



Indbygningsovn HBG7819.0S
Innebygd stekeovn HBG7819.0S



BOSCH

[da] Brugsanvisning3

[no] Bruksveiledning 38

Sikkerhedsanvisninger	4	En fejl, hvad gør man?	19
Før installation	4	Fejltabel	19
Anvisninger om sikkerhed.....	4	Udskifte ovnlampepære i ovnloft.....	20
Årsager til skader.....	4	Udskifte pæren i venstre ovnlampe	20
Deres nye ovn	5	Glasafdækning	20
Betjeningsfelt	5	Kundeservice	21
Taster	5	E-nummer og FD-nummer.....	21
Drejeknap	5	Energibesparelse og miljøhensyn	21
Display	5	Ovnfunktion Varmluft eco.....	21
Temperaturkontrol.....	5	Energibesparelse.....	22
Ovnrum	5	Miljøvenlig bortskaffelse	22
Tilbehør	6	Programautomatik	22
Dørsikring	7	Forme og tilbehør	22
Inden den første ibrugtagning	8	Forberede retten	22
De første indstillinger	8	Programmer.....	23
Opvarme ovnrum	8	Vælge og indstille program	26
Rense tilbehør	8	Tilpasse individuelt	26
Tænde og slukke for ovnen	8	Tips om programautomatikken.....	27
Tænde	8	Testet i vores prøvekøkken	27
Slukke	8	Kager og bagværk	27
Indstille ovnen	9	Bagetips	29
Ovnfunktioner	9	Kød, fjerkræ, fisk.....	30
Indstille ovnfunktion og temperatur	9	Stege- og grilltips.....	32
Anbefalede indstillinger	10	Langtidsstegning.....	33
Indstille lynopvarmning	10	Tips til langtidsstegning.....	33
Tidsfunktioner	10	Gratiner, tærter, toast.....	34
Indstille tidsfunktioner - kort forklaring.....	10	Færdigretter	34
Indstille tilberedningstid	11	Specielle retter	35
Ændre slut-tid	11	Optøning.....	35
Indstille minutur	11	Tørring.....	35
Indstille klokkeslæt	12	Henkogning.....	36
Memory	12	Akrylamid i levnedsmidler	36
Gemme indstillinger i Memory	12	Prøveretter	37
Starte Memory	12	Bagning	37
Sabbatindstilling	12	Grilning	37
Starte Sabbatindstilling	12		
Stegetermometer	13		
Stikke stegetermometret i kødet.....	13		
Indstille kernetemperatur.....	13		
Vejledende værdier for kernetemperatur	13		
Børnesikring	14		
Grundindstillinger	14		
Ændre grundindstillinger	15		
Automatisk slukning	15		
Selvrens	16		
Vigtigt	16		
Inden selvrens	16		
Indstille rengøringstrin.....	16		
Efter selvrens.....	16		
Pleje og rengøring	17		
Rengøringsmiddel.....	17		
Afmontere/montere ribberammer.....	17		
Montere/afmontere fedtfilter	18		
Afmontere/montere ovndør.....	18		
Tage dørafdækning af.....	19		
Afmontere/montere glasruder i ovndør	19		

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.bosch-home.com og Online-Shop: www.bosch-eshop.com

⚠ Sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem Opbevar brugs- og monteringsanvisningen omhyggeligt. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal De også vedlægge anvisningerne.

Før installation

Transportskader

Kontroller apparatet, når det er blevet pakket ud. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.

Elektrisk tilslutning

Apparatet må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. De har ikke krav på garantiydelse ved skader, der er forårsaget af forkert tilslutning.

Fare for elektrisk stød!

Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter Denne adapter (tilladt til maks 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 616581).

Anvisninger om sikkerhed

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af madvarer.

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsigt, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til dette, eller
- hvis de mangler den fornødne viden og erfaring.

Lad aldrig børn lege med apparatet.

Varmt ovnrum

Fare for forbrænding!

- Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Vær forsigtig, når ovndøren åbnes. Der kan komme meget varm damp ud. Hold små børn på sikker afstand.
- Tilbered aldrig retter, som indeholder større mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Alkoholdampe kan antændes inde i ovnrummet. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når ovndøren åbnes.

Brandfare!

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

Fare for kortslutning!

Sæt aldrig tilslutningskabler for elektriske apparater i klemme døren i apparatet. Kablernes isolering kan smelte.

Fare for skoldning!

Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår meget varm vanddamp.

Varmt tilbehør og fade

Fare for forbrænding!

Tag aldrig tilbehør eller fade ud af ovnrummet uden at bruge grydelapper.

Fagligt ukorrekte reparationer

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten hhv. slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Selvrens

Brandfare!

- Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes under selvrens. Fjern altid grove tilsmudsninger fra ovnrummet inden selvrens.
- Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på dørgrebet. Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrens. Hold børn på sikker afstand.

Fare for alvorlige sundhedsskader!

Bageplader og forme med slip-let-belægning må aldrig rengøres med selvrens. På grund af den kraftige varme bliver slip-let-belægningen ødelagt, og der bliver frigjort giftige gasser.

Årsager til skader

Pas på!

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

Deres nye ovn

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

Betjeningsfelt

Her vises en oversigt over betjeningsfeltet. Alt efter apparattype kan der være enkelte afvigelser.



Taster

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

Symbol	Tastens funktion
	Vælge ovnfunktion
	Aktivere programautomatik
	Vælge selvrens
	En linje ned
	En linje op
	Langt tryk = Vælg memory Kort tryk = Start memory
	Indstille lynopvarmning
	Åbne og lukke tidsfunktioner
	Tænde og slukke for ovnlampe
	Kort tryk = Hent informationer Langt tryk = Åbn og luk menuen Grundindstillinger
	Aktivere/deaktivere børnesikring
	Tænde og slukke for ovnen
	Kort tryk = Start/stop drift Langt tryk = Afbryd drift

Drejeknap

De kan ændre alle foreslåede værdier og indstillingsværdier med drejeknappen ↻.

Drejeknappen kan forsænkes. Tryk på drejeknappen for at få den til at gå i eller ud af hak.

Display

Displayet er opdelt i flere forskellige områder:

- Overskrift, vises kun før start
- Indstillingsområde
- Statuslinje

Overskrift

I den øverste linje vises den valgte funktion, f.eks. Ovnfunktioner, Programmer, Tidsfunktioner osv. Ved siden af til højre viser pile, i hvilken retning De kan navigere med tasterne ↙ og ↗. Efter starten nedtones overskriften.

Indstillingsområde

I indstillingsområdet vises foreslåede værdier, som De kan ændre. Med navigationstasterne ↙ og ↗ kan De skifte fra én

linje til en anden. Linjerne, som De befinder Dem i, er mærket med parenteser til højre og venstre. Værdien i parenteserne kan ændres med drejeknappen.

Statuslinje

Statuslinjen befinder sig nederst i displayet. Den viser det aktuelle klokkeslæt, igangværende tidsfunktioner eller aktiveret børnesikring. Før start kan De få vist korte tekstanvisninger alt efter indstillingerne.

Temperaturkontrol

Bjælkerne i temperaturkontrollen angiver opvarmningsfaserne eller restvarmen i ovnrummet.

Opvarmningskontrol

Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovnrummet. Når alle bjælkerne er fyldt ud, er det optimale tidspunkt for at sætte retten i ovnen nået.



Ved grill- og rengøringstrin vises bjælkerne ikke.

Under opvarmningen kan De få vist den aktuelle opvarmningstemperatur med tasten i. På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.

Restvarme

Efter slukning viser temperaturkontrollen restvarmen i ovnrummet. Hvis alle bjælker er udfyldt, er der en temperatur på ca. 300 °C i ovnrummet. Når temperaturen er faldet til ca. 60 °C, slukkes indikatoren.

Ovnrum

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

Ovnlampe

Ovnlampen i ovnrummet er tændt, når ovnen er i brug. Ovnlampen slukkes, når der er indstillet temperaturer under 60 °C og ved selvrens. Derved er det muligt at foretage en optimal finindstilling.

Når De åbner ovndøren, tændes ovnlampen.

Ovnlampen kan tændes og slukkes med tasten

Køleventilator

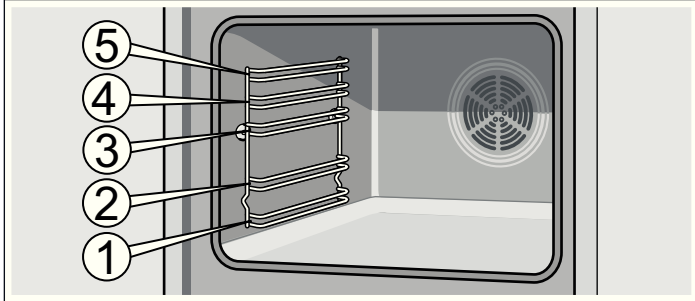
Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud via døren. Pas på! Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnen bliver i givet fald overophedet.

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

Tilbehør

Tilbehøret kan placeres i 5 forskellige riller i ovnen.

De kan trække tilbehøret to tredjedele ud, uden at det vipper. På den måde er det let at tage retterne ud.



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

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

Ekstra tilbehør

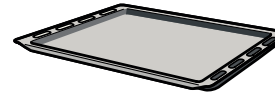
Ekstra tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandlere. Der findes et stort udvalg af tilbehør til din ovn i vores brochurer eller på internettet. Udvalget af ekstra tilbehør



Rist

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

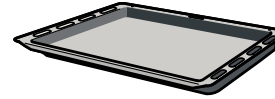
Sæt risten ind med krumningen nedad



Emaljeret bageplade

Til kager og småkager.

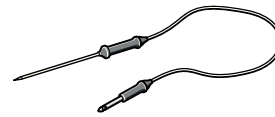
Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.



Universalbradepande

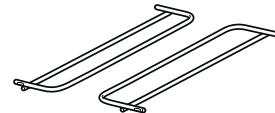
Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten.

Sæt universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.



Stegetermometer

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



Tilbehørsholder

Stikkes ind i venstre og højre side. I forbindelse med selvrens kan De bruge denne til f.eks. også at rengøre universalbradepanden.

samt muligheden for at bestille online kan variere fra land til land. Se venligst i salgspapirerne vedr. dette.

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

Ekstra tilbehør	Ovnrum med	HEZ-nummer	Anvendelse	velegnet til selvrens
Rist	Ribberammer	HEZ334000	Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.	nej
	Ribber	HEZ334001	Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.	nej
Emaljeret bageplade	-	HEZ331070	Til kager og småkager. Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.	ja
Universalbradepande	-	HEZ332070	Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten. Sæt universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.	ja
Rist	-	HEZ324000	Til stegning. Placer altid risten i universalbradepanden. Drypende fedt og kødsaft bliver dermed opsamlet.	nej
Grillplade	-	HEZ325070	Til grillning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk, så ovnen ikke bliver så kraftigt tilsmudset. Anvend kun grillpladen i universalbradepanden. Grillning på grillpladen: Må kun anvendes i rillerne 1, 2 og 3. Grillplade som beskyttelse mod stænk: Skub universalbradepanden med grillplade ind under risten.	ja
Glasbradepande	-	HEZ336000	En dyb bageplade af glas. Glasbradepanden er også velegnet som serveringsfad.	nej
Pizzaplade	-	HEZ317000	Ideel til pizza, dybfrostprodukter og store runde kager. De kan anvende pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Sæt pladen på risten, og brug angivelserne i tabellerne til vejledning.	nej
Bagesten	-	HEZ327000	Bagestenen er fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizzaer, som skal have sprød bund. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.	ja
Professionel bradepande med rist	-	HEZ333070	Særligt velegnet til tilberedning af store mængder.	ja

Ekstra tilbehør	Ovnrum med	HEZ-nummer	Anvendelse	velegnet til selvrens
Låg til professionel bradepande	-	HEZ333001	Med låget bliver den professionelle bradepande til en professionel stegegyde.	nej
Professionelt udtræk	Ribber	HEZ333100	Beregnet til tilberedning af store mængder. Det komplette tilbehør består af en dyb bradepande, en rist til at lægge i bradepanden, en rist til at lægge ovenpå bradepanden og et teleskopudtræk. Særdeles velegnet til grillning i kombination med risten.	nej
Professionelt udtræk Plus	Ribber	HEZ333102	Beregnet til tilberedning af store mængder. Det komplette tilbehør består af en dyb bradepande, en rist til at lægge i bradepanden, en rist til at lægge ovenpå bradepanden og et teleskopudtræk. Særdeles velegnet til grillning i kombination med risten.	nej
Låg til professionelle udtræk	Ribber	HEZ333101	Med låget bliver den professionelle bradepande til en professionel stegegyde.	nej
Glasstegefad	-	HEZ915001	Glasstegefadet er velegnet til gryderetter og gratiner, som tilberedes i ovnen. Det er især velegnet til program- eller stegeautomatikken.	nej
Teleskopudtræk				
Dobbelt	Ribberammer	HEZ338250	Med udtræksskinnerne i rille 2 og 3 kan du trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.	nej
Tredobbelt	Ribberammer	HEZ338352	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes længere ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte udtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.	nej
3-dobbelt fuldt udtræk	Ribberammer	HEZ338356	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte fulde udtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.	nej
3-dobbelt fuldt udtræk med stopfunktion	Ribberammer	HEZ338357	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det vipper. Udtræksskinnerne går i indgreb, så tilbehøret er let at lægge på. Det 3-dobbelte fulde udtræk med stopfunktion er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.	nej
Fedtfiler	-	HEZ329000	Der kan eftermonteres et fedtfilter i ovnen. Fedtfilteret filtrerer fedtpartiklerne bort i aftræksluften og reducerer lugtgener. Kun til apparater med 6, 7 eller 8 som andet ciffer i apparatets E-nr. (f.eks. HBA78B750)	ja
System-dampkoger	-	HEZ24D300	Til skånsom tilberedelse af grønsager og fisk.	nej

Varer fra kundeservice

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

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

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

Dørsikring

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

Tryk dørsikringen opad for at åbne den. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med dørsikringen. Vær opmærksom på, at ovndøren skal gå i indgreb, når den lukkes.

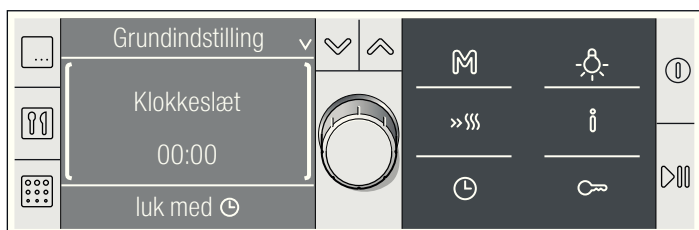
Inden den første ibrugtagning

I dette kapitel findes alt, hvad De skal gøre, inden De bruger apparatet første gang.

- Indstille klokkeslæt
- Evt. vælge et andet sprog til tekstdisplayet
- Opvarme ovnrummet
- Rengøre tilbehøret
- Læs sikkerhedsanvisningerne i starten af brugsanvisningen. De er meget vigtige.

De første indstillinger

Når De har sluttet Deres nye apparat til, vises overskriften "Grundindstillinger" i den øverste linje på displayet. Indstil klokkeslættet, og vælg eventuelt et andet sprog til tekstdisplayet. Det forindstillede sprog er tysk.



Indstille klokkeslæt og vælge sprog

1. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
2. Tryk på tasten . "Vælg sprog: dansk" vises.
3. Vælg det ønskede sprog med drejeknappen. Der kan vælges mellem 30 forskellige sprog.
4. Tryk på tasten . Klokkeslæt og sprog er aktiveret. Det aktuelle klokkeslæt vises i displayet.

Bemærk: De kan når som helst ændre sproget igen. Se kapitlet *Grundindstillinger*.

Opvarme ovnrum

De kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme det tomme, lukkede ovnrum.

Pas på, at der ikke befinder sig rester af emballage i ovnrummet, som f.eks. små styroporkugler.

Luft ud i køkkenet under opvarmningen af ovnen.

Opvarm ovnrummet med over-/undervarme og 240 °C.

1. Tryk på tasten . Startdisplayet med tastbeskrivelsen vises.
2. Tryk umiddelbart derefter på tasten . I den øverste linje står overskriften "Ovnfunktioner". I indstillingsområdet foreslås 3D-varmluft og 160 °C. Parenteserne står til højre og venstre ude for ovnfunktion.
3. Vælg ovnfunktion over-/undervarme med drejeknappen.
4. Skift til temperatur med tasten . Parenteserne sidder nu til venstre og højre ud for "Temperatur"
5. Indstil til 240 °C med drejeknappen.
6. Tryk på tasten . Driften starter. Overskriften "Ovnfunktioner" bliver skjult.
7. Sluk for ovnen med tasten efter 60 minutter.

Bjælkerne i temperaturkontrollen angiver restvarmen i ovnrummet.

Rense tilbehør

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

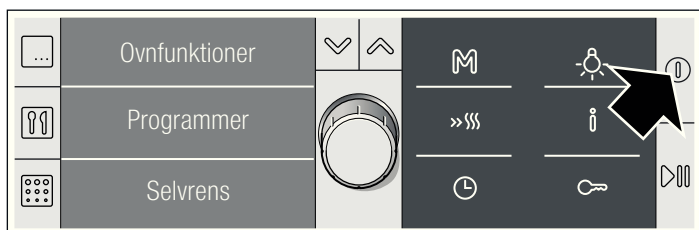
Tænde og slukke for ovnen

Ovnen tændes og slukkes med tasten .

Tænde

Tryk på tasten .

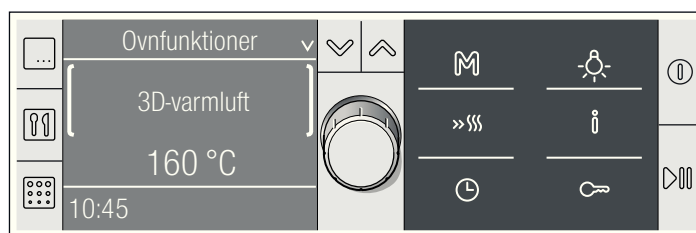
Startdisplayet med tastbeskrivelsen vises.



Vælg den ønskede ovnfunktion

- Tasten = Ovnfunktioner
- Tasten = Programmer
- Tasten = Selvrens
- Tasten = Gemt Memory-indstilling

Hvis De ikke trykker på nogen tast inden for de næste sekunder, foreslås en indstilling. Det er altid ovnfunktionen 3D-varmluft og 160 °C.



De kan altid vælge en anden ovnfunktion.

De kan se en udførlig beskrivelse i de enkelte kapitler af, hvordan indstillingerne foretages.

Slukke

Tryk på tasten . Bageovnen slukker automatisk, og klokkeslættet vises på displayet.

Indstille ovnen

I dette kapitel findes oplysninger om:

- hvilke ovnfunktioner der er til rådighed i ovnen
- hvordan De indstiller ovnfunktion og temperatur
- hvordan De vælger en ret i de anbefalede indstillinger
- og hvordan De indstiller lynopvarmning.

Ovnfunktioner

Der er et stort antal ovnfunktioner til rådighed i ovnen. De kan således vælge den optimale tilberedningsmåde til alle retter.

Ovnfunktion og temperaturområde	Anvendelse
3D-varmluft 30-275 °C	Til kager og bagværk i et til tre lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
Varmluft eco* 30-275 °C	Til kager og bagværk, gratiner, dybfrost- og færdigprodukter, kød og fisk, i et lag uden forvarmning. Ventilatoren fordeler den energioptimerede varme fra ringvarmelegemet jævnt i ovnrummet
Over-/undervarme 30-300 °C	Til kager, gratiner og stege af magert kød, f.eks. oksekød eller vildt, i et lag. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
HydroBagning 30-300 °C	Til gærbagværk, f.eks. brød, boller eller fletbrød, og til bagværk af vandbakkelsesdej, f.eks. vandbakkelser eller biskuit. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra. Fugten fra levnedsmidlerne forbliver i ovnrummet som vanddamp.
Pizzatrin 30-275 °C	Til hurtigt tilberedning af dybfrostprodukter uden forvarmning, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel (æbleruller). Varmen kommer nedefra og fra ringvarmelegemet i bagvæggen.
Intensiv varme 30-300 °C	Til retter med sprød bund. Varmen kommer oppefra og særlig kraftigt nedefra.
Undervarme 30-300 °C	Til henkogning og efterbagning eller -bruning. Varmen kommer nedefra.
Varmluft/impulsgrill 30-300 °C	Til stegning af kød, fjerkræ og hel fisk. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver skiftevis tændt og slukket. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
Grill, stor flade Grilltrin: 1 (svag), 2 (mellem), 3 (stærk)	Til grillning af steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Hele fladen under grillvarmelegemet bliver varm.
Grill, lille flade Grilltrin: 1 (svag), 2 (mellem), 3 (stærk)	Til grillning af små mængder steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Den midterste del af grillvarmelegemet bliver varmt.
Langtidsstegning 70-90 °C	Til skånsom tilberedning af skært kød. Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra.
Optøning 30-60 °C	Til optøning af f.eks. kød, fjerkræ, brød og kager. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.

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

Ovnfunktion og temperaturområde	Anvendelse
Forvarmning 30-70 °C	Forvarmning af service f.eks. af porcelæn eller glas.
Varmholdning 60-100 °C	Til varmholdning af tilberedte retter.
Anbefalede indstillinger	Anbefalede indstillinger til mange retter.

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

Indstille ovnfunktion og temperatur

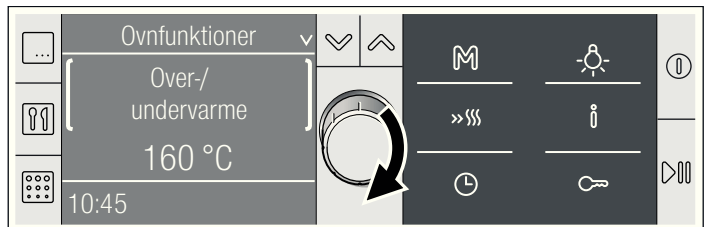
Tryk på tasten . I displayet foreslås 3D-varmluft, 160 °C.

Med tasten kan De starte ovnen med denne indstilling straks.

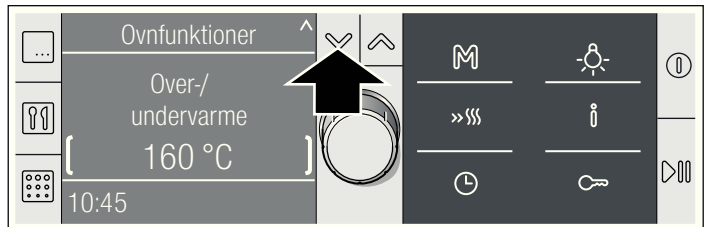
Hvis De vil indstille en anden ovnfunktion og temperatur, gøres dette på følgende måde:

Eksempel på billedet: Indstilling af over-/undervarme, 185 °C

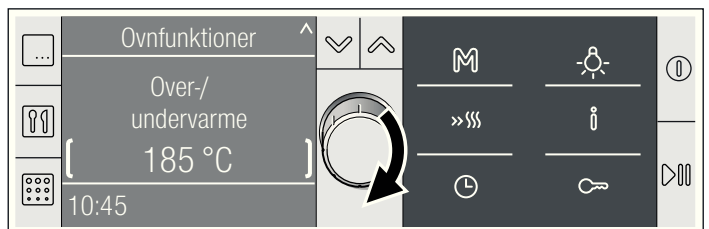
1. Indstil den ønskede ovnfunktion med drejeknappen.



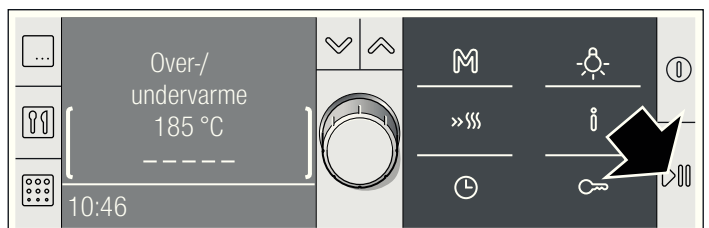
2. Skift til temperatur med tasten .



3. Indstil den ønskede temperatur med drejeknappen.



4. Tryk på tasten . Driften starter.



Sluk for ovnen med tasten , når retten er færdig, eller vælg en ovnfunktion, og foretag indstilling igen.

Åbne ovndør under drift

Driften bliver standset. Når døren lukkes, genoptages driften igen.

