

▶ BPK556220B  
BPK556220M  
BPK556220W  
BPS556220M  
BPS556220W

NO Bruksanvisning  
Ovn

# USER MANUAL



**AEG**

## INNHOOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	2
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	7
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	8
6. DAGLIG BRUK.....	8
7. KLOKKEFUNKSJONER.....	11
8. BRUKE TILBEHØRET.....	12
9. TILLEGGSFUNKSJONER.....	15
10. RÅD OG TIPS.....	16
11. STELL OG RENGJØRING.....	31
12. FEILSØKING.....	34
13. ENERGIEFFEKTIV.....	37

## FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du har valgt dette AEG-produktet. Vi har konstruert det for å gi deg perfekt ytelse i mange år, med innovativ teknologi som bidrar til å gjøre livet enklere – egenskaper som du kanskje ikke finner i ordinære produkter. Vi vil be deg bruke noen øyeblikk til å lese denne, for å få mest mulig ut av produktet. Gå inn på nettstedet vårt for å:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:

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



Registrer produktet ditt for å få bedre service:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:

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

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende data for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

⚠ Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

ℹ Generell informasjon og tips

♻ Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

### 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for

personskader eller andre skaper som følge av feilaktig installasjon eller bruk. Ta alltid vare på instruksjonene på et tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

## 1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør du aktivere det.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

## 1.2 Generell sikkerhet

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablen.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter når du tar ut eller putter inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.

- Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre dørglasset i stekeovnen, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Om stikkkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå elektriske farer.
- Overflødig søl må fjernes før pyrolytisk rengjøring. Ta ut alle deler fra ovnen.
- For å fjerne hyllestøttene, må du først trekk fronten på hyllestøtten og baksiden på hyllestøtten vekk fra sideveggene. Bruk omvendt rekkefølge for å montere ovnsstigen.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette produktet.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Installasjon



#### ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Pass på at produktet er montert under og ved siden av stabile konstruksjoner.
- Sidene på produktet må være på høyde med apparater eller enheter av samme høyde.

- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med den elektriske strømforsyningen.

### 2.2 Elektrisk tilkøpling



#### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

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

- Ikke la nettkablene berøre eller komme nær produktets dør, spesielt ikke når døren er varm.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
- Ikke trekk i kablet for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk egnede isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringseenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Dette produktet er i overensstemmelse med EØS-direktivene.

## 2.3 Bruk



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Dette produktet er kun for husholdningsbruk.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når produktet er i bruk. Varm damp kan strømme ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser som inneholder

alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.

- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.



### ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å unngå skade eller misfarging på emaljen:
  - sett ikke kokekar eller andre gjenstander i produktet direkte på bunnen.
  - legg ikke aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
  - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
  - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
  - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilleggsutstyret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill –/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft kan forårsake permanente flekker.
- Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.
- Ha alltid stekeovnsdøren lukket når ovnen er på.
- Hvis produktet er montert bak et møbelpanel (f.eks. en dør), må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbelpanel og dermed forårsake skade på produktet, dekselenheten eller gulvet. Ikke lukk møbelpanelet før apparatet er helt avkjølt etter bruk.

## 2.4 Stell og rengjøring



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Fare for at dørerglassene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte service-senteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.
- Ikke rengjør den katalytiske emaljen (hvis aktuelt) med noen form for vaskemiddel.

## 2.5 Pyrolytisk rengjøring



### ADVARSEL!

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

- Før du utfører en "pyrolytisk selvrensing"-funksjon eller "første gangs bruk"-funksjon må du fjerne følgende fra ovnsrommet:
  - eventuelle overflødigde matrester, olje eller fettsøl/-avleiringer.
  - alle objekter som kan fjernes (inkludert hyller, sideskiner osv. som ble levert med produktet) og særlig gryter, panner, brett, redskaper osv. med non-stick-belegg.
- Les nøye alle instruksjoner for pyrolytisk rengjøring.
- Hold barn unna produktet når den pyrolytiske rengjøring er i bruk. Produktet blir svært varmt og varm luft slippes ut av kjøleventilene i fronten.
- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, derfor

anbefales forbrukere på det sterkeste å:

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

## 2.6 Innvendig belysning



### ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

- Typen lyspære eller halogenlampe som brukes i dette produktet er kun for husholdningsprodukter. Skal ikke brukes til vanlig belysning.
- Koble strømmen fra produktet før du skifter lyspære.
- Bruk bare lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

## 2.7 Service

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

## 2.8 Avfallsbehandling



### ADVARSEL!

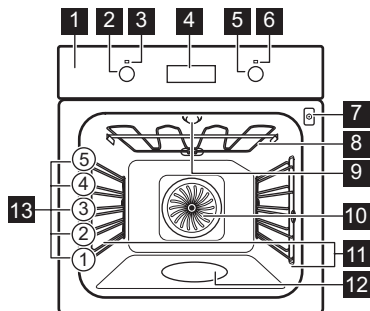
Fare for skade og kvelning.

- Koble produktet fra strømmen.

- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn eller dyr kan bli innestengt i produktet.

## 3. PRODUKTBEKRIVELSE

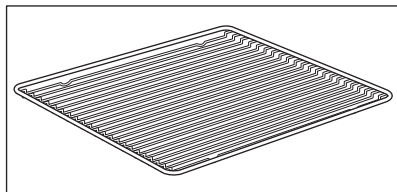
### 3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for varmefunksjoner
- 3 Strømindikator/symbol
- 4 Display
- 5 Termostatbryter
- 6 Temperaturindikator/symbol
- 7 Kontakt til steketermometer
- 8 Varmeelement
- 9 Ovnslampe
- 10 Vifte
- 11 Uttakbare brettstiger
- 12 Gravert ovnsrom
- 13 Brettplasseringer

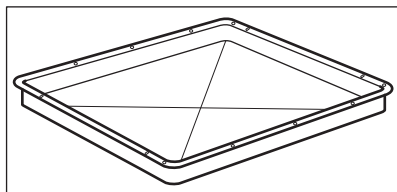
### 3.2 Tilbehør

#### Rist



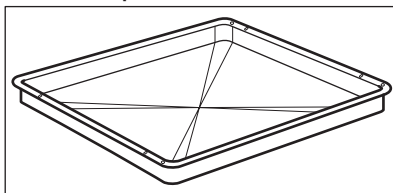
Til kokekar, kakeformer, steker.

#### Stekebrett



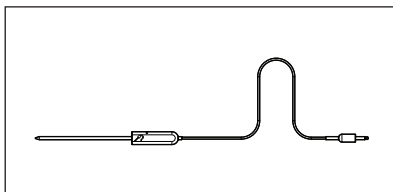
Til kaker og kjeks.

#### Grill-/stekepanne



For baking og steking eller for å samle opp fett.




#### Matsensor



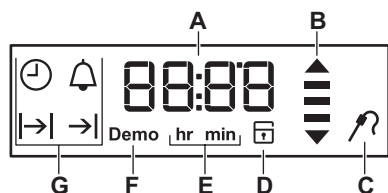
Måler temperaturen i maten.

## 4. BETJENINGSPANEL

### 4.1 Knapper

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

### 4.2 Display



- A. Timer / Temperatur
- B. Varme opp og restvarmeindikator
- C. Steketermometer (kun på noen modeller)
- D. Elektronisk dørlås (kun på noen modeller)
- E. Timer/minutter
- F. Demofunksjon (bare utvalgte modeller)
- G. Klokkefunksjoner

## 5. FØR FØRSTEGANGS BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



Se «Klokkefunksjoner» for å stille inn nytt klokkeslett.

### 5.1 Første gangs rengjøring

Fjern alt tilbehør og alle uttakbare brettstiger fra ovnen.



Se etter i kapittelet "Stell og rengjøring".

Rengjør ovnen og alt tilbehør før første gangs bruk.

Sett tilbehøret og den avtagbare hyllestøtten tilbake i den opprinnelige posisjonen.

