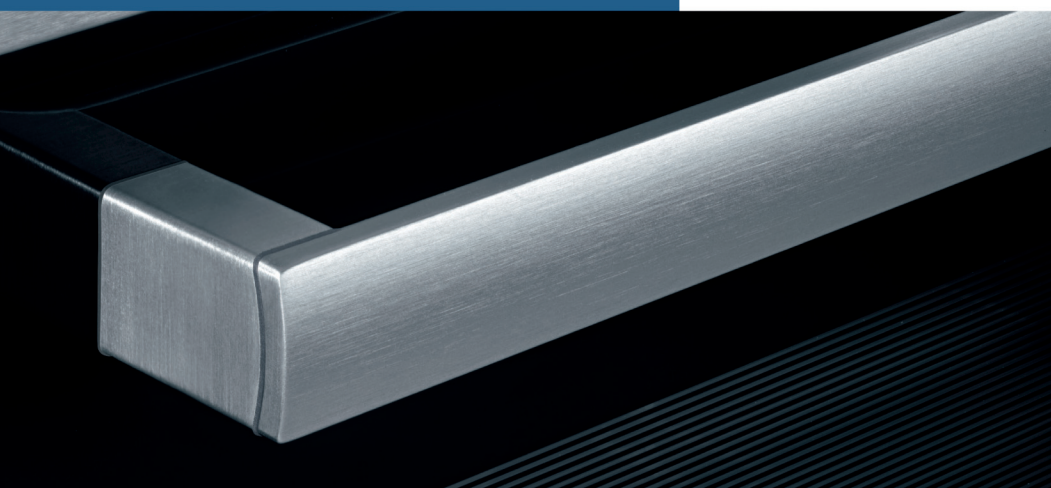




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Innebygd stekeovn
HBG633C.1S**



BOSCH

[no] Bruksveiledning

Innholdsfortegnelse

 Forskriftsmessig bruk	4	Strømbrudd	19
 Viktige sikkerhetsanvisninger	4	Endre klokkeslett	19
Generelt	4	 Døgninnstilling	19
Halogenpære	5	Starte døgninnstilling	19
Steketermometer	5	 Rengjøringsmiddel	20
 Årsaker til skader	6	Egnet rengjøringsmiddel	20
Generelt	6	Overflater i ovnsrommet	21
 Miljøvern	6	Holde apparatet rent	21
Energisparing	6	 Stiger	21
Miljøvennlig håndtering	6	Sett inn og ta ut stigene	21
 Bli kjent med apparatet	7	 Apparatdør	22
Betjeningsfelt	7	Hekte apparatdøren av og på	22
Betjeningselementer	7	Ta av dekselet på døren	23
Display	8	Montering og utmontering av glassruter	23
Varmetyper	8	 Hva kan du gjøre ved feil?	24
Mer informasjon	9	Feil som du selv kan utbedre	24
Ovnsromfunksjoner	9	Maksimal driftsvarighet	24
 Tilbehør	10	Bytte pære i taket i ovnsrommet	25
Medfølgende tilbehør	10	Glassdeksel	25
Skyve inn tilbehør	10	 Kundeservice	25
Spesialtilbehør	11	E-nummer og FD-nummer	25
 Før første gangs idriftsetting	12	 Testet for deg i vårt prøvekjøkken	26
Første gangs bruk	12	Silikonformer	26
Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør	12	Kaker og småbakst	26
 Betjening av apparatet	13	Brød og rundstykker	29
Slå apparatet av og på	13	Pizza, quiche og krydret bakverk	30
Starte driften	13	Grateng og soufflé	31
Stille inn varmetype og temperatur	13	Fjærkre	32
Hurtigoppvarming	14	Kjøtt	34
 Tidsfunksjoner	14	Fisk	36
Stille inn varighet	14	Grønnsaker og tilbehør	37
Stille inn sluttid	15	Yoghurt	38
Stille inn varselur	16	Testretter	38
 Steketermometer	16	Energisparing med Eco-varmetypene	39
Varmetyper	16	Akrylamid i matvarer	41
Sette steketermometer i kjøttet	16	Tørking	41
Stille inn kjernetemperatur	17	Konservering	42
Kjernetemperaturer for ulike typer mat	17	Heving av deig	43
 Barnesikring	18	Opptining	43
Aktivere og deaktivere	18	Varmholding	44
 Grunninnstillinger	18		
Endre grunninnstillinger	18		
Liste over grunninnstillinger	18		

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

Forskriftsmessig bruk

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.

Sett alltid tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet.
→ "Tilbehør" på side 10

Viktige sikkerhetsanvisninger

Generelt

Advarsel 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.

Advarsel 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.
- Alkohol damp 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.

Advarsel Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet 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.

⚠ Advarsel**Fare for personskader!**

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg. Hold fingrene unna området rundt hengslene.

⚠ Advarsel**Fare for elektrisk støt!**

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. 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.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

⚠ Advarsel**Fare på grunn av magnetisme!**

I betjeningsfeltet eller betjeningselementene er det innebygd permanentmagneter. Disse kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Bærere av elektroniske implantater må holde en minimumsavstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

Halogenpære**⚠ Advarsel****Fare for elektrisk støt!**

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.

Steketermometer**⚠ Advarsel****Fare for elektrisk støt!**

Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade. Bruk bare steketermometeret som er beregnet for dette apparatet.

Årsaker til skader

Generelt

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.
- Aluminiumsfolie: Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten. Det kan føre til permanent misfarging av glassruten.
- 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.
- Fuktighet i ovnsrommet: Fuktighet i ovnsrommet over lengre tid kan forårsake korrosjon. La ovnsrommet tørke etter bruk. Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid. Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles. Pass på at ingenting kommer i klemme i ovnsdøren. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
Bare når ovnen er brukt med mye fuktighet, skal du la ovnsrommet tørke med åpen dør.
- 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.
- Svært tilsmusset tetning: Hvis tetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen under drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid tetningen 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.

Miljøvern

Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

- Apparatet 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.
- Åpne apparatdøren så sjelden som mulig under drift.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Ovnsrommet er ennå varmt. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre i ovnsrommet.
- Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 10 minutter før steketiden er slutt, og deretter bruke restvarmen til å steke ferdig.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

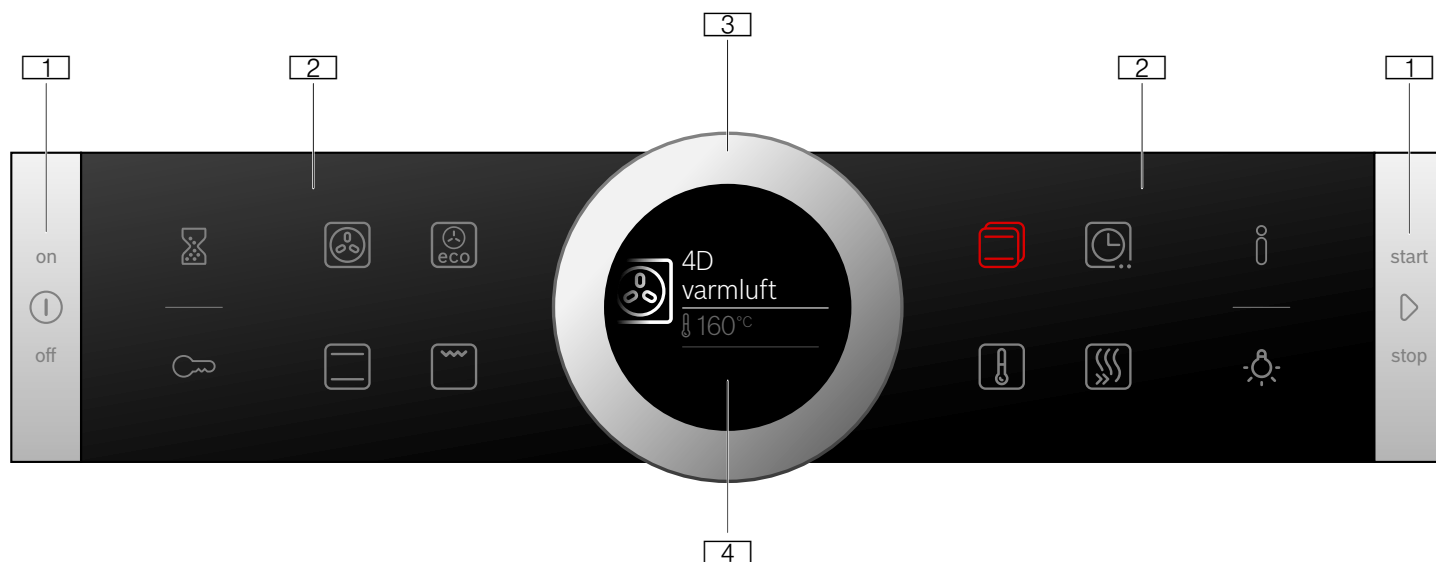


Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Bli kjent med apparatet

I dette kapittelet beskrives displayet og betjeningselementene. I tillegg blir du kjent med de forskjellige funksjonene til apparatet ditt.

Merk: Det kan forekomme enkelte forskjeller i farger og detaljer mellom de ulike apparattypene.



1 Taster

Tastene til høyre og venstre i betjeningsfeltet har et trykkpunkt. Trykk på tasten for å betjene. På apparater som ikke har front i rustfritt stål, er også disse to tastene berøringsfelt uten trykkpunkt.

2 Berøringsfelt

Under berøringsfeltene er det sensorer. Trykk på det aktuelle symbolet for å velge funksjonen.

3 Betjeningsring

Betjeningsringen er plassert slik at du kan dreie den ubegrenset til venstre eller høyre. Trykk lett på den og beveg den med fingeren i ønsket retning.

4 Display

I displayet vises de aktuelle innstillingsverdiene, valgmulighetene eller meldingene.

Betjeningslementer

De enkelte betjeningslementene er tilpasset forskjellige funksjoner på apparatet ditt. Dermed kan du enkelt og direkte stille inn apparatet ditt.

Taster og berøringsfelt

Her finner du en kort forklaring av de forskjellige tastene og berøringsfeltene.

Symbol	Betydning	
Taster		
ⓘ	on/off	Slå apparatet av og på
▶	start/stop	Starte og stanse driften eller avbryte driften med et langt trykk (ca. 3 sek.)

Betjeningsfelt

Ved hjelp av tastene, berøringsfeltene og en betjeningsring i betjeningsfeltet kan du stille inn de ulike funksjonene til apparatet. I displayet vises de aktuelle innstillingene.

Oversikten viser betjeningsfeltet når apparatet er slått på med en valgt varmetype.

Berøringsfelt på utsiden

⌚	Varselur	Velge varselur
🔒	Barnesikring	Aktivere og deaktivere barnesikringen med et langt trykk (ca. 4 sek.)
i	Informasjon	Vise meldinger Hente frem grunninnstillinger med et langt trykk (ca. 3 sek.)
☀️	Ovnsrombelysning	Slå av og på ovnsrombelysning

Berøringsfelt på innsiden

🔥	4D-varmluft	Velge varmetypen 4D-varmluft direkte
🍲	Over-/undervarme	Velge varmetypen Over-/undervarme direkte
🌿	Varmluft eco	Velge varmetypen Varmluft eco direkte
🍷	Grill, stor flate	Velge varmetypen Grill, stor flate direkte
📄	Varmetyper	Velge listen over varmetyper
🌡️	Temperatur	Velge temperatur for ovnsrommet
🕒	Tidsfunksjoner	Velge tidsfunksjoner
🔥	Hurtigoppvarming	Starte eller avbryte hurtigoppvarming av ovnsrommet

Berøringsfeltet til verdien som kan endres i displayet eller som vises i forgrunnen, lyser rødt.

Betjeningsring

Med betjeningsringen endrer du innstillingsverdiene som vises i displayet.

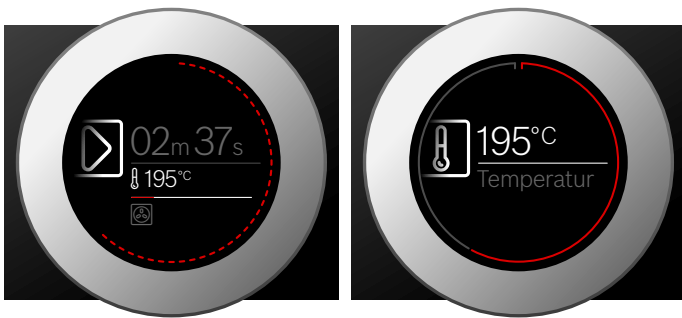
I de fleste valglistene, f.eks. ved temperatur, må du dreie betjeningsringen tilbake igjen når den minimale eller maksimale verdien er nådd. Ved varmetypene begynner f.eks. listen på det første punktet igjen etter det siste.

Display

Displayet er strukturert slik at du ser all informasjon på en gang, tilpasset enhver situasjon.

Verdien som du kan stille inn, står i fokus. Den vises med hvit skrift med en hvit strek under. Verdien i bakgrunnen vises i grått.

Fokus	Verdien i fokus kan endres direkte, uten at den må velges på forhånd. Etter at apparatet er startet, er alltid temperatur eller trinn i fokus. Den hvite linjen er samtidig oppvarmingslinje og blir rød.
Forstørrelse	Så lenge du endrer verdien i fokus med betjeningsringen, vises kun denne verdien forstørret.



Ringlinje

Ytterst i displayet finner du ringlinjen.

Når du endrer en verdi, viser ringlinjen hvor i valglisten du befinner deg. Alt etter innstillingsområde er ringlinjen sammenhengende eller delt i segmenter, avhengig av lengden på valglisten.

Under drift fylles ringlinjen med rødt i takt med sekundene. Etter hvert hele minutt fylles segmentene fra starten av igjen. Ved en varighet som telles ned, slukker et segment for hvert sekund.

Temperaturindikasjon

Etter at driften er startet, vises den aktuelle ovnstemperaturen grafisk i displayet.






Oppvarmingslinje	Den hvite linjen under temperaturen fylles med rødt fra venstre til høyre etter hvert som ovnsrommet varmes opp. Ved forvarming er det optimale tidspunktet for å sette inn maten når hele linjen er rød. Ved innstillingstrinn, f.eks. grilltrinn, blir oppvarmingslinjen rød med en gang.
Restvarmeindikasjon	Når apparatet slås av, viser ringlinjen restvarmen i ovnsrommet. Jo mindre restvarme det er, desto mørkere blir ringlinjen, og til slutt forsvinner den helt.






Merk: På grunn av termisk treghet kan imidlertid den viste temperaturen avvike noe fra den faktiske temperaturen i ovnsrommet.

Varmetyper

Her forklares forskjellene og bruksområdene til varmetypene, slik at du alltid kan velge riktig varmetype til retten din.

Symbolene til de enkelte varmetypene hjelper deg å kjenne dem igjen.

Varmetype	Temperatur	Bruk
 4D-varmluft	30–275 °C	Til baking og steking i én eller flere høyder. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
 Over-/undervarme	30–300 °C	Til tradisjonell baking og steking i én høyde. Spesielt egnet til kaker med saftig fyll. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
 Varmluft eco	30–275 °C	Til energioptimert tilberedning av utvalgte retter på en høyde uten forvarming. Viften fordeler den energioptimerte varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
 Over-/undervarme eco	30–300 °C	Til energioptimert tilberedning av utvalgte retter. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
 Omluftsgrilling	30–300 °C	Til steking av fjærkre, hel fisk og store kjøttstykker. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.

