

HBA7616.0S



BOSCH

[no] Bruksveiledning.....3



9000610424

Sikkerhetsanvisninger	4	Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	18
Før montering.....	4	Feiltabell.....	18
Veiledning om sikkerhet.....	4	Bytte stekeovnslampe i taket.....	19
Årsaker til skader.....	4	Bytte venstre stekeovnslampe.....	19
Din nye stekeovn	5	Glassdeksel.....	19
Betjeningsfelt.....	5	Kundeservice	19
Taster.....	5	E-nummer og FD-nummer.....	19
Dreieknapp.....	5	Energi- og miljøtips	20
Display.....	5	Energisparing.....	20
Temperaturkontroll.....	5	Miljøvennlig håndtering.....	20
Ovnsrom.....	6	Programautomatikk	20
Tilbehør.....	6	Kokekar.....	20
Dørsikring.....	7	Klargjøring av retten.....	20
Før første gangs bruk	8	Programmer.....	20
Stille inn klokkeslett.....	8	Velge program og stille inn.....	22
Varme opp ovnsrommet.....	8	Tips til programautomatikken.....	23
Rengjøring av tilbehør.....	8	Testet for deg i vårt prøvekjøkken	24
Slå stekeovnen av og på	8	Kaker og bakst.....	24
Innkobling.....	8	Tips til bakingen.....	26
Utkobling.....	8	Kjøtt, fjærkre, fisk.....	26
Stille inn stekeovnen	9	Tips til steking og grilling.....	28
Varmetyper.....	9	Langtidssteking.....	29
Stille inn varmetype og temperatur.....	9	Tips om langtidssteking.....	29
Stille inn hurtigoppvarming.....	10	Gratenger, toast.....	30
Tidsfunksjoner	10	Ferdigretter.....	30
Stille inn tidsfunksjoner – kort forklart.....	10	Spesielle retter.....	31
Stille inn varselur.....	10	Opptining.....	31
Stille inn varighet.....	10	Tørking.....	31
Endre sluttiden.....	11	Konservering.....	31
Stille inn klokkeslett.....	11	Akrylamid i matvarer	32
Programmere	12	Testretter	33
Lagre innstillinger i minnefunksjonen.....	12	Baking.....	33
Starte minnefunksjonene.....	12	Grilling.....	33
Døgninnstilling	12		
Starte døgninnstillingen.....	12		
Steketermometer	12		
Slik stikker du inn steketermometeret.....	12		
Slik stiller du inn kjernetemperaturen.....	13		
Veiledende verdier for kjernetemperaturen.....	13		
Barnesikring	13		
Grunninnstillinger	14		
Endring av grunninnstillingene.....	14		
Automatisk utkobling	15		
Selvrens	15		
Viktige merknader.....	15		
Før selvrens.....	15		
Stille inn rengjøringstrinn.....	15		
Etter selvrensen.....	16		
Vedlikehold og rengjøring	16		
Rengjøringsmiddel.....	16		
Sett inn og ta ut stigene.....	16		
Sette inn og ta ut stekeovnsdøren.....	17		
Ta av dekselet på døren.....	17		
Montering og utmontering av glassruter.....	18		

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.bosch-home.com og nettbutikk: www.bosch-eshop.com

⚠ Sikkerhetsanvisninger

Les grundig gjennom bruksanvisningen. Ta godt vare på bruks- og monteringsanvisningen. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse anvisningene følge med.

Før montering

Transportskader

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Hvis det har oppstått en transportskade, må du ikke slå på apparatet.

Elektrisk tilkobling

Apparatet må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Ved skader som oppstår på grunn av feil tilkobling, bortfaller alle garantikrav.

Veiledning om sikkerhet

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Apparatet må utelukkende brukes til oppvarming av matvarer.

Apparatet må ikke brukes uten oppsyn av voksne og barn som

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet eller
- har manglende erfaring eller kunnskap

Ikke la barn leke med apparatet.

Varmt ovnsrom

Fare for forbrenning!

- Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. Åpne ovnsdøren forsiktig. Det kan slippe ut varm damp. Hold små barn på trygg avstand.
- Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Alkohol dampen kan eksplodere i ovnsrommet. Bruk kun små mengder av drikkevarer med høyt alkoholinnhold, og åpne døren på apparatet forsiktig.

Brannfare!

- Oppbevar aldri brennbare gjenstander i apparatet. Åpne aldri døren hvis det oppstår røyk i apparatet. Slå av apparatet. Trekk ut støpselet eller koble ut den aktuelle sikringen i sikringsskapet.
- Ved forvarming må du aldri legge bakepapir på tilbehøret uten å feste papiret. Når du åpner døren på apparatet, oppstår det trekk. Bakepapiret kan berøre varmeelementene og ta fyr. Legg alltid et kokekar eller en stekeform på bakepapiret for å holde det nede. Bare legg bakepapir på den flaten du skal bruke. Bakepapiret må ikke stikke utenfor tilbehøret.

Fare for kortslutning!

Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i klem i ovnsdøren. Kabelisolasjonen kan smelte.

Fare for skålding!

Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå varm vanndamp.

Varmt tilbehør og kokekar

Fare for forbrenning!

Ta aldri ut varmt tilbehør eller kokekar fra ovnsrommet uten å bruke grytekluter.

Ukyndige reparasjoner

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Hvis apparatet er defekt, må du trekke ut nettstøpselet eller koble ut

den aktuelle sikringen i sikringsskapet. Ta kontakt med kundeservice.

Selvrens

Brannfare!

- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr under selvrensingen. Før hver selvrens må grovt smuss fjernes fra ovnsrommet.
- Heng aldri brennbare gjenstander, for eksempel kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Ovnen blir svært varm på utsiden når selvrensingen pågår. Hold barn på trygg avstand.

Fare for alvorlige helseskader!

Ikke la brett og former med slippbelegg stå i ovnen når selvrens pågår. Slippbelegget ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftgasser.

Årsaker til skader

Obs!

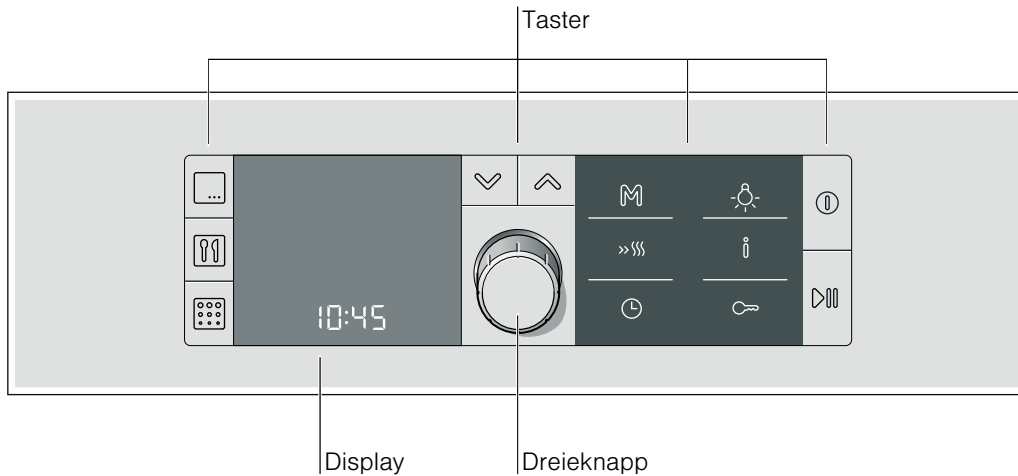
- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Vann i varmt ovnsrom: Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.
- Fuktige matvarer: Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. Emaljen ødelegges.
- Fruktsaft: Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet. Bruk helst den dype universalpannen.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Hold alltid døren stengt når ovnsrommet avkjøles. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
- Svært skitten stekeovnstetning: Hvis stekeovnstetningen er svært skitten, går ikke stekeovnsdøren ordentlig igjen når ovnen er på. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid stekeovnstetningen ren.
- Stekeovnsdøren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sett fra deg ting på den åpne stekeovnsdøren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på stekeovnsdøren.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

Din nye stekeovn

Her kan du bli kjent med den nye stekeovnen din. Vi forklarer hvordan du bruker betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementene. Du får informasjon om ovnsrommet og tilbehøret.

Betjeningsfelt

Her ser du en oversikt over betjeningsfeltet. Det kan forekomme differanser mellom de ulike apparattypene.



Taster

Det ligger sensorer under hver enkelt tast. Du trenger ikke trykke hardt. Du trenger bare å berøre det aktuelle symbolet.

Symbol	Tastens funksjon
	Velge varmetype og temperatur
	Velge programautomatikk
	Velge selvrens
	Flytt én linje ned
	Flytt én linje opp
	Langt trykk = velge minne Kort trykk = starte minne
	Stille inn hurtigoppvarming
	Åpne og lukke menyen Tidsfunksjoner
	Slå ovnslampen av og på
	Kort trykk = kontroll av temperatur Langt trykk = åpne og lukke menyen Grunninnstillinger
	Aktivere/deaktivere barnesikring
	Slå stekeovnen av og på
	Kort trykk = starte/stoppe driften Langt trykk = avbryte driften

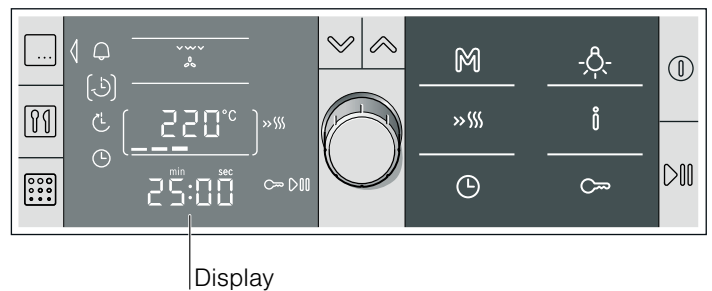
Dreieknapp

Med dreieknappen kan du endre alle foreslåtte og innstilte verdier. Klammene i innstillingsområdet viser hvilken verdi du kan endre.

Dreieknappen er nedsenkbar. Trykk på dreieknappen for å senke eller heve den.

Display

Displayet er inndelt i forskjellige områder.



- Venstre område = tidsfunksjoner
Når du åpner menyen Tidsfunksjoner, vises symbolene for tidsfunksjoner i dette området. Ytterst til venstre viser en pil \leftarrow hvilken driftstype som er valgt.
- Midtre område = innstillingsområde
 1. linje = varmetypeindikasjon
 2. linje = temperaturindikasjon
 3. linje = klokkeindikasjonMed navigasjonstastene ∇ og \triangle bytter du fra en linje til en annen. Linjen du befinner deg i, er merket med klammer på høyre og venstre side. Du kan endre verdien i klammene med dreieknappen.
- Høyre område = indikasjon
Her vises symboler for forskjellige funksjoner, f.eks. for innstilt barnesikring, hurtigoppvarming osv.

Temperaturkontroll


Strekene på temperaturkontrollen viser oppvarmingsfasen eller restvarmen i ovnsrommet.

Oppvarmingskontroll

Oppvarmingskontrollen viser temperaturøkningen i ovnsrommet. Det optimale tidspunktet for å sette inn retten, er når alle strekene er fylt.



Strekene vises ikke på grilltrinnet og rengjøringstrinnet.

Med tasten  kan du vise den aktuelle oppvarmingstemperaturen mens oppvarmingen pågår. På grunn av ovnsrommets termiske treghet, kan det skje at vist temperatur ikke er i samsvar med faktisk temperatur.

Restvarme

Etter at apparatet er slått av, viser temperaturkontrollen restvarmen i ovnsrommet. Er alle strekene fylt, har ovnsrommet en temperatur på ca. 300 °C. Indikasjonen slukker når temperaturen er sunket til ca. 60 °C.


Ovnsrom

I ovnsrommet er det en ovnslampe. En kjølevifte beskytter stekeovnen mot overoppheting.

Ovnslampe

Lampen i ovnsrommet lyser når stekeovnen er i bruk. Lampen slår seg av når temperaturen er innstilt på inntil 60 °C og ved selvreis. På den måten kan du oppnå en optimal finregulering.

Lampen slår seg på når stekeovnsdøren åpnes.

Med tasten  kan du skru lampen av og på.

Kjølevifte

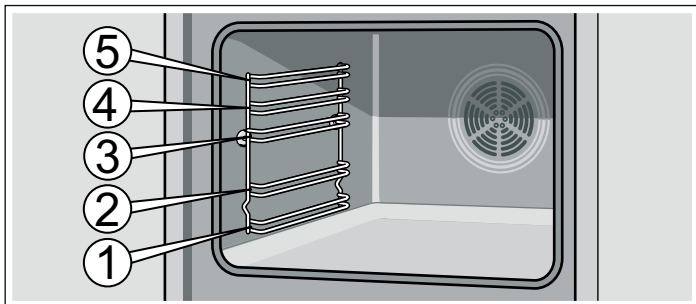
Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren. Obs! Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

For at ovnsrommet skal avkjøles raskere etter at apparatet har vært i bruk, fortsetter kjøleviften å gå i en viss tid.

Tilbehør

Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 5 forskjellige høyder.

Tilbehøret kan trekkes ut i to tredjedels lengde uten at det vipper ut. Det gjør det lett å ta ut rettene.




Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. Når det er blitt avkjølt, vil det ikke lenger være deformert. Dette har ingen innvirkning på funksjonen.

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. Oppgi HEZ-nummeret.



Rist

til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter.

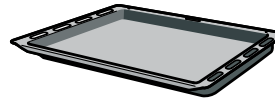
Skyv inn risten  med krumningen nedover.



Emaljebrett

Til kaker og småkaker

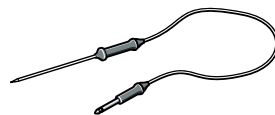
Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



Universalpanne

til saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.

Universalpannen settes inn i stekeovnen med den skrå enden vendt mot stekeovnsdøren.



Steketermometer

Steketermometeret sørger for en nøyaktig steking.

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren. Du finner et omfattende tilbud til stekeovnen i våre brosjyrer eller på Internett. Leveringen av ekstra tilbehør samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.

Det er ikke alt tilbehør som passer til alle apparater. Ved kjøp må du alltid angi den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) for apparatet.