Standse driften

Tryk kort på tasten . Ovnens er i pausetilstand. Symbolet blinker. Tryk igen på tasten , og driften fortsætter.

Ændre temperatur eller grilltrin

Dette er altid muligt. Indstil den ønskede temperatur eller grilltrin med drejeknappen.

Afbryde drift

Tryk på tasten , indtil 3D-varmluft og 160 °C vises. Nu kan De indstille igen.

Vise informationer

Tryk på tasten . Den første information vises. Hent de forskellige andre informationer med drejeknappen . De får oplysninger om opvarmningstemperaturen, ovnfunktionerne, rillerne og tilbehøret.

Indstille tilberedningstid

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Indstille tilberedningstid.

Ændre slut-tid

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Ændre slut-tid.

Anbefalede indstillinger

Når De vælger en ret i de anbefalede indstillinger, er de optimale indstillingsværdier allerede angivet. De kan vælge mellem mange forskellige kategorier. Der findes et stort antal retter med anbefalede indstillinger for kager, brød, fjerkræ, fisk, kød og vildt samt tærter og færdigprodukter. De kan ændre temperaturen og tilberedningstiden. Ovnfunktionen er fast indstillet.

De når frem til retterne via flere niveauer med valgmuligheder. Prøv selv. Der er rigtig mange retter at vælge i mellem.

Vælge en ret

1. Tryk på tasten .
3D-varmluft, 160 °C vises på displayet som forslag.
2. Drej drejeknappen mod venstre til Anbefalede indstillinger.
Den første madkategori vises.
3. Skift til kategori af retter med tasten , og vælg den ønskede kategori med drejeknappen.
Skift til det næste niveau med tasten . Foretag hele tiden de videre valg med drejeknappen.
Til slut vises indstillingen for den valgte ret. De kan ændre temperaturen, men ikke varmetypen.
4. Tryk på tasten .
Driften starter. Tilberedningstiden vises i statuslinjen og forløber.

Tilberedningstid er udløbet

Der lyder et signal. Ovnens varmer ikke mere. I statuslinjen vises 00:00:00. De kan afbryde signalet før tiden med tasten .

Ændre temperatur eller grilltrin

Indstil den ønskede temperatur eller grilltrin med drejeknappen.

Ændre tilberedningstid

Tryk på tasten , og tilpas tilberedningstiden med drejeknappen. Tryk på tasten .

Vise informationer

Tryk på tasten , og tilpas sluttidspunktet med drejeknappen. Hent informationer.

Ændre slut-tid

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Ændre slut-tid.

Indstille lynopvarmning

Lynopvarmningen egner sig ikke til alle ovnfunktioner.

Egnede ovnfunktioner

- 3D-varmluft
- Over-/undervarme
- HydroBugning
- Pizzatrin
- Intensiv varme

Egnede temperaturer

Lynopvarmning fungerer ikke, hvis den indstillede temperatur ligger under 100 °C. Hvis temperaturen i ovnrummet kun er en smule lavere end den indstillede temperatur, er der ikke brug for lynopvarmning. I så fald aktiveres den ikke.

Indstille lynopvarmning

Tryk på tasten for lynopvarmning. Symbolet vises ved siden af den indstillede temperatur. Temperaturkontrollens bjælker bliver fyldt ud.

Lynopvarmningen er slut, når alle bjælker er udfyldt. Der lyder et kort signal. Symbolet slukker. Sæt retten i ovnen.

Anvisninger

- Hvis De ændrer ovnfunktionen, bliver lynopvarmningen afbrudt.
- Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned med det samme efter start, uafhængigt af lynopvarmningen.
- Under lynopvarmningen kan De få vist den aktuelle opvarmningstemperatur i ovnrummet med tasten .
- Sæt først retten i ovnen, når lynopvarmningen er afsluttet, fordi retten derved bliver mere ensartet tilberedt.

Afbryde lynopvarmning

Tryk på tasten . Symbolet slukker.

Tidsfunktioner

Menuen Tidsfunktioner åbnes med tasten . Følgende funktioner er mulige:

Når ovnen er slukket:

- Indstille minutur
- Indstille klokkeslæt

Når ovnen er tændt:

- Indstille tilberedningstid
- Ændre sluttid

- Indstille minutur

Indstille tidsfunktioner - kort forklaring

1. Åbn menuen med tasten .
2. Skift linje med tasten eller , og indstil tid eller tilberedningstid med drejeknappen.
3. Luk menuen med tasten .

Nedenfor finder De en udførlig beskrivelse af, hvordan De kan indstille de enkelte funktioner.


Indstille tilberedningstid

Når De indstiller en varighed (tilberedningstid) for retten, bliver ovnen automatisk slukket efter dette tidsforløb. Ovnen varmer ikke mere.

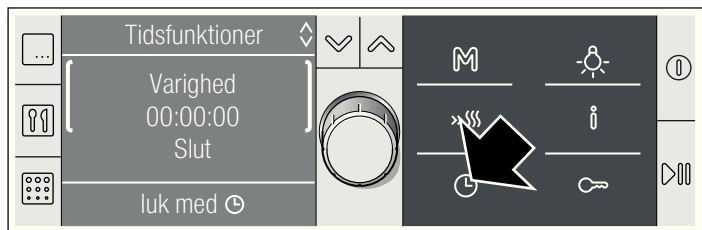
Forudsætning: Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.

Bemærk: De kan kun indstille timer og minutter.

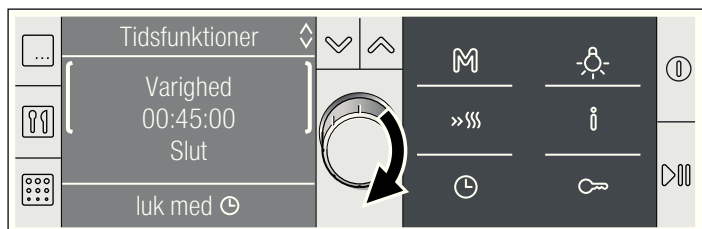
Eksempel på billedet: Indstilling af over-/undervarme, 180 °C, 45 minutter.


1. Tryk på tasten .

Menuen Tidsfunktioner bliver åbnet.




2. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.




3. Tryk på tasten .

Menuen Tidsfunktioner bliver lukket.



4. Hvis ovnens drift endnu ikke er startet. Tryk på tasten .

Varigheden tælles ned i statuslinjen.



Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. I statuslinjen står varigheden på 00:00:00. De kan afbryde signalet før tid med tasten .

Afbryde varighed

Åbn menuen med tasten . Indstil varigheden til 00:00 med drejeknappen. Luk menuen med tasten .

Ændre tilberedningstid

Åbn menuen med tasten . Indstil en anden tilberedningstid med drejeknappen. Luk menuen med tasten .

Ændre slut-tid

Bemærk, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i ovnen.

Det er muligt at udskyde sluttidspunktet ved


- alle ovnfunktioner og alle retter fra Anbefalede indstillinger
- mange programmer
- og ved selvrens


Eksempel: Retten sættes ind i ovnen kl. 9.30. Det tager 45 minutter at tilberede retten, og den er færdig kl. 10.15. Men retten skal først være færdig klokken 12.45.

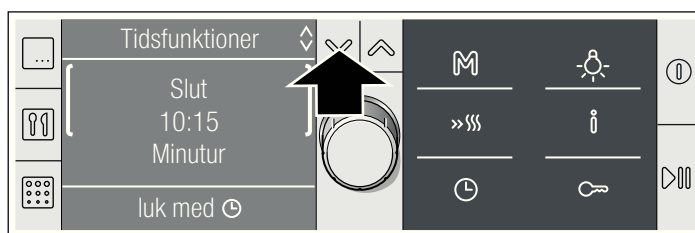
Forskyd slut-tiden fra klokken 10.15 til klokken 12.45. Ovnen skifter til venteposition. Driften starter klokken 12.00 og slutter klokken 12.45.

Denne funktion kan også bruges i forbindelse med selvrens. Selvrens kan forskydes, så den foregår om natten, således at ovnen altid er klar til brug om dagen.

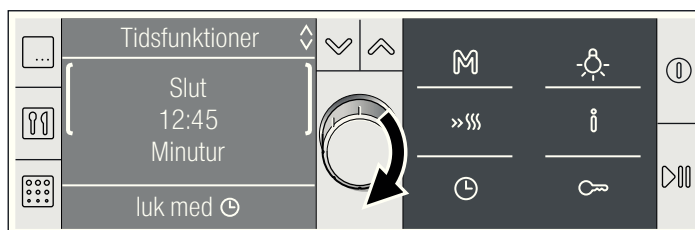
Forskyde sluttid

Forudsætning: Den indstillede drift er ikke startet. Der skal være indstillet en tilberedningstid. Menuen Tidsfunktioner  er åbnet.

1. Skift til "Slut" med tasten . I næste linje vises det tidspunkt, hvor tilberedningen er afsluttet.




2. Udskyd sluttidspunktet til et senere tidspunkt med drejeknappen.




3. Luk menuen Tidsfunktioner med tasten .




4. Bekræft med tasten .

Indstillingen er gemt. Ovnen er i venteposition ... I statuslinjen bliver slut-tiden vist. Når driften starter, løber tilberedningstiden i statuslinjen.




Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. I statuslinjen står varigheden på 00:00:00. De kan afbryde signalet før tid med tasten .

Korriger sluttid


Dette er muligt, så længe ovnen er i venteposition. De gør det ved at åbne menuen med tasten . Tryk på tasten , og tilpas sluttidspunktet med drejeknappen. Luk menuen igen med tasten .

Afbryde sluttid

Dette er muligt, så længe ovnen er i venteposition. De gør det ved at åbne menuen med tasten . Tryk på tasten , og drej sluttidspunktet tilbage med drejeknappen. Luk menuen igen med tasten .

Indstille minutur


Minuturet fungerer uafhængigt af ovnen. De kan bruge det på samme måde som et køkkenminutur, og det kan altid indstilles.

1. Tryk på tasten .



Menuen Tidsfunktioner bliver åbnet.

2. Indstil det ønskede tidsinterval for minuturet.



3. Luk menuen Tidsfunktioner med tasten .

Displayet skifter til den oprindelige tilstand. Symbolet  for minuturet vises sammen med tiden, der tælles ned.



Når tiden er udløbet

Der lyder et signal. Tiden er udløbet. Visningen står på  00:00. Med tasten  kan De afbryde signalet før tid.

Afbryde minuturets tidsinterval

Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner. Sæt tiden tilbage til 00:00 med drejeknappen. Luk menuen igen med tasten .

Ændre minuturets tidsinterval


Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner. Indstil i løbet af de næste sekunder tidsintervallet for minuturet ved hjælp af drejeknappen. Luk menuen igen med tasten .

Indstille klokkeslæt

Ovnen skal være slukket, før De kan indstille eller ændre klokkeslættet.

Efter en strømafbrydelse




Efter en strømafbrydelse vises teksten "Grundindstillinger" på displayet.

1. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
2. Tryk på tasten .

Det indstillede klokkeslæt er gemt.

Ændre klokkeslæt

Eksempel: Ændre klokkeslæt fra sommer- til vintertid.

1. Tryk på tasten .
2. Skift til Klokkeslæt med tasten .
3. Korrigér klokkeslættet med drejeknappen.
4. Tryk på tasten .

Menuen Tidsfunktioner bliver lukket. Det indstillede klokkeslæt er ændret.

Skjule klokkeslæt

Når ovnen er slukket, vises det aktuelle klokkeslæt på displayet. De kan skjule klokkeslættet. Se mere om dette i kapitlet *Grundindstillinger*.


Memory

Med Memory kan De gemme indstillingen til en ret, som altid kan hentes frem igen.

Det er praktisk at anvende Memory til retter, som De tilbereder ofte.

Gemme indstillinger i Memory

De kan ikke gemmes selvrens.

1. Indstil ovnfunktion, temperatur og evt. tilberedningstid for den ønskede ret. Start ikke driften endnu. Når De vil gemme et program: Vælg program, og indstil vægten. Start ikke driften endnu.
2. Tryk på tasten , indtil "Memory gemt" vises.



Den gemte indstilling vises i displayet og kan altid startes.

Gemme en anden indstilling

Indstil igen, og gem. De gamle indstillinger bliver overskrevet.

Starte Memory

De kan altid starte apparatet med de gemte indstillinger for Deres ret.

1. Tryk kort på tasten .
De gemte indstillinger bliver vist. Hvis "Memory-plads ledig" vises, er der ikke gemt nogen indstillinger. De kan ikke starte Memory. Gem først de ønskede indstillinger, som beskrevet under Gemme Memory.
2. Tryk på tasten .

Indstillingerne i Memory starter.

Ændre indstillinger

Dette er altid muligt. Når Memory startes næste gang, vises de oprindeligt gemte indstillinger igen.





Sabbatindstilling

Med denne indstilling holder ovnen med over-/undervarme en temperatur på mellem 85 °C og 140 °C. De kan indstille en varighed på mellem 24 og 73 timer.

I dette tidsrum kan De holde mad varm i ovnen, uden at De behøver at tænde eller slukke.

Starte Sabbatindstilling

Forudsætning: I grundindstillingerne skal "Sabbatindstilling ja" være aktiveret. Se kapitlet *Grundindstillinger*.

1. Tryk på tasten .
I displayet foreslås 3D-varmluft, 160 °C.
 2. Drej drejeknappen mod venstre til Sabbatindstilling.
 3. Skift over til temperatur med tasten , og indstil den ønskede temperatur med drejeknappen.
 4. Tryk på tasten  for at åbne menuen Tidsfunktioner.
Der foreslås 27:00 timer.
 5. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen.
 6. Tryk på tasten .
- Sabbatindstillingen starter. Varigheden tælles ned i statuslinjen.


Tilberedningstid er udløbet

Ovnen varmer ikke mere.

Ændre slut-tid

Det er ikke muligt at ændre sluttiden til et senere tidspunkt.

Afbryde sabbatindstilling

Tryk på tasten  indtil 3D-varmluft, 160 °C vises. De kan nu indstille igen.

Stegetermometer

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

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

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

Egnede ovnfunktioner

- 3D-varmluft
- Varmluft eco
- Over-/undervarme
- HydroBugning
- Pizzatrin
- Intensiv varme
- Varmluft/impulsgrill
- Langtidsstegning

Ovntemperatur

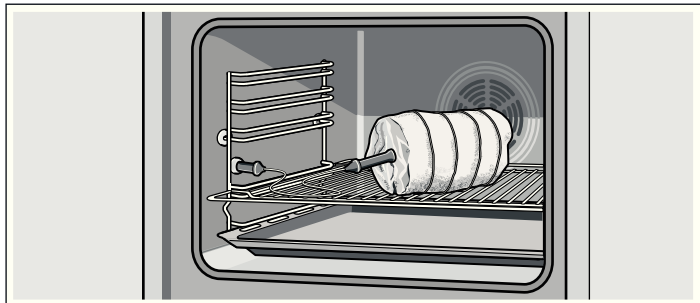
Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometeret blive beskadiget.

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

Stikke stegetermometeret i kødet

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

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









Placer kødstykket på midten af risten.


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

Pas på, at stegetermometerets kabel ikke kommer i klemme.

Indstille kernetemperatur

1. Stik stegetermometeret ind i stikket til venstre i ovnen. Der vises en foreslået kernetemperatur i displayet, og symbolet  for stegetermometeret vises.
2. Vælg ovnfunktion med drejeknappen.
3. Skift over til temperatur med tasten  og indstil den ønskede ovntemperatur med drejeknappen.
4. Skift over til kernetemperatur med tasten , og indstil en anden kernetemperatur end den foreslåede med drejeknappen.
5. Tryk på tasten .
Ovnen starter.
I statuslinjen vises symbolet . Når temperaturen i kødet er nået 30 °C, vises den aktuelle kernetemperatur ved siden af symbolet .

Indstillet kernetemperatur i kødet er nået

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. De kan trække stegetermometeret ud af stikket. Symbolet  slukker.

Fare for forbrænding!

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

Ændre kernetemperatur

Kernetemperaturen kan når som helst ændres.

Afbryde

Træk stegetermometeret ud af stikket.

Fare for forbrænding!

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

Vejledende værdier for kernetemperatur



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

Ret	Vejledende værdier for kernetemperatur i °C
Oksekød	
Roastbeef eller oksefilet, engelsk	45-55
Roastbeef eller oksefilet, medium	55-65
Roastbeef eller oksefilet, gennemstegt	65-75
Svinekød	
Svinefilet	65-70
Flæskesteg (f.eks. nakkekam)	85-90
Kalvekød	
Kalvesteg	75-85
Kalveskank	85-90
Lammekød	
Lammekølle medium	60-70
Lammesteg	80-90

Børnesikring

Ovnen er forsynet med en børnesikring, så børn ikke utilsigtet kan tænde ovnen eller ændre på en indstilling under brugen.


Aktivere børnesikring

Hold tasten  nede, indtil symbolet  vises. Det varer ca. 4 sekunder.



Betjeningsfeltet er låst.



Låse ovndør

De kan ændre grundindstillingerne, så ovndøren også bliver låst. Se mere om dette i kapitlet *Grundindstillinger*. Ovndøren bliver låst, når temperaturen i ovnrummet er ca. 50 °C.

Symbolet  vises. Hvis ovnen er slukket, bliver ovndøren låst med det samme, når De aktiverer børnesikringen.

Deaktivere låsning


Hold tasten  nede, indtil symbolet  slukkes. Nu kan De kan indstille igen.

Bemærk: Selv om børnesikringen er aktiveret, kan De slukke for ovnen med  eller med et langt tryk på tasten , og De kan indstille minuturet, ændre klokkeslættet og afbryde signalet.

Grundindstillinger

Apparatet har forskellige grundindstillinger, som når som helst kan indstilles efter Deres behov.

Bemærk: I tabellen findes alle grundindstillinger samt de mulige ændringer. Afhængigt af det aktuelle udstyr på apparatet, vises kun de grundindstillinger i displayet, som passer til apparatet.



Grundindstilling	Valgmuligheder	Forklaring
Vælg sprog: dansk	Der er mulighed for at vælge 29 andre sprog	Sprog for displaytekster
Varighed af signal: mellem	mellem = 2 minutter kort = 10 sekunder lang = 5 minutter	Varigheden af lydsignalet efter udløb af tilberedningstid.
Tastelyd: fra	til fra*	Bekræftelseslyd ved tryk på en tast * Undtagelse: Ved tænding og slukning lyder der altid et signal.
Lysstyrke for display: mellem	dag mellem nat	Display-belysning
Kontrast: - ○○○●○○○ +	f.eks. kraftigere - ○○○○●○○ +	Kontrast i display
Urdisplay: til	til fra*	Urdisplay, når ovnen er slukket: * Klokkeslættet vises, så længe restvarmen indikeres.
Ovnbelysning under drift: til	til fra	Belysning i ovnrum
Fortsæt drift efter lukning af dør: automatisk	automatisk fra*	Valg af, hvordan driften skal fortsættes, efter at ovndøren har været åbnet og er lukket igen. *fortsæt drift med 
Dørlås + Børnesikring: nej	nej ja	Låsning af ovndøren, når børnesikringen er aktiveret.
Tilpas individuelt: - ○○○●○○○ +	f.eks. stadig mere intensivt tilberedningsresultat - ○○○○●○○ +	Skift tilberedningsresultat for alle programmer i programautomatikken. til højre = mere intensiv til venstre = svagere
Visning af tastbeskrivelse: til	til fra	Startdisplayet vises efter aktivering af bageovnen
3D-varmluft Forslag: 160 °C	fra 30 til maks. 275 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Varmluft eco Forslag: 160 °C	fra 30 til maks. 275 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Over-/undervarme Forslag: 160 °C	fra 30 til maks. 300 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen




Grundindstilling	Valgmuligheder	Forklaring
HydroBugning Forslag: 160 °C	fra 30 til maks. 300 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Pizzatrin Forslag: 200 °C	fra 30 til maks. 275 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Intensiv varme Forslag: 190 °C	fra 30 til maks. 300 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Undervarme Forslag: 150 °C	fra 30 til maks. 300 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Varmluft/impulsgrill Forslag: 190 °C	fra 30 til maks. 300 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Grill, stor flade Forslag: kraftig	kraftig mellem svag	Permanent ændring af det foreslåede trin for ovnfunktionen
Grilning med roterende grillspyd Forslag: 250 °C	fra 30 til maks. 300 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Grill, lille flade Forslag: kraftig	kraftig mellem svag	Permanent ændring af det foreslåede trin for ovnfunktionen
Langtidsstegning Forslag: 80 °C	fra 70 til maks. 90 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Optøning Forslag: 30 °C	fra 30 til maks. 60 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Forvarmning Forslag: 50 °C	fra 30 til maks. 70 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Varmholdning Forslag: 70 °C	fra 60 til maks. 100 °C	Permanent ændring af temperaturforslag for ovnfunktionen
Køleventilator efterløb: mellem	Kort mellem langt meget langt	Varighed for køleventilatorens efterløb
Rengøringsystem: nej	nej ja	Indstilling af, om apparatet er udstyret med selvrensende loft og sidevægge = rengøringsystem.
Teleskopudtræk: nej	nej ja	Indstilling af, om apparatet er udstyret med teleskopudtræk
Sabbatprogram: nej	nej ja	Se kapitlet Sabbatindstilling.
Gendanne fabriksindstillinger: nej	nej ja	Nulstille alle ændringer til fabriksindstilling

Ændre grundindstillinger

Forudsætning: Der skal være slukket for ovnen.

Eksempel: Ændring af grundindstillingen for signaltonevarighed fra mellem til kort.

1. Hold tasten  nede i ca. 4 sekunder, indtil overskriften "Grundindstillinger" og den første grundindstilling "Vælg sprog: dansk" vises.
2. Vælg den ønskede grundindstilling med tasten .

3. Foretag ændring af grundindstillingen med drejeknappen.
4. Nu kan De om ønsket ændre flere grundindstillinger. Det gør De ved at skifte til den ønskede tidsfunktion med tasten  eller . Korrigér grundindstillingen med drejeknappen.
5. Hold tasten  nede, indtil klokkeslættet vises. Det varer ca. fire sekunder. Alle ændringer er nu gemt.

Afbryde

Tryk på tasten . Ændringerne er ikke blevet gemt.

Automatisk slukning

Ovnen er forsynet med en automatisk slukningsfunktion. Funktionen aktiveres, hvis der ikke er indstillet en varighed (tilberedningstid), og indstillingerne ikke er blevet ændret i

længere tid. Hvornår dette sker, afhænger af den indstillede temperatur eller grilltrin.

Slukning er aktiveret

I tekstdisplayet står der "Automatisk slukning". Driften er afbrudt. Hvis De berører en vilkårlig tast, slukkes teksten. De kan nu indstille igen.

Bemærk: Hvis der er indstillet en varighed (tilberedningstid), varmer ovnen ikke mere, når den er udløbet. Den automatiske slukningsfunktion er ikke en nødvendig funktion.

Selvrens

Ved selvrens bliver ovnen opvarmet til ca. 500 °C. Derved bliver rester fra stegning, grilning eller bagning brændt bort, og De behøver kun at tørre ovnen af for aske.

De kan vælge mellem tre rengøringstrin.

Trin	Rengøringsgrad	Tilberedningstid
1	let	ca. 1 time, 15 minutter
2	mellem	ca. 1 time, 30 minutter
3	intensiv	ca. 2 timer

Jo kraftigere og ældre tilsmudsningerne er, jo højere skal rengøringstrinnet være. Det er tilstrækkeligt at rense ovnrummet hver anden til tredje måned. Ved behov kan der også renses oftere. En rensning forbruger kun ca. 2,5 - 4,7 kilowatt-timer.

Vigtigt

Af hensyn til Deres sikkerhed låses ovndøren automatisk. Ovndøren kan først åbnes igen, når ovnrummet er kølet lidt af, og låsesymbolet for låsning er slukket.

Ovnlampen i ovnrummet lyser ikke under selvrensen.

⚠ Fare for forbrænding!

- Ovnrummet bliver meget varmt under selvrensen. Åbn aldrig apparatdøren, og flyt aldrig låsekrogen med hånden. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrensen. Berør aldrig apparatdøren. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

⚠ Brandfare!

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrensen. Hæng aldrig brændbare genstande, f.eks. viskestykker, på dørgrebet. Sørg for at der er fri passage foran apparatet.

