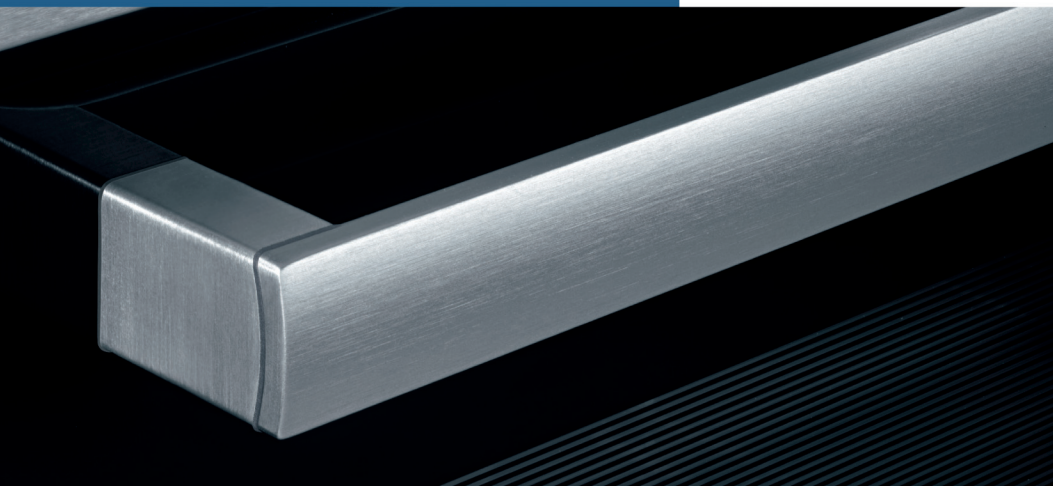




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Indbygningsovn  
Innebygd stekeovn  
HBG3411.0S**



**BOSCH**

[da] Brugsanvisning ..... 3

[no] Bruksveiledning ..... 27



# Indholdsfortegnelse

<b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>4</b>	<b>Testet i vores prøvekøkken</b> .....	<b>17</b>
Årsager til skader.....	5	Kager og bagværk.....	17
<b>Deres nye ovn</b> .....	<b>6</b>	Bagetips.....	19
Betjeningsfelt .....	6	Kød, fjerkræ, fisk .....	20
Taster og display .....	6	Stege- og grilltips.....	22
Funktionsvælger.....	6	Gratiner, tærter, toast.....	22
Temperaturvælger.....	6	Færdigretter .....	23
Ovnrum .....	7	Specielle retter.....	23
<b>Tilbehør</b> .....	<b>7</b>	Optøning.....	24
Sætte tilbehør ind.....	7	Tørring.....	24
Ekstra tilbehør.....	7	Henkogning.....	24
Varer fra kundeservice.....	9	<b>Akrylamid i levnedsmidler</b> .....	<b>25</b>
Dørsikring .....	9	<b>Prøveretter</b> .....	<b>25</b>
<b>Inden den første ibrugtagning</b> .....	<b>9</b>	Bagning.....	25
Indstille klokkeslæt .....	9	Grilning.....	26
Opvarme ovnen.....	9		
Rense tilbehør .....	9		
<b>Indstille ovnen</b> .....	<b>9</b>		
Ovnfunktion og temperatur .....	9		
Lynopvarmning.....	10		
<b>Indstille tidsfunktioner</b> .....	<b>10</b>		
Minutur .....	10		
Tilberedningstid.....	10		
Slut-tid .....	11		
Klokkeslæt.....	11		
<b>Stegetermometer</b> .....	<b>12</b>		
Stikke stegetermometret i kødet.....	12		
Indstille kerntemperatur .....	12		
<b>Børnesikring</b> .....	<b>13</b>		
<b>Ændring af grundindstillinger</b> .....	<b>13</b>		
<b>Pleje og rengøring</b> .....	<b>13</b>		
Rengøringsmiddel.....	13		
Afmontere/montere ribberammer.....	14		
Klappe grill-varmelegemet ned .....	14		
Afmontere/montere ovndør.....	14		
Afmontage/montage af glasruder i ovndør .....	15		
<b>En fejl, hvad gør man?</b> .....	<b>16</b>		
Fejltabel .....	16		
Udskifte ovnlampepære i ovnloft .....	16		
Glasafdækning .....	16		
<b>Kundeservice</b> .....	<b>16</b>		
E-nummer og FD-nummer.....	16		
<b>Tips om energibesparelse og miljøhensyn</b> .....	<b>17</b>		
Energibesparelse .....	17		
Miljøvenlig bortskaffelse .....	17		

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) og Online-Shop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Vigtige sikkerhedsanvisninger**

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat er udelukkende beregnet til indbygning. Overhold den specielle montagevejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen. Se *beskrivelsen af tilbehøret* i brugsanvisningen.

### **Brandfare!**

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet.
- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.

### **Fare for forbrænding!**

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.

### **Fare for skoldning!**

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

## Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.

## Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer. Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

## Årsager til skader

### Pas på!

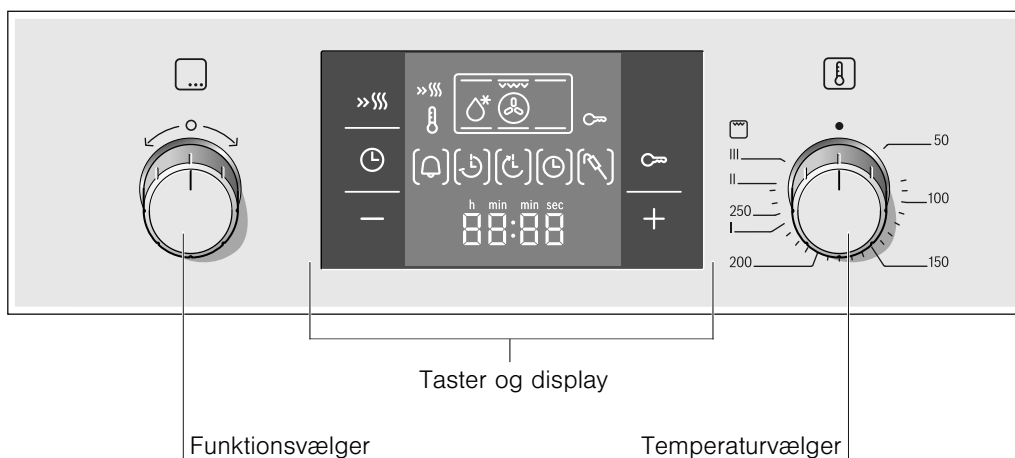
- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Selv om ovndøren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Meget snavset dørtætning: Hvis dørtætningen er meget snavset, kan apparatets dør ikke lukkes korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende skabelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

# Deres nye ovn

Her lærer De Deres nye ovn at kende. Betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementer bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

## Betjeningsfelt

Her vises en oversigt over betjeningsfeltet. Samtlige symboler vises aldrig på en gang i displayet. Alt efter apparattype kan der være enkelte afvigelser.



## Betjeningsknapper

Betjeningsknapperne kan forsænkes. Tryk på betjeningsknappen i nulstilling for at få den til at gå i eller ud af hak.

## Taster

Der ligger sensorer under hver enkelt tast. De behøver ikke at trykke hårdt på dem. Det er nok bare at berøre det pågældende symbol.

## Taster og display

De kan indstille diverse ekstrafunktioner med tasterne. I displayet kan De se de indstillede værdier.

Tast	Anvendelse
»»» Lynopvarmning	Særlig hurtig opvarmning af ovnen.
⌚ Tidsfunktioner	Vælg Minutur ⏰, Varighed ⏱, Sluttid ⏲ og Klokkeslæt ⏲.
🔒 Børnesikring	Aktiver / deaktiver låsning af betjeningsfelt.
- Minus	Reducer indstillingsværdier.
+ Plus	Forøg indstillingsværdier.

Parenteserne [ ] omkring det pågældende symbol angiver, hvilken tidsfunktion der vises i forgrunden i displayet. Undtagelse: Ved klokkeslæt lyser symbolet ⏲ kun, når det ændres.

## Funktionsvælger

Ovnfunktionen indstilles med funktionsvælgeren.

Position	Anvendelse
○ Nulstilling	Ovnen er slukket.
🌀 3D-varmluft*	Til kager og bagværk i et til tre lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
☑ Over-/undervarme	Til kager, gratiner og stege af magert kød, f.eks. oksekød eller vildt, i et lag. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.

\* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.

Position	Anvendelse
🍕 Pizzatrin	Hurtig tilberedning af dybfrostvarer uden forvarmning, f.eks. pizza, pommestruel eller strudel (æbleruller). Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
🔥 Varmluft/impulsgrill	Stegning af kød, fjerkræ og hel fisk. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver skiftevis tændt og slukket. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
☑ Grill, stor flade	Grillning af steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Hele fladen under grill-varmelegemet bliver varm.
☑ Grill, lille flade	Grillning af små mængder steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Den midterste del af grill-varmelegemet bliver varmt.
☑ Undervarme	Til henkogning og efterbagning eller efterbruning. Varmen kommer nedefra.
🌀 Optøning	Optøning af f.eks. kød, fjerkræ, brød og kager. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
☑ Ovnlampe	Tænd for ovnlampen.

\* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.



Når De indstiller, bliver lampen i ovnrummet tændt. De kan se den indstillede ovnfunktion i indikatoren.

## Temperaturvælger

Temperaturen eller grilltrinnet indstilles med temperaturvælgeren.

Position	Betydning
● Nulstilling	Ovnen varmer ikke.
50-270	Temperaturområde
	Temperatur i ovnrummet i °C.

Position	Betydning
I, II, III Grilltrin	Grilltrin for grill, lille ☐ og stor ☐ flade. I = Trin 1, svag II = Trin 2, mellem III = Trin 3, kraftig

Når ovnen varmer, lyser symbolet  i displayet. I opvarmningspauserne slukkes det. Ved ovnfunktionen Optøning  lyser symbolet ikke.

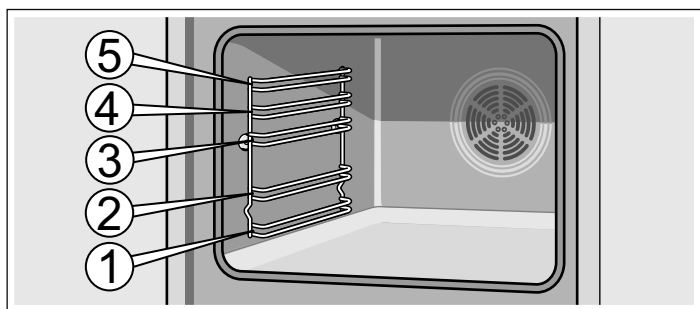
## Tilbehør

Det leverede tilbehør er velegnet til mange forskellige retter. Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen.

For at visse retter kan lykkes endnu bedre, og det kan blive endnu behageligere at arbejde med ovnen, findes der et udvalg af specialtilbehør.

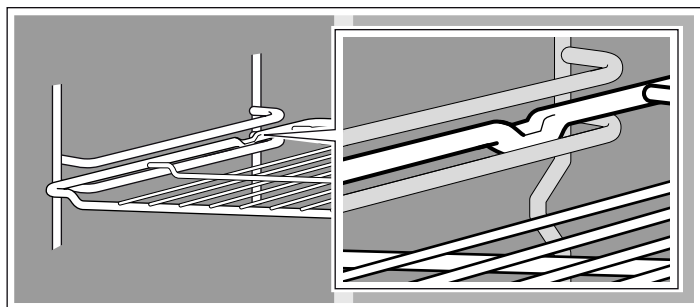
### Sætte tilbehør ind

Tilbehøret kan sættes ind i 5 forskellige riller i ovnrummet. Skyd altid tilbehøret helt ind til anslaget, så det ikke rører ved ruden i døren.



Tilbehøret kan trækkes ca. halvt ud, før det går i indgreb. På den måde er det let at tage retterne ud.

Vær opmærksom på, at udbugtningen på tilbehøret skal vende bagud, når det sættes ind i ovnen. Ellers går det ikke i indgreb.




Ekstra tilbehør	HEZ-nummer	Anvendelse
Rist	HEZ334000	Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.
Emaljeret bageplade	HEZ331003	Til kager og småkager. Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.
Universalbradepande	HEZ332003	Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten. Sæt universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.

## Ovnrum

Ovnlampen er placeret inde i ovnrummet. Ovnen bliver beskyttet mod overophedning af en køleventilator.

### Ovnlampe

Ovnlampen i ovnrummet er tændt, når ovnen er i brug. Når funktionsvælgeren placeres på den sidste position , bliver ovnlampen tændt, uden at ovnen varmer.

### Køleventilator

Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud via døren. Pas på! Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnen bliver i givet fald overophedet.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen, så den hurtigere kan køle af.


**Bemærk:** Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Når det er afkølet igen, forsvinder deformationen. Dette har ingen indflydelse på funktionen.

De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Angiv HEZ-nummeret.



### Rist

Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.

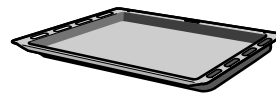
Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad .



### Emaljeret bageplade

Til kager og småkager.

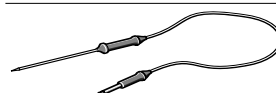
Sæt bagepladen ind med den skrå side mod ovndøren.



### Universalbradepande

Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten.

Sæt universalbradepanden ind med den skrå side mod ovndøren.



### Stegetermometer

Med et stegetermometer er det muligt at stege ved den helt korrekte temperatur.

## Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandlere. Der findes et stort udvalg af tilbehør til Deres ovn i vores brochurer eller på internettet. Tilgængeligheden og muligheden for at bestille ekstra tilbehør online varierer, alt efter hvor i verden De befinder Dem. Nærmere oplysninger finder De i salgsmaterialet.

Ikke alt ekstratilbehør passer til alle apparater. Ved køb skal De altid angive den nøjagtige betegnelse (E-nr.) på Deres apparat.

<b>Ekstra tilbehør</b>	<b>HEZ-nummer</b>	<b>Anvendelse</b>
Rist	HEZ324000	Til stegning. Sæt altid risten på universalbradepanden. Afdrypende fedt og kødsaften opsamles derved.
Grillplade	HEZ325000	Til grillning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk, så ovnen ikke bliver så kraftigt tilsmudset. Anvend kun grillpladen i universalbradepanden. Grillning på grillpladen: Må kun anvendes i rillerne 1, 2 og 3. Grillplade som beskyttelse mod stænk: Skub universalbradepanden med grillplade ind under risten.
Pizzaplade	HEZ317000	Ideel til pizza, dybfrostprodukter og store runde kager. De kan anvende pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Sæt pladen på risten, og brug angivelserne i tabellerne til vejledning.
Bagesten	HEZ327000	Bagestenen er fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizzaer, som skal have sprød bund. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.
Emaljeret bageplade med slip-let-belægning	HEZ331011	Kager og småkager er lettere at løsne fra bagepladen. Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.
Universalbradepande med slip-let-belægning	HEZ332011	Fugtige kager, bagværk, dybfrostretter og store stege er lette at løsne fra universalbradepanden. Skub universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side hen imod ovndøren.
Professionel bradepande med rist	HEZ333003	Særligt velegnet til tilberedning af store mængder.
Låg til professionel bradepande	HEZ333001	Med låget bliver den professionelle bradepande til en professionel stegegyde.
Glasstegefad	HEZ915001	Glasstegefadet er velegnet til gryderetter og gratiner, som tilberedes i ovnen. Det er især velegnet til program- eller stegeautomatikken.
Teleskopudtræk		
Dobbelt	HEZ338250	Med udtræksskinnerne i rille 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.
Tredobbelt	HEZ338352	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte udtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.
3-dobbelt fuldt udtræk	HEZ338356	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte fulde udtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.
3-dobbelt fuldt udtræk med stopfunktion	HEZ338357	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det vipper. Udtræksskinnerne går i indgreb, så tilbehøret er let at lægge på. Det 3-dobbelte fulde udtræk med stopfunktion er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.
Selvrensende sidevægge		
Apparater med ovnlampe	HEZ339020	De kan eftermontere sidevæggene, så ovnrummet af sig selv bliver rensat under brugen af ovnen.
Apparater med ovnlampe og stegeautomatik	HEZ339020	De kan eftermontere sidevæggene, så ovnrummet af sig selv bliver rensat under brugen af ovnen.
Selvrensende loft og sidevægge		
Apparater med bageovnslampe og sammenklappeligt grillvarmelegeme	HEZ329020	De kan eftermontere loft og sidevægge, så ovnrummet af sig selv bliver rensat under brugen af ovnen.
Apparater med to bageovnslamper og sammenklappeligt grillvarmelegeme	HEZ329022	De kan eftermontere loft og sidevægge, så ovnrummet af sig selv bliver rensat under brugen af ovnen.
Apparater med en bageovnslampe, sammenklappeligt grillvarmelegeme og stegetermometer	HEZ329027	De kan eftermontere loft og sidevægge, så ovnrummet af sig selv bliver rensat under brugen af ovnen.
Fedtfiler	HEZ329000	Der kan eftermonteres et fedtfilter i ovnen. Fedtfilteret filtrerer fedtpartiklerne bort i aftræksluften og reducerer lugtgener. Kun til apparater med 6, 7 eller 8 som andet ciffer i apparatets E-nr. (f.eks. HBA38B750)
System-dampkoger	HEZ24D300	Til skånsom tilberedelse af grønsager og fisk.



