



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



**Stekeovn med mikrobølgefunksjon og  
dampinjeksjon  
HNG6764.1**



**BOSCH**

[no] Bruksveiledning



# Innholdsfortegnelse

|  |   |           |   |   |           |
|--|---|-----------|---|---|-----------|
|    | <b>Forskriftsmessig bruk</b> .....          | <b>4</b>  |    | <b>Damp</b> .....                       | <b>20</b> |
|    | <b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b> .....  | <b>5</b>  | Lyder .....   | 20                                      |           |
|  | Generelt .....                              | 5         | Kombidamping - tilberedning med damp .....  | 20                                      |           |
|  | Mikrobølge .....                            | 5         | Oppvarming .....  | 20                                      |           |
|  | Damp .....                                  | 6         | Hevetrinn .....   | 21                                      |           |
|  | Steketermometer .....                       | 7         | Fylle vanntanken .....  | 21                                      |           |
|  | Rengjøringsfunksjon .....                   | 7         | Etter hver bruk med damp .....  | 22                                      |           |
|    | <b>Årsaker til skader</b> .....             | <b>7</b>  |    | <b>Mikrobølgefunksjonen</b> .....       | <b>23</b> |
|  | Generelt .....                              | 7         | Kokekar .....   | 23                                      |           |
|  | Mikrobølge .....                            | 7         | Mikrobølgeeffekter .....  | 23                                      |           |
|  | Damp .....                                  | 8         | Stille inn mikrobølger .....  | 23                                      |           |
|    | <b>Miljøvern</b> .....                      | <b>8</b>  | Stille inn MikroKombi .....   | 24                                      |           |
|  | Energisparing .....                         | 8         | Tørking .....   | 24                                      |           |
|  | Miljøvennlig håndtering .....               | 8         |    | <b>Steketermometer</b> .....            | <b>25</b> |
|    | <b>Bli kjent med apparatet</b> .....        | <b>9</b>  | Varmetyper .....  | 25                                      |           |
|  | Betjeningsfelt .....                        | 9         | Stikke steketermometer i maten .....  | 25                                      |           |
|  | Betjeningselementer .....                   | 9         | Stille inn kjernetemperatur .....   | 26                                      |           |
|  | Display .....                               | 10        | Kjernetemperaturer for ulike typer mat .....  | 26                                      |           |
|  | Driftstyper .....                           | 10        |    | <b>Barnesikring</b> .....               | <b>27</b> |
|  | Varmetyper .....                            | 11        | Aktivere og deaktivere .....  | 27                                      |           |
|  | Damp .....                                  | 12        |  | <b>Grunninnstillinger</b> .....         | <b>27</b> |
|  | Mikrobølger .....                           | 12        | Endre grunninnstillinger .....  | 27                                      |           |
|  | Mer informasjon .....                       | 12        | Liste over grunninnstillinger .....   | 27                                      |           |
|  | Ovnsromfunksjoner .....                     | 12        | Strøbrudd .....   | 28                                      |           |
|  | Vanntank .....                              | 13        | Endre klokkeslett .....   | 28                                      |           |
|  | <b>Tilbehør</b> .....                       | <b>13</b> |  | <b>Døgninnstilling</b> .....            | <b>28</b> |
|  | Medfølgende tilbehør .....                  | 13        | Starte døgninnstilling .....  | 28                                      |           |
|  | Skyve inn tilbehør .....                    | 14        |  | <b>Rengjøringsmiddel</b> .....          | <b>29</b> |
|  | Spesialtilbehør .....                       | 14        | Egnet rengjøringsmiddel .....   | 29                                      |           |
|  | <b>Før første gangs idriftsetting</b> ..... | <b>15</b> | Holde apparatet rent .....  | 30                                      |           |
|  | Før første gangs bruk .....                 | 15        |  | <b>Rengjøringsfunksjon</b> .....        | <b>30</b> |
|  | Første gangs bruk .....                     | 15        | Pyrolyse .....  | 30                                      |           |
|  | Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør .....     | 16        | Avkalking .....   | 31                                      |           |
|  | <b>Betjening av apparatet</b> .....         | <b>16</b> | Tørking .....   | 32                                      |           |
|  | Slå apparatet av og på .....                | 16        |  | <b>Stiger</b> .....                     | <b>33</b> |
|  | Starte driften .....                        | 16        | Sett inn og ta ut stigene .....   | 33                                      |           |
|  | Stille inn driftstype .....                 | 17        |  | <b>Apparatdør</b> .....                 | <b>34</b> |
|  | Stille inn varmetype og temperatur .....    | 17        | Ta av dekselet på døren .....   | 34                                      |           |
|  | Hurtigoppvarming .....                      | 17        | Montering og utmontering av glassruter .....  | 34                                      |           |
|  | <b>Tidsfunksjoner</b> .....                 | <b>18</b> |  | <b>Hva kan du gjøre ved feil?</b> ..... | <b>36</b> |
|  | Stille inn varighet .....                   | 18        | Feil som du selv kan utbedre .....  | 36                                      |           |
|  | Stille inn sluttid .....                    | 18        | Maksimal driftsvarighet .....   | 37                                      |           |
|  | Stille inn varselur .....                   | 19        | Ovnsromlamper .....   | 37                                      |           |

|  |           |
|--|-----------|
|  <b>Kundeservice</b> .....                       | <b>38</b> |
| E-nummer og FD-nummer .....  | 38        |
|  <b>Retter</b> .....                             | <b>38</b> |
| Innstillingstips .....   | 38        |
| Velge rett .....   | 39        |
| Bakesensor .....   | 39        |
| Stille inn rett .....  | 40        |
|  <b>Testet for deg i vårt prøvekjøkken</b> ..... | <b>40</b> |
| Ikke bruk silikonformer .....  | 40        |
| Kaker og småbakst .....  | 40        |
| Brød og rundstykker .....  | 44        |
| Pizza, quiche og krydret bakverk .....   | 46        |
| Grateng og soufflé .....   | 48        |
| Fjærkre .....  | 50        |
| Kjøtt .....  | 52        |
| Fisk .....   | 55        |
| Grønnsaker og tilbehør .....   | 58        |
| Dessert .....  | 59        |
| Energisparing med Eco-varmetylene .....  | 60        |
| Akrylamid i matvarer .....   | 62        |
| Langtidssteking .....  | 62        |
| Tørking .....  | 63        |
| Konservering .....   | 64        |
| Heve deigen med hevetrinn .....  | 65        |
| Opptining .....  | 66        |
| Oppvarming og regenerering av mat .....  | 67        |
| Varmholding .....  | 69        |
| Testretter .....   | 70        |

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

## Forskriftsmessig bruk

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

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

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

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

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

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Sett alltid tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet.  
→ "Tilbehør" på side 13

## **Viktige sikkerhetsanvisninger**

### Generelt

#### **Advarsel – Brannfare!**

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

#### **Advarsel – Fare for forbrenning!**

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

#### **Advarsel – Fare for forbrenning!**

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanddamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.

#### **Advarsel – Fare for personskader!**

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

#### **Advarsel – Fare for elektrisk støt!**

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

#### **Advarsel – Fare på grunn av magnetisme!**

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

### Mikrobølge

#### **Advarsel – Brannfare!**

- Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig og kan forårsake skader. Apparatet må ikke brukes til å tørke matvarer og klær, eller til å varme opp tøfler, varmeputer med kjerner eller korn, svamper, fuktige kluter og lignende. Blant annet kan oppvarming av tøfler eller varmeputer føre til at de antennes, også flere timer etter oppvarming. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke.

- Matvarer kan ta fyr. Varm aldri opp matvarer i termopakker.  
Varm aldri opp matvarer i beholdere av plast, papir eller annet brennbart materiale uten oppsyn.  
Still aldri inn en for høy mikrobølgeeffekt eller for lang mikrobølgetid. Følg anvisningene i denne bruksanvisningen.  
Tørk aldri matvarer med mikrobølgefunksjonen.  
Tin aldri opp eller varm matvarer med lavt vanninnhold, som f.eks. brød, med for høy effekt eller for lenge.
- Matolje kan ta fyr. Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen.

### **⚠ Advarsel – Eksplosjonsfare!**

Væsker og andre næringsmidler i godt lukkede kokekar kan eksplodere. Varm aldri opp væsker eller andre næringsmidler i lukkede kokekar.

### **⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!**

- Matvarer med fast skall eller skinn kan sprekke på en eksplosjonsartet måte både under og etter oppvarming. Kok aldri egg med skall og varm heller aldri opp hardkokte egg. Tilbered ikke skalldyr eller skjell. Ved tilberedning av speilegg eller kokte egg må du først stikke hull på eggeplommen. På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter eller pølser, kan skallet/skinnet sprekke. Stikk hull på skallet/skinnet før oppvarming.
- Varmen fordeles ikke jevnt i barnematen. Varm ikke opp barnemat i lukkede kokekar. Ta alltid av lokket eller smokken. Rør godt rundt i barnematen eller rist den etter oppvarmingen. Kontroller temperaturen før du gir maten til barnet.
- Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Emballasje som er lufttett, kan sprekke. Følg alltid angivelsene på emballasjen. Bruk alltid grytekluter når du tar retter ut av ovnen.

### **⚠ Advarsel – Fare for skålding!**

Ved oppvarming av væske kan forsinket koking oppstå. Det betyr at koketemperaturen blir nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Bare ved en ørliten rystelse av kokekaret kan den varme væsken plutselig koke kraftig over og sprute opp. Legg alltid en

skje i kokekaret ved oppvarming av væsker. Dermed unngår du forsinket koking.

### **⚠ Advarsel – Fare for personskader!**

Uegnede kokekar kan sprekke. Kokekar av porselen og keramikk kan ha små hull i hank og lokk. Bak disse hullene skjuler det seg hulrom. Fuktighet som er trengt inn i disse hulrommene, kan føre til at kokekaret sprekker. Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

### **⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!**

Apparatet arbeider under høyspenning. Kabinettet må aldri fjernes.

### **⚠ Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!**

- Mangelfull rengjøring kan medføre skade på apparatets overflate. Mikrobølgeenergi kan trenge ut. Rengjør apparatet regelmessig og fjern matrester med en gang. Hold ovnsrommet, dørtetningen, døren og døranslaget rent til enhver tid.
- Hvis ovnsdøren eller dørtetningen er skadet, kan mikrobølgeenergi strømme ut. Apparatet må ikke brukes når døren til ovnsrommet, dørtetningen eller plastrammen til døren er ødelagt. Ring til kundeservice.
- På apparater uten deksel strømmer mikrobølgeenergi ut. Fjern aldri dekslet på apparatet. Ta kontakt med kundeservice ved vedlikeholds- og reparasjonsarbeider.

## **Damp**

### **⚠ Advarsel – Fare for skolding!**

- Vannet i vanntanken kan bli svært varmt ved videre bruk av apparatet. Tøm vanntanken hver gang apparatet er blitt brukt med damp.
- Det dannes varm damp i ovnsrommet. Ikke stikk hånden inn i ovnsrommet når apparatet brukes med damp.
- Når du tar ut tilbehøret, kan varm væske skulpe over. Bruk alltid grytekluter når du forsiktig tar ut varmt tilbehør.

### **⚠ Advarsel – Fare for personskader og brann!**

Brannfarlig væske kan antennes i det varme ovnsrommet (eksplosjon). Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken. Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss.

## Steketermometer

### **Advarsel – Fare for elektrisk støt!**

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

## Rengjøringsfunksjon


### **Advarsel – Brannfare!**

- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr under rengjøringsfunksjonen. Før rengjøringsfunksjonen startes, må grovt smuss alltid fjernes og tilbehør tas ut av ovnsrommet.
- Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Hold fremsiden av apparatet fri. Hold barn på avstand.

### **Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!**

Apparatet blir svært varmt under rengjøringsfunksjonen. Slippbelegget på brett og former ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftgasser. Rengjør aldri brett og former med slippbelegg med rengjøringsfunksjonen. Bare emaljert tilbehør skal rengjøres.

### **Advarsel – Fare for forbrenning!**

- Ovnrommet blir svært varmt under rengjøringsfunksjonen. Åpne aldri apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
-  Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen. Ikke ta på apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

## Årsaker til skader

### Generelt

#### Obs!

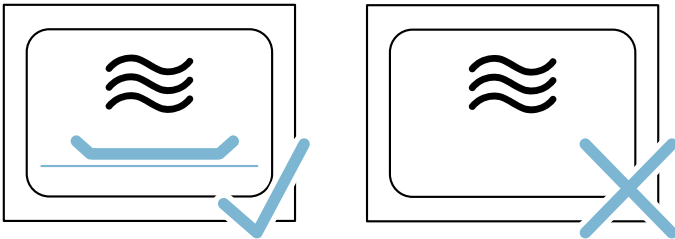
- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Aluminiumsfolie: Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten. Det kan føre til permanent misfarging av glassruten.
- Silikonformer: Ikke bruk silikonformer eller silikonholdig folie, tildekking eller tilbehør. Bakesensoren kan da ta skade.
- Vann i varmt ovnsrom: Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.
- Fuktighet i ovnsrommet: Fuktighet i ovnsrommet over lengre tid kan forårsake korrosjon. La ovnsrommet tørke etter bruk. Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid. Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles. Pass på at ingenting kommer i klemme i ovnsdøren. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid. Bare når ovnen er brukt med mye fuktighet, skal du la ovnsrommet tørke med åpen dør.
- Fruktsaft: Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet. Bruk helst den dype universalpannen.
- Svært tilsmusset tetning: Hvis tetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen under drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid tetningen ren.
- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyve inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

### Mikrobølge

#### Obs!

- Gnistdannelse: Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.

- Kombinasjon av tilbehør: Ikke bruk risten sammen med universalpannen. Dersom de skyves rett på hverandre, kan det dannes gnister. De må kun skyves inn i hver sin høyde.
- Ren mikrobølge drift: Ved bruk av bare mikrobølge er universalpannen og bakebrettet uegnet. Det kan oppstå gnister, og ovnsrommet blir skadet. Bruk den medfølgende risten eller bruk mikrobølge i kombinasjon med en varmetype.
- Aluminiumsskåler: Aluminiumsskåler må ikke brukes i apparatet. Apparatet blir skadet av gnister som oppstår.
- Mikrobølge drift uten mat: Bruk av apparatet uten at det er mat i ovnsrommet, fører til overbelastning. Start aldri mikrobølgeovnen uten mat i ovnsrommet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 23



- Mikrobølge-popkorn: Ikke bruk for høy mikrobølgeeffekt. Effekten skal være på maks. 600 watt. Popkornposen må alltid legges på en glassplate. Glassruten kan sprekke som følge av overbelastning.

## Damp

### Obs!

- Kokekaret må være varme- og dampfast. Stekeformer av silikon egner seg ikke til kombinert bruk med damp.
- Kokekar med rustflekker: Bruk ikke kokekar med rustflekker. Selv de minste flekker kan føre til rust i ovnsrommet.
- Dryppende væske: Når du bruker ovnsformen med hull til damping, må du alltid sette inn stekebrettet, universalpannen eller ovnsformen uten hull under. Da blir væske som drypper, samlet opp.
- Varmt vann i vanntanken: Varmt vann kan skade pumpen. Fyll utelukkende kaldt vann på vanntanken.
- Skader på emaljen: Ikke slå apparatet på hvis det står vann på ovnsbunnen. Tørk vannet av ovnsbunnen før du begynner å bruke apparatet.
- Avkalkingsløsning: Pass på så du ikke søler avkalkingsløsning på betjeningsfeltet eller andre ømfintlige overflater. Overflatene tar skade. Hvis dette likevel skulle skje, må avkalkingsløsningen straks vaskes vekk med rent vann.
- Rengjøre vanntanken: Vanntanken må ikke rengjøres i oppvaskmaskinen. Vanntanken tar skade av det. Rengjør vanntanken med en myk klut og vanlig oppvaskmiddel.

## Miljøvern

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

### Energisparing

- Apparatet skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.
- Åpne apparatdøren så sjelden som mulig under drift.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Ovnsrommet er ennå varmt. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre i ovnsrommet.
- Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 10 minutter før steketiden er slutt, og deretter bruke restvarmen til å steke ferdig.

### Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

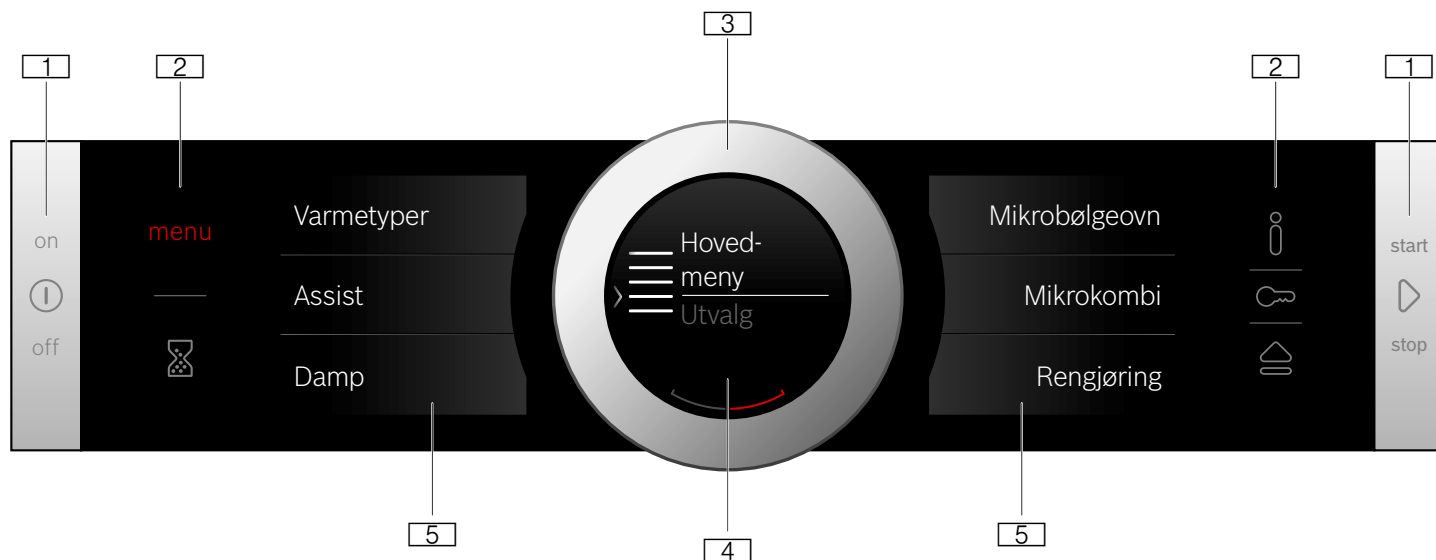
Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.



## Bli kjent med apparatet

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

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



### 1 Taster

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

### 2 Berøringsfelt

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

### 3 Betjeningsring

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

### 4 Display

I displayet vises de aktuelle innstillingsverdiene, valgmulighetene eller meldingene.

### 5 Berøringsdisplayer

I berøringsdisplayene vises de aktuelle valgmulighetene. Du velger dem direkte ved å trykke på det aktuelle tekstfeltet. Tekstfeltene endrer seg avhengig av valgmulighetene.

## Betjeningsfelt

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

Oversikten viser betjeningsfeltet i menyvisning når apparatet er slått på.

## Betjeningslementer

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

### Taster og berøringsfelt

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

| Symbol                 | Betydning    |  |
|------------------------|--------------|--|
| <b>Taster</b>          |              |  |
| ⓘ                      | on/off       | Slå apparatet av og på   |
| ▶                      | start/stop   | Starte og stanse driften eller avbryte driften med et langt trykk (ca. 3 sek.) |
| <b>Berøringsfelter</b> |              |  |
| menu                   | Meny         | Åpne menyen med driftstyper  |
| ⌚                      | Varselur     | Velge varselur   |
| i                      | Informasjon  | Vise informasjonstekster   |
| 🔒                      | Barnesikring | Aktivere og deaktivere barnesikringen med et langt trykk (ca. 4 sek.)          |
| 🔧                      | Åpne deksel  | Fylle eller tømme vanntanken   |

### Betjeningsring

Med betjeningsringen endrer du innstillingsverdiene som vises i displayet.

Bruk også betjeningsringen for å bla i valglister i berøringsdisplayene.

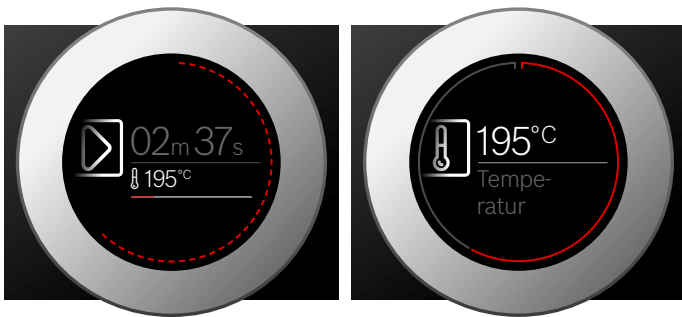
I de fleste valglister må du dreie tilbake når du har nådd første eller siste punkt.