## 6. DAGLIG BRUK



### ADVARSEL!







Se etter i Sikkerhetskapitlene.






### 6.1 Skjult lås

For å bruke produktet, trykker du på betjeningsbryteren. Betjeningsbryteren kommer ut.



## 6.2 Ovnsfunksjoner

Ovnsfunksjon	Påføring
 Av-posisjon	Ovnen er av.
 Hurtigoppvarming	For å redusere oppvarmingstiden.
 Ekte Varmluft	For å bake på opptil tre brett-plasseringer samtidig og for å tørke mat. Still ovnsens temperatur på 20 – 40 °C lavere enn for over-/undervarme.
 Pizzafunksjon	For å steke på én brett-plassering, slik at du oppnår en mer intens bruning og sprø bunn. Still temperaturen på 20 – 40 °C lavere enn for over-/undervarme.
 Over-/Undervarme (Over-/Under Varme)	For å bake og steke på én brett-plassering.
 Tine	Denne funksjonen kan brukes for å tine frossen mat, slik som grønnsaker og frukt. Tiden det tar å tine avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.

Ovnsfunksjon	Påføring
 Varmluft Med Fukt	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. For mer informasjon, se etter i kapittelet «Råd og tips», fuktig baking. Stekeovnsdøren bør lukkes under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og for å sikre at ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. På grunn av bruken av restvarme - kan varmeeffekten reduseres. For generelle anbefalinger for energibesparelser, se: Kapittelet «Energieffektivitet», energibesparelser. Denne funksjonen ble brukt for å overholde energieffektivitetsklasse i henhold til EN 60350-1.
 Ekte varmluft PLUSS	For å gi fuktighet under tilberedningen. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gi mer saftfullhet under oppvarming.
 Min. Grill	For å grille flate matvarer og riste brød.
 Gratinerer Med Vifte	For å steke store steker eller fjærfe på én brett-plassering. Også for å gratinere og brune.
 Pyrolyse	For å aktivere automatisk pyrolytisk rengjøring av ovnen. Denne funksjonen brenner av gjenværende smuss i ovnen.



Lampen kan deaktiveres automatisk ved en temperatur under 60 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

### 6.3 Slå ovnen av og på

1. Drei ovnsfunksjonsbryteren for å velge en stekeovnsfunksjon.
2. Drei termostatbryteren for å velge en temperaturinnstilling.
3. For å slå av ovnen, drei bryteren for ovnsfunksjonene og temperatur til av-stilling.

Lampen lyser når ovnen er i bruk.

### 6.4 Bruk funksjonen: Ekte varmluft PLUSS

Denne funksjonen gir bedre fuktighetsnivå under tilberedningen.



**ADVARSEL!**  
Brannfare eller skade på produktet.

Frigitt damp kan føre til brannskader:

- Ikke åpne døren til ovnen når funksjonen er i drift.
- Åpne døren på produktet forsiktig etter at funksjonen er fullført.



Se etter i kapittelet "Råd og tips".

1. Fyll beholderen med vann. Hulromspregingens maksimale kapasitet er 250 ml. Hulromspregingen skal kun fylles med vann når ovnen er kald.



**FORSIKTIG!**  
Ikke fyll hulromspregingen med vann under tilberedning, eller mens ovnen er varm.

2. Legg maten i ovnen og lukk ovnsdøren.
3. Still inn funksjonen:
4. Drei termostatbryteren for å velge en temperaturinnstilling.
5. For å slå av ovnen, og drei bryterne til Av-posisjon ("Off").
6. Fjern vannet fra hulromspregingen.



**ADVARSEL!**  
Kontroller at ovnen er kald før du fjerner det gjenværende vannet fra beholderen.

### 6.5 Hurtigoppvarming

Hurtigoppvarming gir kortere oppvarmingstid.



Ikke sett mat i ovnen når hurtigoppvarming er aktivert.






1. Drei bryteren for ovnsfunksjoner for å velge hurtigoppvarming.
2. Drei termostatbryteren for å velge en temperatur.  
Lydsignalet høres når ovnen når den innstilte temperaturen.
3. Velg en ovnsfunksjon.

### 6.6 Oppvarmingsindikator

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


## 7. KLOKKEFUNKSJONER

### 7.1 Tabell over klokkefunksjoner


Klokkefunksjon	Bruksområde
 KLOKKESTETT	For å vise eller endre klokkeslett. Du kan bare endre klokkeslettet når ovnen er avslått.
 STEKETID	For å velge hvor lenge ovnen virker. Brukes kun når varmefunksjonen er stilt inn.
 SLUTT	Å stille inn når ovnen slås av. Brukes kun når varmefunksjonen er stilt inn.
 STARTTIDS-FORVALG	For å kombinere STEKETID og FERDIGTID.
 VARSELUR	Brukes for innstilling av varseluret. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av ovnen. Du kan stille inn VARSELURET når som helst, selv hvis ovnen er slått av.



### 7.2 Stille inn og endre klokkeslett

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






1. Drei termostatbryteren til høyre eller venstre for å stille inn varseluret.
2. Trykk på  for å bekrefte og veksle for å stille inn minuttene.

Displayet viser **min** og innstilt time. "00" blinker.






3. Trykk på  for å bekrefte, ellers blir det angitte klokkeslettet lagret automatisk etter 5 sekunder. Displayet viser den nye tiden.

Trykk på  gjentatte ganger, helt til indikatoren for klokkeslett  blinker i displayet for å endre klokkeslettet.



### 7.3 Stille inn STEKETID-



1. Velg en ovnsfunksjon.
2. Trykk på  gjentatte ganger til  begynner å blinke.
3. Drei termostatbryteren til høyre eller venstre for å endre innstillingene for minutter og trykk på  for å bekrefte. Drei termostatbryteren til høyre eller venstre for å stille inn timer og trykk på  for å bekrefte. Ved innstilt ferdigtid høres et signal i 2 minutter.  og tidsinnstilling blinker i displayet. Ovnen slår seg av automatisk.
4. Trykk på en knapp eller åpne ovnsdøren for å stoppe signalet.
5. Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjon.

### 7.4 Stille inn FERDIGTID-



1. Velg en ovnsfunksjon.
2. Trykk på  gjentatte ganger til  begynner å blinke.
3. Drei termostatbryteren til høyre eller venstre for å endre innstillinger for timer og trykk på  for å bekrefte. Drei temperaturbryteren til høyre eller venstre for å endre innstillingene for minutter og trykk på  for å bekrefte. Ved innstilt ferdigtid høres et signal i 2 minutter.  og tidsinnstilling blinker i displayet. Ovnen slår seg av automatisk.
4. Trykk på en knapp eller åpne ovnsdøren for å stoppe signalet.
5. Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjon.

### 7.5 Velge TIDSFORSINKELSE

1. Velg en ovnsfunksjon.
2. Trykk på  gjentatte ganger til  begynner å blinke.
3. Drei termostatbryteren til høyre eller venstre for å endre innstillingene for

steketid og trykk på  for å bekrefte. Drei termostatbryteren til høyre eller venstre for å stille inn steketid og trykk på  for å bekrefte.

→| blinker i displayet.

4. Drei termostatbryteren til høyre eller venstre for å endre innstillinger for ferdigtid og trykk på  for å bekrefte. Drei temperaturbryteren til høyre eller venstre for å endre innstillingene for ferdigtid og trykk på  for å bekrefte.

Ovnen slår seg automatisk på senere, fungerer bare i en innstilt STEKETID og stopper ved innstilt FERDIGTID.




Ved innstilt ferdigtid høres et signal i 2

minutter. →| og tidsinnstilling blinker i displayet. Ovnen slår seg av.

5. Trykk på en knapp eller åpne ovnsdøren for å stoppe signalet.
6. Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjon.