## Varer fra kundeservice

De kan købe de rigtige pleje- og rengøringsmidler og andet tilbehør til Deres husholdningsapparater hos kundeservice, i

Klude til vedligeholdelse af overflader af rustfrit stål	Varenr. 311134	Formindsker afsætning af smuds. Med den specielle olieimprægnering bliver overfladerne på apparater af rustfrit stål plejet optimalt.
Rense-gel til ovn/grill	Varenr. 463582	Til rengøring af ovnrummet. Gelen er lugtfri.
Mikrofiberklud med rudestruktur	Varenr. 460770	Særligt velegnet til rengøring af sarte overflader, som f.eks. glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium. Mikrofiberkluden fjerner både vandigt og fedtholdigt smuds i samme arbejdsgang.
Dørsikring	Varenr. 612594	Forhindrer børn i at åbne ovndøren. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med dørsikringen.

## Dørsikring

Der følger en dørsikring med apparatet. Den bliver fastgjort på ovnen. Følg monteringsvejledningen.

Tryk dørsikringen opad for at åbne den. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med


specialforretninger eller i e-shoppen for de enkelte lande på Internettet. Hertil skal de respektive varenumre angives.


dørsikringen. Vær opmærksom på, at ovndøren skal gå i indgreb, når den lukkes.

## Inden den første ibrugtagning

Her findes alle oplysninger om, hvad De skal gøre, inden De tilbereder retter i ovnen for første gang. Læs først kapitlet *Sikkerhedsanvisninger*.

### Indstille klokkeslæt

Efter den første tilslutning blinker symbolet  og fire nuller i displayet. Indstil klokkeslættet.


**1.** Tryk på tasten .


I displayet ses klokkeslættet 12:00. Tidssymbolerne lyser, parenteserne er placeret omkring .

**2.** Indstil klokkeslættet med tasten **+** eller **-**.

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

### Opvarme ovnen

De kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme den tomme, lukkede ovn. Det er bedst at opvarme ovnen i en time med over-/undervarme  på 240 °C. Pas på, at der ikke er rester af emballage i ovnen.

**1.** Stil funktionsvælgeren på over-/undervarme .

**2.** Indstil til 240 °C med temperaturvælgeren.

Sluk ovnen efter en time. Dette gøres ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul.


### Rense tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

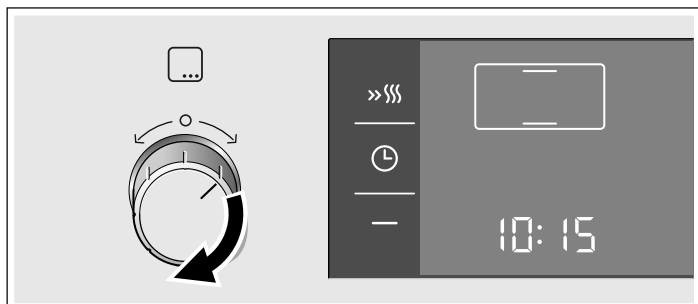
## Indstille ovnen

Ovnen kan indstilles på flere forskellige måder. Her bliver beskrevet, hvordan De kan indstille den ønskede ovnfunktion og temperatur samt grilltrin. Ovnen kan indstilles til en tilberedningstid og en slut-tid for retten. Se vedr. dette i kapitlet *Indstille tidsfunktioner*.

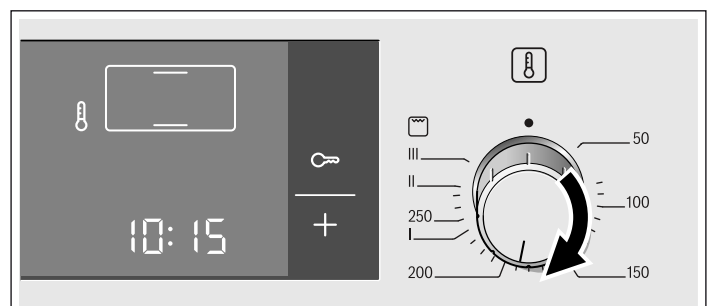
### Ovnfunktion og temperatur

Eksempel på billedet: Over-/undervarme  ved 190 °C.

**1.** Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.



**2.** Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede grilltrin med temperaturvælgeren.



Ovnen begynder at varme.

### Slukke ovnen

Drej funktionsvælgeren til position nul.




### Ændre indstillinger

De kan når som helst ændre temperatur eller grilltrin med den pågældende vælgerknop.

## Lynopvarmning

Med lynopvarmning når ovnen den indstillede temperatur særlig hurtigt.

Anvend lynopvarmningen ved en indstillet temperatur på over 100 °C. Følgende ovnfunktioner er egnede:

- 3D-varmluft 
- Over-/undervarme 
- Pizzatrin 

Sæt først retten i ovnen, når lynopvarmningen er afsluttet, fordi retten derved bliver mere ensartet tilberedt.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.

2. Tryk på tasten »|||».

I displayet lyser symbolet »|||». Ovnen begynder at varme.


### Lynopvarmning er afsluttet

Der lyder et signal. Symbolet »|||» slukkes i displayet. Sæt retten i ovnen.

### Afbryde lynopvarmning


Tryk på tasten »|||». Symbolet »|||» slukkes i displayet.

## Indstille tidsfunktioner

Ovnen har forskellige tidsfunktioner. Luk menuen op med tasten , hvorefter der kan skiftes mellem de enkelte funktioner. Så længe det er muligt at indstille, lyser alle tidssymboler. Parenteserne [ ] viser, hvilken tidsfunktion De befinder Dem i. En indstillet tidsfunktion kan ændres direkte med tasten + eller -, hvis tidssymbolet er omgivet af parenteser.

### Minutur

De kan bruge minuturet som et separat køkken-minutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen. Minuturet har sit eget signal. På den måde kan De høre, om det er minuturet eller en tilberedningstid, der er udløbet.


1. Tryk en gang på tasten .

Tidssymbolerne lyser i displayet, og parenteserne er placeret omkring .


2. Indstil tiden på minuturet med tasten + eller -.

Foreslået værdi med tasten + = 10 minutter

Foreslået værdi med tasten - = 5 minutter

Efter nogle sekunder aktiveres den indstillede tid. Minuturet starter. I displayet lyser symbolet , og den indstillede tid på minuturet tælles ned. De andre tidssymboler slukkes.

### Indstillet tid på minutur er gået

Der lyder et signal. I displayet står der 00:00. Sluk for minuturet med tasten .

### Ændre indstillet tid på minutur


Korriger tiden på minuturet med tasten + eller -. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

### Slette tiden på minutur

Nulstil tiden på minuturet til 00:00 med tasten -. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Minuturet er deaktiveret.

### Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Symbolet for den aktive tidsfunktion er omgivet af parenteser.

Tryk så mange gange på tasten  for at vise minuturet , tilberedningstiden , slut-tiden , at parenteserne er placeret omkring det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

### Tilberedningstid


De kan indstille en tilberedningstid for retten på ovnen. Når tilberedningstiden er udløbet, slukker ovnen automatisk. De behøver ikke at afbryde andre aktiviteter for at slukke for ovnen. Tilberedningstiden bliver aldrig overskredet ved et uheld.

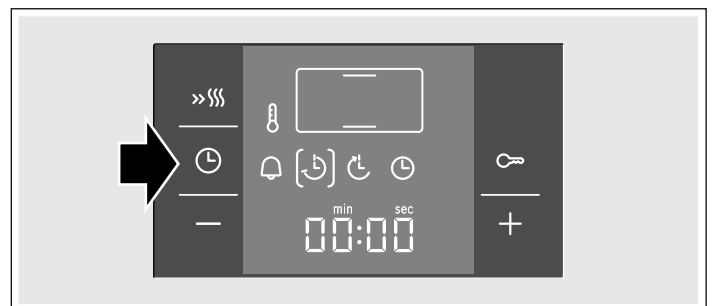
Det viste eksempel: Tilberedningstid 45 minutter.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.

2. Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede grilltrin med temperaturvælgeren.

3. Tryk to gange på tasten .

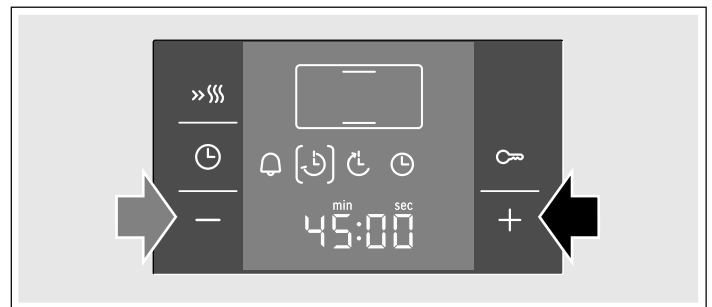
I displayet står der 00:00. Tidssymbolerne lyser, parenteserne er placeret omkring .




4. Indstil tilberedningstiden med tasten + eller -.



Foreslået værdi med tasten + = 30 minutter

Foreslået værdi med tasten - = 10 minutter




Efter nogle få sekunder starter ovnen. I displayet ses, hvordan tilberedningstiden tæller ned, og symbolet  lyser. De andre tidssymboler slukkes.

### Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme. I displayet står der 00:00. Tryk på tasten . Indstil en tilberedningstid igen med tasten + eller -. Eller tryk to gange på tasten , og drej funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnen er slukket.

### Ændre tilberedningstid

Korriger tilberedningstiden med tasten + eller -. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Tryk forinden på tasten , hvis minuturet er indstillet.

### Slette tilberedningstid

Stil tilberedningstiden tilbage til 00:00 med tasten -.

Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Tilberedningstiden er slettet. Tryk forinden på tasten , hvis minuturet er indstillet.

## Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Symbolet for den aktive tidsfunktion er omgivet af parenteser.

Tryk så mange gange på tasten  $\odot$  for at vise minuturet  $\odot$ , tilberedningstiden  $\odot$ , slut-tiden  $\odot$  eller klokkeslættet  $\odot$ , at parenteserne er placeret omkring det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

## Slut-tid

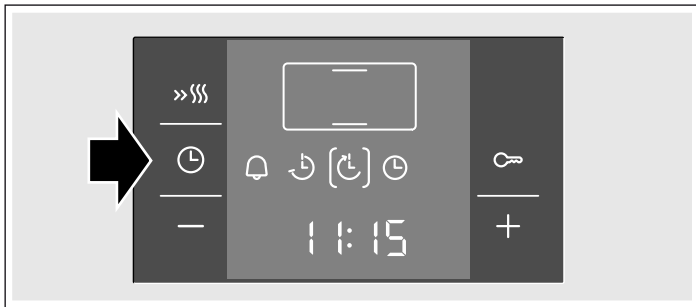
De kan udskyde tidspunktet for, hvornår en ret skal være færdig. Ovnens starter automatisk, og tilberedningen er færdig på det ønskede tidspunkt. De kan f.eks. sætte retten ind i ovnrummet om morgenen og indstille, så den er færdig ved middagstid.

Vær opmærksom på, at fødevarer ikke må stå så længe i ovnen, at de bliver fordærvet.

Det viste eksempel: Klokken er 10:30, tilberedningstiden er 45 minutter, og ovnen skal være færdig med tilberedningen klokken 12:30.

1. Indstil funktionsvælgeren.
2. Indstil temperaturvælgeren.
3. Tryk to gange på tasten  $\odot$ .
4. Indstil tilberedningstiden med tasten  $+$  eller  $-$ .
5. Tryk på tasten  $\odot$ .

Parenteserne er placeret omkring  $\odot$ . Det tidspunkt, hvor retten vil være færdig, bliver vist.



6. Forskyd slut-tiden til et senere tidspunkt med tasten  $+$  eller  $-$ .



Efter få sekunder gemmer ovnen indstillingerne og skifter om til venteposition. I displayet vises det klokkeslæt, hvor retten er færdig, og symbolet  $\odot$  er omgivet af parenteser. Symbolet  $\odot$  og  $\odot$  slukkes. Når ovnen starter, tælles tilberedningstiden ned i displayet, og symbolet  $\odot$  er omgivet af parenteser. Symbolet  $\odot$  slukker.

## Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Ovnens holder op med at varme. I displayet står der 00:00. Tryk på tasten  $\odot$ . Indstil en tilberedningstid igen med tasten  $+$  eller  $-$ . Eller tryk to gange på tasten  $\odot$ , og drej funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnens er slukket.

## Ændre slut-tid

Korriger slut-tiden med tasten  $+$  eller  $-$ . Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Tryk forinden to gange på tasten  $\odot$ , hvis minuturet er indstillet. Slut-tiden må ikke ændres, når den indstillede tilberedningstid er begyndt. Resultatet af tilberedningen bliver i givet fald ikke korrekt.

## Slette slut-tid

Stil slut-tiden tilbage til det aktuelle klokkeslæt med tasten  $-$ . Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Ovnens starter. Tryk forinden to gange på tasten  $\odot$ , hvis minuturet er indstillet.

## Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Symbolet for den aktive tidsfunktion er omgivet af parenteser.

Tryk så mange gange på tasten  $\odot$  for at vise minuturet  $\odot$ , tilberedningstiden  $\odot$ , slut-tiden  $\odot$  eller klokkeslættet  $\odot$ , at parenteserne er placeret omkring det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

## Klokkeslæt

Efter tilslutning eller efter en strømafbrydelse blinker symbolet  $\odot$  og fire nuller i displayet. Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på tasten  $\odot$ .  
I displayet ses klokkeslættet 12:00. Tidssymbolerne lyser, parenteserne er placeret omkring  $\odot$ .
2. Indstil klokkeslættet med tasten  $+$  eller  $-$ .  
Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

## Ændre klokkeslæt

Der må ikke være indstillet andre tidsfunktioner.

1. Tryk fire gange på tasten  $\odot$ .  
Tidssymbolerne lyser i displayet, og parenteserne er placeret omkring  $\odot$ .
2. Korriger klokkeslættet med tasten  $+$  eller  $-$ .  
Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

## Skjule klokkeslæt

De kan skjule klokkeslættet. Se vedr. dette i kapitlet *Ændre grundindstillinger*.





