

HEA20B1.0S



BOSCH

[no] Bruksveiledning.....3



9000626662

Sikkerhetsanvisninger	4
Før montering.....	4
Veiledning om sikkerhet.....	4
Årsaker til skader.....	4
Din nye komfyr	5
Betjeningsfelt.....	5
Funksjonsvelger.....	5
Temperaturvelger.....	5
Kokeplatebrytere.....	5
Ovnsrom.....	5
Tilbehør.....	6
Dørsikring.....	7
Før første gangs bruk	8
Oppvarming av stekeovnen.....	8
Rengjøring av tilbehør.....	8
Innstilling av kokesone	8
Stille inn stekeovnen	8
Varmetype og temperatur.....	8
Hurtigoppvarming.....	8
Vedlikehold og rengjøring	9
Rengjøringsmiddel.....	9
Sett inn og ta ut stigene.....	9
Sette inn og ta ut stekeovnsdøren.....	10
Montering og utmontering av glassruter.....	10
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	11
Feiltabell.....	11
Bytte stekeovnslampe i taket.....	11
Glassdeksel.....	11
Kundeservice	11
E-nummer og FD-nummer.....	11
Energi- og miljøtips	12
Energisparing.....	12
Miljøvennlig håndtering.....	12
Testet for deg i vårt prøvekjøkken	12
Kaker og bakst.....	12
Tips til bakingen.....	14
Kjøtt, fjærkre, fisk.....	15
Tips til steking og grilling.....	17
Gratenger, toast.....	17
Ferdigretter.....	18
Spesielle retter.....	18
Opptining.....	19
Tørking.....	19
Konservering.....	19
Akrylamid i matvarer	20
Testretter	20
Baking.....	20
Grilling.....	21

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. Alkoholampen 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.

Årsaker til skader

Obs!

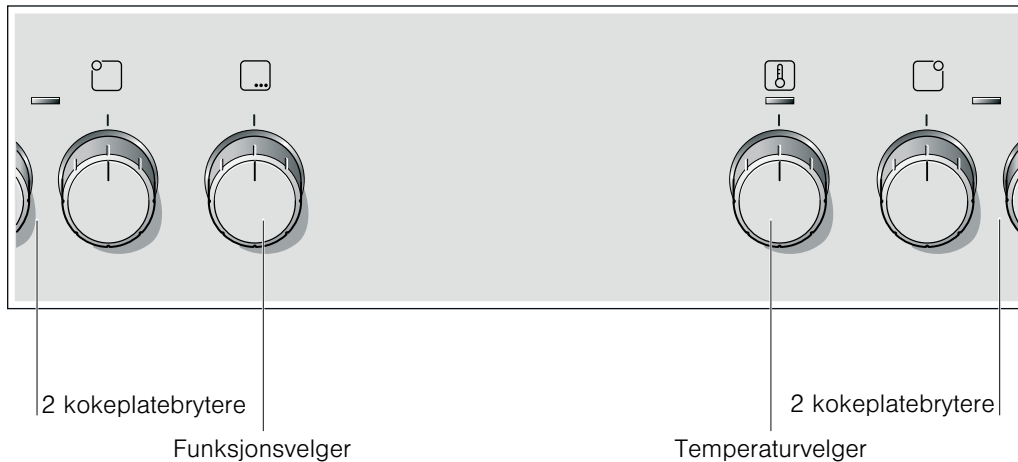
- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene 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 komfyr

Her kan du bli kjent med den nye komfyren 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.



Funksjonsvelger

Du stiller inn varmetypen ved hjelp av funksjonsvelgeren.

Posisjon	Bruk
○	Nullstilling Stekeovnen er avslått.
☼	3D-varmluft* Til kaker og bakst på én til tre høyder. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
☐	Over-/undervarme Til kaker, gratenger og magre kjøttstykker, f.eks. okse eller viltkjøtt, på én høyde. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
☼	Omluftgrilling Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Grillelementet og viften blåser den varme luften rundt maten.
☐	Grill, stor flate Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillristen blir varm.
☐	Undervarme Til konservering og ettersteking eller etterbruning. Varmen kommer nedenfra.
☼	Hurtigoppvarming Til hurtig forvarming av stekeovnen uten tilbehør.
☼	Ovnslampe Slår på ovnslampen.