## Display

Displayet er bygd opp slik at du kan lese av alle angivelsene samtidig, for alle situasjoner.

Den aktuelle verdien som kan stilles inn, står i fokus og med hvit skrift. Verdien i bakgrunnen vises i grått.

|              |   |
|--------------|---|
| Fokus        | Verdien som står i fokus, kan endres direkte, uten å måtte velges på forhånd.<br>Når du har startet driften, står alltid temperaturen eller trinnet i fokus. Den hvite linjen er samtidig oppvarmingslinje og blir rød.<br><b>Merk:</b> Når mikrobølgefunksjonen brukes, står varigheten i fokus. Oppvarmingslinjen vises ikke. |
| Forstørrelse | Når du endrer verdien i fokus med betjeningsringen, vises kun denne verdien forstørret.   |



## Ringlinje

Ytterst i displayet finner du ringlinjen.

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

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

## Temperaturindikasjon

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

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

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

## Berøringsdisplayer

Berøringsdisplayene er indikasjoner og betjeningselementer på samme tid. De viser hva du kan velge til en funksjon og hva som allerede er stilt inn. For å velge en funksjon trykker du direkte på tekstfeltet.

Hvilken funksjon som er valgt, ser du på den røde, lodrette bjelken på siden. Funksjonens verdi står i fokus markert med hvitt.

Hvilken funksjon du kan bla frem eller tilbake til, er merket med en liten rød pil på siden av tekstfeltet.



## Driftstyper

Apparatet ditt har ulike driftstyper som gjør det lettere å bruke apparatet.

Nøyaktige beskrivelser finner du i de aktuelle kapitlene.

| Driftstype  | Bruk   |
|---|--|
| Varmetyper<br>→ "Betjening av apparatet" på side 16     | Det finnes ulike, spesielt tilpassede varmetyper som sørger for optimal tilberedning av maten.     |
| Assist<br>→ "Retter" på side 38                         | Passende innstillingsverdier er forhåndsprogrammert for mange retter.                              |
| Damp<br>→ "Damp" på side 20                             | Det finnes ulike, spesielt tilpassede dampvarmetyper som sørger for optimal tilberedning av maten. |
| Mikrobølger<br>→ "Mikrobølgefunksjonen" på side 23      | Med mikrobølgefunksjonen kan du tilberede, varme eller tine rettene dine raskere.                  |
| Mikrokombi<br>→ "Mikrobølgefunksjonen" på side 23       | Med denne funksjonen kan du i tillegg koble inn en varmetype sammen med mikrobølgefunksjonen.      |
| Rengjøring<br>→ "Rengjøringsfunksjon" på side 30        | Det finnes forskjellige rengjøringsfunksjoner for rengjøring: pyrolyse, avkalking og tørking.      |
| Grunninnstillinger<br>→ "Grunninnstillinger" på side 27 | Du kan tilpasse grunninnstillingene for apparatet ditt etter slik du ønsker.                       |

## Varmetyper

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

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

Ved svært høye temperaturer senker apparatet temperaturen litt etter en stund.

| Varmetype   | Temperatur  | Bruk  |
|---|---|---|
|  4D-varmluft *                    | 30–275 °C   | Til baking og steking i én eller flere høyder<br>Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.   |
|  Over-/undervarme *               | 30–300 °C   | Til tradisjonell baking og steking i én høyde<br>Spesielt egnet for kaker med saftig fyll<br>Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.   |
|  Varmluft eco                     | 30–275 °C   | Til energioptimert tilberedning av utvalgte retter på en høyde uten forvarming.<br>Viften fordeler den energioptimerte varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet. |
|  Over-/undervarme eco             | 30–300 °C   | Til energioptimert tilberedning av utvalgte retter.<br>Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.   |
|  Omluftsgrilling *                | 30–300 °C   | Til steking av fjærkre, hel fisk og store kjøttstykker<br>Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.                         |
|  Grill, stor flate                | Grilltrinn:<br>1 = svak<br>2 = middels<br>3 = sterk | Til grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering.<br>Hele flaten under grillristen blir varm.  |
|  Grill, liten flate             | Grilltrinn:<br>1 = svak<br>2 = middels<br>3 = sterk | Til grilling av små mengder som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering.<br>Den midtre flaten under grillelementet varmes.  |
|  Pizzatrinn                     | 30–275 °C   | Til tilberedning av pizza og retter som trenger mye varme nedenfra.<br>Det nedre varmeelementet og ringelementet i bakveggen avgir varme.                                       |
|  Intensivvarme                  | 30–300 °C   | Til mat med sprø bunn.<br>Varmen kommer ovenfra og spesielt kraftig nedenfra.   |
|  Langtidssteking                | 70–120 °C   | Til skånsom og langsom tilberedning av brunede, ømfintlige kjøttstykker i åpne kokekar.<br>Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra ved lav temperatur.                          |
|  Undervarme                     | 30–250 °C   | Til tilberedning i vannbad og til ettersteking.<br>Varmen kommer nedenfra.  |
|  Tørking                        | 30–80 °C  | Til tørking av urter, frukt og grønnsaker.  |
|  Varmholding *                  | 60–100 °C   | Til varmholding av tilberedte retter.   |
|  Forhåndsoppvarming av ser-vise | 30–70 °C  | Til oppvarming av serviset.   |



\* Dampfunksjon mulig ved denne varmetypen (drift bare med fylt vanntank)

## Foreslåtte verdier

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

## Damp

Her forklares forskjellene og bruksrådene slik at du alltid velger riktig dampstype til retten din.

| Varmetype  | Temperatur | Bruk  |
|--|------------|---|
|  Oppvarming | 80–180 °C  | Til tallerkenretter og bakst<br>Skånsom oppvarming av ferdige retter Dampen som tilføres, gjør at rettene ikke tørker ut. |
|  Hevetrinn  | 30–50 °C   | Til gjærdeig og surdeig<br>Deigen hever betydelig raskere enn ved romtemperatur. Overflaten på deigen tørker ikke ut.     |

## Mikrobølger

For at du alltid skal kunne bruke riktig mikrobølgeeffekt, finner du en oversikt over de forskjellige bruksrådene her.

| Mikrobølgeeffekt | Maksimal varighet   | Bruk  |
|------------------|---------------------|---|
| 90 watt          | 1 time, 30 minutter | Til opptining av ømfintlige matretter.                        |
| 180 watt         | 1 time, 30 minutter | Til opptining og videre steking.                              |
| 360 watt         | 1 time, 30 minutter | For tilberedning av kjøtt og oppvarming av ømfintlige retter. |
| 600 watt         | 1 time, 30 minutter | Til oppvarming og tilberedning av retter.                     |
| 900 watt         | 30 minutter         | Til oppvarming av væsker.                                     |

## Mikrokombi

Du kan kombinere et utvalg av varmetyper med mikrobølger. Apparatet varmer, og samtidig slås mikrobølgene på. Dermed blir rettene raskere ferdig.

Til dette passer en mikrobølgeeffekt på mellom 90 og 360 watt.

## Mer informasjon

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

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

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

## Ovnsromfunksjoner

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

### Åpne apparatdøren

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

**Merk:** På driftstypen mikrobølger må du trykke på tasten start/stop  $\text{!}$  etter å ha lukket døren for å gjenoppta driften. Du kan endre grunninnstillingen for dette.  $\rightarrow$  "Grunninnstillinger" på side 27

## Ovnsrombelysning

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

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

**Merk:** I grunninnstillingene kan du velge at ovnsrombelysningen ikke skal slås på under drift.  $\rightarrow$  "Grunninnstillinger" på side 27

## Kjølevifte

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

### Obs!

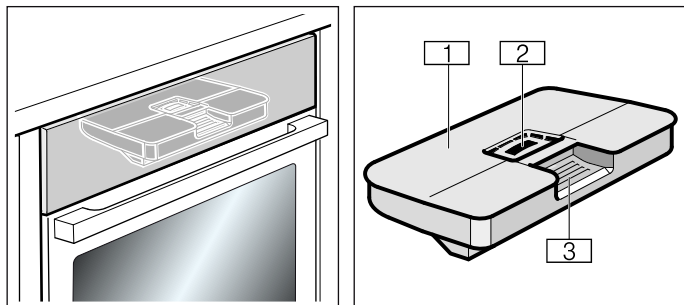
Ikke dekk til lufteåpningen. Ellers kan apparatet overopphetes.

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

**Merk:** Hvor lenge kjøleviften fortsetter å gå, kan du stille inn i grunninnstillingene.  $\rightarrow$  "Grunninnstillinger" på side 27

## Vanntank

Apparatet er utstyrt med en vanntank. Vanntanken er plassert bak dekselet. Du må fylle vanntanken før du skal bruke apparatet med dampfunksjon. → "Damp" på side 20



- 1 Tanklokk
- 2 Åpne for påfylling
- 3 Håndtak for å ta ut eller sette inn vanntanken

## Tilbehør

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

### Medfølgende tilbehør

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:

|   |  |
|---|--|
|   | <p><b>Rist</b><br/>Til kokekar, kake- og gratengformer.<br/>Til steker og grillmat.<br/>Risten er egnet for mikrobølgedrift.</p>   |
|   | <p><b>Universalpanne</b><br/>Til saftige kaker, bakverk, dypfrysede retter og store steker.<br/>Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.</p> |
|   | <p><b>Stekerbrett</b><br/>Til langpannekaker og småbakst.</p>  |
|  | <p><b>Steketermometer</b><br/>Sørger for nøyaktig steking.<br/>Du finner bruken beskrevet i tilsvarende kapittel. → "Steketermometer" på side 25</p>                                       |

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

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

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

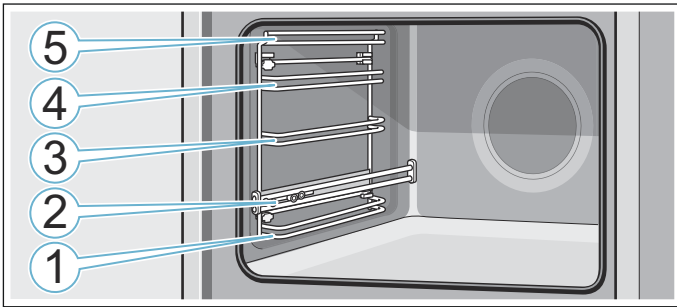
### Mikrobølge

Bare den medfølgende risten egner seg ved bruk med bare mikrobølge. Universalpannen eller bakebrettet kan føre til gnistdannelse og skade ovnsrommet.

Ved bruk i kombinasjon med mikrobølge eller driftstypen Retter kan du også bruke universalpannen, bakebrettet eller annet medfølgende tilbehør.

## Skyve inn tilbehør

Ovnsrommet har fem innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

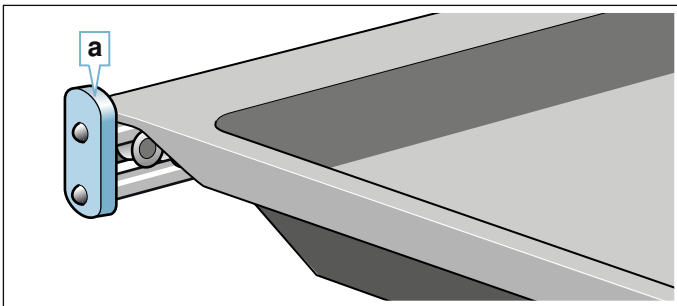


I innsetningshøyde 1, 3, 4 og 5 må du alltid skyve tilbehøret inn mellom de to føringsstengene i en innsetningshøyde.

Tilbehøret kan trekkes ca. halvveis ut uten at det vipper. Med uttrekksskinnene i høyde 2 kan tilbehøret trekkes lenger ut.

Pass på at tilbehøret sitter bak tappen **a** på uttrekksskinnen.

Eksempel på bildet: universalpanne



Uttrekksskinnene går i lås når de er trukket helt ut. Slik blir det enkelt å sette på tilbehøret. Løsne uttrekksskinnene ved å trykke dem tilbake inn i ovnsrommet.

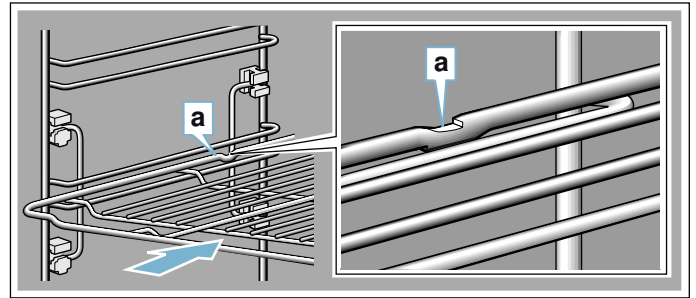
### Merknader

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

### Låsefunksjon

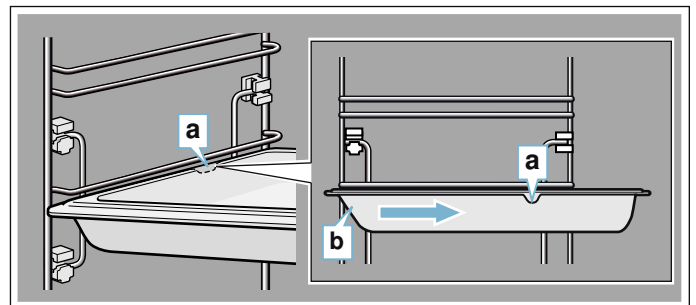
Tilbehøret kan trekkes ca. halvveis ut til det smekker i lås. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret vipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere.

Pass på at låsetappen **a** er plassert bak og peker ned når du skyver inn risten. Merkingen "microwave" må være foran, og den krumme delen må peke nedover



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

Eksempel på bildet: universalpanne



## Spesialtilbehør

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

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

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

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

→ "Kundeservice" på side 38

| Spesialtilbehør  | Bestillingsnummer               |
|--|---------------------------------|
| <b>Rist</b><br>Til kokekar, kake- og gratengformer og til steker og grillmat.  | HEZ634080                       |
| <b>Universalpanne</b><br>Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker.<br>Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten. | HEZ632070<br>Egnet til pyrolyse |
| <b>Stekebrett</b><br>Til langpannekaker og småbakst.   | HEZ631070<br>Egnet til pyrolyse |
| <b>Innleggsrist</b><br>Til kjøtt, fjærkre og fisk.<br>Kan legges i universalpannen for å samle opp fett og kjøttsaft som drypper.  | HEZ324000                       |
| <b>Proff-panne</b><br>Til tilberedning av store mengder.   | HEZ633070                       |
| <b>Lokk til proff-pannen</b><br>Lokket gjør proff-pannen til proff-stekeform.  | HEZ633001                       |
| <b>Pizzabrett</b><br>Til pizza og store, runde kaker.  | HEZ617000                       |
| <b>Grillbrett</b><br>Til grilling i stedet for risten eller som sprutbeskyttelse. Må bare brukes i universalpannen.  | HEZ625071<br>Egnet til pyrolyse |
| <b>Brødbakestein</b><br>Til hjemmelaget brød, rundstykker og pizza som skal få sprø bunn.<br>Bakesteinen må forvarmes til anbefalt temperatur.                                   | HEZ327000<br>Egnet til pyrolyse |
| <b>Glassform (5,1 liter)</b><br>Til gryteretter og gratenger.<br>Spesielt godt egnet til driftstypen "Retter".   | HEZ915001                       |
| <b>Glasskål</b><br>Til store steker, saftige kaker og gratenger.   | HEZ864000                       |
| <b>Glasspanne</b><br>Til gratenger, grønnsaksretter og bakst   | HEZ636000                       |
| <b>Dekorlister</b><br>For tildekking av møbelbunner og apparatgrunnplaten.   | HEZ660060                       |

## Før første gangs idriftsetting

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

### Før første gangs bruk

Før du tar i bruk apparatet første gang, må du ta kontakt med vannverket og få informasjon om vannets hardhetsgrad.

Du må stille inn vannets hardhetsgrad riktig, slik at apparatet kan minne deg på når det er tid for avkalking.

#### Obs!

Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker.  
Ikke bruk destillert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske.  
Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avkalket vann eller mineralvann uten kullsyre.

#### Merknader

- Dersom vannet inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann.
- Dersom du bruker bare avkalket vann, kan du stille inn på vannhardhetsgrad "avkalket".
- Dersom du bruker mineralvann, stiller du inn på vannhardhetsgrad "4 svært hardt".
- Bruker du mineralvann, må du velge mineralvann uten kullsyre.

| Vannets hardhetsgrad  | Innstilling    |
|-----------------------|----------------|
| 0                     | 00 avherdet    |
| 1 (inntil 1,3 mmol/l) | 01 bløtt       |
| 2 (1,3 - 2,5 mmol/l)  | 02 middels     |
| 3 (2,5 - 3,8 mmol/l)  | 03 hardt       |
| 4 (over 3,8 mmol/l)   | 04 svært hardt |

### Første gangs bruk

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

**Merk:** Du kan når som helst endre disse innstillingene igjen i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 27

## Stille inn språk

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

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

## Stille inn klokkeslett

Klokkeslettet begynner med "kl. 12:00".


1. Trykk på tekstfeltet Klokkeslett.
2. Still inn klokkeslett med betjeningsringen.
3. Trykk på det neste tekstfeltet for å bekrefte. Neste innstilling vises.

## Stille inn vannhardhet

Vannets hardhetsgrad er forhåndsinnstilt på "svært hardt".

1. Still inn vannets hardhetsgrad med betjeningsringen.
2. Trykk på tekstfeltet "Avslutte innstillinger" for å bekrefte.

Displayet viser en melding om at første gangs oppstart er fullført.


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


## Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør


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

### Rengjøre ovnsrommet

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

1. Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.
2. Ta ut alle emballasjerester fra ovnsrommet, f.eks. isoporkuler.
3. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming.
4. Slå på apparatet med tasten on/off .
5. Fyll vanntanken.
6. Still inn angitt varmetype, temperatur og damptilførsel, og start apparatdriften.

| Innstillinger |   |
|---------------|---|
| Varmetype     | Over-/undervarme  med damptilførsel trinn 01 (lav) |
| Temperatur    | 240 °C  |
| Varighet      | 1 time  |

7. Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.
8. Slå av apparatet med tasten on/off  etter den angitte varigheten.
9. Vent til ovnsrommet er avkjølt.
10. Rengjør glatte flater med vaskevann og en klut.
11. Tøm vanntanken, og tørk ovnsrommet.

### Rengjøre tilbehøret

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



## Betjening av apparatet

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


### Slå apparatet av og på

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

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

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


### Slå på apparatet

Du slår på apparatet med knappen on/off .

I displayet vises Bosch-logoen og deretter valglisten med varmetyper.

**Merk:** Hvilken driftstype som skal vises etter at apparatet er slått på, kan du velge i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 27

### Slå av apparatet

Du slår apparatet av med tasten on/off .

En eventuelt pågående funksjon avbrytes.

I displayet vises klokkeslettet eller ev. restvarmeindikasjonen.


**Merk:** Om klokkeslettet skal vises når apparatet er slått av eller ikke, velges i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 27


### Starte driften

Start driften med tasten start/stop .

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

### Stanse driften

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

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

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



## Stille inn driftstype

Når apparatet slås på, vises den innstilte foreslåtte driftstypen.

Hvis du vil stille inn en annen driftstype, må du gjøre dette via menyen. Du finner en nøyaktig beskrivelse av de enkelte driftstypene i tilsvarende kapitler.

Prinsipielt gjelder:

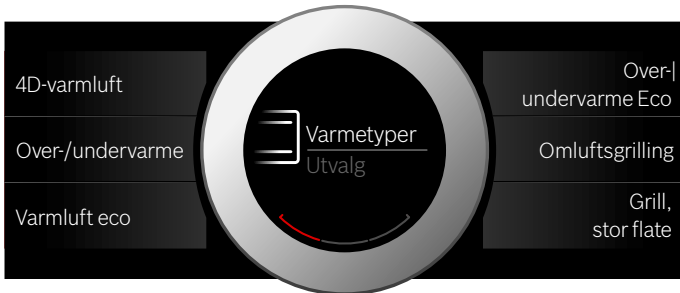
1. Trykk på det aktuelle tekstfeltet. Funksjonen står i fokus.
2. Bruk betjeningsringen til å endre det valget som står i fokus.
3. Foreta ytterligere innstillinger ved behov. Dette gjør du ved å trykke lett i det aktuelle tekstfeltet og endre verdien med betjeningsringen.
4. Start med tasten start/stop  $\triangleright$ . Apparatet starter driften.