Ekstra tilbehør	Ovnsrom med	HEZ-nummer	Bruk	egnet for selvreis
Rist	Stiger	HEZ334000	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter.	Nei
	Ribber	HEZ334001	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter.	Nei
Emaljebrett	-	HEZ331070	Til kaker og småkaker Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.	Ja
Universalpanne	-	HEZ332070	Til saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten. Universalpannen legges inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.	Ja
Innleggsrist	-	HEZ324000	Til stek. Sett alltid risten ned i universalpannen. Dryppende fett og kjøttssaft samles opp.	Nei
Grillrist	-	HEZ325070	Til grilling i stedet for med risten, eller som sprutbeskyttelse, slik at stekeovnen ikke blir så skitten. Grillristen skal bare brukes i universalpannen. Grilling på grillrist: Skal bare brukes på innsetningshøyde 1, 2 og 3. Grillrist som sprutbeskyttelse: Sett inn universalpannen med grillristen under risten.	Ja

Ekstra tilbehør	Ovnsrom med	HEZ-nummer	Bruk	egnet for selvrens
Glasspanne	-	HEZ336000	Dyp ovnspanne i glass. Egner seg også svært godt som serveringsfat.	Nei
Pizzabrett	-	HEZ317000	Ideell til pizza, dypfryste varer og store, runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Sett brettet på risten og følg opplysningene i steketabellene.	Nei
Bakestein	-	HEZ327000	Bakesteinen egner seg utmerket til tilberedning av hjemmelaget brød, rundstykker og pizza som skal ha en spesielt sprø bunn. Bakesteinen må alltid forvarmes på anbefalt temperatur.	Nei
Proffpanne med innleggsrist	-	HEZ333070	Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder.	Ja
Lokk til proffpanne	-	HEZ333001	Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgryte.	Nei
Proffuttrekk	Ribber	HEZ333100	Egnet til tilberedning av store mengder. Hele tilbehøret består av en dyp panne med innleggsrist, en rist til å legge oppå og et teleskoputtrekk. Du får flotte grillresultater når du legger risten over.	Nei
Proffuttrekk Plus	Ribber	HEZ333102	Egnet til tilberedning av store mengder. Hele tilbehøret består av en dyp panne med innleggsrist, en rist til å legge oppå og et teleskoputtrekk. Du får flotte grillresultater når du legger risten over.	Nei
Lokk til proffuttrekk	Ribber	HEZ333101	Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgryte.	Nei
Glassfat	-	HEZ915001	Glassformen egner seg til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Den egner seg spesielt godt til program- eller stekeautomatikk.	Nei
Metallfat	-	HEZ6000	Stekegryten er tilpasset stekesonen på den keramiske platetoppen. Gryten er også velegnet til bruk med kokesensor og program- og stekeautomatikk. Gryten er emaljert på utsiden og har slippbelegg på innsiden.	Nei
2-delt teleskoputtrekk	Stiger	HEZ338250	Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lenger ut uten at det vipper.	Nei
3-delt teleskoputtrekk	Stiger	HEZ338352	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lenger ut uten at det vipper.	Nei
3-delt teleskoputtrekk, full lengde	Stiger	HEZ338356	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper.	Nei
Viftefilter	-	HEZ329000	Dette kan ettermonteres i stekeovnen. Viftefilteret filtrerer fettpartikler i avluften og reduserer sjenerende lukt. Bare for apparater med 6, 7 eller 8 som andre tall i E-nummeret. (F.eks. HBA78B750)	Ja
Systemdampovn	-	HEZ24D300	For skånsom tilberedning av grønnsaker og fisk.	Nei

Artikler fra kundeservice

Vedlikeholds- og rengjøringsmidler eller annet tilbehør som passer til hvitevarene dine, kan du bestille fra kundeservice, i

faghandelen eller på Internett via de enkelte landenes nettbutikker. Oppgi alltid artikkelnummeret.

Kluter til overflater i rustfritt stål	Artikkelnr. 311134	Forhindrer smussavleiringer. Impregnering med en spesialolje gir optimal pleie av overflatene på apparater i rustfritt stål.
Gelé til rengjøring av stekeovnsgrill	Artikkelnr. 463582	Til rengjøring av ovnsrommet. Geleen er luktfri.
Mikrofiberklut med cellestruktur	Artikkelnr. 460770	Egner seg spesielt godt til rengjøring av ømfintlige overflater som glass, glasskeramikk, rustfritt stål og aluminium. Mikrofiberkluten fjerner vannholdig og fettholdig smuss i én omgang.
Dørsikring	Artikkel-nr. 612594	Sikrer at barn ikke kan åpne stekeovnsdøren. Sikringen skrus på forskjellig alt etter ovnsdør. Se instruksjonene i anvisningen som følger med dørsikringen.

Dørsikring

Det hører en dørsikring til apparatet. Den skal festes på stekeovnen. Les monteringsveiledningen nøye.


Skyv dørsikringen oppover for å åpne stekeovnen. Sikringen skrus på forskjellig alt etter ovnsdør. Se instruksjonene i anvisningen som følger med dørsikringen. Når du lukker stekeovnsdøren, må du passe på at den smekker på plass.

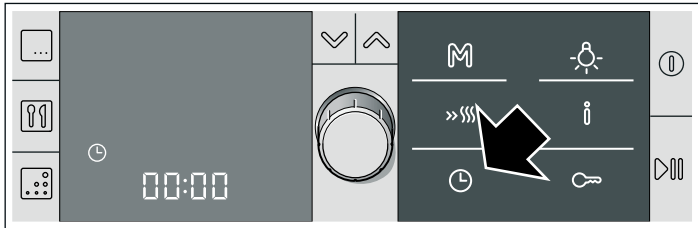
Før første gangs bruk



I dette kapitlet finner du alt du trenger å vite før du går i gang med å lage mat for første gang.

- Still inn klokkeslettet.
- Varm opp ovnsrommet.
- Rengjør tilbehøret.
- Les gjennom sikkerhetsforskriftene i begynnelsen av bruksanvisningen. Disse er svært viktige.


Stille inn klokkeslett

Når du har koblet til apparatet, vises symbolet  og **00:00** i displayet. Still inn klokkeslettet, så er stekeovnen klar til bruk.



1. Trykk på tasten .
Symbolet for klokkeslett [] står i klammer og [**12:00**] vises.


2. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.

3. Trykk på tasten .


Det aktuelle klokkeslettet er blitt lagret.

Merk: Hvordan du endrer klokkeslettet, kan du lese i kapitlet *Tidsfunksjoner*.

Varme opp ovnsrommet

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnsrommet må være lukket og tomt. Still inn på varmetypen  over-/undervarme og 240 °C.

Påse at det ikke er emballasjerester i ovnsrommet, f.eks. isoporkuler.

1. Trykk på tasten .

Varmetypen  3D-varmluft og 160 °C blir foreslått.


Klammene står på venstre og høyre side av varmetypen.

2. Endre varmetypen til  over-/undervarme med dreieknappen.


3. Bytt til temperatur med tasten .

Klammene står på venstre og høyre side av temperaturen.

4. Endre temperaturen til 240 °C med dreieknappen.

5. Trykk på tasten .

Stekeovnen starter. Symbolet  lyser i displayet.


6. Slå av stekeovnen etter 60 minutter med tasten .

Strekene på temperaturkontrollen viser restvarmen i ovnsrommet.


Rengjøring av tilbehør


Før du tar tilbehøret i bruk, må du rengjøre det grundig med varmt såpevann og en myk oppvaskklut.

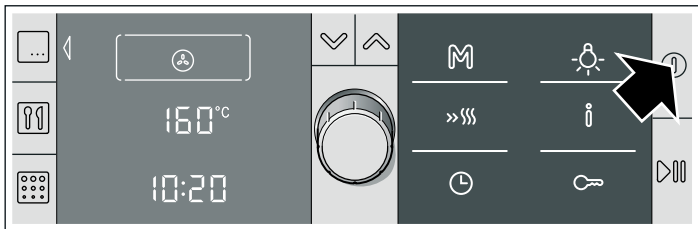
Slå stekeovnen av og på

Slå stekeovnen på og av med tasten .



Innkobling

Trykk på tasten .

Symbolet  for varmetypen 3D-varmluft og 160 °C blir foreslått i displayet.




Du kan starte denne innstillingen med en gang eller

- stille inn en annen varmetype og temperatur
- velge et program med tasten 
- velge selvrens med tasten 
- starte en lagret minneinnstilling med tasten 

Du kan lese om hvordan du stiller inn i de aktuelle kapitlene.

Utkobling

Trykk på tasten . Stekeovnen slås av.











Stille inn stekeovnen

I dette kapittelet kan du lese om

- hvilke varmetyper for stekeovnen du kan velge mellom
- hvordan du stiller inn varmetype og temperatur
- hvordan du stiller inn hurtigoppvarming


Varmetyper




For stekeovnen har du mange forskjellige varmetyper å velge mellom. På den måten kan du velge den optimale tilberedningsmåten for alle typer retter.

Varmetype og temperatur-område	Bruk
 3D-varmluft 30–275 °C	Til kaker og bakst på én til tre høyder. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
 Over-/undervarme 30–300 °C	Til kaker, gratenger og magre kjøttstykker, f.eks. okse eller viltkjøtt, på én høyde. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
 HydroSteking* 30–300 °C	Til gjærbakst, f.eks. brød, rundstykker eller kringle, og til vannbakkels eller rullekake. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra. Fuktigheten fra matvarene forblir i ovnsrommet i form av vanndamp.
 Pizzatrinn 30–275 °C	Til hurtig tilberedning av dypryste produkter uten forvarming, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel. Varmen kommer nedenfra og fra ringelementet i bakveggen.
 Undervarme 30–300 °C	Til konservering og ettersteking eller -bruning. Varmen kommer nedenfra.
 Omluftgrilling 30–300 °C	Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
 Grill, stor flate Grilltrinn 1, 2 eller 3	Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillristen blir varm.
 Grill, liten flate Grilltrinn 1, 2 eller 3	Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker i små mengder. Den midterste delen av grillen blir varm.
 Opptining 30–60 °C	Til opptining av kjøtt, fjærkre, brød og kaker. Ventilatoren blåser den varme luften rundt maten.
 Varmholding 60–100 °C	Til varmholding av ferdige retter.

* Varmetypen som ble brukt til fastsetting av energi-effektklasse i henhold til EN50304.

Stille inn varmetype og temperatur

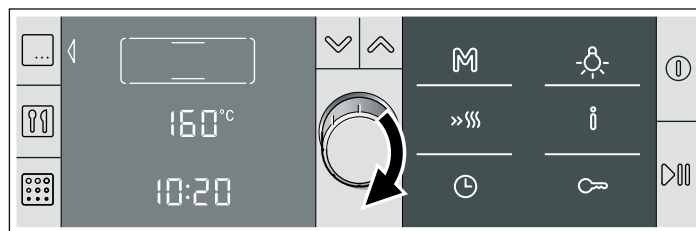
Eksempel på bildet: Innstilling  over-/undervarme, 180 °C.

Slå på stekeovnen med tasten  eller trykk på tasten . I displayet blir symbolet  for 3D-varmluft og en temperatur på 160 °C foreslått.

Du kan starte denne innstillingen med tasten  med én gang.

Hvis du vil stille inn en annen varmetype og temperatur, går du frem på følgende måte.

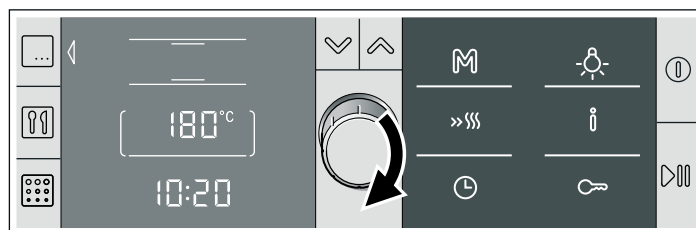
1. Still inn ønsket varmetype med dreieknappen.



2. Bytt til temperatur med tasten .

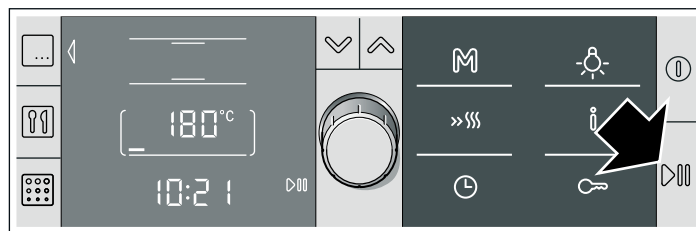
Klammene står på venstre og høyre side av temperaturen eller grilltrinnet.


3. Endre temperaturen som er foreslått, med dreieknappen.



4. Trykk på tasten .

Stekeovnen starter. Symbolet  lyser i displayet.




5. Når retten er ferdig, slår du av stekeovnen med tasten  eller velger og stiller inn driftstype på nytt.


Endre temperatur eller grilltrinn

Dette kan gjøres når som helst. Still inn temperatur eller grilltrinn med dreieknappen.




Vise oppvarmingstemperatur

Trykk kort på tasten . Oppvarmingstemperaturen i ovnsrommet blir vist i noen sekunder.


Døren åpnes under steking

Driften stanses. Symbolet  blinker. Når døren lukkes, fortsetter driften.

Stanse driften

Trykk kort på tasten . Stekeovnen er i pausetilstand. Symbolet  blinker. Trykk på tasten  på nytt, ovnsdriften fortsetter.

Avbryte driften

Hold tasten  inne til 3D-varmluft og 160 °C vises. Du kan stille inn på nytt.

Stille inn varighet

Se kapittelet *Tidsfunksjoner*, Stille inn varighet.





Endre sluttiden

Se kapittelet *Tidsfunksjoner*, Endre sluttiden.

Stille inn hurtigoppvarming

Hurtigoppvarmingen er ikke egnet for alle varmetyper.

Egnede varmetyper

-  3D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  HydroSteking
-  Pizzatrinn

En kort signaltone varsler deg om at den valgte varmetypen ikke egner seg for hurtigoppvarming.

Egnede temperaturer

Hurtigoppvarmingen fungerer ikke hvis den innstilte temperaturen ligger under 100 °C. Hvis temperaturen i ovnsrommet bare er litt lavere enn den innstilte temperaturen, er hurtigoppvarming ikke nødvendig. Den blir ikke slått på.

Stille inn hurtigoppvarming

Trykk på tasten »»» for hurtigoppvarming. Symbolet »»» vises ved siden av den innstilte temperaturen. Strekene på temperaturkontrollen fylles.

Hurtigoppvarmingen avsluttes når alle strekene er fylt. Du hører et kort lydsignal. Symbolet »»» slukkes. Sett retten inn i ovnsrommet.

Merknader

- Hvis du endrer varmetype, avbrytes hurtigoppvarmingen.
- Innstilt varighet begynner med én gang det er trykket på start, uavhengig av hurtigoppvarmingen.
- Mens hurtigoppvarmingen pågår, kan du vise gjeldende ovnsromtemperatur ved hjelp av tasten i.
- For å få et jevnt stekeresultat må du sette retten inn i stekeovnen først når hurtigoppvarmingen er avsluttet.

Avbryte hurtigoppvarmingen

Trykk på tasten »»». Symbolet slukkes.

Tidsfunksjoner

Du åpner menyen Tidsfunksjoner med tasten ☰. Følgende funksjoner er mulige:

Når stekeovnen er slått av:

- ☰ = Stille inn varselur
- ☰ = Stille inn klokkeslett

Når stekeovnen er slått på:

- ☰ = Stille inn varselur
- ☰ = Stille inn varighet
- ☰ = Endre sluttiden

Klemmene rundt symbolet viser at denne funksjonen er valgt. Etter start viser klemmene hvilken tidsfunksjon som telles ned i displayet.

Stille inn tidsfunksjoner – kort forklart

1. Åpne menyen med tasten ☰.
2. Bruk tasten ✓ til å velge ønsket funksjon.
3. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket verdi.
4. Lukk menyen med tasten ☰.

Hvordan du stiller inn den enkelte funksjonen, beskrives utførlig på de neste sidene.

Kort signaltone

Hvis du ikke kan endre eller stille inn en verdi, hører du en kort signaltone.

Stille inn varselur

Varseluret fungerer uavhengig av stekeovnen. Du kan bruke det som alarm og stille det inn når som helst. Uansett om stekeovnen er slått av eller på.