Inden selvrens

Ovnrummet skal være tomt. Tag tilbehør, fade og beholdere samt ribberammer ud af ovnen. Se i kapitel *Pleje og rengøring*, hvordan ribberammerne tages ud.

Rengør ovndøren og kanterne på ovnen langs med tætningen. Tætningen skal ikke rengøres.

⚠ Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes. Tør ovnrummet og det tilbehør, der skal rengøres sammen med selvrens, af med en fugtig klud.

Rense tilbehør med selvrens

Ribberammerne kan ikke tåle selvrens. Tag dem ud af ovnen. Anvend tilbehørsholderne, hvis De rengør tilbehør sammen med selvrens. På den måde kan emaljeret tilbehør uden slip-let belægning, som f.eks. universalbradepanden, rengøres sammen med selvrens. Der må kun rengøres en tilbehørsdel ad gangen sammen med selvrens.

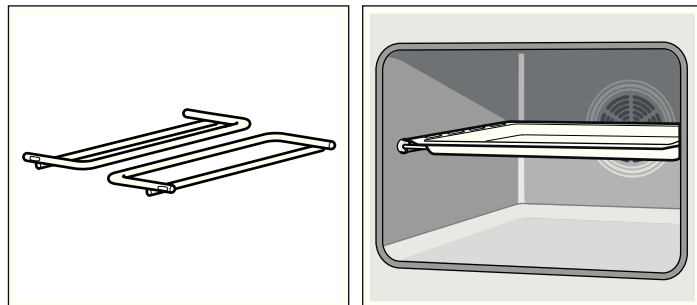
Tilbehør uden emalje, som f.eks. risten, må ikke renses sammen med selvrens. Tag denne type tilbehør ud af ovnen.

⚠ Fare for alvorlige sundhedsskader!


Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres sammen med selvrens. På grund af den kraftige


varme bliver slip-let belægningen ødelagt, og der bliver frigjort giftige gasser.

Placer tilbehørsholderne i venstre og højre side.



Indstille rengøringstrin


1. Tryk på tasten .

Rengøringstrin 3 foreslås. De kan starte selvrensen med tasten  med det samme.


Hvis De ønsker at ændre rengøringstrin:

2. Vælg det ønskede rengøringstrin med drejeknappen.



3. Start rengøringssystemet med tasten .

Ovndøren bliver låst kort tid efter start. Symbolet  for låsning af døren lyser.

Efter rengøring

Ovnen varmer ikke mere. I statuslinjen står varigheden på 00:00:00. Først når symbolet  slukkes, kan ovndøren åbnes igen.

Afbryde rengøring

Sluk for ovnen med . Så længe symbolet  lyser, er ovndøren låst.

Ændre rengøringstrin

Efter starten kan rengøringstrinnet ikke længere ændres.

Rengøring om natten

De kan forskyde sluttidspunktet for rengøringen til om natten, så ovnen kan benyttes i løbet af dagen. Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Ændre slut-tid.

Efter selvrens

Fjern den resterende aske fra ovnen med en fugtig klud, når ovnrummet er kølet af.

Pleje og rengøring

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

Anvisninger

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

Rengøringsmiddel

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

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

Vask nye rengøringsvampe grundigt ud inden brug.

Område	Rengøringsmiddel
Ovnens forside	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend aldrig rengøringsmidler til glas eller glasskraber.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud.
Glasruderne i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.
Døraftdækning	Specialrengøringsmiddel til rustfrit stål (fås hos kundeservice eller i specialforretninger): Overhold producentens anvisninger.
Ovnrum	Varmt opvaskevand eller eddike: Brug en rengøringsvamp til rengøringen. Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. Det bedste er at anvende ovns selvrensning. Overhold anvisningerne i kapitlet <i>Selvrens!</i>
Stegetermometer	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.

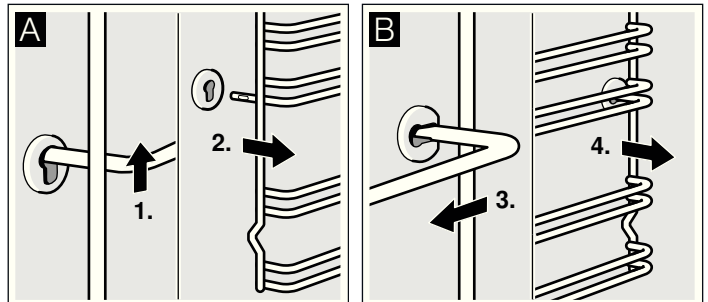
Område	Rengøringsmiddel
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Teleskopudtræk	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke lægges i blød, må ikke vaskes i opvaskemaskine eller rengøres sammen med selvens. Udtrækkene bliver beskadiget og blokerer.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

Afmontere/montere ribberammer

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

Tage ribberammen af

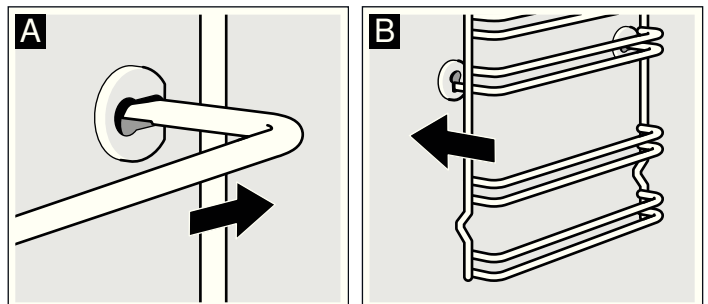
1. Løft ribberammen op foran,
2. og hængt den af (figur A).
3. Træk derefter hele ribberammen fremad
4. og ud (figur B).



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

Sætte ribberammen på plads

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



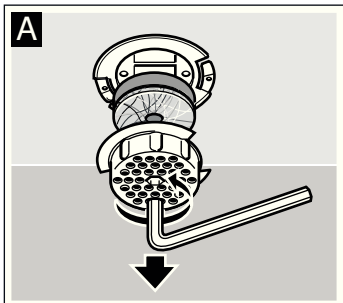
Ribberammerne er udformet, så de passer i hhv. højre og venstre side. Udbugtningen skal altid vende nedad.

Montere/afmontere fedtfilter

Der er placeret et fedtfilter i ovndøret. Fedtfilteret filtrerer fedtpartiklerne i aftræksluften fra, hvorved lugtgener bliver reduceret. Filtret skal rengøres af og til.

Afmontere

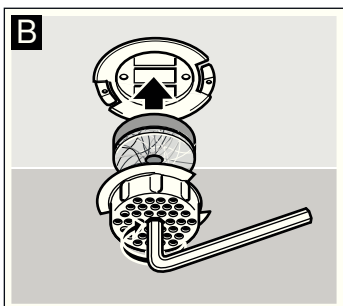
1. Drej ved hjælp af en unbrakonøgle (6 mm) filterholderen mod venstre, og tag den af (figur A).
2. Tag de to filterindsatser ud.



De kan rense filterholderen og den tynde enkeltlags-filterindsats med almindeligt opvaskemiddel eller lægge dem i opvaskemaskinens bestikkurv. Den tykke filterindsats må De ikke rengøre. Belægningen kan tage skade.

Montere

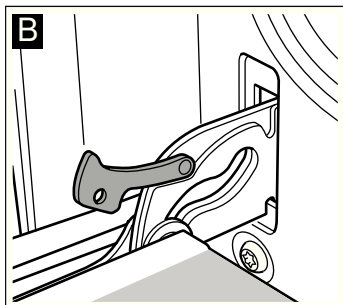
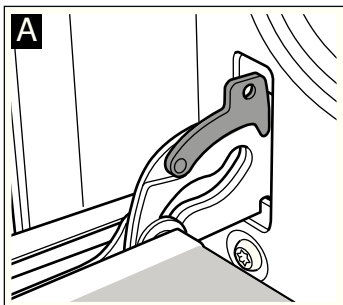
1. Læg først den enkeltlagede filterindsats og derefter den dobbelte filterindsats på plads i filterholderen (figur B).
2. Sæt filterholderen på plads, og skru den mod højre med unbrakonøglen. Sørg for, at filterholderen bliver placeret som vist på figur B. Kun på den måde kan den monteres igen.



Afmontere/montere ovndør

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

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

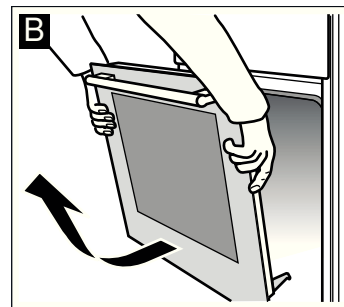
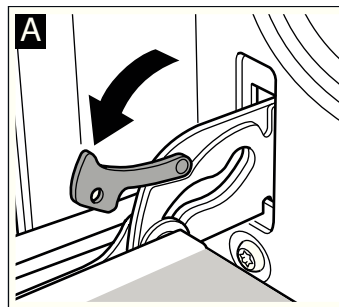


⚠ Fare for tilskadekomst!

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

Tag døren af

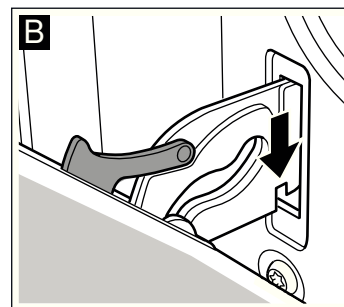
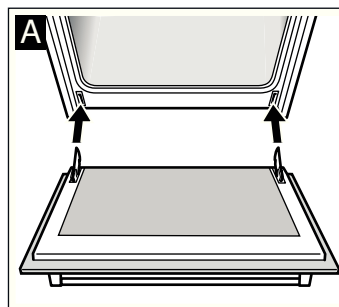
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepæler i venstre og højre side op (figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud (figur B).



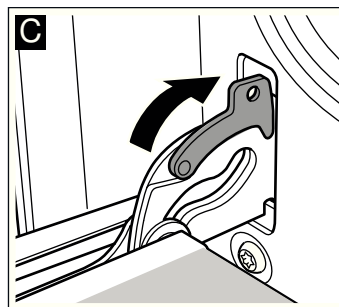
Sætte døren på

Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge.

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



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



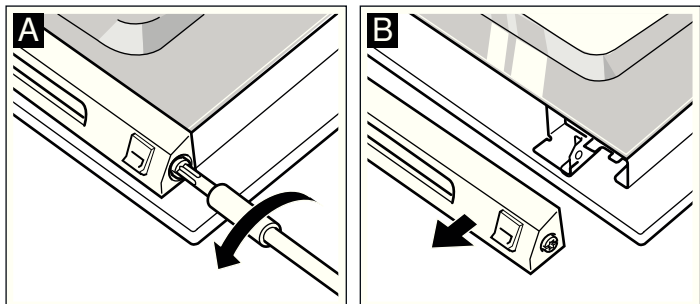
⚠ Fare for tilskadekomst!

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

Tage dørafdækning af

Ovndørens afdækning kan blive misfarvet. Afdækningen kan tages af, så den kan rengøres grundigt.

1. Luk ovndøren helt op.
2. Skru afdækningen på ovndøren af. Skru skrueerne i højre og venstre side ud (figur A).
3. Tag afdækningen af (figur B).



Sørg for, at ovndøren ikke bliver lukket, så længe afdækningen er taget af. Den indvendige glasrude kan blive beskadiget.

Rengør afdækningen med et rensmiddel til rustfrit stål.

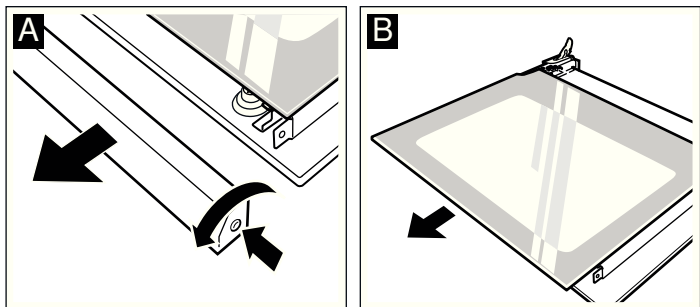
4. Sæt afdækningen på igen, og fastgør den.
5. Luk ovndøren.

Afmontere/montere glasruder i ovndør

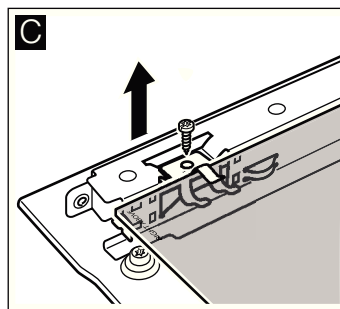
Glasruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

Afmontage

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



4. Skru holdeklemmerne af i venstre og højre side. Løft glasruden, og træk holderne af den (figur C). Tag ruden ud.



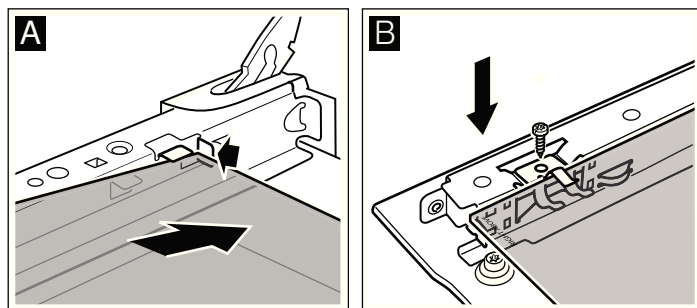
Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

Anvend ikke aggressive eller skurende midler og heller ingen glasskraber. Glasset kan blive beskadiget.

Montage

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

1. Skub glasruden skråt ind og bagud (figur A).
2. Sæt holdeklemmerne i højre og venstre side på ruden, juster, så fjedrene befinder sig over skruenhullet, og spænd (figur B).



3. Skub den øverste glasrude skråt ind bagud. Den glatte flade skal vende udad.
4. Sæt afdækningen på, og skru den fast.
5. Sæt ovndøren på plads.

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

En fejl, hvad gør man?

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

Fejltabel

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

⚠ Fare for elektrisk stød!

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

Fejl	Mulig årsag	Anvisning/Afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Sikring defekt	Kontroller om sikringen i sikringskabet er i orden.
På displayet vises teksten "Klokkeslæt 00:00". Der vises et forkert klokkeslæt.	Strømafbrydelse.	Indstil det aktuelle klokkeslæt igen, og tryk på tasten ⏪.

Fejl	Mulig årsag	Anvisning/Afhjælpning
Ovndøren kan ikke åbnes. På displayet vises teksten "Klokkeslæt 00:00". Det viste klokkeslæt er ikke korrekt.	Strømafbrydelse under selvrems.	Indstil det aktuelle klokkeslæt, og tryk på tasten . Vent, til ovnrummet er kølet af. Symbolet slukkes. Nu kan De åbne ovndøren.
Ovnen varmer ikke, eller den valgte ovnfunktion kan ikke indstilles.	Ovnfunktionen blev ikke registreret.	Indstil igen.
Ovnen varmer ikke. På displayet står teksten "Demo".	Ovnen er i demomodus.	Slå sikringen fra i sikringsboksen, og slå den til igen efter ca. 20 sekunder. Tryk i løbet af de næste 2 minutter på tasten i fire sekunder, indtil teksten "Demo" ikke længere vises.
I displayet vises "Automatisk slukning".	Den automatiske slukning er blevet aktiveret. Ovnen slukkes.	Tryk på en vilkårlig tast. Teksten forsvinder. Nu kan De kan indstille igen.

Fejlmeddelelser med E

Hvis der vises en fejlmeddelelse med E, skal De trykke på tasten . Derved bliver fejlmeddelelsen slettet. Det er muligt, at

klokkeslættet bagefter skal indstilles igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen vises igen.

Ved følgende fejlmeddelelser kan De selv afhjælpe fejlen.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Anvisning/Afhjælpning
E011	De har trykket for længe på en tast, eller der er en tast, der har sat sig fast.	Tryk på alle tasterne en ad gangen. Kontroller, at tasterne er rene. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder.
E115	Temperaturen i ovnrummet er for høj.	Ovndøren er låst. Vent, til ovnrummet er kølet af. Fejlmeddelelsen slettes med tasten .

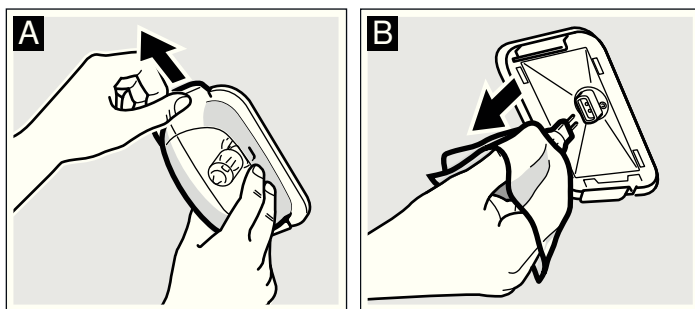
Udskifte ovnlampepære i ovnloft

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan fås temperaturbestandige 12-V-halogenpærer på 10 watt hos kundeservice eller hos en forhandler. Hold halogenpæren med en tør klud. Derved forlænges pærens levetid. Anvend kun denne type pærer.

Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringskabet fra.

- Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
- Tag glasafdækningen af. Tryk metallaskerne til side med tommelfingeren (figur A).
- Træk pæren ud - den må ikke drejes (figur B). Sæt den nye pære i, og sørg for, at kontaktbenene bliver placeret rigtigt. Tryk pæren godt ind.



4. Sæt glasafdækningen på igen. Sæt den først på plads i den ene side, og tryk den derefter på plads i den anden side. Glasset går i indgreb.

5. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Udskifte pæren i venstre ovnlampe

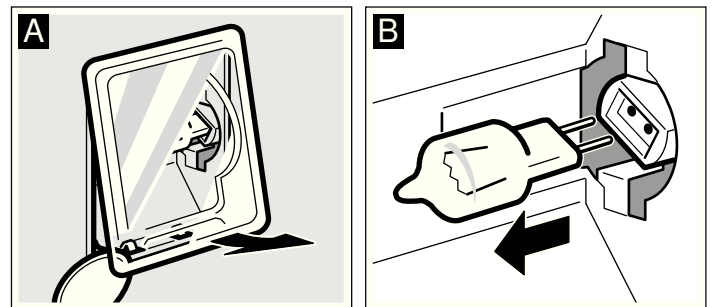
Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan fås temperaturbestandige 12-V-halogenpærer på 10 watt hos kundeservice eller hos en forhandler. Hold halogenpæren med en tør klud. Derved forlænges pærens levetid. Anvend kun denne type pærer.

Fare for elektrisk stød!

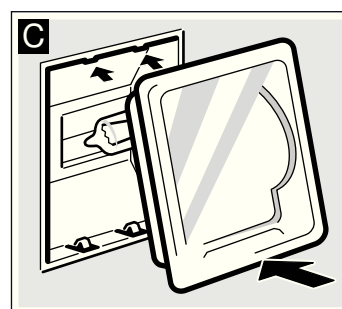
Slå sikringen i sikringskabet fra.

- Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.

- Tag glasafdækningen af. Luk glasafdækningen op i underkanten med fingrene (figur A). Brug eventuelt en ske, hvis det er svært at tage glasafdækningen af.
- Træk pæren ud - den må ikke drejes (figur B). Sæt den nye pære i, og sørg for, at kontaktbenene bliver placeret rigtigt. Tryk pæren godt ind.



- Sæt glasafdækningen på igen. Sørg for, at hvælvingen i glasset bliver placeret til højre. Sæt glasset i foroven, og tryk på det forneden (figur C). Glasset går i indgreb.



- Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Glasafdækning

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundeservice

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Energibesparelse og miljøhensyn

Deres nye apparat er utrolig energieffektivt. Her får De oplysninger om den energioptimerede ovnfunktion Varmluft eco. Endvidere får du tips om, hvordan De kan spare endnu mere energi med Deres apparat, og hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Ovnfunktion Varmluft eco

Med den energieffektive ovnfunktion Varmluft eco kan De tilberede talrige retter i ét lag. Ventilatoren fordeler den energioptimerede varme fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet. Bagning, stegning og tilberedning er muligt uden forvarmning.

Anvisninger



- Sæt retterne ind i ovnen, når den er kold og tom. Kun på den måde virker energioptimeringen.
- Åbn kun ovndøren under tilberedningen, når det er nødvendigt.


Tablet

I tabellen finder De et udvalg af retter, som egner sig bedst til Varmluft eco. De får oplysninger om den egnede temperatur og bagetid. De kan se, hvilket tilbehør og hvilken rille der er passende.

Temperaturen og bagetiden er afhængig af fødevarernes mængde, beskaffenhed og kvalitet. Derfor er der angivet intervaller i tabellen. Prøv først med den laveste værdi. En lav temperatur giver en mere jævn bruning. Hvis det er nødvendigt, kan De indstille en højere temperatur næste gang.

Placer altid forme og fade midt på risten. Hvis De lægger madvarer direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles fedt og saft, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Retter med Varmluft eco  	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Kager og bagværk				
Rørt kagedej på bagepladen med tørt fyld	Bageplade	3	170-190	25-35
Rørt kagedej i form	Firkantet form	2	160-180	50-60
Tærtebund, rørt kagedej	Tærteform	2	160-180	20-30
Frugtkage, fin, rørt kagedej	Spring-/randform	2	160-180	50-60
Gærdej på bagepladen med tørt fyld	Bageplade	3	170-190	25-35
Mørdej på bagepladen med tørt fyld	Bageplade	3	180-200	20-30
Roulade	Bageplade	3	170-190	15-25
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	2	150-170	20-30
Lagkagebund, 6 æg	Springform	2	150-170	40-50
Butterdej	Bageplade	3	180-200	20-30
Småkager	Bageplade	3	130-150	15-25
Småkager, sprøjtede	Bageplade	3	140-150	30-45
Vandbakkelsesdej	Bageplade	3	210-230	35-45
Rundstykker, rugmel	Bageplade	3	200-220	20-30
Tærter / gratiner				
Kartoffelgratin	Tærteform	2	160-180	60-80
Lasagne	Tærteform	2	180-200	40-50

Retter med Varmluft eco 	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Dybfrostprodukter				
Pizza, tynd bund	Universalbradepande	3	190-210	15-25
Pizza, tyk bund	Universalbradepande	2	180-200	20-30
Pommes frites	Universalbradepande	3	200-220	20-30
Chicken wings	Universalbradepande	3	220-240	20-30
Fiskepinde	Universalbradepande	3	220-240	10-20
Opvarmede boller	Universalbradepande	3	180-200	10-15
Kød				
Oksesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2	190-210	130-150
Flæskesteg, nakke, 1 kg	Fad uden låg	2	190-210	110-130
Kalvesteg, inderlår, 1,5 kg	Fad uden låg	2	190-210	110-130
Fisk				
Havbras, 2 stk. à 750 g	Universalbradepande	2	170-190	50-60
Havbras med saltskorpe, 900 g	Universalbradepande	2	170-190	60-70
Gedde, 1000 g	Universalbradepande	2	170-190	60-70
Forel, 2 stk. à 500 g	Universalbradepande	2	170-190	45-55
Fiskefilet, 100 g pr. stk.	Fad med låg	2+1	190-210	30-40

Energibesparelse

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

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

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat opfylder bestemmelserne i Rådets direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Programautomatik

Med programautomatikken er det let at tilberede raffinerede gryderetter, saftige stege og lækre sammenkogte retter. Det er ikke nødvendigt at vende retterne eller at hælde væde over dem, og ovnen bevares ren.

Resultatet af tilberedningen afhænger af kødets kvalitet og af fadets størrelse og art. Brug grydelapper, når De tager den færdige ret ud af ovnen. Fadet bliver meget varmt. Vær forsigtig, når De tager låget af fadet eller gryden, fordi dampen er meget varm.

Forme og tilbehør

Programautomatikken er kun egnet til stegning i fade med låg, med undtagelse af den sprødbagte skinkesteg. Anvend kun fade og beholdere med tætsluttende låg. Følg producenternes anvisninger.

Egnede gryder og pander

Vi anbefaler, at der anvendes varmebestandige gryder og pander (op til 300 °C) af glas eller glaskeramik. Stegegryder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Den blanke overflade reflekterer varmestrålingen meget kraftigt. Retten bliver mindre brunet og kødet mindre mørt. Tag låget af efter programmets afslutning, hvis De anvender en stegegryde af rustfrit stål. Grill kødet på grilltrin 3 i endnu 8 til 10 minutter. I stegegryder af

emaljeret stål, støbejern eller støbt aluminium bliver retterne brunet kraftigere. Tilsæt lidt mere væde.