## Stille inn varmetype og temperatur

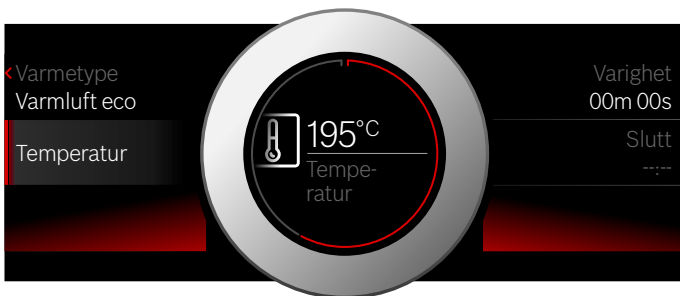
Hvis driftstypen Varmetyper ikke er valgt, trykker du på tekstfeltet Varmetyper i menyen. Valglisten med varmetypene vises i berøringsdisplayet.

Eksempel vist på bildet: varmluft Eco  $\text{ECO}$  ved 195 °C.

1. Trykk på tekstfeltet med ønsket varmetype. Bla om nødvendig i valglisten med betjeningsringen.



2. Temperaturen vises straks markert med hvitt i fokus. Still inn ønsket temperatur med betjeningsringen.



3. Start med tasten start/stopp  $\triangleright$ . Tiden i displayet viser hvor lenge driften har pågått hittil.



Apparatet varmes opp.

Når retten er ferdig, slår du av apparatet med on/off-tasten  $\text{O}$ .

**Merk:** På apparatet kan du også stille inn varighet og sluttid for driften.  $\rightarrow$  "Tidsfunksjoner" på side 18

## Endre

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

Før du endrer varmetype, må du avbryte driften med start/stop-tasten  $\triangleright$  og deretter trykke på tekstfeltet for varmetype. Valglisten vises. Trykk på ønsket varmetype. I displayet vises tilhørende foreslåtte temperatur.

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

## Hurtigoppvarming

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

Følgende varmetyper er egnet til hurtigoppvarming:

- $\text{ECO}$  4D-varmluft
- $\text{ECO}$  Over-/undervarme
- $\text{ECO}$  Intensivvarme

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

## Stille inn

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

1. Still inn varmetype og temperatur.
2. Trykk på tekstfeltet Hurtigoppvarming. I tekstfeltet vises På. I displayet vises en bekreftelsesmelding.

Når hurtigoppvarmingen er avsluttet, vil du høre et lydsignal og se en melding i displayet. I tekstfeltet står Av. Sett retten inn i ovnsrommet.




**Merk:** Tidsfunksjonen Varighet starter samtidig med hurtigoppvarmingen. Still inn en varighet først når hurtigoppvarmingen er avsluttet.


## Avbryte

Trykk en gang til på tekstfeltet Hurtigoppvarming for å avbryte hurtigoppvarmingen. I tekstfeltet står Av.

## Tidsfunksjoner

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige tidsfunksjoner.

| Tidsfunksjoner  | Bruk  |
|---|---|
|  Varighet | Etter at en innstilt varighet er utløpt, avslutter apparatet automatisk driften.  |
|  Slutt    | Angi varighet og ønsket sluttid. Apparatet starter automatisk, slik at driften avsluttes til ønsket klokkeslett.  |
|  Varselur | Varseluret fungerer som en tidtaker. Det går uavhengig av driften og andre tidsfunksjoner. Når den innstilte tiden er utløpt, slår apparatet seg ikke automatisk av eller på. |

Du kan åpne varigheten og sluttiden med berøringsdisplayet etter at du har stilt inn en drift. Varseluret har et eget felt  og kan når som helst stilles inn.

Etter at en varighet eller varseluret er utløpt, høres et signal. Du kan avbryte signalet før tiden er ute ved å trykke på et felt eller berøringsdisplayet.

**Merk:** Hvor lenge signalet skal vare, kan du stille inn i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 27

### Stille inn varighet

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

#### Stille inn

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


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

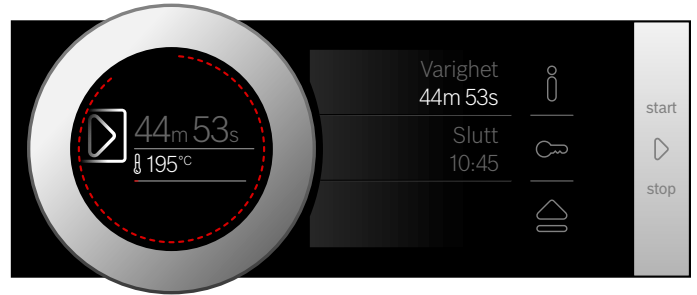
Du kan stille inn maksimalt 23 timer og 59 minutter.

Eksempel vist på bildet: Klokken er 10.00, varigheten er 45 minutter.

1. Still inn driftstype og temperatur eller trinn.
2. Trykk på tekstfeltet Varighet før start. I displayet står varigheten markert med hvitt i fokus.
3. Still inn varigheten med betjeningsringen. Sluttiden beregnes automatisk med.




4. Start med tasten start/stopp . Varigheten telles ned.



Apparatet varmes opp.

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

Still inn ny varighet via tekstfeltet Varighet, eller fortsett ovnsdriften uten varighet med tasten start/stopp .

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

### Endre og avbryte

Trykk på tekstfeltet Varighet for å endre varigheten. Varigheten står markert med hvitt i fokus og kan endres med betjeningsringen. Endringen tas i bruk direkte.

Hvis du vil avbryte varigheten, kan du tilbakestille den helt. Etter at endringen er tatt i bruk, fortsetter driften uten varighet.

### Stille inn sluttid

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

#### Merknader

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

#### Stille inn

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

Eksempel vist på bildet: Klokken er 10.00, den innstilte varigheten er 45 minutter, og retten skal være ferdig klokken 12.00.

1. Still inn driftstype og temperatur eller trinn.
2. Still inn varighet.

- Trykk på tekstfeltet Slutt før start.  
I displayet står beregnet sluttid i hvitt i fokus.
- Med betjeningsringen kan du forskyve sluttiden til et senere tidspunkt.



- Start med tasten start/stopp  $\triangleright$ .  
I displayet vises klokkeslettet for når apparatet starter.



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

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

Still inn ny varighet via tekstfeltet Varighet, eller fortsett ovnsdriften uten varighet med tasten start/stopp  $\triangleright$ .

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

### Endre og avbryte

Etter start kan ikke sluttiden endres lenger.

Hvis du vil slette varigheten og sluttiden, avbryter du driften med tasten start/stop  $\triangleright$ . Du kan fortsette driften uten varighet og sluttid.

### Stille inn varselur

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

#### Stille inn

Varselurtiden begynner alltid ved null minutter.

Jo høyere verdi, desto større blir tidsintervallene for innstilling.

Du kan stille inn maksimalt 24 timer.

- Trykk på feltet  $\boxtimes$ .  
Symbolet lyser rødt. I displayet står varselurtiden markert med hvitt i fokus.
- Still inn varselurtiden med betjeningsringen.
- Start med feltet  $\boxtimes$ .  
**Merk:** Etter noen sekunder starter varseluret også automatisk.

Varselurtiden telles ned.

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

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

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

### Endre og avbryte

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

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

## Damp

Ved enkelte varmetyper kan du tilberede maten med dampfunksjon. Dessuten kan du velge mellom varmetypene hevetrinn og oppvarming.

### Advarsel – Fare for skålding!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.

## Lyder

### Pumpe

Under drift og etter utkobling kan du høre en brummende lyd. Lyden oppstår under funksjonskontroll av pumpen. Det er en vanlig driftslyd.

### Betjeningspanel

Under åpning av betjeningspanelet kan du høre en brummende eller klikkende lyd. Lyden oppstår når betjeningspanelet skyves ut. Det er vanlige driftslyder.

## Kombidamping - tilberedning med damp

Under tilberedning med dampfunksjon frigis det damp i ovnsrommet med ulikt tidsintervall og ulik intensitet. Dermed blir stekeresultatet bedre.

Stekevaren

- får sprø skorpe
- og blank overflate,
- blir saftig og mør inni
- og får bare minimal volumreduksjon.

Du kan selv stille inn ønsket kombinasjon av varmetype og dampintensitet. Bruk opplysningene i tabellene for å velge egnet varmetype og dampintensitet, eller velg et program.





### Dampintensitet

Ved tilførsel av damp kan du velge mellom følgende intensiteter:

| Intensitet | Trinn: |
|------------|--------|
| lav        | 01     |
| middels    | 02     |
| sterk      | 03     |

### Egnede varmetyper

Du kan slå på damp i forbindelse med disse varmetypene:

- 4D-varmluft 
- Over-/undervarme 
- Omluftsgrilling 
- Varmholding 

## Start

1. Fyll opp vanntanken.
  2. Still inn varmetype og temperatur.
  3. Trykk på tekstfeltet "Tilsett damp".  
I displayet står damptrinnet i fokus markert med hvitt.
  4. Still inn damptrinnet med betjeningsringen.
  5. Start med tasten start/stopp 
- Apparatet varmes opp.

**Merk:** Dersom vanntanken blir tom i løpet av drift med dampfunksjon, vises en oppfordring i displayet om å fylle på vanntanken. Driften fortsetter uten tilførsel av damp.


## Endre og avbryte

For å endre damptrinn, trykker du på tekstfeltet "Damptrinn". Damptrinnet står i fokus og kan endres med betjeningsringen. Endringen tas i bruk direkte.

Når du vil avbryte dampstøttefunksjonen, stiller du "Tilsett damp"-funksjonen på "0".


**Merk:** Driften fortsetter uten tilførsel av damp.

## Oppvarming


Med varmetypen Oppvarming  kan du varme opp igjen allerede tilberedte retter på en skånsom måte eller friske opp bakst fra dagen før. Damptilførselen starter automatisk.

**Merk:** Dersom vanntanken går tom for vann under oppvarmingen, avbrytes driften. Fyll på vanntanken.

## Start

1. Fyll opp vanntanken.
  2. Trykk på feltet **menu**.  
Utvalget av driftstyper vises.
  3. Trykk på tekstfeltet "Damp".
  4. Trykk på tekstfeltet "Oppvarming".  
Temperaturen står i fokus.
  5. Still inn ønsket temperatur med betjeningsringen.
  6. Trykk på tekstfeltet "Varighet", og still inn varigheten.  
**Merk:** Ved bruk av varmetyper med damp, må varigheten alltid stilles inn.
  7. Start med tasten start/stopp 
- Apparatet varmes opp.


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

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

## Endre

Innstillingene kan nå endres som vanlig.

For å endre temperatur eller varighet trykker du på det aktuelle tekstfeltet og endrer med betjeningsringen. Endringen tas i bruk direkte.

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

## Hevetrinn

Med varmetypen Hevetrinn ☒ heves deigen betydelig raskere enn ved romtemperatur, og den tørker ikke ut.

Bruk opplysningene i tabellene for å velge riktig innstilling. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 40

**Merk:** Dersom vanntanken går tom for vann under hevingen, avbrytes driften. Fyll på vanntanken.

### Start

1. Fyll opp vanntanken.  
**Merk:** Slå bare på hevetrinn når ovnsrommet er helt avkjølt (romtemperatur).
2. Trykk på feltet **menu**.
3. Trykk på tekstfeltet "Damp".
4. Trykk på tekstfeltet "Hevetrinn". Temperaturen står i fokus.
5. Still inn ønsket temperatur med betjeningsringen.
6. Trykk på tekstfeltet "Varighet", og still inn varigheten.  
**Merk:** Ved bruk av varmetyper med damp, må varigheten alltid stilles inn.
7. Start med tasten start/stopp ▷. Apparatet varmes opp.

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

Når retten er ferdig, slår du av apparatet med on/off-tasten ⓪.

### Endre

Innstillingene kan nå endres som vanlig.

For å endre temperatur eller varighet trykker du på det aktuelle tekstfeltet og endrer med betjeningsringen. Endringen tas i bruk direkte.

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

## Fylle vanntanken

Vanntanken er plassert bak dekselet. Før du starter drift med damp, åpner du dekselet og fyller vann i vanntanken.

Forsikre deg om at vannets hardhetsgrad er riktig innstilt. → "Grunninnstillinger" på side 27

### ⚠ Advarsel – Fare for personskader og brann!

Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss. Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken. Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene inne i ovnsrommet (eksplosjonsfare). Ovnsdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

### ⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

Under bruk av apparatet kan vanntanken bli varm. Dersom apparatet er brukt kort tid i forveien, må du vente til vanntanken er avkjølt. Ta vanntanken ut av tanksjakten.

### Obs!

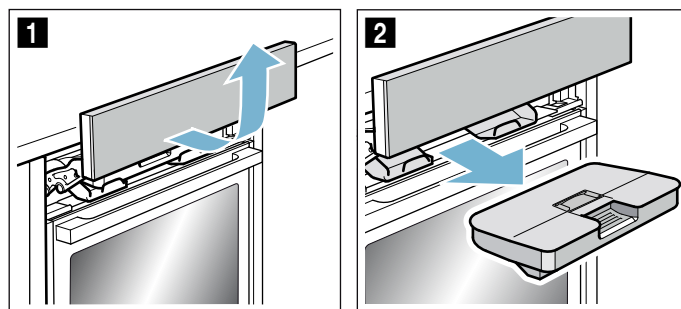
Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker.

Ikke bruk destillert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske.

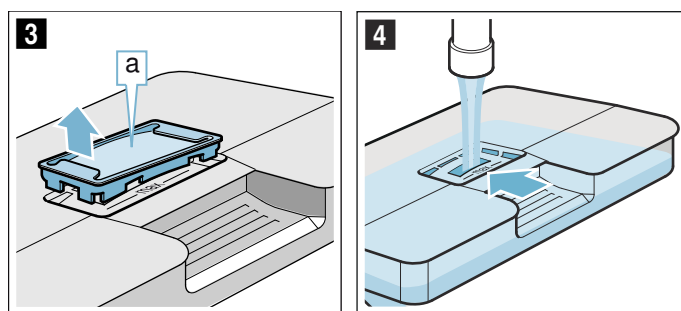
Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avkalket vann eller mineralvann uten kullsyre.

### Merknader

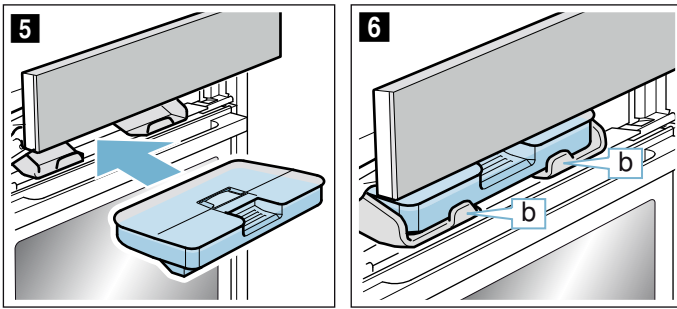
- Dersom vannet inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann.
  - Dersom du bruker bare avkalket vann, kan du stille inn på vannhardhetsgrad "avkalket".
  - Dersom du bruker mineralvann, stiller du inn vannhardhetsgraden til "4 svært hardt".
  - Bruker du mineralvann, må du velge mineralvann uten kullsyre.
1. Trykk på feltet ☒.
  2. Dekselet skyves automatisk fremover.
  3. Skyv dekselet frem med begge hender og deretter opp, slik at det går i inngrep (bilde 1).
  3. Løft vanntanken og ta den ut av tanksjakten (bilde 2).



4. Trykk lokket ned langs tetningen slik at det ikke lekker vann ut av vanntanken.
5. Ta ut tanklokket **a** (bilde 3).
6. Vanntanken skal fylles med kaldt vann til "max"-merket (bilde 4).



7. Sett tanklokket **a** tilbake på plass i åpningen på vanntanken.
8. Sett inn den fylte vanntanken (bilde 5). Sørg for at vanntanken går i inngrep bak de to holderne **b** (bilde 6).



9. Skyv dekselet langsomt nedover og trykk det deretter bakover til det er helt lukket. Vanntanken er fylt. Du kan nå begynne å bruke ovnen med damp.

### Etterfylle vanntanken

Dersom vanntanken blir tom under bruk av dampfunksjon, viser displayet en oppfordring om å fylle vanntanken.

### Merknader

- Driftstyper med dampfunksjon fortsetter uten tilførsel av damp.
- Dersom vanntanken går tom for vann under heving eller oppvarming, avbrytes driften. Fyll på vanntanken.

1. Åpne dekselet.
2. Ta ut vanntanken og etterfyll.
3. Sett inn den fylte vanntanken og lukk dekselet.

### Etter hver bruk med damp

#### ⚠ Advarsel – Fare for skålding!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.

#### ⚠ Advarsel – Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

### Obs!

Skader på emaljen: Ikke slå apparatet på hvis det står vann på ovnsbunnen. Tørk vannet av ovnsbunnen før du begynner å bruke apparatet.

Etter hver bruk av dampfunksjon pumpes restvannet tilbake til vanntanken. Tøm vanntanken, og tørk den til slutt. Det er fuktighet igjen i ovnsrommet. For å tørke ovnsrommet kan du enten benytte driftstypen "Tørking" eller tørke ovnsrommet for hånd.

### Merknader

- Etter at apparatet er slått av, lyser feltet ☰ litt lenger for å minne deg på at du må tømme vanntanken.
- Fjern kalkflekker med en klut dyppet i eddik, skyll med rent vann og tørk med en myk klut.

### Tømme vanntanken

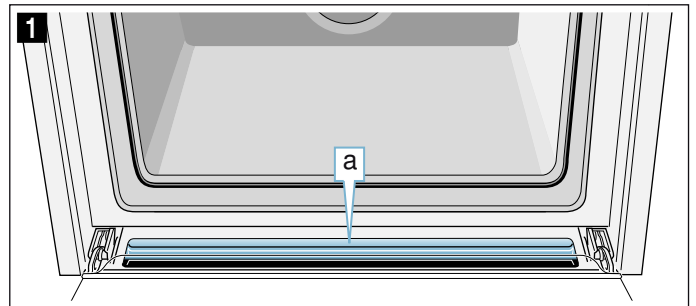
### Obs!

- Ikke tørk vanntanken i det varme ovnsrommet. Vanntanken tar skade av det.
- Rengjør ikke vanntanken i oppvaskmaskin. Vanntanken tar skade av det.

1. Åpne dekselet.
2. Ta ut vanntanken.
3. Ta lokket til vanntanken forsiktig av.
4. Tøm vanntanken, rengjør den med oppvaskmiddel og skyll den nøye med rent vann.
5. Tørk av alle deler med en myk klut.
6. Tørk godt av tetningen på lokket.
7. La tørke med åpent lokk.
8. Sett dekselet på vanntanken og trykk på plass.
9. Sett inn vanntanken og lukk dekselet.

### Tørke drypprennen

1. La apparatet avkjøles.
2. Åpne apparatdøren.
3. Tørk av drypprennen **a** nedenfor ovnsrommet med en svampklut (bilde **1**).



### Starte tørking

Ovnsrommet varmes opp under tørkingen, slik at fuktigheten fordamper. Etterpå åpner du ovnsdøren, slik at vanddampen strømmer ut av ovnsrommet.

### Obs!

Skader på emaljen: Ikke slå apparatet på hvis det står vann på ovnsbunnen. Tørk vannet av ovnsbunnen før du begynner å bruke apparatet.

1. La apparatet avkjøles.
2. Sterk tilsmussing i ovnsrommet må fjernes umiddelbart, og fuktighet skal tørkes opp fra ovnsbunnen.
3. Slå på apparatet med tasten on/off  $\odot$  ved behov.
4. Trykk på feltet **menu**. Utvalget av driftstyper vises.
5. Trykk på tekstfeltet "Rengjøring".
6. Trykk på tekstfeltet "Tørking". Varigheten vises. Den kan ikke endres.
7. Start med tasten start/stopp  $\nabla$ . Tørkingen startes og avsluttes automatisk igjen etter ca. 10 minutter.
8. Åpen ovnsdøren, og la den være åpen i 1 til 2 minutter for å slippe ut fuktigheten i ovnen.

### Tørke ovnsrommet for hånd

1. La apparatet avkjøles.
2. Fjern smuss fra ovnsrommet.
3. Tørk av ovnsrommet med en myk klut.
4. La ovnsdøren stå åpen 1 time, slik at ovnsrommet får tørke helt.

## Mikrobølgefunksjonen

Med mikrobølge kan du tilberede, varme eller tine rettene dine spesielt raskt. Mikrobølgefunksjonen kan brukes alene eller sammen med en annen varmetype.

For å bruke mikrobølge optimalt må du ta hensyn til informasjonen om kokekar og opplysningene i brukstabellene på slutten av bruksanvisningen.

### Kokekar

Ikke alle kokekar kan brukes med mikrobølge. Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgefunksjon for å sikre at maten blir varm og apparatet ikke blir skadet.