1. Trykk på tasten ☰.
Menyen Tidsfunksjoner åpnes. Symbolet [☰] i klammer viser at funksjonen Varselur er valgt.

2. Still inn varselurets alarmtid med dreieknappen.

3. Bruk tasten ☰ for å lukke menyen.

Tiden telles ned i klokkeindikasjonen.

Når tiden er telt ned

Du hører et lydsignal. Tiden er telt ned. Indikasjonen står på 00:00. Trykk på tasten ☰. Kontrollampen slukkes.

Avbryte tiden

Åpne menyen tidsfunksjoner med tasten ☰. Still tiden tilbake med dreieknappen til 00:00. Lukk menyen med tasten ☰.

Endre tiden

Åpne menyen tidsfunksjoner med tasten ☰. Endre alarmtiden med dreieknappen i løpet av de neste sekundene. Lukk menyen med tasten ☰.

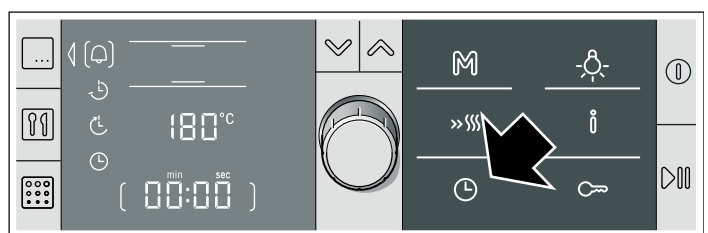
Stille inn varighet

Når du stiller inn varighet (steketid) for en rett, avsluttes driften automatisk etter denne tiden. Stekeovnen varmer ikke lenger.

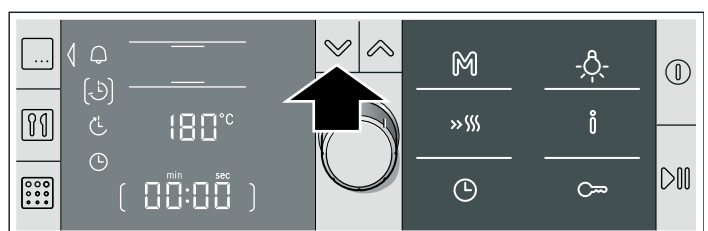
Forutsetning: Varmetype og temperatur er stilt inn.

Eksempel vist på bilde: Innstilling for ☰ over-/undervarme, 180 °C, varighet 45 minutter.

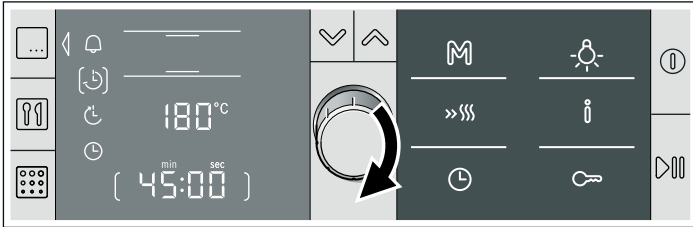
1. Trykk på tasten ☰.
Menyen Tidsfunksjoner åpnes. Tidsfunksjonene vises til venstre i displayet. Funksjonen Varselur [☰] er valgt.




2. Bruk tasten ✓ for å gå til [☰] varighet.




3. Still inn stekevarigheten med dreieknappen.




4. Trykk på tasten .

Menyen Tidsfunksjoner lukkes.





5. Dersom stekeovnen ikke har startet ennå, trykker du på tasten .

Varigheten telles synlig ned.





Varigheten er telt ned.

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke lenger. Varigheten står på **00:00**. Du kan slette signalet med tasten  før tiden er ute.

Avbryte varighet

Åpne menyen med tasten . Bruk tasten  for å gå til Varighet [>], og bruk dreieknappen til å stille varigheten til **00:00**. Lukk menyen med tasten .

Endre varigheten

Åpne menyen med tasten . Bruk tasten  for å gå til Varighet [>], og bruk dreieknappen til å endre varigheten. Lukk menyen med tasten .

Endre sluttiden

Det er mulig å forskyve sluttiden ved

- alle varmetyper
- mange programmer
- selvrens


Et eksempel: Kl. 09.30 setter du retten i ovnsrommet. Det tar 45 minutter å tilberede retten, så den blir ferdig kl. 10.15. Men du vil at den skal være ferdig kl. 12.45.

Da endrer du sluttiden fra kl. 10.15 til kl. 12.45. Den starter kl. 12.00 og er ferdig kl. 12.45.

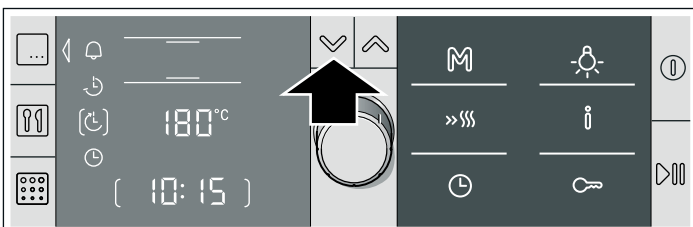
Denne funksjonen passer også til selvrens. Du utsetter rengjøringen til natten, slik at du kan bruke stekeovnen hele dagen.

Husk at lett bederlige matvarer ikke må stå for lenge i ovnsrommet.

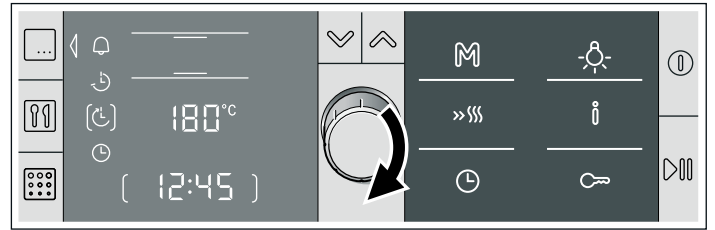
Endre sluttiden

Forutsetning: Det er stilt inn en varighet. Driften er ikke startet ennå. Menyene Tidsfunksjoner  er åpne.

1. Bruk tasten  for å gå til [>] sluttid.




2. Med dreieknappen kan du endre sluttiden til et senere tidspunkt.




3. Bruk tasten  for å lukke menyen Tidsfunksjoner.





4. Bekreft med tasten .

Stekeovnen er i ventemodus [>]. Sluttiden vises i klokkeindikasjonen. Når driften startes, telles varigheten synlig ned.



Varigheten er telt ned.

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke lenger. I klokkeindikasjonen står **00:00**. Du kan slette signaltonen med tasten  før tiden er ute.

Endre sluttiden

Det er bare mulig så lenge stekeovnen er i ventemodus [>]. Åpne menyen med tasten . Bruk tasten  for å gå til Sluttid. Endre sluttiden med dreieknappen. Lukk menyen med tasten .


Avbryte sluttiden


Det er mulig så lenge stekeovnen er i ventemodus. Åpne menyen med tasten  bytt til sluttid med tasten  for å gå til Sluttid. Vri dreieknappen til venstre til aktuell sluttid. Varigheten telles ned med én gang.

Stille inn klokkeslett

Stekeovnen må være slått av for at du skal kunne stille klokken.

Etter strømbrudd

Etter et strømbrudd viser displayet [>] og **00:00**. Still inn riktig klokkeslett.

1. Trykk på tasten .

I displayet vises valgt funksjon [>] og [**12:00**].


2. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.

3. Bekreft med tasten .



Klokkeslettet vises i displayet.

Endre klokkeslett


Hvis du vil endre klokkeslettet, f.eks. fra sommer- til vintertid:

1. Trykk på tasten .

Menyen Tidsfunksjoner åpnes.

2. Bruk tasten  for å gå til [>] Klokkeslett.

3. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.

4. Trykk på tasten .

Klokkeslettet vises i displayet.

Skjule klokken

Du kan skjule visning av klokken. Den vises da bare når stekeovnen er slått på. Du kan lese mer om dette i kapitlet *Grunninnstillinger*.



Programmere

Med minnefunksjonen kan du lagre innstillingen for en rett og hente den frem igjen når som helst.

Det er praktisk å bruke minnefunksjonen når du tilbereder en rett ofte.

Lagre innstillinger i minnefunksjonen

Selvrensen kan ikke lagres.

1. Still inn varmetype, temperatur og ev. varighet for ønsket rett. Ikke trykk på start. Hvis du vil lagre et program: Velg program og still inn vekten. Ikke trykk på start.
2. Hold tasten  inne til symbolet  lyser i displayet. Det tar noen sekunder.



Innstillingen er lagret og kan startes når som helst.

Lagre en annen innstilling

Still inn og lagre på nytt. De gamle innstillingene blir overskrevet.

Starte minnefunksjonene

Du kan når som helst starte innstillingene som er lagret for retten.

1. Trykk kort på tasten .
De lagrede innstillingene vises.
2. Trykk på tasten .

Minneinnstillingen starter.

Endre innstillinger

Dette kan gjøres når som helst. Når du starter minnet neste gang, vises den opprinnelige innstillingen igjen.








Døgninnstilling

Med denne innstillingen holder stekeovnen en temperatur på mellom 85 °C og 140 °C ved Over-/undervarme. Du kan stille inn en varighet fra 24 til 73 timer.


I dette tidsrommet holdes matretter varme i stekeovnen uten at ovnen må slås av eller på.


Starte døgninnstillingen

Forutsetning: Du har aktivert "Døgninnstilling ja" i grunninnstillingene. Se kapittelet *Grunninnstillinger*.

1. Trykk på tasten .
I displayet foreslås  3D-varmluft, 160 °C.
2. Vri dreieknappen til venstre til  Døgninnstilling.
3. Bytt til Temperatur med tasten  og still inn ønsket temperatur med dreieknappen.
4. Åpne menyen Tidsfunksjoner med tasten , og med tasten  bytter du til  varighet.
27:00 timer foreslås.

5. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.

6. Trykk på tasten .
Menyen Tidsfunksjoner lukkes.

7. Trykk på tasten .
Døgninnstillingen starter. Du kan se hvordan varigheten teller ned i statuslinjen.


Varigheten er telt ned.

Stekeovnen varmer ikke lenger.

Endre sluttiden

Det er ikke mulig å forskyve sluttiden.

Avbryte døgninnstillingen

Hold tasten  inne til 3D-varmluft, 160 °C vises. Du kan stille inn på nytt.






Steketermometer

Steketermometeret sørger for en nøyaktig steking. Det måler temperaturen inni kjøttet mellom 30 °C og 99 °C.

Bruk bare steketermometeret som følger med. Du kan etterbestille det som reservedel fra kundeservice.

Ta alltid steketermometeret ut av ovnsrommet etter bruk. Det må aldri oppbevares i ovnsrommet.

Egnede varmetyper

-  3D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  HydroSteking
-  Pizzatrinn
-  Omluftgrilling

Ovnstemperatur

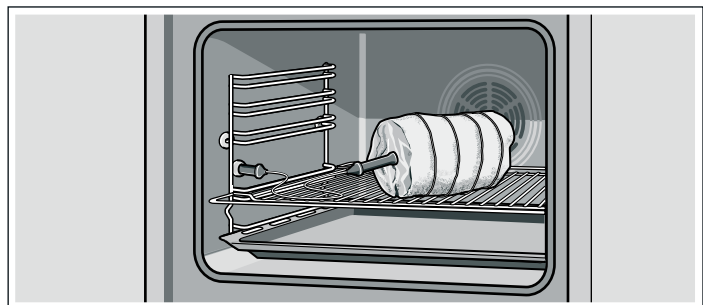
Ikke still inn steketermometeret på mer enn 250 °C, da det ellers kan bli skadet.

Den innstilte ovnstemperaturen må være minst 10 °C høyere enn den innstilte kjernetemperaturen.

Slik stikker du inn steketermometeret

Stikk steketermometeret inn i kjøttet før du legger kjøttstykket i ovnen.

Stikk metallspissen inn i den tykkeste delen av kjøttstykket. Pass på at tuppen av spissen sitter omtrent midt inne i kjøttstykket. Den skal ikke stikkes inn i fett, og ikke berøre kokekar eller bein.







Legg kjøttstykket midt på risten.

For at steketermometre ikke skal skades av for sterk varme må avstanden mellom grillelementet og steketermometeret være stor nok.

Pass på at ledningen til steketermometeret ikke kommer i klem.

Slik stiller du inn kjernetemperaturen

1. Koble steketermometeret til kontakten til venstre i ovnsrommet. Symbolet  vises i displayet. Det foreslås en kjernetemperatur.
2. Velg varmetype med dreieknappen.
3. Bytt til Temperatur med tasten  og still inn ønsket ovnstemperatur med dreieknappen.
4. Bytt til neste linje med tasten .
5. Endre foreslått kjernetemperatur med dreieknappen.
6. Trykk på tasten .
Stekeovnen starter.
Den aktuelle kjernetemperaturen vises fra og med 30 °C.


Den innstilte kjernetemperaturen i kjøttet er nådd

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke lenger. Du kan trekke steketermometeret ut av stikkkontakten.

Fare for forbrenning!

Steketermometeret og ovnsrommet er varme. Bruk grytekluter til å trekke det ut.

Endre temperatur

Du kan når som helst endre ovnstemperaturen. Vil du endre kjernetemperaturen, trykker du på tasten  og endrer temperaturen med dreieknappen.

Kontroll av aktuell temperatur

Temperaturen i ovnsrommet kan vises ved at du trykker på tasten . Den aktuelle temperaturen i kjøttet vises i klokke-displayet fra og med en temperatur på 30 °C.

Avbrudd

Trekk steketermometeret ut av kontakten.

Fare for forbrenning!

Steketermometeret og ovnsrommet er varme. Bruk grytekluter til å trekke det ut.

Merk: Programautomatikk og rengjøring kan ikke stilles inn når steketermometeret er koblet til. Du hører et lydsignal. Trekk steketermometeret ut av kontakten.

Veiledende verdier for kjernetemperaturen



Bruk kun ferskt, ikke dypfrost kjøtt. Opplysningene i tabellene er veiledende. De er avhengige av kvalitet og beskaffenhet på kjøttet.

Rett	Veiledende verdier for kjernetemperaturen i °C
Oksekjøtt	
Roastbiff eller oksefilet, engelsk	45–55
Roastbiff eller oksefilet, medium	55–65
Roastbiff eller oksefilet, gjennomstekt	65–75
Svinekjøtt	
Svinefilet	65–70
Mager svinestek (f.eks. nakke)	85–90
Kalvekjøtt	
Kalvestek	75–85
Kalveknoke	85–90
Lammekjøtt	
Lammelår, medium	60–70
Lammestek	80–90

Barnesikring


For at barn ikke skal kunne slå på stekeovnen utilsiktet eller endre på innstillingene mens ovnen er i gang, er stekeovnen utstyrt med barnesikring.

Aktivere barnesikringen



Hold nøkkeltasten  inne til symbolet  vises. Dette tar ca. 4 sekunder.

Betjeningsfeltet er sperret.



Låse stekeovnsdøren

Du kan endre grunninnstillingene slik at stekeovnsdøren låses. Les mer om hvordan dette gjøres i kapittelet *Grunninnstillinger*. Stekeovnsdøren låses når temperaturen i ovnsrommet kommer opp i ca. 50 °C. Symbolet  vises. Når stekeovnen er slått av, låses stekeovnsdøren med én gang du aktiverer barnesikringen.