Uegnede gryder og pander

Fade og beholdere af lyst, blankt aluminium, uglaseret ler og fade af kunststof eller med kunststofhåndtag er ikke egnede.

Fade eller beholderes størrelse

Kødet skal dække ca. to tredjedele af fadets eller grydens bund. På den måde får De en god stegefond.

Afstanden mellem kød og låg skal være mindst 3 cm. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

Forberede retten

Anvend fersk eller frosset kød. Vi anbefaler, at der anvendes fersk kød med køleskabstemperatur.

Vælg egnet fad eller gryde.

Vej det ferske eller frosne kød, fjerkræet eller fisken. Der findes nøjagtige angivelser i de respektive tabeller. Vægten skal bruges ved indstillingen.

Drys salt og krydderier på kødet. Frosset kød skal kryddres på samme måde som fersk kød.

Ved mange retter skal der tilsættes væde. Hæld så meget væde i fadet, at bunden er dækket med ca. ½ cm. Hvis der står "lidt" væde i tabellen, er det for det meste tilstrækkeligt med 2-3 spsk. Ved væde "ja" skal der hældes rigeligt væde ved. Følg både de anvisninger, som er angivet over tabellerne, og i dem.

Læg låg på fadet eller gryden. Sæt det eller den på risten i rille 2.

Ved visse retter er det ikke muligt at udskyde sluttidspunktet. Disse retter er markeret med en stjerne *.

Sæt altid fadet i en kold ovn.

Programmer

Fjerkræ

Læg fjerkræ med brystsiden opad i stegegryden. Fyldt fjerkræ er ikke velegnet.

Hvis der tilberedes flere fjerkrælår, skal vægten for det største lår indstilles. Lårene skal være omtrent lige store.

Eksempel: 3 kyllingelår på 300 g, 320 g og 400 g. Indstil til 400 g.

Hvis De vil tilberede to ens store kyllinger i den samme stegegryde, skal der indstilles iht. den største på samme måde som ved kyllingelårene.

Hæld rigeligt væde ved kalkunbryst, så kødet ikke bliver tørt.

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Fjerkræ			
Kylling, fersk*	0,7-2,0	nej	Kødvægt
Poulard, fersk*	1,4-2,3	nej	Kødvægt
And, fersk*	1,6-2,7	nej	Kødvægt
Gås, fersk*	2,5-3,5	nej	Kødvægt
Lille kalkun fersk*	2,5-3,5	nej	Kødvægt
Kalkunbryst, fersk*	0,5-2,5	meget	Kødvægt
Hele lår, ferske* f.eks. kylling, and, gås, kalkun	0,3-1,5	nej	Vægt af det tungeste lår
Hele lår, frosne* f.eks. kylling, and, gås, kalkun	0,3-1,5	nej	Vægt af det tungeste lår

Kød

Hæld den angivne mængde væde i fadet.

Oksekød

Ved grydestege skal der tilsættes tilstrækkeligt meget væde. De kan også anvende væden fra marinaden.

Tilsæt så meget væde (vand eller bouillon) ved kogt oksekød "Tafelspitz" (f.eks. af culotte), at kødet er næsten dækket.

Tilbered roastbeef med fedtsiden opad.

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Oksekød			
Grydesteg fersk f.eks. højreb, forskank, bov, sursteg	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Grydesteg frossen* f.eks. højreb, forskank, bov	0,5-2,0	ja	Kødvægt
Roastbeef fersk, medium f.eks. mørbrad	0,5-2,5	nej	Kødvægt
Roastbeef fersk, engelsk f.eks. mørbrad	0,5-2,5	nej	Kødvægt
Roastbeef, frost gennemstegt* f.eks. mørbrad	0,5-2,0	nej	Kødvægt
Forloren hare*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt
Kogt oksekød, fersk, Tafelspitz (østrigsk ret)	0,5-2,5	meget	Kødvægt

Kalvekød

Læg rigeligt med grøntsager i fadet ved osso buco (selleri,

tomater, gulerødder), og fordel osso buco-skiverne ovenpå. Tilsæt evt. væde (bouillon).

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Kalvekød			
Steg, fersk, mager f.eks. inderlår, bøf	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Steg, fersk, fedtmarmorert f.eks. nakke, hals	0,5-3,0	lidt	Kødvægt

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Steg, frossen, mager* f.eks. inderlår, bøf	0,5-2,0	ja	Kødvægt
Steg, frossen, fedtmarmoreret* f.eks. nakke, hals	0,5-2,0	lidt	Kødvægt
Skank med ben, fersk	0,5-2,5	ja	Kødvægt
Ossobuco f.eks. skiver af kalveskank med grøntsager	0,5-3,5	ja	Kødvægt

Svinekød

Læg kødet i stegegyden med bensiden nedad.

Stege med svær skal lægges med sværen opad i fadet. Skær ridser i sværen i gittermønster inden tilberedningen uden at skære ned i kødet.

Læg skinkestege i fadet med fedtlaget opad. Steg sværen på skinkestege sprød i et fad uden låg.

Ved stege er det kødets vægt, der skal indstilles, ved rullesteg og forloren hare skal den samlede vægt indstilles.

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Svinekød			
Nakkekam fersk, uden ben	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Nakkekam fersk, med ben	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Nakkekam frossen, uden ben*	0,5-2,0	ja	Kødvægt
Nakkekam frossen, med ben*	0,5-2,0	ja	Kødvægt
Koteletsteg, fersk, med ben	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Mørbrad, fersk	0,5-2,5	ja	Kødvægt
Rullesteg, fersk	0,5-3,0	ja	Samlet vægt
Steg med svær, fersk f.eks. stegeflæsk	0,5-3,0	nej	Kødvægt
Steg med svær, fersk f.eks. bov	0,5-3,0	nej	Kødvægt
Forloren hare*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt
Hamburgerryg med ben, fersk	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Skinkesteg fersk, speget, stegt	1,0-4,0	lidt	Kødvægt
Skinkesteg fersk, speget, sprødbagt*	1,0-4,0	nej	Kødvægt

Lammekød

Ved stege og køller er det kødets vægt, der skal indstilles, ved forloren hare skal den samlede vægt indstilles.

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Lammekød			
Lammekølle, fersk, uden ben gennemstegt	0,5-2,5	lidt	Kødvægt
Lammekølle, fersk, uden ben, medium	0,5-2,5	nej	Kødvægt
Lammekølle, fersk, med ben, gennemstegt	0,5-2,5	lidt	Kødvægt
Lammekølle, frossen, uden ben gennemstegt*	0,5-2,0	lidt	Kødvægt
Lammekølle, frossen, uden ben, medium*	0,5-2,0	nej	Kødvægt
Lammekølle, frossen, med ben, gennemstegt*	0,5-2,0	lidt	Kødvægt
Forloren hare*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Lammekød			
Lammesteg, fersk f.eks. bov	0,5-3,0	ja	Kødvægt

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Lammesteg, frossen* f.eks. bov	0,5-2,0	ja	Kødvægt

Vildt

De kan lægge bacon på kød af vildt. På den måde bevarer kødet saften og bliver ikke så kraftigt brunet. De kan også marinere stege af vildt i kærnemælk, vin eller eddike natten over i køleskabet inden tilberedningen. Det giver en ekstra fin smag.

Hvis der tilberedes flere harekøller, skal vægten for den største kølle indstilles.

Kaniner kan også tilberedes skåret ud i stykker. Indstil den samlede vægt.

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Vildt			
Hjortesteg, fersk f.eks. bov, bryst	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Hjortesteg, frossen* f.eks. bov, bryst	0,5-2,0	ja	Kødvægt
Rådyrkølle, fersk, uden ben	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Rådyrkølle, frossen, uden ben*	0,5-2,0	ja	Kødvægt
Harekølle, fersk, med ben	0,3-0,6	ja	Vægt af det tungeste lår
Harekølle, frossen*, med ben	0,3-0,6	ja	Vægt af det tungeste lår
Vildsvinesteg fersk f.eks. bov, bryst	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Vildsvinesteg, frossen* f.eks. bov, bryst	0,5-2,0	ja	Kødvægt
Kanin, fersk	0,5-3,0	ja	Kødvægt

Fisk

Rens fisken, marinere og salt som normalt.

Til dampkogt fisk: Hæld ½ cm væske, f.eks. vin eller citronsaft, i fadet.

Til bagt fisk: Vend fisken i mel, og smør den med smeltet smør.

Hel fisk bliver bedst, hvis fisken lægges med bugen nedad i fadet. Dvs. rygfinnen skal vende opad. Læg en kartoffel, hvor den ene side er skåret af, eller et lille ovnfast fad ind i bugåbningen på fisken, så den står stabilt.

Indstil den samlede vægt, hvis der tilberedes flere fisk. Fiskene skal veje omtrent det samme eller være lige store. Eksempel: To foreller på hhv. 0,6 kg og 0,5 kg. Indstil 1,1 kg.

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Fisk			
Forel, fersk, dampet*	0,3-1,5	ja	Samlet vægt
Forel, fersk, bagt*	0,3-1,5	nej	Samlet vægt
Sandart, fersk, dampet*	0,5-2,0	ja	Samlet vægt
Sandart, fersk, bagt*	0,5-2,0	nej	Samlet vægt
Torsk, fersk, dampet*	0,5-2,0	ja	Samlet vægt
Torsk, fersk, bagt*	0,5-2,0	nej	Samlet vægt
Karpe, fersk, dampet*	0,8-2,0	ja	Samlet vægt
Karpe, fersk, bagt*	0,8-2,0	nej	Samlet vægt

Forloren hare

Brug fersk hakket kød.

Indstil den samlede vægt for den forlorte hare.

Osteterninger eller grøntsager i farsen giver en ekstra fin smag.

Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Forloren hare			
af fersk oksekød*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt
af fersk svinekød*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt
af fersk lammekød*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt
af fersk kød, blandet*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt

Sammenkogt ret

De kan kombinere forskellige slags kød og friske grøntsager.

Skær kødet i passende små stykker. Anvend kyllingestykker uden at skære dem yderligere ud.

Tilsæt den samme eller op til den dobbelte mængde grøntsager til kødet. Eksempel: Tilsæt 0,5 kg til 1 kg friske grøntsager til 0,5 kg kød.

Hvis kødet skal brunes, skal det lægges oven på grøntsagerne i stegegryden. Bland grøntsagerne sammen med kødet, hvis det skal brunes mindre.


Indstil til kødvægten ved sammenkogte retter med kød. Hvis grøntsagerne skal være mere møre, skal De indstille til den samlede vægt.

Til en grøntsagsgryde er faste grøntsager velegnede, som f.eks. gulerødder, grønne bønner, hvidkål, selleri og kartofler. Jo finere De snitter grøntsagerne, jo mere møre bliver de. Hæld væde ved grøntsagerne, til de er dækket, så de ikke bliver brunet så kraftigt.

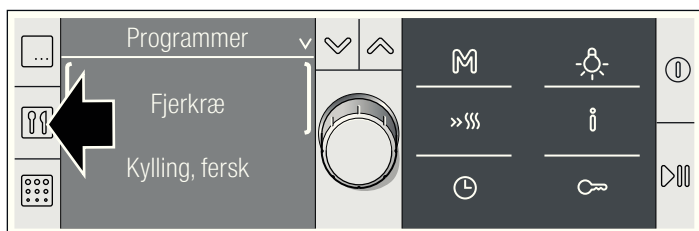
Programmer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Sammenkogt ret			
med kød f.eks. gryderet fra Pichelstein	0,3-3,0	ja	Kødvægt
med grøntsager f.eks. sammenkogt vegetarret	0,3-3,0	ja	Samlet vægt
Gullasch	0,3-3,0	ja	Kødvægt
Benløse fugle	0,3-3,0	ja	Kødvægt

Vælg og indstil program

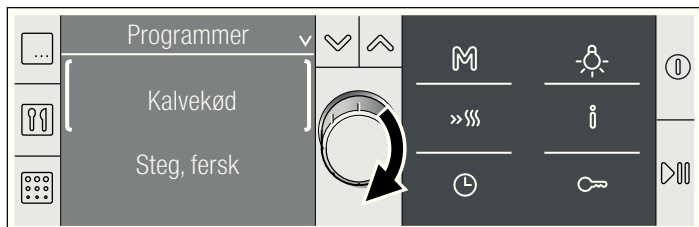
Eksempel på billedet: Program for frossen kalvesteg, mager, 1,3 kg.

1. Tryk på tasten .

Den første programgruppe og det første program vises.

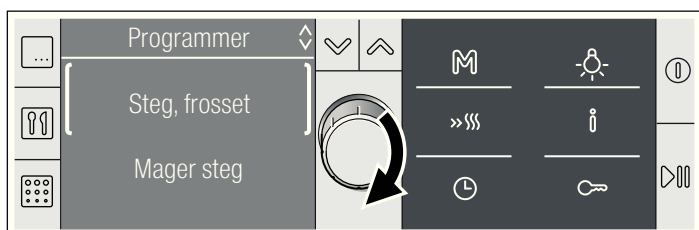



2. Vælg programgruppen med drejeknappen.




3. Skift linje med tasten .

4. Vælg programmet med drejeknappen.

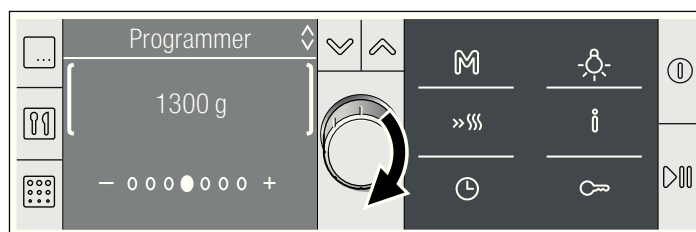



I nogle af programmerne er det muligt at vælge yderligere egenskaber, som f.eks. mager steg eller fedtmarmoret steg ved kalvesteg. Tryk på tasten , og vælg med drejeknappen.

Der vises en foreslået vægt for det valgte program.

5. Tryk på tasten .


6. Indstil vægten for den pågældende ret med drejeknappen. Når De skifter til den nederste linje, kan De ændre tilberedningsresultatet (Se Tilpas individuelt).




7. Tryk på tasten .

Programmet starter. Varigheden tælles ned i statuslinjen.


Programmet er afsluttet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. De kan afbryde signalet før tiden med tasten  i statuslinjen står 00:00:00 for den forløbne tilberedningstid.

Afbryde program

Tryk på tasten  indtil 3D-varmluft, 160 °C vises. Nu kan De indstille igen.

Vise informationer

Tryk kort på tasten . Hent de forskellige informationer med drejeknappen.


Ændre slut-tid

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, *Ændre slut-tid*.

Tilpasse individuelt

Hvis tilberedningsresultatet for et program ikke svarer til Deres forventninger, kan De ændre det næste gang, De bruger det.

Indstil som beskrevet under punkt 1 til 6.

Tryk derefter på tasten , og forskyd det lysende felt med drejeknappen.

- 000●000 +

Mod venstre = svagere tilberedning.

Mod højre = kraftigere tilberedning.

Programmets varighed (tilberedningstid) bliver ændret.

Tips om programautomatikken

Stegens eller fjerkræets vægt ligger over det angivne vægtområde.	Det er med vilje, at vægtområdet er begrænset. Ofte er det ikke muligt at få tilstrækkeligt store stegegryder til meget store stege. Tilbered store stykker kød med over-/undervarme ☐ eller med varmluft/impulsgrill ☒.
Stegen er blevet god, men skyen er for mørk.	Vælg et mindre fad eller gryde, eller tilsæt mere væde.
Stegen er blevet god, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større fad eller gryde, eller tilsæt mindre væde.
Stegen er for tør på oversiden.	Brug et fad eller en gryde med tætsluttende låg. Meget magert kød bliver mere saftigt, hvis man lægger baconstrimler på.
Det lugter brændt under stegningen, men stegen ser godt ud.	Enten passer stegegrydens låg ikke rigtigt, eller også har kødet udvidet sig, så låget er blevet løftet op. Brug altid et låg, der slutter tæt. Der skal altid være mindst 3 cm afstand mellem kød og låg.
De vil tilberede dybfrosset kød.	Drys krydderier på det dybfrosne kød på samme måde som på fersk kød. Vigtigt! Ved tilberedning af frosset kød kan slut-tiden ikke udskydes til senere. Kødet ville i givet fald tø op i løbet af ventetiden og derfor ikke være egnet til brug.
Kødet er for lidt eller for meget gennemstegt.	Forsøg med andre indstillinger næste gang. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet <i>Programautomatik, individuelle indstillinger</i> .

Testet i vores prøvekøkken

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

Anvisninger

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

Kager og bagværk

Bage i et lag

Kager bliver bedst ved bagning med over-/undervarme ☐.

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

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

Bage i flere lag

Anvend 3D-varmluft ☒.

Riller ved bagning i 2 lag:

- Universalbradepande: højde 3
- Bageplade: højde 1

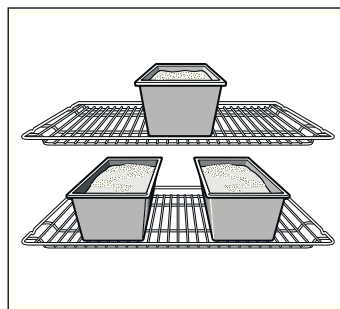
Riller ved bagning i 3 lag:

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

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

I tabellerne findes forslag til mange forskellige retter.

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



Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

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

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

Tabeller



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



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














Der findes yderligere oplysninger under *Bagetips* efter tabellerne.

Bemærk: På grund af den høje fugtighed kan der dannes dug på indersiden af ovnglasset ved bagning med HydroBagning ☒. Luk ovndøren forsigtigt op, fordi dampen fra ovnen er meget varm.

Ovnfunktioner:



-  = 3D-varmluft
-  = Over-/undervarme



-  = HydroBagning
-  = Intensiv varme





















Kager i form	Form	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2		160-180	50-60
	3 firkantede forme	3+1		140-160	60-80
Rørekage, fin	Randform/firkantet form	2		150-170	60-70
Tærtebund, rørt kagedej	Tærteform	3		160-180	20-30
Frugtkage, fin, rørt kagedej	Spring-/randform	2		160-180	50-60
Lagkagebund, 2 æg (foropvarmning)	Tærteform	2		150-170	20-30
Spansk lagkage, 6 æg (foropvarmning)	Springform	2		150-170	40-50
Mørdejsbund med kant	Springform	1		170-190	25-35
Frugt- eller kvarkkage, bund af mørdej*	Springform	1		160-180	70-90
Wähe (schweizisk tærte)	Pizzaplade	2		210-230	30-40
Formkage	Rund kageform	2		150-170	60-70
Pizza, tynd bund, lidt fyld (forvarmning)	Pizzaplade	2		280-300	10-15
Krydret bagværk*	Springform	2		170-190	40-50



* Lad kagen hvile i ca. 20 minutter i den slukkede ovn med lukket dør.




















Ovnfunktioner:

-  = 3D-varmluft
-  = Over-/undervarme

-  = HydroBagning
-  = Intensiv varme

Kager på plade	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørekage med tørt fyld	Bageplade	2		170-190	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	35-45
Rørekage med fugtigt fyld, frugt	Universalbradepande	2		170-190	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-160	40-50
Gærdej med tørt fyld	Bageplade	3		170-190	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	35-45
Gærdej med fugtigt fyld, frugt	Universalbradepande	3		160-180	40-50
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-160	50-60
Mørdej med tørt fyld	Bageplade	2		170-190	20-30
Mørdej med fugtigt fyld, frugt	Universalbradepande	3		160-180	50-60
Wähe (schweizisk tærte)	Universalbradepande	2		200-220	40-50
Roulade (forvarmning)	Bageplade	2		160-180	15-20
Fletbrød af 500 g mel	Bageplade	2		170-190	25-35
Stolle (tysk julekage), af 500 g mel	Bageplade	3		160-180	60-70
Stolle (tysk julekage), af 1 kg mel	Bageplade	3		140-160	90-100
Strudel (tysk æblerulle), sød	Universalbradepande	2		190-210	55-65
Pizza	Bageplade	2		190-210	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	40-50
Flammkuchen (forvarmning)	Universalbradepande	2		280-300	10-12
Burek	Universalbradepande	2		180-200	40-50


Ovnfunktioner:■  = 3D-varmluft■  = Over-/undervarme■  = HydroBagning







Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Småkager	Bageplade	3		130-150	15-25
	Universalbradepande + bageplade	3+1		130-150	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		130-150	30-40
Sprøjtede småkager (forvarmning)	Bageplade	3		140-150	30-40
	Bageplade	3		140-150	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150	30-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		130-140	35-50
Makroner	Bageplade	2		100-120	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		100-120	35-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		100-120	40-50
Marengs	Bageplade	3		80-100	100-150
Muffins	Rist med muffinplade	3		180-200	20-25
	2 riste med muffinplader	3+1		160-180	25-30
Vandbakkelsesdej	Bageplade	2		210-230	30-40
Butterdej	Bageplade	3		180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		170-190	35-45
Bagværk, gærdej	Bageplade	3		190-210	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		160-180	25-35

Brød og rundstykker

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



Hæld aldrig vand i den varme ovn.

Ovnfunktioner:■  = 3D-varmluft■  = HydroBagning

Brød og rundstykker	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2		300	5
				200	30-40
Surbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2		300	8
				200	35-45
Fladbrød	Universalbradepande	2		300	10-15
Rundstykker (uden forvarmning)	Bageplade	3		200-220	20-30
Boller af gærdej, søde	Bageplade	3		180-200	15-20
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	20-30

Bagetips

De vil bage efter egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan konstateres, om en rørekage er gennembagt.	en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter, før bagetiden i opskriften er gået. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væde næste gang, eller indstil ovntemperaturen ca. 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet i midten men er lav langs kanten.	Undlad at smøre springformens kant. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Kagen er blevet for mørk foroven.	Placer den lavere i ovnen, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter kagen med frugtsaft eller noget alkoholholdigt. Vælg næste gang en temperatur, som er 10 grader højere, og reducer bagetiden.
Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).	Anvend lidt mindre væde næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.

Bagværket er ikke blevet bagt jævnt.	Vælg en lidt lavere temperatur, så bliver bagværket bagt mere jævnt. Bag sart bagværk med over-/undervarme  i et lag. Hvis bagepapiret stikker ud over kanten, kan det forringe luftcirkulationen. Klip derfor altid bagepapiret til, så det passer til bagepladens størrelse.
Frugtkagen er for lys i bunden.	Sæt kagen en rille lavere næste gang.
Frugtsaften løber over.	Brug evt. den dybere universalbradepande næste gang.
Smått bagværk af gærdej klæber sammen under bagningen.	Der skal være ca. 2 cm fri plads omkring hver kage. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive brunet hele vejen rundt.
De har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Brug altid 3D-varmluft  ved bagning i flere lag. Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.	Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den kommer ud over døren. Vanddampen kan samle sig på betjeningsfeltet eller på forsiden af køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.

Kød, fjerkræ, fisk

Forme og tilbehør

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

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

Ved emaljerede stegegryder skal der tilsættes lidt mere væde.

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

Oplysninger i tabellerne:

Fade uden låg = åben

Fade med låg = lukket

Placer altid fadet/gryden midt på risten.

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

Stegning

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

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

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

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

Grilning

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

Under grilning skal ovnen altid være lukket.

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

Vend grillstykkerne efter 2/3 af tilberedningstiden.

Steaks skal først saltes efter grilningen.

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

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

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

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

Kød




Vend kødstykkerne efter halvdelen af tiden.