# Stegetermometer

Med et stegetermometer er det muligt at opnå den ønskede stegetemperatur helt præcist. Termometeret måler temperaturen inde i kødet i området mellem 30 °C og 99 °C.

Anvend kun det leverede stegetermometer. De kan også bestille et stegetermometer hos kundeservice som en reservedel.

Tag altid stegetermometeret ud af ovnen efter brugen. Opbevar det aldrig i ovnrummet.

## Egnede ovnfunktioner

-  3D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin
-  Varmluft/impulsgrill

## Ovntemperatur

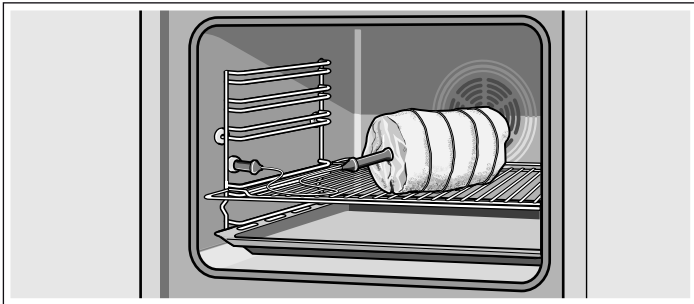
Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometeret blive beskadiget.

Den indstillede ovntemperatur skal være mindst 10 °C højere end den indstillede kernetemperatur.

## Stikke stegetermometeret i kødet

Stik stegetermometeret i kødet, inden De sætter det i ovnen.

Stik metalspidsen ind i kødet på det tykkeste sted. Sørg for, at selve spidsen befinder sig nogenlunde midt i kødstykket. Det må ikke stikkes ind i fedt, og det må ikke berøre fadet eller benet i kødet.




Placer kødstykket på midten af risten.

Afstanden mellem grillvarmelegemet og stegetermometeret skal være tilstrækkelig stor til, at det ikke bliver ødelagt af den kraftige varme.

## Indstille kernetemperatur



Indstil den ønskede kernetemperatur, når De har sat kødet med stegetermometeret ind i ovnen.


1. Stik stegetermometeret ind i stikket foran til venstre i ovnen, og luk ovndøren.  
Pas på, at stegetermometerets kabel ikke kommer i klemme.
2. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.  
I displayet vises en foreslået værdi på 80 °C. Symbolet  er omgivet af parenteser.
3. Indstil kernetemperaturen med tasten **+** eller **-**.
4. Indstil temperaturen med temperaturvælgeren.  
Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometeret blive beskadiget.

Efter nogle få sekunder starter ovnen. Indtil kernetemperaturen har nået 30 °C, vises den indstillede kernetemperatur. Fra 30 °C vises den aktuelle kernetemperatur i displayet. For at man skal kunne se forskel, lyser det øverste punkt i kolonet, når der er tale om den aktuelle temperatur.

## Indstillet kernetemperatur er nået

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme. Den indstillede kernetemperatur vises i displayet uden punktum.

Hvis de ønsker at hæve kernetemperaturen yderligere, skal De trykke på tasten  så mange gange, at symbolet  igen står i en parentes. Indstil kernetemperaturen igen med tasten **+** eller **-**.


Hvis De vil slukke, skal De trykke på tasten  og dreje funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnen er slukket. Træk stegetermometeret ud af stikket.

## Fare for forbrænding!

Både stegetermometeret og ovnrummet er meget varme. Brug en grydelap, når stegetermometeret trækkes ud.

## Ændre kernetemperatur

Så længe kernetemperaturen endnu ikke er nået 30 °C, kan den ændres med tasten **+** eller **-**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Hvis kernetemperaturen er nået op på 30 °C, og den aktuelle temperatur vises, eller hvis der er indstillet en tid på minuturet, skal der forinden trykkes på tasten .

## Afbryde

Træk stegetermometeret ud af stikket. Ovnen varmer videre på normal vis. Drej funktionsvælgeren hen på position nul for at slukke ovnen.

## Fare for forbrænding!

Både stegetermometeret og ovnrummet er meget varme. Brug en grydelap, når stegetermometeret trækkes ud.

## Tablet

Anvend kun fersk kød og ikke frosset kød. Angivelserne i tabellen er kun retningsgivende værdier. De afhænger af kødets kvalitet og beskaffenhed.

Ret	Kernetemperatur i °C
<b>Oksekød</b>	
Roastbeef eller oksefilet, engelsk	45-55
Roastbeef eller oksefilet, medium	55-65
Roastbeef eller oksefilet, gennemstegt	65-75
<b>Svinekød</b>	
Svinefilet	65-70
Flæskesteg (f.eks. nakkekam)	85-90
<b>Kalvekød</b>	
Kalvesteg	75-85
Kalveskank	85-90
<b>Lammekød</b>	
Lammekølle, medium	60-70
Lammesteg	80-90
<b>Forloren hare</b>	
Forloren hare	85-90
<b>Fjerkræ</b>	
Kalkunbryst	85-90

# Børnesikring

For at børn ikke utilsigtet skal kunne tænde for ovnen, er den forsynet med en børnesikring.


Ovnen reagerer ikke på indstillinger. Minutur og klokkeslæt kan indstilles, selv om børnesikringen er aktiveret.

Hvis ovnfunktion, temperatur eller grilltrin bliver indstillet, afbryder børnesikringen automatisk opvarmningen.

## Aktivering af børnesikring

Der må ikke være indstillet tilberedningstid eller sluttid.

Hold tasten  nede i ca. fire sekunder.

I displayet vises symbolet . Børnesikringen er aktiveret.


## Deaktivering af børnesikring

Hold tasten  nede i ca. fire sekunder.

Symbolet  slukkes i displayet. Børnesikringen er deaktiveret.

# Ændring af grundindstillinger

Ovnen har forskellige grundindstillinger. Disse indstillinger kan tilpasses efter eget ønske og behov.

Grundindstilling	Valg 1	Valg 2	Valg 3
<b>c1</b> Visning af klokkeslæt	altid*	kun med tasten 	-
<b>c2</b> Varighed af signal efter udløb af tilberedningstid eller tid på minutur	ca. 10 sek.	ca. 2 min.*	ca. 5 min.
<b>c3</b> Ventetid, indtil en indstilling aktiveres	ca. 2 sek.	ca. 5 sek.*	ca. 10 sek.

\* Fabriksindstilling


Der må ikke være indstillet andre tidsfunktioner.

1. Hold tasten  nede i ca. 4 sekunder.

I displayet vises den aktuelle grundindstilling for visning af klokkeslæt, f.eks. c1 1 for valg af 1.

2. Korrigér grundindstillingen med tasten **+** eller **-**.

3. Bekræft med tasten .

I displayet vises den næste grundindstilling. De kan gennemgå alle indstillingsniveauerne med tasten  og foretage ændringer med tasten **+** eller **-**.

4. Hold til sidst tasten  nede i ca. 4 sekunder.

Alle grundindstillingerne er aktiveret.

De kan altid ændre grundindstillingerne igen.

# Pleje og rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan De bevare Deres ovn smuk og funktionsdygtig i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan ovnen plejes og rengøres rigtigt.

## Anvisninger

- De små farveforskelle på ovns front skyldes forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på glasruden, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnlampen.
- Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. Det er ikke muligt at emaljere kanter på tynde bageplader helt. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette.

## Rengøringsmiddel

Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler. Anvend

- ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler,
- aldrig rengøringsmidler med højt indhold af alkohol,
- aldrig hårde skure- eller rengøringssvampe
- ikke højtryksrensere eller dampstråler.

Vask nye rengøringssvampe grundigt inden brug.


Område	Rengøringsmiddel
betjeningsfelt	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend aldrig glasrengøringsmiddel eller glasskraber.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggøhvide med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter.  Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud.
Glasruderne i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.
Stegetermometer	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringssvamp til rengøringen.
Pakning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringssvamp til rengøringen. Der må ikke skures.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

Område	Rengøringsmiddel
Teleskopudtræk	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste.  Fjern ikke smørefedt fra udtræksskinnerne. Det er bedst at rengøre dem, når de er skubbet sammen. Må ikke lægges i blød eller rengøres i opvaskemaskine.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

### Rengøre selvrensende flader i ovnrummet

Bagvæggen i ovnen er beklædt med et højporøst keramisk lag. Stænk fra stegning og bagning bliver opsugt af denne belægning og nedbrudt, når ovnen er i brug. Jo højere temperatur og jo længere ovnen er i drift, desto bedre bliver resultatet.

Gør følgende, hvis der stadig er tilsmudsninger at se, når ovnen har været i brug flere gange:

1. Rengør ovnbund, loft og sidevægge grundigt.
2. Indstil 3Dvarmluft .

3. Opvarm den tomme ovn med lukket dør ved maksimal temperatur i ca. 2 timer.

Derved bliver keramikbelægningen regenereret. Fjern brune eller hvide rester med vand og en blød svamp, når ovnrummet er kølet af.

En svag misfarvning af belægningen har ingen indflydelse på selvrensingen.

### Pas på!

- Brug aldrig skurende rengøringsmidler. Dette laver ridser i den højporøse belægning eller ødelægger den.
- De selvrensende flader må aldrig behandles med midler til ovnrens. Hvis der ved et uheld skulle komme ovnrens på, skal ovnrensen straks fjernes med en svamp og rigeligt vand.

### Rengøre ovnens bund, loft og sidevægge

Brug en opvaskesvamp med varmt opvaskevand eller eddikevand.

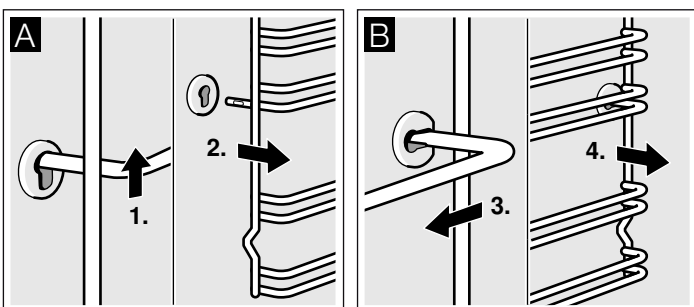
Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. De selvrensende flader må aldrig behandles med stålsvampe eller midler til ovnrens.

### Afmontere/montere ribberammer

Ribberammerne kan tages ud, når de skal rengøres. Ovnens skal være kold.

#### Tage ribberammen af

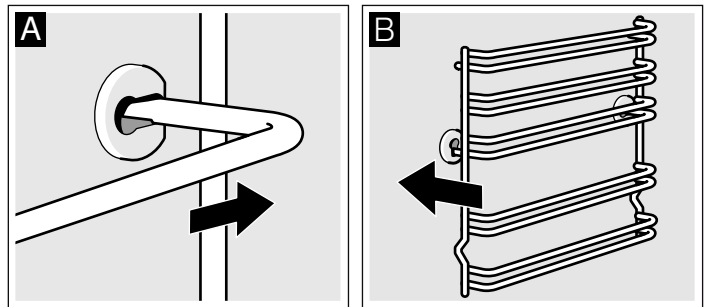
1. Løft ribberammen op foran,
2. og hængt den af (figur A).
3. Træk derefter hele ribberammen fremad
4. og ud (figur B).



Rengør ribberammen med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket smuds.

### Sætte ribberammer på plads

1. Stik først ribberammen ind i den bagerste bøsning, og tryk den lidt bagud (figur A),
2. og hængt den derefter ind i den forreste bøsning (figur B).



Ribberammerne er udformet, så de passer i hhv. højre og venstre side. Vær opmærksom på, at rille 1 og 2 skal være nede og rille 3, 4 og 5 skal være oppe, som vist i figur B.

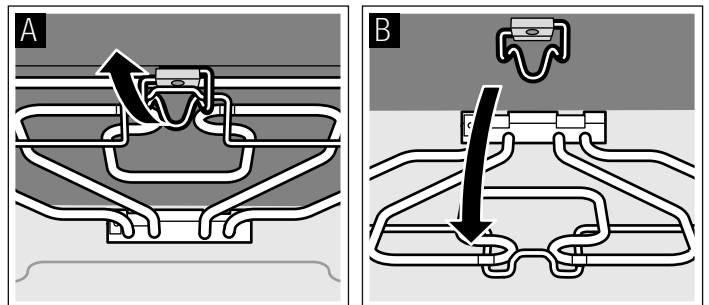
### Klappe grill-varmelegemet ned

Grill-varmelegemet kan klappes ned, så loftet i ovnen kan rengøres.

#### Fare for forbrænding!

Ovnen skal være kold.

1. Træk holdebøjlen på grill-varmelegemet fremad, og tryk den opad, indtil den går i indgreb med et klik (figur A).
2. Hold i grillvarmelegemet, og vip det ned (figur B).

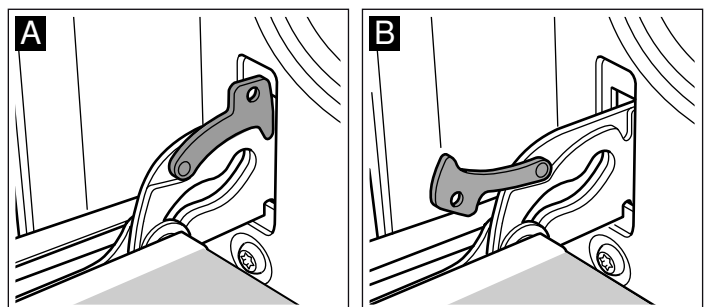


3. Klap grill-varmelegemet op igen efter rengøringen, og hold det fast.
4. Træk holdebøjlen ned, og lad den gå i indgreb med et klik.

### Afmontere/montere ovndør

Ved rengøring og når glasruderne i ovndøren skal afmonteres, kan ovndøren tages af.

Der er placeret en låsepal ovndørens hængsler. Når låsepalerne er vippet ned, (figur A), er ovndøren låst fast. Så kan den ikke tages af. Når ovndøren skal tages af, og låsearmene er vippet op, (figur B), er hængslerne sikret. De kan ikke smække i.

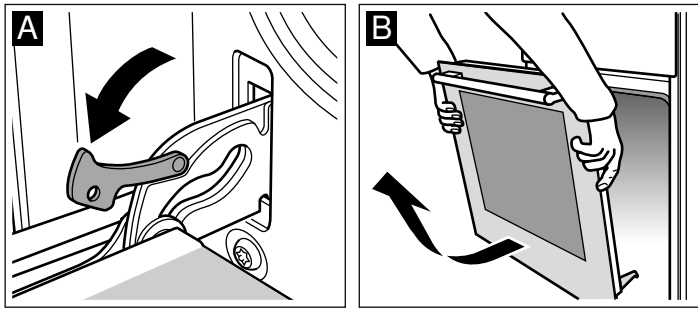


#### Fare for tilskadekomst!

Når hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft. Sørg for, at låsepalerne altid er helt vippet ned hhv. helt vippet op, når ovndøren skal tages af.

## Tag døren af

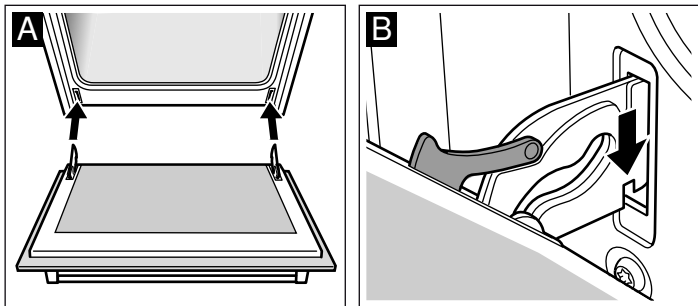
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side op (figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud (figur B).