Ildfaste kokekar i glass, glasskeramikk, porselen eller varmebestandig plast er egnet. Disse materialene slipper mikrobølgene igjennom. Du kan også bruke keramikk som er helglasert og uten riper.

Du kan dessuten bruke serveringsservise. Da slipper du å flytte maten over på noe annet. Bruk bare servise med gull- eller sølvdekor dersom produsenten garanterer at det er egnet for mikrobølge.

Til baking i kombinert drift kan du bruke vanlige bakeformer av metall. På den måten stekes kakene også nedenfra.

Metallformer er ikke egnet til andre bruksformål. Metall slipper ikke mikrobølgene gjennom. Maten forblir kald i kokekar i metall med lokk.

### Obs!

Gnistdannelse: Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.

### Test av kokekar

Mikrobølgefunksjonen må ikke slås på når det ikke står matvarer i ovnen. Det eneste unntaket er den korte kokekartesten.

Dersom du ikke er sikker på om et kokekar er egnet for mikrobølge, kan du prøve denne testen.

1. Sett det tomme kokekaret inn i apparatet i ½ - 1 minutt på full effekt.
2. Kontroller temperaturen til kokekaret av og til. Kokekaret skal være kaldt eller lunkent.

Dersom det blir varmt eller det oppstår gnister, er det ikke egnet til bruk i mikrobølgeovn. Avbryt testen.

### Advarsel – Fare for forbrenning!

De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.

### Medfølgende tilbehør

Bare den medfølgende risten egner seg ved bruk med bare mikrobølge. Universalpannen eller bakebrettet kan føre til gnistdannelse og skade ovnsrommet.

Ved bruk i kombinasjon med mikrobølge eller driftstypen Retter kan du også bruke universalpannen, bakebrettet eller annet medfølgende tilbehør.

Sett tilbehøret inn i høyde 2 ved bruk med mikrobølge dersom ikke annet er angitt.

### Mikrobølgeeffekter

Det finnes diverse mikrobølgeeffekttrinn som passer til forskjellige typer retter og tilberedning.

Ved bruk av mikrobølger må det alltid angis en varighet. Du kan bruke varigheten som foreslås, eller endre i de enkelte områdene.

| Effekt | Bruk   | Maksimal varighet |
|--------|--|-------------------|
| 90 W   | Til opptining av ømfintlige retter                           | 1 t 30 min        |
| 180 W  | Til opptining og videre steking                              | 1 t 30 min        |
| 360 W  | For tilberedning av kjøtt og oppvarming av ømfintlige retter | 1 t 30 min        |
| 600 W  | Til oppvarming og tilberedning av retter                     | 1 t 30 min        |
| 900 W  | Til oppvarming av væsker                                     | 30 min            |

### Stille inn mikrobølger

Se opplysninger om egnede kokekar før du stiller inn mikrobølgene.

1. Trykk på feltet **menu**.  
Valget over driftstyper vises.
2. Trykk på tekstfeltet "Mikrobølge".
3. Trykk på tekstfeltet for ønsket mikrobølgeeffekt.  
I displayet står varigheten i fokus markert med hvitt.
4. Still inn varigheten med betjeningsringen.
5. Start med tasten start/stopp  $\triangleright$ .  
Varigheten telles ned i displayet. Oppvarmingslinjen vises ikke ved bruk av mikrobølger.  
Apparatet starter.

Når varigheten er avsluttet, høres et lydsignal. Apparatet avslutter driften. I displayet vises varigheten 00m 00s.

Når retten er ferdig, slår du av apparatet med on/off-tasten  $\textcircled{1}$ .

### Endre og avbryte

Etter start er varigheten i fokus. Når betjeningsringen beveges, endres varigheten og tas i bruk umiddelbart.






For å endre mikrobølgeeffekt setter du apparatet på pause med tasten start/stop  $\triangleright$ . Trykk på tekstfeltet for ønsket effekt og sett apparatet i gang igjen med tasten start/stop  $\triangleright$ . Varigheten beholdes.

Hvis du ønsker å avbryte mikrobølgefunksjonen, setter du driften på pause med tasten start/stop  $\triangleright$  og velger en annen driftstype.

## Stille inn MikroKombi


På enkelte varmetyper kan du i tillegg slå på mikrobølgefunksjonen.

Egnede varmetyper:

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


Ved bruk av MikroKombi kan du bruke en mikrobølgeeffekt på 90 watt, 180 watt eller 360 watt.

Se opplysninger om egnede kokekar før du stiller inn MikroKombi.

1. Trykk på feltet **menu**.  
Valget over driftstyper vises.
2. Trykk på tekstfeltet "MikroKombi".
3. Trykk på tekstfeltet for ønsket varmetype.
4. Trykk på tekstfeltet for ønsket mikrobølgeeffekt.  
I displayet står temperaturen eller trinnet i fokus markert med hvitt.
5. Still inn ønsket temperatur eller trinn med betjeningsringen.
6. Trykk på tekstfeltet "Varighet".  
I displayet står varigheten i fokus markert med hvitt.
7. Still inn varigheten med betjeningsringen.
8. Start med tasten start/stopp .  
Varigheten telles ned i displayet.

Apparatet starter.


Når varigheten er avsluttet, høres et lydsignal. Apparatet avslutter driften. I displayet vises varigheten 00m 00s.

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


## Endre og avbryte

Etter start er temperaturen i fokus. Når betjeningsringen beveges, endres temperaturen eller trinnet og tas i bruk umiddelbart.

Du endrer varigheten ved å trykke på tekstfeltet "Varighet" og stille inn ny varighet med betjeningsringen. Endringen tas i bruk umiddelbart.

For å endre varmetype eller mikrobølgeeffekt må du først sette apparatet på pause med tasten start/stop . Trykk på tekstfeltet for varmetype eller mikrobølgeeffekt og endre.

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

Hvis du ønsker å avbryte MikroKombi-funksjonen, setter du driften på pause med tasten start/stop  og velger en annen driftstype.

## Tørking



Tørk ovnsrommet etter bruk slik at det ikke blir igjen noe fuktighet.

### Starte tørking

Ovnsrommet varmes opp under tørkingen, slik at fuktigheten fordampes. Etterpå åpner du ovnsdøren, slik at vanddampen strømmes ut av ovnsrommet.

### Obs!

Skader på emaljen: Ikke slå apparatet på hvis det står vann på ovnsbunnen. Tørk vannet av ovnsbunnen før du begynner å bruke apparatet.

1. La apparatet avkjøles.
2. Sterk tilsmussing i ovnsrommet må fjernes umiddelbart, og fuktighet skal tørkes opp fra ovnsbunnen.
3. Slå på apparatet med tasten on/off  ved behov.
4. Trykk på feltet **menu**.  
Utvalget av driftstyper vises.
5. Trykk på tekstfeltet "Rengjøring".
6. Trykk på tekstfeltet "Tørking".  
Varigheten vises. Den kan ikke endres.
7. Start med tasten start/stopp .  
Tørkingen startes og avsluttes automatisk igjen etter ca. 10 minutter.
8. Åpen ovnsdøren, og la den være åpen i 1 til 2 minutter for å slippe ut fuktigheten i ovnen.

### Tørke ovnsrommet for hånd

1. La apparatet avkjøles.
2. Fjern smuss fra ovnsrommet.
3. Tørk av ovnsrommet med en myk klut.
4. La ovnsdøren stå åpen 1 time, slik at ovnsrommet får tørke helt.










## Steketermometer

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

### Varmetyper

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

Med steketermometer i ovnsrommet kan du velge mellom varmetypene nedenfor.

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

### Merknader

- Steketermometeret måler temperatur inni matvaren mellom 30 °C og 99 °C.
- Bruk bare steketermometeret som følger med. Du kan etterbestille det som reservedel fra kundeservice.
- Ta alltid steketermometeret ut av ovnsrommet etter bruk. Det må aldri oppbevares i ovnsrommet.

### Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

### Ovnstemperatur

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

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

### Stikke steketermometer i maten

Stikk steketermometeret inn i maten før du setter den inn i ovnen.

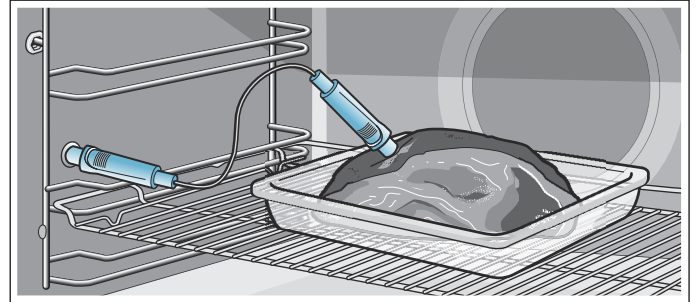
Steketermometeret har tre målepunkter. Pass på at det midterste målepunktet er inne i maten.

#### Obs!

Når du slår på mikrobølgefunksjonen, må spissen av steketermometeret være inne i maten.

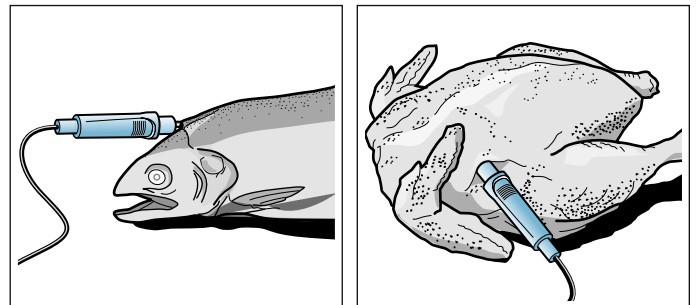
**Kjøtt:** Ved store kjøttstykker stikkes steketermometeret på skrått helt inn i kjøttet ovenfra.

Ved tynnere stykker stikkes det inn i den tykkeste delen fra siden.



**Fisk:** Ved hjelp av en halv potet plasseres hel fisk på risten i svømmeposisjon. Stikk steketermometeret helt inn bak hodet, ned mot midtbeinet.

**Fjærkre:** Stikk steketermometeret helt inn i brystkjøttet, midt mellom vingene.



**Snu matvarer som tilberedes:** Du trenger ikke å ta ut steketermometeret når du skal snu matvarene som tilberedes. Kontroller at steketermometeret fortsatt sitter riktig i etter at du har snudd maten.

Hvis du tar ut steketermometeret mens det er i bruk, blir alle innstillingene tilbakestilt og må stilles inn på nytt.

#### Obs!

Unngå at ledningen til steketermometeret kommer i klem.

Ikke bruk lukket kokekar.

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

## Stille inn kjernetemperatur

Steketermometeret må settes inn i kontakten til venstre i ovnsrommet.

1. Trykk på tekstfeltet med ønsket varmetype. I displayet står foreslått verdi for ovnstemperatur i fokus med hvitt.
2. Still inn ovnstemperaturen med betjeningsringen.
3. Trykk på tekstfeltet Kjernetemperatur. I displayet står foreslått verdi for kjernetemperatur i fokus med hvitt.
4. Still inn kjernetemperaturen med betjeningsringen.
5. Start med start/stop-tasten  $\triangleright$ . Tiden i displayet viser hvor lenge driften har pågått hittil.

Apparatet varmes opp.

I displayet står kjernetemperaturen markert med hvitt i fokus, på venstre side den aktuelle temperaturen, på høyre side den innstilte temperaturen, f.eks. "🍖 15 | 80°C". Oppvarmingslinjen refererer alltid til kjernetemperaturen.

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

Slå av apparatet med on/off-tasten  $\text{⓪}$  og trekk steketermometeret ut av kontakten.

### Advarsel – Fare for forbrenning!

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

### Endre

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

Hvis du vil endre ovnstemperaturen, må du først trykke på tekstfeltet Temperatur.

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

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

### Avbryte

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

## Kjernetemperaturer for ulike typer mat


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

Bakerst i bruksanvisningen finner du omfattende informasjon om varmetype og temperatur. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 40

| Type mat                                | Kjernetemperatur i °C |
|---|-----------------------|
| <b>Fjærkre</b>                          |                       |
| Kylling                                 | 80–85                 |
| Kyllingbryst                            | 75–80                 |
| And                                     | 80–85                 |
| Andebryst, rosa                         | 55–60                 |
| Kalkun                                  | 80–85                 |
| Kalkunbryst                             | 80–85                 |
| Gås                                     | 80–90                 |
| <b>Svinekjøtt</b>                       |                       |
| Svinenakke                              | 85–90                 |
| Svinefilet, rosa                        | 62–70                 |
| Svinerygg, gjennomstekt                 | 72–80                 |
| <b>Oksekjøtt</b>                        |                       |
| Oksefilet eller roastbiff, engelsk      | 45–52                 |
| Oksefilet eller roastbiff, rosa         | 55–62                 |
| Oksefilet eller roastbiff, gjennomstekt | 65–75                 |
| <b>Kalvekjøtt</b>                       |                       |
| Kalvestek eller bog, mager              | 75–80                 |
| Kalvestek, bog                          | 75–80                 |
| Kalveknoke                              | 85–90                 |
| <b>Lammekjøtt</b>                       |                       |
| Lammelår, rosa                          | 60–65                 |
| Lammelår, gjennomstekt                  | 70–80                 |
| Lammerygg, rosa                         | 55–60                 |
| <b>Fisk</b>                             |                       |
| Fisk, hel                               | 65–70                 |
| Fiskefilet                              | 60–65                 |
| <b>Annet</b>                            |                       |
| Kjøttpudding, alle typer kjøtt          | 80–90                 |
| Oppvarming av mat                       | 65–75                 |

## Barnesikring

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



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

### Aktivere og deaktivere

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

Trykk på feltet  i ca. 4 sekunder.

I displayet vises en bekreftelsesmelding.

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

## Grunninnstillinger


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

### Endre grunninnstillinger

Apparatet må være slått på.


1. Trykk på feltet **menu**.  
Valget over driftstyper vises.
2. Trykk på tekstfeltet Grunninnstillinger.  
I berøringsdisplayene vises innstillingene.
3. Trykk på tekstfeltet med ønsket innstilling.  
Hvilken innstilling som er valgt, vises med den røde bjelken på siden av tekstfeltet.  
I displayet vises verdien for innstillingen.
4. Endre verdien med betjeningsringen ved behov.
5. Trykk på tekstfeltet til neste innstilling.  
Verdien vises i displayet og kan endres med betjeningsringen.
6. Gå igjennom innstillingene og endre med betjeningsringen ved behov.  
Trykk på tekstfeltet Flere innstillinger for å bla i innstillingene.
7. Trykk på feltet **menu** for å bekrefte.  
Du får spørsmål om du vil lagre endringene.
8. Trykk på tekstfeltet Lagre.  
Displayet viser en melding om at innstillingene er lagret.

### Avbryte

Hvis du ikke vil lagre endringene, trykker du på feltet **menu** og deretter på tekstfeltet Ikke lagre. Displayet viser en melding om at innstillingene ikke ble lagret. Når du ikke bruker apparatet, skal du slå det av med on/off-tasten .

### Liste over grunninnstillinger

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

| Innstilling          | Utvalg  |
|----------------------|---|
| Språk                | Det finnes flere tilgjengelige språk  |
| Klokkeslett          | Klokkeslett i 24-timers format  |
| Vannhardhet          | 00 (avherdet)<br>01 (mykt)<br>02 (middels)<br>03 (hardt)<br>04 (svært hardt)*   |
| Fabrikkinnstillinger | Tilbakestille<br>Ikke tilbakestille*  |
| Signaltone           | Kort varighet (30 sek.)<br>Middels varighet (1 min.)<br>Lang varighet (5 min.)  |
| Lydstyrke            | Skala med 5 trinn   |
| Tastelyd             | Innkoblet<br>Utkoblet* (fortsatt lyd ved on/off  ) |
| Display lysstyrke    | 5 trinn   |

|                        |   |
|------------------------|---|
| Klokkeindikasjon       | Av<br>Digital*<br>Analog  |
| Belysning              | I drift 'av'<br>I drift 'på'*   |
| Fortsett automatisk    | Ikke fortsett automatisk*<br>Ved Lukk døren<br>(Kun ved driftstypen Mikrobølge) |
| Barnesikring           | Kun tastesperre*<br>Dørsperre og tastesperre                                    |
| Drift etter innkobling | Hovedmeny<br>Varmetyper*<br>Mikrobølger<br>Mikrokombi<br>Assist<br>Damp         |
| Nattdemping            | Utkoblet*<br>Innkoblet  |
| Merkelogo              | Vis*<br>Ikke vis  |
| Vifte-etterløpstid     | Anbefalt*<br>Minimum  |
| Døgninnstilling        | Innkoblet<br>Utkoblet*  |

\* Fabrikkinnstilling (fabrikkinnstillingene kan variere alt etter type apparat)

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

## Strømbrudd

Endringer du har foretatt i innstillingene, opprettholdes etter strømbrudd.

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

## Endre klokkeslett

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

Apparatet må være slått på.

- Trykk på feltet **menu**.  
I displayet vises utvalget av driftstyper.
- Trykk på tekstfeltet Grunninnstillinger.  
I berøringsdisplayene vises innstillingene.
- Trykk på tekstfeltet Klokkeslett.  
I displayet vises klokkeslettet.
- Endre klokkeslettet med betjeningsringen.
- Trykk på feltet **menu** for å bekrefte.  
Du får spørsmål om du vil lagre endringene.
- Trykk på tekstfeltet Lagre.  
Displayet viser en melding om at innstillingene er lagret.



## Døgninnstilling

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

### Starte døgninnstilling

Før du kan benytte døgninnstillingen, må du aktivere den i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 27

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

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

Driftstypen Varmetyper må være valgt. Valglisten med varmetypene vises i berøringsdisplayet.

- Trykk på tekstfeltet Døgninnstilling.  
I displayet står foreslått verdi for temperatur i fokus med hvitt.
- Still inn ønsket temperatur med betjeningsringen.
- Trykk på tekstfeltet Varighet før start.  
I displayet står foreslått verdi for varighet i fokus med hvitt.
- Still inn ønsket varighet med betjeningsringen.  
**Merk:** Sluttiden beregnes automatisk med, men kan ikke forskyves.
- Start med start/stop-tasten  $\triangleright$ .  
Varigheten telles ned i displayet.

Apparatet varmes opp.

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

Slå av apparatet med on/off-tasten  $\textcircled{1}$ .

**Merk:** Hvis du åpner ovnsdøren, avbrytes ikke driften.

### Endre og avbryte

Etter start kan ikke innstillingene endres lenger.

Hvis du vil avbryte døgninnstillingen, må du slå av apparatet med on/off-tasten  $\textcircled{1}$ . Driften kan ikke stanses med start/stop-tasten  $\triangleright$  lenger.

## Rengjøringsmiddel

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

### Egnet rengjøringsmiddel

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

#### Obs!

##### Overflateskader

Ikke bruk

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

Vask nye svamper grundig før bruk.

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

#### Advarsel – Fare for forbrenning!

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

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

|            |  |
|------------|--|
| Dørhåndtak | Varmt såpevann:<br>Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.<br>Tørk av med en gang dersom det kommer avkalkingsmiddel på dørhåndtaket. Disse flekkene er ellers vanskelige å fjerne. |
|------------|--|

### Innsiden av apparatet

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| Emaljerte flater                     | Varmt såpevann eller eddikvann:<br>Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.<br>Vask bort fastbrente matrester med en fuktig klut og såpevann. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens.<br>La ovnsrommet stå åpent etter rengjøring slik at det tørker.<br>Bruk helst rengjøringsfunksjonen.<br>→ "Rengjøringsfunksjon" på side 30<br><b>Merk:</b> Matrester kan forårsake hvitt belegg. Dette er ufarlig og har ingen innvirkning på funksjonen. Om nødvendig kan det fjernes med sitronsyre. |
| Glassdeksel for ovnsrombelysning     | Varmt såpevann:<br>Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.<br>Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.   |
| Dørdeksel i rustfritt stål           | Rengjøringsmiddel for rustfritt stål:<br>Følg produsentens anvisninger.<br>Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.<br>Ta av dørdekslet før rengjøring.   |
| Innvendig dør-ramme i rustfritt stål | Rengjøringsmiddel for rustfritt stål:<br>Følg produsentens anvisninger.<br>Dette fjerner også misfarginger.<br>Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.   |
| Stiger                               | Varmt såpevann:<br>Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.  |
| Uttrekkssystem                       | Varmt såpevann:<br>Rengjør med en oppvaskklut eller børste.<br>Ikke fjern smørefettet fra uttrekkskinnene. Rengjør dem helst når de er skjøvet inn. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.  |
| Tilbehør                             | Varmt såpevann:<br>Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.<br>Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål.  |
| Vanntank                             | Varmt såpevann:<br>Rengjør med klut og skylt grundig med rent vann for å fjerne alle vaskemiddelrester.<br>Tørk deretter av med en myk klut. La tørke med åpent lokk. Tørk godt av tetningen på lokket.<br>Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.   |
| Steketermometer                      | Varmt såpevann:<br>Rengjør med en oppvaskklut eller børste.<br>Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.   |

**Merknader**

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

**Holde apparatet rent**

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

**Tips**

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


**Rengjøringsfunksjon**

Ditt apparat har rengjøringsfunksjonene pyrolyse og avkalking. Med pyrolyse kan du rengjøre ovnsrommet helt uten anstrengelser. Med avkalkingen fjerner du kalk fra fordampere.