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



























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

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

Ovnfunktioner:

-  = Over-/undervarme
-  = Varmluft/impulsgrill
-  = Grill, stor flade

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Oksegrydesteg	1,0 kg	Med låg	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Oksefilet, medium	1,0 kg	Uden låg	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	Uden låg	1		220-240	60
Steak, 3 cm tyk, medium		Rist + universalbradepande	5+1		3	15

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Kalvekød						
Kalvesteg	1,0 kg	Uden låg	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalveskank	1,5 kg	Uden låg	2		210-230	140
Svinekød						
Steg uden svær (f.eks. nakkekam)	1,0 kg	Uden låg	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Steg med svær (f.eks. bov)	1,0 kg	Uden låg	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinefilet	500 g	Rist + universalbradepande	3+1		230-240	30
Flæskesteg, mager	1,0 kg	Uden låg	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Hamburgerryg med ben	1,0 kg	Med låg	2		210-230	70
Steak, 2 cm tyk		Rist + universalbradepande	5+1		3	15
Svinemedaljoner, 3 cm tykke		Rist + universalbradepande	5+1		3	10
Lammekød						
Lammeryg med ben	1,5 kg	Uden låg	2		190-210	60
Lammekølle uden ben, medium	1,5 kg	Uden låg	1		160-180	120
Vildt						
Dyreryg med ben	1,5 kg	Uden låg	2		200-220	50
Rådyrkølle uden ben	1,5 kg	Med låg	2		210-230	100
Vildsvinesteg	1,5 kg	Med låg	2		180-200	140
Hjortesteg	1,5 kg	Med låg	2		180-200	130
Kanin	2,0 kg	Med låg	2		220-240	60
Hakket kød						
Forloren hare	af 500 g kød	Uden låg	1		180-200	80
Pølser						
Pølser		Rist + universalbradepande	4+1		3	15

Fjerkræ

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




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



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

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

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

Ovnfunktioner:

-  = Over-/undervarme
-  = Varmluft/impulsgrill
-  = Grill, stor flade

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		220-240	60-70
Poulard, hel	1,6 kg	Rist	2		210-230	80-90

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

Fisk

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

Det er ikke nødvendigt at vende hele fisk. Læg hele fisk i ovnen i svømmestilling med rygfinnen opad. Placer en kartoffel, hvor den ene side er skåret af, eller en lille ovnfast form i fiskens bugåbning, så den står stabilt.

Tilsæt ved dampning nogle spiseskefulde væde til fiskefileter.

Ovnfunktioner:

- = Over-/undervarme
- = Varmluft/impulsgrill
- = Grill, stor flade

Fisk	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Fisk, hel	ca. 300 g pr. stk.	Rist	2		2	20-25
	1,0 kg	Rist	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rist	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Med låg	2		190-210	70-80
Fiskekotelet, 3 cm tyk		Rist	3		2	20-25
Fiskefilet		Med låg	2		210-230	25-30

Stege- og grilltips

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

Langtidsstegning

Langtidsstegning, også kaldet lavtemperatur-stegning, er den ideelle tilberedningsmetode til alle former for skært kød, som skal tilberedes meget præcist, som f.eks. rosastegt. Kødet bevarer al saften og bliver blødt som smør.

Deres fordel: De har meget frie hænder ved planlægningen af menuen, fordi langtidsstegt kød kan holdes varmt længe uden problemer.

Anvisninger


- Brug kun frisk kød af bedste kvalitet. Fjern omhyggeligt sener og fedtkanter. Fedt udvikler en kraftig smag ved langtidsstegning.
- Selv større stykker kød skal ikke vendes.
- Kødet kan skæres ud umiddelbart efter langtidsstegningen. Det er ikke nødvendigt at lade kødet hvile.
- På grund af denne særlige tilberedningsmetode bliver kødet rosa. Men det betyder ikke, at det er rått eller for lidt gennemstegt.
- Hvis De ønsker at lave en sauce til kødet, skal kødet tilberedes i et fad med låg. Men vær opmærksom på, at dette reducerer tilberedningstiderne.
- Anvend et stegetermometer til kontrol af, om kødet er gennemstegt. Der skal opretholdes en kerntemperatur i kødet på 60 °C i mindst 30 minutter.

Egnede gryder og pander

Anvend lave fade, som f.eks. et serveringsfad af porcelæn eller et glasstegefad uden låg.












Sæt altid fadet uden låg på risten i rille 2.

Indstilling

1. Vælg ovnfunktionen Langtidsstegning , og indstil en temperatur mellem 70 og 90 °C. Forvarm ovnen, og opvarm samtidig også fadet.
2. Varm lidt fedtstof kraftigt op i en pande. Brun kødet godt på alle sider, også på enderne, og læg det straks herefter i det forvarmede fad.
3. Sæt fadet med kødet ind i ovnen igen, og lad det langtidsstege. Ved næsten alle typer kød er 80 °C den optimale temperatur for langtidsstegning.

Tablet

Alle skære stykker fjerkræ, oksekød, kalvekød, svinekød og lammekød er velegnet til langtidsstegning. Tilberedningstiden ved langtidsstegning afhænger af kødets tykkelse og kerntemperatur.

Ret	Vægt	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Bruning i minutter	Langtidsstegning i timer
Fjerkræ						
Kalkunbryst	1000 g	2		80	6-7	4-5
Andebryst*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Oksekød						
Oksesteg (f.eks. culotte), 6-7 cm tyk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Oksefilet, hel	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Roastbeef, 5-6 cm tyk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Mørbradbøffer, 3 cm tykke		2		80	5-7	80-110 Min.
Kalvekød						
Kalvesteg (f.eks. inderlår), 6-7 cm tyk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Kalvefilet	ca. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Svinekød						
Flæskesteg, mager (f.eks. mørbrad), 5-6 cm tyk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Svinefilet, hel	ca. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Lammekød						
Lammerygfilet, hel	ca. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Brun andebryst kort på panden efter langtidsstegningen for at få skindet sprødt.

Tips til langtidsstegning

Langtidsstegt kød er ikke så varmt som konventionelt tilberedt kød.	Varm derfor tallerkenerne, og server saucen meget varm, så det stegte kød ikke bliver koldt så hurtigt.
De ønsker at holde kødet varmt.	Sænk temperaturen til 70 °C, når langtidsstegningen er færdig. Små kødstykker kan holdes varme i op til 45 minutter, større stykker i op til 2 timer..




Gratiner, tærter, toast










Stil altid fade og beholdere på risten.

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

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

Ovnfunktioner:

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

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




Færdigretter
























Følg producentens anvisninger på emballagen.

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

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

Ovnfunktioner:

-  = 3D-varmluft
-  = HydroBagning
-  = Pizzatrin

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Pizza, dybfrossen					
Pizza med tynd bund	Universalbradepande	2	 / 	200-220	15-20
	Universalbradepande + rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tyk bund	Universalbradepande	2	 / 	170-190	20-30
	Universalbradepande + rist	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Universalbradepande	3	 / 	170-190	20-30
Minipizza	Universalbradepande	3	 / 	190-210	10-20
Pizza, kold					
Pizza (forvarmning)	Universalbradepande	1	 / 	180-200	10-15
Kartoffelprodukter, dybfrost					
Pommes frites	Universalbradepande	3	 / 	190-210	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalbradepande	3	 / 	190-210	20-25
Rösti, fyldte kartoffelkroketter	Universalbradepande	3	 / 	200-220	15-25
Bagværk, dybfrost					
Rundstykker, baguettes	Universalbradepande	3	 / 	180-200	10-20
Saltkringler (ubagte)	Universalbradepande	3	 / 	200-220	10-20

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Bagværk, forbagt					
Rundstykker, flutes	Universalbradepande	2		190-210	10-20
	Universalbradepande + rist	3+1		160-180	20-25
Stegeretter, dybfrost					
Fiskepinde	Universalbradepande	2		220-240	10-20
Kyllingesticks, kyllinge-nuggets	Universalbradepande	3		200-220	15-25
Strudel (tysk æblerulle), dybfrost					
Strudel (tysk æblerulle)	Universalbradepande	3		190-210	30-35

Specielle retter

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

Tag først tilbehør, gitter og teleskopudtræk ud af ovnrummet.

Tilberede yoghurt

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

4. Forvarm ovnrummet som angivet.

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

Hævning af gærdej

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

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

Optøning

Ovnfunktionen Optøning er velegnet til frostvarer.

Optøningstiderne afhænger af fødevarernes art og mængde.

Følg producentens anvisninger på emballagen.

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

Læg fjerkræ med brystsidens nedad på en tallerken.

Bemærk: Op til 60 °C lyser ovnlampen ikke. Derved er det muligt at foretage en optimal finindstilling.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur
Sarte frostvarer F.eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade eller sukkerglasur, frugt osv.	Rist	1		30 °C
Andre dubfrostprodukter Kylling, pølser og kød, brød og rundstykker, kager og andet bagværk	Rist	1		50 °C

Tørring

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

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

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

Læg bagepapir på universalbradepanden og risten.

Vend meget saftig frugt eller grøntsager flere gange.

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

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

Henkogning

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

Pas på!

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

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

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

Forberedelse

1. Fyld glassene, undgå at fylde dem for meget op.
2. Vask glaskanterne af, de skal være rene.
3. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas.

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

Grøntsager

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

4. Luk glassene med klemmer.

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

Indstilling

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

Henkogning

Frugt

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

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

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

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

Tag glassene ud

Tag glassene ud af ovnen efter henkogningen.

Pas på!

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

Akrylamid i levnedsmidler

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

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

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

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

Prøveretter

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

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

Bagning

Bagning i 2 lag:

Skub altid universalbradepanden ind over bagepladen.

Bagning i 3 lag:

Skub universalbradepanden ind i midten.

Sprøjtede småkager:

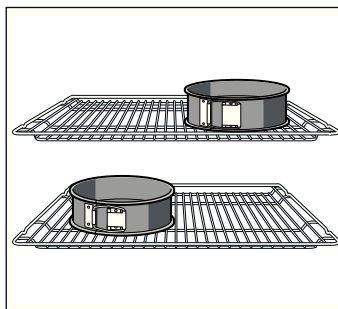
Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Æblekage med låg, bagt i 1 lag:


Placer mørke springforme forskudt i forhold til hinanden.

Æblekage med låg, bagt i 2 lag:






Sæt mørke springforme forskudt over hinanden, se billedet.

















Kager i springforme af hvidblik:

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

Ovnfunktioner:

-  = 3D-varmluft
-  = Varmluft eco
-  = Over-/undervarme
-  = HydroBagning
-  = Intensiv varme


Ret	Tilbehør og forme	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Sprøjtede småkager (forvarmning*)	Bageplade	3		140-150	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150	30-45
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-140	35-50
Småkager, sprøjtede	Bageplade	3	 / 	140-150	30-45
Småkager (forvarmning*)	Bageplade	3		150-170	20-30
	Bageplade	3		150-160	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-160	25-40
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-150	25-40
Vandbiskuit (forvarmning*)	Springform på rist	2		160-170	30-40
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform på rist	2	 / 	160-180	30-40
Æbletærte med låg	Rist + 2 springforme Ø 20 cm	2		170-190	80-90
	2 riste + 2 springforme Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90



* Anvend ikke lynopvarmningen til forvarmning.

Grilning

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

Ovnfunktion:

-  = Grill, stor flade

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

* Vend efter 2/3 af tiden

Sikkerhetsanvisninger	39	Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	54
Før montering.....	39	Feiltabell	54
Veiledning om sikkerhet.....	39	Bytte stekeovnslampe i taket	55
Årsaker til skader.....	39	Bytte venstre stekeovnslampe	55
Din nye stekeovn	40	Glassdeksel	55
Betjeningsfelt	40	Kundeservice	55
Taster	40	E-nummer og FD-nummer.....	55
Dreieknapp.....	40	Energi og miljø	56
Display	40	Varmetype Varmluft eco	56
Temperaturkontroll.....	40	Energisparing	57
Ovnsrom	40	Miljøvennlig håndtering.....	57
Tilbehør	41	Programautomatikk	57
Dørsikring	42	Kokekar	57
Før første gangs bruk	43	Klargjøring av retten.....	57
Første innstilling	43	Programmer	57
Varme opp ovnsrommet.....	43	Velge program og stille inn	61
Rengjøring av tilbehør.....	43	Individuell tilpasning.....	61
Slå stekeovnen av og på	43	Tips til programautomatikken.....	61
Innkobling.....	43	Testet for deg i vårt prøvekjøkken	62
Utkobling	43	Kaker og bakst.....	62
Stille inn stekeovnen	44	Tips til bakingen.....	64
Varmetyper.....	44	Kjøtt, fjærkre, fisk	65
Stille inn varmetype og temperatur	44	Tips til steking og grilling	67
Innstillingsanbefalinger	45	Langtidssteking	67
Stille inn hurtigoppvarming	45	Tips om langtidssteking	68
Tidsfunksjoner	45	Gratenger, toast.....	68
Stille inn tidsfunksjoner – kort forklart.....	45	Ferdigretter.....	69
Stille inn varighet.....	46	Spesielle retter	69
Endre sluttiden	46	Opptining.....	70
Stille inn varselur.....	46	Tørking.....	70
Stille inn klokkeslett.....	47	Konservering.....	70
Programmere	47	Akrylamid i matvarer	71
Lagre innstillinger i minnefunksjonen.....	47	Testretter	71
Starte minnefunksjonene.....	47	Baking.....	71
Døgninnstilling	47	Grilling.....	72
Starte døgninnstillingen	47		
Steketermometer	48		
Slik stikker du inn steketermometeret	48		
Slik stiller du inn kjernetemperaturen	48		
Veiledende verdier for kjernetemperaturen	48		
Barnesikring	48		
Grunninnstillinger	49		
Endring av grunninnstillingene.....	50		
Automatisk utkobling	50		
Selvrens	51		
Viktige henvisninger	51		
Før selvrens	51		
Stille inn rengjøringstrinn.....	51		
Etter selvrensen.....	51		
Vedlikehold og rengjøring	51		
Rengjøringsmiddel.....	52		
Sett inn og ta ut stigene	52		
Montering og utmontering av viftefilteret.....	52		
Sette inn og ta ut stekeovnsdøren	53		
Ta av dekselet på døren.....	53		
Montering og utmontering av glassruter	54		

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

⚠ Sikkerhetsanvisninger

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

Før montering

Transportskader

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

Elektrisk tilkobling

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

Veiledning om sikkerhet

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

Apparatet må ikke brukes uten oppsyn av voksne og barn som

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

Ikke la barn leke med apparatet.

Varmt ovnsrom

Fare for forbrenning!

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

Brannfare!

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

Fare for kortslutning!

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

Fare for skålding!

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

Varmt tilbehør og kokekar

Fare for forbrenning!

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

Ukyndige reparasjoner

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Hvis apparatet er defekt, må du trekke ut nettstøpselet eller koble ut den aktuelle sikringen i sikringsskapet. Ta kontakt med kundeservice.

Selvrens

Brannfare!

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

Fare for alvorlige helseskader!

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

Årsaker til skader

Obs!

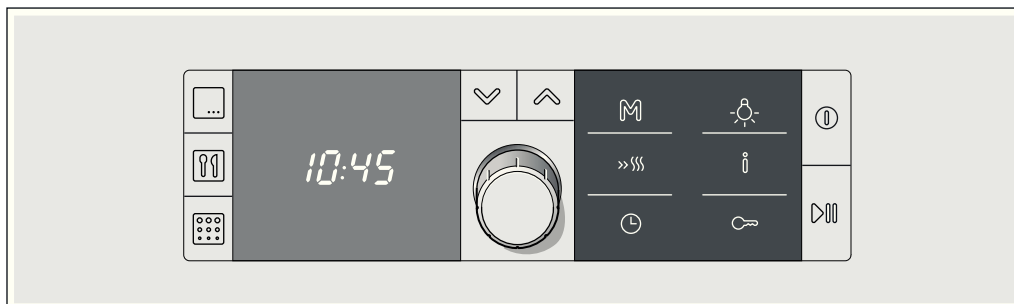
- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene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

Din nye stekeovn

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

Betjeningsfelt

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



Taster

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

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

Dreieknapp

Med dreieknappen kan du endre alle foreslåtte og innstilte verdier.

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

Display

Displayet er inndelt i forskjellige områder:

- Overskrift, vises bare før start
- Innstillingsområde
- Statuslinje

Overskrift

I den øverste linjen vises den valgte funksjonen, f.eks. varmetyper, programmer, tidsfunksjoner osv. Til høyre for overskriften viser pilene i hvilken retning du kan navigere med tastene og . Etter start forsvinner overskriften.

Innstillingsområde

I innstillingsområdet vises foreslåtte verdier som du kan endre. Med navigasjonstastene og bytter du fra en linje til en annen. Linjen du befinner deg i, er merket med klammer på

høyre og venstre side. Du kan endre verdien i klammene med dreieknappen.

Statuslinje

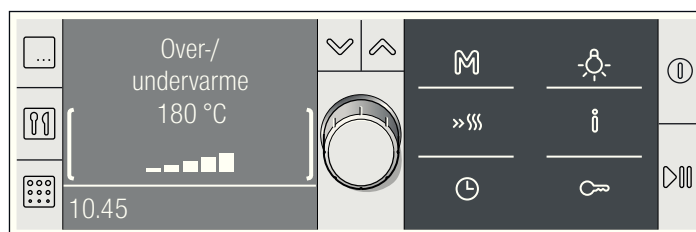
Statuslinjen befinner seg nede på displayet. Den viser aktuelt tidspunkt, tidsfunksjoner som er i drift eller innstilt barnesikring. Før start får du, avhengig av innstillingen, korte informasjonsmeldinger.

Temperaturkontroll

Strekene på temperaturkontrollen viser oppvarmingsfasen eller restvarmen i ovnsrommet.

Oppvarmingskontroll

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



Strekene vises ikke under grill- og rengjøringsstrinnet.

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

Restvarme

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

Ovnsrom

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

Ovnslampe

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

Med tasten kan du skru lampen av og på.

Kjølevifte

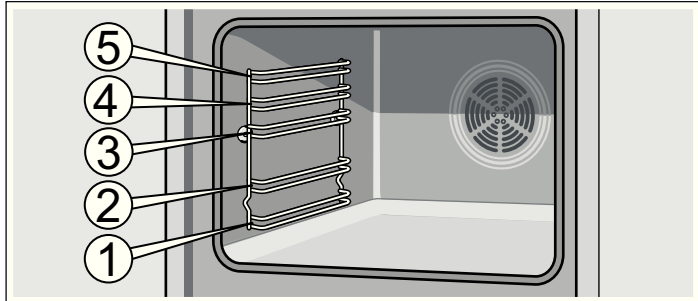
Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren. Obs! Ikke dekk til lufteråpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

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

Tilbehør

Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 5 forskjellige høyder.

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



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

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

Ekstra tilbehør

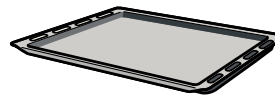
Ekstra tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren. Du finner et omfattende tilbud til stekeovnen i våre brosjyrer eller på Internett. Leveringen av ekstra tilbehør samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.



Rist

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

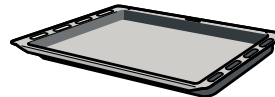
Skyv inn risten  med krumningen nedover.



Emaljebrett

Til kaker og småkaker

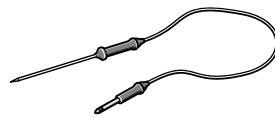
Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



Universalpanne

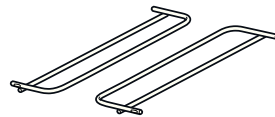
Til saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.

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



Steketermometer

Steketermometeret sørger for en nøyaktig steking.



Tilbehørsholder

Festes på venstre og høyre side. Du kan bruke dette til f.eks. også å rense universalpannen ved selvsrens.

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

Ekstra tilbehør	Ovnsrom med	HEZ-nummer	Bruk	Egnet for selvsrens
Rist	Stiger	HEZ334000	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrysede retter.	Nei
	Ribber	HEZ334001	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrysede retter.	Nei
Emaljebrett	-	HEZ331070	Til kaker og småkaker Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.	Ja
Universalpanne	-	HEZ332070	Til saftige kaker, bakverk, dypfrysede retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.	Ja
Innleggsrist	-	HEZ324000	Til stek. Sett alltid risten ned i universalpannen. Dryppende fett og kjøttsaft samles opp.	Nei
Grillrist	-	HEZ325070	Til grilling i stedet for med risten, eller som sprutbeskyttelse, slik at stekeovnen ikke blir så skitten. Grillristen skal bare brukes i universalpannen. Grilling på grillrist: Skal bare brukes i innsetningshøyde 1, 2 og 3. Grillrist som sprutbeskyttelse: Sett inn universalpannen med grillristen under risten.	Ja
Glasspanne	-	HEZ336000	Dyp ovnsplanen i glass. Egner seg også svært godt som serveringsfat.	Nei
Pizzabrett	-	HEZ317000	Ideelt til pizza, dypfrysede varer og store, runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Sett brettet på risten og følg opplysningene i steketabellene.	Nei
Bakestein	-	HEZ327000	Bakesteinen egner seg utmerket til tilberedning av hjemmelaget brød, rundstykker og pizza som skal ha en spesielt sprø bunn. Bakesteinen må alltid forvarmes på anbefalt temperatur.	Ja

Ekstra tilbehør	Ovnsrom med	HEZ-nummer	Bruk	Egnet for selvrens
Proffpanne med innleggsrist	-	HEZ333070	Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder.	Ja
Lokk til proffpanne	-	HEZ333001	Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgryte.	Nei
Proffuttrekk	Ribber	HEZ333100	Egnet til tilberedning av store mengder. Hele tilbehøret består av en dyp panne med innleggsrist, en rist til å legge oppå og et teleskoputtrekk. Du får flotte grillresultater når du legger risten over.	Nei
Proffuttrekk Plus	Ribber	HEZ333102	Egnet til tilberedning av store mengder. Hele tilbehøret består av en dyp panne med innleggsrist, en rist til å legge oppå og et teleskoputtrekk. Du får flotte grillresultater når du legger risten over.	Nei
Lokk til proffuttrekk	Ribber	HEZ333101	Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgryte.	Nei
Glassfat	-	HEZ915001	Glassformen egner seg til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Den egner seg spesielt godt til program- eller stekeautomatikk.	Nei
Teleskoputtrekk				
2-delt	Stiger	HEZ338250	Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.	Nei
3-delt	Stiger	HEZ338352	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lenger ut uten at det vipper. 3-delt uttrekk egner seg ikke til apparater med grillspidd.	Nei
3-delt uttrekk med full lengde	Stiger	HEZ338356	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper. 3-delt uttrekk med full lengde egner seg ikke til apparater med grillspidd.	Nei
3-delt uttrekk med full lengde og stoppfunksjon	Stiger	HEZ338357	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper. Uttrekksskinnene går i lås, slik at det er lett å legge på tilbehøret. 3-delt uttrekk med full lengde og stoppfunksjon egner seg ikke til apparater med grillspidd.	Nei
Viftefilter	-	HEZ329000	Dette kan ettermonteres i stekeovnen. Viftefilteret filtrerer fettpartikler i avluften og reduserer sjenerende lukt. Bare til apparater med 6, 7 eller 8 som siffer nummer to i E-nummeret (f.eks. HBA78B750).	Ja
Systemdampovn	-	HEZ24D300	For skånsom tilberedning av grønnsaker og fisk.	Nei

Artikler fra kundeservice

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

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

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

Dørsikring

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

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

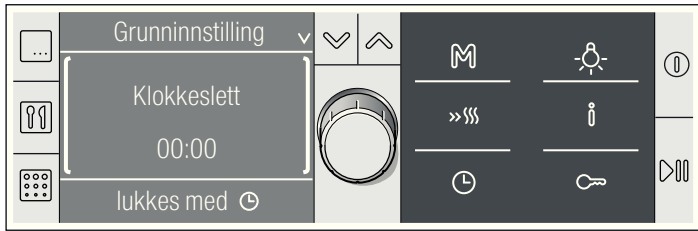
Før første gangs bruk

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

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

Første innstilling

Når du har koblet til apparatet, vises overskriften "Grunninnstilling" i den øverste linjen i displayet. Still klokken og eventuelt språket i displaytekstene. Forhåndsinnstillingen er tysk.



Stille klokkeslett og endre språk

1. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.
2. Trykk på tasten . "Sprache wählen: deutsch" vises.
3. Still inn ønsket språk med dreieknappen. Du kan velge mellom 30 forskjellige språk.
4. Trykk på tasten .

Klokkeslett og språk tas i bruk. Klokkeslettet vises i displayet.

Merk: Du kan endre språk når som helst. Se kapitlet *Grunninnstillinger*.

Varme opp ovnsrommet

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

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

Luft kjøkkenet mens stekeovnen varmes opp.

Varm opp ovnsrommet med over-/undervarme og 240 °C.