Oppheve sperren

Hold tasten  inne til symbolet  slukkes.

Du kan stille inn på nytt.

Merk: Selv om barnesikringen er aktivert, kan du slå av stekeovnen med  eller ved å trykke lenge på tasten , stille inn varseluret og slå av varselsignalet.

Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger, som alltid kan tilpasses dine behov.

Merk: I tabellen finner du alle grunninnstillingene og mulighetene til å endre dem. Avhengig av utstyret på ditt apparat vises de grunninnstillingene i displayet som passer til apparatet.



Funksjon	Grunninnstilling	Alternativer
c 1 Signal etter at en varighet er utløpt	2 = 2 minutter	1 = 10 sekunder 2 = 2 minutter 3 = 5 minutter
c 2 Lyd som kommer hver gang du trykker på en tast	0 = av	0 = av 1 = på
c 3 Lysstyrke for display-belysning	3 = dag	1 = natt 2 = middels 3 = dag
c 4 Klokkeindikasjon, når stekeovnen er slått av	1 = på	0 = av* * Klokkeslettet vises så lenge restvarmen vises. 1 = på
c 5 Ovnslampe under bruk	1 = på	0 = av 1 = på
c 6 Driften fortsetter etter at stekeovnsdøren er lukket	1 = driften fortsetter automatisk	0 = fortsett driften med > 1 = driften fortsetter automatisk
c 7 Ekstra dørsperre ved barnesikring	0 = nei	0 = nei 1 = ja
c 8 Hvor lenge kjøleviften avkjøler etter at komfyren er slått av	2 = middels	1 = kort 2 = middels 3 = langt 4 = ekstra langt
c 9 Selvrensende tak og vegger er montert	0 = nei	0 = nei 1 = ja
c 10 Teleskoputtrekk er montert	0 = nei	0 = nei 1 = ja
c 11 Tilbakestill alle endringer til fabrikkinnstillingene	0 = nei	0 = nei 1 = ja
c 12 Døgninnstilling	0 = nei	0 = nei 1 = ja

Endring av grunninnstillingene

Forutsetning: Stekeovnen må være avslått.

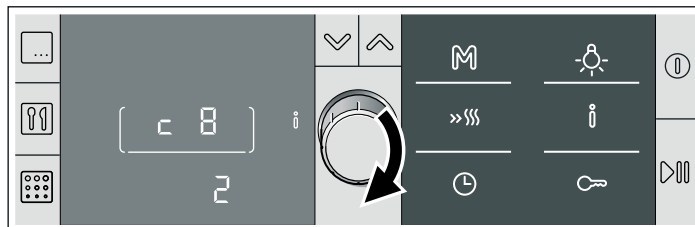
Se i tabellen over grunninnstillinger slik at du vet hva som skjuler seg bak tallene.


Eksempel på bildet: Endring av grunninnstillingen for etterløp av kjøleviften fra middels til kort.

1. Hold tasten  inne i ca. 4 sekunder, til symbolet  lyser. I displayet vises den første grunninnstillingen.

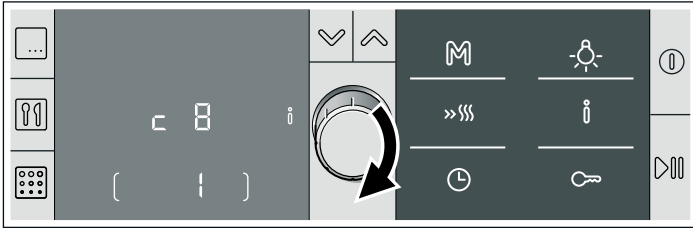


2. Velg ønsket grunninnstilling med dreieknappen.



3. Trykk på tasten .

4. Endre grunninnstilling med dreieknappen.



5. Du kan nå endre flere grunninnstillinger som beskrevet i punkt 2 til 4.

6. Hold tasten **i** inne til det aktuelle klokkeslettet vises. Det tar ca. 4 sekunder. Alle endringene er lagret.

Avbrudd

Trykk på tasten **⏹**. Endringene tas ikke i bruk.

Automatisk utkobling

Stekeovnen har en automatisk utkoblingsfunksjon. Den blir aktivert når det ikke er innstilt varighet og innstillingene ikke er blitt endret over lengre tid. Når dette skjer, avhenger av innstilt temperatur eller grilltrinn.

Utkobling aktivert

I displayet vises **FB**. Driften er avbrutt.

For at indikasjonen skal slukke, må du trykke på en vilkårlig tast. Du kan stille inn på nytt.

Merk: Hvis det er innstilt en varighet, slutter stekeovnen å varme når varigheten er utløpt. Den automatiske utkoblingen er ikke nødvendig.

Selvrens

Med selvrens varmes stekeovnen opp til ca. 500 °C. Dermed brennes rester fra steking, grilling og baking opp, og du trenger bare fjerne asken fra ovnsrommet.

Du kan velge blant tre rengjøringstrinn.

Trinn	Rengjøringsgrad	Varighet
1	Lett	ca. 1 time, 15 minutter
2	Middels	ca. 1 time, 30 minutter
3	Intensivt	ca. 2 timer

Velg et høyere rengjøringstrinn desto kraftigere og eldre smusset er. Det holder at du rengjør ovnsrommet hver 2. til 3. måned. Rengjør oftere hvis det er behov for det. Til én rengjøring trengs det bare ca. 2,5-4,7 kilowattimer.

Viktige merknader

Stekeovnsdøren låses automatisk for din egen sikkerhet. Du kan åpne stekeovnsdøren igjen når ovnsrommet er avkjølt og låsesymbolet er slukket. Ikke forsøk å flytte låsehaken for hånd.

Ikke prøv å åpne stekeovnsdøren mens selvrensen er i gang. Den kan da bli avbrutt.

Ovnslampen i ovnsrommet lyser ikke mens selvrensen pågår.

⚠ Brannfare!

Stekeovnen blir svært varm på utsiden. Pass på at fremsiden på stekeovnen ikke tildekkes. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Hold barn på trygg avstand.

Før selvrens

Ovnsrommet må være tomt. Ta tilbehør, kokekar og stiger ut av ovnsrommet. Informasjon om hvordan du skal ta ut stigen finner du i kapittelet *Vedlikehold og rengjøring*.

Rengjør stekeovnsdøren og kantene av ovnsrommet i området ved tetningene. Ikke rengjør tetningslistene.

⚠ Brannfare!

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr. Tørk av ovnsrommet og det tilbehøret som også skal rengjøres, med en fuktig klut.

Rengjøring av tilbehør

Stigene er ikke egnet for selvrens. Ta dem ut av ovnsrommet. Hvis du ønsker å rengjøre det medfølgende tilbehøret under selvrensen, kan du kjøpe tilbehørsholdere fra kundeservice. Dermed kan du også rengjøre emaljert tilbehør uten slippbelegg, f.eks. universalpannen. Rengjør maks. ett tilbehør om gangen.

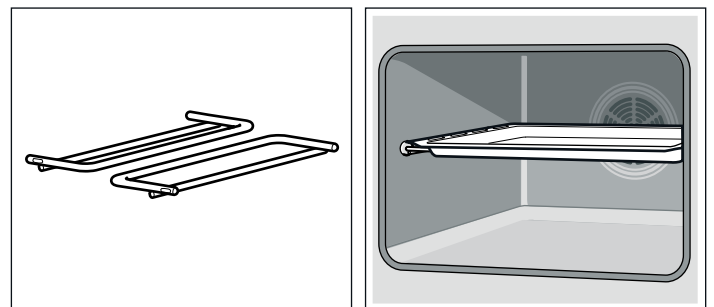
Ikke-emaljert tilbehør, f.eks. risten, egner seg ikke til selvrensen. Ta den ut av ovnsrommet.

⚠ Fare for alvorlige helseskader!

Rengjør aldri brett og former med slippbelegg under selvrens. Slippbelegget ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftgasser.

Tilbehørsholderne får du kjøpt hos kundeservice eller på Internett med materialnummer 466546.

Tilbehørsholderne festes på venstre og høyre side.



Stille inn rengjøringstrinn

1. Trykk på tasten **⏹**.

Rengjøringstrinn 3 blir foreslått. Du kan starte selvrensen med én gang med tasten **▶**.

Når du vil endre rengjøringstrinn:

2. Velg ønsket rengjøringstrinn med dreieknappen.

3. Start med **▶**.

Stekeovnsdøren låses rett etter start. Symbolet **⏹** lyser som tegn på at døren er låst. Først når symbolet forsvinner, er det mulig å åpne stekeovnsdøren.

Når rengjøringen er fullført

Stekeovnen varmer ikke lenger. I displayet står **00:00**.

Avbryte innstillingen

Slå av stekeovnen med **⏻**. Først når symbolet **⏻** slukker, er det mulig å åpne stekeovnsdøren.

Korrigere rengjøringstrinnet

Etter start kan du ikke lenger endre rengjøringstrinn.

Rengjøringen skal foregå om natten

For at du skal kunne bruke stekeovnen om dagen, utsetter du sluttiden for rengjøringen til nattetid. Se kapittelet *Tidsfunksjoner*, Endre sluttiden.

Etter selvrensen

Når ovnsrommet er avkjølt, tørker du av asken som ligger igjen, med en fuktig klut.

Vedlikehold og rengjøring

Stekeovnen din holder seg pen og funksjonsdyktig lenge når du vedlikeholder og rengjør den grundig. Her finner du beskrivelse av hvordan du skal vedlikeholde og rengjøre stekeovnen din riktig.

Merknader

- Små fargeforskjeller på forsiden av stekeovnen kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.
- Skygger på glassruten, som ser ut som vannspor, er en refleks fra stekeovnslampen.
- Emalje blir brent ved svært høye temperaturer. Det kan da oppstå små fargeforskjeller. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Kanter av tynne metallplater lar seg ikke emaljere fullstendig. De kan derfor være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette.

Rengjøringsmiddel

For at de ulike overflatene ikke skal skades som følge av bruk av feil rengjøringsmidler, må du følge anvisningene i tabellen. Ikke bruk

- sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
- harde skureputer eller pussesvamper.
- høytrykksspyler eller dampstråle

Vask nye svamper grundig før bruk.

Område	Rengjøringsmiddel
Stekeovnsfront	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet med en myk klut i et tynt lag.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en myk klut. Ikke bruk glasskrape.
Ruten på døren	Rengjøringsmiddel for rustfritt stål (fås hos kundeservice eller i faghandelen): Følg produsentens anvisninger.

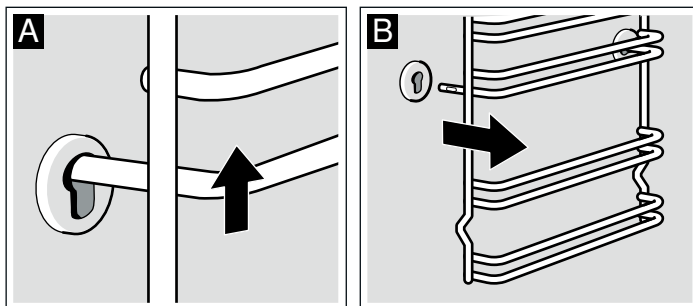
Område	Rengjøringsmiddel
Ovnsrom	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Skal bare brukes i kaldt ovnsrom. Aller helst bør du bruke selvrensen. Les mer i kapittelet <i>Selvrens</i> .
Steketermometer	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Glasslokket på stekeovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Teleskoputtrekk	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke legges i bløt, ikke vaskes i oppvaskmaskin eller rengjøres under selvrensen. Uttrekkene blir skadet og kan blokkere.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

Sett inn og ta ut stigene

Stigene kan tas ut for rengjøring. Stekeovnen må være kald.

Ta ut stigene

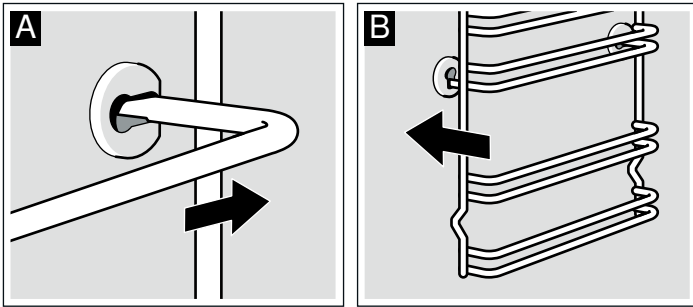
1. Løft opp stigen på forsiden
2. og ta den ut (figur A).
3. Trekk deretter hele stigen fremover og ta den ut (figur B).



Rengjør stigene med vaskemiddel og en oppvasksvamp. Bruk en børste dersom stigene er svært skitne.

Hekte stigene på plass

1. Sett først stigen inn i det bakre hullet og trykk den litt bakover (figur A),
2. og fest den deretter i den fremste pluggen (figur B).

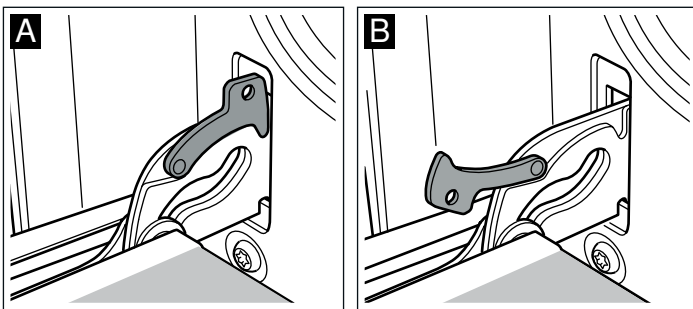


Stigene passer både på venstre og høyre side. Utbuktningen må alltid være nederst.

Sette inn og ta ut stekeovnsdøren

Stekeovnsdøren kan tas ut for å gjøre rengjøringen enklere og hvis glassrutene skal demonteres.

Alle hengslene på stekeovnsdøren har sperrehendel. Når sperrehendlene er vippet ned (figur A), er stekeovnsdøren sikret. Den kan ikke tas av. Når sperrehendelen på stekeovnsdøren er vippet opp (figur B), er hengslene sikret. De kan ikke klappe sammen.

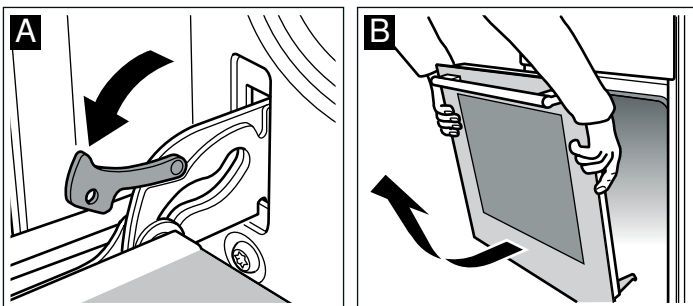


⚠ Fare for personskader!

Når hengslene er usikret, klapper de kraftig sammen. Pass på at sperrehendlene alltid er helt klappet igjen, eller eventuelt klappet helt opp når stekeovnsdøren tas ut.