* Oppvarmingsmåten som energi-effektclassen i henhold til EN50304 bestemmes med.

Når du stiller inn, tennes ovnslampen i ovnsrommet.

Temperaturvelger

Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

Posisjon	Betydning
●	Nullstilling Stekeovnen blir ikke varm.
50–270	Temperaturområde Temperaturen i ovnsrommet i °C.
1, 2, 3	Grilltrinn Grilltrinn for grill, stor flate ☐. Trinn 1 = svakt Trinn 2 = middels Trinn 3 = kraftig

Kontrollampen over temperaturvelgeren lyser når oppvarmingen i stekeovnen er på. I varmepausene slukkes lampen.

Kokeplatebrytere

Med de fire kokeplatebryterne stiller du inn varmeeffekten til de enkelte kokeplatene.

Posisjon	Betydning
○	Nullstilling Kokeplaten er slått av.
1–9	Koketrinn Kokeplatenes effekt: 1 = laveste effekt 9 = høyeste effekt
☉	Tilkobling av ekstra sone Kobler inn den store tokrets-kokeplaten eller stekesonen (gjelder ikke for alle kokeplater).

Når du slår på en kokeplate, lyser kontrollampen over kokeplatebryteren.

Ovnsrom

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

Ovnslampe

Lampen i ovnsrommet lyser når stekeovnen er i bruk. Med posisjonen ☼ på funksjonsvelgeren kan du slå på lampen uten varme.

Kjølevifte

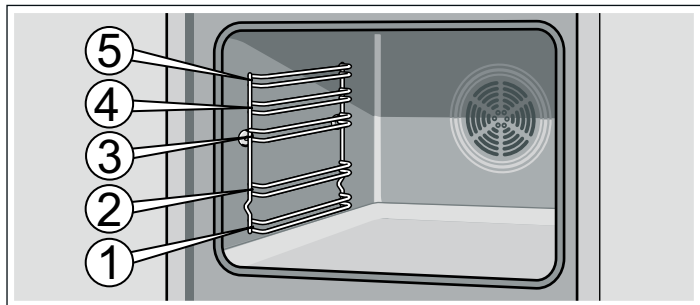
Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren. Obs! Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

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.

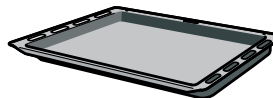
Skyv inn risten  med krumningen nedover.



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.

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	HEZ-nummer	Bruk
Rist	HEZ334000	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter.
Emaljebrett	HEZ331000	Til kaker og småkaker Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Universalpanne	HEZ332000	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.
Innleggsrist	HEZ324000	Til stek. Sett alltid risten ned i universalpannen. Dryppende fett og kjøttssaft samles opp.
Grillrist	HEZ325000	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 i innsetningshøyde 1, 2 og 3. Grillrist som sprutbeskyttelse: Sett inn universalpannen med grillristen under risten.
Glasspanne	HEZ336000	Dyp ovns panne i glass. Egner seg også svært godt som serveringsfat.
Pizzabrett	HEZ317000	Ideell til pizza, dypfrosne varer og store, runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Sett brettet på risten og følg opplysningene i steketabellene.
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.
Emaljebrett med antislipp-belegg	HEZ331010	Store og små kaker løsner lettere fra stekebrettet. Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Universalpanne med antislipp-belegg	HEZ332010	Saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker slipper lettere taket i universalpannen. Universalpannen legges inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Proffpanne med innleggsrist	HEZ333000	Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder.
Lokk til proffpanne	HEZ333001	Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgrøte.