**Pyrolyse**


Med rengjøringsfunksjonen "Pyrolyse" kan ovnsrommet rengjøres uten anstrengelser. Ovnsrommet varmes opp til en svært høy temperatur. Rester etter steking, grilling og baking brenner opp.

Du kan velge mellom tre rengjøringstrinn.

| Trinn | Rengjøringsgrad | Varighet                |
|-------|-----------------|-------------------------|
| 1     | lett            | ca. 1 time, 15 minutter |
| 2     | middels         | ca. 1 time, 30 minutter |
| 3     | intensiv        | ca. 2 timer             |

Velg høyere rengjøringstrinn desto kraftigere og eldre smuset er. Det er tilstrekkelig å rengjøre ovnsrommet hver 2. til 3. måned. Rengjør oftere hvis det er behov for det. Til én rengjøring trengs det ca. 2,5–4,7 kilowattimer.

**Merknader**

- Av hensyn til sikkerheten låses ovnsdøren automatisk fra en bestemt temperatur. Den kan ikke åpnes igjen før ovnsrommet er avkjølt og låssymbolet  i displayet slukker.
- Ovnsrombelysningen lyser ikke under rengjøringsfunksjonen.

**⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!**

- Ovnsrommet blir svært varmt under rengjøringsfunksjonen. Åpne aldri apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- ⚠ Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen. Ikke ta på apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

**Før rengjøringsfunksjonen****Obs!**

Ta vanntanken av apparatet før du starter rengjøringen.  
→ "Damp" på side 20

Tilbehør som f.eks. universalpannen eller bakeplaten kan også vaskes i forbindelse med rengjøringsfunksjonen. Før rengjøring må grovt smuss fjernes fra ovnsrommet. Skyv tilbehøret inn i høyde 2.

Rengjør innerdøren og kantene av ovnsrommet i området ved tetningene. Ikke bruk skuremidler på tetningslistene.

**Merk:** Emaljert tilbehør som følger med ovnen, kan rengjøres ved hjelp av rengjøringsfunksjonen. Ristene kan ikke rengjøres på denne måten. Ristene er ikke egnet for rengjøringsfunksjonen og blir misfarget. Øvrig tilbehør som er egnet for rengjøringsfunksjonen, finner du i tabellen over spesialtilbehør. → "Tilbehør" på side 13

**⚠ Advarsel – Brannfare!**

- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr under rengjøringsfunksjonen. Før rengjøringsfunksjonen startes, må grovt smuss alltid fjernes og tilbehør tas ut av ovnsrommet.
- Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Hold fremsiden av apparatet fri. Hold barn på avstand.

**⚠ Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!**

Apparatet blir svært varmt under rengjøringsfunksjonen. Slippbelegget på brett og former ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftgasser. Rengjør aldri brett og former med slippbelegg med rengjøringsfunksjonen. Bare emaljert tilbehør skal rengjøres.

**Stille inn rengjøringsfunksjonen**

Før du stiller inn rengjøringsfunksjonen, må du sørge for at all informasjon om forberedelser er fulgt.

Varigheten er fast forhåndsinnstilt for hvert rengjøringstrinn og kan ikke endres.

1. Trykk på feltet **menu**.  
Valget over driftstyper vises.
2. Trykk på tekstfeltet Rengjøring.
3. Trykk på tekstfeltet Pyrolyse.  
I displayet står rengjøringstrinnet markert med hvitt i fokus.
4. Still inn rengjøringstrinn med betjeningsringen.  
Sluttiden beregnes automatisk.
5. Start med tasten start/stopp **▷**.  
Varigheten telles ned i displayet. Oppvarmingslinjen vises ikke ved rengjøringsfunksjonen.  
Rengjøringsfunksjonen starter.

Luft ut kjøkkenet mens rengjøringsfunksjonen er i gang.

Ovnsdøren låses like etter start. I displayet vises en melding og symbolet **🔒**.

Når rengjøringsfunksjonen er ferdig, høres et lydsignal. I displayet vises varigheten 00m 00s. Slå av apparatet med on/off-tasten **⏻**.

Ovnsdøren kan ikke åpnes igjen før låssymbolet **🔒** er slukket.

**Forskyve sluttiden**

Sluttiden kan utsettes til et senere tidspunkt. Før start trykker du på tekstfeltet Slutt og forskyver sluttiden med betjeningsringen.

Etter start går apparatet i ventemodus. Sluttiden kan ikke endres lenger.

**Endre og avbryte**

Etter start kan ikke rengjøringstrinnet endres lenger.

Hvis du vil avbryte rengjøringsfunksjonen, må du slå av apparatet med on/off-tasten **⏻**. Driften kan ikke stanses med start/stopp-tasten **▷** lenger.

Ovnsdøren er låst inntil låssymbolet **🔒** slukker i displayet.

**Etter rengjøringsfunksjonen**

Når ovnsrommet er avkjølt, tørker du av asken som ligger igjen i ovnsrommet, på tilbehøret til stigen og i området rundt døren med en fuktig klut.

Tørk av uttrekkene med en fuktig klut. Trekk deretter alle uttrekk ut og inn flere ganger. Etter rengjøringen kan uttrekkene fortsatt være misfarget. Dette påvirker ikke funksjonen.

**Merknader**

- Ved rengjøring blir rammene på innsiden av apparatdøren misfarget. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Misfargingen kan kun fjernes med rengjøringsmiddel for rustfritt stål.
- Ved for mye smuss kan det oppstå hvite restflekker på emaljen. Dette er rester etter matvarene og er ikke farlig. De påvirker ikke funksjonen. Om nødvendig kan du fjerne restene med sitronsyre.

**Avkalking**

For at apparatet skal fungere som det skal, må det avkalkes med jevne mellomrom.

Avkalkingen består av flere trinn. Av hygieniske årsaker må avkalkingen være avsluttet før apparatet er klart til bruk igjen. Avkalkingen tar til sammen ca. 70–90 minutter.

- Avkalk (ca. 55–70 minutter), tøm deretter vanntanken og fyll den opp på nytt.
- Gjennomfør første skylleomgang (ca. 6–9 minutter), tøm deretter vanntanken og fyll den opp på nytt.
- Utfør andre skylleomgang (ca. 6–9 minutter), tøm deretter vanntanken og tørk den.

Dersom avkalkingen avbrytes (f.eks. som følge av strømbrytning eller at apparatet slås av), blir du oppfordret til å fortsette avkalkingen når du slår apparatet på igjen. Apparatet er sperret for annen drift til andre skylleomgang er helt ferdig.

Hvor ofte apparatet må avkalkes, er avhengig av vannets hardhet på stedet der det er i bruk. Når dampdrift bare er mulig fem ganger til eller mindre, vises en melding i displayet for å minne om avkalking. Antallet øvrige typer drift vises når ovnen slås på. Dermed er det lettere å planlegge når du bør avkalke apparatet.

**Start****Obs!**

- Skader på apparatet: Til avkalking skal du bare bruke flytende avkalkingsmidler som er anbefalt av oss. Virketiden for avkalking er angitt på avkalkingsmiddelet. Andre avkalkingsmidler kan forårsake skader på apparatet.  
Avkalkingsmiddel bestillingsnr. 311 680
- Avkalkingsløsning: Pass på så du ikke søler avkalkingsløsning eller avkalkingsmiddel på betjeningsfeltet eller andre ømfintlige overflater. Overflatene tar skade. Hvis dette likevel skulle skje, må avkalkingsløsningen straks vaskes vekk med rent vann.

Dersom du har brukt apparatet med damp før du skal avkalk det, må du først slå av apparatet, slik at restvannet pumpes ut av fordampersystemet.

1. Bland 400 ml vann med 200 ml flytende avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning.
2. Start med tasten on/off ①.
3. Ta ut vanntanken, og fyll den med avkalkingsløsningen.
4. Fyll vanntanken opp med avkalkingsløsning og skyv den helt inn.
5. Lukk dekselet.
6. Trykk på feltet **menu**.  
Utvalget av driftstyper vises.
7. Trykk på tekstfeltet "Rengjøring".
8. Trykk på tekstfeltet "Avkalking".  
Avkalkingens varighet vises. Den kan ikke endres.
9. Start med tasten start/stop ▷.  
Apparatet avkalkes. Varigheten telles ned i displayet. Når varigheten er avsluttet, høres et lydsignal.

### Første skylleomgang

1. Åpne dekselet.
2. Ta ut vanntanken, skyl den grundig, fyll på vann og skyv den inn igjen.
3. Lukk dekselet.
4. Start med tasten start/stopp ▷.  
Apparatet skylles.  
Når varigheten er avsluttet, høres et lydsignal.

### Andre skylleomgang

1. Åpne dekselet.
2. Ta ut vanntanken, skyl den grundig, fyll på vann og skyv den inn igjen.
3. Lukk dekselet.
4. Start med tasten start/stopp ▷.  
Apparatet skylles.  
Når varigheten er avsluttet, høres et lydsignal.

### Etterrengjøring

1. Åpne dekselet.
2. Tøm vanntanken, og tørk den.
3. Slå av apparatet med knappen on/off ①.  
Avkalkingen er avsluttet og apparatet driftsklart igjen.

## Tørking

Tørk ovnsrommet etter bruk slik at det ikke blir igjen noe fuktighet.

### Starte tørking

Ovnsrommet varmes opp under tørkingen, slik at fuktigheten fordampes. Etterpå åpner du ovnsdøren, slik at vanddampen strømmer ut av ovnsrommet.

### Obs!

Skader på emaljen: Ikke slå apparatet på hvis det står vann på ovnsbunnen. Tørk vannet av ovnsbunnen før du begynner å bruke apparatet.

1. La apparatet avkjøles.
2. Sterk tilsmussing i ovnsrommet må fjernes umiddelbart, og fuktighet skal tørkes opp fra ovnsbunnen.
3. Slå på apparatet med tasten on/off ① ved behov.
4. Trykk på feltet **menu**.  
Utvalget av driftstyper vises.
5. Trykk på tekstfeltet "Rengjøring".
6. Trykk på tekstfeltet "Tørking".  
Varigheten vises. Den kan ikke endres.
7. Start med tasten start/stopp ▷.  
Tørkingen startes og avsluttes automatisk igjen etter ca. 10 minutter.
8. Åpen ovnsdøren, og la den være åpen i 1 til 2 minutter for å slippe ut fuktigheten i ovnen.

### Tørke ovnsrommet for hånd

1. La apparatet avkjøles.
2. Fjern smuss fra ovnsrommet.
3. Tørk av ovnsrommet med en myk klut.
4. La ovnsdøren stå åpen 1 time, slik at ovnsrommet får tørke helt.





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

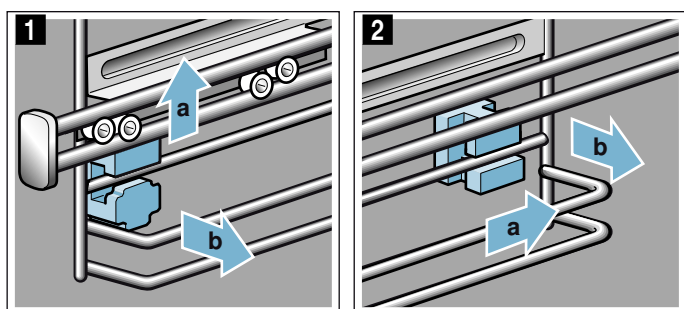
## Sett inn og ta ut stigene

### **⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!**

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

### Hekte løs stigene

1. Trykk stigen foran oppover **a**, og hekt den løs **b** (figur **1**).
2. Skyv deretter hele stigen litt bakover **a**, og ta den ut **b** (figur **2**).

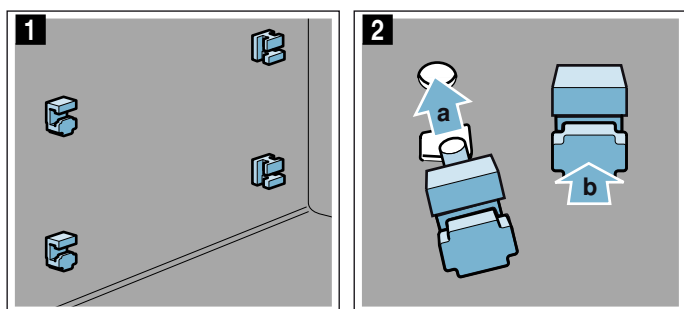


Rengjør stigene med oppvaskmiddel og en oppvasksvamp. Bruk en børste dersom stigene er svært skitne.

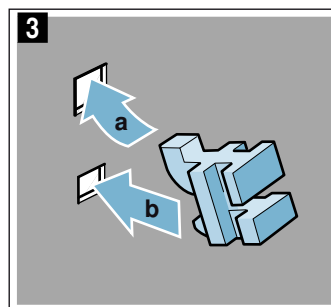
### Sette inn holderne

Dersom holderne har falt ut ved uttak av stigene, må de settes riktig inn igjen.

1. Holderne er forskjellige foran og bak (figur **1**).
2. Før holderen foran inn i det runde hullet oppe med kroken **a**, sett den litt på skrå, sett den inn nede og still den rett **b** (figur **2**).



3. Sett inn holderen bak i det øvre hullet med kroken **a** og trykk den inn i det nedre hullet **b** (figur **3**).

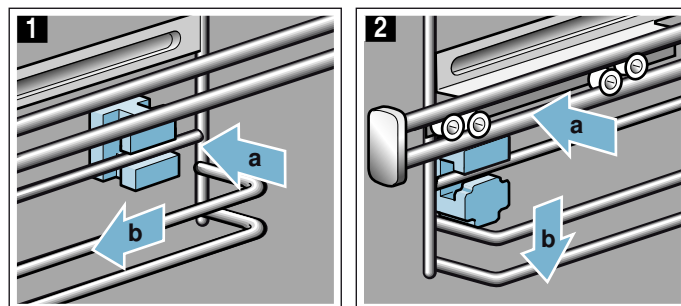


### Sette inn stigene

Pass på når du skal sette inn stigene at skråskjæringen på stigen er øverst.

Stigene passer kun på enten høyre eller venstre side. Uttrekksskinnene må kunne trekkes ut fremover.

1. Før inn stigen bak oppe og nede **a**, og trekk den fremover **b** (figur **1**).
2. Sett den deretter inn foran **a**, og trykk den nedover **b** (figur **2**).



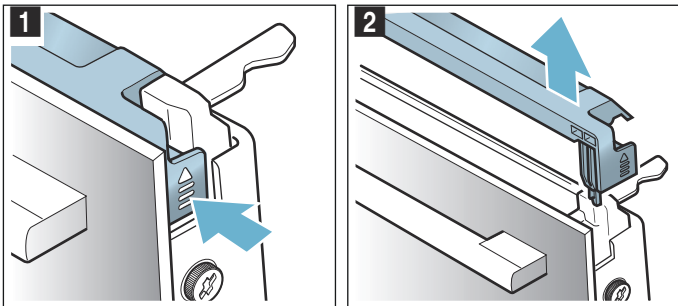
## Apparatdør

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

### Ta av dekselet på døren

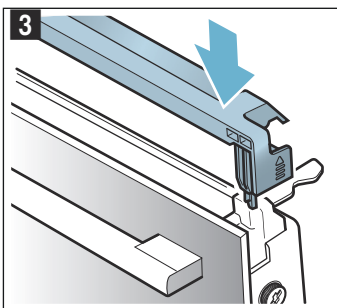
Innlegget i rustfritt stål i dørdekselet kan bli misfarget. Du kan ta ut dekselet for å rengjøre grundigere.

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



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

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



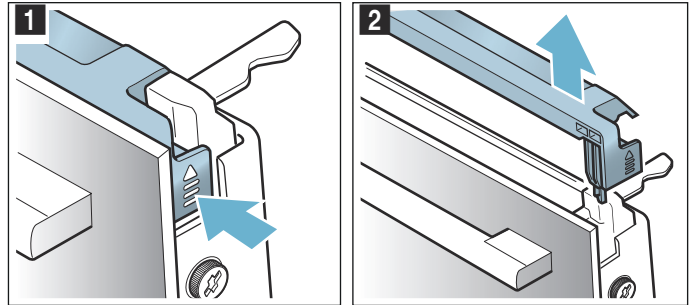
5. Lukk apparatdøren.

### Montering og utmontering av glassruter

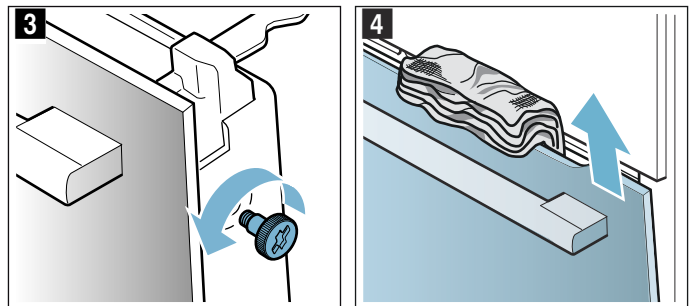
Du kan ta ut glassrutene i apparatdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

#### Demontere på apparatet

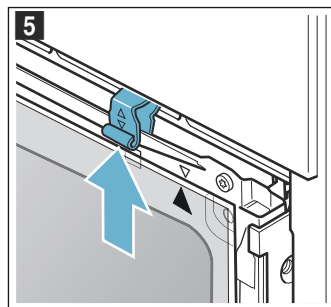
1. Åpne apparatdøren litt.
2. Trykk på høyre og venstre side av dekselet (bilde 1).
3. Ta av dekselet (bilde 2).



4. Løsne og ta ut skruene på høyre og venstre side av apparatdøren (bilde 3).
5. Legg et kjøkkenhåndkle som er brettet sammen i flere lag i klem mellom døren og apparatet før du lukker døren igjen (bilde 4).  
Trekk dem fremste ruten ut oppover og legg den med håndtaket ned på et jevnt underlag.



6. Trykk de to holderne opp på den midterste ruten oppover, ikke ta dem av (bilde 5). Hold fast ruten med én hånd. Ta ut glassruten.

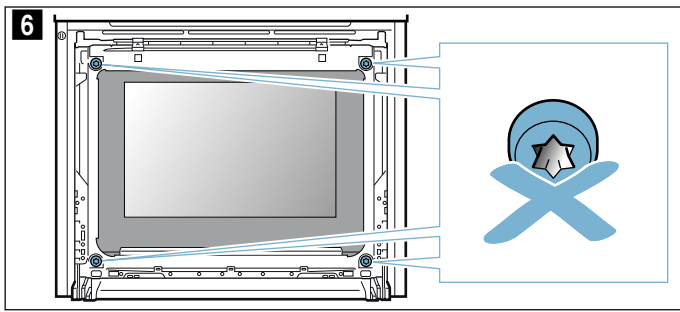


Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

#### **⚠ Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!**

Når skruene er åpnet, kan ikke apparatets sikkerhet garanteres lenger. Mikrobølgeenergi kan trenge ut. Skru aldri opp skruene.

Ikke skru av de fire svarte skruene (bilde **6**).



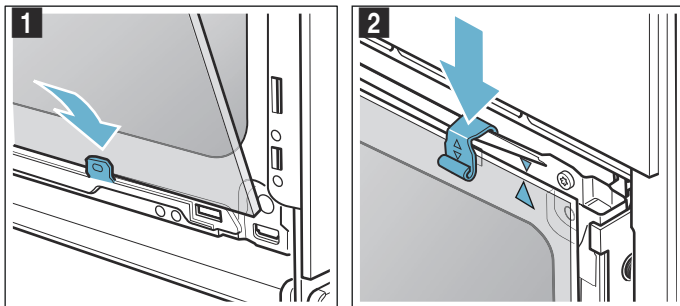
### **⚠ Advarsel – Fare for personskader!**

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

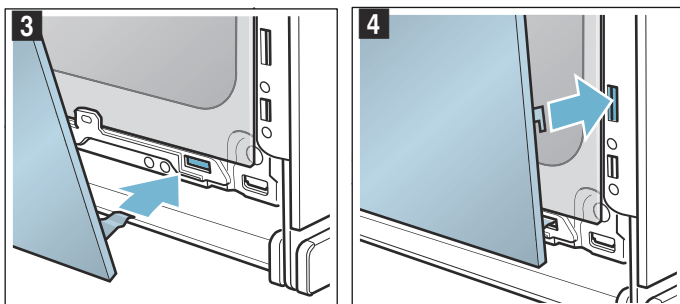
### **Montere på apparatet**

Pass på at pilen er oppe til høyre på glassruten og står likt med pilen på platen når du monterer den innerste glassruten.