1. Trykk på tasten . Oppstartsdisplayet med tastebeskrivelsen vises.
2. Trykk på tasten rett etterpå. I den øverste linjen står overskriften "Varmetyper". I innstillingsområdet blir 3D-varmluft og 160 °C foreslått. Klammene står på venstre og høyre side for varmetypen.
3. Endre varmetypen til over-/undervarme med dreieknappen.
4. Bytt til temperatur med tasten . Klammene står nå til høyre og venstre rundt temperaturen.
5. Still inn på 240 °C med dreieknappen.
6. Trykk på tasten .
7. Slå av stekeovnen etter 60 minutter med tasten .

Strekene på temperaturkontrollen viser restvarmen i ovnsrommet.

Rengjøring av tilbehør

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

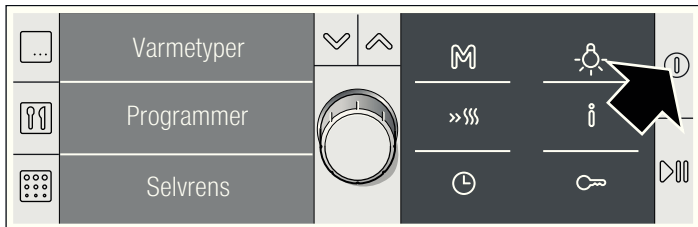
Slå stekeovnen av og på

Slå stekeovnen på og av med tasten .

Innkobling

Trykk på tasten .

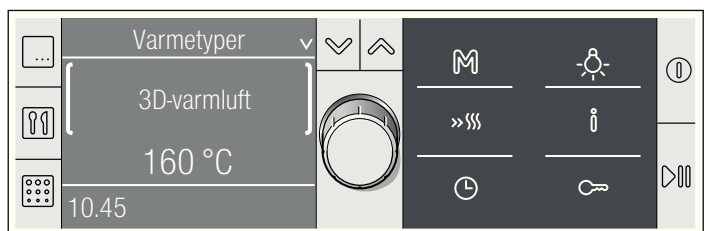
Oppstartsdisplayet med tastebeskrivelsen vises.



Velg ønsket driftstype:

- Tasten = varmetyper
- Tasten = programmer
- Tasten = selvrens
- Tasten = lagret minneinnstilling

Hvis du ikke trykker på noen tast i løpet av de neste sekundene, blir det foreslått en innstilling. Det er alltid varmetypen 3D-varmluft og 160 °C.



Du kan når som helst velge en annen driftstype.

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

Utkobling

Trykk på tasten . Stekeovnen slår seg av, klokkeslettet vises i displayet.

Stille inn stekeovnen

I dette kapitlet kan du lese om

- hvilke varmetyper for stekeovnen du kan velge mellom
- hvordan du stiller inn varmetype og temperatur
- hvordan du velger en rett fra innstillingsforslagene
- hvordan du stiller inn hurtigoppvarming

Varmetyper

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

Varmetype og temperaturområde	Bruk
3D-varmluft 30–275 °C	Til kaker og bakst på én til tre høyder. Ventilatoren fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
Varmluft eco* 30–275 °C	Til kaker og bakst, gratenger, dypfrysede produkter og ferdigretter, kjøtt og fisk på én høyde uten forvarming. Viften fordeler den energioptimerte varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
Over-/undervarme 30–300 °C	Til kaker, gratenger og magre kjøttstykker, f.eks. okse eller viltkjøtt, på én høyde. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
HydroSteking 30–300 °C	Til gjærbakst, f.eks. brød, rundstykker eller kringler, og til vannbakkels eller rullekake. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra. Fuktigheten fra matvarene forblir i ovnsrommet i form av vanddamp.
Pizzatrinn 30–275 °C	Til hurtig tilberedning av dypfrysede produkter uten forvarming, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel. Varmen kommer nedenfra og fra ringelementet i bakveggen.
Intensivvarme 30–300 °C	Til retter med sprø bunn. Varmen kommer ovenfra og spesielt kraftig nedenfra.
Undervarme 30–300 °C	Til konservering og ettersteking eller -bruning. Varmen kommer nedenfra.
Omluftgrilling 30–300 °C	Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
Grill, stor flate Grilltrinn: 1 (svakt), 2 (middels), 3 (sterkt)	Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillristen blir varm.
Grill, liten flate Grilltrinn: 1 (svakt), 2 (middels), 3 (sterkt)	Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker i små mengder. Den midterste delen av grillen blir varm.
Langtidssteking 70–90 °C	Til skånsom steking av ømfintlig kjøtt. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra ved lav temperatur.
Opptining 30–60 °C	Til opptining av kjøtt, fjærkre, brød og kaker. Viften blåser den varme luften rundt maten.

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

Varmetype og temperaturområde Bruk

Forvarming 30–70 °C	Til forvarming av kokekar, av f.eks. porselen eller glass.
Varmholding 60–100 °C	Til varmholding av ferdige retter.
Innstillingsanbefalinger	Innstillingsanbefalinger for en rekke retter.

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

Stille inn varmetype og temperatur

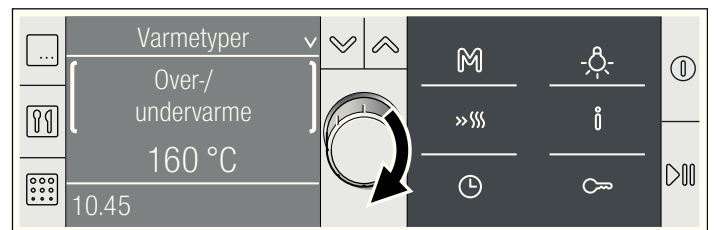
Trykk på tasten . I displayet foreslås 3D-varmluft, 160 °C.

Du kan starte denne innstillingen med tasten .

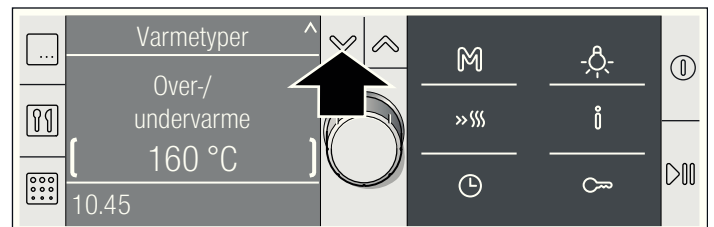
Hvis du vil stille inn en annen varmetype og temperatur, går du frem på følgende måte:

Eksempel på bildet: Innstilling for over-/undervarme, 185 °C

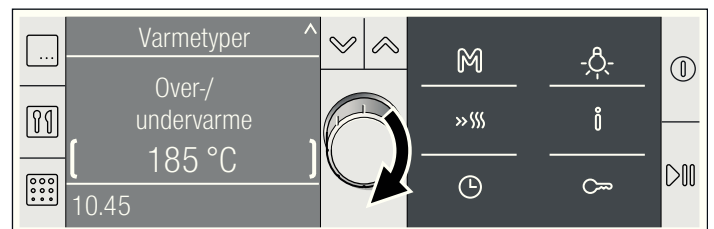
1. Still inn ønsket varmetype med dreieknappen.



2. Bytt til temperatur med tasten .



3. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket temperatur.



4. Trykk på tasten . Stekeovnen starter.






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

Døren åpnes under steking

Driften stanses. Når døren lukkes, fortsetter driften.


Stanse driften

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



Endre temperatur eller grilltrinn

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

Avbryte driften

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

Vise informasjon

Trykk kort på tasten . Den første informasjonen vises. Du kan få frem hver av de neste informasjonene med dreieknappen . Her finner du informasjon om oppvarmingstemperaturer, varmetyper, innsettingshøyder og tilbehør.

Stille inn varighet

Se kapittelet *Tidsfunksjoner*, Stille inn varighet.

Endre sluttiden





Se kapittelet *Tidsfunksjoner*, Endre sluttiden.

Innstillingsanbefalinger


Når du velger en rett fra innstillingsanbefalingene, er de optimale innstillingsverdiene allerede stilt inn. Du kan velge blant mange forskjellige kategorier. Med våre innstillingsanbefalinger finner du mange forskjellige retter, fra kaker, brød, fjærkre, fisk, kjøtt og vilt til gratenger og ferdigretter. Du kan endre temperatur og varighet. Varmetypen er fast innstilt.

Det er flere valgtrinn som fører til rettene. Bare prøv! Ta en titt på de mange rettene.

Velge rett

1. Trykk på tasten .
3D-varmluft, 160 °C blir foreslått i displayet.
2. Vri dreieknappen til venstre til Innstillingsforslag.
Den første rettkategorien vises.
3. Bytt til rettkategorien med tasten  og velg ønsket kategori med dreieknappen.
Du går alltid til neste trinn med tasten . Med dreieknappen kan du gå gjennom de forskjellige valgene.
Til slutt vises innstillingen for retten som er valgt. Du kan endre temperaturen, men ikke varmetypen.
4. Trykk på tasten .
Stekeovnen starter. Varigheten telles synlig ned i statuslinjen.



Varigheten er telt ned.

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke lenger. I statuslinjen står det 00:00:00. Du kan avbryte signalet før tiden med tasten .


Endre temperatur eller grilltrinn

Still inn temperatur eller grilltrinn med dreieknappen.

Endre varigheten

Trykk på tasten  og endre varigheten med dreieknappen. Trykk på tasten .

Vise informasjon

Trykk på tasten  og vis informasjon med dreieknappen.

Endre sluttiden

Se kapittelet *Tidsfunksjoner*, Endre sluttiden.

Stille inn hurtigoppvarming

Hurtigoppvarmingen er ikke egnet for alle varmetyper.



Egnede varmetyper


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

Egnede temperaturer


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

Stille inn hurtigoppvarming


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

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


Merknader

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

Avbryte hurtigoppvarmingen

Trykk på tasten . Symbolet slukkes.

Tidsfunksjoner

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

Når stekeovnen er slått av:





- Stille inn varselur
- Stille inn klokkeslett

Når stekeovnen er slått på:

- Stille inn varighet
- Endre sluttiden

- Stille inn varselur

Stille inn tidsfunksjoner – kort forklart

1. Åpne menyen med tasten .
2. Bytt linje med tasten  eller , og still inn tid eller varighet med dreieknappen.
3. Lukk menyen med tasten .

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

Stille inn varighet

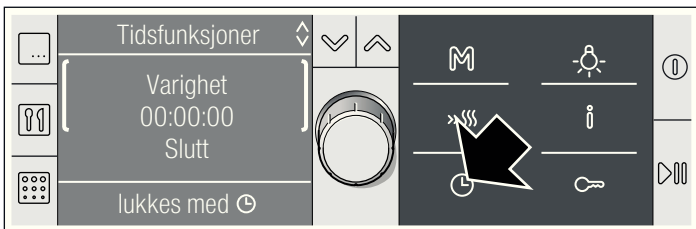
Når du stiller inn varighet (steketid) for en rett, avsluttes driften automatisk etter denne tiden. Stekeovnen varmes ikke opp lenger.

Forutsetning: Varmetype og temperatur er stilt inn.

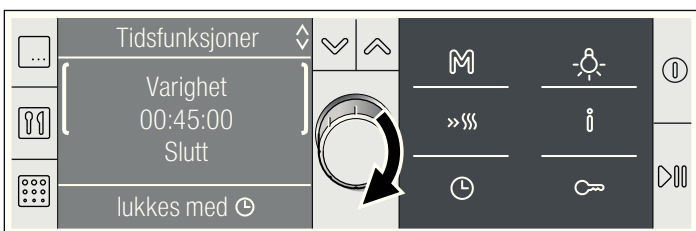
Merk: Du kan bare stille inn timer og minutter.



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

1. Trykk på tasten .
Menyen Tidsfunksjoner åpnes.




2. Still inn stekevarigheten med dreieknappen.





3. Trykk på tasten .
Menyen Tidsfunksjoner lukkes.
4. Dersom stekeovnen ikke har startet ennå, trykker du på tasten . Du kan se hvordan varigheten telles ned i statuslinjen.

Varigheten er telt ned.

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke lenger. I statuslinjen står varigheten på 00:00:00. Du kan slå av signalet med tasten  før tiden er ute.

Avbryte varighet

Åpne menyen med tasten . Still varigheten til 00:00:00 med dreieknappen. Åpne menyen med tasten .

Endre varigheten

Åpne menyen med tasten . Endre varigheten med dreieknappen. Åpne menyen med tasten .

Endre sluttiden

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

Det er mulig å forskyve sluttiden ved


- alle varmetyper og alle retter i innstillingsanbefalingene
- mange programmer
- selvrens


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

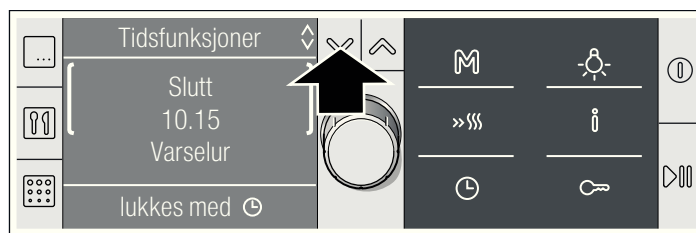
Da endrer du sluttiden fra kl. 10.15 til kl. 12.45. Stekeovnen går i ventemodus. Den starter kl. 12.00 og er ferdig kl. 12.45.

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

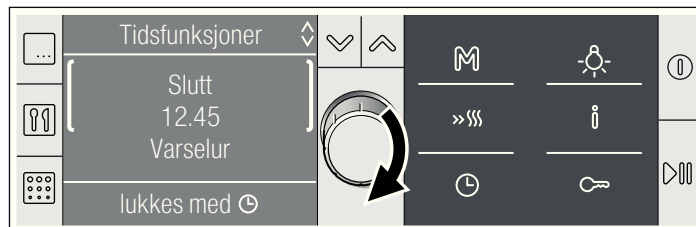
Endre sluttiden



Forutsetning: Driften som er stilt inn, er ikke startet. Varighet må være stilt inn. Menyene tidsfunksjoner  er åpnet.


1. Bruk tasten  til å bytte til "Slutt". I den andre linjen vises tidspunktet for når driften er avsluttet.




2. Med dreieknappen kan du forskyve slutten til et senere tidspunkt.






3. Lukk menyen Tidsfunksjoner med tasten .
4. Bekreft med tasten .

Innstillingen er lagt til. Stekeovnen er i ventemodus ... I statuslinjen vises sluttiden. Når driften starter, telles varigheten synlig ned i statuslinjen.




Varigheten er telt ned.

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke lenger. I statuslinjen står varigheten på 00:00:00. Du kan slå av signalet med tasten  før tiden er ute.

Endre sluttiden



Det er mulig så lenge stekeovnen er i ventemodus. Åpne menyen med tasten . Trykk på tasten , og korrigjer sluttiden med dreieknappen. Lukk menyen med tasten .


Avbryte sluttiden

Det er mulig så lenge stekeovnen er i ventemodus. Åpne menyen med tasten . Trykk på tasten  og still sluttiden tilbake med dreieknappen. Lukk menyen med tasten .



Stille inn varselur

Varseluret fungerer uavhengig av stekeovnen. Du kan bruke det som alarm og stille det inn når som helst.



1. Trykk på tasten .
Menyen Tidsfunksjoner åpnes.
2. Still inn varselurets alarmtid med dreieknappen.
3. Lukk menyen Tidsfunksjoner med tasten .

Displayet går tilbake til forrige visning. Symbolet  for varseluret og tiden som er igjen, vises.



Når tiden er telt ned

Du hører et lydsignal. Tiden er telt ned. Indikasjonen står på  00:00. Med tasten  kan du slette signalet tidligere.

Avbryte tiden

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

Endre tiden


Åpne menyen tidsfunksjoner med tasten . Med dreieknappen kan du i løpet av de neste sekundene endre varigheten for varseluret. Lukk menyen med tasten .

Stille inn klokkeslett

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

Etter strømbrydd




Etter strømbrydd vises overskriften "Grunninnstilling" i displayet.

1. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.
2. Trykk på tasten .

Klokkeslettet er blitt lagret.

Endre klokkeslett

Et eksempel: Endre klokkeslett fra sommertid til vintertid.

1. Trykk på tasten .
Menyen Tidsfunksjoner åpnes.
2. Skift til klokkeslett med tasten .
3. Endre klokkeslettet med dreieknappen.
4. Trykk på tasten .

Menyen Tidsfunksjoner lukkes. Klokkeslettet er endret.

Skjule klokken

Når stekeovnen er slått av, vises det aktuelle klokkeslettet i displayet. Du kan skjule visning av klokken. Du kan lese mer om dette i kapittelet *Grunninnstillinger*.


Programmere

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

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

Lagre innstillinger i minnefunksjonen

Du kan ikke lagre selvrens-funksjonen.

1. Still inn varmetype, temperatur og ev. varighet for ønsket rett. Ikke trykk på start. Hvis du vil lagre et program: Velg program og still inn vekten. Ikke trykk på start.
2. Hold tasten  inne til "Minne er lagret" vises.


Den lagrede innstillingen vises i displayet, og kan startes når som helst.

Lagre en annen innstilling


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

Starte minnefunksjonene

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

1. Trykk kort på tasten .

De lagrede innstillingene vises. Dersom "Minne plass tom" vises, er ingen innstilling lagret. Du kan ikke starte minnet. Først må du lagre ønsket innstilling slik det er beskrevet i Lagre minnet.

2. Trykk på tasten .

Minneinnstillingen starter.

Endre innstillinger

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





Døgninnstilling

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

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

Starte døgninnstillingen

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

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

Døgninnstillingen starter. Du kan se hvordan varigheten telles ned i statuslinjen.


Varigheten er telt ned.

Stekeovnen varmer ikke lenger.

Endre sluttiden

Det er ikke mulig å forskyve sluttiden.

Avbryte døgninnstillingen

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

Steketermometer

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

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

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

Egnede varmetyper

- 3D-varmluft
- Varmluft eco
- Over-/undervarme
- HydroSteking
- Pizzatrinn
- Intensivvarme
- Omluftgrilling
- Langtidssteking

Ovnstemperatur

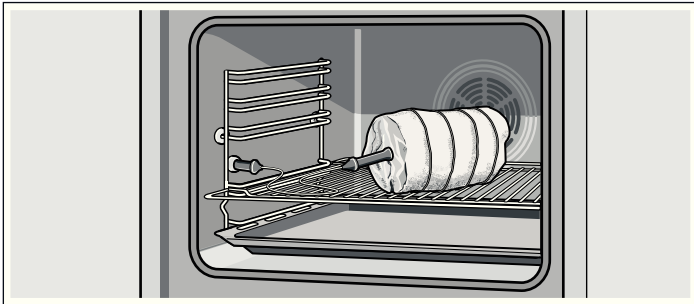
Ikke still inn steketermometeret på mer enn 250 °C, da det ellers kan bli skadet.

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

Slik stikker du inn steketermometeret

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

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





Legg kjøttstykket midt på risten.


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


Pass på at ledningen til steketermometeret ikke kommer i klem.

Slik stiller du inn kjernetemperaturen



1. Koble steketermometeret til kontakten til venstre i ovnsrommet. I displayet foreslås en kjernetemperatur og symbolet  for steketermometeret lyser.
2. Velg varmetype med dreieknappen.

3. Bytt til Temperatur med tasten  og still inn ønsket ovnstemperatur med dreieknappen.


4. Bytt til kjernetemperatur med tasten  og endre den foreslåtte kjernetemperaturen med dreieknappen.

5. Trykk på tasten .

Stekeovnen starter.

I statuslinjen vises symbolet . Når temperaturen i kjøttet har nådd 30 °C, vises aktuell kjernetemperatur ved siden av symbolet .

Den innstilte kjernetemperaturen i kjøttet er nådd

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

Fare for forbrenning!

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

Endring av kjernetemperaturen

Du kan endre kjernetemperaturen når som helst.

Avbrudd

Trekk steketermometeret ut av kontakten.

Fare for forbrenning!

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

Veiledende verdier for kjernetemperaturen

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

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

Barnesikring

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

Aktivere barnesikringen


Hold tasten  inne til symbolet  vises. Dette tar ca.

4 sekunder.



Betjeningsfeltet er sperret.



Låse stekeovnsdøren

Du kan endre grunninnstillingene slik at stekeovnsdøren låses. Les mer om hvordan dette gjøres i kapittelet *Grunninnstillinger*.

Stekeovnsdøren låses når temperaturen i ovnsrommet kommer opp i ca. 50 °C. Symbolet  vises. Når stekeovnen er slått av, låses stekeovnsdøren med én gang du aktiverer barnesikringen.

Oppheve sperren


Hold tasten  inne til symbolet  slukkes. Du kan stille inn på nytt.

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

Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger som alltid kan tilpasses dine behov.

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



Grunninnstilling	Alternativer	Forklaring
Velge språk: tysk	Ytterligere 29 språk er mulig	Språk for displaytekstene
Signaltone-varighet: Middels	Middels = 2 minutter Kort = 10 sekunder Lang = 5 minutter	Hvor lenge signalet skal lyde etter at en varighet er telt ned.
Tastelyd: Av	På Av*	Lyd som kommer hver gang du trykker på en tast *Unntak: Når apparatet slås av og på, høres alltid en varsel tone.
Lysstyrke i display: Middels	Dag Middels Natt	Display-belysning
Kontrast: - ○○○●○○○ +	F.eks. sterkere - ○○○○●○○ +	Display-kontrast
Klokkedisplay: På	På Av*	Klokkeindikasjon, når stekeovnen er slått av * Klokkeslettet vises så lenge restvarmen vises.
Ovnslampe under bruk: På	På Av	Belysning i ovnsrommet
Videre når døren lukkes: Automatisk	Automatisk Av*	Måten driften fortsettes på når døren til stekeovnen åpnes og lukkes. * fortsett driften med 
Dørsperre + barnesikring: Nei	Nei Ja	Stekeovnsdøren er låst når barnesikringen er aktivert.
Individuell tilpasning: - ○○○●○○○ +	F.eks. stadig mer intensivt steke- resultat - ○○○○●○○ +	Endre stekeresultatet for alle programmene i programautomatikken. Mot høyre = mer intensivt Mot venstre = svakere
Indikasjon tastebeskrivelse: På	På Av	Oppstartsdisplay vises etter at stekeovnen er slått på
3D-varmluft Forslag: 160 °C	Fra 30 til maks. 275 °C	Endre foreslått temperatur for varmetypen for godt
Varmluft eco Forslag: 160 °C	Fra 30 til maks. 275 °C	Endre foreslått temperatur for varmetypen for godt
Over-/undervarme Forslag: 160 °C	Fra 30 til maks. 300 °C	Endre foreslått temperatur for varmetypen for godt
HydroSteking Forslag: 160 °C	Fra 30 til maks. 300 °C	Endre foreslått temperatur for varmetypen for godt
Pizzatrinn Forslag: 200 °C	Fra 30 til maks. 275 °C	Endre foreslått temperatur for varmetypen for godt
Intensivvarme Forslag: 190 °C	Fra 30 til maks. 300 °C	Endre foreslått temperatur for varmetypen for godt

Grunninnstilling	Alternativer	Forklaring
Undervarme Forslag: 150 °C	Fra 30 til maks. 300 °C	Endre foreslått temperatur for varmetypen for godt
Omluftgrilling Forslag: 190 °C	Fra 30 til maks. 300 °C	Endre foreslått temperatur for varmetypen for godt
Grill, stor flate Forslag: sterk	Sterk Middels Svak	Endre foreslått trinn for varmetypen for godt
Grilling med grillspidd Forslag: 250 °C	Fra 30 til maks. 300 °C	Endre foreslått temperatur for varmetypen for godt
Grill, liten flate Forslag: sterk	Sterk Middels Svak	Endre foreslått trinn for varmetypen for godt
Langtidssteking Forslag: 80 °C	Fra 70 til maks. 90 °C	Endre foreslått temperatur for varmetypen for godt
Opptining Forslag: 30 °C	Fra 30 til maks. 60 °C	Endre foreslått temperatur for varmetypen for godt
Forvarming Forslag: 50 °C	Fra 30 til maks. 70 °C	Endre foreslått temperatur for varmetypen for godt
Varmholding Forslag: 70 °C	Fra 60 til maks. 100 °C	Endre foreslått temperatur for varmetypen for godt
Kjølevifte etterløp: Middels	Kort Middels Langt Ekstra langt	Hvor lenge kjøleviften avkjøler etter at komfyren er slått av
Rengjøringsystem: Nei	Nei Ja	Innstilling om apparatet har selvrensende tak og sidevegger = rengjøringsystem
Teleskoputtrekk: Nei	Nei Ja	Innstilling om apparatet har teleskoputtrekk
Døgnprogram: Nei	Nei Ja	Se kapittelet Døgninnstilling
Gjenopprette fabr.innstillinger: Nei	Nei Ja	Tilbakestiller alle endringer til fabrikkinnstillingene



Endring av grunninnstillingene


Forutsetning: Stekeovnen må være avslått.