Ekstra tilbehør	HEZ-nummer	Bruk
Glassfat	HEZ915001	Glassformen egner seg til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Den egner seg spesielt godt til program- eller stekeautomatikk.
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.
2-delt teleskoputtrekk	HEZ338250	Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.
3-delt teleskoputtrekk	HEZ338352	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.
3-delt teleskoputtrekk, full lengde	HEZ338356	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper.
Selvrensende sidevegger		
Apparater med én stekeovnslampe	HEZ339020	Du kan ettermontere veggene for at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift.
Apparater med én stekeovnslampe og stekeautomatikk	HEZ339020	Du kan ettermontere veggene for at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift.
Selvrensende tak og vegger.		
Apparater med én stekeovnslampe og sammenklappbart grillelement	HEZ329020	Du kan ettermontere tak og vegger for at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift.
Apparater med to stekeovnslamper og sammenklappbart grillelement	HEZ329022	Du kan ettermontere tak og vegger for at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift.
Apparater med én stekeovnslampe, sammenklappbart grillelement og steketermometer	HEZ329027	Du kan ettermontere tak og vegger for at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift.
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. HBA3 8B750)
Systemdampovn	HEZ24D300	For skånsom tilberedning av grønnsaker og fisk.
Artikler fra kundeservice		faghandelen eller på Internett via de enkelte landenes nettbutikker. Oppgi alltid artikkelnummeret.
Vedlikeholds- og rengjøringsmidler eller annet tilbehør som passer til hvitevarene dine, kan du bestille fra kundeservice, i		
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

Her finner du informasjon om hva du må gjøre før du bruker stekeovnen for første gang. Les først kapittelet *Sikkerhetsanvisninger*.

Oppvarming av stekeovnen

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnsrommet må være lukket og tomt. Det er best å varme opp stekeovnen i én time med over-/undervarme  på 240 °C. Påse at det ikke er noen emballasjerester i stekeovnen.

1. Still inn over-/undervarme  med funksjonsvelgeren.
2. Still inn på 240 °C med temperaturvelgeren.

Slå av stekeovnen etter én time. Det gjør du ved å dreie funksjonsvelgeren til nullstilling.

Rengjøring av tilbehør

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

Innstilling av kokesone


Det følger en egen bruksanvisning med kokesonen. Der finner du viktig informasjon om sikkerhet, en detaljert anvisning om

innstillinger og utførlig informasjon om vedlikehold og rengjøring.

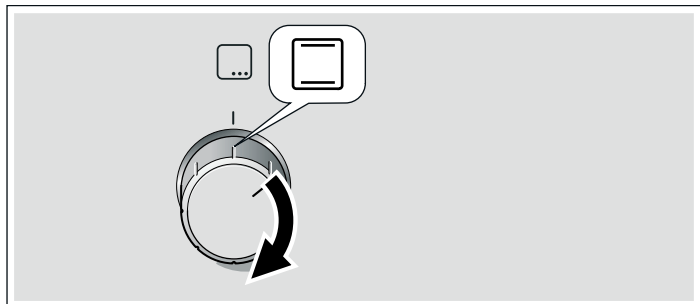
Stille inn stekeovnen

Du har flere muligheter når du skal stille inn stekeovnen. Her forklarer vi hvordan du kan stille inn ønsket varmetype og temperatur eller grilltrinn.

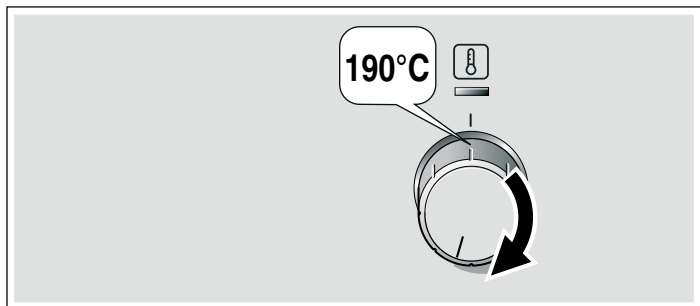
Varmetype og temperatur

Eksempel på bildet: over-/undervarme  ved 190 °C.

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.



2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.



Stekeovnen varmes opp.

Slå av stekeovnen

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Endre innstillinger


Du kan når som helst endre varmetype, temperatur eller grilltrinn med de enkelte bryterne.

Hurtigoppvarming

Ved bruk av hurtigoppvarming oppnår stekeovnen ønsket temperatur ekstra raskt.

Hurtigoppvarming kan brukes når stekeovnen er stilt inn på temperaturer over 100 °C.

For å få et jevnt stekeresultat må du sette retten inn i stekeovnen først når hurtigoppvarmingen er avsluttet.

1. Still funksjonsvelgeren på .
2. Still inn ønsket temperatur med temperaturvelgeren.

Etter noen sekunder begynner stekeovnen å varmes opp. Kontrollampen for temperaturvelgeren lyser.