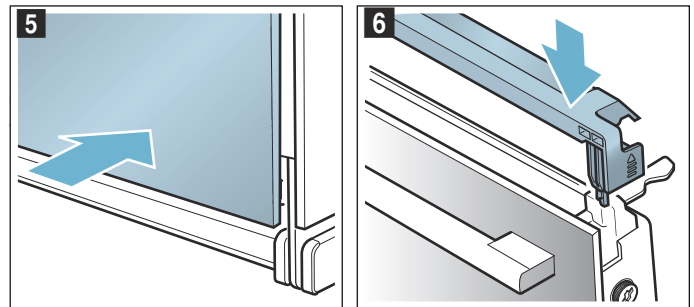
1. Sett den midterste glassruten inn i holderen nede (bilde **1**) og trykk den fast.
2. Trykk begge holderne ned (bilde **2**).



3. Skyv den fremre glassruten ned i holderne (bilde **3**).
4. Lukk den fremre glassruten til begge de to hakene står ovenfor åpningen (bilde **4**).



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



9. Lukk apparatdøren.

### **Obs!**

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





## Hva kan du gjøre ved feil?


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

## Feil som du selv kan utbedre

Tekniske feil på apparatet kan du ofte enkelt reparere selv.

Dersom en rett ikke blir helt vellykket, kan du finne mange tips og råd om tilberedning bakerst i bruksanvisningen. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 40


| Feil  | Mulig årsak   | Tiltak/råd   |
|---|---|--|
| Apparatet virker ikke.  | Sikringen er defekt.  | Kontroller sikringen i sikringsskapet.   |
|   | Strøbrudd   | Kontroller om kjøkkenlampen eller andre kjøkkenapparater fungerer.   |
| I displayet står det "Sprache Deutsch".   | Strøbrudd   | Still inn språket og klokkeslettet på nytt.  |
| Klokkeslettet vises ikke når apparatet er slått av.   | Endre grunninnstilling.   | Endre grunninnstillingen til klokkeindikasjon.   |
| Ovnsdøren kan ikke åpnes.   | Ovnsdøren er låst med barnesikring.   | Deaktiver barnesikringen ved å trykke på feltet  i ca. 4 sekunder. Sperren kan slås av i grunninnstillingene.   |
| Ovnsdøren kan ikke åpnes, i displayet lyser symbolet  .  | Ovnsdøren er låst på grunn av rengjøringsfunksjonen.  | Vent til ovnsrommet er avkjølt og symbolet  slukker.  |
| Apparatet varmes ikke opp, i displayet lyser symbolet  . | Demomodus er aktivert i grunninnstillingene.  | Koble apparatet fra strømmettet en kort stund (slå av sikringen i sikringsskapet). Deretter, innen tre minutter, deaktiverer du demomodus i grunninnstillingene.   |
| Betjeningsringen har falt ut av lageret i betjeningsfeltet.   | Betjeningsringen ble utilsikket klemt av.   | Betjeningsringen kan tas av. Betjeningsringen legges simpelthen tilbake i lageret i betjeningsfeltet og trykkes inn, slik at den går i inngrep og igjen kan dreies som vanlig.   |
| Betjeningsringen kan ikke dreies lett lenger.   | Det er smuss under betjeningsringen.  | Betjeningsringen kan tas av. Betjeningsringen klemmes enkelt av ved å trekke den ut av lageret. Alternativt trykker du på den ytre kanten av betjeningsringen, slik at den vipper og er lett å gripe fatt i. Rengjør betjeningsringen og lageret med såpevann og en klut. Tørk deretter av med en myk klut. Unngå bruk av skarpe eller skurende midler. Skal ikke bløtlegges eller vaskes i oppvaskmaskin. For å sikre stabilt lager må ikke betjeningsringen tas av for ofte. |
| Drift med damp eller avkalking starter ikke eller fortsetter ikke.  | Tom vanntank  | Fyll på vanntanken.  |
|   | Frontpanelet er åpent.  | Lukk frontpanelet.   |
|   | Avkalking sperrer for drift med damp.   | Gjennomfør avkalking.  |
|   | Sensoren er defekt.   | Ring kundeservice.   |
| Apparatet oppfordrer deg til å starte skylling.   | Under avkalkingen ble strømtilførselen avbrutt eller apparatet slått av.                                | Gjennomfør to skyllinger etter at apparatet er slått på igjen.   |
| Apparatet oppfordrer deg til avkalking uten at telleren vises først.  | Innstillingen for vannets hardhetsgrad er for lav.  | Gjennomfør avkalking. Sjekk innstillingen for vannets hardhetsgrad, og ev. juster den.   |
| Taster blinker.   | Dette er normalt og skyldes kondensvann bak betjeningspanelet.  | Så snart som kondensvannet er fordunstet, slutter tastene å blinke.  |
| Stekeresultatet er blitt for tørt eller for fuktig ved bruk av damp.  | Dampintensiteten er feilinnstilt.   | Velg høyere eller lavere dampintensitet.   |
|   | Frontpanelet er åpent.  | Lukk frontpanelet.   |
| Meldingen "Fyll vanntanken" vises, selv om vanntanken er full.  | Vanntanken er ikke satt riktig inn.   | Sett inn vanntanken. → "Damp" på side 20   |
|   | Sensoren er defekt.   | Ring kundeservice.   |
|   | Vanntanken har falt ned. Fallet førte til at deler løsnet inne i vanntanken og den er ikke lenger tett. | Bestill ny vanntank.   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| Panelet til å ta ut tanken åpnes ikke.                                     | Støpselet er ikke satt inn.   | Koble apparatet til strømmettet.   |
|  | Strømbrydd  | Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer  |
|  | Sikringen er defekt.  | Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden  |
|  | Sensoren til feltet  er defekt | Ring kundeservice.<br>Tøm vanntanken ved behov: Åpne apparatdøren, grip til høyre og venstre under frontpanelet med fingrene, og trekk det ut. |
| Det kommer en "plopp"-lyd under tilberedning.                              | Kulde-/varmeeffekt ved dypfryste varer er betinget av vandampen.  | Ikke mulig   |
| Apparatet starter ikke, og i displayet vises meldingen "Ovnsrom for varmt" | Ovnsrommet er for varmt for den valgte retten eller varmetypen  | La ovnsrommet avkjøles og start på nytt  |

### **Advarsel – Fare for elektrisk støt!**

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

### Feilmeldinger i displayet

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

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

### Maksimal driftsvarighet


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

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

#### Maksimal driftsvarighet nådd

Displayet viser en melding om at maksimal driftsvarighet er nådd.

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

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

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

### Ovnsromlamper

Ovnsrommet belyses av én eller flere LED-pærer med lang levetid.

Ta kontakt med kundeservice dersom LED-pæren eller glassdekselet til pæren skulle bli defekt. Dekselet må ikke fjernes.

## Kundeservice


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

### E-nummer og FD-nummer

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



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

| E-nr.   | FD-nr. |
|---|--------|
| <b>Kundeservice</b>  |        |

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

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

### Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

**N** 22 66 06 00

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

## Retter

Med driftstypen Assist kan du tilberede de forskjellige retter. Apparatet velger automatisk de beste innstillingene.

Ovnsrommet må ikke være for varmt for de valgte rettene hvis du skal oppnå gode resultater. Hvis det skjer, vises et varsel i displayet. La ovnsrommet avkjøles og start på nytt.

### Innstillingstips

- Stekerresultatet avhenger av kvaliteten på matvarene og kokekarstørrelse og -type. Bruk kun råvarer av god kvalitet og kjøtt med kjøleskapstemperatur for å oppnå best resultat. Ved dypfryste retter må du bare bruke matvarer som kommer rett fra fryseren.
- Ved enkelte typer mat foreslås en temperatur, varmetype og tilberedningstid. Temperaturen og tilberedningstiden kan endres etter behov.
- Ved andre retter blir du bedt om å angi vekt. Oppgi alltid totalvekt, med mindre apparatet ber om noe annet. Da stiller apparatet inn tid og temperatur for deg. Det er ikke mulig å stille inn vektverdier utenom det angitte vektområdet.
- Ved stekte retter der apparatet velger temperatur for deg, kan det oppstå temperaturer på inntil 300 °C. Pass derfor på at du bruker kokekar som tåler slik varme.
- Du ser informasjon om f.eks. kokekar, innsetningshøyde eller væsketilførsel for kjøtt. Ved noen retter må du f.eks. snu eller røre i maten under tilberedningen. I slike tilfeller vises en melding i displayet kort tid etter start. Et signal minner deg på det til rett tid.
- Råd om egnede kokekar og tips om tilberedning finner du bakerst i bruksanvisningen. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 40

### Mikrobølge

Ved noen typer matretter aktiveres mikrobølgefunksjonen automatisk. Med mikrobølge blir tilberedningstiden betydelige kortere – nesten halvert. Apparatet ber deg bruke kokekar som er egnet til mikrobølge. I kapittelet om mikrobølge finner du informasjon om hva slags kokekar som er egnet. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 23

### Dampfunksjon

Ved noen typer mat aktiveres dampfunksjonen automatisk. Apparatet forteller deg hvordan vanntanken fylles opp. Generell informasjon om dampfunksjonen finner du i det aktuelle kapittelet. → "Damp" på side 20

**⚠ Advarsel – Fare for skålding!**

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.

**Steketermometer**

Ved noen typer mat kan du også bruke steketermometeret. Så snart du kobler steketermometeret til apparatet, vises egnede typer matretter. Ovnstemperaturen og kjernetemperaturen kan endres. → "Steketermometer" på side 25

**Velge rett**

Rettene er bygd oppe etter en enhetlig struktur:

- Kategori
- Matvare
- Rett

I følgende tabell står kategoriene oppført med tilhørende mat. Bak hver matvare finner du en eller flere retter.

| Kategorier          | Matvarer                                    |
|---------------------|---|
| Kaker, brød         | Kaker                                       |
|                     | Småbakst                                    |
|                     | Småkaker                                    |
|                     | Brød  |
|                     | Rundstykker                                 |
|                     | Krydrede kaker, pizza, quiche               |
| Gratenger, suffléer | Grateng, krydret, fersk, kokte ingredienser |
|                     | Lasagne, fersk                              |
|                     | Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy     |
|                     | Grateng, søt, fersk                         |
| Dypfryste produkter | Sufflé i porsjonsformer                     |
|                     | Pizza                                       |
|                     | Gratenger                                   |
|                     | Potetprodukter                              |
|                     | Fjærkre, fisk                               |
| Fjærkre             | Grønnsaker                                  |
|                     | Kylling                                     |
|                     | And, gås                                    |
|                     | Kalkun                                      |
| Kjøtt               | Svinekjøtt                                  |
|                     | Oksekjøtt                                   |
|                     | Kalvekjøtt                                  |
|                     | Lammekjøtt                                  |
|                     | Viltkjøtt                                   |
|                     | Kjøttretter                                 |
| Fisk                | Fisk  |
|                     | Fiskefileter                                |

| Kategorier            | Matvarer                  |
|-----------------------|---------------------------|
| Grønnsaker            | Gryte med grønnsaker      |
|                       | Gratinering av grønnsaker |
|                       | Baktepoteter, delt i to   |
|                       | Hel, ovnstekt potet       |
| Varme opp, steke      | Grønnsaker                |
|                       | Meny                      |
|                       | Bakst                     |
| Opptining av matvarer | Tilbehør                  |
|                       | Brød, rundstykker         |
|                       | Kaker                     |
|                       | Kjøtt, fjærkre            |
|                       | Fisk                      |

**Bakesensor**

Apparatet har en bakesensor. Denne aktiveres så snart du velger et bakverk fra følgende kategorier på valglisten.

| Kategori    | Matvarer                      | Retter                 |
|-------------|-------------------------------|------------------------|
| Kaker, brød | Kaker                         | Kaker i form           |
|             |                               | Kaker på brett         |
|             |                               | Pai/terte              |
|             | Småbakst                      | Butterdeigsbakst       |
|             |                               | Muffins                |
|             |                               | Gjærbakst              |
|             |                               | Krydrede kaker, quiche |
|             | Krydrede kaker, pizza, quiche | Pizza                  |
|             |                               | Paikake                |
|             |                               |                        |

Her tar apparatet kontrollen. Apparatet slår seg av så snart bakverket er ferdig. Du hører et lydsignal. Varigheten tilsvarer omtrent oppskriften på ditt bakverk og vises ikke. Bakesensordriften kan bare startes når stekeovnen er kald.

Øvrige typer bakverk overvåkes ikke av bakesensoren. Her kan du bruke en ferdiginnstilling med tilpasningsmuligheter.


Mørke stekeformer av metall er godt egnet. Bruk aldri bakeformer av silikon eller silikonholdig tilbehør. Slike former kan skade bakesensoren.

Så lenge displayet viser "Ikke åpne døren", er bakesensoren aktiv. Ikke åpne ovnsdøren – da blir innstillingene avbrutt. Apparatet tilbyr ettersteking. Apparatet fortsetter å varme, og du kan tilpasse den foreslåtte tiden. Du må selv følge med på prosessen.


## Stille inn rett

Du ledes gjennom hele innstillingsprosessen for valgte mattyper.

Bruk betjeningsringen for å bla i de enkelte nivåene.


1. Trykk på feltet **menu**.  
Valget over driftstyper vises.
2. Trykk på tekstfeltet Assist.  
Kategoriene vises.
3. Trykk på ønsket kategori.  
Maten i kategorien vises.
4. Trykk på ønsket mat.  
De enkelte rettene vises.
5. Trykk på ønsket rett.  
I displayet vises de tilhørende innstillingene. Ved mange retter kan du endre innstillingene etter eget ønske.  
Ved noen retter må du i stedet stille inn vekt.
6. Start med start/stop-tasten .  
Varigheten telles ned i displayet.  
Apparatet varmes opp.

Når varigheten er avsluttet, høres et lydsignal. Apparatet slutter å varme.

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

## Ettersteking

Når varigheten er telt ned, er det ved noen retter mulig å ettersteke hvis du ikke er tilfreds med tilberedningsresultatet.

I displayet får du spørsmål om du vil ettersteke. Hvis du vil ettersteke, trykker du på tekstfeltet Ettersteke. Det foreslås en varighet, som du kan endre. Start med start/stop-tasten .

**Merk:** Du kan ettersteke så mange ganger du vil.

Hvis du er fornøyd med tilberedningsresultatet, trykker du på tekstfeltet Avslutt.

Slå av apparatet med on/off-tasten .



## Forskyve sluttiden

Ved noen retter kan sluttiden forskyves til et senere tidspunkt. Før start trykker du på tekstfeltet Slutt og forskyver sluttiden med betjeningsringen.

Etter start går apparatet i ventemodus. Sluttiden kan ikke endres lenger.

## Endre og avbryte

Etter start kan ikke innstillingene endres lenger.

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

## Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

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

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

Ved bruk med dampfunksjon er det ønskelig at det dannes damp i ovnsrommet. Tørk ut av ovnsrommet etter tilberedningen, når det er avkjølt.

## Ikke bruk silikonformer

For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi mørke stekeformer av metall.

## Obs!

Ikke bruk bakeformer av silikon eller silikonholdig tilbehør eller folier. Bakesensoren kan skades. Det kan oppstå skader selv om bakesensoren ikke brukes.

## Kaker og småbakst

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

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

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

## Steking i kombinasjon med mikrobølgeovn

Hvis du steker i kombinasjon med mikrobølgeovn, kan du forkorte tilberedningstiden betydelig.

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 23

I kombinasjonsdrift kan du bruke vanlige stekeformer av metall. Hvis det dannes gnister mellom stekeformen og risten, må du kontrollere om formen er ren på utsiden. Flytt formen til et annet sted på risten. Dersom dette ikke hjelper, kan du steke videre uten mikrobølgeovnen. Steketiden blir da lengre.

Hvis du bruker former av kunststoff, keramikk eller glass, forkortes steketiden som er oppgitt i innstillingstabellene. Kaken blir ikke like brun under.

Steking i kombinasjon med mikrobølgeovn er bare mulig i én høyde.



## Steking med dampfunksjon

Noen bakverk (f.eks. gjærdeig) får en sprø skorpe med dampfunksjonen samt en skinnende overflate. Bakverket blir saftigere.

Steking med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

Mange retter blir mest vellykket hvis de stekes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

## Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

### Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyder når du steker i én høyde:

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

Hvis du bruker varmetypen 4D-varmluft, kan du velge mellom høyde 1, 2, 3 og 4.

### Steking i flere høyder

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

Steking i to høyder:

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

Steking i tre høyder:

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

Steking i fire høyder:

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

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

## Tilbehør

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

### Rist

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

### Universalpanne eller bakeplate

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

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

## Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

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

For steking med dampfunksjon må stekeformene tåle varme og damp.

## Bakepapir

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

## Anbefalte innstillingsverdier

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

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





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

For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen.

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

























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

Anvendte varmetyper:








-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn
-  Intensivvarme

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

| Rett                                   | Tilbehør/kokekar       | Innset-tingshøy-<br>de | Varmety-<br>pe  | Temperatur i<br>°C | Mikrobølge-<br>effekt i watt | Dampin-<br>tensitet | Varighet i<br>min. |
|--|------------------------|------------------------|---|--------------------|------------------------------|---------------------|--------------------|
| <b>Kaker i form</b>                    |                        |                        |   |                    |                              |                     |                    |
| Formkake, enkel                        | Kranse-/brødform       | 2                      |    | 150-170            | -                            | -                   | 50-70              |
| Formkake, enkel                        | Kranse-/brødform       | 2                      |    | 160-180            | 90                           | -                   | 30-40              |
| Formkake, enkel                        | Kranse-/brødform       | 2                      |    | 150-160            | -                            | 1                   | 50-70              |
| Formkake, enkel 2 høyder               | Kranse-/brødform       | 3+1                    |    | 140-150            | -                            | -                   | 60-80              |
| Formkake, fin                          | Kranse-/brødform       | 2                      |    | 150-170            | -                            | -                   | 60-80              |
| Fruktkake av formkakerøre, fin         | Høy, rund kakeform     | 2                      |    | 160-180            | -                            | -                   | 40-60              |
| Fruktkake av formkakerøre, fin         | Høy, rund kakeform     | 2                      |    | 160-180            | 90                           | -                   | 35-45              |
| Kakebunn av formkakerøre               | Kakebunnform           | 3                      |    | 160-180            | -                            | -                   | 20-30              |
| Kakebunn av formkakerøre               | Kakebunnform           | 2                      |    | 150-160            | -                            | 1                   | 20-30              |
| Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn | Springform Ø 26 cm     | 2                      |    | 150-170            | -                            | -                   | 65-85              |
| Frukt- eller ostekake med mørdeigbunn  | Springform Ø 26 cm     | 2                      |    | 160-180            | 180                          | -                   | 30-40              |
|  |                        |                        |   | 100                | -                            | -                   | 20                 |
| Sveitsisk pai                          | Pizzabrett             | 3                      |    | 190-210            | -                            | -                   | 50-60              |
| Terte                                  | Terteform, svart blikk | 1                      |    | 220-240            | -                            | -                   | 25-35              |
| Terte                                  | Terteform, svart blikk | 3                      |   | 200-220            | -                            | 1                   | 30-40              |
| Rund, høy formkake av gjærdeig         | Høy, rund kakeform     | 2                      |  | 150-170            | -                            | -                   | 50-70              |
| Rund, høy formkake av gjærdeig         | Høy, rund kakeform     | 2                      |  | 150-160            | -                            | 1                   | 60-70              |
| Gjærbakst i springform                 | Springform Ø 28 cm     | 2                      |  | 160-170            | -                            | -                   | 20-30              |
| Gjærbakst i springform                 | Springform Ø 28 cm     | 2                      |  | 150-160            | -                            | 2                   | 25-35              |
| Sukkerbrød, 2 egg                      | Kakebunnform           | 2                      |  | 150-170*           | -                            | -                   | 20-30              |
| Sukkerbrød, 2 egg                      | Kakebunnform           | 2                      |  | 150-160            | -                            | 1                   | 20-35              |
| Sukkerbrød, 3 egg                      | Springform Ø 26 cm     | 2                      |  | 160-170*           | -                            | -                   | 25-35              |
| Sukkerbrød, 3 egg                      | Springform Ø 26 cm     | 2                      |  | 150-160            | -                            | 1                   | 10                 |
|  |                        |                        |   |                    |                              | -                   | 20-25              |
| Sukkerbrød, 6 egg                      | Springform Ø 28 cm     | 2                      |  | 150-170*           | -                            | -                   | 30-50              |
| Sukkerbrød, 6 egg                      | Springform Ø 28 cm     | 2                      |  | 150-160            | -                            | 1                   | 10                 |
|  |                        |                        |   |                    |                              | -                   | 30-35              |