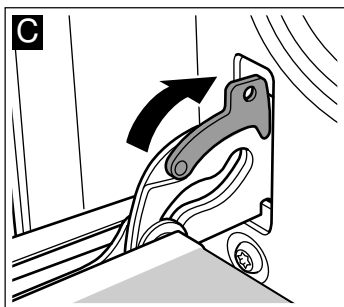
## Sætte døren på

Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge.

1. Når ovndøren sættes på plads, skal begge hængsler føres lige ind i åbningerne (figur A).
2. Kærven på hængslerne skal gå i indgreb på begge sider (figur B).



3. Vip begge låsepaler ned igen (figur C). Luk ovndøren.



## ⚠ Fare for tilskadekomst!

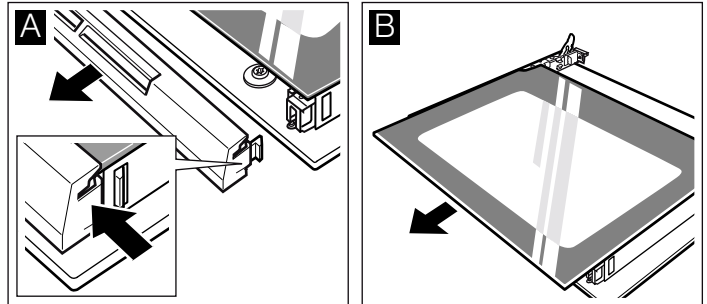
Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

## Afmontage/montage af glasruder i ovndør

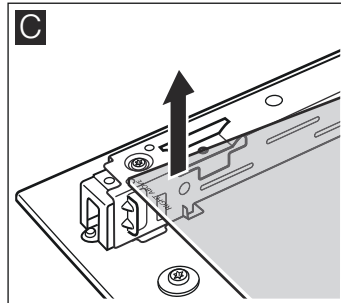
Glasruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

### Afmontage

1. Tag ovndøren af, og læg den på et viskestykke med håndtaget nedad.
2. Træk afdækningen foroven på ovndøren af. Tryk lasken ind med fingrene i højre og venstre side (figur A).
3. Løft den øverste glasrude, og træk den ud (figur B).



4. Løft glasruden, og træk den ud (figur C).



Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

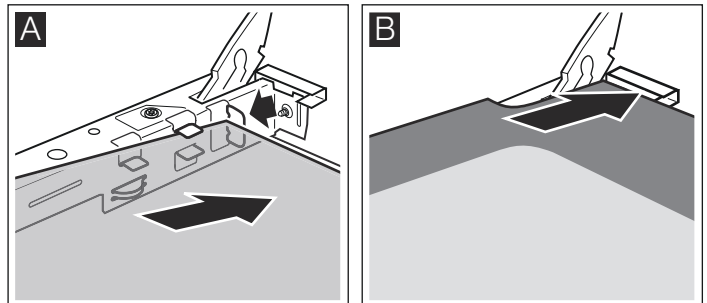
## ⚠ Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.

### Montage

Sørg for ved montagen, at teksten "right above" står på hovedet nederst til venstre.

1. Skyd glasruden skråt ind og bagud (figur A).
2. Skyd den øverste glasrude skråt ind og bagud i de to holdere. Den glatte flade skal vende udad. (Figur B).



3. Sæt afdækningen på, og tryk den fast.
4. Sæt ovndøren på plads.

Ovnen må først bruges, når glasruderne er monteret korrekt igen.

# En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, er årsagen ofte en bagatel. Se efter i tabellen, inden De kontakter kundeservice. Måske kan De selv afhjælpe fejlen.

## Fejltabel

Hvis det skulle ske, at en ret ikke lykkes helt som forventet, kan De prøve at læse kapitlet *Testet i vores prøvekøkken*. Der findes mange tips og anvisninger om tilberedningen.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisning
Ovnen fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Kontroller om sikringen i sikringskabet er i orden.
	Strømafbrydelse.	Kontroller, om belysningen i køkkenet eller andre køkkenapparater fungerer.
I displayet lyser ☹ og nogle nuller.	Strømafbrydelse.	Indstil klokkeslættet igen.
Ovnen varmer ikke.	Støv på kontakterne.	Drej betjeningsknapperne frem og tilbage et par gange.

## Fejlmeddelelser

Hvis der vises en fejlmeddelelse med **E** i displayet, skal der trykkes på tasten ☹. Fejlmeddelelsen slukkes. Indstillede tidsfunktioner bliver slettet. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen ikke slukkes.

Ved følgende fejlmeddelelse kan De måske selv afhjælpe fejlen.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisning
<b>E011</b>	Der er blevet trykket for længe på en tast, eller en tast er dækket til.	Tryk på alle tasterne en ad gangen. Se efter, om der er en tast, der har sat sig fast, er tildækket eller tilsudset.

# Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige teknikerbesøg.

## E-nummer og FD-nummer

Ved opkald er det vigtigt, at De oplyser produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-nr.), så vi kan servicere Dem på kvalificeret vis. Typeskiltet med numrene findes til højre på siden af ovndøren. Det er en god ide at skrive apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne frem, hvis det skulle blive nødvendigt.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice ☎

## ⚠ Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

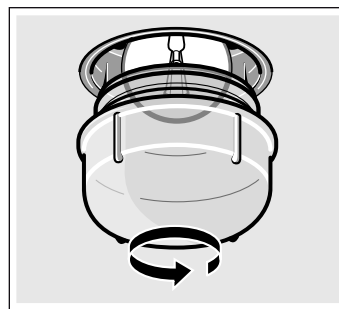
## Udskifte ovnlampepære i ovnloft

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan købes temperaturbestandige reservepærer, 40 watt, hos kundeservice eller hos forhandleren. Anvend kun denne type pærer.

## ⚠ Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringskabet fra.

1. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
2. Skru glasafdækningen af mod venstre, og tag den ud.



3. Udskift pæren med en pære af samme type.
4. Skru glasafdækningen på igen.
5. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

## Glasafdækning

Hvis en glasafdækning er blevet beskadiget, skal den udskiftes. Der fås glasafdækninger af den rigtige type hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet.

Bemærk, at serviceteknikerens besøg i tilfælde af fejlbetjening ikke er gratis, heller ikke i garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

## Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.



# Tips om energibesparelse og miljøhensyn

Her findes tips om, hvordan De kan spare på energien ved bagning og stegning, og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

## Energibesparelse

- Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.
- Luk ovndøren op så sjældent som muligt under tilberedning, bagning og stegning.
- Det er bedst at bage flere kager lige efter hinanden. Så er ovnen stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte 2 firkantformede ind ved siden af hinanden.

- Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut og derved udnytte restvarmen til færdigtilberedningen.

## Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

# Testet i vores prøvekøkken


Her finder De et udvalg af retter og de optimale indstillinger til disse. Der er også angivet, hvilken ovnfunktion og temperatur der er bedst egnet til den pågældende ret. De får oplysninger om det rigtige tilbehør samt om den rille, der skal anvendes. Der er også tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

## Anvisninger

- Angivelserne i tabellen gælder altid for isætning i en kold og tom ovn.  
Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i tabellerne. Læg først bagepapir på tilbehøret efter forvarmningen.
- Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.
- Anvend det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør i specialbutikker eller hos kundeservice.  
Tag alt tilbehør og service, der ikke skal bruges, ud af ovnen, inden den benyttes.
- Brug altid grydelapper, når De tager varmt tilbehør eller fade ud af ovnen.

## Kager og bagværk

### Bage i et lag

Kager bliver bedst ved bagning med over-/undervarme .

Hvis De bager med 3D-varmluft , skal De anvende følgende riller til tilbehøret:

- Kager i form: rille 2
- Kager på plade: rille 3

### Bage i flere lag

Anvend 3D-varmluft .

Riller ved bagning i 2 lag:

- Universalbradepande: højde 3
- Bageplade: højde 1

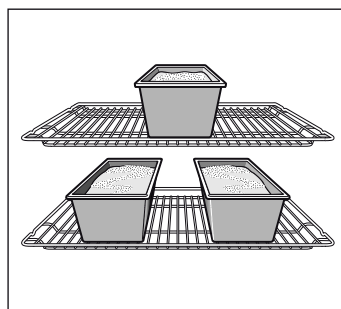
Riller ved bagning i 3 lag:

- Bageplade: højde 5
- Universalbradepande: højde 3
- Bageplade: højde 1

Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

I tabellerne findes forslag til mange forskellige retter.

Hvis De anvender 3 firkantede forme samtidig, skal de placeres på ristene som vist på figuren.



## Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

Ved lyse bageforme af tyndt metal eller glasforme bliver bagetiderne forlænget, og kagerne bliver ikke så jævnt bagt.

Hvis De ønsker at anvende forme af silikone, skal De bruge producentens angivelser og opskrifter som vejledning. Silikoneforme er ofte mindre end normale forme. Derfor kan dejmængder og angivelser i opskrifterne være anderledes.

## Tabeller

I tabellerne findes de bedst egnede ovnfunktioner til de forskellige slags kager og bagværk. Temperatur og bagetid afhænger af dejens mængde og beskaffenhed. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Prøv først med den laveste værdi. En lav temperatur giver en jævnere bagning. Hvis det er nødvendigt, kan De indstille en højere temperatur næste gang.

Bagetiden bliver reduceret med ca. 5 til 10 minutter, hvis ovnen forvarmes.

Der findes yderligere oplysninger under *Bagetips* efter tabellerne.

Kager i form	Form	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2	☉	160-180	50-60
	3 firkantede forme	3+1	☉	140-160	60-80
Rørekage, fin	Randform/firkantet form	2	☐	150-170	65-75
Tærtebund, rørekage	Tærteform	3	☐	160-180	20-30
Frugtkage, fin, rørt kagedej	Spring-/randform	2	☐	160-180	50-60
Lagkagebund, 2 æg (foropvarmning)	Tærteform	2	☐	160-180	20-30
Spansk lagkage, 6 æg (foropvarmning)	Springform	2	☐	160-180	40-50
Mørdejsbund med kant	Springform	1	☐	170-190	25-35
Frugt- eller kvarktærte, mørdejsbund*	Springform	1	☐	170-190	70-90
Wähe (schweizisk tærte)	Pizzaplade	1	☐	220-240	35-45
Formkage	Rund kageform	2	☐	150-170	60-70
Pizza, tynd bund med lidt fyld (forvarmning)	Pizzaplade	1	☐	250-270	10-15
Krydret bagværk*	Springform	1	☐	180-200	45-55

\* Lad kagen køle af i ca. 20 minutter i den slukkede ovn med lukket dør.

Kager på plade	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørekage med tørt fyld	Bageplade	2	☐	170-190	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	150-170	35-45
Rørekage med fugtigt fyld, frugt	Universalbradepande	2	☐	180-200	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	140-160	40-50
Gærdej med tørt fyld	Bageplade	3	☐	170-190	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	150-170	35-45
Gærdej, saftigt fyld, frugt	Universalbradepande	3	☐	160-180	40-50
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	150-170	50-60
Mørdej med tørt fyld	Bageplade	2	☐	170-190	20-30
Mørdej, saftigt fyld, frugt	Universalbradepande	2	☐	170-190	60-70
Wähe (schweizisk tærte)	Universalbradepande	1	☐	210-230	40-50
Roulade (forvarm ovnen)	Bageplade	2	☐	170-190	15-20
Fletbrød af 500 g mel	Bageplade	2	☐	170-190	25-35
Julekage, "Stollen" af 500 g mel	Bageplade	3	☐	160-180	60-70
Julekage, "Stollen" af 1 kg mel	Bageplade	3	☐	140-160	90-100
Strudel (tysk æblerulle), sød	Universalbradepande	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Bageplade	2	☐	210-230	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	180-200	40-50
Flammkuchen (forvarmning)	Universalbradepande	2	☐	250-270	10-15
Burek	Universalbradepande	2	☐	180-200	40-50

Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Småkager	Bageplade	3	☉	140-160	15-25
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	130-150	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	130-150	30-40
Sprøjtede småkager (forvarmning)	Bageplade	3	☐	140-150	30-40
	Bageplade	3	☉	140-150	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	140-150	30-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	130-140	40-55

Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Makroner	Bageplade	2	☐	100-120	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	100-120	35-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	100-120	40-50
Marengs	Bageplade	3	☉	80-100	100-150
Muffins	Rist med muffinplade	2	☐	170-190	20-25
	2 riste med muffinplader	3+1	☉	160-180	25-35
Vandbakkelsesdej	Bageplade	2	☐	210-230	30-40
Butterdej	Bageplade	3	☉	180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	180-200	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	170-190	35-45
Bagværk, gærdej	Bageplade	2	☐	180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	160-180	25-35

### Brød og rundstykker

Ved brødbagning skal ovnen forvarmes, hvis intet andet er angivet.

Hæld aldrig vand i den varme ovn.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2	☐	270	5
				200	30-40
Surbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2	☐	270	8
				200	35-45
Fladbrød	Universalbradepande	2	☐	270	10-15
Rundstykker (uden forvarmning)	Bageplade	3	☐	200-220	20-30
Boller af gærdej, søde	Bageplade	3	☐	180-200	15-20
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	160-180	20-30

### Bagetips

De vil bage efter egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan konstateres, om en rørekage er gennembagt.	en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter, før bagetiden er gået. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væde næste gang, eller indstil ovntemperaturen ca. 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet i midten men er lav langs kanten.	Undlad at smøre springformens kant. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Kagen er blevet for mørk foroven.	Placer den lavere i ovnen, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter kagen med frugtsaft eller noget alkoholholdigt. Vælg næste gang en temperatur, som er 10 grader højere, og reducer bagetiden.
Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).	Anvend lidt mindre væde næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.
Bagværket er ikke blevet bagt jævnt.	Vælg en lidt lavere temperatur, så bliver bagværket bagt mere jævnt. Bag sart bagværk med over-/undervarme ☐ i et lag. Hvis bagepapiret stikker ud over kanten, kan det forringe luftcirkulationen. Klip derfor altid bagepapiret til, så det passer til bagepladens størrelse.
Frugtkagen er for lys i bunden.	Sæt kagen en rille lavere næste gang.
Frugtsaften løber over.	Brug evt. den dybere universalbradepande næste gang.
Småt bagværk af gærdej klæber sammen under bagningen.	Der skal være ca. 2 cm fri plads omkring hver kage. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive brunet hele vejen rundt.
De har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Brug altid 3D-varmluft ☉ ved bagning i flere lag. Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.	Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den kommer ud over døren. Vanddampen kan samle sig på betjeningsfeltet eller på forsiden af køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.

## Kød, fjerkræ, fisk

### Forme og tilbehør

De kan bruge alle slags varmebestandige fade og gryder. Til store stege er universalbradepanden også velegnet.

Fade og beholdere af glas er mest velegnet. Vær opmærksom på, at låget passer til stegegryden og slutter tæt.

Ved emaljerede stegegryder skal der tilsættes lidt mere væde.

Ved stegegryder af rustfrit stål bliver kødet ikke brunet så kraftigt og lidt mindre gennemstegt. Forlæng tilberedningstiderne.

Oplysninger i tabellerne:

Fade uden låg = åben

Fade med låg = lukket

Placer altid fadet/gryden midt på risten.

Stil altid varmt glasservice på en tør varmebriks. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

### Stegning

Tilsæt lidt væde til magert kød. Bunden af fadet skal være dækket med ca. 1/2 cm væde.

Ved grydestege skal der tilsættes rigeligt væde. Bunden af fadet skal være dækket med 1 - 2 væde.

Mængden af væden afhænger af kødets art og fadets materiale. Ved tilberedning af kød i en emaljeret stegegryde skal der bruges lidt mere væde end ved fade af glas.

Stegegryder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Kødet bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brunt. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

### Grilning

Ved grilning skal ovnen forvarmes i ca. 3 minutter, inden grillmaden lægges ind i ovnen.