Hurtigoppvarming er avsluttet

Kontrollampen for temperaturvelgeren slukker. Sett retten inn i stekeovnen og still inn ønsket varmetype.

Avbryte hurtigoppvarmingen

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Stekeovnen er avslått.

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.
Ovnsrom	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Må kun brukes i kaldt ovnsrom.
Glasslokket på stekeovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Tetning Må ikke tas av!	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

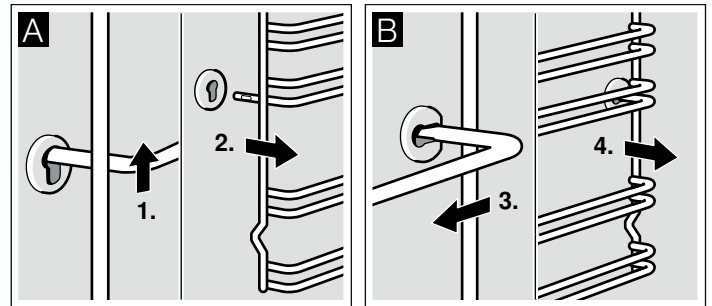
Område	Rengjøringsmiddel
Teleskoputtrekk	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke bløtlegges eller vaskes i oppvaskmaskin.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

Sett inn og ta ut stigene

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

Ta ut stigene

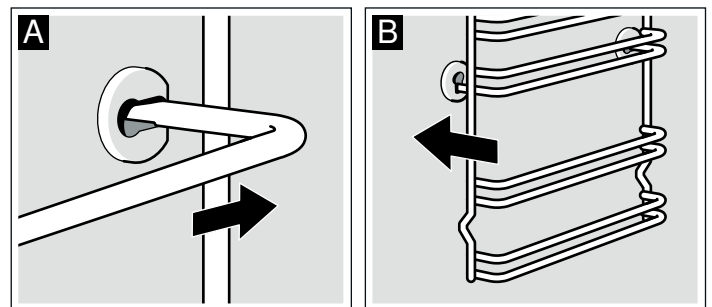
1. Løft opp stigen i forkant
2. og hekt den av (figur A).
3. Trekk deretter hele stigen fremover
4. og ta den ut (figur B).



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).

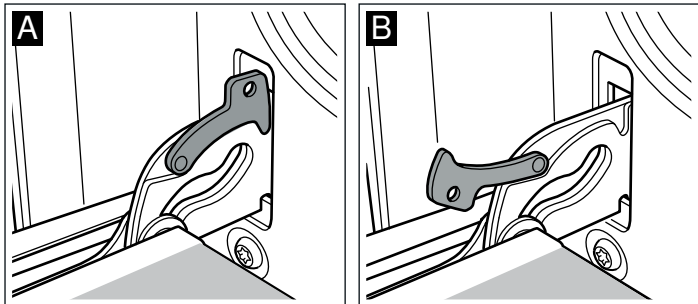


Stigene passer både på venstre og høyre side. Utbuktningen må alltid være nederst.

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.

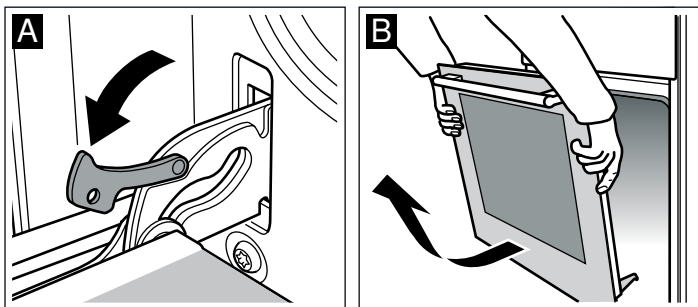


⚠ Fare for personskader!