Eksempel: Endring av grunninnstillingen for signaltonevarighet fra middels til kort.

- Hold tasten  inne i ca. 4 sekunder, til overskriften "Grunninnstilling" og den første grunninnstillingen "Velg språk: norsk" vises.
- Bruk tasten  til å velge ønsket grunninnstilling.

3. Endre grunninnstillingen med dreieknappen.

4. Nå kan du velge andre grunninnstillinger. Bruk tasten  eller  for å bytte til ønsket innstilling. Endre grunninnstilling med dreieknappen.

5. Hold tasten  inne til klokkeslettet vises. Det tar ca. 4 sekunder. Alle endringene er lagret.

Avbrudd

Trykk på tasten . Endringene tas ikke i bruk.

Automatisk utkobling

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

Utkobling aktivert

Teksten "automatisk utkobling" vises i displayet. Driften er avbrutt. For at teksten skal slukke, må du trykke på en vilkårlig tast. Du kan stille inn på nytt.

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

Selvrens

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

Du kan velge blant tre rengjøringstrinn.

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

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

Viktige henvisninger

Stekeovnsdøren låses automatisk for din sikkerhet. Stekeovnsdøren kan først åpnes igjen når ovnsrommet er avkjølt og lås-symbolet slukner.

Stekeovnslampen lyser ikke under selvrensen.

⚠ Fare for forbrenning!

- Ovnsrommet blir svært varmt under selvrensen. Du må ikke åpne døren til apparatet eller skyve på låsehaken med hånden. La apparatet avkjøles. Hold barn borte fra apparatet.
- Apparatet blir svært varmt på utsiden under selvrensen. Ikke ta på døren til apparatet. La apparatet avkjøles. Hold barn borte fra apparatet.

⚠ Brannfare!

Apparatet blir svært varmt på utsiden under selvrensen. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. oppvaskhåndklær, på dørhåndtaket. Hold forsiden av apparatet fri.

Før selvrens

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

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

⚠ Brannfare!

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

Rengjøring av tilbehør

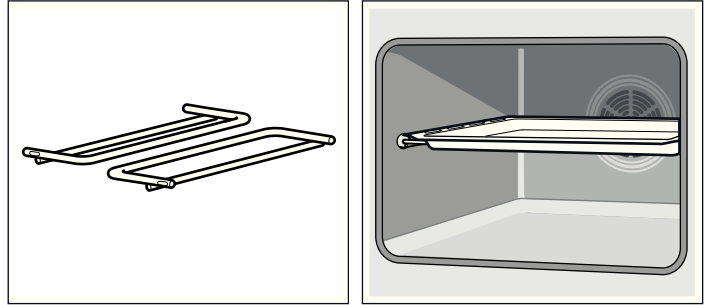
Stigene er ikke egnet for selvrens. Ta dem ut av ovnsrommet. Dersom du vil rengjøre tilbehør samtidig, må du bruke tilbehørsholderne. Dermed kan du også rengjøre emaljert tilbehør uten slippbelegg, f.eks. universalpannen. Rengjør maks. ett tilbehør om gangen.

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

⚠ Fare for alvorlige helseskader!

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

Tilbehørsholderne festes på venstre og høyre side.



Stille inn rengjøringstrinn

1. Trykk på tasten

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

Når du vil endre rengjøringstrinn:

2. Velg ønsket rengjøringstrinn med dreieknappen.

3. Start rengjøringen med tasten

Stekeovnsdøren låses rett etter start. Symbolet

Når rengjøringen er fullført

Stekeovnen varmer ikke lenger. I statuslinjen står varigheten på 00:00:00. Først når symbolet

Avbryte rengjøringen

Slå av stekeovnen med

Korrigerer rengjøringstrinnet

Etter start kan du ikke lenger endre rengjøringstrinn.

Rengjøringen skal foregå om natten

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

Etter selvrensen

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

Vedlikehold og rengjøring

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

Merknader

- Små fargeforskjeller på forsiden av stekeovnen kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.

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

Rengjøringsmiddel

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

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

Vask nye svamper grundig før bruk.

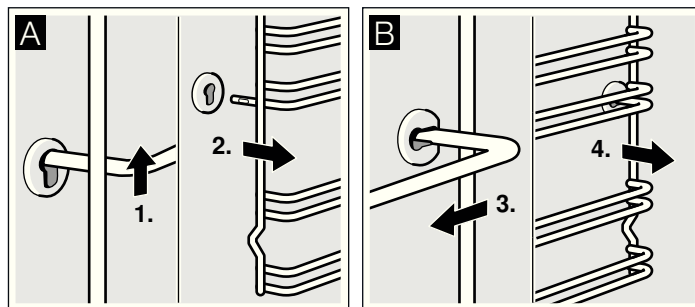
Område	Rengjøringsmiddel
Stekeovnsfront	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet med en myk klut i et tynt lag.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en myk klut. Ikke bruk glasskrape.
Ruten på døren	Rengjøringsmiddel for rustfritt stål (fås hos kundeservice eller i faghandelen): Følg produsentens anvisninger.
Ovnsrom	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Skal bare brukes i kaldt ovnsrom. Aller helst bør du bruke selvrensen. Les mer i kapittelet <i>Selvrens</i> .
Steketermometer	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Glasslokket på stekeovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Teleskoputtrekk	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke legges i bløt, ikke vaskes i oppvaskmaskin eller rengjøres under selvrensen. Utrekkene blir skadet og kan blokkere.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

Sett inn og ta ut stigene

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

Ta ut stigene

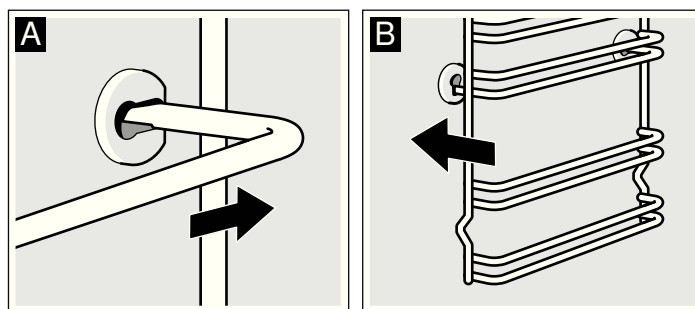
1. Løft opp stigen i forkant
2. og hekt den av (figur A).
3. Trekk deretter hele stigen fremover
4. og ta den ut (figur B).



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

Hekte stigene på plass

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



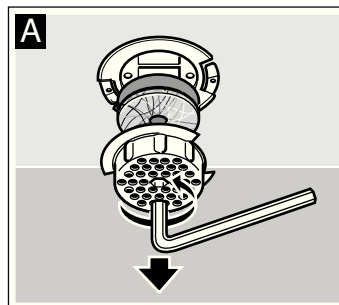
Stigene passer både på venstre og høyre side. Utbuktningen må alltid være nederst.

Montering og utmontering av viftefilteret

I taket på stekeovnen finnes det et viftefilter. Fettpartikler i avluften blir filtrert gjennom dette, og sjenereende lukt blir redusert. Filteret må rengjøres med jevne mellomrom.

Utmontering

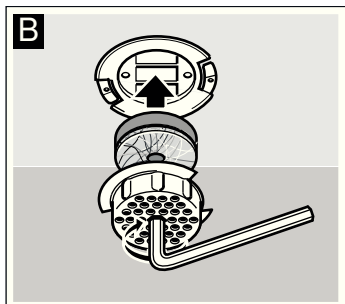
1. Drei filterholderen mot venstre med en sekskantnøkkel (6 mm) og ta den av (figur A).
2. Ta ut begge filterelementene.



Filterholderen og det tynde ettlagsfilterelementet kan rengjøres med oppvaskmiddel eller settes inn i bestikkurven i oppvaskmaskinen. Det tykkeste filterelementet skal ikke rengjøres. Belegget kan skades.

Montering

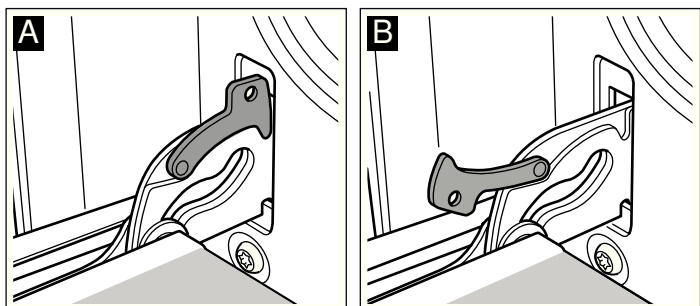
1. Legg først ettlagsfilterelementet og deretter tolagsfilterelementet inn i filterholderen (figur B).
2. Sett inn filterholderen og skru den mot høyre ved hjelp av sekskantnøkkelen. Kontroller at filterholderen sitter på plass som vist på figur B. Dette er den eneste måten å feste filteret riktig igjen.



Sette inn og ta ut stekeovnsdøren

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

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

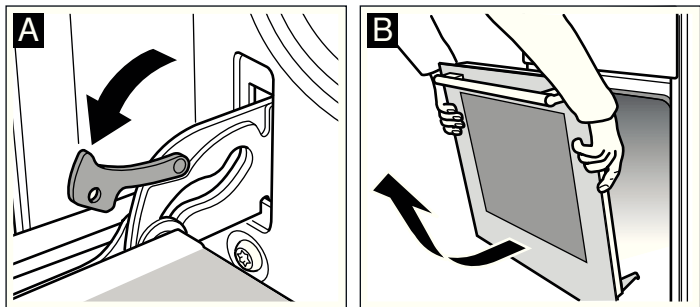


⚠ Fare for personskader!

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

Ta ut døren

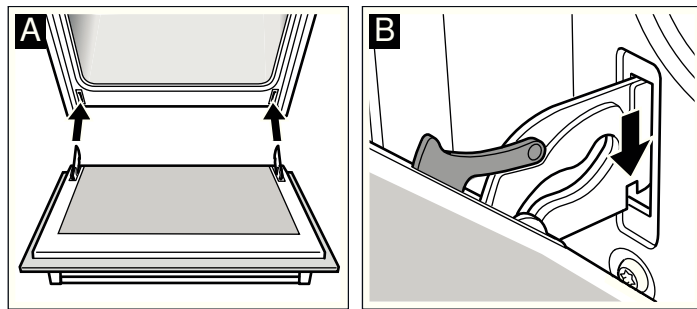
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



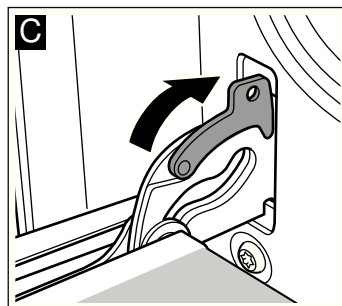
Sett døren på plass

Stekeovnsdøren settes på plass igjen i motsatt rekkefølge.

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



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



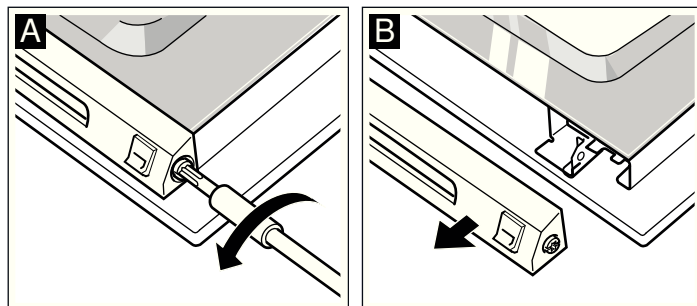
⚠ Fare for personskader!

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

Ta av dekselet på døren

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

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



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

Rengjør dekselet med et rengjøringsmiddel for rustfritt stål.

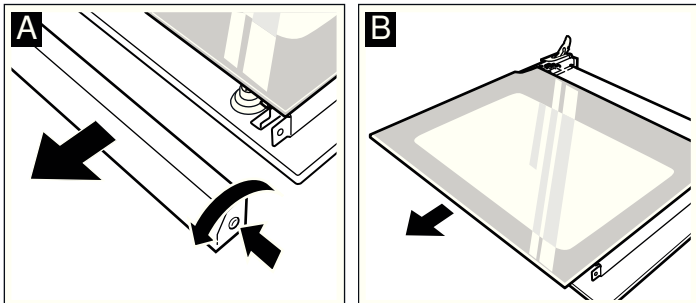
4. Sett dekselet på plass igjen og fest det.
5. Lukk stekeovnsdøren.

Montering og utmontering av glassruter

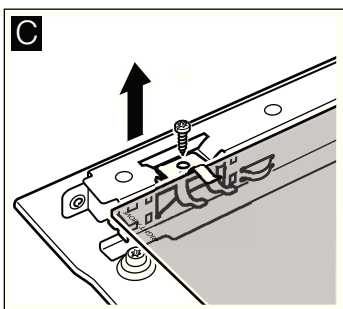
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Utmontering

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



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

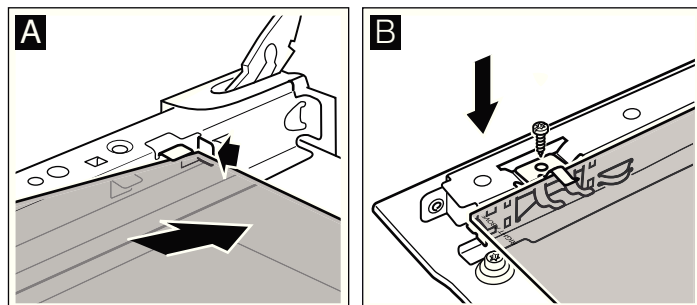


Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut. Ikke bruk glasskrappe og etsende eller skurende rengjøringsmidler. Glasset kan bli skadet.

Montering

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

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



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

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

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?





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

Feiltabell


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

⚠ Fare for elektrisk støt!


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

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen er i orden.
I displayet vises teksten "Klokkeslett 00:00". Klokkeslettet stemmer ikke.	Strømbrydd	Still inn det aktuelle klokkeslettet på nytt, og trykk på tasten  .
Stekeovnsdøren lar seg ikke åpne. I displayet vises teksten "Klokkeslett 00:00". Klokkeslettet stemmer ikke.	Strømbrydd mens selvrensen pågår	Still inn det aktuelle klokkeslettet, og trykk på tasten  . Vent til ovnsrommet er avkjølt. Symbolet  slukkes. Du kan åpne stekeovnsdøren.
Stekeovnen varmer ikke, eller det er ikke mulig å stille inn valgt varmetype.	Kjenner ikke igjen varmetype.	Still inn på nytt.
Stekeovnen blir ikke varm. I displayet står teksten "Demo".	Stekeovnen er i demomodus.	Slå av sikringen i sikringsskapet og slå den på igjen etter ca. 20 sekunder. I løpet av de neste 2 minuttene holder du tasten  inne i fire sekunder, helt til teksten "Demo" slukkes.
I displayet vises "Automatisk utkobling".	Den automatiske utkoblingen er blitt aktivert. Stekeovnen slås av.	Trykk på hvilken som helst tast. Teksten slukkes. Du kan stille inn på nytt.

Feilmeldinger med E

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

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

Feilmelding	Mulig årsak	Råd/tiltak
E011	Du har trykket for lenge på en tast, eller den har hengt seg opp.	Trykk på hver enkelt tast. Kontroller om tastene er rene. Hvis feilmeldingen ikke forsvinner, må du ta kontakt med kundeservice.
E115	Temperaturen i ovnsrommet er for høy.	Stekeovnsdøren er låst. Vent til ovnsrommet er avkjølt. Slett feilmeldingen med tasten  .

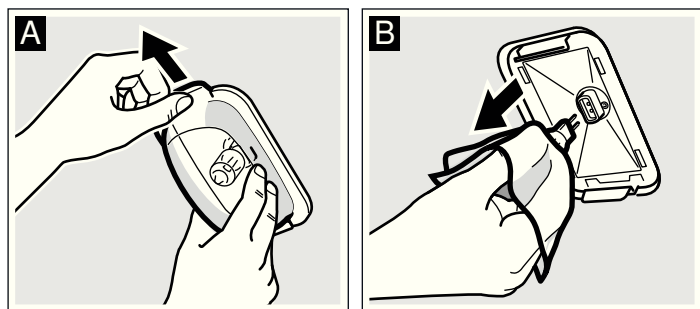
Bytte stekeovnslampe i taket

Dersom stekeovnslampen er gått, må den skiftes. 10 watts halogenlamper, 12 V, som tåler høy temperatur, fås hos kundeservice eller i faghandelen. Ta i halogenlampen med en tørr klut. Dermed forlenges lampens levetid. Bruk kun disse lampene.

Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
2. Ta av glassdekselet. Trykk metalltappene til siden med tomlene (figur A).
3. Trekk lampen ut – ikke skru den (figur B). Sett inn den nye lampen – pass på plasseringen av stiftene. Trykk lampen fast.



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

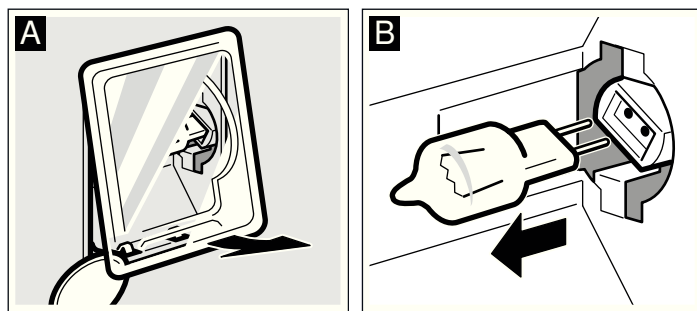
Bytte venstre stekeovnslampe

Dersom stekeovnslampen er gått, må den skiftes. 10 watts halogenlamper, 12 V; som tåler høy temperatur, fås hos kundeservice eller i faghandelen. Ta i halogenlampen med en tørr klut. Dermed forlenges lampens levetid. Bruk kun disse lampene.

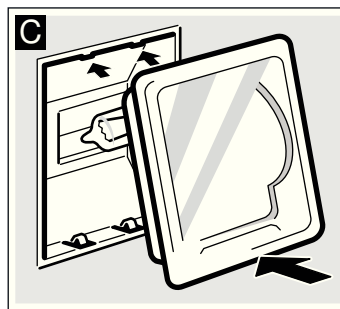
Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

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



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



5. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen.

Glassdeksel

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

Kundeservice

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


E-nummer og FD-nummer

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

du med én gang skrive opp informasjonen om apparatet og telefonnummeret til kundeservice.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice 

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening også i garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Energi og miljø

Ditt nye apparat er ekstra energiøkonomisk. Du får opplysninger om den energioptimerte varmetypen Varmluft eco. I tillegg får du tips om hvordan du kan spare enda mer energi med apparatet ditt, og hvordan du kasserer det på en miljøvennlig måte.

Varmetype Varmluft eco

Med den energiøkonomiske varmetypen Varmluft eco kan du forberede en rekke på én høyde. Viften fordeler den energioptimerte varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet. Baking og steking uten forvarming.

Merknader


- Sett rettene inn i kaldt, tomt ovnsrom. Kun da virker energioptimeringen.
- Under steking skal stekeovnsdøren kun åpnes når det er nødvendig.


Tabell

I tabellen finner du et utvalg retter som er best egnet for Varmluft eco. Du får informasjon om egnet temperatur og steketid. Du kan se hvilket tilbehør og hvilken høyde som passer.

Temperaturen og steketiden avhenger av mengden, beskaffenheten og kvaliteten på matvarene. Derfor er det angitt områder i tabellen. Prøv først med den laveste verdien. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov for dette.

Sett alltid former og kokekar midt på risten. Hvis du legger mat direkte på risten, bør du i tillegg sette inn universalpannen i høyde 1. Fett og væske blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Retter med Varmluft eco 	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Kaker og bakst				
Formkakedeig på brettet med tørt fyll	Stekebrett	3	170-190	25-35
Formkakedeig i former	Brødform	2	160-180	50-60
Kakebunn, formkakerøre	Fruktkakeform	2	160-180	20-30
Fruktkake fin, kakerøre	Springform/rund form	2	160-180	50-60
Gjærdeig på brettet med tørt fyll	Stekebrett	3	170-190	25-35
Mørdeig på brettet med tørt fyll	Stekebrett	3	180-200	20-30
Rullekake	Stekebrett	3	170-190	15-25
Sukkerbrød, 2 egg	Fruktkakeform	2	150-170	20-30
Sukkerbrød, 6 egg	Springform	2	150-170	40-50
Butterdeigbakst	Stekebrett	3	180-200	20-30
Småkaker	Stekebrett	3	130-150	15-25
Sprøytebakst	Stekebrett	3	140-150	30-45
Vannbakkels	Stekebrett	3	210-230	35-45
Rundstykker, rugmel	Stekebrett	3	200-220	20-30
Gratenger				
Potetgrateng	Gratengform	2	160-180	60-80
Lasagne	Gratengform	2	180-200	40-50
Dypfryste produkter				
Pizza, tynn bunn	Universalpanne	3	190-210	15-25
Pizza, tykk bunn	Universalpanne	2	180-200	20-30
Pommes frites	Universalpanne	3	200-220	20-30
Kyllingvinger	Universalpanne	3	220-240	20-30
Fiskepinner	Universalpanne	3	220-240	10-20
Halvstekte rundstykker	Universalpanne	3	180-200	10-15
Kjøtt				
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2	190-210	130-150
Svinestek, nakke, 1 kg	Åpent kokekar	2	190-210	110-130

Retter med Varmluft eco 	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Kalvestek, lårtunge, 1,5 kg	Åpent kokekar	2	190-210	110-130
Fisk				
Dorade, 2 stk. á 750 g	Universalpanne	2	170-190	50-60
Dorade, saltbakt, 900 g	Universalpanne	2	170-190	60-70
Gjedde, 1000 g	Universalpanne	2	170-190	60-70
Ørret, 2 stk. á 500 g	Universalpanne	2	170-190	45-55
Fiskefilet, per stk. 100 g	Lukket kokekar	2+1	190-210	30-40

Energisparing

- Stekeovnen skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.
- Stekeovnsdøren bør åpnes så sjelden som mulig under steking eller baking.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Stekeovnen er ennå varm. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre.

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

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Programautomatikk

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

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

Kokekar

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

Egnede kokekar

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

Uegnede kokekar

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

Størrelse på kokekaret

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

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

Klargjøring av retten

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

Velg et egnet kokekar.

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

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

Det skal tilsettes væske i mange retter. Tilsett så mye væske at den dekker ca. ½ cm av kokekaret. Hvis det står "litt" væske i tabellen, er det som regel nok med 2–3 spiseskjeer. Står det "ja", må du tilsette mer. Følg angivelsene foran og i tabellene.

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

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

Sett alltid kokekaret inn i kaldt ovnsrom.

Programmer

Fjærkre

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

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

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

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

Ved steking av kalkunbryst må du tilsette rikelig med væske, slik at kjøttet forblir saftig.

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

Programmer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Broiler, fersk*	1,4–2,3	Nei	Kjøttets vekt
And, fersk*	1,6–2,7	Nei	Kjøttets vekt
Gås, fersk*	2,5–3,5	Nei	Kjøttets vekt
Kalkunkylling, fersk*	2,5–3,5	Nei	Kjøttets vekt
Kalkunbryst, ferskt*	0,5–2,5	Mye	Kjøttets vekt
Lår, ferskt* f.eks. kylling-, ande-, gåse-, kalkunlår	0,3–1,5	Nei	Vekten på det tyngste lårstykket
Lår, frossent* f.eks. kylling-, ande-, gåse-, kalkunlår	0,3–1,5	Nei	Vekten på det tyngste lårstykket

Kjøtt
Fyll angitt mengde væske i kokekaret.

Til kokt oksekjøtt skal det tilsettes så mye væske (vann eller buljong) at kjøttet er nesten helt dekket av væske.

Oksekjøtt
Tilsett rikelig med væske til grytestek. Du kan også bruke væsken fra marinering.

Roastbiff stekes med fettsiden opp.