**Kaker på brett**

|                                      |                            |     |   |         |   |   |       |
|--------------------------------------|----------------------------|-----|---|---------|---|---|-------|
| Formkake med fyll                    | Bakeplate                  | 3   |  | 160-180 | - | - | 20-40 |
| Formkake med fyll                    | Bakeplate                  | 3   |  | 160-170 | - | 1 | 30-40 |
| Formkake, 2 høyder                   | Universalpanne + bakeplate | 3+1 |  | 140-160 | - | - | 30-50 |
| Mørdeigskake med tørt fyll           | Bakeplate                  | 3   |  | 180-200 | - | - | 25-30 |
| Mørdeigskake med tørt fyll, 2 høyder | Universalpanne + bakeplate | 3+1 |  | 160-170 | - | - | 35-45 |
| Mørdeigskake med saftig fyll         | Universalpanne             | 3   |  | 160-180 | - | - | 55-75 |
| Sveitsisk pai                        | Universalpanne             | 3   |  | 200-210 | - | - | 50-60 |

\* forvarming

\*\* forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen

| Retten                              | Tilbehør/kokekar           | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i watt | Dampintensitet | Varighet i min. |
|-------------------------------------|----------------------------|------------------|-----------|-----------------|-------------------------|----------------|-----------------|
| Gjærbakst med tørt fyll             | Universalpanne             | 3                |           | 160-180*        | -                       | -              | 15-25           |
| Gjærbakst med tørt fyll             | Bakeplate                  | 3                |           | 150-160         | -                       | 1              | 20-30           |
| Gjærbakst med tørt fyll, 2 høyder   | Universalpanne + bakeplate | 3+1              |           | 150-170         | -                       | -              | 20-30           |
| Gjærbakst med saftig fyll (frukt)   | Universalpanne             | 3                |           | 180-200         | -                       | -              | 30-40           |
| Gjærbakst med saftig fyll, 2 høyder | Universalpanne + bakeplate | 3+1              |           | 150-170         | -                       | -              | 45-60           |
| Kringle, krans                      | Bakeplate                  | 2                |           | 160-170         | -                       | -              | 25-35           |
| Kringle, krans                      | Bakeplate                  | 2                |           | 150-160         | -                       | 2              | 25-35           |
| Rullekake                           | Bakeplate                  | 3                |           | 180-190*        | -                       | -              | 15-20           |
| Rullekake                           | Bakeplate                  | 3                |           | 180-190*        | -                       | 1              | 10-15           |
| Julekake med 500 g mel              | Bakeplate                  | 2                |           | 150-170         | -                       | -              | 45-60           |
| Julekake med 500 g mel              | Universalpanne             | 3                |           | 140-150         | -                       | 2              | 80-90           |
| Strudel, søt                        | Universalpanne             | 2                |           | 170-180         | -                       | -              | 50-60           |
| Strudel, søt                        | Universalpanne             | 3                |           | 180-190         | -                       | 2              | 50-60           |
| Strudel, frossen                    | Universalpanne             | 3                |           | 200-220         | -                       | -              | 35-45           |
| Strudel, frossen                    | Universalpanne             | 3                |           | 180-200         | -                       | 1              | 35-45           |
| Strudel, frossen                    | Universalpanne             | 3                |           | 200-220         | 90                      | -              | 20-25           |

### Småbakst

|                                  |                             |         |  |          |   |   |       |
|----------------------------------|-----------------------------|---------|--|----------|---|---|-------|
| Småkaker                         | Bakeplate                   | 3       |  | 160**    | - | - | 20-30 |
| Småkaker                         | Bakeplate                   | 3       |  | 150**    | - | - | 25-35 |
| Småkaker, 2 høyder               | Universalpanne + bakeplate  | 3+1     |  | 150**    | - | - | 25-35 |
| Småkaker, 3 høyder               | Bakeplater + universalpanne | 5+3+1   |  | 140**    | - | - | 35-45 |
| Muffins                          | Muffinsform                 | 3       |  | 170-190  | - | - | 15-20 |
| Muffins                          | Muffinsform                 | 3       |  | 150-160  | - | 1 | 25-30 |
| Muffins, 2 høyder                | Muffinsform                 | 3+1     |  | 160-180* | - | - | 15-30 |
| Småbakst av gjærdeig             | Bakeplate                   | 3       |  | 160-180  | - | - | 25-40 |
| Småbakst av gjærdeig             | Bakeplate                   | 3       |  | 160-170  | - | 2 | 20-30 |
| Småbakst av gjærdeig, 2 høyder   | Universalpanne + bakeplate  | 3+1     |  | 150-170  | - | - | 25-40 |
| Butterdeigsbakst                 | Bakeplate                   | 3       |  | 170-190* | - | - | 20-35 |
| Butterdeigsbakst                 | Bakeplate                   | 3       |  | 200-220* | - | 1 | 15-25 |
| Butterdeigsbakst, 2 høyder       | Universalpanne + bakeplate  | 3+1     |  | 170-190* | - | - | 20-45 |
| Butterdeigsbakst, 3 høyder       | Bakeplater + universalpanne | 5+3+1   |  | 170-190* | - | - | 20-45 |
| Butterdeigsbakst, flat, 4 høyder | 4 rister                    | 5+3+2+1 |  | 180-200* | - | - | 20-35 |
| Vannbakkels                      | Bakeplate                   | 3       |  | 200-220  | - | - | 30-40 |
| Vannbakkels                      | Bakeplate                   | 3       |  | 200-220* | - | 1 | 25-35 |
| Vannbakkels, 2 høyder            | Universalpanne + bakeplate  | 3+1     |  | 190-210  | - | - | 35-45 |
| Wienerbrød                       | Bakeplate                   | 3       |  | 160-180  | - | - | 20-30 |
| Wienerbrød                       | Bakeplate                   | 3       |  | 160-170  | - | 1 | 20-30 |

### Småkaker

|                        |                            |     |  |           |   |   |       |
|------------------------|----------------------------|-----|--|-----------|---|---|-------|
| Sprøytebakst           | Bakeplate                  | 3   |  | 140-150** | - | - | 25-40 |
| Sprøytebakst           | Bakeplate                  | 3   |  | 140-150** | - | - | 25-40 |
| Sprøytebakst, 2 høyder | Universalpanne + bakeplate | 3+1 |  | 140-150** | - | - | 30-40 |

\* forvarming

\*\* forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen

| Rett                   | Tilbehør/kokekar            | Innset-tingshøy-<br>de | Varmety-<br>pe | Temperatur i<br>°C | Mikrobølge-<br>effekt i watt | Dampin-<br>tensitet | Varighet i<br>min. |
|------------------------|-----------------------------|------------------------|----------------|--------------------|------------------------------|---------------------|--------------------|
| Sprøytebakst, 3 høyder | Bakeplater + universalpanne | 5+3+1                  |                | 130-140**          | -                            | -                   | 35-55              |
| Småkaker               | Bakeplate                   | 3                      |                | 140-160            | -                            | -                   | 15-30              |
| Småkaker, 2 høyder     | Universalpanne + bakeplate  | 3+1                    |                | 140-160            | -                            | -                   | 15-30              |
| Småkaker, 3 høyder     | Bakeplater + universalpanne | 5+3+1                  |                | 140-160            | -                            | -                   | 15-30              |
| Marengs                | Bakeplate                   | 3                      |                | 80-90*             | -                            | -                   | 120-150            |
| Marengs, 2 høyder      | Universalpanne + bakeplate  | 3+1                    |                | 80-90*             | -                            | -                   | 120-180            |
| Makroner               | Bakeplate                   | 3                      |                | 90-110             | -                            | -                   | 20-40              |
| Makroner, 2 høyder     | Universalpanne + bakeplate  | 3+1                    |                | 90-110             | -                            | -                   | 25-45              |
| Makroner, 3 høyder     | Bakeplater + universalpanne | 5+3+1                  |                | 90-110             | -                            | -                   | 30-45              |

\* forvarming

\*\* forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen

## Tips om kaker og småbakst

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

## Brød og rundstykker

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

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

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

### Steking med dampfunksjon

Brød og rundstykker får en sprøere skorpe med dampfunksjonen samt en mer skinnende overflate. Bakverket blir saftigere.

Steking med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

## Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

### Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyder når du steker i én høyde:

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

Hvis du bruker varmetypen 4D-varmluft, kan du velge mellom høyde 1, 2, 3 og 4.

### Steking i to høyder:

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

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

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

## Tilbehør

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

### Rist

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

### Universalpanne eller bakeplate

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

### Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

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

For steking med dampfunksjon må stekeformene tåle varme og damp.

### Bakepapir

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

## Dyppfryste produkter

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

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

## Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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

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

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






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

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

### Obs!




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

Anvendte varmetyper:






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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:










- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

| Retten                | Tilbehør                      | Innsetningshøyde              | Varmetype   | Temperatur i°C / grilltrinn | Dampintensitet | Varighet i min. |
|-----------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|-----------------------------|----------------|-----------------|
| Brød                  | Loff, 750 g                   | Universalpanne eller brødforn |  | 210-220*                    | -              | 10-15           |
|                       |                               |                               |   | 180-190                     | -              | 25-35           |
| Loff, 750 g           | Universalpanne eller brødforn | 2                             |  | 210-220                     | 3              | 10-15           |
|                       |                               |                               |   | 180-190                     | -              | 25-35           |
| Blandingsbrød, 1,5 kg | Universalpanne eller brødforn | 2                             |  | 210-220*                    | -              | 10-15           |
|                       |                               |                               |   | 180-190                     | -              | 40-50           |







\* forvarming

| Rett                       | Tilbehør                      | Innsetnings-<br>høyde | Varmety-<br>pe   | Temperatur i°C /<br>grilltrinn | Dampin-<br>tensitet | Varighet i<br>min. |
|----------------------------|-------------------------------|-----------------------|--|--------------------------------|---------------------|--------------------|
| Blandingsbrød, 1,5 kg      | Universalpanne eller brødform | 2                     |  | 210-220                        | 3                   | 10-15              |
|                            |                               |                       |  | 180-190                        | -                   | 45-55              |
| Fullkornbrød, 1 kg         | Universalpanne                | 2                     |  | 210-220*                       | -                   | 10-15              |
|                            |                               |                       |  | 180-190                        | -                   | 40-50              |
| Fullkornbrød, 1 kg         | Universalpanne                | 2                     |  | 210-220                        | 3                   | 10-15              |
|                            |                               |                       |  | 180-190                        | -                   | 40-50              |
| Pide (tyrkisk, flatt brød) | Universalpanne                | 3                     |  | 250-270                        | -                   | 20-25              |
| Pide (tyrkisk, flatt brød) | Universalpanne                | 3                     |  | 220-230                        | 3                   | 20-30              |




### Rundstykker

|   |                            |     |   |          |   |       |
|---|----------------------------|-----|---|----------|---|-------|
| Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt | Universalpanne             | 3   |   | 180-200  | - | 10-15 |
| Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt | Bakeplate                  | 3   |   | 200-220  | 2 | 10-15 |
| Rundstykker, søte, ferske                       | Bakeplate                  | 3   |   | 170-190* | - | 15-20 |
| Rundstykker, søte, ferske                       | Bakeplate                  | 3   |   | 150-160  | 3 | 25-35 |
| Rundstykker, søte, ferske 2 høyder              | Universalpanne + bakeplate | 3+1 |   | 150-170* | - | 20-30 |
| Rundstykker, ferske                             | Bakeplate                  | 3   |   | 180-200  | - | 20-30 |
| Rundstykker, ferske                             | Bakeplate                  | 3   |   | 200-220  | 2 | 20-25 |
| Bagett, forstekt, avkjølt                       | Universalpanne             | 3   |   | 180-200  | - | 20-30 |
| Bagett, forstekt, avkjølt                       | Bakeplate                  | 3   |  | 200-220  | 1 | 10-20 |

### Rundstykker, frosne

|   |                |   |  |         |   |       |
|---|----------------|---|--|---------|---|-------|
| Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt | Universalpanne | 3 |  | 180-200 | - | 10-15 |
| Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt | Bakeplate      | 3 |  | 180-200 | 1 | 15-25 |
| Saltbakst, deigemner                            | Universalpanne | 3 |  | 180-200 | - | 20-25 |
| Saltbakst, deigemner                            | Bakeplate      | 3 |  | 210-230 | 1 | 18-25 |
| Croissant, deigemner                            | Universalpanne | 3 |  | 170-190 | - | 30-35 |
| Croissant, deigemner                            | Bakeplate      | 3 |  | 180-200 | 1 | 20-25 |

### Toast

|                               |      |   |  |         |   |       |
|-------------------------------|------|---|--|---------|---|-------|
| Gratinert toast, 4 stk.       | Rist | 3 |  | 190-210 | - | 10-15 |
| Gratinert toast, 12 stk.      | Rist | 3 |  | 230-250 | - | 10-15 |
| Riste toast (ikke forvarming) | Rist | 5 |  | 3       | - | 3-5   |

\* forvarming

## Pizza, quiche og krydret bakverk

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

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

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

### Steking i kombinasjon med mikrobølgeovn

Hvis du steker i kombinasjon med mikrobølgeovn, kan du forkorte tilberedningstiden betydelig.

I kombinasjonsdrift kan du bruke vanlige stekeformer av metall. Hvis det dannes gnister mellom stekeformen og risten, må du kontrollere om formen er ren på utsiden. Flytt formen til et annet sted på risten. Dersom dette ikke hjelper, kan du steke videre uten mikrobølgeovnen. Steketiden blir da lengre.

Hvis du bruker former av kunststoff, keramikk eller glass, forkortes steketiden som er oppgitt i innstillingstabellene. Den pikante kaken blir ikke like brun under.

Steking i kombinasjon med mikrobølgeovn er bare mulig i én høyde.

## Steking med dampfunksjon

Noen bakverk (f.eks. gjærdeig) får en sprø skorpe med dampfunksjonen samt en skinnende overflate. Bakverket blir saftigere.

Steking med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

## Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

### Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyder når du steker i én høyde:

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

Hvis du bruker varmetypen 4D-varmluft, kan du velge mellom høyde 1, 2, 3 og 4.

### Steking i flere høyder

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

Steking i to høyder:

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

Steking i fire høyder:

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

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

## Tilbehør

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

### Rist

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

### Universalpanne eller bakeplate

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

Bruk universalpannen ved pizza med mye fyll.

### Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

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

For steking med dampfunksjon må stekeformene tåle varme og damp.

### Bakepapir

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

## Dypfryste produkter

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

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

## Anbefalte innstillingsverdier

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

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





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

For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen.

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



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

Anvendte varmetyper:

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn
-  Intensivvarme

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

| Rett                   | Tilbehør/kokekar            | Innsetningshøyde | Varmetyp  | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i watt | Dampintensitet | Varighet i min. |
|------------------------|-----------------------------|------------------|---|-----------------|-------------------------|----------------|-----------------|
| <b>Pizza</b>           |                             |                  |   |                 |                         |                |                 |
| Pizza, fersk           | Stekeplate                  | 3                |  | 200-220         | -                       | -              | 25-35           |
| Pizza, fersk, 2 høyder | Universalpanne + stekebrett | 3+1              |  | 180-200         | -                       | -              | 35-45           |

\* forvarming

| Rett                    | Tilbehør/kokekar | Innsettingshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Mikrobølgeeffekt i watt | Dampintensitet | Varighet i min. |
|-------------------------|------------------|------------------|-----------|-----------------|-------------------------|----------------|-----------------|
| Pizza, fersk, tynn bunn | Pizzabrett       | 2                | ☐         | 250-270         | -                       | -              | 20-25           |
| Pizza, fersk, tynn bunn | Pizzabrett       | 2                | ☒         | 220-230         | -                       | -              | 20-30           |
| Pizza, avkjølt          | Rist             | 3                | ☒         | 190-210         | -                       | -              | 10-15           |

### Pizza, frossen

|                             |                       |         |      |          |    |   |       |
|-----------------------------|-----------------------|---------|------|----------|----|---|-------|
| Pizza, tynn bunn, 1 stk.    | Rist                  | 3       | ☒    | 190-210  | -  | - | 15-20 |
| Pizza, tynn bunn, 1 stk.    | Universalpanne        | 2       | ☐    | 200-220  | 90 | - | 15-25 |
| Pizza, tynn bunn, 2 stk.    | Universalpanne + rist | 3+1     | ☒☒   | 190-210  | -  | - | 20-25 |
| Pizza, tykk bunn, 1 stk.    | Rist                  | 3       | ☒    | 180-200  | -  | - | 20-25 |
| Pizza, tykk bunn, 1 stk.    | Universalpanne        | 2       | ☐    | 180-200  | 90 | - | 15-25 |
| Pizza, tykk bunn, 2 stk.    | Universalpanne + rist | 3+1     | ☒☒   | 190-210  | -  | - | 20-30 |
| Pizzabagett                 | Rist                  | 3       | ☒    | 200-220  | -  | - | 15-20 |
| Pizzabagett, 2 stk.         | Universalpanne        | 2       | ☒    | 180-200  | 90 | - | 10-20 |
| Minipizza                   | Universalpanne        | 3       | ☒    | 180-200  | -  | - | 15-20 |
| Minipizza, 9 stk.           | Universalpanne        | 2       | ☐    | 210-230  | 90 | - | 10-20 |
| Minipizza, Ø 7 cm, 4 høyder | 4 rister              | 5+3+2+1 | ☒☒☒☒ | 180-200* | -  | - | 20-30 |

### Krydrede kaker og quicher

|                    |                        |   |   |          |    |   |       |
|--------------------|------------------------|---|---|----------|----|---|-------|
| Krydderkake i form | Springform Ø 28 cm     | 2 | ☐ | 180-200  | -  | - | 60-70 |
| Krydderkake i form | Springform Ø 28 cm     | 2 | ☒ | 170-180  | -  | 1 | 60-70 |
| Krydderkake i form | Springform Ø 28 cm     | 1 | ☐ | 180-200  | 90 | - | 35-40 |
| Quiche             | Terteform, svart blikk | 1 | ☐ | 190-210  | -  | - | 40-50 |
| Quiche             | Terteform, svart blikk | 3 | ☒ | 190-210  | -  | - | 30-40 |
| Paikake            | Universalpanne         | 3 | ☐ | 280-300* | -  | - | 10-18 |
| Paikake            | Universalpanne         | 2 | ☒ | 200-210* | -  | 2 | 15-25 |
| Piroger            | Gratengform            | 2 | ☐ | 190-200  | -  | - | 30-45 |
| Empanada           | Universalpanne         | 3 | ☒ | 180-190  | -  | - | 30-45 |
| Empanada           | Universalpanne         | 2 | ☒ | 170-180  | -  | 2 | 30-40 |
| Børek              | Universalpanne         | 3 | ☐ | 200-210  | -  | - | 30-40 |

\* forvarming

## Grateng og sufflé

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

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

### Tilberedning med mikrobølge

Hvis du steker bare med mikrobølgeovn eller i kombinasjon med mikrobølgeovn, kan du forkorte tilberedningstiden betydelig.

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 23

Ta ferdigretter ut av emballasjen. De tilberedes raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølgeovn.

## Innsettingshøyder

Bruk alltid angitte innsettingshøyder.

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

- Former på risten: Høyde 2

- Universalpanne: Høyde 3

Til suffléer bruker du dampfunksjonen. Du trenger ikke vannbad.

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

### Tilbehør

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

#### Rist

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.



## Universalpanne

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

## Kokekar

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

For tilberedning med dampfunksjon må formene tåle varme og damp.

## Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellige gratenger og suffléer. Temperatur og steketid avhenger av mengde og oppskrift. Hvor lang steketid en grateng trenger, avhenger av størrelsen på kokekaret og hvor høy gratengen er. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang ved behov.