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

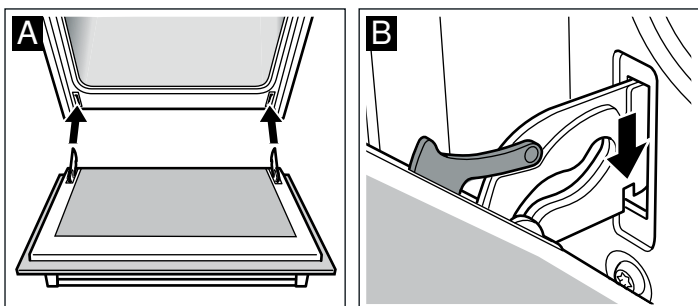
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



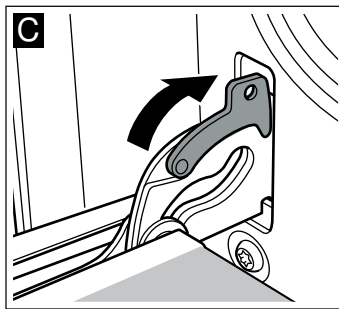
Sett døren på plass

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!

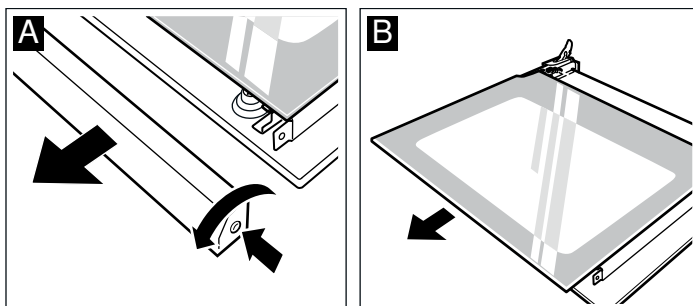
Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

Montering og utmontering av glassruter

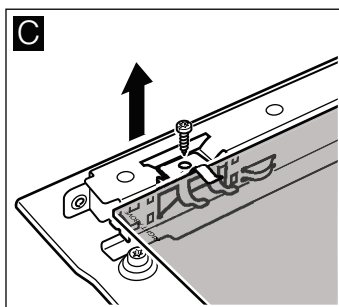
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

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.

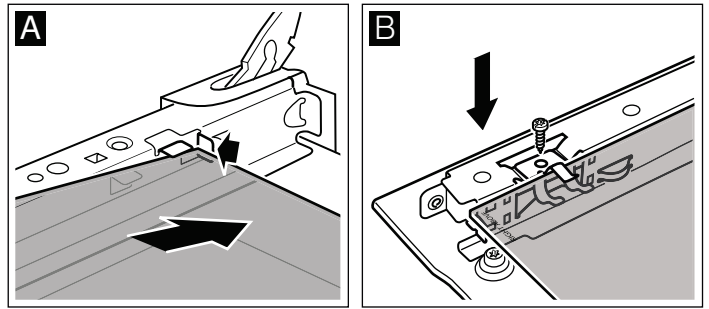


Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut. Ikke bruk glasskrape og etsende eller skurende rengjøringsmidler. Glasset kan bli skadet.

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.

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
Stekeovnen fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen er i orden.
	Strømbrudd.	Kontroller om kjøkkenlampen eller et annet kjøkkenapparat fungerer.
Stekeovnen blir ikke varm.	Det er støv på kontaktene.	Drei bryterhåndtakene flere ganger frem og tilbake.

⚠ Fare for elektrisk støt!

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

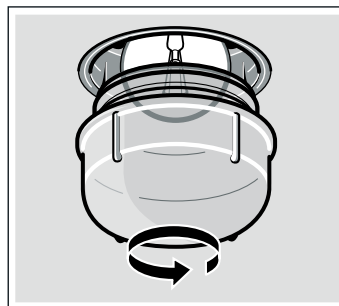
Bytte stekeovnslampe i taket

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. Skru ut glassdekselet ved å vri mot venstre.



3. Erstatt lampen med en lampe av samme type.
4. Skru på glassdekselet igjen.
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.

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 gryteklater 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:

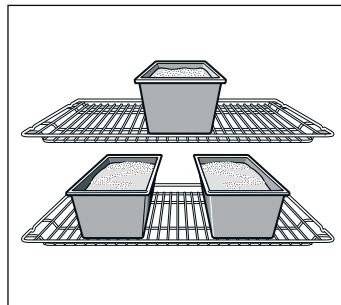
- Stekebrett: høyde 5
- Universalpanne: høyde 3

- 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.