Ta ut døren

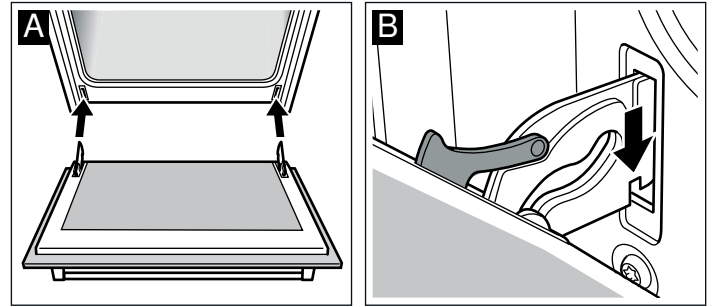
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



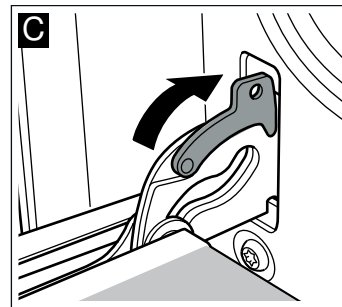
Sett døren på plass

Stekeovnsdøren settes på plass igjen i motsatt rekkefølge.

1. Pass på at begge hengslene blir satt rett inn i åpningene når stekeovnsdøren settes på plass (figur A).
2. Hakkene i hengslene må smekke på plass på begge sider (figur B).



3. Klapp sammen begge sperrehendlene igjen (figur C). Lukk stekeovnsdøren.



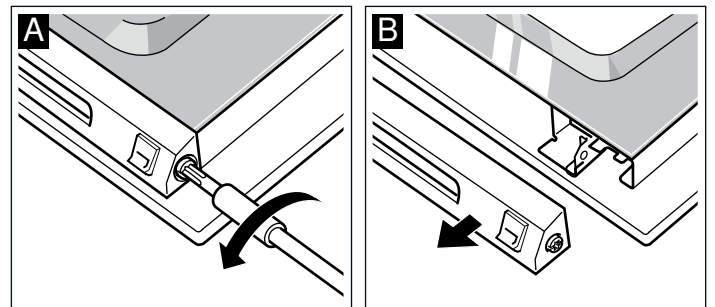
⚠ Fare for personskader!

Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

Ta av dekselet på døren

Dekselet på stekeovnsdøren kan bli misfarget. Dekselet på døren kan tas av for en grundigere rengjøring.

1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Skru ut dekselet på stekeovnsdøren. Dette gjør du ved å skru ut skruene på høyre og venstre side (figur A).
3. Ta av dekselet (figur B).



Påse at stekeovnsdøren ikke blir lukket så lenge dekselet er tatt av. Det innvendige glasset kan ødelegges.

Rengjør dekselet med et rengjøringsmiddel for rustfritt stål.

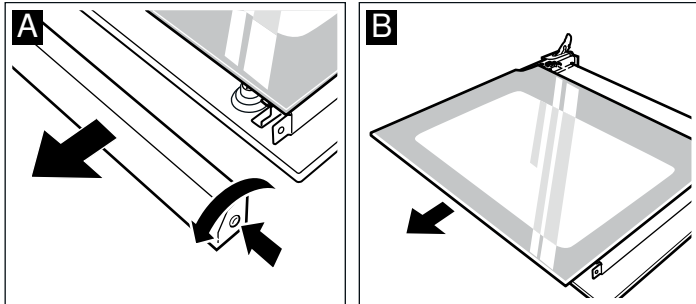
4. Sett dekselet på plass igjen og fest det.
5. Lukk stekeovnsdøren.

Montering og utmontering av glassruter

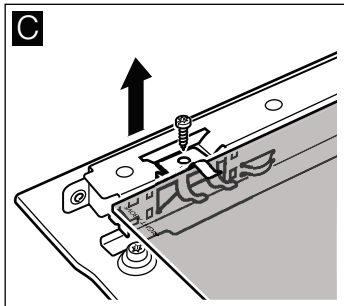
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Utmontering

1. Hekt av stekeovnsdøren og legg den med håndtaket ned på et håndkle e.l.
2. Skru av dekselet øverst på stekeovnsdøren. Dette gjør du ved å skru ut skruene på høyre og venstre side (figur A).
3. Løft den øvre glassruten litt og trekk den ut (figur B).



4. Skru av festeklemmene på høyre og venstre side. Løft på glassruten og trekk holderne av ruten (figur C). Ta ut glassruten.



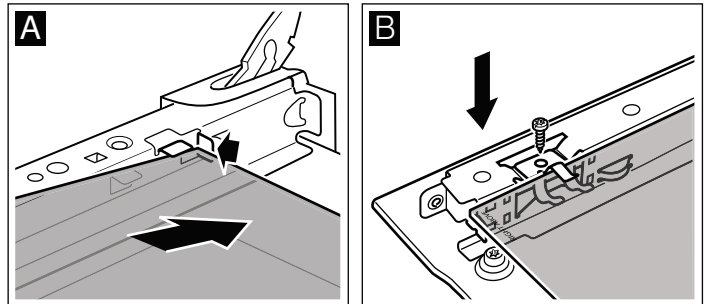
Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

Ikke bruk glasskrape og etsende eller skurende rengjøringsmidler. Glasset kan bli skadet.

Montering

Pass på ved montering av glassrutene at merkingen "right above" står opp-ned nede til venstre.

1. Skyv glassruten inn på skrå bakover (figur A).
2. Sett på festeklemmer på høyre og venstre side av ruten, juster dem slik at fjærene er over skruerhullet og skru dem fast (figur B).



3. Skyv den øverste ruten inn på skrå bakover. Den glatte flaten må vende ut.
4. Sett på dekselet og skru det fast.
5. Hekt på stekeovnsdøren igjen.

Du må ikke bruke stekeovnen før du har satt inn glassruten på riktig måte.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?




Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Se etter i tabellen før du ringer kundeservice. Det er mulig at du kan løse problemet selv.

Feiltabell


Dersom en rett ikke skulle bli helt vellykket, kan du se etter i kapittelet *Testet for deg i vårt prøvekjøkken*. Der finner du mange tips og råd om matlaging.

⚠ Fare for elektrisk støt!


Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen er i orden.
I displayet står 00:00 .	Strømbrudd	Still inn klokkeslettet på nytt.
Stekeovnsdøren lar seg ikke åpne. I displayet står 00:00 . Symbolet  vises.	Strømbrudd mens selvrensen pågår	Still inn klokkeslettet på nytt. Vent til symbolet  slukker i displayet. Du kan åpne stekeovnsdøren igjen.
Stekeovnen varmer ikke, eller det er ikke mulig å stille inn valgt varmetype.	Varmetypen ble ikke registrert.	Still inn på nytt.
Stekeovnen blir ikke varm. I temperaturindikasjonen lyser en liten firkant.	Stekeovnen er i demomodus.	Slå av sikringen i sikringsskapet, og slå den på igjen etter min. 20 sekunder. I løpet av de neste 2 minuttene holder du tasten  inne i 4 sekunder, helt til firkanten slukker i indikasjonen.
I displayet vises FB .	Den automatiske utkoblingen er blitt aktivert. Stekeovnen varmer ikke lenger.	Trykk på hvilken som helst tast.

Feilmeldinger med E

Hvis det vises en feilmelding med E i displayet, trykker du på tasten . Da slettes feilmeldingen. Det kan hende at du må

stille inn klokkeslettet på nytt etterpå. Ta kontakt med kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå flere ganger. Ved følgende feilmeldinger kan du løse problemet selv.

Feilmelding	Mulig årsak	Råd/tiltak
E 0 1 1	Du har trykket for lenge på en av tastene.	Trykk på hver enkelt tast. Kontroller om tastene er rene. Hvis feilmeldingen ikke forsvinner, må du ta kontakt med kundeservice.
E 1 1 5	Temperaturen i ovnsrommet er for høy.	Stekeovnsdøren er låst. Vent til ovnsrommet er avkjølt. Slett feilmeldingen med tasten  .

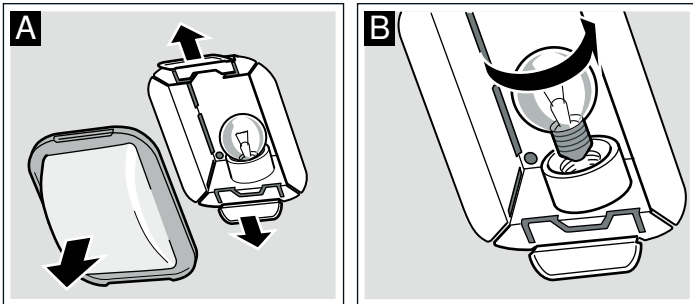
Bytte stekeovnslampe i taket

Dersom stekeovnslampen er gått, må den skiftes. 40 watts reservelamper som tåler høy temperatur, fås hos kundeservice eller i faghandelen. Bruk kun disse lampene.

Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
2. Ta av glassdekselet. Trykk metalltappene bakover med tomlene (figur A).
3. Skru ut lampen (figur B) og bytt den ut med en lampe av samme type.



4. Sett glassdekselet på igjen. Sett inn glassdekselet på den ene siden og trykk hardt på den andre siden. Glasset smekker på plass.
5. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen.

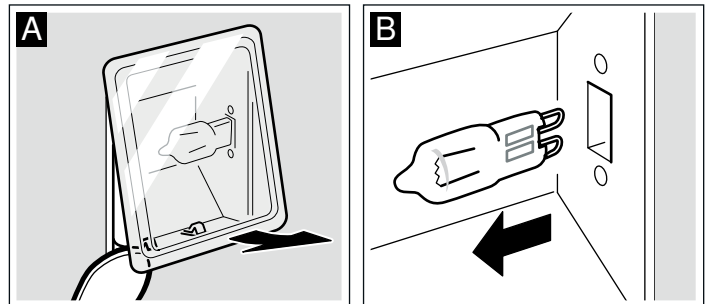
Bytte venstre stekeovnslampe

Dersom stekeovnslampen er gått, må den skiftes. 25 watts halogenlamper, 230 V, som tåler høy temperatur, fås hos kundeservice eller i faghandelen. Ta i halogenlampen med en tørr klut. Dermed forlenges lampens levetid. Bruk kun disse lampene.

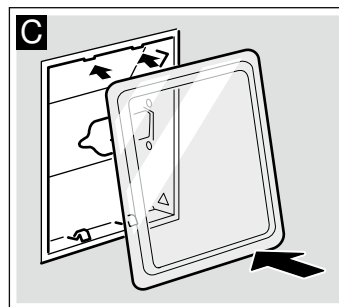
Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
2. Ta av glassdekselet. Dette gjør du ved å åpne glassdekselet fra undersiden (figur A). Hvis glassdekselet er vanskelig å ta av, kan du bruke en skje som hjelpemiddel.
3. Trekk lampen ut – ikke skru den (figur B). Sett inn den nye lampen – pass på plasseringen av stiftene. Trykk lampen fast. A



4. Sett glassdekselet på igjen. Kontroller at buen i glasset er på høyre side. Sett inn glasset oppe og trykk kraftig nede (figur C). Glasset smekker på plass.



5. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen.

Glassdeksel

Et skadet glassdeksel må byttes ut. Passende glassdeksler får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

Kundeservice

Hvis apparatet ditt må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en praktisk løsning, også for å unngå unødig besøk av tekniker.

E-nummer og FD-nummer

Oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan gi best mulig veiledning. Typeskiltet med numrene finner du på høyre side, på siden av bryterfronten. For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når du trenger dem, bør du med én gang skrive opp informasjonen om apparatet og telefonnummeret til kundeservice.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice 

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening også i garantitiden. Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert

servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Energi- og miljøtips

Her får du tips om hvordan du kan spare energi under steking og baking og om hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

- Stekeovnen skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.
- Stekeovnsdøren bør åpnes så sjelden som mulig under steking eller baking.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Stekeovnen er ennå varm. Dermed forkortes

steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre.

- Ved lengre steketider kan du slå av stekeovnen 10 minutter før steketiden er slutt, og deretter bruke restvarmen til å steke ferdig.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet samsvarer med det europeiske direktivet 2002/96/EF for elektro- og elektronikkavfall (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet gir rammeforskrifter for hvordan gammelt utstyr skal samles inn og gjenvinnes.

Programautomatikk

Med programautomatikken kan du tilberede raffinerte, surrede retter, saftige steker og lekre gryteretter enkelt og greit. Du trenger ikke å snu retten eller spe den, og ovnsrommet forblir rent.

Stekeresultatet er avhengig av kvaliteten på kjøttet, størrelsen på kokekaret og hvilken type kokekar du bruker. Bruk grytekluter når du tar den ferdige retten ut av ovnsrommet. Kokekaret er svært varmt. Åpne kokekaret forsiktig fordi det kommer ut varm damp.

Kokekar

Programautomatikken er kun egnet for steking i lukkede kokekar. Sprøstekt skinkestek er et unntak. Bruk bare kokekar med lokk som slutter godt inntil. Ta også hensyn til anvisningene fra produsenten av kokekaret.

Egnede kokekar

Vi anbefaler varmebestandig kokekar (opptil 300 °C) av glass eller keramikk. Kokekar av rustfritt stål er bare til en viss grad egnet. Den skinnende overflaten reflekterer varmestrålingen kraftig. Retten blir mindre brun og kjøttet mindre mørt. Hvis du bruker en ovnsgrype av rustfritt stål, må du ta av lokket når programmet er avsluttet. Grill kjøttet på grilltrinn 3 i ytterligere 8 til 10 minutter. Retten brunes kraftigere i kokekar av emaljert stål, støpejern eller trykkstøpt aluminium. Tilsett litt mer væske.

Ueguede kokekar

Kokekar av lys, skinnende aluminium, uglasert keramikk og kokekar av kunststoff med kunststoffhåndtak er ikke egnet.

Størrelse på kokekaret

Kjøttet bør dekke ca. to tredjedeler av bunnen på kokekaret. På den måten får du fin stekesj.

Avstanden mellom kjøtt og lokk bør utgjøre minst 3 cm. Kjøttet kan heve seg under steking.

Klargjøring av retten

Bruk ferskt eller frossent kjøtt. Vi anbefaler ferskt kjøtt med kjøleskapstemperatur.

Velg et egnet kokekar.

Vei det ferske eller frosne kjøttet, fjærkreet eller fisken. Du finner mer nøyaktige opplysninger i tabellene. Du trenger vektangivelsen til innstillingen.

Krydre kjøttet. Krydre frossent kjøtt på samme måte som du krydrer ferskt kjøtt.

Det skal tilsettes væske i mange retter. Tilsett så mye væske at den dekker ca. 1/2 cm av kokekaret. Hvis det står "litt" væske i tabellen, er det som regel nok med 2–3 spiseskjeer. Står det "ja", må du tilsette mer. Følg angivelsene foran og i tabellene.

Sett et lokk på kokekaret. Sett det på rist i høyde 2.

For noen retter er det ikke mulig å forskyve sluttiden. Disse rettene vises med en stjerne*.

Sett alltid kokekaret inn i kaldt ovnsrom.

Programmer

Fjærkre

Legg fjærkreet med brystsiden opp i ovnsgruten. Fyll fjærkre er ikke egnet.

Skal du steke flere lårstykker, stiller du inn vekten for det største av lårstykkene. Lårene må veie omtrent like mye.

Eksempel: 3 kyllinglår på 300 g, 320 g og 400 g. Still inn på 400 g.

Skal du tilberede to kyllinger med omtrent lik vekt i én ovnsgrype, stiller du inn etter vekten på den tyngste, som ved steking av kyllinglår.