Under grilning skal ovnen altid være lukket.

Grillstykkerne skal så vidt muligt være lige tykke. På den måde bliver de ensartet stegt og forbliver saftige.

Vend grillstykkerne efter 2/3 af tilberedningstiden.

Steaks skal først saltes efter grilningen.

Læg grillstykkerne direkte på risten. Et enkelt grillstykke bliver bedst, hvis det lægges midt på risten.

Sæt også universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles saften fra kødet, så ovnen ikke bliver så snavset.

Sæt ikke bagepladen eller universalbradepanden ind højere end rille 4 eller 5. Pga. af den kraftige varme kan tilbehøret slå sig og beskadige ovnen, når det tages ud.

Grill-elementet tænder og slukker med jævne mellemrum. Dette er normalt. Hvor ofte det sker, afhænger af det indstillede grilltrin.

### Kød

Vend kødstykkerne efter halvdelen af tiden.

Når stegen er færdig, skal den helst hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. På den måde bliver saften bedre fordelt i kødet.

Pak roastbeef ind i alufolie efter tilberedningen, og lad den hvile i ovnen i 10 minutter.

Skær ridser over kryds i sværen på flæskesteg, og læg den i fadet med sværen nedad først.

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
<b>Oksekød</b>						
Oksegrydesteg	1,0 kg	Med låg	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Oksefilet, medium	1,0 kg	Uden låg	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	Uden låg	1		220-240	60
Steak, 3 cm tyk, medium		rist + universalbradepande	5+1		3	15
<b>Kalvekød</b>						
Kalvesteg	1,0 kg	Uden låg	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalveskank	1,5 kg	Uden låg	2		210-230	140
<b>Svinekød</b>						
Steg uden svær (f.eks. nakkekam)	1,0 kg	Uden låg	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Steg med svær (f.eks. bov)	1,0 kg	Uden låg	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinefilet	500 g	rist + universalbradepande	3+1		220-230	30
Flæskesteg, mager	1,0 kg	Uden låg	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Hamburgerryg med ben	1,0 kg	Med låg	2		200-220	70
Steak, 2 cm tyk		rist + universalbradepande	5+1		3	20
Svinemedaljoner, 3 cm tykke		rist + universalbradepande	5+1		3	10
<b>Lammekød</b>						
Lammeryg med ben	1,5 kg	Uden låg	2		190	60
Lammekølle uden ben, medium	1,5 kg	Uden låg	1		150-170	120
<b>Vildt</b>						
Dyreryg med ben	1,5 kg	Uden låg	2		200-220	50
Rådyrkølle uden ben	1,5 kg	Med låg	2		210-230	100
Vildsvinesteg	1,5 kg	Med låg	2		180-200	140
Hjortesteg	1,5 kg	Med låg	2		180-200	130
Kanin	2,0 kg	Med låg	2		220-240	60
<b>Hakket kød</b>						
Forloren hare	af 500 g kød	Uden låg	1		180-200	80
<b>Pølser</b>						
Pølser		rist + universalbradepande	4+1		3	15

### Fjerkræ

Vægtangivelserne i tabellen gælder for fjerkræ uden fyld, der er gjort i stand til stegning.

Læg først helt fjerkræ med brystsiden nedad på risten. Vend efter  $\frac{2}{3}$  af den angivne tid.

Vend stege, som f.eks. kalkunrullesteg eller kalkunbryst, efter halvdelen af den angivne tid. Vend fjerkræstykker efter  $\frac{2}{3}$  af tiden.

Ved stegning af and eller gås skal De huske at prikke huller i huden under vingerne, så fedtet kan løbe fra.

Fjerkræ bliver særligt brunt og sprødt, hvis man pensler det med smør, saltvand eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegetiden.

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		200-220	60-70
Poulard, hel	1,6 kg	Rist	2		190-210	80-90
Kyllinger, halve	500 g pr. stk.	Rist	2		220-240	40-50
Kyllingestykker	150 g pr. stk.	Rist	3		210-230	30-40
Kyllingestykker	300 g pr. stk.	Rist	3		220-240	35-45
Kyllingebryst	200 g pr. stk.	Rist	2		3	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		190-210	100-110
Andebryst	300 g pr. stk.	Rist	3		240-260	30-40
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Rist	2		170-190	120-140
Gåselår	400 g pr. stk.	Rist	3		220-240	50-60
Lille kalkun, hel	3,0 kg	Rist	2		180-200	80-100
Kalkunrullesteg	1,5 kg	Uden låg	1		190-210	110-130
Kalkunbryst	1,0 kg	Med låg	2		180-200	80-90
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	90-100

## Fisk

Vend fisk i stykker efter  $\frac{2}{3}$  af tiden.

Det er ikke nødvendigt at vende hele fisk. Læg hele fisk i ovnen i svømmestilling med rygfinnen opad. Placer en kartoffel, hvor

den ene side er skåret af, eller en lille ovnfast form i fiskens bugåbning, så den står stabilt.

Tilsæt ved dampning nogle spiseskefulde væde til fiskefileter.

Fisk	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Fisk, hel	ca. 300 g pr. stk.	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	Med låg	2		180-200	70-80
Fiskekotelet, 3 cm tyk		Rist	3		2	20-25
Fiskefilet		Med låg	2		210-230	20-30

## Stege- og grilltips

Stegens vægt er ikke angivet i tabellen.	Vælg angivelserne svarende til den næstlaveste vægt, og forlæng tilberedningstiden.
De ønsker at finde ud af, om stegen er færdig.	Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med en ske. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den tilberedes lidt længere.
Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet branket.	Kontroller rillehøjde og temperatur.
Stegen ser fin ud, men skyen er branket.	Vælg næste gang et mindre stegefad, eller tilsæt mere væde.
Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt mindre væde.
Der dannes damp, når der hældes væske på stegen.	Det er fysisk betinget og normalt. Størstedelen af vanddampen ledes ud gennem udluftningen. Vanddampen kan sætte sig forside af apparatet eller på køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand.

## Gratiner, tærter, toast

Stil altid fad og beholdere på risten.

Hvis De griller direkte på risten uden at bruge et fad, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Så bevares ovnen ren.

Tilberedningstiden for en gratin eller tærte afhænger af fadets størrelse og gratinens/tærtens højde. Angivelserne i tabellen er kun vejledende.































Ret	Tilbehør og fad	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
<b>Tærter / gratiner</b>					
Tærte, sød	Tærteform	2		180-200	50-60
Soufflé	Tærteform	2		170-190	35-45
	Portionsforme	2		190-210	25-30
Pastatærte	Tærteform	2		200-220	40-50
Lasagne	Tærteform	2		180-200	40-50
<b>Gratin</b>					
Kartoffelgratin, rå ingredienser, maks. 4 cm høj	1 gratinform	2		160-180	60-80
	2 tærteforme	1+3		150-170	60-80
<b>Toast</b>					
4 stk., gratineret	Rist	3		160-170	10-15
12 stk., gratineret	Rist	3		160-170	15-20

## Færdigretter


Følg producentens anvisninger på emballagen.

Kontroller, at bagepapiret kan tåle de angivne temperaturer, når De lægger bagepapir på tilbehøret. Tilpas papiret efter rettens størrelse.

Resultatet af tilberedningen er meget afhængig af levnedsmidlerne. Der kan være tale om misfarvninger og ujævnheder allerede ved den utilberedte vare.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
<b>Pizza, dybfrossen</b>					
Pizza med tynd bund	Universalbradepande	2	 / 	200-220	15-20
	Universalbradepande + rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tyk bund	Universalbradepande	2	 / 	170-190	20-30
	Universalbradepande + rist	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Universalbradepande	3	 / 	170-190	20-30
Minipizza	Universalbradepande	3	 / 	190-210	10-20
<b>Pizza, kold</b>					
Pizza (forvarmning)	Universalbradepande	1	 / 	180-200	10-15
<b>Kartoffelprodukter, dybfrost</b>					
Pommes frites	Universalbradepande	3	 / 	190-210	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalbradepande	3	 / 	190-210	20-25
Rösti, fyldte kartoffelkroketter	Universalbradepande	3	 / 	200-220	15-25
<b>Bagværk, dybfrost</b>					
Rundstykker, baguettes	Universalbradepande	3	 / 	180-200	10-20
Saltkringler (ubagte)	Universalbradepande	3	 / 	200-220	10-20
<b>Bagværk, forbagt</b>					
Rundstykker, flutes	Universalbradepande	3		190-210	10-20
	Universalbradepande + rist	3+1		160-180	20-25
<b>Stegeretter, dybfrost</b>					
Fiskepinde	Universalbradepande	2	 / 	220-240	10-20
Kyllingesticks, kyllinge-nuggets	Universalbradepande	3	 / 	200-220	15-25
<b>Strudel (tysk æblerulle), dybfrost</b>					
Strudel (tysk æblerulle)	Universalbradepande	3	 / 	180-200	35-40

## Specielle retter

Ved lave temperaturer lykkes med 3D-varmluft  cremet yoghurt lige så godt som blød gærdej.

Tag først tilbehør, gitter og teleskopudtræk ud af ovnrummet.

### Tilberede yoghurt



1. Kog 1 liter mælk (3,5 % fedt) op, og lad den køle af til 40 °C.
2. Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i.
3. Hæld yoghurtmassen over i kopper eller små glas med skruelåg, og dæk til med plastfolie.

4. Forvarm ovnrummet som angivet.

5. Stil kopperne eller glassene på bunden af ovnen, og tilbered som angivet.

### Hævning af gærdej

1. Tilbered gærdejen som normalt, hæld den i en varrefast skål af keramik, og dæk den til.
2. Forvarm ovnrummet som angivet.
3. Sluk for ovnen, og stil dejen ind i den slukkede ovn til hævnning.

Ret	Forme og tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
Yoghurt	Kopper eller glas med skruelåg	Stilles på ovnbunden		Forvarm til 50 °C 50 °C 5 min. 8 timer
Hævning af gærdej	Varmebestandigt fad	Stilles på ovnbunden		Forvarm til 50 °C Sluk ovnen, og anbring gærdejen i ovnen 5-10 min. 20-30 min.

## Optøning

Optøningstiderne afhænger af fødevarernes art og mængde.

Følg producentens anvisninger på emballagen.

Tag frosne fødevarer ud af emballagen, og stil dem på risten i et egnet fad.

Læg fjerkræ med brystsiden nedad på en tallerken.

Dybfrostvarer	Tilbehør	Rille	Ovn-funktion	Temperatur
F.eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade- eller sukkerglasur, frugt, kylling, pølser og kød, brød, rundstykker, kager og andet bagværk	Rist	1		Temperaturvælgeren er slået fra

## Tørring

Med 3D-varmluft kan De tørre madvarer med fremragende resultater.

Brug kun fejlfri frugt og grøntsager, og vask alt grundigt.

Lad frugt/grøntsager dryppe godt af, og tør dem af.

Læg bagepapir på universalbradepanden og risten.

Vend meget saftig frugt eller grøntsager flere gange.

De tørrede frugter eller grøntsager skal løsnes fra papiret straks efter tørringen.

Frugt og krydderurter	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
600 g æbleringe	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 5 timer
800 g pæreblade	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 8 timer
1,5 kg sveskeblommer eller blommer	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 8-10 timer
200 g køkkenurter, rensede	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 1½ timer

## Henkogning

Henkogning kræver, at glas og gummiringe er rene og intakte. Brug så vidt muligt glas af samme størrelse. Angivelserne i tabellerne er udregnet i forhold til runde enlittersglas.

### Pas på!

Brug ikke glas, der er større eller højere end det. Lågene kan springe.

Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager. Vask frugt og grøntsager grundigt.

De angivne tider i tabellerne er vejledende. De kan påvirkes af rumtemperaturen, antallet af glas samt af indholdets mængde og temperatur. Inden De ændrer på indstillingen eller slukker, skal De kontrollere, at der dannes rigeligt med luftbobler i glassene.

### Forberedelse

1. Fyld glassene, undgå at fylde dem for meget op.
2. Vask glaskanterne af, de skal være rene.

3. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas.

4. Luk glassene med klemmer.

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

### Indstilling

1. Sæt universalbradepanden i rille 2. Stil glassene, så de ikke rører ved hinanden.
2. Hæld ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.
3. Luk ovndøren.
4. Indstil undervarme .
5. Stil temperaturen på 170 til 180 °C.

### Henkogning

#### Frugt

Efter ca. 40 - 50 minutter begynder små luftbobler at stige op med kort mellemrum. Sluk for ovnen.

Tag glassene ud af ovnrummet efter 25 til 35 minutters eftervarme. Ved en længere afkøling i ovnen kan der dannes bakterier, og risikoen for, at den henkogte frugt syrer, forøges.

Frugt i enlittersglas	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Æbler, ribs, jordbær	sluk ovnen	ca. 25 minutter
Kirsebær, abrikoser, ferskener, stikkelsbær	sluk ovnen	ca. 30 minutter
Æblemos, pærer, blommer	sluk ovnen	ca. 35 minutter

### Grøntsager

Så snart der stiger små bobler op i glassene, skal temperaturen

sættes ned til 120 til 140 °C. Alt efter grøntsagstypen ca. 35 til 70 minutter. Sluk derefter for ovnen, og brug eftervarmen.

Grøntsager med kold luge i enlittersglas	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Agurker	-	ca. 35 minutter
Rødbeder	ca. 35 minutter	ca. 30 minutter
Rosenkål	ca. 45 minutter	ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	ca. 60 minutter	ca. 30 minutter
Ærter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter

### Tag glassene ud

Tag glassene ud af ovnen efter henkogningen.

### Pas på!

Stil ikke de varme glas på et koldt eller vådt underlag. De kan springe.



# Akrylamid i levnedsmidler

Akrylamid opstår primært i korn- og kartoffelprodukter, som bliver tilberedt ved meget høje temperaturer. Det drejer sig

f.eks. om kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius).

## Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

<b>Generelt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Hold tilberedningstiden så kort som muligt.</li><li>■ Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.</li><li>■ Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.</li></ul>
<b>Bagning</b>	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks.180 °C.
Småkager	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks.170 °C. Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.
Pommes frites i ovn	Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så pommes fritene ikke bliver tørre

## Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for forskellige prøvningsinstitutter for at lette kontrol og test af de forskellige apparater.

I henhold til EN 50304/EN 60350 (2009) og IEC 60350.

### Bagning

Bagning i 2 lag:

Sæt altid universalbradepanden ind over bagepladen.

Bagning i 3 lag:

Sæt universalbradepanden ind i midten.

Sprøjtede småkager:

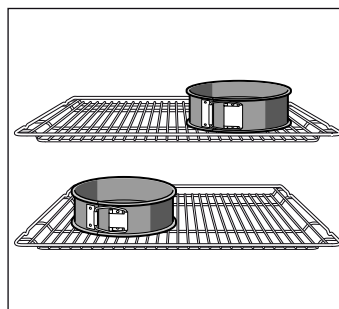
Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Æblekage med låg, bagt i 1 lag:

Placer mørke springforme forskudt i forhold til hinanden.

Æblekage med låg, bagt i 2 lag:

Sæt mørke springforme forskudt over hinanden, se billedet.



Kager i springforme af hvidblik:

Bag med over-/undervarme ☐ i 1 lag. Anvend universalbradepanden i stedet for risten, og sæt springformene på den.