Kaker i form	Form	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Formkake, enkel	Krans-/brødform	2	☉	160-180	50-60
	3 brødformer	3+1	☉	140-160	60-80
Formkake, fin	Krans-/brødform	2	☐	150-170	65-75
Kakebunn, formkakedeig	Fruktkakeform	3	☐	160-180	20-30
Fruktkake fin, kakerøre	Springform/rund form	2	☐	160-180	50-60
Kjeksbunn, 2 egg (forvarming)	Fruktkakeform	2	☐	160-180	20-30
Kjeksbunn, 6 egg (forvarming)	Springform	2	☐	160-180	40-50
Mørdeigbunn med kant	Springform	1	☐	170-190	25-35
Frukt- eller ostekake, mørdeigbunn*	Springform	1	☐	170-190	70-90
Sveitsisk pai	Pizzabrett	1	☐	220-240	35-45
Gugelhupf (formkake)	Høy, rund kakeform	2	☐	150-170	60-70
Pizza, tynn bunn, lite fyll (forvarming)	Pizzabrett	1	☐	250-270	10-15
Krydrede bakverk*	Springform	1	☐	180-200	45-55

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

Kaker på Brett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet 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	☐	180-200	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	☉	150-170	50-60
Mørdeig med tørt fyll	Stekebrett	2	☐	170-190	20-30
Mørdeig med saftig fyll, frukt	Universalpanne	2	☐	170-190	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	☐	170-190	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	☐	210-230	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	180-200	40-50
Paikake (forvarming)	Universalpanne	2	☐	250-270	10-15

Småbakst	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet 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	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	140-150	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1	☉	130-140	40-55

Småbakst	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
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	2	☐	170-190	20-25
	2 rister med muffinsformer	3+1	☒	160-180	25-35
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	2	☐	180-200	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	Varighet i minutter
Brød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2	☐	270	5
				200	30-40
Surdeigsbrød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2	☐	270	8
				200	35-45
Pide (tyrkisk, flatt brød)	Universalpanne	2	☐	270	10-15
Rundstykker (uten forvarming)	Stekebrett	3	☐	200-220	20-30
Boller	Stekebrett	3	☐	180-200	15-20
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☒	160-180	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 møbellfronter 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 ovnsgryster, må du tilsette litt mer væske.

Ved steking i ovnsgryste 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. Bunken i kokekaret skal være dekket ca. ½ cm i høyden.

Tilfør rikelig med væske til grytestek. Bunken 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 ovnsgryster, 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 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 skjevt 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 halyparten 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	Varighet i minutter
Oksekjøtt						
Oksestek	1,0 kg	Lukket	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	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		220-230	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

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Røkt svinekam med ben	1,0 kg	Lukket	2		200-220	70
Biffer, 2 cm tykke		Rist + universalpanne	5+1		3	20
Svinemedaljonger, 3 cm tykke		Rist + universalpanne	5+1		3	10

Lammekjøtt

Lammerygg med bein	1,5 kg	Åpen	2		190	60
Lammelår uten bein, medium	1,5 kg	Åpen	1		150-170	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
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















Vektopplysningene i tabellen gjelder fjærkre uten fyll, klargjort for steking.

Legg helt fjærkre med brystsiden ned på risten. Snu etter $\frac{2}{3}$ av den angitte tiden.

Kjøttstykker som rullestek av kalkun eller kalkunbryst snus etter halvparten av den angitte tiden. Fjærkre i deler snus etter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene. Da kan fettene renne ut.

Fjærkrete 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	Varighet i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		200-220	60-70
Broiler, hel	1,6 kg	Rist	2		190-210	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		220-240	35-45
Kyllingbryst	à 200 g	Rist	2		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	50-60
Kalkunkylling, hel	3,0 kg	Rist	2		180-200	80-100
Rullestek av kalkun	1,5 kg	Åpen	1		190-210	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 $\frac{2}{3}$ av tiden.

Hel fisk må ikke snus. Sett den hele fisken inn i stekeovnen med buken ned og ryggfinner 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	Varighet i minutter
Fisk, hel	à ca. 300 g	Rist	2		2	20-25
	1,0 kg	Rist	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Rist	2		180-200	60-70
	2,0 kg	Lukket	2		180-200	70-80
Fiskekotelett, 3 cm tykk		Rist	3		2	20-25
Fiskefilet		Lukket	2		210-230	20-30

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 sjenen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, eller fyll på mer væske.
Steken ser fin ut, men sjenen 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.