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Fjærkre				
Kylling, fersk	P1*	0,7–2,0	Nei	Kjøttets vekt

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Broiler, fersk	P2*	1,4–2,3	Nei	Kjøttets vekt
And, fersk	P3*	1,6–2,7	Nei	Kjøttets vekt
Gås, fersk	P4*	2,5–3,5	Nei	Kjøttets vekt
Kalkunkylling, fersk	P5*	2,5–3,5	Nei	Kjøttets vekt
Lår, ferske f.eks. kylling-, ande-, gåse-, kalkunlår	P6*	0,3–1,5	Nei	Vekten på det tyngste lårstykket

Kjøtt
Fyll angitt mengde væske i kokekaret.

Oksekjøtt
Tilsett rikelig med væske til grytestek. Du kan også bruke væsken fra marinering. Roastbiff stekes med fettsiden opp.

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Oksekjøtt				
Grytestek, fersk f.eks. høyrygg, bog, skulder, surstek	P7	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Grytestek, frossen f.eks. høyrygg, bog, skulder	P8*	0,5–2,0	Ja	Kjøttets vekt
Roastbiff, fersk, engelsk f.eks. mørbrad	P9	0,5–2,5	Nei	Kjøttets vekt

Kalvekjøtt				
Stek, fersk, mager f.eks. lårtunge, rundbiff	P10	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Stek, fersk, marmorert f.eks. nakke, hals	P11	0,5–3,0	Litt	Kjøttets vekt
Knokekjøtt med bein, ferskt	P12	0,5–2,5	Ja	Kjøttets vekt

Lammekjøtt				
Lår, ferskt, uten bein, gjennomstekt	P13	0,5–2,5	Litt	Kjøttets vekt
Lår, ferskt, uten bein, medium	P14	0,5–2,5	Nei	Kjøttets vekt
Lår, ferskt, med bein, gjennomstekt	P15	0,5–2,5	Litt	Kjøttets vekt
Lår, frossent, uten bein, gjennomstekt	P16*	0,5–2,0	Litt	Kjøttets vekt
Lår, frossent, med bein, gjennomstekt	P17*	0,5–2,0	Litt	Kjøttets vekt

Viltkjøtt
Viltkjøtt kan dekket med bacon. Da holder kjøttet seg saftigere, men blir ikke like brunt. Du kan også marinere viltkjøttet i kjøleskap over natten i kulturmelk, vin eller eddik. Da får det en utsøkt smak.

Skal du steke flere harelår, stiller du inn vekten for det største av lårstykkene.
Kanin kan også stekes i porsjoner. Still inn den samlede vekten.

Viltkjøtt	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Hjortestek, fersk f.eks. skulder, bryst	P18	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Rådyrlår, uten bein, ferskt	P19	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Harelår, med bein, ferskt	P20	0,3–0,6	Ja	Kjøttets vekt
Kaninkjøtt, ferskt	P21	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt

Fisk
Rens fisken, dynk med sitron og strø salt over som vanlig.
Dampet fisk: ½ cm med væske, hell f.eks. vin eller sitronsaft i kokekaret.
Stekt fisk: Vend fisken i mel og pensle med smeltet smør.

Fisken blir best hvis den ligger med buken ned i kokekaret. Dvs. at ryggfinnen peker oppover. For at fisken skal holde seg i denne stillingen er det lurt å legge en potet eller et lite, ildfast kokekar i bukåpningen.
Skal du steke flere fisker, stiller du inn den samlede vekten. Fiskene må imidlertid være omtrent like store eller tunge. Eksempel: to ørreter på 0,6 kg og 0,5 kg. Still inn på 1,1 kg.

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Fisk				
Ørret, fersk, dampet	P22*	0,3–1,5	Ja	Samlet vekt
Ørret, fersk, stekt	P23*	0,3–1,5	Nei	Samlet vekt

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Torsk, fersk, dampet	P24*	0,5–2,0	Ja	Samlet vekt
Torsk, fersk, stekt	P25*	0,5–2,0	Nei	Samlet vekt

Gryterett

Du kan kombinere forskjellige kjøttyper og ferske grønnsaker. Skjær kjøttet i porsjonsstykker. Kyllingstykker deles ikke opp. Tilsett den samme eller den dobbelte mengden grønnsaker til kjøttet. Eksempel: Til 0,5 kg kjøtt tilsetter du 0,5 kg til 1 kg ferske grønnsaker.

Dersom kjøttet skal brunes, legger du det i ovnsgrøten til slutt, oppå grønnsakene. Vil du ha det mindre stekt, blander du kjøttet sammen med grønnsakene. Still inn kjøttvekten for gryteretter med kjøtt. Vil du at grønnsakene skal bli mykere, stiller du inn den samlede vekten. Faste grønnsaker som f.eks. gulrøtter, brekkbønner, hvitkål, selleri og poteter egner seg til gryteretter. Jo mindre biter du kutter grønnsakene i, desto mykere blir de. For at grønnsakene ikke skal bli for brune, kan du dekke dem med væske.

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Gryterett				
med kjøtt f.eks. gryterett med kjøtt og grønnsaker	P26	0,3–3,0	Ja	Kjøttets vekt
med grønnsaker f.eks. vegetarisk gryterett	P27	0,3–3,0	Ja	Samlet vekt
Gulasj	P28	0,3–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Rulader	P29	0,3–3,0	Ja	Kjøttets vekt

Kjøttpudding

Bruk fersk kjøttdeig.

Still inn totalvekten for kjøttpuddingen. Du kan smaksette massen med grønnsakterninger eller ost.

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Kjøttpudding				
Av ferskt storfekjøtt	P30	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt
Av ferskt lammekjøtt	P31*	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt
Av ferskt, blandet kjøtt	P32*	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt
Av ferskt svinekjøtt	P33*	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt

Svinekjøtt

Stek med svor legges med svorsiden opp i kokekaret. Før steking ruter du svoren, uten å skjære i kjøttet.


Legg skinkestek med fettrandene opp i kokekaret. Sprøstek skinkesteken i åpent kokekar. Hvis du skal steke en stek, stiller du inn kjøttvekten. For rullestek stiller du inn den samlede vekten.

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Svinekjøtt				
Nakkestek, fersk, uten bein	P34	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Nakkestek, frossen, uten bein	P35*	0,5–2,0	Ja	Kjøttets vekt
Mørbrad, fersk	P36	0,5–2,5	Ja	Kjøttets vekt
Rullestek, fersk	P37	0,5–3,0	Ja	Samlet vekt
Stek med svor, fersk, bibringe	P38	0,5–3,0	Nei	Kjøttets vekt
Skinkestek, fersk, saltet, stekt	P39	1,0–4,0	Litt	Kjøttets vekt
Skinkestek, fersk, saltet, sprøstekt	P40*	1,0–4,0	Nei	Kjøttets vekt

Velge program og stille inn

Velg først et egnet program fra programtabellen.

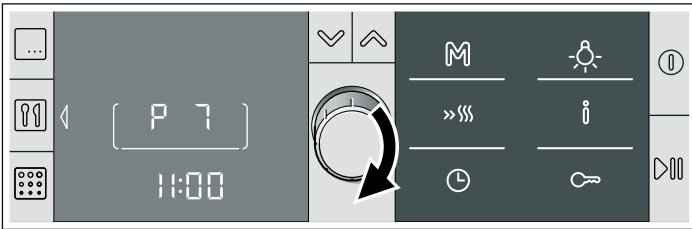
Eksempel vist på bilde: innstilling for grytestek av okse, fersk, program 7, kjøttvekt 1,3 kg.

1. Trykk på tasten .

Det første programnummeret vises i temperaturindikasjonen.

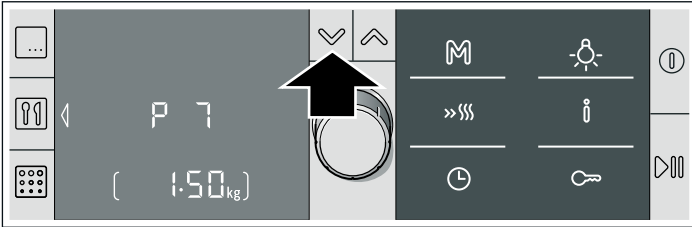


2. Still inn ønsket programnummer med dreieknappen.

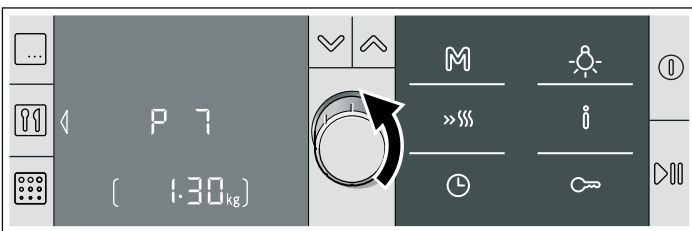


3. Trykk på tasten .

I klokkeindikasjonen vises en foreslått vekt.

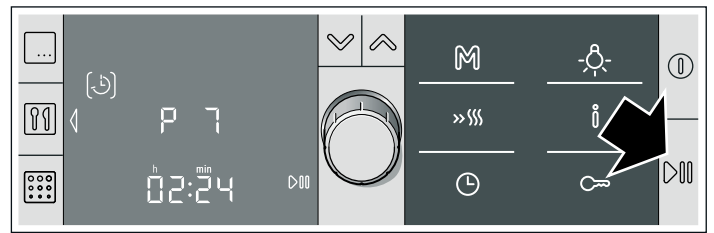


4. Still inn vekten på retten med dreieknappen.



5. Trykk på tasten .

Programvarigheten vises.



Programmet starter. Varigheten [] telles ned og er synlig i klokkeindikasjonen

Programmet er avsluttet

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke lenger. Du kan slette signalet med tasten før tiden er ute.

Endre programvarighet

Varigheten kan ikke endres.

Endre program

Etter start kan du ikke lenger endre programmet.

Døren åpnes under steking

Driften stanses. Når døren lukkes, fortsetter driften.

Stanse driften

Trykk kort på tasten . Stekeovnen er i pausetilstand. Trykk på en gang til. Driften fortsetter.

Avbryte programmet

Hold tasten inne inntil symbolet for 3D-varmluft og 160 °C vises. Du kan stille inn på nytt.

Endre sluttiden

Se kapittelet *Tidsfunksjoner, Endre sluttiden*.

Tips til programautomatikken

Vekten av steken eller fjærkreet er høyere enn det angitte vektområdet	Vektområdet er bevisst avgrenset. For svært store steker finnes det ofte ikke store nok ovnsgryer. Store stykker tilberedes med over-/undervarme eller omluftgrilling .
Steken ser bra ut, men sjenen er for mørk.	Velg et mindre kokekar eller bruk mer væske.
Steken ser bra ut, men sjenen er for lys og tynn.	Velg et større kokekar eller bruk mindre væske.
Steken er for tørr på oversiden.	Bruk ildfast kokekar med lokk som slutter godt inntil. Svært magert kjøtt blir saftigere dersom det legges noen strimler med bacon oppå.
Det lukter brent under steking, men steken ser fin ut.	Lokket på stekegryten er ikke ordentlig lukket, eller kjøttet kan ha hevet seg og løftet opp lokket. Bruk alltid et lokk som passer. Kontroller at avstanden mellom kjøtt og lokk er på minst 3 cm.
Du skal tilberede dypfrosne kjøtt.	Krydre det frosne kjøttet akkurat som ferskt kjøtt. Advarsel: For frossent kjøtt er det ikke mulig å forskyve sluttiden til et senere tidspunkt. Kjøttet ville da tine opp i løpet av ventetiden, og smaken ødelegges.

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

Her finner du et utvalg retter og de beste innstillingene til dem. Vi viser deg hvilken varmetype og temperatur som er best egnet til den retten du vil lage. Du får opplysninger om passende tilbehør og om hvilken høyde du bør steke på. Du får tips om utstyr og tilberedning.

Merknader

- Tabellen gjelder alltid for innsetting i kaldt og tomt ovnsrom. Du skal bare forhåndsvarme ovnen når det er oppgitt i tabellen. Legg bakepapir på tilbehøret først etter forvarmingen.
- Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. De er avhengige av matvarenes kvalitet og beskaffenhet.
- Bruk tilbehøret som følger med. Du kan få ekstra tilbehør i faghandelen eller hos kundeservice. Ta ut tilbehør og kokekar du ikke trenger fra ovnsrommet før du bruker stekeovnen.
- Bruk alltid grytekluter når du tar ut tilbehør eller kokekar fra ovnsrommet.

Kaker og bakst

Steking i én høyde

Med over-/undervarme lykkes kakebakingen best.

Når du bruker 3D-varmluft , bruker du følgende innsetningshøyder for tilbehøret:

- Kaker i form: høyde 2
- Kaker på brett: høyde 3

Steking i flere høyder

Bruk 3D-varmluft .

Innsetningshøyder ved steking i 2 høyder:

- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

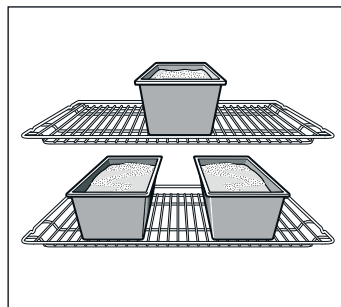
Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:

- Stekebrett: høyde 5
- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

I tabellene finner du en rekke forslag til retter.

Hvis du skal steke med 3 brødformer samtidig, må du plassere disse på risten slik det fremgår av bildet.



Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

Ved bruk av lyse stekeformer med tynne vegger av metall eller ved bruk av glassformer forlenges steketiden, og kakene blir ikke så jevnt brune.

Hvis du vil bruke kakeformer av silikon, bør du ta utgangspunkt i opplysningene og oppskriftene fra produsenten. Silikonformer er ofte mindre enn vanlige former. Deigmengde og opplysninger i oppskriften kan avvike.

Tabeller

I tabellene finner du optimale varmetyper for de ulike bakverkene. Temperatur og steketid er avhengig av deigens/rørens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Prøv først med den laveste verdien. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov for dette.

Steketidene reduseres med 5 til 10 minutter ved steking i forvarmet ovn.

Du finner mer informasjon under *Tips til bakingen* bak tabellene.

Merk: På grunn av høy fuktighet kan det ved steking med HydroSteking dannes kondens på den innvendige glassplaten. Vær forsiktig når du åpner stekeovnsdøren. Det kommer varm damp ut.

Kaker i form	Form	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Formkake, enkel	Krans-/brødform	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	50-60
	3 brødformer	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	60-80
Formkake, fin	Krans-/brødform	2	<input type="checkbox"/>	150-170	60-70
Sukkerbrødbunn, fin	Fruktkakeform	3	<input type="checkbox"/>	160-180	20-30
Fruktkake fin, kakerøre	Springform / rund form	2	<input type="checkbox"/>	160-180	50-60
Kjeksbunn, 2 egg (forvarming)	Fruktkakeform	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	20-30
Sukkerbrød, 6 egg (forvarming)	Springform	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	40-50
Mørdeigsbunn med kant	Springform	1	<input type="checkbox"/>	180-200	25-35
Frukt- eller ostekake, mørdeigsbunn*	Springform	1	<input type="checkbox"/>	160-180	70-90
Sveitsisk pai	Pizzabrett	1	<input type="checkbox"/>	220-240	35-45
Gugelhupf (formkake)	Høy, rund kakeform	2	<input type="checkbox"/>	150-170	60-70
Pizza, tynn bunn med lite fyll (forvarming)	Pizzabrett	1	<input type="checkbox"/>	280-300	10-15
Krydrede bakverk*	Springform	1	<input type="checkbox"/>	170-190	45-55

* La kaken avkjøles i ca. 20 minutter i avslått og lukket stekeovn.