## 7.6 Stille inn Varselur

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

1. Trykk  **3sec**.
2.  og "00" blinker i displayet.
3. Drei termostatbryteren til høyre eller venstre for å stille inn sekunder og deretter minutter. Når du velger en tid som er lenger enn 60 minutter, vil **hr** blinke i displayet.
4. Juster timene.
5. VARSELURET starter automatisk etter 5 sekunder. Når 90 % av tiden har gått, høres et signal.
6. Når den valgte tiden slutter, høres et signal i to minutter. "00:00" og  blinker i displayet. Trykk på en vilkårlig knapp for å stoppe signalet.

## 8. BRUKE TILBEHØRET



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 8.1 Steketermometer for kjernetemperatur

Steketermometeret måler temperaturen inne i maten. Når maten er på den innstilte temperaturen, slås ovnen av.

To temperaturer må stilles inn:

- stekeovnstemperaturen (minimum 120 °C),
- kjernetemperaturen for maten.



### FORSIKTIG!

Bruk bare steketermometeret som følger med samt originale reservedeler.

Fremgangsmåte for best mulig resultat:

- Ingrediensene bør være romtempererte.
- Steketermometeret kan ikke brukes i flytende retter.

- Steketermometeret må sitte i retten og pluggen må være i stikkontakten under tilberedningen.
- Bruk anbefalte kjernetemperaturinnstillinger for maten. Se etter i kapitlet "Råd og tips".



Hver gang du setter steketermometeret i kontakten, må du stille inn kjernetemperatur igjen. Du kan ikke velge varighet og sluttid.



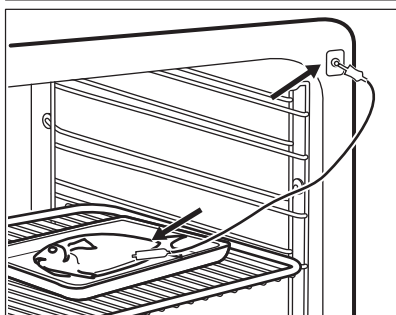
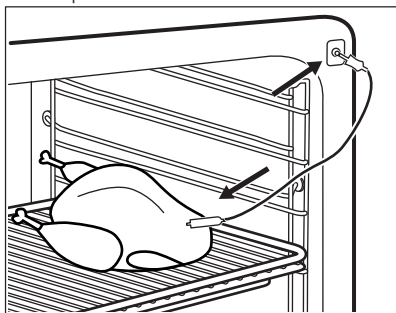
Ovnen beregner tilnærmet tilberedningstid, som kan endres.

### Matvarekategorier: kjøtt, fjærkre og fisk

1. Still inn ovnsfunksjon og temperatur.
2. Sett spissen på steketermometeret inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen. Sørg for at


minst 3/4 av steketermometeret er inne i retten.


3. Sett pluggen til steketermometeret inn i kontakten du finner på fronten av produktet.




Displayet viser symbolet for steketermometeret.

Når du bruker steketermometeret for første gang, er standard kjernetemperatur 60 °C.

Mens  blinker, kan du endre standard kjernetemperatur med temperaturbryteren. Displayet viser symbolet til steketermometeret og standard kjernetemperatur.

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

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

Når maten når den angitte kjernetemperaturen, blinker kjernetemperaturen og  blinker. Et lydsignal høres i 2 minutter.

5. Trykk på en knapp eller åpne ovnsdøren for å stoppe lydsignalet.

6. Ta steketermometeret ut av kontakten og ta retten ut av produktet.

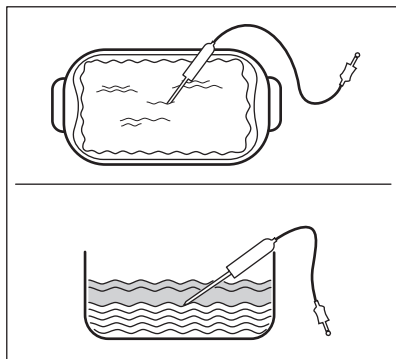


#### ADVARSEL!

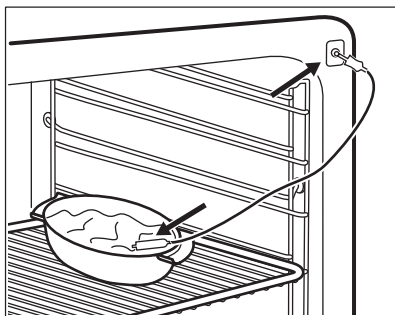
Siden steketermometeret blir svært varm er det en risiko for brannskader. Vær forsiktig når du trekker ut pluggen og fjerner den fra maten.

### Matvarekategori: gryterett


1. Still inn ovnsfunksjon og temperatur.
2. Ha halvparten av ingrediensene i en kakeform.
3. Sett spissen på steketermometeret nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometeret bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på steketermometeret. Spissen av steketermometeret skal ikke røre bunnen av formen.



4. Dekk over steketermometeret med de resterende ingrediensene.
5. Sett pluggen til steketermometeret inn i kontakten du finner på fronten av produktet.




Displayet viser symbolet for steketermometeret.

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

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

Når maten når den angitte kjernetemperaturen, blinker

kjernetemperaturen og  blinker. Et lydsignal høres i 2 minutter.

7. Trykk på en knapp eller åpne ovnsdøren for å stoppe lydsignalet.
8. Ta steketermometeret ut av kontakten og ta retten ut av produktet.



#### ADVARSEL!

Siden steketermometeret blir svært varm er det en risiko for brannskader. Vær forsiktig når du trekker ut pluggen og fjerner den fra maten.

## Slik endrer du temperaturen under matlagingen

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

1. Trykk på **°C**:
  - trykk én gang – displayet viser valgt kjernetemperatur, som endres hvert 10. sekund til gjeldende kjernetemperatur.
  - trykk to ganger – displayet viser gjeldende ovnstemperatur, som

endres hvert 10. sekund til valgt ovnstemperatur.

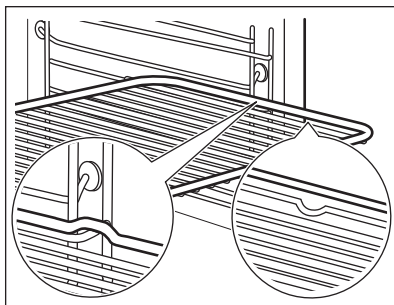
- trykk tre ganger – displayet viser valgt ovnstemperatur.

2. Drei termostatbryteren for å endre temperaturen.

## 8.2 Sette på plass tilbehøret

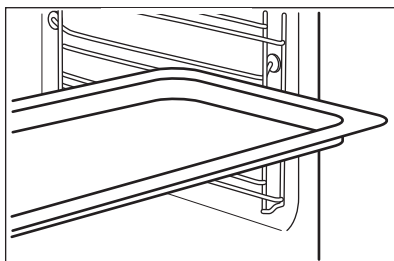
Rist:

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



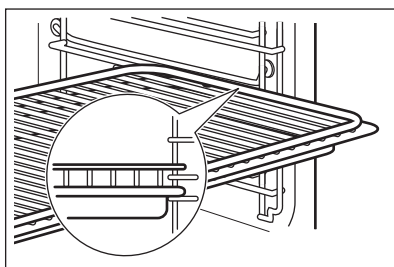
Stekebrett / langpanne:

Skyv stekebrettet / langpannen inn i sporene på brettstigen.



Rist og stekebrett / langpanne sammen:

Skyv stekebrettet / langpannen mellom sporene på brettstigen og ristene på sporene over.




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

## 9. TILLEGGSFUNKSJONER

### 9.1 Bruke barnesikringen

Når barnelåsen er på ovnen, kan den ikke slås på ved et uhell.

1. Sørg for at bryteren for ovnsfunksjoner er i av-posisjonen.
2. Trykk og hold  og **°C** samtidig i 2 sekunder.

Signalet lyder. SAFE og  vises på skjermen.


- i** Symbolene vises også på displayet når Pyrolyse-funksjonen er i gang.

For å slå av barnelåsen, gjenta trinn 2.

### 9.2 Bruke tastesperren

Du kan bare slå på funksjonslåsen når ovnen jobber.