	Grill, stor flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Til grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Hele flaten under grillristen blir varm.
	Grill, liten flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Til grilling av små mengder som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Den midtre flaten under grillelementet varmes.
	Pizzatrinn	30–275 °C	Til tilberedning av pizza og retter som trenger mye varme nedenfra. Det nedre varmeelementet og ringelementet i bakveggen avgir varme.
	Undervarme	30–250 °C	Til tilberedning i vannbad og til ettersteking. Varmen kommer nedenfra.
	Opptining	30–60 °C	Til skånsom tining av fryste retter

Foreslåtte verdier

Apparatet foreslår en temperatur eller et varmetrinn for hver varmetype. Du kan velge å bruke disse verdiene eller endre dem i tilsvarende område.

Mer informasjon

I de fleste tilfeller viser apparatet meldinger og informasjon om handlingen som akkurat utføres.

Trykk på feltet ! . Meldingen vises i displayet i noen sekunder. Lengre meldinger kan du lese ved å bla med betjeningsringen.

Noen meldinger vises automatisk, f.eks. som bekreftelse eller advarsel.

Ovnsromfunksjoner

Funksjoner i ovnsrommet gjør driften av apparatet enklere. For eksempel er hele ovnsrommet belyst og en vifte beskytter apparatet mot overoppheting.

Åpne apparatdøren

Hvis du åpner apparatdøren under løpende drift, settes driften på pause. Driften fortsetter når du lukker døren igjen.

Ovnsrombelysning

Når du åpner apparatdøren, slås ovnsrombelysningen på. Hvis døren er åpen i over ca. 15 minutter, slås belysningen av igjen.

Ved de fleste driftstyper slås ovnsrombelysningen på så snart driften starter. Når driften er avsluttet, slås lyset av igjen.

Merk: I grunninnstillingene kan du velge at ovnsrombelysningen ikke skal slås på under drift. → "Grunninnstillinger" på side 18

Kjølevifte

Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slippes ut via døren.

Obs!

Ikke dekk til lufteåpningen. Ellers kan apparatet overopphetes.

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

Merk: Hvor lenge kjøleviften fortsetter å gå, kan du stille inn i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 18

Tilbehør

Diverse tilbehør følger med apparatet. Her får du en oversikt over medfølgende tilbehør og riktig bruk av dette.

Medfølgende tilbehør

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:

	<p>Rist Til kokekar, kake- og gratengformer. Til steker og grillmat.</p>
	<p>Universalpanne Til saftige kaker, bakverk, dyperfrysede retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.</p>
	<p>Stekebrett Til langpannekaker og småbakst.</p>
	<p>Steketermometer Sørger for nøyaktig steking. Du finner bruken beskrevet i tilsvarende kapittel. → "Steketermometer" på side 16</p>

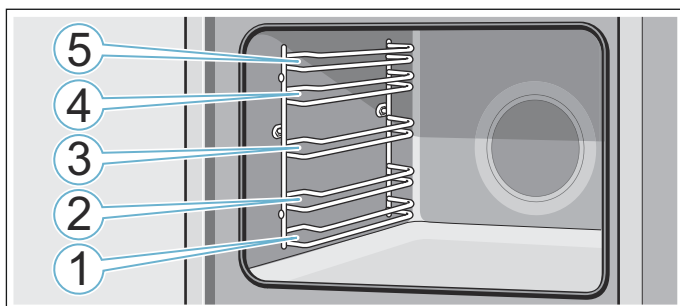
Bruk bare originalt tilbehør. Dette er spesielt tilpasset ditt apparat.

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.

Merk: Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. Det påvirker ikke funksjonen. Deformeringen forsvinner når tilbehøret avkjøles.

Skyve inn tilbehør

Ovnsrommet har fem innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.



Skyv alltid tilbehøret inn mellom de to føringsstengene i en innsetningshøyde.


Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut uten at det vipper.

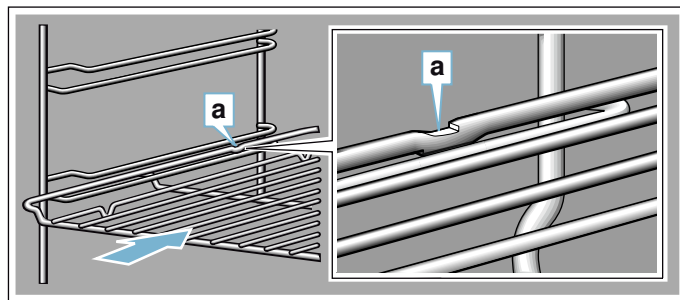
Merknader

- Pass på at du alltid setter inn tilbehøret riktig vei i ovnsrommet.
- Skyv alltid tilbehøret helt inn i ovnsrommet, slik at det ikke kommer i kontakt med apparatdøren.

Låsefunksjon

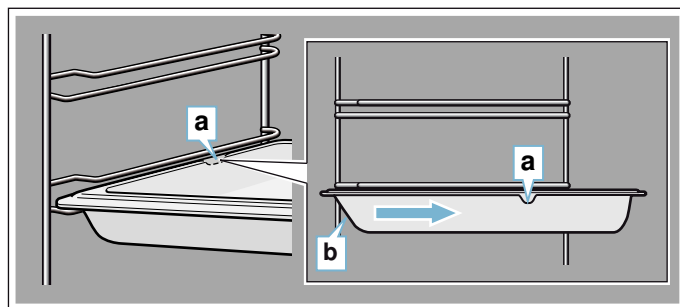
Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut til det går i inngrep. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret vipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere.

Pass på at låsetappen **a** er plassert bak og peker ned når du skyver inn risten. Den åpne siden må vende mot apparatdøren og buen må vende nedover .



Pass på at låsetappen **a** er plassert bak og peker ned når du skyver inn plater. Den skrå kanten på tilbehøret **b** skal vende forover og mot apparatdøren.

Eksempel på bildet: universalpanne

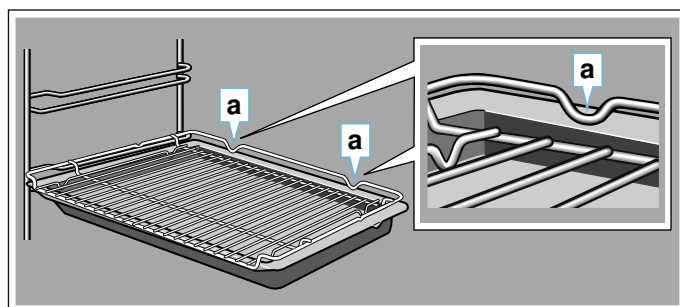


Kombinere tilbehør

Du kan skyve inn risten sammen med universalpannen for å smale opp dryppende væske.

Pass på at de to avstandsholderne **a** står på den bakre kanten når du setter i risten. Når du skyver inn universalpannen, er risten over føringsstangen for innsetningshøyden.

Eksempel på bildet: universalpanne



Spesialtilbehør

Spesialtilbehør kan kjøpes hos kundeservice, forhandleren eller på Internett. Du finner et omfattende tilbud til apparatet ditt i våre brosjyrer eller på Internett.

Tilgjengelighet samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.

Oppgi det nøyaktige bestillingsnummeret til spesialtilbehøret når du skal kjøpe noe.

Merk: Det er ikke alt tilbehør som passer til alle apparater. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.

→ "Kundeservice" på side 25

Spesialtilbehør	Bestillingsnummer
Rist Til kokekar, kake- og gratengformer og til steker og grillmat.	HEZ634070
Universalpanne Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.	HEZ632070
Stekebrett Til langpannekaker og småbakst.	HEZ631070
Innleggsrist Til kjøtt, fjærkre og fisk. Kan legges i universalpannen for å samle opp fett og kjøttsaft som drypper.	HEZ324000
Universalpanne med slippbelegg Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Bakevarer og steker løsner lettere fra universalpannen.	HEZ632010
Stekebrett med slippbelegg Til langpannekaker og småbakst. Bakverket løsner lettere fra stekebrettet.	HEZ631010
Proff-panne Til tilberedning av store mengder.	HEZ633070
Lokk til proff-pannen Lokket gjør proff-pannen til proff-stekeform.	HEZ633001
Pizzabrett Til pizza og store, runde kaker.	HEZ617000
Grillbrett Til grilling i stedet for risten eller som sprutbeskyttelse. Må bare brukes i universalpannen.	HEZ625071
Brødbakestein Til hjemmelaget brød, rundstykker og pizza som skal få sprø bunn. Bakesteinen må forvarmes til anbefalt temperatur.	HEZ327000
Glassform (5,1 liter) Til gryteretter og gratenger. Spesielt godt egnet til driftstypen "Retter".	HEZ915001

Glasskål Til store steker, saftige kaker og gratenger.	HEZ864000
Glasspanne Til gratenger, grønnsaksretter og bakst	HEZ636000
Uttrekkssystem enkelt Med uttrekksskinnene i høyde 2 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper ut.	HEZ638100
Uttrekkssystem dobbelt Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.	HEZ638200
Uttrekkssystem trippelt Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper ut.	HEZ638300



Før første gangs idriftsetting

Før du kan bruke det nye apparatet ditt, må du gjøre noen innstillinger. I tillegg må du rengjøre stekeovnsrommet og tilbehøret.


Første gangs bruk

Etter at apparatet er koblet til strømmen eller etter et strømbrudd, vises innstillingene for første gangs bruk i displayet. Det kan ta noen sekunder før meldingen vises.

Merk: Du kan når som helst endre disse innstillingene igjen i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 18


Stille inn språk

Først vises språket. Språket "Deutsch" (tysk) er forhåndsinnstilt.

1. Still inn ønsket språk med betjeningsringen.
2. Trykk på feltet  for å bekrefte.
Neste innstilling vises.

Stille inn klokkeslett

Klokkeslettet begynner med kl. "12:00".

1. Still inn klokkeslett med betjeningsringen.
2. Trykk på feltet  for å bekrefte.
Displayet viser en melding om at første gangs bruk er avsluttet. Aktuelt klokkeslett vises.

Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør


Før du tilbereder matretter med apparatet for første gang, må du rengjøre stekeovnsrommet og tilbehøret.


Rengjøre ovnsrommet

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnrommet må være lukket og tomt.

Pass på at det ikke er emballasjerester i ovnsrommet, f.eks. isoporkuler. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming. Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.

Foreta de angitte innstillingene. Du finner informasjon om hvordan du stiller inn varmetype og temperatur i neste kapittel. → "Betjening av apparatet" på side 13

Innstillinger	
Varmetype	Over-/undervarme 
Temperatur	240 °C
Varighet	1 time

Etter angitt varighet slås apparatet av med on/off-tasten .

Rengjør glatte flater med vaskevann og en klut når ovnsrommet er avkjølt.

Rengjøre tilbehøret

Rengjør tilbehøret nøye med vaskevann og en myk klut eller en myk børste.

Betjening av apparatet

Du kjenner betjeningselementene og hvordan de fungerer. Her beskriver vi hvordan du stiller inn apparatet. Du får vite som skjer når du slår apparatet av og på, og hvordan du stiller inn driftstypene.

Slå apparatet av og på

Før du kan foreta innstillinger på apparatet, må du slå det på.

Merk: Barnesikringen og varseluret kan stilles inn selv om apparatet er slått av. Visse indikasjoner og meldinger i displayet, f.eks. angående restvarme i ovnsrommet, er synlige også når apparatet er slått av.

Slå apparatet av når du ikke bruker det. Apparatet slår seg automatisk av hvis det ikke er foretatt innstillinger over lengre tid.

Slå på apparatet

Apparatet slås på med on/off-tasten .

Alle berøringsfelt lyser rødt. I displayet vises Bosch-logoen og deretter den første varmetypen i valglisten.

Slå av apparatet

Apparatet slås av med on/off-tasten .


En ev. løpende funksjon blir avbrutt.

I displayet vises klokkeslettet eller ev. restvarmeindikasjonen.

Merk: Om klokkeslettet skal vises når apparatet er slått av eller ikke, velges i grunninnstillingene.


→ "Grunninnstillinger" på side 18

Starte driften

Start driften med tasten start/stop .

Etter start vises en tidsangivelse i tillegg til innstillingene i displayet. I tillegg vises ringlinjen og oppvarmingslinjen.


Stanse driften


Med start/stop-tasten  kan du også stanse driften og la den fortsette igjen.

Hvis du trykker på start/stop-tasten  i ca. 3 sekunder, avbrytes driften helt, og alle innstillinger tilbakestilles.

Merk: Kjøleviften kan fortsette å gå etter at driften er avbrutt eller avsluttet.


Stille inn varmetype og temperatur

Trykk på feltet  for å velge varmetypene. Symbolet lyser rødt, og den første varmetypen med foreslått temperatur vises i displayet.

Eksempel vist på bildet: omluftsgrilling  ved 195 °C.

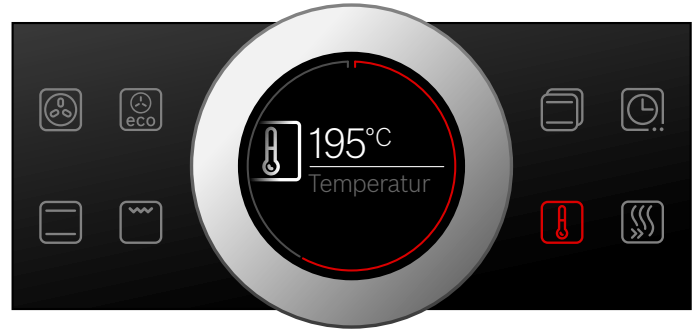
1. Still inn varmetype med betjeningsringen.




2. Trykk på feltet .

I displayet står temperaturen markert med hvitt i fokus.

3. Still inn ønsket temperatur med betjeningsringen.




4. Start med tasten start/stop .

Tiden i displayet viser hvor lenge driften har pågått hittil.





Apparatet varmes opp.

Når retten er ferdig, slår du av apparatet med on/off-tasten .

Merk: På apparatet kan du også stille inn varighet og sluttid for driften. → Side 14

Endre

Etter start er temperaturen i fokus. Når betjeningsringen beveges, endres og overtas temperaturen direkte.





Før du endrer varmetype, må du avbryte driften med start/stop-tasten  og trykke på feltet . Den første varmetypen og tilhørende foreslått temperatur vises. Endre varmetypen med betjeningsringen.

Merk: Når du endrer varmetype, tilbakestilles også de andre innstillingene.


Varmetyper Direktevalg

Noen varmetyper kan du velge direkte via berøringsfeltene. Da går det enda raskere og lettere å stille inn apparatet.

Varmetyper som kan stilles inn via direktevalg:

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Varmluft Eco
-  Grill, stor flate



Stille inn

1. Trykk på feltet med ønsket varmetype. Temperaturen vises straks markert med hvitt i fokus.
2. Still inn ønsket temperatur eller grilltrinn med betjeningsringen.
3. Start med tasten start/stop . Apparatet varmes opp.

Hurtigoppvarming

Med hurtigoppvarming kan du forkorte oppvarmingstiden i forbindelse med enkelte varmetyper.


Følgende varmetyper er egnet til hurtigoppvarming:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme

For å få et jevnt stekeresultat må du vente med å sette retten inn i ovnen til hurtigoppvarmingen er ferdig.

Stille inn


Pass på å bruke en egnet varmetype og en innstilt temperatur på minst 100 °C. Ellers kan ikke hurtigoppvarmingen aktiveres.

1. Still inn varmetype og temperatur.
2. Trykk på feltet . Symbolet lyser rødt. I displayet vises en bekreftelsesmelding.

Når hurtigoppvarmingen er avsluttet, vil du høre et signal og se en melding i displayet. Symbolet lyser ikke lenger. Sett retten inn i ovnsrommet.




Merk: Tidsfunksjonen Varighet starter samtidig med hurtigoppvarmingen. Ikke still inn en varighet før hurtigoppvarmingen er avsluttet.



Avbryte


Avbryt hurtigoppvarmingen ved å trykke på feltet  en gang til. Symbolet lyser ikke lenger.

Tidsfunksjoner

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige tidsfunksjoner.

Tidsfunksjon	Bruk
 Varighet	Etter at varigheten er utløpt, slås apparatet automatisk av.
 Slutt	Angi en varighet og ønsket sluttid. Apparatet starter automatisk, slik at driften er ferdig til ønsket klokkeslett.
 Varselur	Varseluret fungerer som en tidtaker. Det går uavhengig av driften og andre tidsfunksjoner. Apparatet slår seg ikke automatisk av eller på etter at den innstilte tiden er utløpt.

Varighet og sluttid kan hentes frem via feltet  etter at driften er stilt inn. Varseluret har et eget felt  og kan stilles inn når som helst.

Etter at den angitte tiden eller varselur-nedteilingen er utløpt, hører du et lydsignal. Du kan avbryte signalet før tiden er ute ved å trykke på feltet .

Merk: Hvor lenge signalet skal vare, kan du endre i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 18

Stille inn varighet

Du kan stille inn tilberedningstid for retten din på apparatet. På den måten slipper du å engste deg for å glemme tiden, og du trenger ikke avbryte annet arbeid for å slå av apparatet.


Stille inn

Avhengig av hvilken retning du vrir betjeningsringen, begynner varigheten med en foreslått verdi: mot venstre 10 minutter, mot høyre 30 min.


Varigheten kan stilles inn i 1-minuttsintervaller inntil én time, deretter i 5-minuttsintervaller.


Du kan stille inn maksimalt 23 timer og 59 minutter.

Eksempel vist på bildet: Varigheten er 45 minutter.

1. Still inn varmetype og temperatur eller trinn.
2. Trykk på feltet  før start. I displayet står varigheten markert med hvitt i fokus.
3. Still inn varigheten med betjeningsringen.





Verdien gjøres gjeldende etter få sekunder, ellers kan du trykke to ganger på feltet . I displayet står varigheten under varmetype og temperatur eller trinn.


4. Start med start/stop-tasten .
Varigheten telles ned i displayet.





Apparatet varmes opp.


Når varigheten er avsluttet, høres et lydsignal. Apparatet slutter å varme. I displayet vises varigheten 00m 00s.

Still inn en ny varighet via feltet  eller fortsett ovnsdriften uten varighet med start/stop-tasten .

Når retten er ferdig, slår du av apparatet med on/off-tasten .

Endre og avbryte

Varigheten kan endres ved å trykke på feltet . Varigheten står markert med hvitt i fokus og kan endres med betjeningsringen. Ta endringen i bruk via feltet .

Hvis du vil avbryte varigheten, kan du tilbake stille den helt. Når endringen er tatt i bruk, kan du bruke start/stop-tasten  for å fortsette driften uten varighet.

Stille inn sluttid

Tidspunktet for når tilberedningen skal avsluttes, kan forskyves. Du kan for eksempel sette inn retten i ovnen om morgenen og stille inn slik at den er ferdig senere på dagen.


Merknader

- Pass på at maten ikke står så lenge i stekeovnen at den blir bedrevet.
- Ikke juster sluttiden etter at driften er startet. Da vil ikke tilberedningsresultatet stemme.

Stille inn


Sluttiden for varigheten kan forskyves i maksimalt 23 timer og 59 minutter.


Eksempel vist på bildet: Den innstilte varigheten er 45 minutter, og retten skal være ferdig klokken 12.00.

1. Still inn varmetype og temperatur eller trinn.
2. Still inn varighet.
3. Før start trykker du på feltet  en gang til. I displayet står sluttiden markert med hvitt i fokus.

4. Med betjeningsringen kan du forskyve sluttiden til et senere tidspunkt.





Verdien gjøres gjeldende etter få sekunder, ellers kan du trykke på feltet  en gang til. I displayet står sluttiden under driftstype og temperatur eller trinn.


5. Start med start/stop-tasten .
I displayet vises klokkeslettet for når apparatet starter.






Apparatet er i ventemodus. Når apparatet starter, telles varigheten ned i displayet.


Når varigheten er avsluttet, høres et lydsignal. Apparatet slutter å varme. I displayet vises varigheten 00m 00s.

Still inn en ny varighet via feltet  eller fortsett ovnsdriften uten varighet med start/stop-tasten .

Når retten er ferdig, slår du av apparatet med on/off-tasten .

Endre og avbryte

For å endre sluttiden avbryter du driften med start/stop-tasten  og trykker to ganger på feltet . Sluttiden står markert med hvitt i fokus og kan endres med betjeningsringen. Bruk start/stop-tasten  for å fortsette driften.

Hvis du vil slette sluttiden, kan du tilbake stille den helt. Den innstilte varigheten kan startes direkte med start/stop-tasten .

Merk: Sluttiden kan ikke endres mens varigheten telles ned. Ellers vil ikke tilberedningsresultatet stemme.

Stille inn varselur



Varseluret går parallelt med andre innstillinger. Det kan stilles inn når som helst, også når apparatet er slått av. Varseluret har sitt eget lydsignal, slik at du kan høre om det er varseluret eller varigheten som har telt ned.

Stille inn

Varselurtiden begynner alltid ved null minutter.


Jo høyere verdi, desto større blir tidsintervallene for innstilling.

Du kan stille inn maksimalt 24 timer.

1. Trykk på feltet .
Symbolet lyser rødt. I displayet står varselurtiden markert med hvitt i fokus.
2. Still inn varselurtiden med betjeningsringen.
3. Start med feltet .

Merk: Etter noen sekunder starter varseluret også automatisk.


Varselurtiden telles ned.

Varseluret er fortsatt synlig i displayet når apparatet er slått av. Under drift er innstillingene for den aktive driften i forgrunnen. Når du trykker på feltet , vises varselurtiden i noen sekunder.

Når varselurtiden er avsluttet, vil du høre et signal og se en melding i displayet. Symbolet lyser ikke lenger.

Tips: Hvis den innstilte varselurtiden refererer til driften av apparatet, bruker du varigheten. Tiden ses i forgrunnen, og apparatet slår seg automatisk av.

Endre og avbryte

Varselurtiden kan endres ved å trykke på feltet . Varselurtiden står markert med hvitt i fokus og kan endres med betjeningsringen.

Hvis du vil avbryte varseluret, kan du tilbakestille det helt. Når endringen tas i bruk, lyser ikke symbolet lenger.







Steketermometer

Med steketermometeret kan du tilberede maten perfekt. Termometeret måler temperaturen inni matvaren. Så snart den innstilte temperaturen er nådd, slås apparatet automatisk av.

Varmetyper

Det er ikke alle varmetyper som er egnet for drift med steketermometeret.

Med steketermometer i ovnsrommet, kan du velge mellom følgende varmetyper:

	4D-varmluft
	Over-/undervarme
	Varmluft eco
	Over-/undervarme eco
	Omluftsgrilling
	Pizzatrinn

Merknader

- Steketermometeret måler temperatur inni matvaren 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.

Advarsel

Fare for elektrisk støt!

Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade. Bruk bare steketermometeret som er beregnet for dette apparatet.

Ovnstemperatur

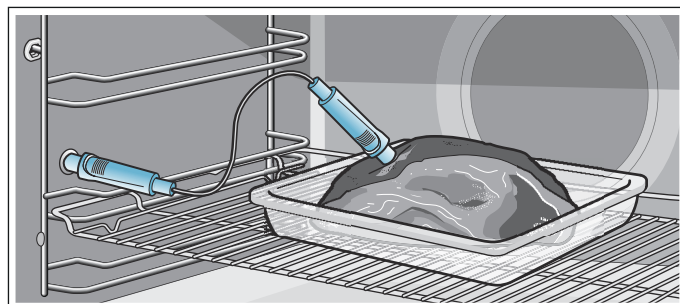
Ikke still inn høyere temperatur enn 250 °C, ellers kan steketermometeret bli skadet.

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

Sette steketermometer i kjøttet

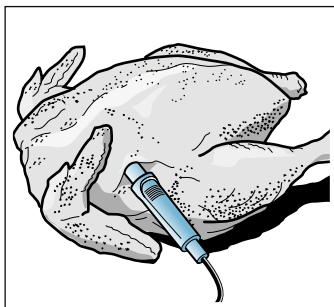
Stikk steketermometeret inn i kjøttet før du legger maten i ovnen.

Kjøtt: Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av kjøttet. Pass på at tuppen av spissen sitter omtrent midt i kjøttet. Den skal ikke stikkes inn i fett, og ikke berøre kokekaret eller bein.



Merk: Tilbehør skal alltid skyves inn under kontakten til steketermometeret.

Fjærkre: Legg helt fjærkre på risten med brystsiden opp. Stikk steketermometeret helt inn i brystkjøttet, midt mellom vingene.



Obs!

Unngå at ledningen til steketermometeret kommer i klem.

For at steketermometeret ikke skal bli skadet av for sterk varme, må det være noen centimeter mellom grillelementet og steketermometeret. Kjøttet kan heve seg under tilberedningen.

Stille inn kjernetemperatur

Steketermometeret må settes inn i kontakten til venstre i ovnsrommet.

1. Still inn varmetype med betjeningsringen.
2. Trykk på feltet . I displayet står ovnstemperaturen markert med hvitt i fokus.
3. Still inn ovnstemperaturen med betjeningsringen.
4. Trykk på feltet en gang til. I displayet står kjernetemperaturen markert med hvitt i fokus.
5. Still inn kjernetemperaturen med betjeningsringen.
6. Start med start/stop-tasten . Tiden i displayet viser hvor lenge driften har pågått hittil.

Apparatet varmes opp.

I displayet står kjernetemperaturen markert med hvitt i fokus, på venstre side den aktuelle temperaturen, på høyre side den innstilte temperaturen, f.eks. " 15 | 80 °C". Oppvarmingslinjen refererer alltid til kjernetemperaturen. Nede i displayet kan du se hvilken varmetype og ovnstemperatur som er stilt inn.

Når kjernetemperaturen for matvaren er nådd, hører du et lydsignal. Apparatet slutter å varme. I displayet er kjernetemperaturen lik den innstilte, f.eks. " 80 | 80 °C". Tidsforløpet stanser.

Slå av apparatet med on/off-tasten og trekk steketermometeret ut av kontakten.

Advarsel

Fare for forbrenning!

Ovnsrommet, tilbehøret og steketermometeret blir svært varmt. Bruk alltid grytekluter når du tar varmt tilbehør og steketermometer ut av ovnen.

Endre

Etter start er kjernetemperaturen i fokus. Når betjeningsringen beveges, endres og overtas kjernetemperaturen direkte.

Hvis du vil endre ovnstemperaturen, må du først trykke på feltet .

For å endre varmetype må du først avbryte driften med start/stop-tasten .

Merk: Når du endrer varmetype, tilbakestilles også de andre innstillingene.

Avbryte

Hvis du vil avbryte, trekker du steketermometeret ut av kontakten og kjøttet. Med start/stop-tasten kan du fortsette driften uten steketermometer.

Kjernetemperaturer for ulike typer mat


Bruk aldri dypfrysede matvarer til tilberedningen. Opplysningene i tabellene er veiledende. De avhenger av matvarens kvalitet og beskaffenhet.

Bakerst i bruksanvisningen finner du omfattende informasjon om varmetype og temperatur. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 26

Type mat	Kjernetemperatur i °C
Fjærkre	
Kyllingbryst	75–80
Kalkun	80–85
Andebryst, rosa	55–60
Kalkunbryst	80–85
Svinekjøtt	
Svinenakke	85–90
Svinefilet, rosa	62–70
Svinerygg, gjennomstekt	72–80
Oksekjøtt	
Oksefilet eller roastbiff, engelsk	45–52
Oksefilet eller roastbiff, rosa	55–62
Oksefilet eller roastbiff, gjennomstekt	65–75
Kalvekjøtt	
Kalvestek eller bog, mager	75–80
Kalvestek, bog	75–80
Kalveknokke	85–90
Lammekjøtt	
Lammelår, rosa	60–65
Lammelår, gjennomstekt	70–80
Lammerygg, rosa	55–60

Barnesikring

For at ikke barn utilsiktet skal slå på eller endre innstillinger på apparatet, er apparatet utstyrt med barnesikring.



Betjeningsfeltet sperres og kan ikke stilles inn. Apparatet kan bare slås av med on/off-tasten .

Aktivere og deaktivere

Barnesikringen kan aktiveres eller deaktiveres både når apparatet er slått av og på.

Trykk på feltet  i ca. 4 sekunder.

I displayet vises en bekreftelsesmelding.






Når apparatet er slått på, lyser feltet  rødt. Når apparatet er slått av, lyser ikke feltet .

Grunninnstillinger

For at du skal kunne betjene apparatet ditt enkelt og optimalt, kan du foreta forskjellige innstillinger. Disse innstillingene kan du endre ved behov.


Endre grunninnstillinger

Apparatet må være slått av.

1. Trykk på feltet  i ca. 3 sekunder. I displayet vises instruksjonsmeldinger.
2. Bekreft instruksjonene med feltet .
3. Endre innstillingen med betjeningsringen etter behov.
4. Trykk på feltet .
5. Den neste innstillingen vises i displayet og kan endres med betjeningsringen.
5. Gå gjennom alle innstillinger med feltet  og endre med betjeningsringen etter behov.
6. Til slutt trykker du på feltet  i ca. 3 sekunder for å bekrefte.

I displayet vises en melding om at innstillingene er lagret.

Avbryte

Hvis du ikke vil lagre endringene, kan du avbryte med on/off-tasten . Displayet viser en melding om at innstillingene ikke ble lagret.

Liste over grunninnstillinger

Alt etter hva slags utstyr apparatet har, er ikke alle grunninnstillingene tilgjengelige.

Innstilling	Utvalg
Språk	Det finnes flere tilgjengelige språk
Klokkeslett	Klokkeslett i 24-timers format
Signal tone	Kort varighet (30 sek.) Middels varighet (1 min.) Lang varighet (5 min.)
Tastelyd	Innkoblet Utkoblet* (fortsatt lyd ved on/off )
Display lysstyrke	Skala med 5 trinn
Klokkeindikasjon	Av Digital*
Belysning	I drift 'av' I drift 'på'*
Barnesikring	Kun tastesperre* Dørsperre og tastesperre
Nattdemping	Utkoblet* Innkoblet
Merkelogo	Vis* Ikke vis
Vifte-etterløpsti	Anbefalt* Minimum

Uttrekkssystem	Ikke montert* (ved stiger og enkelt uttrekk) Montert (ved dobbelt og tredobbelt uttrekk)
Døgninnstilling	Innkoblet Utkoblet*
Fabrikkinnstillinger	Tilbakestille Ikke tilbakestille*

* Fabrikkinnstilling (fabrikkinnstillingene kan variere alt etter type apparat)

Merk: Endringer i innstillinger av språk, tastetone og display-lysstyrke trer i kraft umiddelbart. Alle andre innstillinger må lagres først.

Strømbrydd





Endringer du har foretatt i innstillingene, opprettholdes etter strømbrydd.

Bare innstillinger til første gangs bruk må foretas på nytt etter lengre strømbrydd. Apparatet takler et kort strømbrydd.

Endre klokkeslett

Hvis du vil tilpasse klokkeslettet, f.eks. fra sommer- til vintertid, endrer du grunninnstillingen.

Apparatet må være slått av.