Kaker på brett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Formkake med tørt fyll	Stekebrett	2	☐	170-190	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	150-170	35-45
Formkake med saftig fyll, frukt	Universalpanne	2	☐	170-190	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	140-160	40-50
Gjærdeig med tørt fyll	Stekebrett	3	☐	170-190	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	150-170	35-45
Gjærdeig med saftig fyll, frukt	Universalpanne	3	☐	160-180	40-50
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	150-160	50-60
Mørdeig med tørt fyll	Stekebrett	1	☐	180-200	20-30
Mørdeig med saftig fyll, frukt	Universalpanne	2	☐	160-180	60-70
Sveitsisk pai	Universalpanne	1	☐	210-230	40-50
Rullekake (forvarming)	Stekebrett	2	☐	170-190	15-20
Kringle med 500 g mel	Stekebrett	2	☐	180-200	25-35
Julekake med 500 g mel	Stekebrett	3	☐	160-180	60-70
Julekake med 1 kg mel	Stekebrett	3	☐	140-160	90-100
Strudel, søt	Universalpanne	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Stekebrett	2	☐	220-240	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	180-200	40-50
Tarte flambée (forvarming)	Universalpanne	2	☐	280-300	10-12

Småbakst	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Småkaker	Stekebrett	3	☉	140-160	15-25
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	130-150	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1	☉	130-150	30-40
Sprøytebakst (forvarming)	Stekebrett	3	☐	140-150	30-40
	Stekebrett	3	☉	140-150	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	140-150	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1	☉	130-140	35-50
Makroner	Stekebrett	2	☐	100-120	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	100-120	35-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1	☉	100-120	40-50
Marengs	Stekebrett	3	☉	80-100	100-150
Muffins	Rist med muffinsform	3	☐	180-200	20-25
	2 rister med muffinsformer	3+1	☉	160-180	25-30
Vannbakkels	Stekebrett	2	☐	210-230	30-40
Butterdeig	Stekebrett	3	☉	180-200	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	180-200	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1	☉	170-190	35-45
Gjærbakst	Stekebrett	3	☐	190-210	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	160-180	25-35



Brød og rundstykker

Ved steking av brød skal stekeovnen forvarmes, så sant ikke annet er angitt.

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Brød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2		300	5
				200	30-40
Surdeigsbrød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2		300	8
				200	35-45
Pide (tyrkisk, flatt brød)	Universalpanne	2		300	10-15
Rundstykker (uten forvarming)	Stekebrett	3		200-220	20-30
Boller	Stekebrett	3		180-200	15-20
	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	20-30

Tips til bakingen

Du vil bake etter din egen oppskrift.	Se etter lignende kaker i steketabellen.
På denne måten kan du finne ut om formkaken er ferdigstekt.	Stikk en tannpirker inn på det høyeste stedet på kaken ca. 10 minutter før slutten av steketiden som er angitt i oppskriften. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.
Kaken er falt sammen.	Bruk mindre væske neste gang eller still ovnstemperaturen 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Ikke smør kanten av springformen. Etter steking løses kaken forsiktig med en kniv.
Kaken blir for mørk oppå.	Sett den inn på en lavere høyde, velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.
Kaken er for tørr.	Stikk små hull med en tannpirker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Øk temperaturen med 10 grader og reduser steketiden neste gang.
Brød eller kaker (f.eks. ostekaker) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (rå, gjennomtrukket av væskestriper).	Bruk litt mindre væske neste gang og stek på lavere temperatur og med litt lengre steketid. Når du skal bake kaker med saftig fyll, forsteker du bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fyllet oppå. Ta hensyn til oppskriften og steketidene.
Bakverket er ikke jevnt stekt.	Velg en noe lavere temperatur, dermed blir bakverket jevnere stekt. Stek ømfintlige kaker med over-/undervarme  på én høyde. Bakepapir som går ut over platen, kan ha innflytelse på luftsirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer til stekebrettet.
Fruktkaken er for lys på undersiden.	Skyv kaken inn på en lavere stekehøyde neste gang.
Fruktsaften renner ut.	Bruk om mulig en dypere universalpanne neste gang.
Småbakst av gjærdeig kleber seg sammen under steking.	Alle stykkene i baksten bør være ca. 2 cm fra hverandre. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Du har bakt på flere høyder. På det øverste brettet er kakene mørkere enn på de nederste.	Bruk alltid 3D-varmluft  når du steker på flere høyder. Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.
Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann.	Under steking kan det oppstå vanndamp. Den kommer ut via døren. Vanndampen kan legge seg på bryterpanelet eller på møbelfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann. Dette er fysisk betinget.

Kjøtt, fjærkre, fisk

Kokekar

Du kan bruke alle typer varmebestandige kokekar. For stek/store kjøttstykker er universalpannen godt egnet.

Kokekar av glass er best egnet. Pass på at lokket passer til gryten og lukker ordentlig.

Bruker du emaljerte ovngryter, må du tilsette litt mer væske.

Ved steking i ovngryte av rustfritt stål blir maten mindre brunet og kjøtt kan bli mindre gjennomstekt. Forleng steketidene.

Angivelser i tabellene:

Kokekar uten lokk = åpent

Kokekar med lokk = lukket

Sett alltid kokekaret midt på risten.

Varme kokekar av glass bør settes på et tørt kjeleunderlag. Dersom underlaget er vått eller kaldt, kan glasset sprekke.

Steking

Tilfør litt væske til magert kjøtt. Bunnen i kokekaret skal være dekket ca. ½ cm i høyden.

Tilfør rikelig med væske til grytestek. Bunnen i kokekaret skal være dekket ca. 1 – 2 cm i høyden.

Mengden væske avhenger av kjøtttype og materialet i kokekaret. Hvis du tilbereder kjøtt i emaljerte ovngryter, trenger du noe mer væske enn ved tilberedning i kokekar av glass.

Kokekar av rustfritt stål er bare til en viss grad egnet. Kjøttet stekes saktere og blir mindre brunet. Bruk en høyere temperatur og/eller lengre steketid.

Grilling

Forvarm ovnen i ca. 3 minutter ved grilling, før du setter maten som skal grilles inn i ovnsrommet.

Grill alltid i lukket stekeovn.

Grillstykkene bør om mulig være like tykke. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige.

Snu grillstykkene etter $\frac{2}{3}$ av steketiden.

Ikke tilsett salt før etter grillingen.

Legg grillstykkene rett på risten. Skal du grille ett enkelt grillstykke, blir det best dersom det blir lagt midt på risten.

Sett også inn universalpannen i høyde 1. Kjøttsaften blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Sett ikke inn stekebrettet eller universalpannen i høyde 4 eller 5 ved grilling. På grunn av den sterke varmen blir det skjært og kan skade ovnsrommet når du tar det ut.

Grillelementet slår seg hele tiden av og på. Dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, er avhengig av det innstilte grilltrinnet.

Kjøtt

Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden.

Når steken er ferdig, skal den hvile i avslått, lukket stekeovn i 10 minutter. På den måten blir kjøttsaften bedre fordelt.

Pakk roastbiff inn i aluminiumsfolie etter steking, og la den hvile i stekeovnen i 10 minutter.

Ved steking av svinestek med svor skal svoren rutes, og steken skal først stekes med svorsiden ned.

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
Oksekjøtt						
Oksestek	1,0 kg	Lukket	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Roastbiff, medium	1,0 kg	Åpen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbiff, medium	1,0 kg	Åpen	1		220-240	60
Biffer, 3 cm tykke, medium		Rist + universalpanne	5+1		3	15
Kalvekjøtt						
Kalvestek	1,0 kg	Åpen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalveknoke	1,5 kg	Åpen	2		210-230	140
Svinekjøtt						
Stek uten svor (f.eks. nakke)	1,0 kg	Åpen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Stek med svor (f.eks. bog)	1,0 kg	Åpen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinefilet	500 g	Rist + universalpanne	3+1		230-240	30
Svinestek, mager	1,0 kg	Åpen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Røkt svinekam med ben	1,0 kg	Lukket	2		210-230	70
Biffer, 2 cm tykke		Rist + universalpanne	5+1		3	15
Svinemedaljonger, 3 cm tykke		Rist + universalpanne	5+1		3	10
Lammekjøtt						
Lammerygg med bein	1,5 kg	Åpen	2		190-210	60
Lammelår uten bein, medium	1,5 kg	Åpen	1		160-180	120
Viltkjøtt						
Rådyrsadel med bein	1,5 kg	Åpen	2		200-220	50
Rådyrlår uten bein	1,5 kg	Lukket	2		210-230	100
Villsvinstek	1,5 kg	Lukket	2		180-200	140
Hjortestek	1,5 kg	Lukket	2		180-200	130

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
Kanin	2,0 kg	Lukket	2		220-240	60
Kjøttdeig						
Kjøttpudding	av 500 g kjøtt	Åpen	1		180-200	80
Pølser						
Pølser		Rist + universalpanne	4+1		3	15

Fjærkre
Vekttopplysningene i tabellen gjelder fjærkre uten fyll, klargjort for steking.
Legg helt fjærkre med brystsidene ned på risten. Snu etter 2/3 av den angitte tiden.

Kjøttstykker som rullestek av kalkun eller kalkunbryst snus etter halvparten av den angitte tiden. Fjærkre i deler snus etter 2/3 av tiden.
Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene. Da kan fett renne ut.
Fjærkreet blir særlig sprøtt dersom det mot slutten av steketiden blir smurt inn med smør, saltvann eller appelsinsaft.

Fjærkre	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		220-240	60-70
Broiler, hel	1,6 kg	Rist	2		210-230	80-90
Kylling, halv	à 500 g	Rist	2		220-240	40-50
Kyllingstykker	à 150 g	Rist	3		210-230	30-40
Kyllingstykker	à 300 g	Rist	3		210-230	35-45
Kyllingbryst	à 200 g	Rist	3		3	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		190-210	100-110
Andebryst	à 300 g	Rist	3		240-260	30-40
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Rist	2		170-190	120-140
Gåselår	à 400 g	Rist	3		220-240	40-50
Kalkunkylling, hel	3,0 kg	Rist	2		180-200	80-100
Rullestek av kalkun	1,5 kg	Åpen	1		200-220	110-130
Kalkunbryst	1,0 kg	Lukket	2		180-200	80-90
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	90-100

Fisk
Snu fiskestykker etter 2/3 av tiden.

Hel fisk må ikke snus. Sett den hele fisken inn i stekeovnen med buken ned og ryggfinnerne opp. En potet eller et lite, ildfast kokekar i bukåpningen på fisken gjør den mer stabil.
Ved steking av fiskefilet bør du tilsette noen spiseskjeer væske slik at fileten blir dampet.

Fisk	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
Fisk, hel	à ca. 300 g	Rist	2		2	20-25
	1,0 kg	Rist	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rist	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Lukket	2		190-210	70-80
Fiskekotelett, 3 cm tykk		Rist	3		2	20-25
Fiskefilet		Lukket	2		210-230	25-30

Tips til steking og grilling

Det står ikke angitt noe i tabellen når det gjelder vekten på denne steken. Velg den neste, lavere vekten i henhold til angivelsene og forleng tiden.

Du ønsker å finne ut om steken er ferdig. Bruk et steketermometer (fås hos en forhandler) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med en skje på steken. Dersom den føles fast, er den ferdig. Dersom den gir etter, kan den steke litt til.

Steken er for mørk, og svoren er delvis brent. Kontroller innsetningshøyden og temperaturen.

Steken ser fin ut, men sjen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, eller fyll på mer væske.
Steken ser fin ut, men sjen er for lys og tynn.	Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett litt mindre væske.
Det dannes damp når væske helles på steken.	Dette er fysisk betinget og normalt. En stor del av vanddampen kommer ut av damputløpet. Den kan slå seg ned på de kaldere bryterne eller på elementfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann.

Langtidssteking

Langtidssteking, også kalt lavtemperatursteking, er en ideell tilberedningsmåte for alle typer ømfintlig kjøtt som skal tilberedes svært presist, f.eks. stekes rosa eller medium. Kjøttet blir veldig saftig og mørt.

Fordelen er at du har frie hender ved planlegging av menyen fordi det ikke er noe problem å holde langtidsstekt kjøtt varmt.

Merknader

- Bruk kun ferskt kjøtt av høy kvalitet. Vær nøye med å fjerne sener og fettrander. Fett gir en sterk egensmak ved langtidssteking.
- Større kjøttstykker skal ikke snus.
- Kjøttet kan skjæres opp umiddelbart etter langtidssteking. Det er ikke nødvendig å la kjøttet hvile.
- På grunn av den spesielle stekemetoden, ser kjøttet rosa ut. Dette betyr ikke at kjøttet er rått eller for lite stekt.
- Hvis du vil ha en kjøttsaus, steker du kjøttet i et lukket kokekar. Husk at dette forkorter steketidene.
- Bruk et steketermometer til å sjekke om kjøttet er ferdig stekt. Kjøttet bør ha en kjernetemperatur på 60 °C i minst 30 minutter.

Egnede kokekar

Bruk et flatt kokekar, f.eks. en porselenstallerken eller en glassform uten lokk.

Sett alltid kokekaret på risten i høyde 2.

Stille inn

1. Velg varmetypen over-/undervarme og still inn en temperatur mellom 70 og 90 °C.
Forvarm stekeovnen og varm samtidig opp kokekaret.
2. Varm opp litt fett i en panne. Brun kjøttet på alle kanter, også på endene, og legg det straks i det forvarmede kokekaret.
3. Sett kokekaret med kjøttet inn i stekeovnen igjen, og stek det ved hjelp av langtidssteking. Ved nesten alle typer kjøtt er 80 °C den beste langtidssteketemperaturen.

Tabell

Alle møre partier av fjærkre, okse, kalv, svin og lam egner seg til langtidssteking. Langtidssteketidene avhenger av tykkelsen og kjernetemperaturen på kjøttet.

Rett	Vekt	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Bruningstid i minutter	Langtidssteking i timer
Fjærkre						
Kalkunbryst	1000 g	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4-5
Andebryst*	300-400 g	2	<input type="checkbox"/>	80	3-5	2-2½
Oksekjøtt						
Oksestek (f.eks. mørbrad), 6-7 cm tykk	ca. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4½-5½
Oksefilet, hel	ca. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Roastbiff, 5-6 cm tykk	ca. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4-5
Mørbrad, 3 cm tykk		2	<input type="checkbox"/>	80	5-7	80-110 Min.
Kalvekjøtt						
Kalvestek (f.eks. lårtunge), 6-7 cm tykk	ca. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Kalvefilet	ca. 800 g	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	3-3½
Svinekjøtt						
Svinestek, mager (f.eks. mørbrad), 5-6 cm tykk	ca. 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Svinefilet, hel	ca. 500 g	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	2½-3
Lammekjøtt						
Ytrefilet av lam, hel	ca. 200 g	2	<input type="checkbox"/>	80	5-6	1½-2

* Hvis du ønsker at skinnet skal være sprøtt, steker du andebrystet i kort tid i pannen etter langtidssteking.