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		170-190 35-45
	Porsjonsformer	2		190-210 25-30
Pastagrateg	Gratengform	2		200-220 40-50
Lasagne	Gratengform	2		180-200 45-50
Grateng				
Potetgrateng, rå ingredienser, maks. 4 cm høy	1 gratengform	2		160-180 60-80
	2 gratengformer	1+3		150-170 60-80
Toast				
12 stk., gratinert	Rist	4		3 5-8

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	☐	190-210	15-25
	Universalpanne + rist	3+1	☒	180-200	20-30
Pizza med tykk bunn	Universalpanne	2	☐	180-200	20-30
	Universalpanne + rist	3+1	☒	170-190	25-35
Pizzabagett	Universalpanne	3	☐	180-200	20-30
Minipizza	Universalpanne	3	☐	190-210	10-20
Pizza, avkjølt					
Pizza (forvarming)	Universalpanne	3	☐	190-210	10-15
Potetprodukter, dypfryste					
Pommes frites	Universalpanne	3	☐	190-210	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☒	180-200	30-40
Kroketter	Universalpanne	3	☐	200-220	20-25
Rösti, fylte potetkaker	Universalpanne	3	☐	210-230	15-25
Bakevarer, dypfryste					
Rundstykker, bagett	Universalpanne	3	☐	170-190	10-20
Saltkringler (ikke forstekt)	Universalpanne	3	☐	210-230	15-25
Bakevarer, forstekte					
Halvstekte rundstykker, halvstekte bagetter	Universalpanne	3	☐	190-210	10-20
	Universalpanne + rist	3+1	☒	160-180	20-25
Vegetarbiffer, dypfryste					
Fiskepinner	Universalpanne	2	☐	220-240	10-20
Kyllingvinger, kyllingnuggets	Universalpanne	3	☐	200-220	15-25
Strudel, dypfryst					
Strudel	Universalpanne	3	☐	200-220	35-40

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	5 min.
				50 °C	8 t
Heving av gjærdeig	Sett et varmebestandig kokekar	på bunnen av ovnsrommet	☒	50 °C forvarming	5–10 min.
				Slå av apparatet og sett gjærdeigen inn i ovnen	20–30 min.

Optiming

Optimingstiden 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.

Frysevarer

f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt, kylling, pølser og kjøtt, brød og rundstykker, kaker og annen bakst.

Tilbehør

Rist

1

Høyde

1


Varmetype



Temperatur

Temperaturvelgeren skal være slått av.

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

600 g epleringer

Tilbehør

Universalpanne + rist

Høyde

3 + 1

Varmetype



Temperatur

80 °C

Varighet

ca. 5 t

800 g pærebåter

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. ½ liter varmt vann (ca. 80 °C) helles ned i universalpannen.
3. Lukk stekeovnsdøren.
4. Still inn på undervarme .
5. Still temperaturen på 170 til 180 °C.

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.

Frukt i énliters glass

Epler, solbær, jordbær

Fra det begynner å boble

Slå av ovnen

Ettervarme

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

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

Grønnsaker i kald kraft i énliters glass

Agurker

Fra det begynner å boble

-

Ettervarme

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:

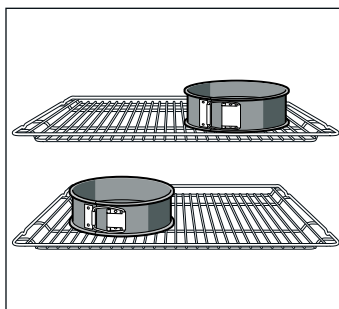
Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

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	Varighet i minutter
Sprøytebakst (forvarming*)	Stekebrett	3	☐	140-150	30-40
	Stekebrett	3	☒	140-150	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☒	140-150	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1	☒	130-140	40-55
Småkaker (forvarming*)	Stekebrett	3	☐	150-170	20-35
	Stekebrett	3	☒	150-170	20-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☒	140-160	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1	☒	130-150	35-55
Sukkerbrød (forvarming*)	Springform på rist	2	☐	160-170	30-40
Sukkerbrød	Springform på rist	2	☒	160-170	25-40
Eplepai	Rist + 2 springformer Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 rister + 2 springformer Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-100