1. Trykk på feltet  i ca. 3 sekunder. I displayet vises instruksjonsmeldinger.
2. Bekreft instruksjonene med feltet .
3. Trykk på feltet . Innstillingen for klokkeslett vises.
4. Endre klokkeslettet med betjeningsringen.
5. Trykk på feltet  i ca. 3 sekunder for å bekrefte. I displayet vises en melding om at innstillingene er lagret.

Døgninnstilling





Med døgninnstillingen kan du stille inn en varighet på inntil 74 timer. Rettene i ovnsrommet holder seg varme, uten at du må slå av eller på.

Starte døgninnstilling

Før du kan benytte døgninnstillingen, må du aktivere den i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 18

Når grunninnstillingen er endret tilsvarende, føres døgninnstillingen opp som siste alternativ blant varmetypene.

Apparatet varmer med over-/undervarme. Du kan stille inn en temperatur på mellom 85 °C og 140 °C.

1. Still inn varmetypen døgninnstilling  med betjeningsringen.
 2. Trykk på feltet .
 3. I displayet står temperaturen markert med hvitt i fokus.
 4. Still inn ønsket temperatur med betjeningsringen.
 5. Trykk på feltet  før start. I displayet står varigheten markert med hvitt i fokus.
 6. Still inn ønsket varighet med betjeningsringen.
- Merk:** Sluttiden kan ikke forskyves.
6. Start med start/stop-tasten .
- Varigheten telles ned i displayet. Apparatet varmes opp.



Når døgninnstillingen er avsluttet, høres et lydsignal. Apparatet slutter å varme. I displayet vises varigheten 00m 00s.

Slå av apparatet med on/off-tasten .

Merk: Hvis du åpner ovnsdøren, avbrytes ikke driften.

Endre og avbryte

Etter start kan ikke innstillingene endres lenger.

Hvis du vil avbryte døgninnstillingen, må du slå av apparatet med on/off-tasten . Driften kan ikke stanses med start/stop-tasten  lenger.

Rengjøringsmiddel

Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge så fremt du sørger for nøye vedlikehold og rengjøring. Her finner du beskrivelse av hvordan apparatet skal vedlikeholdes og rengjøres.

Egnet rengjøringsmiddel

De ulike overflatene kan ta skade hvis du bruker feil type rengjøringsmidler. Det er derfor viktig å ta hensyn til opplysningene nedenfor. Hvilke områder som finnes på ditt apparat, avhengig av apparattypen.

Obs! Overflateskader

Ikke bruk

- skarpe eller skurende rengjøringsmidler
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler
- harde skureputer eller pussesvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle
- spesielt rengjøringsmiddel for rengjøring ved varme

Vask nye svamper grundig før bruk.

Tips: Hos kundeservice får du anbefalte rengjørings- og pleiemidler. Følg anvisningene fra produsenten.

Advarsel

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.

Område	Rengjøring
Utsiden av apparatet	
Front i rustfritt stål	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust.</p> <p>Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet i et tynt lag med en myk klut.</p>
Kunststoff	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Ikke bruk glassrens eller glasskrape.</p>
Lakkerte overflater	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p>
Betjeningsfelt	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Ikke bruk glassrens eller glasskrape.</p>

Glassruter	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Ikke bruk glasskrape eller stålskrubb i rustfritt stål.</p>
Dørhåndtak	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Tørk av med en gang dersom det kommer avkalkingsmiddel på dørhåndtaket. Disse flekkene er ellers vanskelige å fjerne.</p>

Innsiden av apparatet

Emaljerte og selvrensende flater	<p>Se informasjonen om overflatene i ovnsrommet i tabellen bak i denne bruksanvisningen.</p>
Glassdeksel for ovnsrombelysning	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.</p>
Dørtetning Må ikke tas av!	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.</p> <p>Ikke bruk skuremidler.</p>
Dørdeksel i rustfritt stål	<p>Rengjøringsmiddel for rustfritt stål: Følg produsentens anvisninger.</p> <p>Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.</p> <p>Ta av dørdekslet før rengjøring.</p>
Stiger	<p>Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.</p>
Uttrekkssystem	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste.</p> <p>Ikke fjern smørefettet fra uttrekksskinnene. Rengjør dem helst når de er skjøvet inn. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p>
Tilbehør	<p>Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.</p> <p>Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål.</p>
Steketermometer	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste.</p> <p>Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p>

Merknader

- Små fargeforskjeller på forsiden av apparatet kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.
- Skygger som ser ut som striper i glassrutene i døren, er lysreflekser fra ovnsromsbelysningen.
- Emalje blir brent ved svært høye temperaturer. Dermed kan det oppstå små fargeforskjeller. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Kanter av tynne metallplater lar seg ikke emaljere fullstendig. Disse kan derfor være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette.

Overflater i ovnsrommet

Bakveggen i stekeovnen er selvrensende. Du ser det på den ru overflaten.

Bunn, tak og sidedeler er emaljerte og har en glatt overflate.

Rengjøre emaljerte overflater

Rengjør glatte, emaljerte flater med en klut og varmt såpevann eller eddikvann. Tørk deretter av med en myk klut.

Vask bort fastbrente matrester med en fuktig klut og såpevann. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens.

La ovnsrommet stå åpent etter rengjøring slik at det tørker.

Rengjøring av selvrensende flater

De selvrensende flatene er belagt med porøs, matt keramikk. Sprutrester fra baking og steking suges opp og reduseres mens apparatet er i drift.

Hvis de selvrensende flatene ikke renser seg selv tilstrekkelig lenger, og det oppstår mørke flekker, kan de rengjøres med oppvarming.

Stille inn

Ta først stiger, uttrekk, tilbehør og kokekar ut av ovnsrommet. Rengjør de glatte, emaljerte flatene i ovnsrommet, innsiden av apparatdøren og glassdekselet til ovnsrombelysningen nøye.

1. Still inn varmetypen 4D-varmluft.
2. Still inn maksimal temperatur.
3. Start driften og la den gå i minst en time. Keramikklaget varmes opp.

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

Merk: Under drift kan det dannes rødaktige flekker på flatene. Dette er ikke rust, men rester etter matvarer. Disse flekkene er ikke helseskadelige og reduserer ikke rengjøringssevnen til de selvrensende flatene.

Obs!

Ikke bruk ovnsrens på de selvrensende overflatene. Overflatene tar skade. Hvis det kommer ovnsrens på disse flatene, må du umiddelbart tørke av dem med vann og en svamp. Ikke skrubbe eller bruk skurende rengjøringsmidler.

Holde apparatet rent

Hold alltid apparatet rent og fjern smuss med en gang, slik at det ikke dannes smuss som er vanskelig å fjerne.

Tips

- Rengjør ovnsrommet etter hver bruk. Da brenner ikke smusset seg fast.
- Fjern alltid kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker så snart som mulig.
- Bruk universalpannen når du skal steke svært fuktige kaker.
- Bruk egnet kokekar ved steking, f.eks. en stekegryte.



Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge, så fremt du sørger for grundig vedlikehold og rengjøring. Her kan du se hvordan stigene kan tas ut og rengjøres.

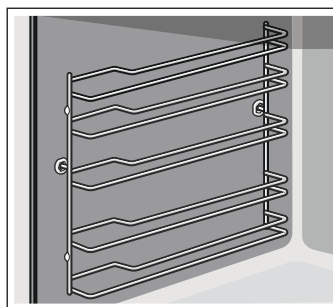
Sett inn og ta ut stigene

⚠ Advarsel

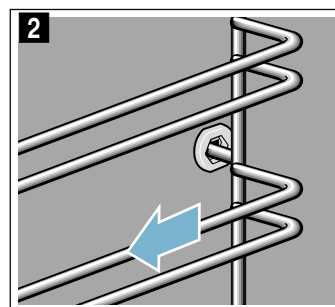
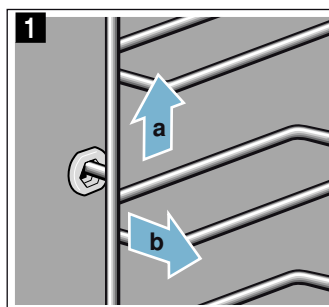
Fare for forbrenning!

Stigene blir svært varme. Ta aldri på de varme stigene. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Ta ut stigene



1. Løft stigene litt opp foran **a** og hekt dem løs **b** (bilde **1**).
2. Trekk deretter hele stigen fremover og ta den ut (bilde **2**).



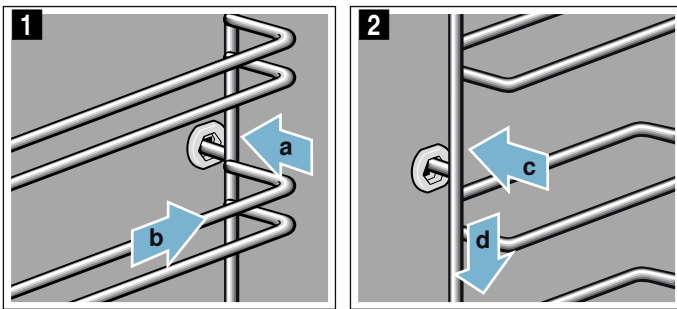
Rengjør stigene med vaskemiddel og en oppvasksvamp. Bruk en børste dersom stigene er svært skitne.

Sette inn stigene

Stigen passer enten på høyre eller venstre side. Pass ved begge stigene på at de bøyde stengene er foran.

1. Sett først stigen i den midtre åpningen bak **a** til stigen ligger mot ovnsveggen, og trykk den bakover **b** (bilde **1**).

- Sett den deretter i den fremre åpningen **c** til stigen også ligger inntil ovnsveggen her, og trykk den nedover **d** (bilde **2**).



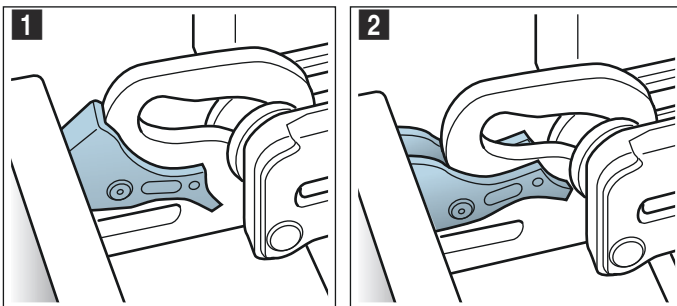
Apparatdør

Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge, så fremt du sørger for grundig vedlikehold og rengjøring. Her kan du se hvordan ovnsdøren kan tas ut og rengjøres.

Hekte apparatdøren av og på

Apparatdøren kan tas ut for rengjøring og for å demontere glassrutene.

Alle hengslene på apparatdøren har en sperrehendel. Når sperrehendlene er vippet ned (bilde **1**), er apparatdøren sikret. Den kan ikke hektes av. Når sperrehendlene på apparatdøren er vippet opp (bilde **2**), er hengslene sikret. De kan ikke klappe sammen.



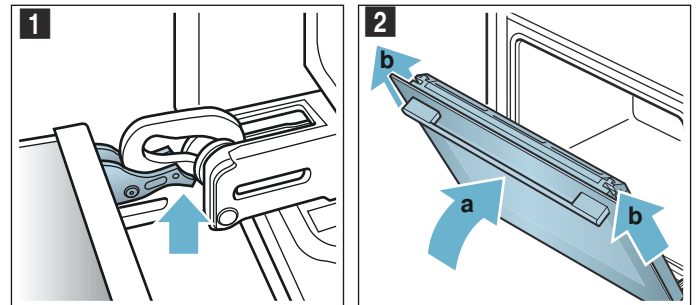
⚠ Advarsel

Fare for personskader!

- Når hengslene er usikret, kan de klappe sammen med stor kraft. Pass på at sperrehendlene alltid er helt klappet igjen, eller eventuelt klappet helt opp når apparatdøren tas ut.
- Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg. Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Hekte av apparatdøren

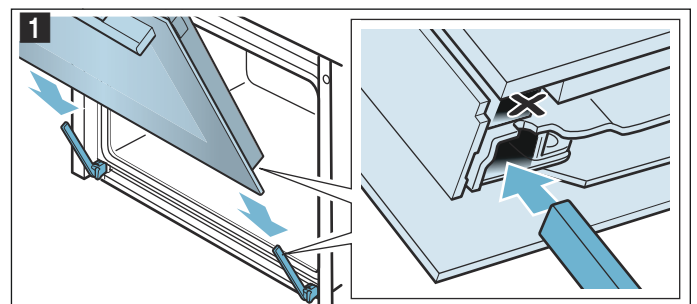
- Åpne apparatdøren helt.
- Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (bilde **1**).
- Lukk apparatdøren til anslag **a**. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side **b** og trekk ut oppover (bilde **2**).



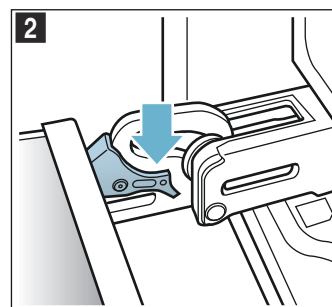
Hekte på apparatdøren

Hekt apparatdøren på plass igjen i motsatt rekkefølge.

- Pass på at begge hengslene blir satt rett inn i åpningene når apparatdøren hektes på plass (bilde **1**). Sett begge hengslene inntil den ytterste ruten nede, og bruk denne som føring. Pass på at hengslene skyves inn i riktig åpning. Det skal gå lett og ikke være motstand når de skyves inn. Dersom du kjenner motstand, må du kontrollere om hengslene er skjovet inn i riktig åpning.



- Åpne apparatdøren helt. Klapp sammen begge sperrehendlene igjen (bilde **2**).

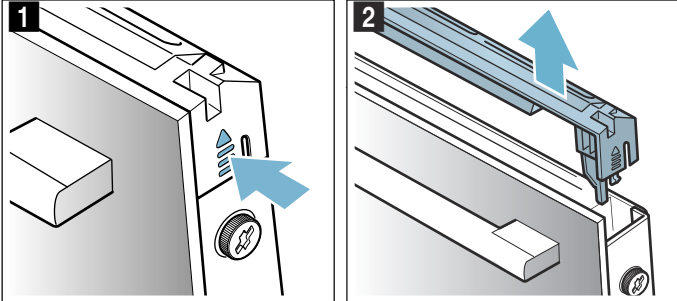


- Lukk stekeovnsdøren.

Ta av dekselet på døren

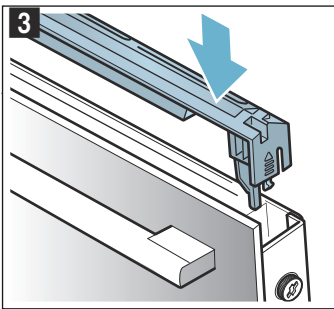
Innlegget i rustfritt stål i dørdekselet kan bli misfarget. Du kan ta ut dekselet for å rengjøre grundigere.

1. Åpne apparatdøren litt.
2. Trykk på høyre og venstre side av dekselet (bilde 1).
3. Ta av dekselet (bilde 2).
Lukk apparatdøren forsiktig.



Merk: Rengjør innlegget i rustfritt stål i dekselet med rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Rengjør resten av dekselet med såpevann og en myk klut.

4. Åpne apparatdøren litt igjen. Sett på dekselet og trykk det på plass til du hører at det smekker i lås (bilde 3).



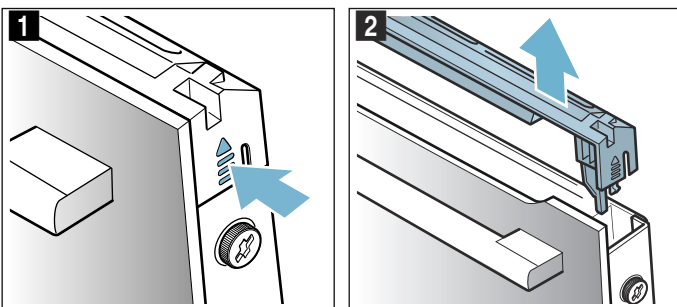
5. Lukk apparatdøren.