Tips om langtidssteking

Langtidsstekt kjøtt er ikke så varmt som kjøtt som er tilberedt på vanlig måte. For at kjøttet ikke skal avkjøles for raskt, anbefaler vi at du serverer det på varme tallerkener sammen med svært varm saus.

Du ønsker å holde langtidsstekt kjøtt varmt. Still temperaturen tilbake til 70 °C. Små kjøttstykker kan holdes varme i inntil 45 minutter, store stykker i inntil 2 timer.

Gratenger, toast

Sett alltid kokekar på risten.

Hvis du griller direkte på risten uten kokekar, bør du i tillegg sette inn universalpannen i høyde 1. Stekeovnen holder seg renere.

Hvor lang steketid en grateng trenger, avhenger av størrelsen på kokekaret og hvor høy gratengen er. Informasjonen i tabellen er bare veiledende.

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, Tid i minutter grilltrinn	
Gratenger					
Grateng, søt	Gratengform	2		180-200 50-60	
Sufflé	Gratengform	2		180-200 35-45	
	Porsjonsformer	2		200-220 20-25	
Pastagrateg	Gratengform	2		200-220 40-50	
Lasagne	Gratengform	2		180-200 40-50	
Grateng					
Potetgrateng, rå ingredienser, maks. 4 cm høy	1 gratengform	2		160-180 60-80	
	2 gratengformer	3+1		150-170 60-80	
Toast					
4 stk., gratinert	Rist + universalpanne	3+1		160-170 10-15	
12 stk., gratinert	Rist + universalpanne	3+1		160-170 15-20	

Ferdigretter

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

Hvis du dekker tilbehøret med bakepapir, må du kontrollere at bakepapiret er egnet til disse temperaturene. Tilpass størrelsen på papiret til retten.

Stekeresultatet avhenger i stor grad av matvarene. Brune flekker og uregelmessigheter kan forekomme allerede ved rå vare.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Pizza, dypfryst					
Pizza med tynn bunn	Universalpanne	2		200-220	15-25
	Universalpanne + rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tykk bunn	Universalpanne	2		170-190	20-30
	Universalpanne + rist	3+1		170-190	25-35
Pizzabagett	Universalpanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalpanne	3		190-210	10-20
Pizza, avkjølt					
Pizza (forvarming)	Universalpanne	1		180-200	10-15
Potetprodukter, dypfryste					
Pommes frites	Universalpanne	3		190-210	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalpanne	3		190-210	20-25
Rösti, fylte potetkaker	Universalpanne	3		200-220	15-25
Bakevarer, dypfryste					
Rundstykker, bagett	Universalpanne	3		180-200	10-20
Saltkringler (ikke forstekt)	Universalpanne	3		200-220	10-20
Bakevarer, forstekte					
Halvstekte rundstykker, halvstekte bagetter	Universalpanne	2		190-210	10-20
	Universalpanne + rist	3+1		160-180	20-25
Vegetarbiffer, dypfryste					
Fiskepinner	Universalpanne	2		220-240	10-20

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Kyllingvinger, kyllingnuggets	Universalpanne	3		200-220	15-25
Strudel, dypfryst					
Strudel	Universalpanne	3		190-210	30-35

Spesielle retter

Med 3D-varmluft på lave temperaturer blir kremaktig yoghurt like vellykket som en luftig gjærdeig.

Ta først ut tilbehør, stige eller teleskoputtrekk.

Tilberede yoghurt

1. Kok opp 1 liter H-melk (3,5 % fett), og la den avkjøles til 40 °C.
2. Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskaptemperatur).
3. Fyll over i kopper eller små syltetøyglass og dekk til med plastfolie.

4. Forvarm ovnen som angitt.

5. Sett koppene eller glassene på bunnen av ovnsrommet og tilbered som angitt.

Heving av gjærdeig

1. Tilbered gjærdeigen på vanlig måte. Legg den i et varmebestandig kokekar av keramikk, og sett på lokk.
2. Forvarm ovnen som angitt.
3. Slå av stekeovnen og la deigen heve i avslått ovnsrom.

Rett	Kokekar		Varmetype	Temperatur	Varighet
Yoghurt	Kopper eller syltetøyglass	på bunnen av ovnsrommet		50 °C forvarming 50 °C	5 min. 8 t
Heving av gjærdeig	Sett et varmebestandig kokekar	på bunnen av ovnsrommet		50 °C forvarming Slå av apparatet og sett gjærdeigen inn i ovnen	5–10 min. 20–30 min.

Opptining

Varmetypen opptining egner seg utmerket til frysevarer.

Opptiningstiden er avhengig av matvaretype og mengde.

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

Ta de frosne matvarene ut av pakningen og legg dem i et passende kokekar på risten.

Legg fjærkre med brystet ned på en tallerken.

Merk: Stekeovnslampen lyser ikke ved temperaturer under 60 °C. På den måten kan du oppnå en optimal finregulering.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur
Ømfintlige frysevarer f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt osv.	Rist	1		30 °C
Andre dypfryste produkter Kylling, pølser og kjøtt, brød og rundstykker, kaker og annen bakst	Rist	1		50 °C

Tørking

3D-varmluft egner seg utmerket til tørking.

Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker, og vask dem grundig.

La dem dryppe godt av og tørk dem.

Legg bakepapir eller smørpapir på universalpannen og risten.

Frukt eller grønnsaker som er svært saftige, må vendes flere ganger.

De tørkede produktene må straks løsnes fra papiret etter tørkingen.

Frukt og krydder	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur	Varighet
600 g epleringer	Universalpanne + rist	3 + 1		80 °C	ca. 5 t
800 g pæreblåter	Universalpanne + rist	3 + 1		80 °C	ca. 8 t
1,5 kg svsker eller plommer	Universalpanne + rist	3 + 1		80 °C	ca. 8–10 t
200 g kjøkkenurter, rensset	Universalpanne + rist	3 + 1		80 °C	ca. 1½ t

Konservering

Glassene og gummiringene må være rene og hele når de skal brukes til konservering. Bruk helst glass som er like store. Angivelsene i tabellene gjelder for runde glass som rommer 1 liter.

Obs!

Ikke bruk glass som er større eller høyere. Lokkene kan sprekke.

Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker. Vask frukten/grønnsakene grundig.

De angitte tidene i tabellene er veiledende verdier. De kan påvirkes av romtemperatur, antall glass, mengden og varmen i

glassets innhold. Før du kobler om eller slår av, må du kontrollere at innholdet i glassene bobler ordentlig.

Forberedelse

1. Fyll glassene, men pass på at de ikke blir for fulle.
2. Rengjør kantene på glassene, det er viktig at de er rene.
3. Legg en fuktig gummiring og et lokk på hvert glass.
4. Lukk glassene med klemmer.

Ikke sett inn mer enn seks glass i ovnsrommet.

Stille inn

1. Sett inn universalpannen i høyde 2. Glassene settes slik at de ikke berører hverandre.
2. 1/2 liter varmt vann (ca. 80 °C) helles i universalpannen.
3. Lukk stekeovnsdøren.
4. Still inn på undervarme .
5. Still temperaturen på 170 til 180 °C.
6. Start driften.

Frukt i énliters glass	Fra det begynner å boble	Ettervarme
Epler, solbær, jordbær	Slå av ovnen	Ca. 25 minutter
Kirsebær, aprikoser, ferskener, stikkelsbær	Slå av ovnen	Ca. 30 minutter
Eplemos, pærer, plommer	Slå av ovnen	Ca. 35 minutter

Grønnsaker

Med en gang det stiger opp bobler i glassene, stiller du temperaturen tilbake på ca. 120 til 140 °C. Avhengig av

Konservering

Frukt

Etter ca. 40 til 50 minutter stiger det med korte mellomrom opp bobler. Slå av stekeovnen.

Etter 25 til 35 minutter ettervarme må du ta glassene ut av ovnsrommet. Dersom de blir stående lenger i ovnsrommet, kan det danne seg ansamlinger av mikroorganismer, og dette kan føre til at den konserverte frukten blir sur.

grønnsakstype ca. 35 til 70 minutter. Slå deretter av stekeovnen og bruk ettervarmen.

Grønnsaker i kald kraft i énliters glass	Fra det begynner å boble	Ettervarme
Agurker	-	Ca. 35 minutter
Rødbeter	Ca. 35 minutter	Ca. 30 minutter
Rosenkål	Ca. 45 minutter	Ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	Ca. 60 minutter	Ca. 30 minutter
Erter	Ca. 70 minutter	Ca. 30 minutter

Ta ut glassene

Ta glassene ut av ovnsrommet etter konserveringen.

Obs!

Ikke sett de varme glassene ned på et kaldt eller vått underlag. De kan sprekke.

Akrylamid i matvarer

Akrylamid oppstår primært i korn- og potetprodukter som blir tilberedt ved svært høye temperaturer. Det dreier seg f. eks. om

potetchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød, finbakst (kjeks, pepperkaker, andre småkaker).

Tips til tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

Generelt	<ul style="list-style-type: none">■ Hold steketidene så korte som mulig.■ La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk.■ Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.
Baking	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 180 °C.
Småkaker	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C. Egg eller eggeplommer reduserer dannelsen av akrylamid.
Stekeovn pommes frites	Fordel jevnt i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett, slik at pommes fritesene ikke tørker ut

Testretter

Disse tabellene ble laget for testinstituttene for å forenkle kontrollen og testingen av forskjellige apparater.

Iht. EN 50304/EN 60350 (2009) eller IEC 60350.

Baking

Baking på to høyder:

Skyv alltid universalpannen inn over stekebrettet.

Steking i tre høyder:

Skyv universalpannen inn i midten.

Sprøytebakst:

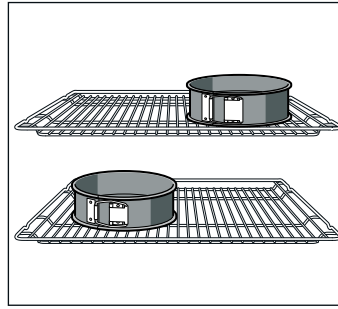
Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

Eplepai i én høyde:


Sett de mørke springformene diagonalt ved siden av hverandre.













Eplepai i to høyder:

Sett de mørke springformene over hverandre, se bilde.



Kaker i springformer av aluminium:



Stekes med over-/undervarme  i én høyde. Bruk universalpannen i stedet for risten og sett springformen på universalpannen.

Rett	Tilbehør og former	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Sprøytebakst (forvarming*)	Stekebrett	3		140-150	30-40
	Stekebrett	3		140-150	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-150	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-140	35-50
Småkaker (forvarming*)	Stekebrett	3		150-170	20-30
	Stekebrett	3		150-160	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-160	25-40
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-150	25-40
Sukkerbrød (forvarming*)	Springform på rist	2		160-170	30-40
Sukkerbrød	Springform på rist	2		150-160	35-45
Eplepai	Rist + 2 springformer Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 rister + 2 springformer Ø 20 cm	3+1		170-190	70-80

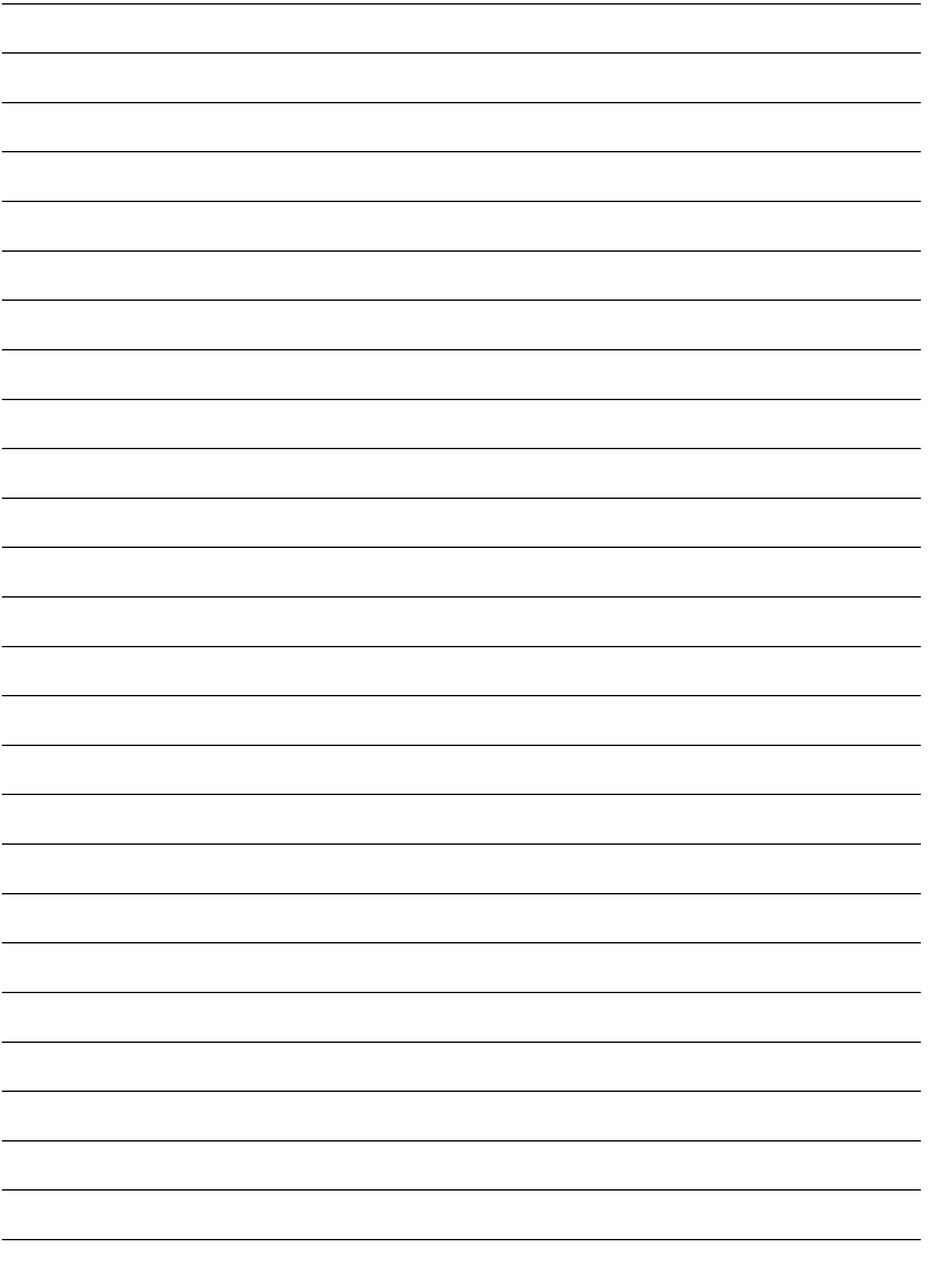
* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

Grilling

Hvis du legger mat direkte på risten, bør du i tillegg sette inn universalpannen i høyde 1. Væsken blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Grilltrinn	Varighet i minutter
Riste toast Forvarm i 10 minutter	Rist	5		3	1/2-2
Biffburger, 12 stk.* ikke forvarming	Rist + universalpanne	4+1		3	25-30

* Vendes etter 2/3 av tiden





Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND