.

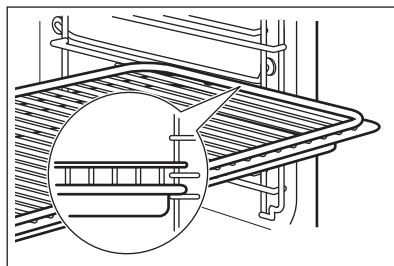


### 5.3 Indstilling af en ovnfunktion

1. Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion .
  2. Drej funktionsvælgeren for at vælge temperaturen.
- Lampen tændes, når ovnen er i gang.
3. Ovnens slukkes ved at sætte knappen for ovnfunktioner på sluk-stillingen.

Grillrist og bageplade / bradepandesammen:

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



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

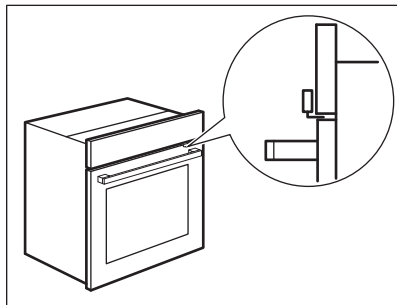
## 7. EKSTRAFUNKTIONER

### 7.1 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.

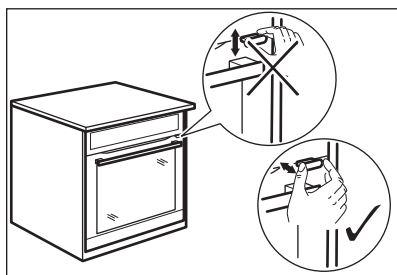
### 7.2 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er ulåst, når du køber ovnen.



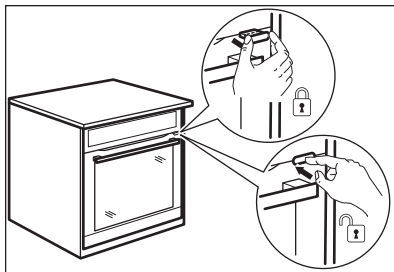
#### **FORSIGTIG!**

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



### 7.3 Sådan bruges den mekaniske dørlås

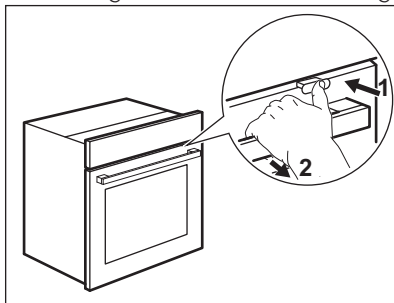
1. Træk dørlåsen frem, indtil den låses på plads, for at slå dørlåsen til.
2. Skub lørlåsen tilbage i panelet for at frakoble lørlåsen.



### 7.4 Åbning af lågen med tilkoblet mekanisk dørlås

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

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



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

## 8. RÅD OG TIPS



#### **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

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

### 8.1 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.

## 8.2 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.

## 8.3 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.
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.	Fordel kagedejen jævnt på bagepladen den næste gang.
Kagen er ikke klar på bagetiden angivet i en opskrift.	Der er for lav ovntemperatur.	Vælg en lidt højere ovntemperatur den næste gang.

## 8.4 Baging på én ribbe

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

 <b>KAGER/BAGVÆRK/BRØD</b>		
 <b>Brug ovnens tredje ristposition.</b>		
 <b>Brug funktionen: Varmluft.</b>		
 <b>Brug en bradepande.</b>		
	 (°C)	 (min.)
Kage med chokoladeflager, tør	150 - 160	20 - 40
Frugttærter (på gærdej/rørt kagedej), brug en bradepande	150	35 - 55

 <b>KAGER/BAGVÆRK/BRØD</b>		
 <b>Brug ovnens tredje ristposition.</b>		
 <b>Brug funktionen: Varmluft.</b>		
 <b>Brug en bradepande.</b>		
	 (°C)	 (min.)
Frugtkager på mørdej	160 - 170	40 - 80



## KAGER/BAGVÆRK/BRØD



Forvarm den tomme ovn.



Brug funktionen: Over-/undervarme.



Brug en bradepande.



(°C)



(min.)



	(°C)	(min.)	
Roulade	180 - 200	10 - 20	3
Rugbrød:	først: 230	20	1
	så: 160 - 180	30 - 60	
Smørmandelkage / Sukkerkage	190 - 210	20 - 30	3
Flødeboller / Flødekager	190 - 210	20 - 35	3
Fletbrød / Kringle	170 - 190	30 - 40	3
Frugttærter (på gærdej/rørt kagedej), brug en bradepande	170	35 - 55	3
Gærkager med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, creme)	160 - 180	40 - 80	3
Stollen	160 - 180	50 - 70	2



## SMÅT BAGVÆRK



Brug ovnens tredje ristposition.









(°C)








(min.)

Lagkagebunde af mørdej	Varmluft	150 - 160	10 - 20
------------------------	----------	-----------	---------

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






## 8.5 Souffleer og gratiner






 <b>Brug ovnsens første ristposition.</b>			
		 (°C)	 (min.)
Småt gærbrød med smeltet ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30
Grøntsagsgratin, forvarm den tomme ovn	Turbogrill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Over-/undervarme	180 - 200	25 - 40
Fiskegratiner	Over-/undervarme	180 - 200	30 - 60
Fylde grøntsager	Varmluft	160 - 170	30 - 60
Søde souffleer	Over-/undervarme	180 - 200	40 - 60
Pastaretter	Over-/undervarme	180 - 200	45 - 60

## 8.6 Bagning på flere ribber

Brug bagepladerne.

Brug funktionen: Varmluft.

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

 <b>SMÅT BAGVÆRK/SMÅ KAGER/BOLLER</b>				
	 (°C)	 (min.)	 <b>2 riller</b>	<b>3 riller</b>
Småt gærbrød	180	20 - 30	1 / 4	-
Lagkagebunde af mørdej	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Lagkagebunde af rørt dej	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Småt bagværk af butterdej, forvarm den tomme ovn	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Lagkagebunde af gærdej	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makroner	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Marengs / Marengs	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

## 8.7 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.

## 8.8 Stegning







Brug ovnens første ristposition.

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







  

 <b>SVIN</b>				
 <b>Brug funktionen: Turbogrill.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Bov / Nakke / Skinke m. ben	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Koteletter / Spareribs	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Farsbrød	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Svineskank, forkogt	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	















 <b>KALVEKØD</b>				
 <b>Brug funktionen: Turbogrill.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Kalvesteg	1	160 - 180	90 - 120	
Kalveskank	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	







  

 <b>LAMMEKØD</b>				
 <b>Brug funktionen: Turbogrill.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Lammekølle / Lam- mesteg	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Lammeryg	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	






  






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






 FJERKRÆ			
 Brug funktionen: Turbogrill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Udskåret fjerkræ	0,2 - 0,25 hver	200 - 220	30 - 50
Fjerkræ, halveret	0,4 - 0,5 hver	190 - 210	35 - 50
Kylling, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
And	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240







 FISK (DAMPNING)			
 Brug funktionen: Over-/undervarme.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60



## 8.9 Sprød tilberedning med: Pizza

 PIZZA		
 Brug ovnens første ristposition.		
	 (°C)	 (min.)
Tærter	180 - 200	40 - 55
Spinattærte	160 - 180	45 - 60

 PIZZA		
 Brug ovnens første ristposition.		
	 (°C)	 (min.)
Quiche lor-raine / Schweizisk tærte	170 - 190	45 - 55
Kvarkkage	140 - 160	60 - 90

 PIZZA			
 Brug ovns første ristposition.			
	 (°C)	 (min.)	
Grøntsags- tærte	160 - 180	50 - 60	

 PIZZA			
 Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.			
 Brug ovns anden ristposition.			
	 (°C)	 (min.)	
Pizza, tynd bund, brug en brade- pande	200 - 230	15 - 20	
Pizza, tyk bund	180 - 200	20 - 30	








 PIZZA			
 Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.			
 Brug ovns anden ristposition.			
	 (°C)	 (min.)	
Flade mad- brød	230 - 250	10 - 20	
Tærte m/ butterdej	160 - 180	45 - 55	
Flammku- chen	230 - 250	12 - 20	
Pirogger	180 - 200	15 - 25	








## 8.10 Grillstegning

Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.







Grillsteg kun tynde stykker af kød eller fisk.

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

 GRILL				
 Brug funktionen: Grillstegning				
	 (°C)	 (min.) 1. side	 (min.) 2. side	
Roastbeef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oksefilet	230	20 - 30	20 - 30	3

 <b>GRILL</b>				
 <b>Brug funktionen: Grillstegning</b>				
	 (°C)	 (min.) 1. side	 (min.) 2. side	
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 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 8.11 Frosne madvarer







 <b>OPTØNING</b>				
 <b>Brug funktionen: Varmluft.</b>				
	 (°C)	 (min.)		
Pizza, frosen	200 - 220	15 - 25	2	
Deep pan pizza, frosen	190 - 210	20 - 25	2	
Pizza, kold	210 - 230	13 - 25	2	
Pizza snacks, frosne	180 - 200	15 - 30	2	
Pommes frites, tynde	200 - 220	20 - 30	3	
Pommes frites, tykke	200 - 220	25 - 35	3	
Kartoffelbåde / Kroketter	220 - 230	20 - 35	3	
Brasede kartofler	210 - 230	20 - 30	3	
Lasagne / Cannelloni, frisk	170 - 190	35 - 45	2	
Lasagne / Cannelloni, frosen	160 - 180	40 - 60	2	
Bagt ost	170 - 190	20 - 30	3	
Kyllingevinger	190 - 210	20 - 30	2	

## 8.12 Optøning

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

Tilbered ikke maden, da dette kan forlænge optøningstiden.

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

 <b>Brug ovnens første ristposition.</b>				
	 (kg)	 (min.) Optøningstid	 (min.) Yderligere op- tøningstid	
Kylling	1	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
Kød, vendes un- dervejs	1	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
Ørred	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Fløde, pisk flø- den, mens den stadig er lidt frossen nogle steder	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Pisk fløden, mens den stadig er lidt frossen nogle steder.
Kage	1.4	60	60	-

## 8.13 Henkogning

Brug kun standardhenkogningsglas i samme størrelse.

Brug ikke glas med skrue- og bajonetlåg eller metaldåser.

Brug ovnens første ristposition.

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).

Indstil temperaturen til 160 - 170 °C.

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

 <b>STENFRUGT</b>		
	 (min.) <b>Henkog- ning til sim- ring</b>	 (min.) <b>Kog færdig ved 100 °C</b>
Ferskner / Kvæder / Blommer	35 - 45	10 - 15

 <b>GRØNTSAGER</b>		
	 (min.) <b>Henkog- ning til sim- ring</b>	 (min.) <b>Kog færdig ved 100 °C</b>
Gulerødder	50 - 60	5 - 10
Agurker	50 - 60	-
Blandet pickles	50 - 60	5 - 10
Kålrabi / Ærter / Asparges	50 - 60	15 - 20





## 8.14 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.

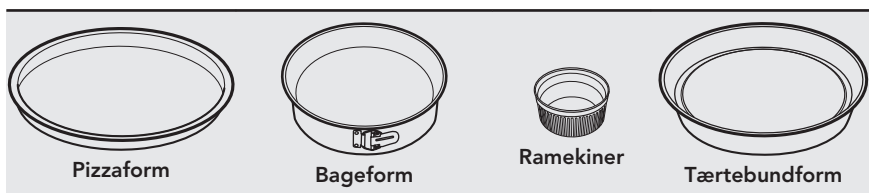
 <b>GRØNTSAGER</b>		
	 (°C)	 (t)
Bønner	60 - 70	6 - 8
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6
Suppegrøntsager	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Krydderurter	40 - 50	2 - 3

Indstil temperaturen til 60 - 70 °C.

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

## 8.15 Baging med damp - anbefalet tilbehør

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








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
--	--	--	--

## 8.16 Baging med damp







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







		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	190	3	45 - 55
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	190	2	45 - 50
Roulade	bageplade eller bradepande	180	2	45 - 55
Brownie	bageplade eller bradepande	180	2	55 - 60
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	40 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	40 - 50
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	190	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	190	3	35 - 45
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	40 - 50
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	35 - 45
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	35 - 45
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	40 - 45
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	45 - 55
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	190	3	40 - 50

## 8.17 Oplysninger til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.

 <b>BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Bagværk i form</b>				
		 (°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

 <b>BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Småkager</b>				
 <b>Brug ovnens tredje ristposition.</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Smørkager / Kagesnitte	Varmluft	140	25 - 40	
Smørkager / Kagesnitte, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	160	20 - 30	




**BAGNING PÅ ÉN RIBBE. Småkager**

**Brug ovns tredje ristposition.**


(°C)



(min.)

 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

Grillstegning

1 - 3

5

 Oksesteak, vendes under-  
vejs

Grillstegning

24 - 30

4

## 9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 9.1 Bemærkninger om rengøring



#### Rengøringsmidler

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

Metallflader rengøres med et specifikt rengøringsmiddel.

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensningmiddel.



#### 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.

### 9.2 Fjernelse: ovnribber

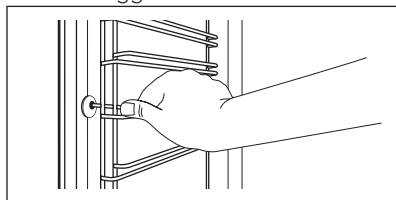
Tag ovnribberne og de.



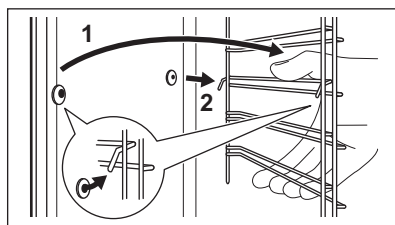
#### FORSIGTIG!

Vær forsigtig, når du fjerner ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



2. Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og fjern den.



Monter det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.

### 9.3 Fjernelse: grill

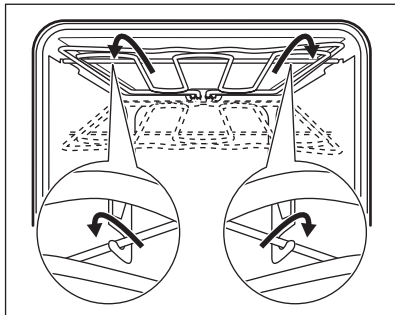


#### ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.

1. Sluk for ovnen. Kontrollér, at ovnen er kølet af.
2. Tag ovnribberne ud.
3. Tag fat med begge hænder forrest i grillen.

4. Tag fat i grillhjørnerne. Træk den fremad mod fjedertrykket og ud af de to holdere.



Grillen foldes ned.

5. Rengør ovnloftet med lunkent vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel. Lad det tørre.
6. Montér grillen i omvendt rækkefølge.
7. Montér ovnribberne.

## 9.4 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!

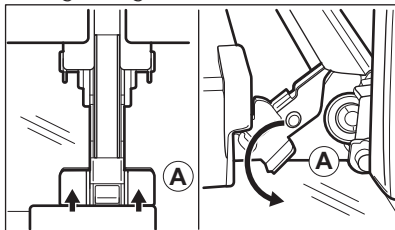
Lågen er tung.



### FORSIGTIG!

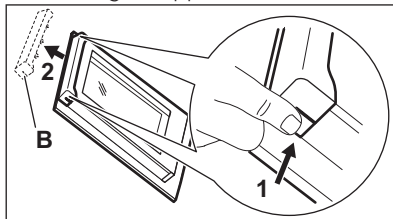
Hånder forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

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

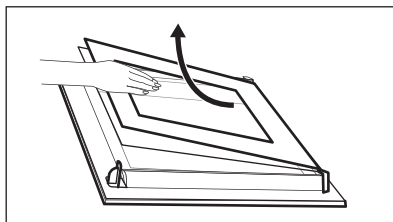


3. Sæt ovnlågen i første åbne position (ved vinkel på ca.: 70°).

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 glasspanelet. 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.

## 9.5 Udskiftning: Lampe



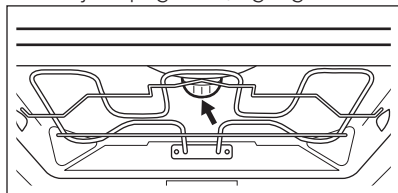
### ADVARSEL!

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. Gør glasset rent.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Montér lampeglasset.

## 10. FEJLFINDING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 10.1 Hvis noget går galt

Problem	Mulige årsager	Løsning
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
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.
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.

### 10.2 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.)	.....

# 11. ENERGIEFFEKTIV

## 11.1 Produktinformation og produktinformationsark\*

Leverandørens navn	AEG
Identifikation af model	BEB230010M 944187865, 944188347
Energieffektivitetsindeks	95.3
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertilstanden	0.81 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	71 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	33.5 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.

## 11.2 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

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.

### **Bagning med damp**

Funktion beregnet til at spare energi under madlavning.

## **12. 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](http://www.aeg.com/shop)



867352111-E-462019



**AEG**