**Bemærk:** Anvend først den laveste af de angivne temperaturer ved bagningen.

Ret	Tilbehør og forme	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Sprøjtede småkager (forvarmning*)	Bageplade	3	☐	140-150	30-40
	Bageplade	3	☉	140-150	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	140-150	30-45
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1	☉	130-140	40-55
Småkager (forvarmning*)	Bageplade	3	☐	150-170	20-35
	Bageplade	3	☉	150-170	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	140-160	30-45
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1	☉	130-150	35-55
Vandbiskuit (forvarmning*)	Springform på rist	2	☐	160-170	30-40
Vandbiskuit	Springform på rist	2	☉	160-170	30-45
Æbletærte med låg	Rist + 2 springforme Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 riste + 2 springforme Ø 20 cm	3+1	☉	170-190	70-100

\* Anvend ikke lynopvarmningen til forvarmning.

## Grilning

Hvis De lægger madvarer direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed i minutter
Ristning af toast Forvarmning i 10 minutter	Rist	5		3	1/2-2
Hamburgerbøffer, 12 stk.* uden forvarmning	rist + universalbradepande	4+1		3	25-30

\* Vend efter 2/3 af tiden

# Innholdsfortegnelse

<b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b> .....	<b>28</b>	<b>Testet for deg i vårt prøvekjøkken</b> .....	<b>41</b>
Årsaker til skader .....	29	Kaker og bakst .....	41
<b>Din nye stekeovn</b> .....	<b>30</b>	Tips til bakingen .....	43
Betjeningsfelt .....	30	Kjøtt, fjærkre, fisk .....	44
Taster og indikasjoner .....	30	Tips til steking og grilling .....	46
Funksjonsvelger .....	30	Gratenger, toast .....	46
Temperaturvelger .....	30	Ferdigretter .....	47
Ovnsrom .....	31	Spesielle retter .....	47
<b>Ditt tilbehør</b> .....	<b>31</b>	Opptining .....	48
Sette inn tilbehør .....	31	Tørking .....	48
Ekstra tilbehør .....	31	Konservering .....	48
Artikler fra kundeservice .....	33	<b>Akrylamid i matvarer</b> .....	<b>49</b>
Dørsikring .....	33	<b>Testretter</b> .....	<b>49</b>
<b>Før første gangs bruk</b> .....	<b>33</b>	Bake .....	49
Stille inn klokkeslett .....	33	Grilling .....	50
Oppvarming av stekeovnen .....	33		
Rengjøring av tilbehør .....	33		
<b>Stille inn stekeovnen</b> .....	<b>33</b>		
Varmetype og temperatur .....	33		
Hurtigoppvarming .....	34		
<b>Innstilling av tidsfunksjoner</b> .....	<b>34</b>		
Varselur .....	34		
Varighet .....	34		
Sluttid .....	35		
Klokkeslett .....	35		
<b>Steketermometer</b> .....	<b>36</b>		
Slik stikker du inn steketermometeret .....	36		
Slik stiller du inn kjernetemperaturen .....	36		
<b>Barnesikring</b> .....	<b>37</b>		
<b>Endring av grunninnstillingene</b> .....	<b>37</b>		
<b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....	<b>37</b>		
Rengjøringsmidler .....	37		
Sett inn og ta ut stigene .....	38		
Vippe ned grillelementet .....	38		
Sette inn og ta ut stekeovnsdøren .....	38		
Montering og utmontering av glassruter .....	39		
<b>Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?</b> .....	<b>40</b>		
Feiltabell .....	40		
Bytte stekeovnslampe i taket .....	40		
Glassdeksel .....	40		
<b>Kundeservice</b> .....	<b>40</b>		
E-nummer og FD-nummer .....	40		
<b>Energi- og miljøtips</b> .....	<b>41</b>		
Energisparing .....	41		
Miljøvennlig håndtering .....	41		

---

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) og nettbutikk: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Viktige sikkerhetsanvisninger

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet er kun beregnet for innbygging. Ta hensyn til monteringsanvisningen.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Tilbehøret må alltid settes inn riktig vei i ovnsrommet. Se *beskrivelsen av tilbehør* i bruksanvisningen.

### **Brannfare!**

- Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementet og ta fyr. Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming. Hold bakepapiret på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiret må ikke stikke ut over kanten på tilbehøret.

### **Fare for forbrenning!**

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkoholamp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.

### **Fare for forbrenning!**

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Åpne apparatdøren forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.

## Fare for personskader!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.

## Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade. Bruk bare steketermometeret som er beregnet for dette apparatet.

## Årsaker til skader

### Obs!

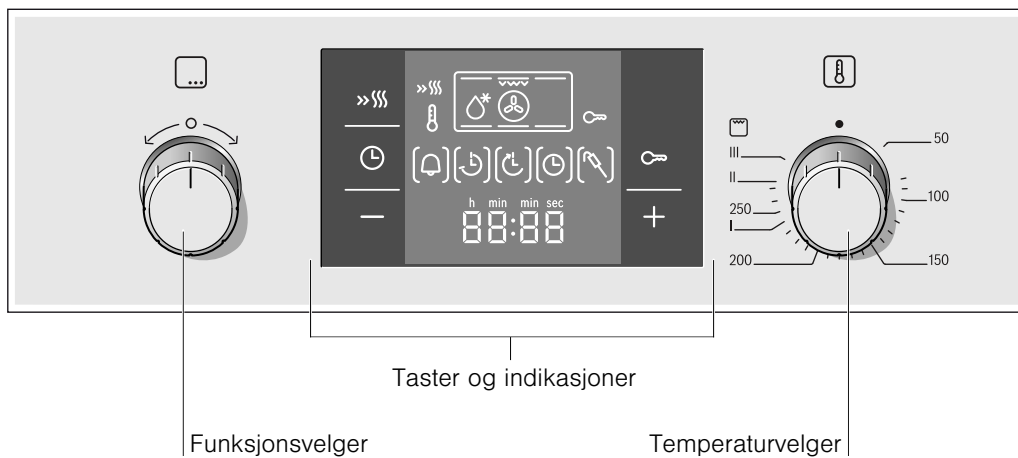
- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene 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 dørpakning: Dersom dørpakningen er svært skitten, går ikke døren lenger ordentlig igjen i drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid dørpakningen ren.
- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyve inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- 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. Alle symbolene vil aldri vises samtidig i indikasjonen. Det kan forekomme differanser mellom de ulike apparattypene.



## Bryterhåndtak

Bryterhåndtakene er nedsenkbare. Trykk kort på et bryterhåndtak når det er i nullstilling for å senke eller heve det.

## Taster

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

## Taster og indikasjoner

Du bruker tastene til å stille inn forskjellige tilleggsfunksjoner. I indikasjonsfeltet kan du lese av de innstilte verdiene.

Tast	Bruk
»»»	Hurtigoppvarming Ekstra rask oppvarming av stekeovnen.
🕒	Tidsfunksjoner Valg av varselur 🕒, varighet ⏸, sluttid ⏹ og klokkeslett 🕒.
🔒	Barnesikring Sperring og opplåsing av betjeningsfelt.
-	Minus Reduksjon av innstillingsverdier.
+	Pluss Øking av innstillingsverdier.

Hvilken tidsfunksjon som står i forgrunnen i indikasjonen, ser du på klammene [ ] rundt det tilhørende symbolet. Unntak: Symbolet 🕒 lyser ved klokkeslettet kun når du endrer det.

## 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.

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

Posisjon	Bruk
🍷	Pizzatrinn Til rask tilberedning av dypfrosne produkter uten forvarming, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel. Det nedre varmeelementet og ringelementet avgir varme.
🌀	Omluftgrilling 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 Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillristen blir varm.
☑	Grill, liten flate Til grilling av små mengder biff, pølser, toast og fiskestykker. Den midterste delen av grillen blir varm.
☑	Undervarme Til konservering og ettersteking eller etterbruning. Varmen kommer nedenfra.
🌀	Opptining Til opptining av f.eks. kjøtt, fjærkre, brød og kaker. Viften blåser den varme luften rundt maten.
☑	Ovnslampe Slår på ovnslampen.



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

Når du stiller inn, tennes ovnslampen i ovnsrommet. Den innstilte varmetypen vises i indikasjonen.

## Temperaturvelger

Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.


Posisjon	Betydning
●	Nullstilling Stekeovnen blir ikke varm.
50–270	Temperaturområde Temperaturen i ovnsrommet i °C.
I, II, III	Grilltrinn Grilltrinn for grill, liten ☑ og stor ☑ flate. I = trinn 1, svakt II = trinn 2, middels III = trinn 3, kraftig

I displayet lyser symbolet  når oppvarmingen i stekeovnen er på. I varmepausene slukkes symbolet. Ved bruk av varmetypen Oppptining  lyser ikke symbolet.

## Ovnsrom

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

### Ovnslampe

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

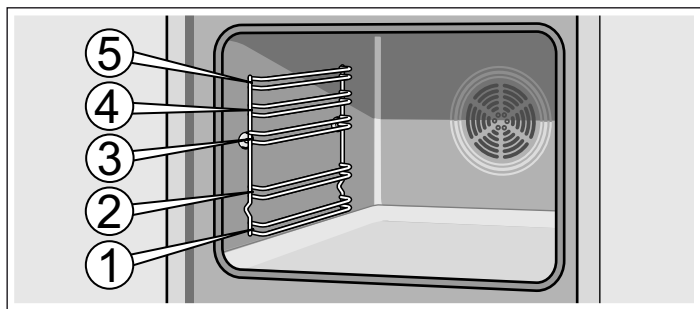
## Ditt tilbehør

Tilbehøret som fulgte med apparatet ditt egner seg for mange retter. Pass på at du alltid setter tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet.

Det finnes et stort utvalg med ekstra tilbehør som sørger for at noen retter skal lykkes enda bedre eller bruken av stekeovnen skal bli enda mer komfortabel.

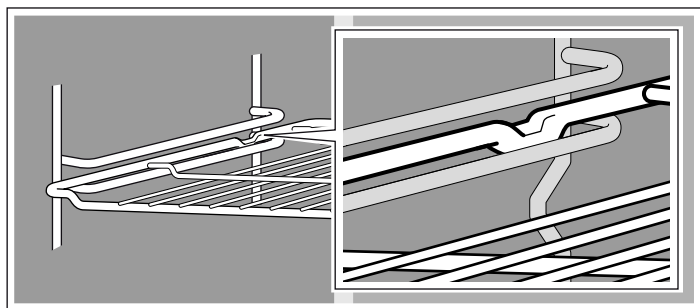
### Sette inn tilbehør

Du kan sette tilbehøret inn i fem forskjellige høyder i ovnsrommet. Skyv tilbehøret helt inn sånn at det ikke kommer i kontakt med glassruten.



Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut til det går i inngrep. Det gjør det lett å ta ut rettene.

Pass på at utbukningen alltid er bak på tilbehøret når du setter det inn i ovnsrommet. Ellers går det ikke i inngrep.



Ekstra tilbehør	HEZ-nummer	Bruk
Rist	HEZ334000	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfryste retter.
Emaljebrett	HEZ331003	Til kaker og småkaker. Stekerbrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Universalpanne	HEZ332003	Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Innleggsrist	HEZ324000	Til stek. Sett alltid risten i universalpannen. Dermed blir dryppende fett og kjøttsaft samlet opp.

## 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.


**Merk:** Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. Når det er avkjølt, forsvinner deformeringen. Det har ingen innflytelse på funksjonen.

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



### Rist

Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfryste retter.

Sett inn risten med den åpne siden mot stekeovnsdøren og den krumme delen ned .



### Emaljebrett

Til kaker og småkaker.

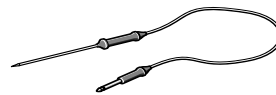
Sett inn stekerbrettet med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



### Universalpanne

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

Sett inn universalpannen med skråkanten 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. Tilgjengelighet samt muligheten til å bestille ekstra tilbehør 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. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.

<b>Ekstra tilbehør</b>	<b>HEZ-nummer</b>	<b>Bruk</b>
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 innsettingshøyde 1, 2 og 3. Grillrist som sprutbeskyttelse: Sett inn universalpannen med grillristen under risten.
Pizzabrett	HEZ317000	Ideelt til pizza, dypfrysede 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	HEZ331011	Store og små kaker løsner lettere fra stekebrettet. Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Universalpanne med antislipp-belegg	HEZ332011	Saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker slipper lettere taket i universalpannen. Sett inn universalpannen i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Proffpanne med innleggsrist	HEZ333003	Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder.
Lokk til proffpanne	HEZ333001	Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgryte.
Glassfat	HEZ915001	Glassformen egner seg til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Den egner seg spesielt godt til program- eller stekeautomatikk.
Teleskoputtrekk		
2-delt	HEZ338250	Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.
3-delt	HEZ338352	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lenger ut uten at det vipper. 3-delt uttrekk egner seg ikke til apparater med grillspyd.
3-delt uttrekk med full lengde	HEZ338356	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper. 3-delt uttrekk med full lengde egner seg ikke til apparater med grillspyd.
3-delt uttrekk med full lengde og stoppfunksjon	HEZ338357	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper. Uttrekksskinnene går i lås, slik at det er lett å legge på tilbehøret. 3-delt uttrekk med full lengde og stoppfunksjon egner seg ikke til apparater med grillspyd.
Selvrensende sidevegger		
Apparater med én stekeovnslampe	HEZ339020	Du kan ettermontere veggene for at ovnsrommet skal rengjøres selv under drift.
Apparater med én stekeovnslampe og stekeautomatikk	HEZ339020	Du kan ettermontere veggene for at ovnsrommet skal rengjøres selv under drift.
Selvrensende tak og vegger.		
Apparater med én stekeovnslampe og sammenklappbart grillelement	HEZ329020	For at ovnsrommet skal rengjøres selv under drift, kan du ettermontere tak og vegger.
Apparater med to stekeovnslamper og sammenklappbart grillelement	HEZ329022	For at ovnsrommet skal rengjøres selv under drift, kan du ettermontere tak og vegger.
Apparater med én stekeovnslampe, sammenklappbart grillelement og steketermometer	HEZ329027	For at ovnsrommet skal rengjøres selv under drift, kan du ettermontere tak og vegger.
Viftefilter	HEZ329000	Dette kan ettermonteres i stekeovnen. Viftefilteret filtrerer fettpartikler i avluften og reduserer sjenerende lukt. Bare til apparater med 6, 7 eller 8 som siffer nummer to i E-nummeret (f.eks. HBA38B750)
Systemdampovn	HEZ24D300	For skånsom tilberedning av grønnsaker og fisk.



## Artikler fra kundeservice

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 skrur 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 skrur på forskjellig alt etter ovnsdør. Se instruksjonene i

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

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*.

### Stille inn klokkeslett

Etter tilkobling blinker symbolet ⌚ og fire nuller i displayet. Still inn klokkeslettet.


1. Trykk på tasten ⌚.

Tiden 12:00 vises i displayet. Tidssymbolene lyser, og det står klammer rundt ⌚.

2. Still klokken med tasten + eller -.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

### 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.

## 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. På stekeovnen kan du stille inn varighet og sluttid for matretten som skal tilberedes. Du kan lese mer om dette i kapittelet *Stille inn tidsfunksjoner*.

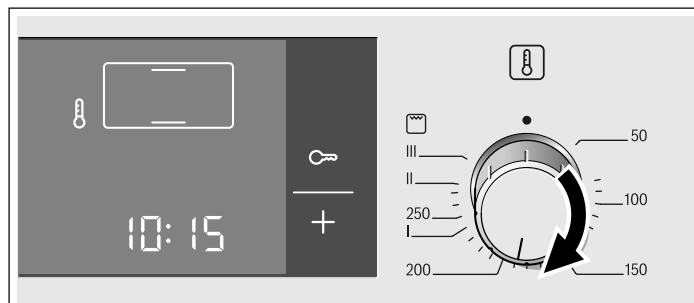
### Varmetype og temperatur

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

Dreie 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. Følgende varmetyper er best egnet:

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

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

1. Still inn varmetype og temperatur.

2. Trykk på tasten »|||.

I displayet lyser symbolet »|||. Stekeovnen varmes opp.


### Hurtigoppvarming er avsluttet

Du hører et lydssignal. Symbolet »||| i displayet slukkes. Sett retten inn i stekeovnen.

### Avbryte hurtigoppvarmingen


Trykk på tasten »|||. Symbolet »||| i displayet slukkes.


## Innstilling av tidsfunksjoner

Stekeovnen har forskjellige tidsfunksjoner. Med tasten  kan du hente frem menyen og bytte mellom de ulike funksjonene. Alle tidssymbolene lyser når du kan foreta innstillinger. Klammene [ ] viser hvilken tidsfunksjon som er aktiv. Du kan endre en tidsfunksjon som allerede er stilt inn, ved å trykke på tasten + eller - dersom tidssymbolet står i klammer.

### Varselur

Varseluret kan brukes som en alarmklokke. Den fungerer uavhengig av stekeovnen. Varseluret har et eget signal. Du kan høre om det er varseluret eller varigheten som har telt ned og avgir lydssignal.


1. Trykk på -tasten én gang.

Tidssymbolene lyser i displayet, og det står klammer rundt .

2. Still inn varselurtiden med tasten + eller -.

Foreslått verdi for tasten + = 10 minutter

Foreslått verdi for tasten - = 5 minutter

Etter noen sekunder blir den innstilte tiden gjort gjeldende. Varseluret starter. Symbolet [] vises i displayet, og varseluret teller ned tiden. De andre tidssymbolene slukkes.

### Tiden på varseluret er utløpt

Du hører et lydssignal. 00:00 vises i displayet. Slå av varseluret med -tasten.

### Endre varselurtiden






Endre varselurtiden med +-tasten eller -tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

### Slette varselurtid

Tilbakestill varseluret til 00:00 med -tasten. Endringene gjennomføres etter noen sekunder. Varseluret er avslått.

### Vise tidsinnstillinger

Er det stilt inn flere tidsfunksjoner, lyser de respektive symbolene i displayet. Symbolet til tidsfunksjonen i forgrunnen står i klammer.

For å vise varselur , varighet , sluttid  eller klokkeslett  trykker du på -tasten til klammene står rundt det respektive symbolet. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

### Varighet


På stekeovnen kan du stille inn tilberedningstiden for matretten. Når varigheten er telt ned, kobles stekeovnen ut automatisk. Du trenger dermed ikke avbryte annet arbeid for å slå av stekeovnen. Steketiden overskrides ikke uten at du vil det.

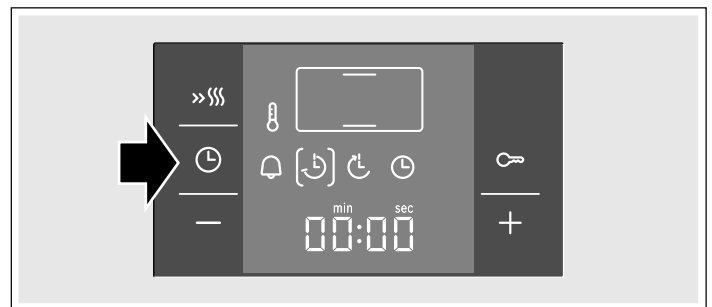
Eksempel vist på bilde: Varigheten er 45 minutter.

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.

2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

3. Trykk på tasten  to ganger.

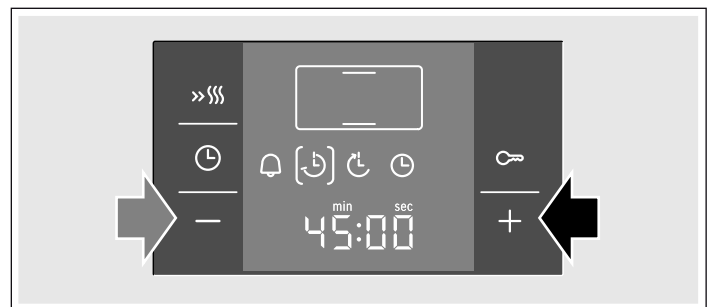
00:00 vises i displayet. Tidssymbolene lyser, og det står klammer rundt .




4. Still inn varigheten med tasten + eller -.



Foreslått verdi for tasten + = 30 minutter

Foreslått verdi for tasten - = 10 minutter



Etter noen sekunder starter stekeovnen. Varigheten telles ned i displayet, og symbolet [] lyser. De andre tidssymbolene slukkes.

### Varigheten er slutt

Du hører et lydssignal. Stekeovnen slutter å varme. I displayet vises 00:00. Trykk på -tasten. Med +-tasten eller -tasten kan du stille inn varigheten på nytt. Trykk eventuelt to ganger på -tasten og drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Stekeovnen er avslått.

## Endre varigheten

Endre varigheten med **+**-tasten eller **-**-tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Hvis varseluret er stilt inn, må du først trykke på **⌚**-tasten.

## Slette varighet

Still varigheten tilbake til 00:00 med **-**-tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Varigheten er slettet. Hvis varseluret er stilt inn, må du først trykke på **⌚**-tasten.

## Vise tidsinnstillinger

Er det stilt inn flere tidsfunksjoner, lyser de respektive symbolene i displayet. Symbolet til tidsfunksjonen i forgrunnen står i klammer.

For å vise varselur **🔔**, varighet **⌚**, sluttid **⌚** eller klokkeslett **⌚** trykker du på **⌚**-tasten til klammene står rundt det respektive symbolet. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

## Sluttid

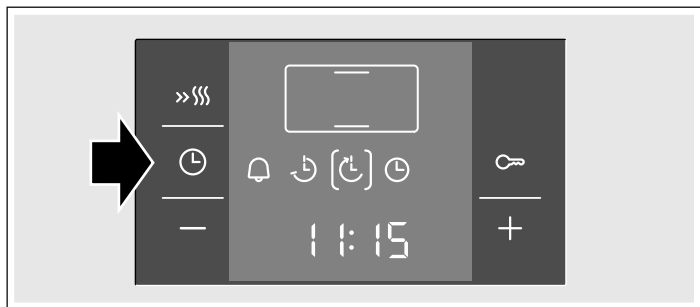
Du kan forskyve sluttiden for når maten skal være ferdig. Stekeovnen starter automatisk til det tidspunktet som er stilt inn, og slår seg av når tiden er utløpt. Du kan for eksempel sette inn retten i ovnen om morgenen og stille inn slik at den er ferdig senere på dagen.

Pass på at matvarer ikke står så lenge i stekeovnen at de blir bedervet.

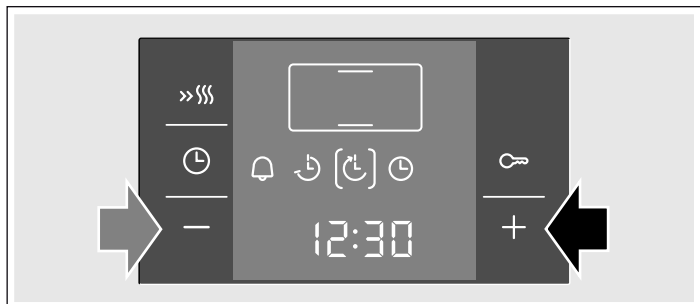
Eksempel vist på bildet: Klokken er 10.30, varigheten er 45 minutter og stekeovnen skal være ferdig klokken 12.30.

1. Still inn funksjonsvelgeren.
2. Still inn temperaturvelgeren.
3. Trykk på tasten **⌚** to ganger.
4. Still inn varigheten med tasten **+** eller **-**.
5. Trykk på tasten **⌚**.

Klammene står rundt **⌚**. Tidspunktet for når matretten er ferdig, vises.



6. Endre sluttiden til et senere tidspunkt med tasten **+** eller **-**.



Stekeovnen overtar endringene i løpet av noen sekunder og går i ventemodus. Klokkeslettet for når matretten er ferdig vises i displayet, og symbolet **⌚** står i klammer. Symbolet **🔔** og **⌚** slukkes. Når stekeovnen slår seg på, telles varigheten ned i displayet, og symbolet **⌚** står i klammer. Symbolet slukkes. **⌚**

## Varigheten er slutt

Du hører et lydssignal. Stekeovnen slutter å varme. I displayet vises 00:00. Trykk på **⌚**-tasten. Med **+**-tasten eller **-**-tasten kan du stille inn varigheten på nytt. Trykk eventuelt to ganger på **⌚**-tasten og drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Stekeovnen er avslått.

## Endre sluttid

Endre sluttiden med **+**-tasten eller **-**-tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Hvis varseluret er stilt inn, må du først trykke to ganger på **⌚**-tasten. Ikke endre sluttiden hvis varigheten allerede telles ned. Da vil ikke stekeresultatet stemme.

## Slette sluttid

Still sluttiden tilbake til det aktuelle klokkeslettet med **-**-tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Stekeovnen starter. Hvis varseluret er stilt, må du først trykke to ganger på **⌚**-tasten.

## Vise tidsinnstillinger

Er det stilt inn flere tidsfunksjoner, lyser de respektive symbolene i displayet. Symbolet til tidsfunksjonen i forgrunnen står i klammer.

For å vise varselur **🔔**, varighet **⌚**, sluttid **⌚** eller klokkeslett **⌚** trykker du på **⌚**-tasten til klammene står rundt det respektive symbolet. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

## Klokkeslett

Etter tilkobling eller etter strømbrydd blinker symbolet **⌚** og fire nuller i displayet. Still inn klokkeslettet.

1. Trykk på tasten **⌚**.  
Tiden 12:00 vises i displayet. Tidssymbolene lyser, og det står klammer rundt **⌚**.
2. Still klokken med tasten **+** eller **-**.  
Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

## Endre klokkeslett

Det kan ikke være stilt inn noen annen tidsfunksjon.

1. Trykk på **⌚**-tasten fire ganger.  
Tidssymbolene lyser i displayet, og det står klammer rundt **⌚**.
2. Endre klokkeslettet med **+**-tasten eller **-**-tasten.  
Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

## Skjule klokken

Du kan skjule visning av klokken. Du kan lese mer om dette i kapittelet *Endre grunninnstillinger*.





# 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
-  Pizzatrinn
-  Omluftgrilling

## Ovnstemperatur

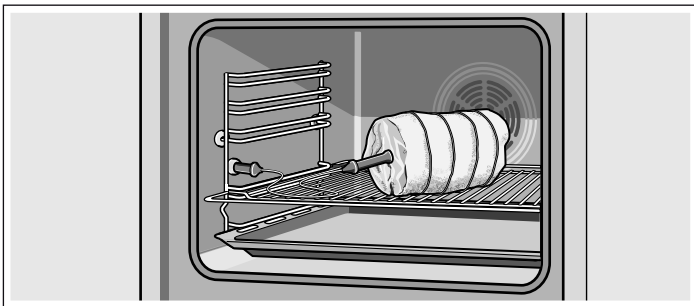
Ikke still inn steketermometeret på mer enn 250 °C, da det ellers kan bli skadet.

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 kokekaret eller bein.




Legg kjøttstykket midt på risten.

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

## Slik stiller du inn kjernetemperaturen



Når du har lagt kjøttstykket med steketermometer inn i ovnsrommet, stiller du inn kjernetemperaturen.


1. Koble steketermometeret til kontakten til venstre foran i ovnsrommet og lukk stekeovnsdøren. Pass på at ledningen til steketermometeret ikke kommer i klem.
2. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren. I displayet foreslås en verdi på 80 °C. Symbolet  står i parentes.
3. Bruk tasten **+** eller **-** til å stille inn kjernetemperatur.
4. Still inn ønsket temperatur med temperaturvelgeren. Ikke still inn steketermometeret på mer enn 250 °C, da det ellers kan bli skadet.

Etter noen sekunder starter stekeovnen. Den innstilte kjernetemperaturen vises til kjernetemperaturen har nådd 30 °C. Fra og med 30 °C vises aktuell kjernetemperatur i displayet. For å atskille disse lyser den øverste prikken i kolonet ved aktuell kjernetemperatur.

## Den innstilte kjernetemperaturen er nådd

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slutter å varme. I displayet står den innstilte kjernetemperaturen uten prikken.

Hvis du ønsker å øke kjernetemperaturen på nytt, trykker du på tasten  flere ganger til symbolet  står i parentes igjen. Bruk tasten **+** eller **-** til å stille inn ny kjernetemperatur.


Hvis du vil slå av, trykker du på tasten  og vrir funksjonsvelgeren til nullstilling. Stekeovnen er avslått. Trekk steketermometeret ut av kontakten.

## Fare for forbrenning!

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

## Endring av kjernetemperaturen

Hvis kjernetemperaturen ennå ikke har nådd 30 °C, kan du endre kjernetemperaturen med tasten **+** eller **-**. Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

Hvis kjernetemperaturen har nådd 30 °C og den aktuelle temperaturen vises, eller hvis varseluret er innstilt, trykker du på først på tasten .

## Avbrudd

Trekk steketermometeret ut av kontakten. Stekeovnen varmes opp under vanlig drift igjen. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling for å slå av stekeovnen.

## Fare for forbrenning!

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

## Tabell

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

Rett	Kjernetemperatur i °C
<b>Oksekjøtt</b>	
Roastbiff eller oksefilet, engelsk	45–55
Roastbiff eller oksefilet, medium	55–65
Roastbiff eller oksefilet, gjennomstekt	65–75
<b>Svinekjøtt</b>	
Svinefilet	65–70
Mager svinestek (f.eks. nakke)	85–90
<b>Kalvekjøtt</b>	
Kalvestek	75–85
Kalveknoke	85–90
<b>Lammekjøtt</b>	
Lammelår, medium	60–70
Lammestek	80–90
<b>Kjøttpudding</b>	
Kjøttpudding	85–90
<b>Fjærkre</b>	
Kalkunbryst	85–90

# Barnesikring


For at barn ikke skal slå på stekeovnen utilsiktet er stekeovnen utstyrt med barnesikring.


Stekeovnen reagerer ikke på noen innstillinger. Varselur og klokkeslett kan endres også når barnesikringen er på.

Når varmetype og temperatur eller grilltrinn er stilt inn, avbryter barnesikringen oppvarmingen.


## Slå på barnesikringen

Det kan ikke være stilt tilberedningstid eller sluttid.

Hold tasten  inne i ca. fire sekunder.

I displayet vises symbolet . Barnesikringen er på.


## Slå av barnesikringen

Hold tasten  inne i ca. fire sekunder.

Symbolet  i displayet slukkes. Barnesikringen er slått av.

# Endring av grunninnstillingene

Stekeovnen har forskjellige grunninnstillinger. Du kan tilpasse disse innstillingene til dine egne behov.

Grunninnstilling	Alternativ 1	Alternativ 2	Alternativ 3
<b>c1</b> Visning av klokkeslett	alltid*	kun med tasten 	-
<b>c2</b> Varighet for varsel-signal når varighet eller varselurtid er telt ned	ca. 10 sek.	ca. 2 min.*	ca. 5 min.
<b>c3</b> Ventetid til en innstilling er gjennomført	ca. 2 sek.	ca. 5 sek.*	ca. 10 sek.

\* Fabrikkinnstilling

Det kan ikke være stilt inn noen annen tidsfunksjon.

1. Trykk på tasten  i ca. fire sekunder.

Den aktuelle grunninnstillingen for visning av klokkeslett vises i displayet, f.eks. c1 1 for utvalg 1.

2. Endre grunninnstillingen med tasten **+** eller **-**.

3. Bekreft med tasten .

Neste grunninnstilling vises i displayet. Du kan gå gjennom alle nivåene med tasten  og foreta endringer med tasten **+** eller **-**.

4. Trykk til slutt på tasten  i ca. fire sekunder.

Alle grunninnstillinger tas i bruk.

Du kan når som helst endre grunninnstillingene igjen.

# 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.

## Rengjøringsmidler

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

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

Vask nye svamper grundig før bruk.


Område	Rengjøringsmidler
Betjeningsfelt	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 pleiemidler til rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Pleiemiddelet smøres meget tynt på med en myk klut.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en myk klut. Ikke bruk glasskrape.
Steketermometer	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Glasslokket på stekeovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Pakning 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	Rengjøringsmidler
Teleskoputtrekk	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste.  Ikke fjern smørefettet på uttrekkskinnene. Rengjør dem helst når de er skjøvet inn. Skal ikke bløtlegges eller vaskes i oppvaskmaskin.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg, og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

### Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet

Bakveggen i ovnsrommet er belagt med svært porøs keramikk. Sprutresten fra baking og steking suges opp og reduseres mens stekeovnen er i drift. Jo høyere temperaturen er og jo lenger stekeovnen er i drift, desto bedre blir resultatet.

Dersom smuss fremdeles er synlig etter flere gangers bruk, kan du gjøre følgende:

1. Rengjør bunn, tak og vegger i ovnsrommet grundig.
2. Still inn på 3D-varmluft .
3. Varm opp den tomme, lukkede stekeovnen i ca. 2 timer på maksimal temperatur.

Keramikklaget regenereres. Fjern brunlige eller hvite rester med vann og en myk svamp når ovnsrommet er avkjølt.

En svak misfarging av laget har ingen innvirkning på selvrensfunksjonen.

#### Obs!

- Bruk aldri skurende rengjøringsmidler. Disse skraper opp eller ødelegger det høyporøse laget.
- Keramikklaget må aldri rengjøres med ovnsrens. Hvis du søler ovnsrens ved et uhell, må du straks fjerne den med en svamp og rikelig med vann.

### Rengjøring av bunn, tak og vegger i ovnsrommet

Bruk en oppvaskklut og varmt såpevann eller vann med eddik.

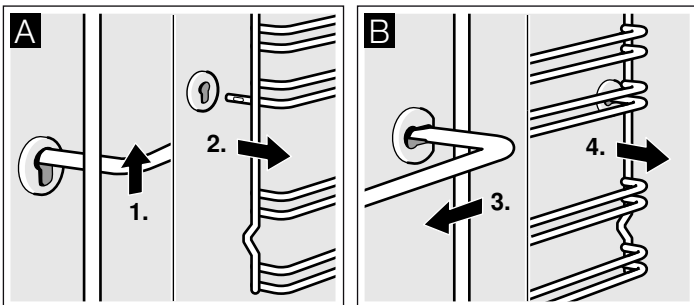
Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Må kun brukes i kaldt ovnsrom. De selvrensende flatene må aldri rengjøres med stålskrubb eller ovnsrens.

### Sett inn og ta ut stiger

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

#### Ta ut stiger

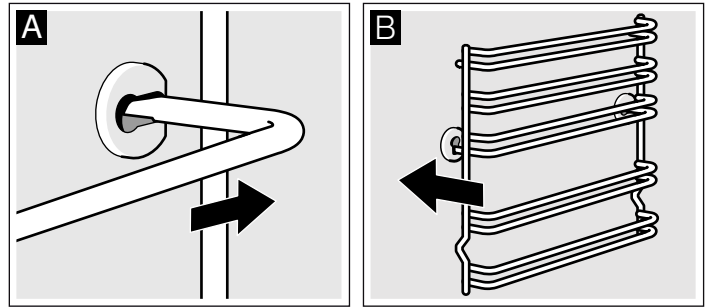
1. Løft opp stigen i forkant
2. og hekt den av (figur A).
3. Trekk deretter hele stigen fremover
4. og ta den ut (figur B).



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

### Hekte stiger 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. Vær oppmerksom på at høyde 1 og 2 er nede og høyde 3, 4 og 5 er oppe, som vist i figur B.

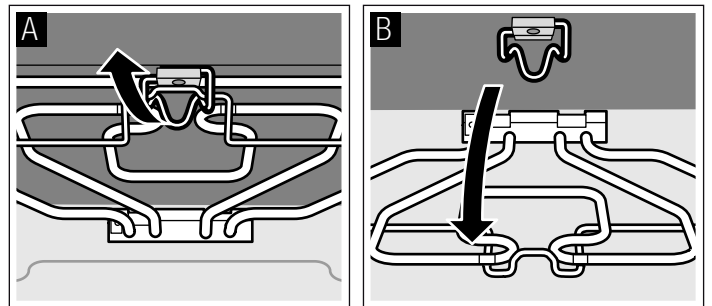
### Vippe ned grillelementet

Grillelementet kan vippes ned slik at taket kan rengjøres.

#### Fare for forbrenning!!

Stekeovnen må være kald.

1. Hold i grillelementet og trekk holdebøylen fremover til den går hørbart i inngrep (figur A).
2. Vipp grillelementet ned (figur B).

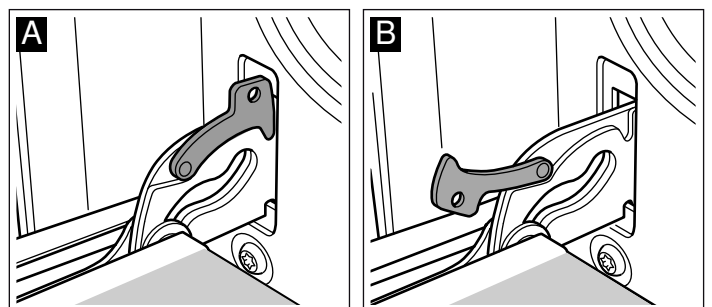


3. Etter rengjøringen vipper du grillelementet opp igjen og holder det fast.
4. Trekk holdebøylen ned til den hørbart går i inngrep.

### 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.

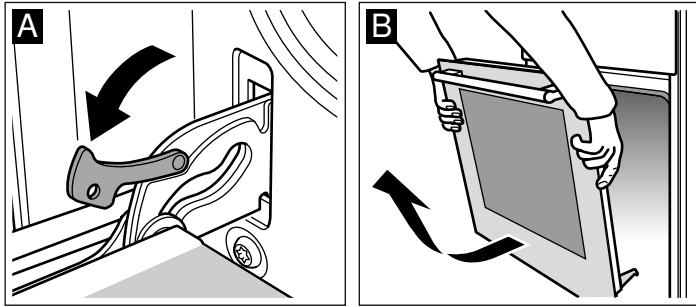


#### Fare for personskader!

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

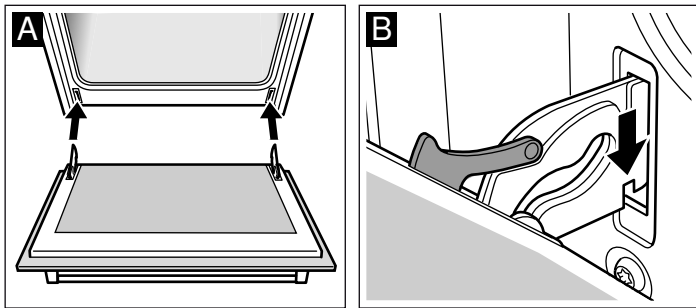
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



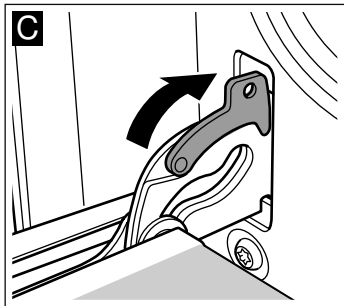
## Sett døren på plass

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!**

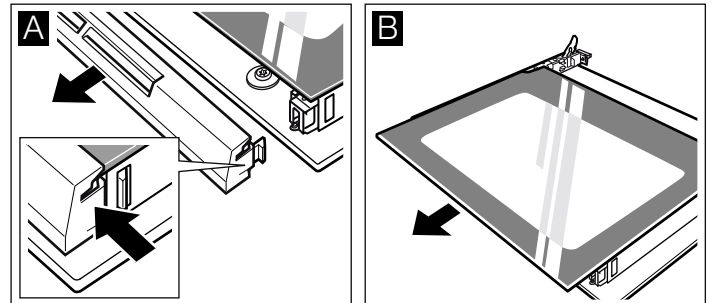
Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

## Montering og utmontering av glassruter

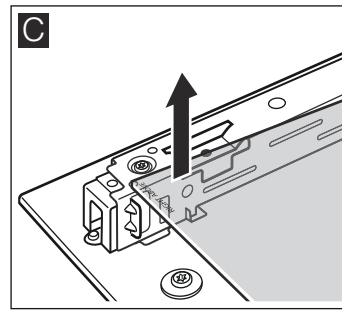
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

### Utmontering

1. Hekt av stekeovnsdøren og legg den med håndtaket ned på et håndkle e.l.
2. Trekk av dekselet øverst på stekeovnsdøren. Løsne det ved å trykke inn tappene på høyre og venstre side med fingrene (figur A).
3. Løft den øvre glassruten litt og trekk den ut (figur B).



4. Løft glassruten litt og trekk den ut (figur C).



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

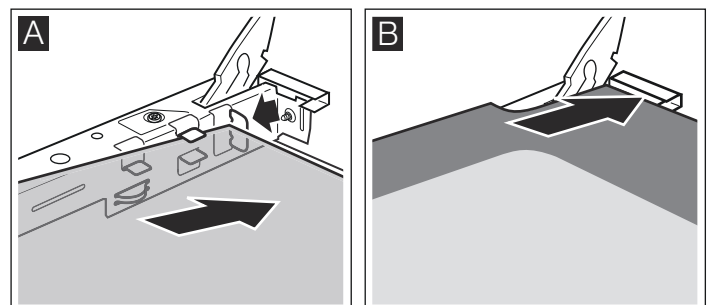
## **⚠ Fare for personskader!**

Dersom glasset på apparatdøren er rippet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskraper, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.

### Montering

Ved montering av glassrutene må du passe på at merkingen "right above" står opp-ned nede til venstre.

1. Skyv glassruten inn på skrå bakover (figur A).
2. Skyv den øverste ruten på skrå bakover inn i de to holderne. Den glatte flaten må vende ut. (Figur B).



3. Sett på dekselet og trykk det fast.
4. Hekt på stekeovnsdøren igjen.

**Du må ikke bruke stekeovnen før du har satt inn glassrutene 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.
I indikasjonen blinker  og nuller.	Strømbrudd.	Still inn klokkeslettet på nytt.
Stekeovnen blir ikke varm.	Det er støv på kontaktene.	Drei bryterhåndtakene flere ganger frem og tilbake.

## Feilmeldinger

Hvis det vises en feilmelding med **E** i indikasjonen, trykker du på tasten . Meldingen forsvinner. En innstilt tidsfunksjon blir slettet. Hvis feilmeldingen ikke forsvinner igjen, må du ta kontakt med kundeservice.

Ved følgende feilmeldinger kan du løse problemet selv:

Feilmelding	Mulig årsak	Tiltak/råd
<b>E011</b>	Du har trykket for lenge på en tast, eller den er fordekt.	Trykk på hver enkelt tast. Kontroller om en tast har hengt seg opp, er fordekt eller skitten.

## Fare for elektrisk støt!

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

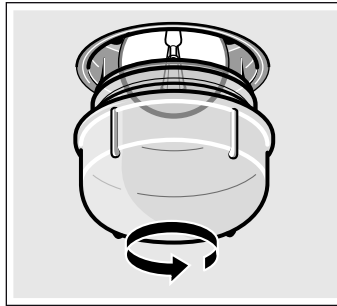
## Bytte stekeovnslampe i taket

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 glassdekslet ved å vri mot venstre.



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

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.



# 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 er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

# 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

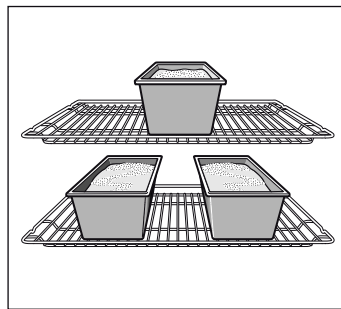
Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:

- 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.

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
Børek	Universalpanne	2	☐	180-200	40-50

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 vækestriper).	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 vanddamp. Den kommer ut via døren. Vanddampen 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 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 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	Varighet i minutter
<b>Oksekjøtt</b>						
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
<b>Kalvekjøtt</b>						
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
<b>Svinekjøtt</b>						
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 fettrenne ut.

Fjærkreer 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 ryggfinnen 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 innsettingshøyden 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.

## Gratenger, toast

Sett alltid kokekaret på risten.

Hvis du griller direkte på risten uten bruk av 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.

Ret	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
<b>Gratenger</b>					
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	40-50
<b>Grateng</b>					
Potetgrateng, rå ingredienser, maks. 4 cm høy	1 gratengform	2		160-180	60-80
	2 gratengformer	1+3		150-170	60-80
<b>Toast</b>					
4 stykker, gratinert	Rist	3		160-170	10-15
12 stykker, gratinert	Rist	3		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	Varighet i minutter
<b>Pizza, dypfryst</b>					
Pizza med tynn bunn	Universalpanne	2		200-220	15-20
	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
Pizzabaguet	Universalpanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalpanne	3		190-210	10-20
<b>Pizza, avkjølt</b>					
Pizza (forvarming)	Universalpanne	1		180-200	10-15
<b>Potetprodukter, dypfryste</b>					
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
<b>Bakevarer, dypfryste</b>					
Rundstykker, bagett	Universalpanne	3		180-200	10-20
Saltkringler (ikke forstekt)	Universalpanne	3		200-220	10-20
<b>Bakevarer, forstekte</b>					
Halvsteke rundstykker eller baguetter	Universalpanne	3		190-210	10-20
	Universalpanne + rist	3+1		160-180	20-25
<b>Vegetarbiffer, dypfryste</b>					
Fiskepinner	Universalpanne	2		220-240	10-20
Kyllingvinger, kyllingnuggets	Universalpanne	3		200-220	15-25
<b>Strudel, dypfryst</b>					
Strudel	Universalpanne	3		180-200	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

- Kok opp 1 liter H-melk (3,5 % fett), og la den avkjøles til 40 °C.
- Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskaptemperatur).
- 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

- Tilbered gjærdeigen på vanlig måte. Legg den i et varmebestandig kokekar av keramikk, og sett på lokk.
- Forvarm ovnen som angitt.
- 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 Slå av apparatet og sett gjærdeigen inn i ovnen	5–10 min. 20–30 min.


## Optining

Optiningstiden 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	Tilbehør	Høyde	Var- metype	Temperatur
f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt, kylling, pølser og kjøtt, brød og rundstykker, kaker og annen bakst	Rist	1		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	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur	Varighet
600 g epleringer	Universalpanne + rist	3 + 1		80 °C	ca. 5 t
800 g pære båter	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, rensed	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.

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

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

<b>Generelt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hold steketidene så korte som mulig.</li> <li>■ La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk.</li> <li>■ Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.</li> </ul>
<b>Baking</b>	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.

### Bake

Baking på to høyder:

Skyv alltid universalpannen inn over stekebrettet.

Steking i tre høyder:

Skyv universalpannen inn i midten.

Sprøytebakst:

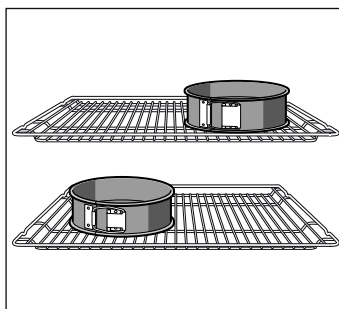
Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

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.



**Merk:** Bruk først og fremst de laveste angitte temperaturene ved baking.

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	25-35
	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	30-45
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  $\frac{2}{3}$  av tiden





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000969214

940204