Når funksjonslåsen er på, kan temperatur- og klokkeslettinnstillingene for en stekeovnsfunksjon ikke endres ved et uhell.

1. Velg ovnsfunksjon og still den inn etter dine preferanser.
2. Trykk og hold  og **°C** samtidig i minst 2 sekunder.


Signalet lyder. Loc vises på displayet i 5 sekunder.

- i** Loc vises på skjermen når du vrir knappen for temperaturen eller trykker på en hvilken som helst knapp når funksjonslåsen er på.

Når du vrir på ovnfunksjonensknappen, stanser ovnen.


Når du slår av ovnen mens funksjonslåsen er på, settes

funksjonslåsen automatisk til barnelås. Se "Bruke barnesikringen".

- i** Hvis Pyrolyse-funksjonen jobber, er døren låst og  vises på displayet.

For å slå av funksjonslåsen, gjenta trinn 2.

### 9.3 Restvarmeindikator

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

### 9.4 Slår seg av automatisk

Av sikkerhetsgrunner slår ovnen seg av automatisk etter en tid om en varmefunksjon er i drift og du ikke endrer ovnstemperaturen.

Temperatur (°C)	Utkoblingstid (t)
30 – 115	12,5
120 – 195	8,5
200 – 245	5,5
250 - maksimum	1,5

Etter en automatisk utkobling, trykk på hvilken som helst knapp for å slå på ovnen igjen.

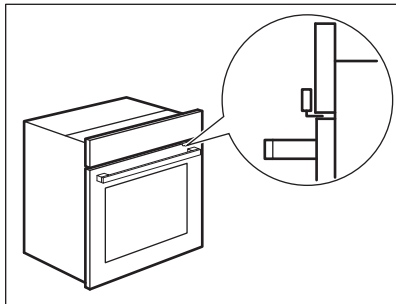
- i** Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: steketermometer, Belysning, Steketid, Ferdigtid.

## 9.5 Kjølevifte

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

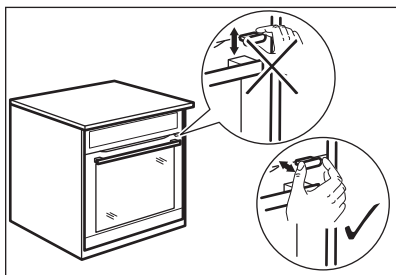
## 9.6 Mekanisk dørlås

Dørlåsen er slått av når du kjøper ovnen.



### FORSIKTIG!

Beveg bare den mekaniske dørlåsen horisontalt. Ikke beveg den vertikalt.

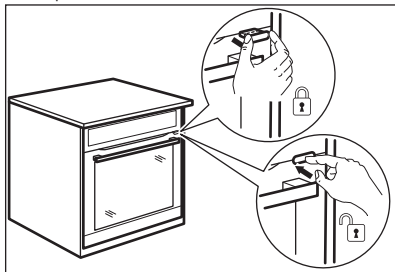


### FORSIKTIG!

Ikke skyv på dørlåsen når du lukker ovnsdøren.

## 9.7 Bruke den mekaniske dørlåsen

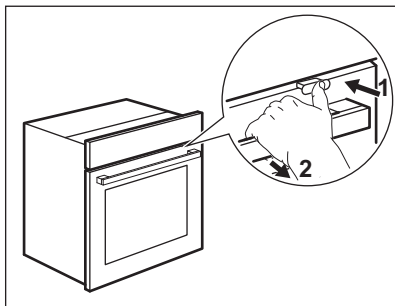
1. For å slå på dørlåsen, trekk den fremover til den låses på plass.
2. For å slå av dørlåsen, skyv den tilbake i panelet.



## 9.8 Åpning av døren med den mekaniske dørlåsen slått på

Du kan åpne døren når den mekaniske dørlåsen er slått på.

1. Trykk forsiktig på dørlåsen.
2. Åpne døren ved å dra i den med håndtaket.



Hvis du trykker på dørlåsen til du hører et klikk, slår du av dørlåsen.

## 10. RÅD OG TIPS



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskrift, samt mengde og kvalitet på ingrediensene som brukes.



## 10.1 Råd om tilberedning

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

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

## 10.2 Innsiden av døren

**På innsiden av døren finner du:**

- numrene på brettplaseringsrillene.
- informasjon om ovnsfunksjonene, anbefalte brettplaseringsposisjoner og temperaturer for retter.

## 10.3 Ekte varmluft PLUSS

Kaker/bakst/brød  
Forvarm den tomme ovnen i 5 minutter.

Bruk stekebrettet.

Bruk den andre brettplaseringen.

Tilsett omtrent 150 ml vann.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)
Kjeks, scones, croissanter	150 – 180	10 – 20
Focaccia	200 – 210	10 – 20
Pizza	230	10 – 20
Rundstykker	200	20 – 25
Brød	180	35 – 40
Formkake, eplepai, kanelboller bakt i en kakeform	160 – 180	30 – 60

Frossen ferdigmat  
Forvarm den tomme ovnen i 10 minutter.

Bruk den andre brettplaseringen.

Tilsett omtrent 200 ml vann.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)
Pizza	200 – 210	10 – 20
Croissanter	170 – 180	15 – 25
Lasagne	180 – 200	35 – 50

Matfornyelse  
Bruk den andre brettplaseringen.

Tilsett omtrent 100 ml vann.

Still temperaturen til 110 °C.

Mat	Tid (min)
Rundstykker	10 – 20
Brød	15 – 25
Focaccia	15 – 25
Kjøtt	15 – 25
Makkaronigrateng	15 – 25
Pizza	15 – 25
Ris	15 – 25
Grønnsaker	15 – 25

Steking  
Bruk ildfast glassform.

Bruk den andre brettplaseringen.

Tilsett omtrent 200 ml vann.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)
Roastbiff	200	50 – 60
Kylling	210	60 – 80

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)
Svinestek	180	65 – 80

## 10.4 Steking av bakst

- Still inn en lavere temperatur den første gangen.

- Steketiden kan forlenges med 10–15 minutter hvis du steker kaker i flere høyder.
- Kaker og bakverk med forskjellige høyde brunes ikke alltid likt. Det er ikke nødvendig å skifte temperaturinnstilling hvis en ujevn bruning inntreffer. Forskjellene utjevnes under steking.
- Stekebrettene i ovnen kan vri seg under steking. Når stekebrettene blir kalde, får de tilbake sin opprinnelige form.

## 10.5 Baketips

Bakeresultater	Mulig årsak	Løsning
Bunnen av kaken har ikke brunet seg nok.	Brett plasseringen er feil.	Sett kaken på en lavere ovnsrille.
Kaken faller sammen og blir klissete, klumpete eller randete.	Temperaturen i ovnen er for høy.	Bruk en litt lavere ovnstemperatur neste gang du baker.
	For kort steketid.	Øk steketiden. Steketiden kan ikke kortes ned ved å øke temperaturen.
	Det er for mye væske i blandingen.	Bruk mindre væske. Ta hensyn til omrøringstidene, særlig hvis du bruker en kjøkkenmaskin.
Kaken er for tørr.	Ovnstemperaturen er for lav.	Bruk en litt høyere ovnstemperatur neste gang du baker.
	For lang steketid.	Bruk en kortere steketid neste gang du baker.
Kaken stekes ujevnt.	Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort.	Senk ovnstemperaturen og la kaken steke lenger.
	Blanding er ujevnt fordelt.	Fordel deigen jevnt på stekebrettet.
Kaken er ikke ferdig etter den angitte steketiden.	Ovnstemperaturen er for lav.	Bruk litt høyere ovnstemperatur neste gang du baker.

## 10.6 Baking i en høyde:

Kaker i form

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Tysk ringkake og brioche	Ekte Varmluft	150 – 160	50 – 70	1
Sandkake/frukt-kake	Ekte Varmluft	140 – 160	70 – 90	1
Gratengbase – mørdeig	Ekte Varmluft	170 – 180 <sup>1)</sup>	10 – 25	2
Gratengbase – sukkerbrødmiks	Ekte Varmluft	150 – 170	20 – 25	2
Ostekake	Over-/Under Varme	170 – 190	60 – 90	1

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen.