Montering og utmontering av glassruter

Du kan ta ut glassrutene i apparatdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

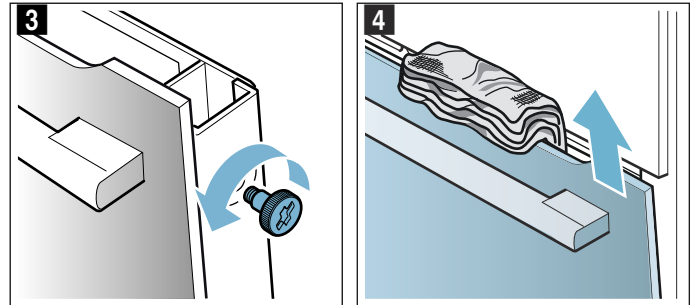
Demontere på apparatet

1. Åpne apparatdøren litt.
2. Trykk på høyre og venstre side av dekselet (bilde 1).
3. Ta av dekselet (bilde 2).



4. Løsne og ta ut skruene på høyre og venstre side av apparatdøren (bilde 3).

5. Legg et kjøkkenhåndkle som er brettet sammen i flere lag i klem mellom døren og apparatet før du lukker døren igjen (bilde 4).
Trekk den fremste ruten ut oppover og legg den med håndtaket ned på et jevnt underlag.



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

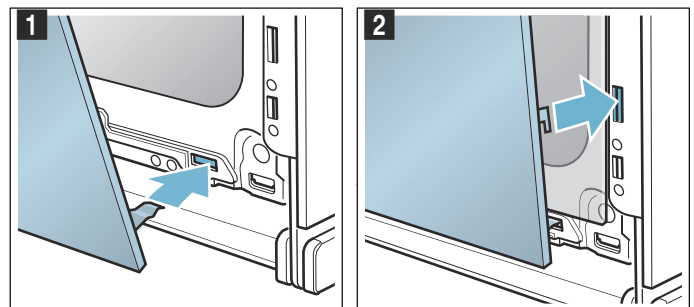
⚠ Advarsel

Fare for personskader!

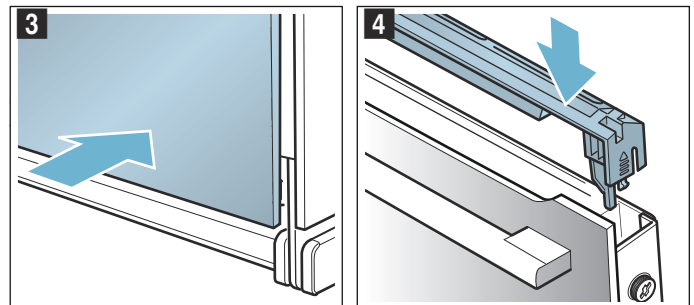
- Dersom glasset på apparatdøren er rippet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg. Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Montere på apparatet

1. Skyv den fremre glassruten ned i holderne (bilde 1).
2. Lukk den fremre glassruten til begge de to hakene står ovenfor åpningen (bilde 2).



3. Trykk den fremre glassruten imot til den smekker hørbart på plass (bilde 3).
4. Åpne apparatdøren litt igjen og ta ut kjøkkenhåndkleet.
5. Skru i de to skruene på høyre og venstre side igjen.
6. Sett på dekselet og trykk det på plass til du hører at det smekker i lås (bilde 4).



7. Lukk apparatdøren.

Obs!

Du må ikke bruke stekeovnen før glassrutene er satt ordentlig på plass.


Hva kan du gjøre ved feil?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du tar kontakt med kundeservice, kan du forsøke å utbedre feilen selv ved hjelp av tabellen.

Feil som du selv kan utbedre

Tekniske feil på apparatet kan du ofte enkelt reparere selv.

Dersom en rett ikke blir helt vellykket, kan du finne mange tips og råd om tilberedning bakerst i bruksanvisningen. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 26


Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
Apparatet virker ikke.	Sikringen er defekt.	Kontroller sikringen i sikringsskapet.
	Strømbrudd	Kontroller om kjøkkenlampen eller andre kjøkkenapparater fungerer.
I displayet står det "Sprache Deutsch".	Strømbrudd	Still inn språket og klokkeslettet på nytt.
Klokkeslettet vises ikke når apparatet er slått av.	Endre grunninnstilling.	Endre grunninnstillingen til klokkeindikasjon.
Apparatet varmes ikke opp, i displayet lyser symbolet  .	Demomodus er aktivert i grunninnstillingene.	Koble apparatet fra strømmettet en kort stund (slå av sikringen i sikringsskapet). Deretter, innen tre minutter, deaktiverer du demomodus i grunninnstillingene.
Betjeningsringen har falt ut av lageret i betjeningsfeltet.	Betjeningsringen ble utilsiktet klemt av.	Betjeningsringen kan tas av. Betjeningsringen legges simpelthen tilbake i lageret i betjeningsfeltet og trykkes inn, slik at den går i inngrep og igjen kan dreies som vanlig.
Betjeningsringen kan ikke dreies lett lenger.	Det er smuss under betjeningsringen.	Betjeningsringen kan tas av. Betjeningsringen klemmes enkelt av ved å trekke den ut av lageret. Alternativt trykker du på den ytre kanten av betjeningsringen, slik at den vipper og er lett å gripe fatt i. Rengjør betjeningsringen og lageret med såpevann og en klut. Tørk deretter av med en myk klut. Unngå bruk av skarpe eller skurende midler. Skal ikke bløtlegges eller vaskes i oppvaskmaskin. For å sikre stabilt lager må ikke betjeningsringen tas av for ofte.

Advarsel

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Feilmeldinger i displayet

Dersom det vises en feilmelding med bokstaven "D" eller "E" i displayet, f.eks. D0111 eller E0111, skal apparatet slås av og deretter på igjen med on/off-tasten .

Dersom det var en engangsfeil, slukker visningen. Hvis feilmeldingen vises på nytt, må du ta kontakt med kundeservice og fortelle hva som står i meldingen.

Maksimal driftsvarighet


Når det er gått flere timer uten at du har foretatt innstillinger på apparatet, slutter apparatet automatisk å varme. På den måten forhindres utilsiktet kontinuerlig drift.

Tidspunktet for når den maksimale driftstiden nås, er avhengig av de aktuelle innstillingene av driftstype.

Maksimal driftsvarighet nådd

Displayet viser en melding om at maksimal driftsvarighet er nådd.

Driften fortsettes ved å trykke på ønsket felt eller dreie på betjeningsringen.

Når du ikke bruker apparatet, skal du slå det av med on/off-tasten .

Tips: For å unngå at apparatet utilsiktet slår seg av, f.eks. ved langvarig tilberedning, kan du stille inn en varighet. Apparater varmer helt til den innstilte varigheten er telt ned.

Bytte pære i taket i ovnsrommet

Dersom stekeovns-pæren er gått, må den skiftes. Temperaturbestandige 230 V halogenpærer, 40 watt, fås hos kundeservice eller i faghandelen.

Ta i halogenpæren med en tørr klut. På den måten forlenges pærens levetid. Bruk kun disse pærene.

Advarsel

Fare for elektrisk støt!

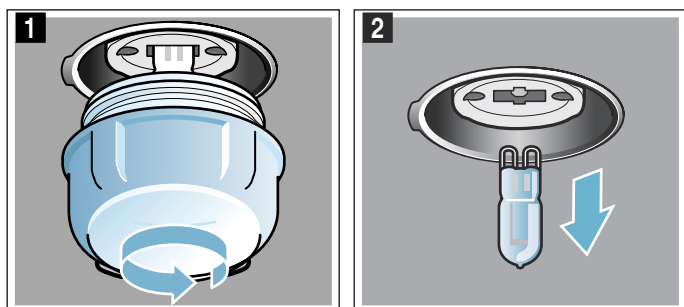
Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringskapet.

Advarsel

Fare for forbrenning!

Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
2. Skru av glassdekslet ved å skru mot venstre (bilde **1**).
3. Trekk pæren ut – ikke skru den (bilde **2**). Sett inn den nye pæren – pass på plasseringen av stiftene. Trykk pæren fast.



4. Skru på glassdekslet igjen.
5. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen.

Glassdeksel

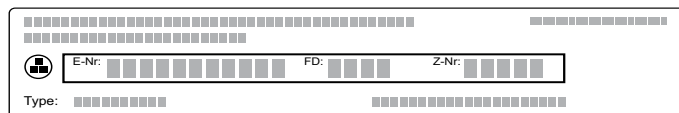
Dersom glassdekslet til halogenlampen er ødelagt, må det skiftes. Et nytt glassdeksel fås hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

Kundeservice


Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner ovnsdøren.



For at du skal slippe å bruke tid på å lete når du trenger det, bør du notere opplysningene om apparatet og telefonnummeret til kundeservice med en gang.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice 	

Vær oppmerksom på at besøk av servicetekniker ikke er kostnadsfritt dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder 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.

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

Her finner du et utvalg matretter og de beste innstillingene for dem. Vi viser deg hvilken varmetype og temperatur som er best egnet for 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.

Merk: Ved tilberedning av mat kan det oppstå mye damp i ovnsrommet.

Apparatet er svært energieffektivt og avgir lite varme under drift. På grunn av de høye temperaturforskjellene mellom innsiden av apparatet og de utvendige delene, kan det danne seg kondens på døren, betjeningsfeltet eller møbeloverflater i nærheten. Dette er normalt. Med forvarming og forsiktig åpning av døren kan kondens reduseres.

Silikonformer

For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi mørke stekeformer av metall.

Hvis du likevel vil bruke silikonformer, bør du ta utgangspunkt i opplysningene og oppskriftene fra produsenten. Silikonformer er ofte mindre enn vanlige former. Mengde og opplysninger i oppskriften kan avvike.

Kaker og småbakst

Apparatet har mange varmetyper for tilberedning av kaker og småbakst. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

Ta også hensyn til kommentarene i avsnittet om heving av deigen.

Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene.

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyder når du steker i én høyde:

- Høye bakverk: Høyde 2
- Flate bakverk: Høyde 3

Steking i flere høyder

Bruk 4D- varmluft. Bakverk på plater eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

Steking i to høyder:

- Universalpanne: Høyde 3
Bakeplate: Høyde 1
- Former på risten
Første rist: Høyde 3
Andre rist: Høyde 1

Steking i tre høyder:

- Bakeplate: Høyde 5
Universalpanne: Høyde 3
Bakeplate: Høyde 1

Steking i fire høyder:

- 4 rister med bakepapir
Første rist: Høyde 5
Andre rist: Høyde 3
Tredje rist: Høyde 2
Fjerde rist: Høyde 1

Ved å tilberede flere retter samtidig kan du spare opp til 45 % energi. Sett formene ved siden av hverandre eller diagonalt over hverandre i stekeovnen.

Tilbehør

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte.

Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og skyv inn den krumme delen nedover.

Universalpanne eller bakeplate

Skyv inn universalpannen eller bakeplaten forsiktig til anslag med avfasingen vendt mot apparatdøren.

Bruk universalpannen til saftige kaker, slik at ovnsrommet ikke blir tilsmusset av væske som renner over.

Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

Stekeformer i lys aluminium, keramikkformer og glassformer forlenger steketiden, og bakverket blir ikke så jevnt brunt. Hvis du steker med disse formene og vil bruke over-/undervarme, må du skyve formen inn på høyde 1.

Bakepapir

Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær det derfor til slik at det passer til bakeplaten.

Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellige kaker og småbakst. Temperatur og steketid avhenger av deigmengde og -kvalitet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov for dette.

Merk: Steketider kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Kaker og småbakst er stekt på utsiden, men rå inni.




Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av matrettene i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du 20 prosent energi. Hvis du forvarer, reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.







































For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen.

Hvis du vil bake etter egen oppskrift, må du se på lignende bakverk i tabellen. Du finner mer informasjon i tipsene for kaker og småbakst etter innstillingstabellen.






Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

Anvendte varmetyper:













-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetnings- høyde	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Kaker i form					
Formkake, enkel	Kranse-/brødform	2		150-170	50-70
Formkake, enkel 2 høyder	Kranse-/brødform	3+1		140-160	50-70
Formkake, fin	Kranse-/brødform	2		150-170	60-80
Fruktkake av formkakerøre, fin	Høy, rund kakeform	2		160-180	40-60
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	3		160-180	20-30
Frukt- eller ostekake med mørdeigbunn	Springform Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Sveitsisk pai	Pizzabrett	3		220-240	35-45
Terte	Terteform, aluminium	3		190-210	30-45
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	2		150-170	50-70
Gjærbakst	Springform Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	3		150-170*	20-30
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Kaker på brett					
Formkake med fyll	Stekeplate	3		160-180	20-40
Formkake, 2 høyder	Stekeplate + universalpanne	1+3		140-160	30-50
Mørdeigskake med tørt fyll	Stekeplate	3		170-190	20-30
Mørdeigskake med tørt fyll, 2 høyder	Stekeplate + universalpanne	1+3		160-170	35-45
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	3		160-180	55-65
Sveitsisk pai	Universalpanne	3		200-210	40-50
Gjærbakst med tørt fyll	Universalpanne	3		160-180	15-20
Gjærbakst med tørt fyll, 2 høyder	Stekeplate + universalpanne	1+3		150-170	20-30
Gjærbakst med saftig fyll	Universalpanne	3		180-200	30-40
Gjærbakst med saftig fyll, 2 høyder	Stekeplate + universalpanne	1+3		150-170	45-60
Kringle, uten fyll / krans	Stekeplate	2		160-170	25-35
Rullekake	Stekeplate	3		180-200*	8-15
Julekake med 500 g mel	Stekeplate	2		150-170	45-60
Strudel, søt	Universalpanne	2		190-210	55-65
Strudel, frossen	Universalpanne	3		200-220	35-45
Småbakst					
Småkaker	Stekeplate	3		150*	25-35
Småkaker	Stekeplate	3		150*	25-35
Småkaker, 2 høyder	Stekeplate + universalpanne	1+3		150*	30-40
Småkaker, 3 høyder	Stekeplater + universalpanne	5+3+1		140*	35-55
Muffins	Muffinsform	3		170-190	15-20
Muffins, 2 høyder	Muffinsform	3+1		160-180*	15-40
Småbakst av gjærdeig	Stekeplate	3		160-180	25-35
Småbakst av gjærdeig, 2 høyder	Stekeplate + universalpanne	1+3		150-170	25-40
Butterdeigsbakst	Stekeplate	3		170-190*	20-35
Butterdeigsbakst, 2 høyder	Stekeplate + universalpanne	1+3		170-190*	20-45

* forvarming

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Butterdeigsbakst, 3 høyder	Stekeplater + universalpanne	5+3+1		170-190*	20-45
Butterdeigsbakst, flat, 4 høyder	4 rister	5+3+2+1		180-200*	20-35
Vannbakkels	Stekeplate	3		200-220	30-40
Vannbakkels, 2 høyder	Stekeplate + universalpanne	1+3		190-210	35-45
Wienerbrød	Stekeplate	3		160-180	20-30