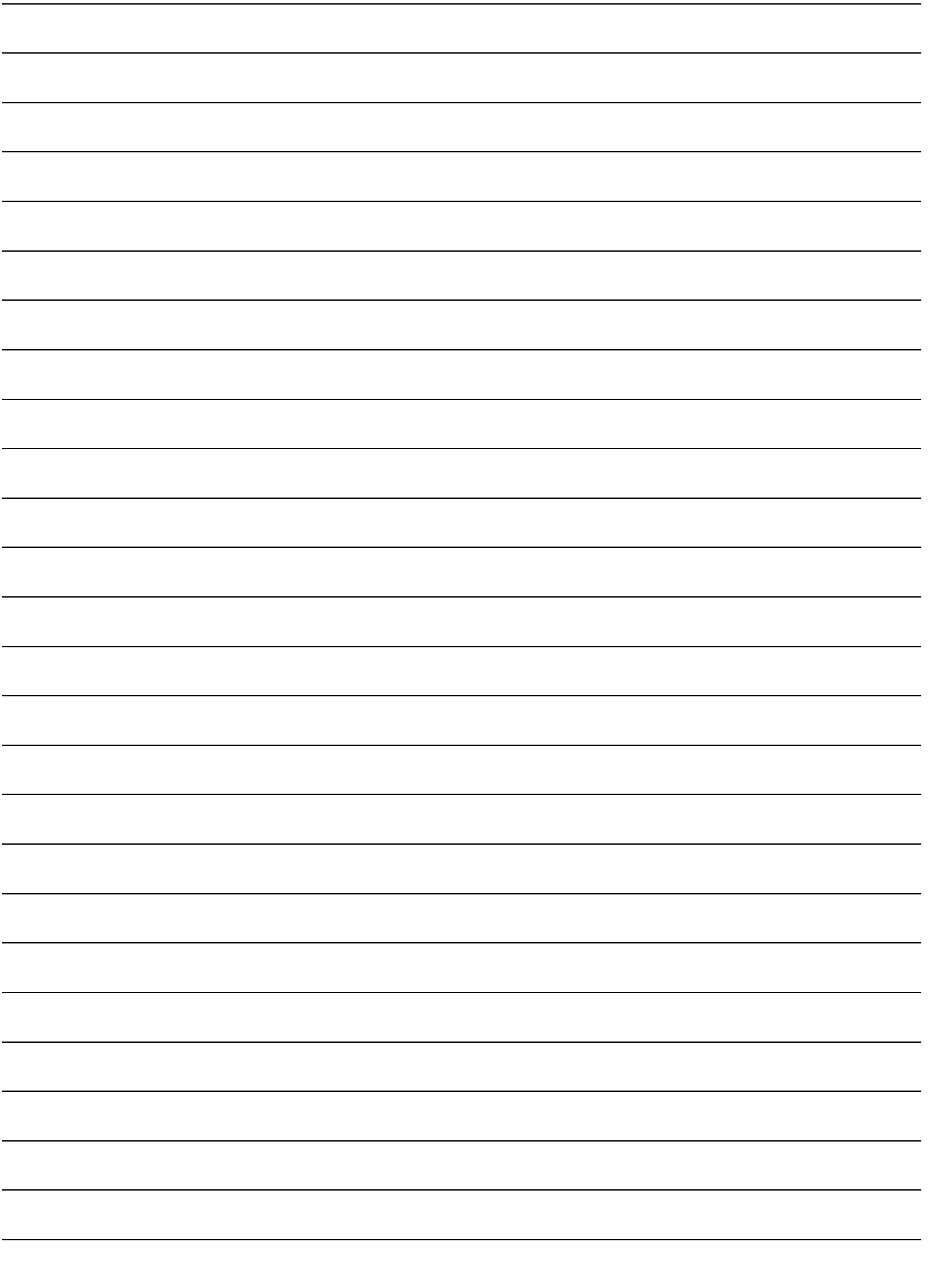
* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

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