Programmer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Oksekjøtt			
Grytestek, fersk f.eks. høyrygg, bog, skulder, surstek	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Grytestek, frossen* f.eks. høyrygg, bog, skulder	0,5–2,0	Ja	Kjøttets vekt
Roastbiff, fersk, medium f.eks. mørbrad	0,5–2,5	Nei	Kjøttets vekt
Roastbiff, fersk, engelsk f.eks. mørbrad	0,5–2,5	Nei	Kjøttets vekt
Roastbiff, frossen, gjennomstekt* f.eks. °mørbrad	0,5–2,0	Nei	Kjøttets vekt
Kjøttpudding*	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt
Kokt oksekjøtt, ferskt	0,5–2,5	Mye	Kjøttets vekt

Kalvekjøtt
Til osso bucco legges rikelige mengder grønnsaker (selleri,

tomater, gulrøtter) i kokekaret og kjøttstykkene fordeles over. Tilsett væske (buljong) etter behov.

Programmer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Kalvekjøtt			
Stek, fersk, mager f.eks. lårtunge, rundbiff	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Stek, fersk, marmorert f.eks. nakke, hals	0,5–3,0	Litt	Kjøttets vekt
Stek, frossen, mager* f.eks. lårtunge, rundbiff	0,5–2,0	Ja	Kjøttets vekt
Stek, frossen, marmorert* f.eks. nakke, hals	0,5–2,0	Litt	Kjøttets vekt
Knokekjøtt med bein, ferskt	0,5–2,5	Ja	Kjøttets vekt
Osso bucco f.eks. kalveskank med grønnsaker	0,5–3,5	Ja	Kjøttets vekt

Svinekjøtt
Legg kjøttet med beinsiden ned i ovnsgrøten.
Stek med svor legges med svorsiden opp i kokekaret. Før steking ruter du svoren, uten å skjære i kjøttet.

Legg skinkestek med fettrandene opp i kokekaret. Sprøstek skinkesteken i åpent kokekar.

Hvis du skal steke en stek, stiller du inn vekten på kjøttet. For rullestek og kjøttpudding stiller du inn den samlede vekten.

Programmer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Svinekjøtt			
Nakkestek, fersk, uten bein	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt

Programmer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Nakkestek, fersk, med bein	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Nakkestek, frossen, uten bein*	0,5–2,0	Ja	Kjøttets vekt
Nakkestek, frossen, med bein*	0,5–2,0	Ja	Kjøttets vekt
Svinekam, fersk, med bein	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Mørbrad, fersk	0,5–2,5	Ja	Kjøttets vekt
Rullestek, fersk	0,5–3,0	Ja	Samlet vekt
Stek med svor, fersk f.eks. bibringe	0,5–3,0	Nei	Kjøttets vekt
Stek med svor, fersk f.eks. skulder	0,5–3,0	Nei	Kjøttets vekt
Kjøttpudding*	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt
Røkt svinekjøtt med bein, ferskt	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Skinkestek, fersk, saltet, stekt	1,0–4,0	Litt	Kjøttets vekt
Skinkestek, fersk, saltet, sprøstekt*	1,0–4,0	Nei	Kjøttets vekt

Lamme- og fårekjøtt

Hvis du skal steke en stek og lår, stiller du inn vekten på kjøttet.
For kjøttpudding stiller du inn den samlede vekten.

Programmer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Lammekjøtt			
Lår, ferskt, uten bein, gjennomstekt	0,5–2,5	Litt	Kjøttets vekt
Lår, ferskt, uten bein, medium	0,5–2,5	Nei	Kjøttets vekt
Lår, ferskt, med bein, gjennomstekt	0,5–2,5	Litt	Kjøttets vekt
Lår, frossent, uten bein, gjennomstekt*	0,5–2,0	Litt	Kjøttets vekt
Lår, frossent, uten bein, medium*	0,5–2,0	Nei	Kjøttets vekt
Lår, frossent, med bein, gjennomstekt*	0,5–2,0	Litt	Kjøttets vekt
Kjøttpudding*	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt

Programmer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Fårekjøtt			
Fårekjøtt, ferskt f.eks. skulder	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Fårekjøtt, frossent* f.eks. skulder	0,5–2,0	Ja	Kjøttets vekt

Viltkjøtt

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

Skal du steke flere harelår, stiller du inn vekten for det største av lårstykkene.

Kanin kan også stekes i porsjoner. Still inn den samlede vekten.

Programmer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Viltkjøtt			
Hjortestek, fersk f.eks. skulder, bryst	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Hjortestek, frossen* f.eks. skulder, bryst	0,5–2,0	Ja	Kjøttets vekt
Rådyrlår, ferskt, uten bein	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Rådyrlår, frossent*, uten bein	0,5–2,0	Ja	Kjøttets vekt
Harelår, ferskt, med bein	0,3–0,6	Ja	Vekten på det tyngste lårstykket
Harelår, frossent*, med bein	0,3–0,6	Ja	Vekten på det tyngste lårstykket
Villsvinstek, fersk f.eks. skulder, bryst	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt

Programmer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Villsvinstek, frossen* f.eks. skulder, bryst	0,5–2,0	Ja	Kjøttets vekt
Kaninkjøtt, ferskt	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt

Fisk

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

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

Programmer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Fisk			
Ørret, fersk, dampet*	0,3–1,5	Ja	Samlet vekt
Ørret, fersk, stekt*	0,3–1,5	Nei	Samlet vekt
Gjørs, fersk, dampet*	0,5–2,0	Ja	Samlet vekt
Gjørs, fersk, stekt*	0,5–2,0	Nei	Samlet vekt
Torsk, fersk, dampet*	0,5–2,0	Ja	Samlet vekt
Torsk, fersk, stekt*	0,5–2,0	Nei	Samlet vekt
Karpe, fersk, dampet*	0,8–2,0	Ja	Samlet vekt
Karpe, fersk, stekt*	0,8–2,0	Nei	Samlet vekt

Kjøttpudding

Bruk fersk kjøttdeig.

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

Programmer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Kjøttpudding			
Av ferskt storfekjøtt*	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt
Av ferskt svinerjøtt*	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt
Av ferskt lammekjøtt*	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt
Av ferskt, blandet kjøtt*	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt

Gryterett


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

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

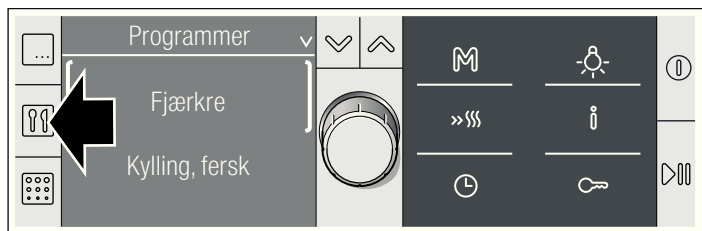
Programmer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Gryterett			
med kjøtt f.eks. gryterett med kjøtt og grønnsaker	0,3–3,0	Ja	Kjøttets vekt
med grønnsaker f.eks. vegetarisk gryterett	0,3–3,0	Ja	Samlet vekt
Gulasj	0,3–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Rulader	0,3–3,0	Ja	Kjøttets vekt

Velge program og stille inn

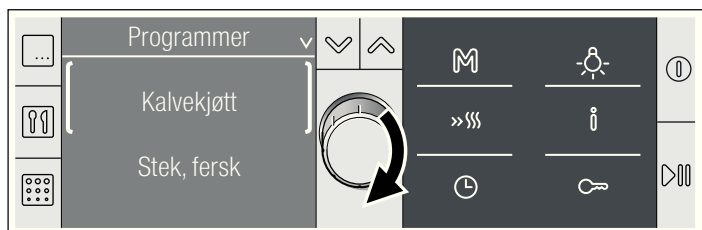
Eksempel vist på bilde: program for frossen kalvestek, mager 1,3 kg.

1. Trykk på tasten .

Den første programgruppen og det første programmet vises.

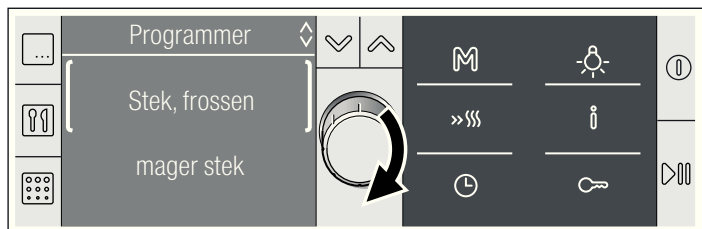



2. Velg programgruppen med dreieknappen.




3. Bytt linje med tasten .

4. Still inn programmet ved hjelp av dreieknappen.



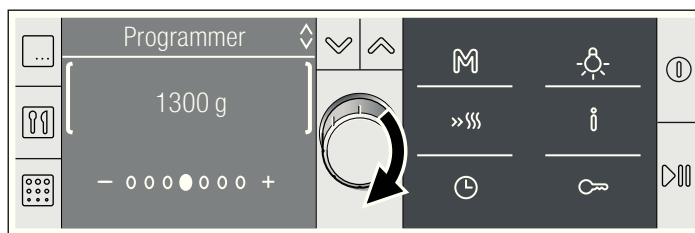
I noen av programmene kan du gjøre enda finere innstillinger, f.eks. kan du skille mellom mager og fet stek når det gjelder kalvestek. Trykk på tasten  og velg med dreieknappen.


Det vises en foreslått vekt for programmet som er valgt.

5. Trykk på tasten .

6. Still inn vekten på retten med dreieknappen.


Hvis du bytter til den nedre linjen, kan du endre stekeresultatet (se Individuell tilpasning).




7. Trykk på tasten .

Programmet starter. Du kan se hvordan varigheten telles ned i statuslinjen.


Programmet er avsluttet

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke lenger. Du kan slette signalet med tasten  før tiden er ute. I statuslinjen står 00:00:00 for den avsluttede varigheten.

Avbryte programmet

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

Vise informasjon

Trykk kort på tasten . Vis hver informasjon med dreieknappen.


Endre sluttiden

Se kapitlet *Tidsfunksjoner, Endre sluttiden*.

Individuell tilpasning

Du kan tilpasse stekeresultatet neste gang dersom dette ikke gir ønsket resultat.

Still inn som beskrevet i punkt 1 til 6.

Trykk deretter på tasten  og flytt det lysende feltet med dreieknappen.



- 000●000 +

Mot venstre = stekeresultatet blir svakere.

Mot høyre = stekeresultatet blir sterkere.

Programmets varighet endres.

Tips til programautomatikken

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

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

Merknader

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

Kaker og bakst

Steking i én høyde

Med over-/undervarme  lykkes kakebakingen best.

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

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

Steking i flere høyder

Bruk 3D-varmluft .

Innsetningshøyder ved steking i 2 høyder:

- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

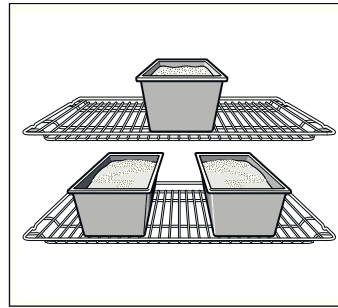
Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:

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

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

I tabellene finner du en rekke forslag til retter.

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



Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

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


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

Tabeller





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












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

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



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

Varmetyper:

-  = 3D-varmluft
-  = Over-/undervarme
-  = HydroSteking
-  = Intensivvarme


Kaker i form	Form	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Formkake, enkel	Krans-/brødform	2		160-180	50-60
	3 brødformer	3+1		140-160	60-80
Formkake, fin	Krans-/brødform	2		150-170	60-70
Kakebunn, formkakerøre	Fruktkakeform	3		160-180	20-30
Fruktkake fin, kakerøre	Springform/rund form	2		160-180	50-60
Kjeksbunn, 2 egg (forvarming)	Fruktkakeform	2		150-170	20-30
Kjeksbunn, 6 egg (forvarming)	Springform	2		150-170	40-50
Mørdeigbunn med kant	Springform	1		170-190	25-35
Frukt- eller ostekake, mørdeigbunn*	Springform	1		160-180	70-90
Sveitsisk pai	Pizzabrett	2		210-230	30-40
Gugelhupf (formkake)	Høy, rund kakeform	2		150-170	60-70


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

Kaker i form	Form	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Pizza, tynn bunn med lite fyll (forvarming)	Pizzabrett	2		280-300	10-15
Krydrede bakverk*	Springform	2		170-190	40-50

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





















Varmetyper:

■  = 3D-varmluft


■  = Over-/undervarme


■  = HydroSteking

■  = Intensivvarme












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

Varmetyper:

■  = 3D-varmluft

■  = Over-/undervarme

■  = HydroSteking

Småbakst	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Småkaker	Stekebrett	3		130-150	15-25
	Universalpanne + stekebrett	3+1		130-150	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-150	30-40
Sprøytebakst (forvarming)	Stekebrett	3		140-150	30-40
	Stekebrett	3		140-150	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-150	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-140	35-50
Makroner	Stekebrett	2		100-120	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1		100-120	35-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		100-120	40-50
Marengs	Stekebrett	3		80-100	100-150

Småbakst	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Muffins	Rist med muffinsform	3	☐	180-200	20-25
	2 rister med muffinsformer	3+1	☉	160-180	25-30
Vannbakkels	Stekebrett	2	☐	210-230	30-40
Butterdeig	Stekebrett	3	☉	180-200	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	180-200	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1	☉	170-190	35-45
Gjærbakst	Stekebrett	3	☐	190-210	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	160-180	25-35

Brød og rundstykker

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

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen.

Varmetyper

- ☉ = 3D-varmluft
- ☐ = HydroSteking

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

Tips til bakingen

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

Kjøtt, fjærkre, fisk

Kokekar

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

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

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

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

Angivelser i tabellene:

Kokekar uten lokk = åpent

Kokekar med lokk = lukket

Sett alltid kokekaret midt på risten.

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

Steking

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

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

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

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

Grilling

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

Grill alltid i lukket stekeovn.

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

Snu grillstykkene etter 2/3 av steketiden.

Ikke tilsett salt før etter grillingen.

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

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

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

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

Kjøtt


Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden.

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

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



















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

Varmetyper

■  = Over-/undervarme



■  = Omluftgrilling

■  = Grill, stor flate






Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
Oksekjøtt						
Oksestek	1,0 kg	Lukket	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Roastbiff, medium	1,0 kg	Åpen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbiff, medium	1,0 kg	Åpen	1		220-240	60
Biffer, 3 cm tykke, medium		Rist + universalpanne	5+1		3	15
Kalvekjøtt						
Kalvestek	1,0 kg	Åpen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalveknoke	1,5 kg	Åpen	2		210-230	140
Svinekjøtt						
Stek uten svor (f.eks. nakke)	1,0 kg	Åpen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Stek med svor (f.eks. bog)	1,0 kg	Åpen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinefilet	500 g	Rist + universalpanne	3+1		230-240	30

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
Svinestek, mager	1,0 kg	Åpen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Røkt svinekam med ben	1,0 kg	Lukket	2		210-230	70
Biffer, 2 cm tykke		Rist + universalpanne	5+1		3	15
Svinemedaljonger, 3 cm tykke		Rist + universalpanne	5+1		3	10

Lammekjøtt

Lammerygg med bein	1,5 kg	Åpen	2		190-210	60
Lammelår uten bein, medium	1,5 kg	Åpen	1		160-180	120

Viltkjøtt

Rådyrsadel med bein	1,5 kg	Åpen	2		200-220	50
Rådyrlår uten bein	1,5 kg	Lukket	2		210-230	100
Villsvinstek	1,5 kg	Lukket	2		180-200	140
Hjortestek	1,5 kg	Lukket	2		180-200	130
Kanin	2,0 kg	Lukket	2		220-240	60

Kjøttdeig

Kjøttpudding	av 500 g kjøtt	Åpen	1		180-200	80
--------------	----------------	------	---	---	---------	----

Pølser

Pølser		Rist + universalpanne	4+1		3	15
--------	--	-----------------------	-----	---	---	----

Fjærkre

Vekt opplysningene i tabellen gjelder fjærkre uten fyll, klargjort for steking.




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


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

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

Fjærkreet blir særlig sprøtt dersom det mot slutten av steketiden blir smurt inn med smør, saltvann eller appelsinsaft.

Varmetyper

-  = Over-/undervarme
-  = Omluftgrilling
-  = Grill, stor flate

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




Fisk

Snu fiskestykker etter $\frac{2}{3}$ av tiden.

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

Ved steking av fiskefilet bør du tilsette noen spiseskjeer væske slik at fileten blir dampet.

Varmetyper

-  = Over-/undervarme
-  = Omluftgrilling
-  = Grill, stor flate

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

Tips til steking og grilling

Det står ikke angitt noe i tabellen når det gjelder vekten på denne steken.	Velg den neste, lavere vekten i henhold til angivelsene og forleng tiden.
Du ønsker å finne ut om steken er ferdig.	Bruk et steketermometer (fås hos en forhandler) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med en skje på steken. Dersom den føles fast, er den ferdig. Dersom den gir etter, kan den steke litt til.
Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.	Kontroller innsettingshøyden og temperaturen.
Steken ser fin ut, men sjyen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, eller fyll på mer væske.
Steken ser fin ut, men sjyen er for lys og tynn.	Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett litt mindre væske.
Det dannes damp når væske helles på steken.	Dette er fysisk betinget og normalt. En stor del av vanddampen kommer ut av damputløpet. Den kan slå seg ned på de kaldere bryterne eller på elementfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann.

Langtidssteking

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

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

Merknader


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

Egnede kokekar

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



Sett alltid kokekaret på risten i høyde 2.

Stille inn










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

Tabell

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

Rett	Vekt	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Bruningstid i minutter	Langtidssteking i timer
Fjærkre						
Kalkunbryst	1000 g	2		80	6-7	4-5
Andebryst*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½

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

Rett	Vekt	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Bruningstid i minutter	Langtidssteking i timer
Oksekjøtt						
Oksestek (f.eks. mørbrad), 6–7 cm tykk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Oksefilet, hel	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Roastbiff, 5–6 cm tykk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Mørbrad, 3 cm tykk		2		80	5-7	80-110 Min.
Kalvekjøtt						
Kalvestek (f.eks. lårtunge), 6–7 cm tykk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Kalvefilet	ca. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Svinekjøtt						
Svinestek, mager (f.eks. mørbrad), 5–6 cm tykk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Svinefilet, hel	ca. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Lammekjøtt						
Ytrefilet av lam, hel	ca. 200 g	2		80	5-6	1½-2

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

Tips om langtidssteking

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

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




Gratenger, toast










Sett alltid kokekar på risten.

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

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

Varmetyper

-  = 3D-varmluft
-  = Over-/undervarme
-  = Omluftgrilling

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
Gratenger					
Grateng, søt	Gratengform	2		180-200	50-60
Sufflé	Gratengform	2		180-200	35-45
	Porsjonsformer	2		200-220	25-30
Pastagrateg	Gratengform	2		200-220	40-50
Lasagne	Gratengform	2		180-200	40-50
Grateng					
Potetgrateng, rå ingredienser, maks. 4 cm høy	1 gratengform	2		160-180	60-80
	2 gratengformer	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 stk., gratinert	Rist + universalpanne	3+1		160-170	10-15
12 stk., gratinert	Rist + universalpanne	3+1		160-170	15-20




Ferdigretter
































Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

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

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

Varmetyper

-  = 3D-varmluft
-  = HydroSteking
-  = Pizzatrinn

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

Spesielle retter

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

Ta først ut tilbehør, stige eller teleskoputtrekk.

Tilberede yoghurt



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

4. Forvarm ovnen som angitt.

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

Heving av gjærdeig

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

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

Opptining

Varmetypen opptining  egner seg utmerket til frysevarer.



Opptiningstiden er avhengig av matvaretype og mengde.

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.


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

Legg fjærkre med brystet ned på en tallerken.

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

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

Tørking

3D-varmluft  egner seg utmerket til tørking.





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

La dem dryppe godt av og tørk dem.

Legg bakepapir eller smørpapir på universalpannen og risten.

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

De tørkede produktene må straks løsnes fra papiret etter tørkingen.

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

Konservering

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

Obs!

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

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

De angitte tidene i tabellene er veiledende verdier. De kan påvirkes av romtemperatur, antall glass, mengden og varmen i glassets innhold. Før du kobler om eller slår av, må du kontrollere at innholdet i glassene bobler ordentlig.


Forberedelse

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

4. Lukk glassene med klemmer.

Ikke sett inn mer enn seks glass i ovnsrommet.

Stille inn

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

Konservering

Frukt

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

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

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

Grønnsaker

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

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

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

Ta ut glassene

Ta glassene ut av ovnsrommet etter konserveringen.

Obs!

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

Akrylamid i matvarer

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

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

Tips til tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

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

Testretter

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

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

Baking

Baking på to høyder:

Skyv alltid universalpannen inn over stekebrettet.

Steking i tre høyder:

Skyv universalpannen inn i midten.

Sprøytebakst:

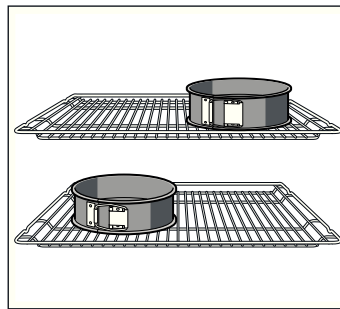
Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.


Eplepai i én høyde:

Sett de mørke springformene diagonalt ved siden av hverandre.







Eplepai i to høyder:






Sett de mørke springformene over hverandre, se bilde.



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

Varmetyper:

-  = 3D-varmluft
-  /  = Varmluft eco
-  = Over-/undervarme
-  = HydroSteking
-  = Intensivvarme

Rett	Tilbehør og former	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Sprøytebakst (forvarming*)	Stekebrett	3		140-150	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-150	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-140	35-50
Sprøytebakst	Stekebrett	3	 / 	140-150	30-45

* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

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

* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

Grilling

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

Varmetype:

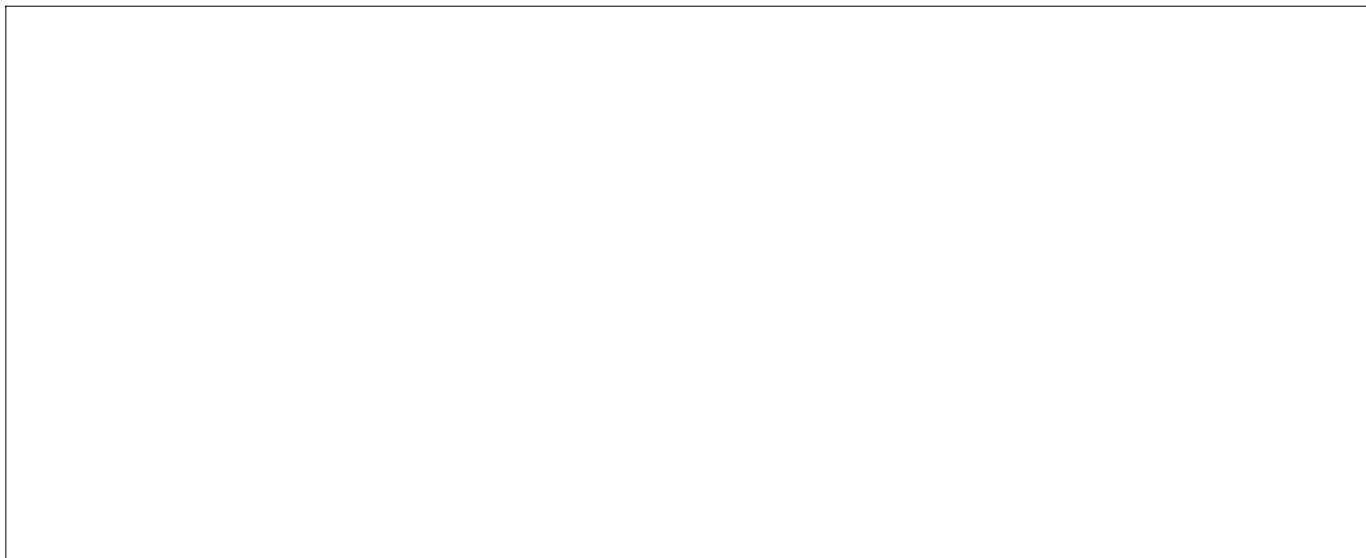
■ = Grill, stor flate

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

* Vendes etter 2/3 av tiden.







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000647063

911020