Småkaker

Sprøytebakst	Stekeplate	3		140-150*	25-40
Sprøytebakst	Stekeplate	3		140-150*	25-40
Sprøytebakst, 2 høyder	Stekeplate + universalpanne	1+3		140-150*	30-40
Sprøytebakst, 3 høyder	Stekeplater + universalpanne	5+3+1		130-140*	35-55
Småkaker	Stekeplate	3		140-160	15-30
Småkaker, 2 høyder	Stekeplate + universalpanne	1+3		140-160	15-30
Småkaker, 3 høyder	Stekeplater + universalpanne	5+3+1		140-160	15-30
Marengs	Stekeplate	3		80-90*	120-150
Marengs, 2 høyder	Stekeplate + universalpanne	1+3		80-90*	120-180
Makroner	Stekeplate	3		90-110	20-40
Makroner, 2 høyder	Stekeplate + universalpanne	1+3		90-110	25-45
Makroner, 3 høyder	Stekeplater + universalpanne	5+3+1		90-110	30-45

* forvarming

Tips om kaker og småbakst

Du vil finne ut om kaken er gjennomstekt.	Stikk med en blomsterpinne der hvor kaken er høyest. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.
Kaken faller sammen.	Bruk mindre væske neste gang. Eller still inn temperaturen 10 °C lavere og forleng steketiden. Vær oppmerksom på ingrediensene og tilberedningsinformasjonen som er angitt i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Smør bare bunnen av springformen. Etter steking løsner du kaken forsiktig med en kniv.
Fruktsaften renner ut.	Bruk en dypere universalpanne neste gang.
Småbakst kleber seg sammen under steking.	Hvert bakeemne bør ha ca. 2 cm plass rundt seg. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Kaken er for tørr.	Still inn temperaturen 10 °C høyere og forkort steketiden.
Kaken er for lys.	Dersom både innsetningshøyde og tilbehør er korrekt, kan du forleng steketiden eller øke temperaturen.
Kaken er for lys på toppen og for mørk nederst.	Sett kaken inn på et høyere nivå neste gang.
Kaken er for mørk på toppen og for lys nederst.	Sett kaken inn på et lavere nivå neste gang. Velg en lavere temperatur og forleng steketiden.
Formkaken blir for mørk bak.	Ikke plasser stekeformen helt inntil bakveggen, men plasser den midt på tilbehøret.
Kaken er for mørk.	Velg neste gang en lavere temperatur og forleng ev. steketiden.
Bakverket er ikke jevnt stekt.	Velg en litt lavere temperatur. Bakepapir som går ut over platen kan påvirke luftsirkulasjonen. Skjær alltid til bakepapiret slik at det passer til bakeplaten. Pass på at stekeformen ikke står rett foran åpningene i bakveggen i ovnsrommet. Når du steker småbakst, må emnene være så like av størrelse og tykkelse som mulig.
Du har stekt i flere høyder. På den øverste platen er kakene mørkere enn på den nederste.	Bruk alltid 4D-varmluft når du steker i flere høyder. Bakverk på plater som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.
Kaken ser bra ut, men er ikke gjennomstekt.	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 paneringsmel over, og legg deretter fyllet oppå.
Kaken løsner ikke når den hvelves.	La kaken avkjøles i 5 til 10 minutter etter steking. Løsner den fremdeles ikke, kan du løsne den forsiktig langs kanten med en kniv. Hvelv deretter kaken på nytt og dekk formen flere ganger med en våt, kald klut. Neste gang må du smøre formen og strø over paneringsmel.

Brød og rundstykker

Apparatet har mange varmetyper for steking av brød og rundstykker. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

Ta også hensyn til kommentarene i avsnittet om heving av deigen.

Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene.

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyder når du steker i én høyde:

- Høye bakverk: Høyde 2
- Flate bakverk: Høyde 3

Steking i to høyder:

Bruk 4D- varmluft. Bakverk på plater eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

- Universalpanne: Høyde 3
Bakeplate: Høyde 1
- Former på risten
Første rist: Høyde 3
Andre rist: Høyde 1

Ved å tilberede flere retter samtidig kan du spare opp til 45 % energi. Sett formene ved siden av hverandre eller diagonalt over hverandre i stekeovnen.

Tilbehør

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte.

Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og skyv inn den krumme delen nedover.

Universalpanne eller bakeplate

Skyv inn universalpannen eller bakeplaten forsiktig til anslag med avfasingen vendt mot apparatdøren.

Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

Stekeformer i lys aluminium, keramikkformer og glassformer forlenger steketiden, og bakverket blir ikke så jevnt brunt. Hvis du steker med disse formene og vil bruke over-/undervarme, må du skyve formen inn på høyde 1.

Bakepapir

Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær det derfor til slik at det passer til bakeplaten.

Dypfryste produkter

Ikke bruk dypfryste produkter med kraftig isdannelse. Fjern is fra maten.

Dypfryste produkter er delvis ujevnt forstekt. Den ujevne brunfargen består også etter steking.

Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellige brød og rundstykker. Temperatur og steketid avhenger av deigmengde og -kvalitet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov for dette.

Merk: Steketider kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Brødet eller rundstykkene ville da bli stekt på utsiden, men rå inni.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av matrettene i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du 20 prosent energi. Hvis du forvarer, reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.

For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen. Mange retter blir mest vellykket hvis de stekes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

Innstillingsverdiene for brøddeiger gjelder både for deiger på bakeplate og deiger i brødform.






Hvis du vil bake etter egen oppskrift, må du se på lignende bakverk i tabellen.






Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

Obs!

Du må aldri helle vann i ovnsrommet eller sette kokekar med vann i bunnen av ovnsrommet. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.

Anvendte varmetyper:

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Omluftsgrilling
-  Grill, stor flate
-  Pizzatrinn

Rett	Tilbehør	Innsetnings- høyde	Varmety- pe	Temperatur i °C	Grill- trinn	Varighet i min.
Brød						
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	2		180-200*	-	25-40
Blandingsbrød, 1,5 kg	Brødform	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpanne	2		200-210*	-	40-50
Fullkornbrød, 1 kg	Universalpanne	2		200-210*	-	40-50
Pide (tyrkisk, flatt brød)*	Universalpanne	3		250-270	-	20-25

* forvarming

Rett	Tilbehør	Innsettings- høyde	Varmety- pe	Temperatur i °C	Grill- trinn	Varighet i min.
Rundstykker						
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Universalpanne	3		180-200	-	10-15
Rundstykker, søte, ferske	Stekeplate	3		170-190*	-	15-20
Rundstykker, søte, ferske 2 høyder	Stekeplate + universalpanne	1+3		150-170*	-	20-30
Rundstykker, ferske	Stekeplate	3		180-200	-	20-30
Bagett, forstekt, avkjølt	Universalpanne	3		180-200	-	20-30
Rundstykker, frosne						
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Universalpanne	3		180-200	-	10-15
Salgbakst, deigemner	Universalpanne	3		180-200	-	20-25
Croissant, deigemner	Universalpanne	3		170-190	-	30-35
Toast						
Gratinert toast, 4 stk.	Rist	3		190-210	-	10-15
Gratinert toast, 12 stk.	Rist	3		230-250	-	10-15
Riste toast (ikke forvarming)	Rist	5		-	3	4-6
* forvarming						

Pizza, quiche og krydret bakverk

Apparatet har mange varmetyper for tilberedning av pizza, quiche og krydret bakverk. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

Ta også hensyn til kommentarene i avsnittet om heving av deigen.

Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene.

Innsettingshøyder

Bruk angitte innsettingshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsettingshøyder når du steker i én høyde:

- Høye bakverk: Høyde 2
- Flate bakverk: Høyde 3

Steking i flere høyder

Bruk 4D- varmluft. Bakverk på plater eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

Steking i to høyder:

- Universalpanne: Høyde 3
Bakeplate: Høyde 1
- Former på risten
Første rist: Høyde 3
Andre rist: Høyde 1

Steking i fire høyder:

- 4 rister med bakepapir
Første rist: Høyde 5
Andre rist: Høyde 3
Tredje rist: Høyde 2
Fjerde rist: Høyde 1

Ved å tilberede flere retter samtidig kan du spare opp til 45 % energi. Sett formene ved siden av hverandre eller diagonalt over hverandre i stekeovnen.

Tilbehør

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte.

Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og skyv inn den krumme delen nedover.

Universalpanne eller bakeplate

Skyv inn universalpannen eller bakeplaten forsiktig til anslag med avfasingen vendt mot apparatdøren.

Bruk universalpannen ved pizza med mye fyll.

Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

Stekeformer i lys aluminium, keramikkformer og glassformer forlenger steketiden, og bakverket blir ikke så jevnt brunt. Hvis du steker med disse formene og vil bruke over-/undervarme, må du skyve formen inn på høyde 1.

Bakepapir

Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær det derfor til slik at det passer til bakeplaten.

Dypfrysede produkter

Ikke bruk dypfrysede produkter med kraftig isdannelse. Fjern is fra maten.

Dypfrysede produkter er delvis ujevnt forstekt. Den ujevne brunfargen består også etter steking.

Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellige retter. Temperatur og steketid avhenger av deigmengde og -kvalitet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov.

Merk: Steketider kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Retten ville da bli stekt på utsiden men være rå inni.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av matrettene i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du 20 prosent




energi. Hvis du forvarer, reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.



















For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen.

Hvis du vil bake etter egen oppskrift, må du se på lignende bakverk i tabellen.

Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

Anvendte varmetyper:

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn

Rett	Tilbehør	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Pizza					
Pizza, fersk	Stekeplate	3		200-220	25-35
Pizza, fersk	Stekeplate	3		200-220	25-35
Pizza, fersk, 2 høyder	Stekeplate + universalpanne	1+3		180-200	35-45
Pizza, fersk, tynn bunn	Pizzabrett	2		220-230	20-30
Pizza, avkjølt	Rist	3		190-210	10-15
Pizza, frossen					
Pizza med tynn bunn 1 stk.	Rist	3		190-210	15-20
Pizza med tynn bunn 2 stykker	Universalpanne + rist	3+1		190-210	20-25
Pizza med tykk bunn 1 stk.	Rist	3		180-200	20-25
Pizza med tykk bunn 2 stykker	Universalpanne + rist	3+1		190-210	20-30
Pizzabagett	Rist	3		200-220	15-20
Minipizza	Universalpanne	3		180-200	15-20
Minipizza, Ø 7 cm, 4 høyder	4 rister	5+3+2+1		180-200*	20-30
Krydrede kaker og quicher					
Krydderkake i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	65-75
Quiche	Terteform, aluminium	3		190-210	35-45
Paikake	Universalpanne	3		260-280*	10-15
Piroger	Gratengform	2		170-190	50-70
Empanada	Universalpanne	3		180-190	30-45
Børek	Universalpanne	2		180-200	35-45
* forvarming					

Grateng og soufflé

Apparatet har mange varmetyper for tilberedning av grateng og soufflé. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene.

Innsetningshøyder

Bruk alltid angitte innsetningshøyder.

Du kan tilberede i én høyde i former eller med universalpannen.

- Former på risten: Høyde 2
- Universalpanne: Høyde 3

Souffléer kan du også tilberede i vannbad i universalpannen. Sett inn universalpannen i høyde 2.

Ved å tilberede flere retter samtidig kan du spare opp til 45 % energi. Sett formene ved siden av hverandre i stekeovnen.

Tilbehør

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte.

Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og skyv inn den krumme delen nedover.

Universalpanne

Skyv forsiktig inn universalpannen eller bakeplaten til anslag med avfasingen vendt mot apparatdøren.

Kokekar

Til suffleer og gratenger bruker du et bredt, flatt kokekar. I et smalt, høyt kokekar trenger rettene mer tid og blir mørkere på oversiden.

Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellige gratenger og suffléer. Temperatur og steketid avhenger av mengde og oppskrift. Hvor lang steketid en grateng trenger, avhenger av størrelsen på kokekaret og hvor høy gratengen er. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene.

Gratenger og suffléer	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Grateng, krydret av kokte ingredienser	Gratengform	2		200-220	30-50
Grateng, søt	Gratengform	2		170-190	40-60
Lasagne, fersk, 1 kg	Gratengform	2		160-180	50-60
Lasagne, frossen, 400 g	Rist	2		190-210	30-35
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	2		160-190	50-70
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy, 2 høyder	Gratengform	3+1		150-170	60-80
Sufflé	Gratengform	2		170-190	35-45
Sufflé	Porsjonsformer	3		190-210	25-30

Fjærkre

Apparatet har forskjellige varmetyper for tilberedning av fjærkre. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for noen retter.

Steking på rist

Steking på rikst er spesielt godt egnet for stort fjærkre eller flere stykker samtidig.

Skyv universalpannen med risten inn i angitt innsetningshøyde. Pass på at risten ligger riktig på universalpannen. → "Tilbehør" på side 10

Fyll opp til ½ liter vann i universalpannen avhengig av størrelsen på fuglen og hva slags fugl det er. Dryppende fett samles opp. Av denne stekesjyen kan du lage en saus. I tillegg oppstår det så lite røyk at ovnsrommet holder seg renere.

Stek i kokekar

Bruk bare kokekar som er egnet for stekeovner. Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet.

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

Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang ved behov.

Merk: Steketider kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Gratengen eller suffléen ville være stekt på utsiden, men rå inni.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av matrettene i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du 20 prosent energi. Hvis du forvarmer, reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.

Hvis du vil tilberede etter egen oppskrift, må du se på lignende retter i tabellen.

Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

Anvendte varmetyper:

- 4D varmluft
- Over-/undervarme
- Pizzatrinn

Skinnende stekegryter av rustfritt stål eller aluminium reflekterer varmen som et speil, og er derfor bare delvis egnet. Fuglen stekes saktere og blir ikke like brun. Bruk en høyere temperatur og/eller lengre tilberedningstid.

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

Kokekar uten lokk

Bruk en høy stekeform til steking av fjærkre. Sett formen på risten. Hvis du ikke har et egnet kokekar, bruker du universalpannen.

Lukket kokekar

Ovnsrommet holder seg vesentlig renere hvis du tilbereder i et lukket kokekar. Pass på at lokket passer og lukker ordentlig. Sett kokekaret på risten.

Når du åpner lokket etter tilberedningen, kan det komme svært varm damp ut. Løft opp lokket bak slik at den varme dampen slipper ut bort fra kroppen.

Fjærkre kan også få en sprø overflate i en lukket stekegryte. Bruk da en stekegryte med glasslokk og still inn en høyere temperatur.

Grilling

Hold apparatdøren lukket under grillingen. Grill aldri med apparatdøren åpen.

Skyv universalpannen med risten inn i angitt innsetningshøyde. Dryppende fett samles opp. Pass på at risten ligger riktig på universalpannen. → "Tilbehør" på side 10

Merk: Ved grillbiter med svært mye fett må universalpannen ikke settes rett under risten, men i høyde 2.

Bruk grillstykker som er så like i tykkelse og vekt som mulig. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Legg grillstykkene rett på risten.

Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.

Merknader

- Grillelementet slår seg hele tiden av og på, dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, avhenger av hvilket grilltrinn som er stilt inn.
- Ved grilling kan det oppstå røyk.

Steketermometer

Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Les de viktige kommentarene for bruk av steketermometeret i det aktuelle kapitlet. Der finner du informasjon om hvor du stikker inn steketermometeret, mulige varmetyper og mer. → "Steketermometer" på side 16

Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for fjærkre. Temperatur og steketid avhenger av mengde, kvalitet og temperatur på maten. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Still temperaturen høyere neste gang ved behov.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av ikke fylt, stekeklar fugl med kjøleskaptemperatur i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du 20 prosent energi. Hvis du forvarmer, reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.

I tabellen finner du opplysninger om fjærkre med foreslått vekt. Hvis du vil tilberede tungt fjærkre, må du alltid bruke den lavere temperaturen. Ved flere stykker må du orientere deg etter vekten til det tungste stykket når du beregner steketiden. De enkelte stykkene bør være omtrent like store.

Generelt gjelder: Jo større fugl, desto lavere temperatur og lengre steketid.

Snu fuglen etter ca. 1/2 til 2/3 av den angitte tiden.





Merk: Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær bakepapiret slik at det passer til bakeplaten.













Tips

- Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull i huden under vingene. Da kan fettrenne ut.
- Snitt inn i huden ved andebryst. Andebryst må ikke snus.
- Når du snur fjærkre må du passe på brystsiden eller hudsiden først vender nedover.
- Fuglen blir spesielt sprø og gyllen dersom den mot slutten av steketiden pensles med smør, saltvann eller appelsinjuice.

Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

Anvendte varmetyper:

-  Over-/undervarme
-  Omluftsgrilling
-  Grill, stor flate
-  Pizzatrinn

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetnings- høyde	Varmety- pe	Temperatur i °C	Grill- trinn	Varighet i min.
Kylling						
Kylling, 1 kg	Rist	2		200-220	-	60-70
Kyllingbrystfilet, à 150 g (grilling)	Rist	4		-	3*	15-20
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	3		220-230	-	30-35
Kyllingvinger, nuggets, frosne	Universalpanne	3		190-210	-	20-25
Broiler, 1,5 kg	Rist	2		200-220	-	70-90
And og gås						
And, 2 kg	Rist	1		180-200	-	90-110
Andebryst, à 300 g	Rist	3		230-250	-	17-20
Gås, 3 kg	Rist	2		160-180	-	120-150
Gåselår, à 350 g	Rist	2		210-230	-	40-50
Kalkun						
Kalkunkylling, 2,5 kg	Rist	2		180-200	-	70-90
Kalkunbryst uten bein, 1 kg	Lukket kokekar	2		240-260	-	80-100
Kalkunlår med bein, 1 kg	Rist	2		180-200	-	80-100
* forvarming						

Kjøtt

Apparatet har mange varmetyper for tilberedning av kjøtt. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

Steking og surring

Magert kjøtt kan pensles med fett etter smak og behag, eller det kan dekkes med baconskiver.

Skjær snitt på kryss i svoren. Når du snur steken må du passe på at svoren vender ned først.

Når steken er ferdig, skal den hvile i avslått, lukket ovnsrom i 10 minutter. På denne måten fordeles kjøttkraften bedre. Pakk inn steken ev. i aluminiumsfolie. Hviletiden er ikke inkludert i den angitte steketiden.

Steking på rist

På rist blir kjøtt spesielt sprøtt på alle sider.

Fyll opp til ½ liter vann i universalpannen avhengig av størrelsen på kjøttstykket og hva slags kjøtt det er. Dryppende fett og kjøttkraft samles opp. Av denne stekesjyen kan du lage en saus. I tillegg oppstår det så lite røyk at ovnsrommet holder seg renere.

Skyv universalpannen med risten inn i angitt innsetningshøyde. Pass på at risten ligger riktig på universalpannen. → "Tilbehør" på side 10

Steking og surring i kokekar

Steking og surring i kokekar er mer behagelig. Det er lettere å ta steken ut av ovnsrommet i kokekaret og tilberede sausen rett i kokekaret.

Bruk bare kokekar som er egnet for bruk i stekeovn. Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet.

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

Fyll litt væske til magert kjøtt. I kokekar av glass skal bunnen være dekket ca ½ høyt.

Mengden væske avhenger av kjøtttypen og materialet i kokekaret samt av om du bruker lokk. Hvis du tilbereder kjøtt i emaljerte eller mørke metallpanner, trenger du noe mer væske enn ved tilberedning i kokekar av glass.

Under steking fordampes væsken i kokekaret. Etterfyll væske forsiktig ved behov.

Skinnende stekegryter av rustfritt stål eller aluminium reflekterer varmen som et speil, og er derfor bare delvis egnet. Kjøttet stekes saktere og blir mindre brunet. Bruk en høyere temperatur og/eller lengre tilberedningstid.

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

Kokekar uten lokk

Bruk en høy stekeform til steking av kjøtt. Sett formen på risten. Hvis du ikke har et egnet kokekar, bruker du universalpannen.

Lukket kokekar

Ovnsrommet holder seg vesentlig renere hvis du tilbereder i et lukket kokekar. Pass på at lokket passer og lukker ordentlig. Sett kokekaret på risten.

Avstanden mellom kjøttet og lokket bør være minst 3 cm. Kjøttet kan heve seg.

Når du åpner lokket etter tilberedningen, kan det komme svært varm damp ut. Løft opp lokket bak slik at den varme dampen slipper ut bort fra kroppen.

Ved surring steker du kjøttet på forhånd etter behov. Tilsett vann, vin, eddik eller lignende, slik at du får en god kraft. Bunnen av kokekaret skal være dekket ca. 1-2cm høyt.

Under steking fordampes væsken i kokekaret. Etterfyll væske forsiktig ved behov.

Kjøtt kan også få en sprø overflate i en lukket stekegryte. Bruk da en stekegryte med glasslokk og still inn en høyere temperatur.

Grilling

Hold apparatdøren lukket under grillingen. Grill aldri med apparatdøren åpen.

Skyv universalpannen med risten inn i angitt innsetningshøyde. Dryppende fett samles opp. Pass på at risten ligger riktig på universalpannen. → "Tilbehør" på side 10

Merk: Ved grillbiter med svært mye fett må universalpannen ikke settes rett under risten, men i høyde 2.

Bruk grillstykker som er så like i tykkelse og vekt som mulig. Dermet brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Legg grillstykkene rett på risten.

Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.

Merknader

- Grillelementet slår seg hele tiden av og på, dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, avhenger av hvilket grilltrinn som er stilt inn.
- Ved grilling kan det oppstå røyk.

Steketermometer

Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Les de viktige kommentarene for bruk av steketermometeret i det aktuelle kapitlet. Der finner du informasjon om hvor du stikker inn steketermometeret, mulige varmetyper og mer. → "Steketermometer" på side 16

Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for mange kjøttretter. Temperatur og steketid avhenger av mengde, kvalitet og temperaturen på maten. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Still temperaturen høyere neste gang ved behov.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av kjøtt med kjøleskaptemperatur i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du opp til 20 prosent energi. Hvis du forvarmer, reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.

I tabellen finner du opplysninger for kjøttstykker med foreslått vekt. Hvis du vil tilberede en tung stek, må du alltid bruke den lavere temperaturen. Ved flere stykker må du orientere deg etter vekten til det tungste stykket når du beregner steketiden. De enkelte stykkene bør være omtrent like store.




Generelt gjelder: Jo større stek, desto lavere temperatur og lengre steketid.




















Snu steken og grillmaten etter ca. ½ til ⅔ av den angitte tiden.

Hvis du vil tilberede etter egen oppskrift, må du se på lignende retter i tabellen. Du finner mer informasjon i tipsene om steking, surring og grilling etter innstillingstabellen.

Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

Anvendte varmetyper:

-  Over-/undervarme
-  Omluftsgrilling
-  Grill, stor flate

Ret	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Grill- trinn	Varighet i min.
Svinekjøtt						
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-190	-	110-130
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Rist	2		190-200	-	130-140
Svinestek av lend, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		220-230	-	70-80
Svinefilet, 400 g	Rist	3		220-230	-	20-25
Røkt svinekam med bein, 1 kg (med litt vann)	Lukket kokekar	2		210-230	-	70-90
Svinebiff, 2 cm tykk	Rist	5		-	2	16-20
Svinemedaljonger, 3 cm tykke	Rist	5		-	3*	8-12
Oksekjøtt						
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210-220	-	40-50
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		200-220	-	130-160
Roastbiff, medium 1,5 kg	Rist	2		220-230	-	60-70
Biff, 3 cm tykk, medium	Rist	5		-	3	15-20
Burger, 3-4 cm høy	Rist	4		-	3	25-30
Kalvekjøtt						
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		160-170	-	100-120
Kalveknoke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		200-210	-	100-120
Lammekjøtt						
Lammelår uten bein, medium	Åpent kokekar	2		170-190	-	50-80
Lammerygg med bein (løsne sener og skjær inn i beinet uten å snu det)	Rist	2		180-190	-	40-50
Lammekotelett**	Rist	5		-	3	12-16
Pølser						
Grillpølser	Rist	4		-	3	10-15
Kjøttretter						
Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	2		170-180	-	60-70

* forvarming

** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 2 under

Tips til steking, brunng og grilling

Ovnsrommet blir svært skittent.	Forbered maten som skal tilberedes i en lukket stekegryte eller bruk grillristen. Hvis du bruker grillristen, får du optimale resultater. Grillristen kan kjøpes senere som spesialtilbehør.
Steken er for mørk, og svoren er delvis brent, og/eller steken er for tørr.	Kontroller innsetningshøyden og temperaturen. Velg neste gang en lavere temperatur, og forkort ev. steketiden.
Skorpen er for tynn.	Hev temperaturen eller slå på grillen en kort stund etter at steketiden er over.
Steken ser fin ut, men sjuen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, og fyll på mer væske ved behov.

Steken ser fin ut, men sjenen er for lys og tynn.	Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett ev. mindre væske.
Ved surring brunes kjøttet.	Stekegryte og lokk må passe sammen og lukke godt. Senk temperaturen, og etterfyll væske etter behov under surringen.
Grillmaten blir for tørr.	Salt kjøttet først etter at det er grillt. Salt trekker væske ut av kjøttet. Ikke stikk hull i grillmaten når du snur den. Bruk grilltang.

Fisk

Apparatet har forskjellige varmetyper for tilberedning av fisk. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

Hel fisk må ikke snus. Sett den hele fisken inn i stekeovnen i svømmestilling, med ryggfinnen opp. En potet eller et lite, ildfast kokekar i bukåpningen på fisken gjør den mer stabil.

Du vet at fisken er stekt når ryggfinnen er lett å løsne.

Steking og grilling på rist

Skyv universalpannen med risten inn i angitt innsetningshøyde. Pass på at risten ligger riktig på universalpannen. → "Tilbehør" på side 10

Merk: Ved grillbiter med svært mye fett må universalpannen ikke settes rett under risten, men i høyde 2.

Fyll opp til ½ liter vann i universalpannen avhengig av størrelsen på fisken og hva slags fisk det er. Væske som drypper, samles opp. I tillegg oppstår lite røyk slik at ovnsrommet holder seg renere.

Hold apparatdøren lukket under grillingen. Grill aldri med apparatdøren åpen.

Bruk grillstykker som er så like i tykkelse og vekt som mulig. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Legg grillstykkene rett på risten.

Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker en gaffel i fisken, mister den væske og blir tørr.

Merknader

- Grillelementet slår seg hele tiden av og på, dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, avhenger av hvilket grilltrinn som er stilt inn.
- Ved grilling kan det oppstå røyk.

Steking og damping i kokekar

Bruk bare kokekar som er egnet for bruk i stekeovn. Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet.

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

Skinnende stekegryter av rustfritt stål eller aluminium reflekterer varmen som et speil, og er derfor bare delvis egnet. Fisken stekes saktere og blir mindre brunet. Bruk en høyere temperatur og/eller lengre tilberedningstid.

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

Kokekar uten lokk

Ved tilberedning av hel fisk er det best å bruke en høy stekeform. Sett formen på risten. Hvis du ikke har et egnet kokekar, bruker du universalpannen.

Lukket kokekar

Ovnsrommet holder seg vesentlig renere hvis du tilbereder i et lukket kokekar. Pass på at lokket passer og lukker ordentlig. Sett kokekaret på risten.

Ved damping har du to til tre spiseskjeer væske og litt sitronsaft eller eddik i kokekaret.

Når du åpner lokket etter tilberedningen, kan det komme svært varm damp ut. Løft opp lokket bak slik at den varme dampen slipper ut bort fra kroppen.

Fisk kan også få en sprø overflate i en lukket stekegryte. Bruk da en stekegryte med glasslokk, og still inn en høyere temperatur.

Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for fiskeretter. Temperatur og steketid avhenger av mengde, kvalitet og temperatur på maten. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av fisk med kjøleskaptemperatur i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du opp til 20 prosent energi. Hvis du forvarmer, reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.

I tabellen finner du opplysninger for fisk med foreslått vekt. Hvis du vil tilberede en tung fisk, må du alltid bruke den lavere temperaturen. Ved flere fisker må du orientere deg etter vekten til den tungste fisken når du beregner steketiden. Fiskene bør være omtrent like store.


Generelt gjelder: Jo større fisk, desto lavere temperatur og lengre steketid.


Fisk som ikke er i svømmestilling, skal snus etter ca. ½ til ⅔ av den angitte tiden.


Merk: Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær bakepapiret slik at det passer til bakeplaten.








Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

Anvendte varmetyper:

-  Over-/undervarme

-  Omluftsgrilling

-  Grill, stor flate

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Grill-trinn	Varighet i min.
Fisk						
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks.ørret	Rist	2		170-190	-	20-30
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Rist	2		170-190	-	30-40
Fiskefileter						
Fiskefilet, naturell, grillet	Rist	4		-	1*	15-25
Fiskekoteletter						
Fiskekotelett, 3 cm tykk**	Rist	4		-	3	10-20
Fisk, frossen						
Fiskefilet, naturell	Lukket kokekar	2		210-230	-	20-30
Fiskefilet, gratinert	Rist	2		200-220	-	45-60
Fiskepinner (snu av og til)	Universalpanne	3		200-220	-	20-30

* forvarming

** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 2 under

Grønnsaker og tilbehør

Her finner du informasjon om tilberedning av grillede grønnsaker, poteter og dypryste potetprodukter.

Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer energi.

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Tilberedning i én høyde

Hold deg til opplysningene i tabellen.

Tilberedning i to høyder

Bruk 4D-varmluft. Plater som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

- Universalpanne: Høyde 3
- Bakeplate: Høyde 1

Tilbehør

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte.

Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og skyv inn den krumme delen nedover.

Universalpanne eller bakeplate

Skyv inn universalpannen eller bakeplaten forsiktig til anslag med avfasingen vendt mot apparatdøren.

Bakepapir

Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær det derfor til slik at det passer til bakeplaten.




Anbefalte innstillingsverdier



I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellige retter. Temperaturen og tilberedningstid avhenger av mengden og kvaliteten på matvarene. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av matrettene i kaldt ovnsrom. Hvis du forvarmer, reduserer du de angitte tidene med noen minutter.

Hvis du vil tilberede etter egen oppskrift, må du se på lignende retter i tabellen.

Anvendte varmetyper:

-  4D varmluft
-  Grill, stor flate
-  Pizzatrinn

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Grill-trinn	Varighet i min.
Grønnsaksretter						
Grillede grønnsaker	Universalpanne	5		-	3	10-15
Poteter						
Baktepoteter, delt i to	Universalpanne	3		160-180	-	45-60

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Grill- trinn	Varighet i min.
Potetprodukter, frosne						
Røstipoteter	Universalpanne	3		200-220	-	25-35
Fylte potetlommer	Universalpanne	3		190-210	-	20-30
Kroketter	Universalpanne	3		200-220	-	25-35
Pommes frites	Universalpanne	3		190-210	-	25-35
Pommes frites, 2 høyder	Stekeplate + universalpanne	1+3		190-210	-	30-40

Yoghurt

Med apparatet ditt kan du også lage yoghurt selv.

Tilberede yoghurt

Ta tilbehør og stiger ut av ovnsrommet. Ovnsrommet må være tomt.

1. Varm opp 1 liter melk (3,5 % fett) på koketoppen til 90 °C og la den avkjøles til 40 °C.
H-melk må bare varmes opp til 40 °C.

2. Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskaptemperatur).
3. Fyll i kopper eller små syltetøyglass og dekk til med plastfolie.
4. Sett koppene eller glassene i bunnen av ovnsrommet og tilbered som angitt.
5. Etter tilberedningen avkjøles youghurten i kjøleskapet.

Anvendt varmetype:

- 4D varmluft

Rett	Tilbehør	Innsettingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i timer
Yoghurt	Porsjonsformer	Bunnen av ovns- rommet		40-45	7-8

Testretter

Disse tabellene ble laget for testinstitutter for å forenkle testingen av apparatet.

Iht. EN 60350-1:2013 eller IEC 60350-1:2011.

Steking

Bakverk på plater eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

Innsettingshøyder ved steking i to høyder:

- Universalpanne: Høyde 3
Bakeplate: Høyde 1
- Former på risten
Første rist: Høyde 3
Andre rist: Høyde 1

Innsettingshøyder ved steking i tre høyder:

- Bakeplate: Høyde 5
- Universalpanne: Høyde 3
- Bakeplate: Høyde 1

Eplepai

Eplepai i én høyde: Sett mørke springformer diagonalt ved siden av hverandre.

Eplepai i to høyder: Sett mørke springformer diagonalt over hverandre.

Kaker i springformer av aluminium: Stek med over-/undervarme i én høyde. Bruk universalpannen i stedet for risten, og sett springformen på den.

Sukkerbrød

Sukkerbrød i to høyder: Sett springformer diagonalt over hverandre på ristene.

Merknader













- Innstillingsverdiene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.
- Følg anvisningene om forvarming i tabellene. Innstillingsverdiene er uten hurtigoppvarming.
- Til steking bruker du først de laveste av temperaturene som er angitt.

Anvendte varmetyper:

- 4D varmluft
- Over-/undervarme
- Pizzatrinn

Rett	Tilbehør	Innsettings- høyde	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Steking (i stekeovn)					
Sprøytebakst (Forvarm i 5 minutter)	Stekeplate	3		140-150*	25-40
Sprøytebakst (Forvarm i 5 minutter)	Stekeplate	3		140-150*	25-40

* forvarming


Rett	Tilbehør	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Sprøytebakst, 2 høyder (Forvarm i 5 minutter)	Stekeplate + universalpanne	1+3		140-150*	30-40
Sprøytebakst, 3 høyder (Forvarm i 5 minutter)	Stekeplater + universalpanne	5+3+1		130-140*	35-55
Småkaker (Forvarm i 5 minutter)	Stekeplate	3		150*	25-35
Småkaker (Forvarm i 5 minutter)	Stekeplate	3		150*	25-35
Småkaker, 2 høyder (Forvarm i 5 minutter)	Stekeplate + universalpanne	1+3		150*	30-40
Småkaker, 3 høyder (Forvarm i 5 minutter)	Stekeplater + universalpanne	5+3+1		140*	35-55
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	20-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Sukkerbrød, 2 høyder	Springform Ø 26 cm	3+1		150-170*	30-50
Elepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Elepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Elepai, 2 høyder	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90



* forvarming

Grilling

Sett også inn universalpannen. Væsken blir dermed samlet opp, og ovnsrommet holder seg renere.

Anvendt varmetype:

-  Grill, stor flate

Rett	Tilbehør	Innsettingshøyde	Varmetype	Grilltrinn	Varighet i min.
Grilling					
Riste toast*	Rist	5		3	4-6
Biffburger, 12 stk.**	Rist	4		3	25-30

* ikke forvarming
** snu etter 2/3 av tiden

Energisparing med Eco-varmetypene

Med de energieffektive varmetypene varmluft, Eco og over-/undervarme Eco kan du spare energi ved tilberedning av matretter.

Sett rettene inn i kaldt, tomt ovnsrom. Kun da virker energioptimeringen. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen.

Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer energi.

Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene.

Tilbehør

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte.

Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og skyv inn den krumme delen nedover.

Universalpanne eller bakeplate

Skyv inn universalpannen eller bakeplaten forsiktig til anslag med avfasingen vendt mot apparatdøren.

Stekeformer og kokekar

Mørke stekeformer av metall er best egnet. På denne måten sparer du opp til 35 prosent energi.

Kokekar av rustfritt stål eller aluminium reflekterer varmen som et speil. Ikke-reflekterende kokekar i emalje, glass som tåler varme eller støpt aluminium.

Stekeformer i aluminium, keramikkformer eller glassformer forlenger steketiden, og kaken blir ikke jevnt brun.

Bakepapir



Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær det derfor til slik at det passer til bakeplaten.











Anbefalte innstillingsverdier

Her finner du opplysninger om de forskjellige rettene varmluft, Eco og over-/undervarme. Temperatur og steketid avhenger av deigmengde og -kvalitet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov for dette.

Merk: Steketider kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Kaker eller småbakst er stekt på utsiden, men rå inni.

Anvendte varmetyper:

-  Varmluft Eco
-  Over-/undervarme eco

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Kaker i form					
Formkake i formen	Kranse-/brødform	2		140-160	60-80
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	2		150-170	20-30
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	2		150-170	20-30
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	2		150-170	50-70
Kaker på brett					
Formkake med tørt fyll	Stekeplate	3		150-170	25-40
Mørdeigskake med tørt fyll	Stekeplate	3		170-180	25-35
Rullekake	Stekeplate	3		180-190	15-20
Kringle, uten fyll / krans	Stekeplate	3		160-170	25-35
Gjærbakst med tørt fyll	Stekeplate	3		160-180	15-20
Småbakst					
Muffins	Muffinsform	2		160-180	15-25
Småkaker	Stekeplate	3		150-160	25-35
Småkaker, 2 høyder	Stekeplate + universalpanne	1+3		150-160	30-40
Butterdeigsbakst	Stekeplate	3		170-190	20-35
Vannbakkels	Stekeplate	3		200-220	35-45
Småkaker	Stekeplate	3		140-160	15-30
Sprøytebakst	Stekeplate	3		140-150	25-35
Småbakst av gjærdeig	Stekeplate	3		160-180	25-35
Brød og rundstykker					
Blandingsbrød, 1,5 kg	Brødform	2		200-210	35-45
Pide (tyrkisk, flatt brød)*	Universalpanne	3		250-275	15-20
Rundstykker, søte, ferske	Stekeplate	3		170-190	15-20
Rundstykker, ferske	Stekeplate	3		180-200	20-30
Kjøtt					
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-190	120-140
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		200-220	140-160
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-180	110-130
Fisk					
Fisk, dampet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Lukket kokekar	2		190-210	25-35
Fisk, dampet, hel, 1,5 kg, f.eks. laks	Lukket kokekar	2		190-210	45-55
Fiskefilet, naturelle, dampet	Lukket kokekar	2		190-210	15-25

Akrylamid i matvarer

Akrylamid oppstår primært i korn- og potetprodukter som tilberedes ved svært høye temperaturer. Det dreier

seg f.eks. om potetgull, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller finbakst (kjeks, pepperkaker, andre småkaker).

Tips for tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

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

Tørking

4D-varmluft egner seg utmerket til tørking. Ved denne typen konservering konsentreres aromastoffene rundt vannutløpet.

Bruk kun feilfrie frukt, grønnsaker og urter, og vask dem grundig. Legg bakepapir eller smørpapir på risten. La frukten dryppe godt av og tørk den.

Skjær den ev. i like store stykker eller i tynne skiver. Legg uskrellet frukt i skålen med snittflaten opp. Pass på at frukt eller sopp ikke ligger oppå hverandre på risten.

Rasp grønnsaker og forvell dem. La de forvellede grønnsakene dryppe av, og fordel dem jevnt på risten.

Tør urtene med stilken. Legg urtene jevnt på risten i små hauger.

Til tørking bruker du følgende innsetningshøyder:

- 1 rist: Høyde 3
- 2 rister: Høyde 3+1


Frukt og grønnsaker som er svært saftige, må vendes flere ganger. De tørkede produktene løsnes fra papiret rett etter tørkingen.






Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du innstillinger for tørking av forskjellige matvarer. Temperatur og varighet avhenger av type, fuktighet, modning og tykkelse på det som skal tørkes. Jo lenger du lar ting tørke, desto bedre konservert er de. Jo tynnere du skjærer matvaren, desto raskere tørker den og desto mer aromatisk blir den. Derfor er det oppgitt innstillingsområder.

Hvis du vil tørke andre matvarer, må du se på lignende matvarer i tabellen.

Anvendt varmetype:

-  4D varmluft

Frukt, grønnsaker og urter	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i timer
Kjernefrukt (epleringer, 3 mm tykke, per rist 200 g)	1-2 rister		80	5-9
Steinfrukt (plommer)	1-2 rister		80	8-10
Rotgrønnsaker (gulrøtter), revet, forvellet	1-2 rister		80	5-8
Sopp i skiver	1-2 rister		60	6-9
Urter, renset	1-2 rister		60	2-6

Konservering

Du kan konservere frukt og grønnsaker i apparatet.

Advarsel

Fare for personskader!

Sylteglass med matvarer som er feil konservert, kan sprekke. Hold deg til bruksanvisningen for konservering.

Glass

Bruk kun rene og uskadde norgesglass. Bruk kun rene og uskadde gummiringer som tåler varme. Kontroller klemmene og fjærene på forhånd.

Bruk kun glass av samme størrelse og med likt innhold når du konserverer. I ovnsrommet kan du konservere innholdet i maks. seks glass på ½, 1 eller 1 ½ liter samtidig. Ikke bruk glass som er større eller høyere. Løkkene kan sprekke.

Ikke ta på glassene mens de er i ovnsrommet under konservering.

Klargjøring av frukt og grønnsaker

Bruk kun fersk og fin frukt og ferske og fine grønnsaker. Vask dem nøye.

Skrell frukten eller grønnsakene avhengig av type, fjern kjernene, del i biter og fyll dem i sylteglass til ca. 2 cm under kanten.

Frukt

Fyll frukten i sylteglassene med lyst, avskummet sukkervann (ca. 400 ml for ett 1-litersglass). På én liter vann:

- Ca. 250 g sukker for søt frukt
- Ca. 500 g sukker for sur frukt

Grønnsaker

Fyll grønnsakene i sylteglassene med varmt, kokt vann.

Rengjør kanten på glassene, det er viktig at de er rene. Legg en fuktig gummiring og et lokk på hvert glass. Lukk glassene med klemmer. Sett glassene i universalpannen på en slik måte at de ikke berører hverandre. Hell 500 ml liter varmt vann (ca. 80 °C) i universalpannen. Still inn som angitt i tabellen.

Gjøre ferdig konserveringen

Frukt

Etter en stund stiger det bobler opp til overflaten med korte mellomrom. Slå av apparatet straks det begynner å boble i glassene. Ta glassene ut av ovnsrommet etter angitt ettervarmingstid.

Grønnsaker

Etter en stund stiger det bobler opp til overflaten med korte mellomrom. Når alle sylteglassene bobler, reduserer du temperaturen til 120 °C og lar det boble videre som angitt i tabellen i lukket ovnsrom. Etter denne tiden slår du av apparatet og utnytter ettervarmen i et par minutter som angitt i tabellen.





Ta glassene ut av ovnsrommet etter konserveringen, og sett dem på en ren klut. Ikke sett de varme glassene på kaldt eller vått underlag, da dette kan føre til at glassene sprekker. Dekk til sylteglassene for å beskytte dem mot trekk. Klemmene skal først fjernes når glassene er kalde.

Anbefalte innstillingsverdier

Tidene som er oppgitt i innstillingstabellen, er veiledende verdier for konservering av frukt og grønnsaker. De kan påvirkes av romtemperatur, antall glass, mengde, varme og kvaliteten på innholdet i glasset. Opplysningene gjelder for runde 1-litersglass. Før du kobler om eller slår av, må du kontrollere at innholdet i glassene bobler ordentlig. Boblingen starter etter 30-60 minutter.

Anvendt varmetype:

-  4D varmluft

Konservering	Kokekar	Innset-tingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Grønnsaker, f.eks. gulrøtter	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler:30-40
				120	fra det perler: 30-40
				-	Ettervarme: 30
Grønnsaker, f.eks. agurk	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler: 30-40
				-	Ettervarme: 30
				-	Ettervarme: 30
Steinfrukt, f.eks. kirsebær, plommer	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler:30-40
				-	Ettervarme:35
				-	Ettervarme: 25
Kjernefrukt, f.eks. epler, jordbær	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler:30-40
				-	Ettervarme: 25
				-	Ettervarme: 25

Heving av deig

En gjærdeig hever raskere i apparatet enn ved romtemperatur. Bruk oppvarmingsfunksjonen over-/undervarme. Start driften bare hvis stekeovnen er helt avkjølt.

La gjærdeigen alltid heve to ganger. Ta hensyn til opplysningene i innstillingstabellene for 1. og 2. heving (heving av deig og heving av deigemner).

Heving av deig

Still inn som vist i tabellen og varm opp apparatet. Sett deigbollen på risten.

Ikke åpne døren på apparatet under steking, da slipper du ut mye fuktighet. Dekk til deigen.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Trinn	Temperatur i °C	Varighet i min.
Gjærdeig, søt	Bolle	2	<input type="checkbox"/>	Heving av deig	35-40	25-30
	Stekeplate	2	<input type="checkbox"/>	Etterheving av deig	35-40	10-20
Gjærdeig, tung med mye fett	Bolle	2	<input type="checkbox"/>	Heving av deig	35-40	20-40
	Stekeplate	2	<input type="checkbox"/>	Etterheving av deig	35-40	15-25

Opptining

Varmetypen opptining passer til opptining av dypfryst frukt, dypfrysede grønnsaker og bakevarer. Fugl, kjøtt og fisk tines best i kjøleskapet.

Til opptining bruker du følgende innsetningshøyder:

- 1 rist: Høyde 2
- 2 rister: Høyde 3+1

Anbefalte innstillingsverdier

Tidene som er angitt i tabellen, er veiledende. De er avhengige av matvarenes kvalitet, frysetemperatur (-18°C) og beskaffenhet. Det er angitt tidsområder. Still først inn den korteste tiden, og forleng den hvis det er nødvendig.

Etterheving av deig

Sett bakverket på den innsetningshøyden som er angitt i tabellen.

Hvis du vil forvarme, må deigemnene heves utenfor apparatet på et varmt sted.

Anbefalte innstillingsverdier

Temperatur og hevetid avhenger av typen og mengden av ingredienser. Derfor er opplysningene i tabellen veiledende.

Anvendt varmetype:

- Over-/undervarme

Tips: Stykker som er frosset flatt eller oppdelt tiner raskere enn mat som er frosset i blokk.

Ta de frosne matvarene ut av emballasjen og legg dem i et egnet kokekar på risten.

Snu eller rør i maten 1–2 ganger mens den tines. Store stykker bør snus flere ganger. Ved behov kan maten deles i to, eller stykker som alt er tint, kan tas ut av ovnsrommet.

La den tinte maten hvile i det avslåtte apparatet i 10 til 30 minutter slik at temperaturen utjevner seg.

Anvendt varmetype:

- Opptining

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Brød, rundstykker					
Brød og rundstykker generelt	Stekeplate	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	40-70
Kaker					
Kake, saftig	Stekeplate	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	70-90
Kake, tørr	Stekeplate	2	<input checked="" type="checkbox"/>	60	60-75

no Testet for deg i vårt prøvekjøkken

Varmholding

Du kan holde ferdig tilberedte retter varme med varmetypen over-/undervarme på 70 °C. På denne måten unngår du kondens og må ikke tørke ut av ovnsrommet.

Ferdig tilberedt mat må ikke holdes varm i mer enn to timer. Vær oppmerksom på at mange retter fortsetter å koke mens de holdes varme. Dekk ev. til maten.



A series of horizontal lines filling the majority of the page, designed for writing or drawing. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001028913

940916