Kaker/bakst/brød på stekebrett

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Flettebrød/ Brød Crown	Over-/Under Varme	170 – 190	30 – 40	3
Julebrød	Over-/Under Varme	160 – 180 <sup>1)</sup>	50 – 70	2
Brød (rugbrød): 1. Første del av bakeprosessen. 2. Andre del av bakeprosessen.	Over-/Under Varme	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 – 180	1. 20 2. 30 – 60	1
Vannbakkels/eclair	Over-/Under Varme	190 – 210 <sup>1)</sup>	20 – 35	3
Rullekake	Over-/Under Varme	180 – 200 <sup>1)</sup>	10 – 20	3
Strøsselkake (tørr)	Ekte Varmluft	150 – 160	20 – 40	3
Mandelkake med smør / sukkerkaker	Over-/Under Varme	190 – 210 <sup>1)</sup>	20 – 30	3
Fruktkaker (av gjærdeig/røredeig) <sup>2)</sup>	Ekte Varmluft	150	35 – 55	3
Fruktkaker (av gjærdeig/røredeig) <sup>2)</sup>	Over-/Under Varme	170	35 – 55	3
Fruktterter av mørdeig	Ekte Varmluft	160 – 170	40 – 80	3

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Gjærbakst med delikat fyll (f.eks. kvark, krem, vaniljekrem)	Over-/Under Varme	160 – 180 <sup>1)</sup>	40 – 80	3

1) Forvarm ovnen.

2) Bruk en grill-/stekepanne.

Kjeks

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Sandkaker	Ekte Varmluft	150 – 160	10 – 20	3
Småkaker av sukkerbrøddeig	Ekte Varmluft	150 – 160	15 – 20	3
Småkaker med eggehvite/Marengs	Ekte Varmluft	80 – 100	120 – 150	3
Makroner	Ekte Varmluft	100 – 120	30 – 50	3
Kjeks av gjærdeig	Ekte Varmluft	150 – 160	20 – 40	3
Småkaker av butterdeig	Ekte Varmluft	170 – 180 <sup>1)</sup>	20 – 30	3
Små Gjærbakst	Ekte Varmluft	160 <sup>1)</sup>	10 – 25	3
Små Gjærbakst	Over-/Under Varme	190 – 210 <sup>1)</sup>	10 – 25	3

1) Forvarm ovnen.

## 10.7 Gryteretter/grateng

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Makaronigrateng	Over-/Under Varme	180 – 200	45 – 60	1
Lasagne	Over-/Under Varme	180 – 200	25 – 40	1
Grønnsaksgrateng <sup>1)</sup>	Gratinerings med vifte	160 – 170	15 – 30	1
Bagetter med smeltet ost	Ekte varmluft	160 – 170	15 – 30	1

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Boller/kanelboller	Over-/Under Varme	180 – 200	40 – 60	1
Fiskeretter i form	Over-/Under Varme	180 – 200	30 – 60	1
Fylte grønnsaker	Ekte varmluft	160 – 170	30 – 60	1

1) Forvarm ovnen.

## 10.8 Varmluft Med Fukt



Følg steketidene i tabellen nedenfor for best mulig resultat.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Pastagrøteng	200 – 220	45 – 55	3
Potetgrøteng	180 – 200	70 – 85	3
Moussaka	170 – 190	70 – 95	3
Lasagne	180 – 200	75 – 90	3
Cannelloni	180 – 200	70 – 85	3
Brøduppuding	190 – 200	55 – 70	3
Risuppuding	170 – 190	45 – 60	3
Eplekake av sukkerbrøddeig (rund kakeform)	160 – 170	70 – 80	3
Formbrød	190 – 200	55 – 70	3

## 10.9 Steking i flere høyder

Bruk funksjonen Ekte varmluft.

Kaker/bakst/brød på stekebrett

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	
			2 posisjoner	3 posisjoner
Vannbakkels/eclair	160 – 180 <sup>1)</sup>	25 – 45	1 / 4	–
Tosca kake, tørr	150 – 160	30 – 45	1 / 4	–

1) Forvarm ovnen.

## Kjeks / small cakes / småkaker / små gjærbakst

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	
			2 posisjoner	3 posisjoner
Sandkaker	150 – 160	20 – 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkaker av sukkerbrøddeig	160 – 170	25 – 40	1 / 4	–
Kjeks av eggehvite, marengs	80 – 100	130 – 170	1 / 4	–
Makroner	100 – 120	40 – 80	1 / 4	–
Kjeks av gjærdeig	160 – 170	30 – 60	1 / 4	–
Småkaker av butterdeig	170 – 180 <sup>1)</sup>	30 – 50	1 / 4	–
Små Gjærbakst	180	20 – 30	1 / 4	–

1) Forvarm ovnen.

## 10.10 Pizzafunksjon

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Pizza (tynn bunn)	200 – 230 <sup>1)2)</sup>	15 – 20	2
Pizza (med mye fyll)	180 – 200	20 – 30	2
Terter	180 – 200	40 – 55	1
Spinatkake	160 – 180	45 – 60	1
Quiche Lorraine	170 – 190	45 – 55	1
Terte	170 – 190	45 – 55	1
Ostekake	140 – 160	60 – 90	1
Eplekake, tildekket	150 – 170	50 – 60	1
Grønnsakspai	160 – 180	50 – 60	1
Usyret brød	230 – 250 <sup>1)</sup>	10 – 20	2
Bakverk av butterdeig	160 – 180 <sup>1)</sup>	45 – 55	2
Flammekake (pizzalignende rett fra Alsace)	230 – 250 <sup>1)</sup>	12 – 20	2

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Piroger (russisk versjon av calzone)	180 – 200 <sup>1)</sup>	15 – 25	2

1) Forvarm ovnen.

2) Bruk en grill-/stekepanne.

## 10.11 Steking

Bruk varmebestandig ovnsutstyr.

Store steker kan stekes direkte i brettet, eller på ovnsristen over brettet.

Ha litt vann på brettet for å hindre at stekesky eller fett brenner seg fast.

Kjøttsorter med skorpe kan du steke i stekeformen uten lokk.

Snu steken etter 1/2-2/3 av tilberedningstiden.

Slik får du kjøttet saftigere:

- stek magert kjøtt i stekeformen med lokk eller bruk stekeposen.
- stek kjøtt og fisk i store stykker (1 kg eller mer).
- øs store steker og fugl med stekesjyen flere ganger under stekingen.

## 10.12 Steketabeller

Storfekjøtt

Mat	Antall	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Grytestek	1 – 1,5 kg	Over-/Under Varme	230	120 – 150	1
Roastbiff eller filet: lett stekt - rød	per cm tykkelse	Gratinerer Med Vifte	190 – 200 <sup>1)</sup>	5 – 6	1
Roastbiff eller filet: medium - rosa	per cm tykkelse	Gratinerer Med Vifte	180 – 190 <sup>1)</sup>	6 – 8	1
Roastbiff eller filet: godt stekt - grå	per cm tykkelse	Gratinerer Med Vifte	170 – 180 <sup>1)</sup>	8 – 10	1

1) Forvarm ovnen.

Svinekjøtt

Mat	Mengde (kg)	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Skulder/nakke/skinkeknokke	1 – 1,5	Gratinerer Med Vifte	160 – 180	90 – 120	1
Kotelett/ribbe	1 – 1,5	Gratinerer Med Vifte	170 – 180	60 – 90	1

Mat	Mengde (kg)	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kjøttpudding	0,75 – 1	Gratinerings Med Vifte	160 – 170	50 – 60	1
Svineknokke (kokt på forhånd)	0,75 – 1	Gratinerings Med Vifte	150 – 170	90 – 120	1

## Kalvekjøtt

Mat	Mengde (kg)	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kalvestek	1	Gratinerings Med Vifte	160 – 180	90 – 120	1
Kalveskanker	1,5 – 2	Gratinerings Med Vifte	160 – 180	120 – 150	1

## Lammekjøtt

Mat	Mengde (kg)	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Lammestek med ben / lammestek	1 – 1,5	Gratinerings Med Vifte	150 – 170	100 – 120	1
Lammesadel	1 – 1,5	Gratinerings Med Vifte	160 – 180	40 – 60	1

## Småvilt

Mat	Mengde (kg)	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Haresadel/-lår	opp til 1	Over-/Under Varme	230 <sup>1)</sup>	30 – 40	1
Dyrerygg	1,5 – 2	Over-/Under Varme	210 – 220	35 – 40	1
Lårstykke av hjort	1,5 – 2	Over-/Under Varme	180 – 200	60 – 90	1

1) Forvarm ovnen.

## Fjærkre

Mat	Mengde (kg)	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Stykker av fjærkre	0,2 – 0,25 hver	Gratinerings Med Vifte	200 – 220	30 – 50	1



Mat	Mengde (kg)	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Halv kylling	0,4 – 0,5 hver	Gratinerings Med Vifte	190 – 210	35 – 50	1
Kylling, høns	1 – 1,5	Gratinerings Med Vifte	190 – 210	50 – 70	1
And	1,5 – 2	Gratinerings Med Vifte	180 – 200	80 – 100	1
Gås	3,5 – 5	Gratinerings Med Vifte	160 – 180	120 / 180	1
Kalkun	2,5 – 3,5	Gratinerings Med Vifte	160 – 180	120 – 150	1
Kalkun	4 – 6	Gratinerings Med Vifte	140 – 160	150 – 240	1

## Fisk (dampet)

Mat	Mengde (kg)	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Hel fisk	1 – 1,5	Over-/Under Varme	210 – 220	40 – 60	1

## 10.13 Min. Grill

- Grill alltid med maksimum temperaturinnstilling.
- Sett risten inn på brett-plasseringen som anbefales i grilltabellen.
- Sett alltid inn langpannen på nederste brett-plassering for å samle opp fett.

- Grill kun flate stykker av kjøtt eller fisk.
- Forvarm alltid den tomme ovnen med grillfunksjonen i 5 minutter.

**FORSIKTIG!**

Ha alltid ovnsdøren lukket når du griller.

## Min. Grill

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)		Skuffplassering
		1. side	2. side	
Roastbiff	210 – 230	30 – 40	30 – 40	2
Oksefilet	230	20 – 30	20 – 30	3
Svinerygg	210 – 230	30 – 40	30 – 40	2
Kam av kalv	210 – 230	30 – 40	30 – 40	2
Lammerygg	210 – 230	25 – 35	20 – 25	3
Hel fisk, 500 – 1000 g	210 – 230	15 – 30	15 – 30	3 / 4

## 10.14 Frossen Mat

Bruk funksjonen Ekte varmluft.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Frossen pizza	200 – 220	15 – 25	2
Frossen panpizza	190 – 210	20 – 25	2
Avkjølt pizza	210 – 230	13 – 25	2
Frosne pizzabiter	180 – 200	15 – 30	2
Pommes frites, tynne	200 – 220	20 – 30	3
Pommes frites, tykke	200 – 220	25 – 35	3
Croquettes	220 – 230	20 – 35	3
Reven Potetegrateng	210 – 230	20 – 30	3
Fersk lasagne / cannelloni	170 – 190	35 – 45	2
Frossen lasagne / cannelloni	160 – 180	40 – 60	2
Ovnsbakt ost	170 – 190	20 – 30	3
Kyllingvinger	190 – 210	20 – 30	2

## 10.15 Tine

- Ta av innpakningen og legg maten på en tallerken.
- Bruk den første brettplasseringen nedenfra.
- Ikke dekk til maten med skål eller tallerken ettersom dette kan forlenge tinetiden.

- Sett et Brett opp ned inn i bunnen av ovnsrommet ved tilberedning av store mengder. Sett maten i en dyp form eller på en tallerken og plasser den oppå brettet i ovnen. Fjern hyllestøttene dersom det er nødvendig.

Mat	Mengde (kg)	Opptinings-tid (min)	Ettertinings-tid (min)	Kommentarer
Kylling	1	100 – 140	20 – 30	Legg kyllingen på et snudd tefat på en stor tallerken. Snu etter halve steketiden.
Kjøtt	1	100 – 140	20 – 30	Snu etter halve steketiden.
Ørret	0,15	25 – 35	10 – 15	–
Jordbær	0,3	30 – 40	10 – 20	–
Smør	0,25	30 – 40	10 – 15	–

Mat	Mengde (kg)	Opptinings-tid (min)	Ettertinings-tid (min)	Kommentarer
Fløte	2 x 0,2	80 – 100	10 – 15	Pisk kremen mens den fremdeles er litt frossen.
Bløtkake	1,4	60	60	–

### 10.16 Tørking - Ekte varmluft

den kjøle seg ned en natt for å fullføre tørkingen.

- Bruk brett som er belagt med matpapir eller stekepapir.
- For et bedre resultat, stopp ovnen halvveis i tørketiden, åpne døren og la

Grønnsaker

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Bønner	60 – 70	6 – 8	3	1 / 4
Paprika	60 – 70	5 – 6	3	1 / 4
Suppegrønnsaker	60 – 70	5 – 6	3	1 / 4
Sjampinjonger	50 – 60	6 – 8	3	1 / 4
Urter	40 – 50	2 – 3	3	1 / 4

Frukt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering	
			1 posisjon	2 posisjoner
Plommer	60 – 70	8 – 10	3	1 / 4
Aprikoser	60 – 70	8 – 10	3	1 / 4
Epleskiver	60 – 70	6 – 8	3	1 / 4
Pærer	60 – 70	6 – 9	3	1 / 4

### 10.17 Matsensor-tabell

Storfekjøtt	Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Lett Stekt - Rød	Medium - Rosa	Godt stekt – Grå
Roastbiff	45	60	70
Lårstykke	45	60	70

Storfe kjøtt	Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Medium - Rosa	Mer
Kjøttpudding	80	83	86
Svine kjøtt	Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Medium - Rosa	Mer
Skinke, Svin	80	84	88
Kotelett (sadel), Røkt svinekam, Posjert røkt kam	75	78	82
Kalve kjøtt	Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Medium - Rosa	Mer
Kalvestek	75	80	85
Kalveskanker	85	88	90
Fårestek/lam	Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Medium - Rosa	Mer
Fårelår	80	85	88
Fåresadel	75	80	85
Lammestek med ben, Lammestek	65	70	75
Småvilt	Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Medium - Rosa	Mer
Harerygg, Dyrerygg	65	70	75
Vill kanin etappe, Hel hare, Lårstykk av rådyr/hjort	70	75	80
Fjærkre	Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Medium - Rosa	Mer
Kylling (hel / halv / bryst)	80	83	86
And (hel / halv), Kalkun (hel / bryst)	75	80	85

Fjærkre	Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Medium - Rosa	Mer
And (bryst)	60	65	70

Fisk (laks, ørret, gjørs)	Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Medium - Rosa	Mer
Fisk (hel / stor / dampet), Fisk (hel / stor / grillet)	60	64	68

Gryteretter – ferdigkokte grønnsaker	Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Medium - Rosa	Mer
Gryterett med squash, Gryterett med brokkoli, Gryterett med fennikel	85	88	91

Gryteretter – ikke-søte retter	Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Medium - Rosa	Mer
Cannelloni, Lasagne, Makaronigrateng	85	88	91

Gryteretter – Søte retter	Kjernetemperatur for maten (°C)		
	Mindre	Medium - Rosa	Mer
Gryterett med lyst brød med / uten frukt, Risgrøtgryte med / uten frukt, Søt nudelgryte	80	85	90

## 10.18 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til EN 60350-1:2013 og IEC 60350-1:2011.

Baking i én høyde. Kaker i form

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	140 – 150	35 – 50	2
Fettfritt formkake	Over-/Under Varme	160	35 – 50	2

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Eplepai (2 former Ø 20 cm, diagonalt plassert)	Ekte Varmluft	160	60 – 90	2
Eplepai (2 former Ø 20 cm, diagonalt plassert)	Over-/Under Varme	180	70 – 90	1

Baking i én høyde. Kjeks

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Mørdeigsbakst/ butterdeigbakst	Ekte Varmluft	140	25 – 40	3
Mørdeigsbakst/ butterdeigbakst	Over-/Under Varme	160 <sup>1)</sup>	20 – 30	3
Småkaker (20 stk. per stekebrett)	Ekte Varmluft	150 <sup>1)</sup>	20 – 35	3
Småkaker (20 stk. per stekebrett)	Over-/Under Varme	170 <sup>1)</sup>	20 – 30	3

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen.

Steking i flere høyder. Kjeks

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	
				2 posisjoner	3 posisjoner
Mørdeigsbakst/ butterdeigbakst	Ekte Varmluft	140	25 – 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkaker (20 stk. per stekebrett)	Ekte Varmluft	150 <sup>1)</sup>	23 – 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen.

Min. Grill

Forvarm den tomme ovnen i 5 minutter.

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Ristet brød	Min. Grill	maks.	1 – 3	5
Storfekjøtt	Min. Grill	maks.	24 - 30 <sup>1)</sup>	4

<sup>1)</sup> Snu etter halve steketiden.

Max. Grill  
 Forvarm den tomme ovnen i 3 minutter.  
 Grill med maksimum temperaturinnstilling.

Mat	Tid (min)		Skuffplassering
	1. side	2. side	
Burgere	8 – 10	6 – 8	4
Ristet brød	1 – 3	1 – 3	4

## 11. STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i  
 Sikkerhetskapitlene.

### 11.1 Merknader om rengjøring

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

For å rengjøre metalloverflater, bruk et dedikert vaskemiddel.

Rengjør ovnsinteriøret etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre matrester kan føre til brann. Risikoen er høyere for grillpannen.

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og vaskemiddel.

Rengjør hardnakkert smuss med ovnsrens.

Hvis du har tilbehør med slippbelegg, må du ikke rengjøre det med slipende vaskemidler, skarpe redskaper eller i oppvaskmaskin. Det kan forårsake skade på slippbelegget.

Rens fuktigheten fra sporet etter bruk hver gang.

### 11.2 Rengjøring av ovnsrommet

Rengjøringsprosedyren fjerner kalkrester fra ovnsrommet etter damptilberedning.



For funksjonen: Ekte varmluft PLUS anbefaler vi at du utfører rengjøringsprosessen minst etter hver 5.-10. -syklus.

1. Hell 250 ml hvit eddik i ovnsrommet nederst i ovnen. Bruk maks 6 % eddik uten tilsetningsmidler.
2. La eddiken løse opp kalkrestene i romtemperatur i 30 minutter.
3. Rengjør ovnsrommet med lunkent vann og en myk klut.

### 11.3 Fjerne hyllestøttene

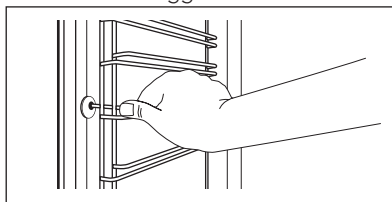
Fjern hyllestøttene.



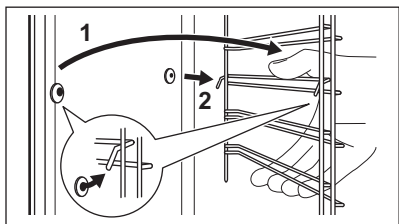
#### FORSIKTIG!

Vær forsiktig når du fjerner ovnsstigen.

1. Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.



2. Trekk den bakre delen av ovnsstigen ut fra veggen og ta den ut.



Monter tilleggsutstyret som er blitt fjernet i omvendt rekkefølge.

## 11.4 Pyrolyse



### FORSIKTIG!

Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.



Ikke start den pyrolytiske rengjøringen om du ikke har lukket ovnsdøren helt. På enkelte modeller viser displayet "C3" når denne feilen oppstår.




### ADVARSEL!

Ovnen blir svært varm. Fare for brannskader.



### FORSIKTIG!




Hvis det er andre produkter montert i samme kabinett, må du ikke bruke disse når pyrolysefunksjonen er aktivert. Dette kan skade produktet.

1. Tørk av hulrommet med en våt og myk klut.
2. Rengjør dørens innside med varmt vann for å unngå at rester brenner seg fast på grunn av den varme luften.
3. Sett på pyrolyse-funksjonen. Se etter i kapitlet "Daglig bruk», «Ovnfunksjoner».
4. Når  blinker, vri temperaturknotten for å stille inn pyrolysevarighet:

Tilvalg	Beskrivelse
P1	Let rengjøring. Steketid: 1 t 30 min.
P2	Normal rengjøring. Steketid: 3 t.

Pyrolysen starter etter 2 sekunder. Du kan bruke Sluttfunksjonen for å velge starttid for rengjøringen.

Under pyrolyse er ovnslampen slått av.



5. For å endre standardvarigheten til pyrolysen (**P1** eller **P2**), trykk på  for å stille inn , og deretter vri temperaturknotten.
6. Når ovnen står på den innstilte temperaturen, låses døren. Displayet viser  og linjene på varmeindikatoren til døren låses opp.
7. Etter at selvrensingen med pyrolyse er ferdig, viser displayet klokkeslettet. Ovnsdøren forblir låst.
8. Døren kan åpnes så snart ovnen er avkjølt.

## 11.5 Husk å rengjøre

For å minne deg på at pyrolytisk rengjøring er nødvendig vil PYR blinke i displayet i 10 sekunder etter aktivering og deaktivering av ovnen.



### Påminneren for "Husk å rengjøre!" slukkes:

- etter at pyrolysen er ferdig.
- hvis du trykker på  og  samtidig mens PYR blinker i displayet.

## 11.6 Fjerning og montering av døren

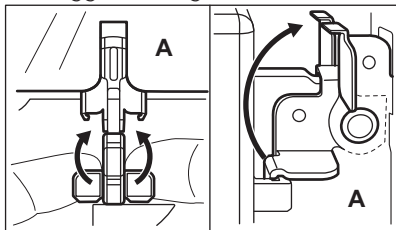
Du kan ta av døren og det innvendige glasspanelet for å rengjøre det. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.



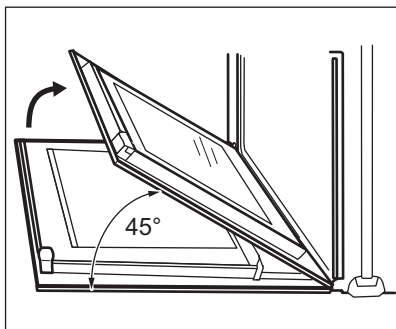
**ADVARSEL!**

Døren er tung.

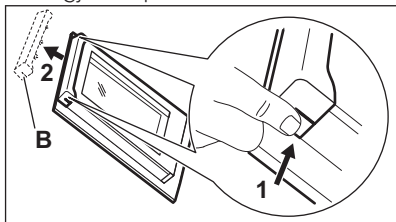
1. Åpne døren helt.
2. Løft klemmefestene (A) helt opp på begge dørhengslene.



3. Lukk døren til den har en vinkel på ca. 45°.



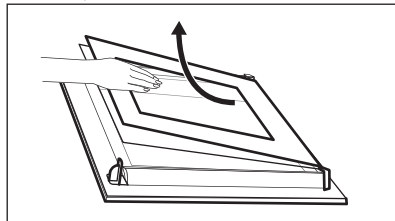
4. Hold ovnsdøren med én hånd på hver side og trekk den ut og opp fra ovnen.
5. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.
6. Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipplåsen.

**FORSIKTIG!**

Hvis du bruker makt på glasset, særlig på kantene på frontpanelet, kan glasset knuse.

7. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

8. Hold glassene øverst i kanten én etter én og trekk dem oppover og ut av sporet.

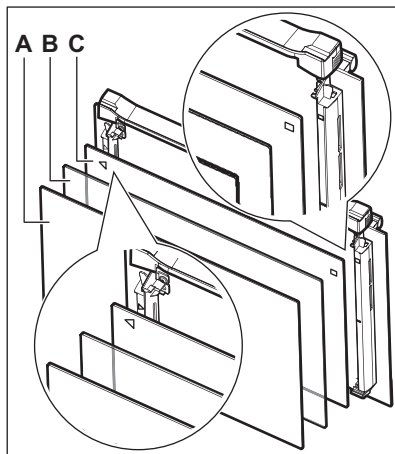


9. Rengjør glasspanelet med vann og såpe. Tørk glasspanelet omhyggelig. Når rengjøring er ferdig, gjentar du trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge. Monter det minste panelet først, så det store, og til slutt døren.

**ADVARSEL!**

Kontroller at glassene er satt inn og ligger i riktig posisjon, ellers kan overflaten på døren overopphetes.

Påse at du setter glasspanelene (C, B og A) på plass igjen i riktig rekkefølge. Først setter du inn panel C, som har en firkant trykket på venstre side og en trekant på høyre side. Du finner også disse symbolene på dørrammen. Trekantsymbolet på glasset må samsvare med trekanten på dørrammen, og firkantsymbolet med firkanten. Etter det setter du inn de andre to glasspanelene.



## 11.7 Skifte lyspære



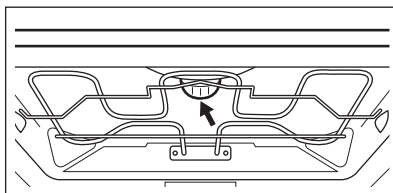
### ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.  
Lampen kan være varm.

1. Slå ovnen av.  
Vent til ovnen er avkjølt.
2. Koble fra strømtilførselen til ovnen.
3. Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

### Topplampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.



2. Rengjør lampedekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekselet.

## 12. FEILSØKING






### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 12.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene ovnen.	Ovnen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Sjekk om produktet er koblet til strømmettet på riktig måte (se koblingsskjema).
Ovnen blir ikke varm.	Stekeovnen er slått av.	Slå på stekeovnen.
Ovnen blir ikke varm.	Klokken er ikke stilt.	Still klokken.
Ovnen blir ikke varm.	Nødvendige innstillinger er ikke valgt.	Sørg for at innstillingene er riktige.
Ovnen blir ikke varm.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er aktivert.	Se "Automatisk utkopling".
Ovnen blir ikke varm.	Barnesikringen er på.	Se "Bruke barnesikringen".
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Lampen virker ikke.	Pæren er defekt.	Erstatt lyspæren.
Steketermometeret virker ikke.	Pluggen til steketermometeret er ikke korrekt satt inn i kontakten.	Plasser pluggen til steketermometeret så langt som mulig inn i kontakten.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Det tar for lang tid å tilberede maten eller den blir for fort ferdigstekt.	Temperaturen er for lav eller for høy.	Juster temperaturen om nødvendig. Følg rådene i bruksanvisningen.
Damp og kondens legger seg på maten og i ovnsrommet.	Du har latt retten stå for lenge i ovnen.	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 15 – 20 minutter etter at tilberedningen er ferdig.
Displayet viser "C2".	Du vil starte pyrolyse- eller tinefunksjonen men har ikke tatt ut pluggen til steketermometeret fra kontakten.	Ta steketermometeret ut av kontakten.
Displayet viser "C3".	Rengjøringsfunksjonen virker ikke. Du lukket ikke døren helt eller den elektroniske dørlåsen er defekt.	Lukk døren helt.
Displayet viser "F102".	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du lukket ikke døren helt.</li> <li>• Den elektroniske dørlåsen er defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lukk døren helt.</li> <li>• Deaktiver ovnen med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og aktiver den igjen.</li> <li>• Hvis displayet viser "F102" igjen, må du kontakte kundeservice.</li> </ul>
Displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen.	Det er en elektrisk feil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deaktiver ovnen med sikringen eller sikkerhetsbryteren i sikringsboksen og aktiver den igjen.</li> <li>• Hvis displayet viser feilkoden igjen, må du kontakte kundeservice.</li> </ul>
Det er ingen god tilberedningsytelse når du bruker funksjonen Ekte varmluft Pluss.	Du aktiverte ikke funksjonen Ekte varmluft Pluss.	Se «aktivere funksjonen Ekte varmluft Pluss».
Det er ingen god tilberedningsytelse når du bruker funksjonen Ekte varmluft Pluss.	Du fylte ikke hulromspregingen med vann.	Se «aktivere funksjonen Ekte varmluft Pluss».
Vannet i hulromspregingen koker ikke.	Temperaturen er for lav.	Still temperaturen til minst 110 °C. Se etter i kapittelet "Råd og tips".

Problem	Mulig årsak	Løsning
Vannet kommer ut av hulromspregingen.	Det er for mye vann i hulromspregingen.	Deaktiver ovnen og kontroller at produktet er kaldt. Tørk opp vannet med en klut eller svamp. Tilsett riktig mengde vann i hulromspregingen. Se den spesifikke prosedyren.
Produktet er slått på og blir ikke varm. Viften går ikke. Displayet viser " <b>Demo</b> ".	Demofunksjonen er aktivert.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Slå av ovnen.</li> <li>Trykk og hold inne på samme tid  <b>3sec</b>  <b>°C</b></li> <li>Det første tallet på displayet ok <b>Demo</b>-indikatoren begynner å blinke.</li> <li>Skriv inn koden 2468 ved å vri knotten for temperaturen til høyre eller venstre for å endre verdiene og trykk  for å bekrefte.</li> <li>Det neste tallet begynner å blinke.</li> <li><b>Demo</b>-modus deaktiveres når du bekrefter det siste tallet og koden er riktig.</li> </ol>

## 12.2 Servicedata

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

Nødvendig informasjon som servicesenteret trenger, kan du finne på

typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

### Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

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

## 13. ENERGIEFFEKTIV

### 13.1 Produktbeskrivelse og informasjon i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	AEG	
Modellidentifikasjon	BPK556220B BPK556220M BPK556220W BPS556220M BPS556220W	
Energieffektivitetsindeks	81.2	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	1.09 kWh/syklus	
Energiforbruk med standard matmengde, viftetvunget modus	0.69 kWh/syklus	
Antall hulrom	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	71 l	
Type ovn	Innebygd ovn	
Masse	BPK556220B	36.0 kg
	BPK556220M	36.0 kg
	BPK556220W	36.0 kg
	BPS556220M	37.0 kg
	BPS556220W	37.0 kg

EN 60350-1 – Elektriske kjøkkenapparater – Del 1: Typer, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

### 13.2 Energisparende



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

#### Generelle tips

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

Bruk metalltallerkener for å forbedre energisparing.

Sett om mulig maten i ovnen uten forvarming.

Sett ned ovnstemperaturen når steketiden er lengre enn 30 minutter, 3-10 minutter før slutten av steketiden, avhengig av hvor lang den er. Restvarmen i ovnen vil fortsette å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre tallerkener.

Hold pausene mellom stekingene så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

### **Matlaging med vifte**

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare energi.

### **Restvarme**

Ved noen ovnfunksjoner, hvis programmet med Steketid eller Ferdigtid er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 minutter, deaktiveres varmeelementene automatisk tidligere i enkelte ovnsfunksjoner.

Viften og lampen vil fortsette drift.

### **Holde maten varm**

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig


temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.


### **Varmluft Med Fukt**

Funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat.

Når du bruker Varmluft Med Fukt, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder. Du kan slå på lampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

## **14. BESKYTTELSE AV MILJØET**

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

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



[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867344591-B-102018



**AEG**