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

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

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


















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

Anvendte varmetyper:

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

| Rett  | Tilbehør/kokekar | Innset-tingshøy-<br>de | Varmety-<br>pe  | Temperatur i<br>°C | Mikrobølge-<br>effekt i watt | Dampin-<br>tensitet | Varighet i<br>min. |
|---|------------------|------------------------|---|--------------------|------------------------------|---------------------|--------------------|
| Grateng, krydret, kokte ingredienser              | Gratengform      | 2                      |   | 200-220            | -                            | -                   | 30-50              |
| Grateng, krydret, kokte ingredienser              | Gratengform      | 2                      |  | 150-170            | -                            | 2                   | 40-45              |
| Grateng, krydret, kokte ingredienser              | Gratengform      | 2                      |  | 150-170            | 360                          | -                   | 20-30              |
| Grateng, søt                                      | Gratengform      | 2                      |  | 170-190            | -                            | -                   | 40-60              |
| Grateng, søt                                      | Gratengform      | 2                      |  | 150-170            | 360                          | -                   | 20-30              |
| Lasagne, fersk, 1 kg                              | Gratengform      | 2                      |  | 160-180            | -                            | -                   | 50-60              |
| Lasagne, fersk, 1 kg                              | Gratengform      | 2                      |  | 170-180            | -                            | 2                   | 35-45              |
| Lasagne, fersk, 1 kg                              | Gratengform      | 2                      |  | 180-200            | 360                          | -                   | 20-30              |
| Lasagne, frossen, 400 g                           | Rist             | 2                      |  | 190-210            | -                            | -                   | 30-35              |
| Lasagne, frossen, 400 g                           | Åpent kokekar    | 2                      |  | 180-190            | -                            | 2                   | 40-50              |
| Lasagne, frossen, 400 g                           | Åpent kokekar    | 2                      |  | 200-210            | 180                          | -                   | 20-25              |
| Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy           | Gratengform      | 2                      |  | 160-190            | -                            | -                   | 50-70              |
| Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy           | Gratengform      | 2                      |  | 160-170            | -                            | 3                   | 50-60              |
| Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy           | Gratengform      | 2                      |  | 170-190            | 360                          | -                   | 20-25              |
| Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy, 2 høyder | Gratengform      | 3+1                    |  | 150-170            | -                            | -                   | 60-80              |
| Sufflé  | Gratengform      | 2                      |  | 160-180*           | -                            | -                   | 35-45              |
| Sufflé  | Gratengform      | 2                      |  | 170-180            | -                            | 2                   | 30-40              |
| Sufflé  | Porsjonsformer   | 2                      |  | 170-190            | -                            | -                   | 65-75              |

\* forvarming

## Fjærkre

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

### Steking på rist

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

Skyv risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og med den krumme delen nedover inn i angitt innsetningshøyde. Skyv i tillegg inn universalpannen i innsetningshøyde med avfasingen vendt mot apparatdøren.

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

### Stek i kokekar

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

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

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

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

### Kokekar uten lokk

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

### Lukket kokekar

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

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

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

### Steking i kombinasjon med mikrobølgeovn

Fjærkre tilberedes spesielt godt i kombinasjon med mikrobølgeovn. Tilberedningstiden blir betydelig kortere.

I motsetning til ved vanlig drift, retter tilberedningstiden seg etter totalvekten ved steking i kombinasjon med mikrobølgeovn.

**Tips:** Hvis du har andre mengder enn det som er angitt i innstillingstabellene, får du hjelp av denne grunnregelen: Dobbel mengde tilsvarer nesten dobbel tilberedningstid.

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Stekeformer av metall eller leirgryter er bare egnet til steking uten mikrobølge. Følg

henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølge. → "*Mikrobølgefunksjonen*" på side 23

### Steking med dampfunksjon

Noen retter blir sprøere med dampfunksjonen. De får en blankere overflate og blir saftigere.

Bruk et kokekar uten lokk. Kokekaret må tåle varme og damp.

Slå på dampfunksjonen som oppgitt i innstillingstabellen. Mange retter blir mest vellykket hvis de tilberedes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

### Grilling

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

Skyv risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og med den krumme delen nedover inn i angitt innsetningshøyde. Skyv i tillegg inn universalpannen med avfasingen vendt mot apparatdøren, minst en innsetningshøyde lavere. Dryppende fett samles opp.

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

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

### Merknader

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

### Steketermometer

Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Les de viktige kommentarene for bruk av steketermometeret i det aktuelle kapitlet. Der finner du informasjon om hvor du stikker inn steketermometeret, mulige varmetyper og mer. → "*Steketermometer*" på side 25

### Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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

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

Snu fuglen etter ca. ½ til ⅔ av den angitte tiden.






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

### Tips

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
























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

Anvendte varmetyper:

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

| Rett   | Tilbehør/kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype   | Temperatur i °C / grilltrinn | Mikrobølgeeffekt i watt | Dampintensitet | Varighet i min. |
|--|------------------|------------------|---|------------------------------|-------------------------|----------------|-----------------|
| <b>Kylling</b>                               |                  |                  |   |                              |                         |                |                 |
| Kylling, 1 kg                                | Rist             | 2                |    | 200-220                      | -                       | -              | 60-70           |
| Kylling, 1 kg                                | Rist             | 2                |    | 190-210                      | -                       | 2              | 55-65           |
| Kylling, 1 kg                                | Lukket kokekar   | 2                |    | 230-250                      | 360                     | -              | 25-35           |
| Kyllingbrystfilet, à 150 g (grilling)        | Rist             | 4                |    | 3*                           | -                       | -              | 15-20           |
| Kyllingbrystfilet, 2 stk. à 150 g (grilling) | Åpent kokekar    | 2                |    | 190-210                      | 180                     | -              | 25-30           |
| Kyllingstykker, à 250 g                      | Rist             | 3                |    | 220-230                      | -                       | -              | 30-35           |
| Kyllingstykker, à 250 g                      | Rist             | 3                |    | 200-220                      | -                       | 2              | 30-45           |
| Kyllingstykker, 4 stk. à 250 g               | Åpent kokekar    | 2                |   | 190-210                      | 360                     | -              | 20-30           |
| Kyllingvinger, nuggets, frosne               | Universalpanne   | 3                |  | 190-210                      | -                       | -              | 20-25           |
| Kyllingvinger, nuggets, frosne, 250 g        | Universalpanne   | 2                |  | 190-210                      | 360                     | -              | 15-20           |
| Broiler, 1,5 kg                              | Rist             | 2                |  | 200-220                      | -                       | -              | 70-90           |
| Broiler, 1,5 kg                              | Rist             | 2                |  | 180-200                      | -                       | 2              | 70-80           |
| Broiler, 1,5 kg                              | Lukket kokekar   | 2                |  | 210-230                      | 360                     | -              | 30              |
|  |                  |                  |   |                              | 180                     | -              | 15-25           |
| <b>And og gås</b>                            |                  |                  |   |                              |                         |                |                 |
| And, 2 kg                                    | Rist             | 2                |  | 180-200                      | -                       | -              | 90-110          |
| And, 2 kg                                    | Rist             | 2                |  | 150-160                      | -                       | 2              | 70-90           |
|  |                  |                  |  | 180-190                      | -                       | -              | 30-40           |
| And, 2 kg                                    | Rist             | 2                |  | 170-190                      | 180                     | -              | 60-80           |
| Andebryst, à 300 g                           | Rist             | 3                |  | 230-250                      | -                       | -              | 17-20           |
| Andebryst, à 300 g                           | Rist             | 3                |  | 220-240                      | -                       | 2              | 15-20           |
| Gås, 3 kg                                    | Rist             | 2                |  | 160-180                      | -                       | -              | 120-150         |
| Gås, 3 kg                                    | Rist             | 2                |  | 130-140                      | -                       | 2              | 110-120         |
|  |                  |                  |  | 150-160                      | -                       | 2              | 20-30           |
|  |                  |                  |  | 170-180                      | -                       | -              | 30-40           |
| Gås, 3 kg                                    | Rist             | 2                |  | 170-190                      | 180                     | -              | 80-90           |
| Gåselår, à 350 g                             | Rist             | 2                |  | 210-230                      | -                       | -              | 40-50           |
| Gåselår, à 350 g                             | Rist             | 3                |  | 190-200                      | -                       | 2              | 45-55           |
| Gåselår, à 350 g                             | Rist             | 2                |  | 170-190                      | 180                     | -              | 30-40           |

\* Forvarm i 5 min.

| Retten                      | Tilbehør/kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C / grilltrinn | Mikrobølgeeffekt i watt | Dampintensitet | Varighet i min. |
|-----------------------------|------------------|------------------|-----------|------------------------------|-------------------------|----------------|-----------------|
| <b>Kalkun</b>               |                  |                  |           |                              |                         |                |                 |
| Kalkunkylling, 2,5 kg       | Rist             | 2                |           | 180-200                      | -                       | -              | 70-90           |
| Kalkunkylling, 2,5 kg       | Rist             | 2                |           | 140-150                      | -                       | 2              | 70-80           |
|                             |                  |                  |           | 170-180                      | -                       | -              | 20-30           |
| Kalkunkylling, 2,5 kg       | Rist             | 2                |           | 170-190                      | 180                     | -              | 60-80           |
| Kalkunbryst uten bein, 1 kg | Lukket kokekar   | 2                |           | 240-260                      | -                       | -              | 80-100          |
| Kalkunlår med bein, 1 kg    | Rist             | 2                |           | 180-200                      | -                       | -              | 80-100          |
| Kalkunlår med bein, 1 kg    | Rist             | 2                |           | 170-180                      | -                       | 2              | 80-100          |
| Kalkunlår med bein, 1 kg    | Lukket kokekar   | 2                |           | 210-230                      | 360                     | -              | 45-50           |
| * Forvarm i 5 min.          |                  |                  |           |                              |                         |                |                 |

## Kjøtt

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

### Steking og surring

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

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

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

### Steking på rist

På rist blir kjøtt spesielt sprøtt på alle sider.

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

Skyv risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og med den krumme delen nedover inn i angitt innsetningshøyde. Skyv i tillegg inn universalpannen i innsetningshøyde med avfasingen vendt mot apparatdøren.

### Steking og surring i kokekar

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

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

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

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

Mengden væske avhenger av kjøtttypen og materialet i kokekaret samt av om du bruker lokk. Hvis du tilbereder kjøtt i emaljerte eller mørke metallpanner,

trenger du noe mer væske enn ved tilberedning i kokekar av glass.

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

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

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

### Kokekar uten lokk

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

### Lukket kokekar

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

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

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

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

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

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

### Steking i kombinasjon med mikrobølgeovn

Spesielle retter kan tilberedes i kombinasjon med mikrobølge. Tilberedningstiden blir da betydelig kortere.

I motsetning til ved vanlig drift, retter tilberedningstiden seg etter totalvekten ved steking i kombinasjon med mikrobølgeovn.

**Tips:** Hvis du har andre mengder enn det som er angitt i innstillingstabellene, får du hjelp av denne grunnregelen: Dobbel mengde tilsvarer nesten dobbel tilberedningstid.

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Stekeformer av metall eller leirgryter er bare egnet til steking uten mikrobølge. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølge. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 23

**Obs!**

Hvis du bruker stekepose, må du ikke lukke den med metallklips. Bruk hyssing. Ikke bruk metallspyd til rulader. Det kan dannes gnister.

**Steking og surring med dampfunksjon**

Noen retter blir sprøere med dampfunksjonen og holder seg saftigere.

Bruk et kokekar uten lokk. Kokekaret må tåle varme og damp.

Steken må ikke vendes.

Slå på dampfunksjonen som oppgitt i innstillingstabellen. Mange retter blir mest vellykket hvis de tilberedes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

**Grilling**

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

Skyv risten med pregningen "Microwave" mot apparatdøren og med den krumme delen nedover inn i angitt innsetningshøyde. Skyv i tillegg inn universalpannen med avfasingen vendt mot apparatdøren, minst en innsetningshøyde lavere. Dryppende fett samles opp.

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

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

Salt matvarene som skal grilles først etter at de er grillet. Salt trekker væske ut av kjøttet.

**Merknader**

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

**Steketermometer**

Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Les de viktige kommentarene for bruk av

steketermometeret i det aktuelle kapitlet. Der finner du informasjon om hvor du stikker inn steketermometeret, mulige varmetyper og mer. → "Steketermometer" på side 25

**Anbefalte innstillingsverdier**

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

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

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






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

Snu steken og grillmaten etter ca. 1/2 til 2/3 av den angitte tiden.

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



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

Anvendte varmetyper:

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

| Rett                                      | Tilbehør/kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype   | Temperatur i °C / grilltrinn | Mikrobølgeeffekt i watt | Dampintensitet | Varighet i min. |
|---|------------------|------------------|---|------------------------------|-------------------------|----------------|-----------------|
| Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg | Åpent kokekar    | 2                |  | 180-190                      | -                       | -              | 110-130         |
| Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg | Åpent kokekar    | 2                |  | 180-190                      | -                       | 1              | 130-150         |

\* forvarming  
 \*\* hell først ca. 200 ml væske i kokekaret; vanntanken må etterfylles under drift  
 \*\*\* må ikke vendes  
 \*\*\*\* hell først ca. 100 ml væske i kokekaret; vanntanken må etterfylles under drift

| Rett   | Tilbehør/kokekar | Innset-tingshøy-<br>de | Varmety-<br>pe | Temperatur i °C /<br>grilltrinn | Mikrobølge-<br>effekt i watt | Dampin-<br>tensitet | Varighet i<br>min. |
|--|------------------|------------------------|----------------|---------------------------------|------------------------------|---------------------|--------------------|
| Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg          | Lukket kokekar   | 2                      |                | 220-240                         | 360                          | -                   | 55-65              |
| Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg           | Rist             | 2                      |                | 190-200                         | -                            | -                   | 130-140            |
| Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg           | Åpent kokekar    | 2                      |                | 100                             | -                            | 3                   | 25-30              |
|  |                  |                        |                | 170-180                         | -                            | 1                   | 70-90              |
|  |                  |                        |                | 200-210                         | -                            | -                   | 20-25              |
| Svinestek av lend, 1,5 kg                          | Åpent kokekar    | 2                      |                | 220-230                         | -                            | -                   | 70-80              |
| Svinestek av lend, 1,5 kg                          | Åpent kokekar    | 2                      |                | 170-180                         | -                            | 1                   | 80-90              |
| Svinestek av lend, 1,5 kg                          | Lukket kokekar   | 2                      |                | 210-230                         | 90                           | -                   | 50-60              |
| Svinefilet, 400 g                                  | Rist             | 3                      |                | 220-230                         | -                            | -                   | 20-25              |
| Svinefilet, 400 g                                  | Åpent kokekar    | 3                      |                | 210-220*                        | -                            | 1                   | 25-30              |
| Røkt svinekjøtt med bein, 1 kg (tilsatt litt vann) | Lukket kokekar   | 2                      |                | 210-230                         | -                            | -                   | 70-90              |
| Røkt svinekjøtt med bein, 1 kg                     | Åpent kokekar    | 2                      |                | 160-170                         | -                            | 1                   | 70-80              |
| Røkt svinekjøtt med bein, 1 kg                     | Åpent kokekar    | 2                      |                | -                               | 360                          | -                   | 40-50              |
| Svinebiff, 2 cm tykk                               | Rist             | 5                      |                | 2                               | -                            | -                   | 16-20              |
| Svinemedaljonger, 3 cm tykke (5 min forvarming)    | Rist             | 5                      |                | 3*                              | -                            | -                   | 8-12               |

### Oksekjøtt

|  |                |   |  |         |     |   |         |
|--|----------------|---|--|---------|-----|---|---------|
| Oksefilet, medium, 1 kg                    | Rist           | 2 |  | 210-220 | -   | - | 40-50   |
| Oksefilet, medium, 1 kg                    | Åpent kokekar  | 2 |  | 190-200 | -   | 1 | 50-60   |
| Oksefilet, medium, 1 kg                    | Lukket kokekar | 2 |  | 240-260 | 90  | - | 30-40   |
| Oksestek, 1,5 kg                           | Lukket kokekar | 2 |  | 200-220 | -   | - | 130-160 |
| Oksestek, 1,5 kg****                       | Åpent kokekar  | 2 |  | 150     | -   | 3 | 30      |
|  |                |   |  | 130     | -   | 2 | 120-150 |
| Roastbiff, medium 1,5 kg                   | Rist           | 2 |  | 220-230 | -   | - | 60-70   |
| Roastbiff, medium 1,5 kg                   | Åpent kokekar  | 2 |  | 190-200 | -   | 1 | 65-80   |
| Roastbiff, medium 1,5 kg                   | Åpent kokekar  | 2 |  | 240-260 | 180 | - | 30-40   |
| Biff, 3 cm tykk, medium (ingen forvarming) | Rist           | 3 |  | 3       | -   | - | 15-20   |
| Burger, 3-4 cm høy                         | Rist           | 4 |  | 3       | -   | - | 25-30   |

### Kalvekjøtt

|                    |                |   |  |         |    |   |         |
|--------------------|----------------|---|--|---------|----|---|---------|
| Kalvestek, 1,5 kg  | Åpent kokekar  | 2 |  | 160-170 | -  | - | 100-120 |
| Kalvestek, 1,5 kg  | Åpent kokekar  | 2 |  | 170-180 | -  | 1 | 90-110  |
| Kalvestek, 1,5 kg  | Lukket kokekar | 2 |  | 200-210 | 90 | - | 70-80   |
| Kalveknoke, 1,5 kg | Åpent kokekar  | 2 |  | 200-210 | -  | - | 100-120 |
| Kalveknoke, 1,5 kg | Åpent kokekar  | 2 |  | 170-180 | -  | 1 | 100-120 |
| Kalveknoke, 1,5 kg | Åpent kokekar  | 2 |  | 180-200 | 90 | - | 60-70   |

### Lammekjøtt







|                                    |               |   |  |         |   |   |       |
|------------------------------------|---------------|---|--|---------|---|---|-------|
| Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg | Åpent kokekar | 2 |  | 170-190 | - | - | 50-80 |
|------------------------------------|---------------|---|--|---------|---|---|-------|

\* forvarming

\*\* hell først ca. 200 ml væske i kokekaret; vanntanken må etterfylles under drift

\*\*\* må ikke vendes




\*\*\*\* hell først ca. 100 ml væske i kokekaret; vanntanken må etterfylles under drift

| Rett                               | Tilbehør/kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype   | Temperatur i °C / grilltrinn | Mikrobølgeeffekt i watt | Dampintensitet | Varighet i min. |
|------------------------------------|------------------|------------------|---|------------------------------|-------------------------|----------------|-----------------|
| Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg | Åpent kokekar    | 2                |  | 170-180                      | -                       | 1              | 80-90           |
| Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg | Lukket kokekar   | 2                |  | 260-280                      | 360                     | -              | 30-40           |
| Lammerygg med bein***              | Rist             | 2                |  | 180-190                      | -                       | -              | 40-50           |
| Lammerygg med bein***              | Åpent kokekar    | 3                |  | 200-210*                     | -                       | 1              | 25-30           |
| Lammerygg med bein, 1 kg***        | Åpent kokekar    | 2                |  | 190-210                      | 90                      | -              | 30-40           |
| Lammekotelett                      | Rist             | 3                |  | 3                            | -                       | -              | 12-16           |

**Pølser**

|             |      |   |   |   |   |   |       |
|-------------|------|---|---|---|---|---|-------|
| Grillpølser | Rist | 4 |  | 3 | - | - | 10-15 |
|-------------|------|---|---|---|---|---|-------|

**Kjøttretter**

|                    |               |   |   |         |     |   |       |
|--------------------|---------------|---|---|---------|-----|---|-------|
| Kjøttpudding, 1 kg | Åpent kokekar | 2 |  | 170-180 | -   | - | 60-70 |
| Kjøttpudding, 1 kg | Åpent kokekar | 2 |  | 190-200 | -   | 1 | 70-80 |
| Kjøttpudding, 1 kg | Åpent kokekar | 2 |  | 170-190 | 360 | - | 30-40 |

\* forvarming

\*\* hell først ca. 200 ml væske i kokekaret; vanntanken må etterfylles under drift

\*\*\* må ikke vendes

\*\*\*\* hell først ca. 100 ml væske i kokekaret; vanntanken må etterfylles under drift

**Tips til steking, brunng og grilling**

|   |  |
|---|--|
| Ovnsrommet blir svært skittent.   | Forbered maten som skal tilberedes i en lukket stekegryte eller bruk grillristen. Hvis du bruker grillristen, får du optimale resultater. Grillristen kan kjøpes senere som spesialtilbehør. |
| Steken er for mørk, og svoren er delvis brent, og/eller steken er for tørr. | Kontroller innsetningshøyden og temperaturen. Velg neste gang en lavere temperatur, og forkort ev. steketiden.   |
| Skorpen er for tynn.  | Hev temperaturen eller slå på grillen en kort stund etter at steketiden er over.   |
| Steken ser fin ut, men slyen er brent.                                      | Velg en mindre stekegryte neste gang, og fyll på mer væske ved behov.  |
| Steken ser fin ut, men slyen er for lys og tynn.                            | Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett ev. mindre væske.   |
| Ved surring brunnes kjøttet.  | Stekegryte og lokk må passe sammen og lukke godt. Senk temperaturen og etterfyll væske etter behov under surringen.  |
| Steken er ikke gjennomstekt.  | Skjær opp steken. Tilbered sausen i stekegryten og legg de stekte skivene i sausen. Bruk bare mikrobølgen for å steke ferdig kjøttet.  |
| Grillmaten blir for tørr.   | Salt kjøttet først etter at det er grillt. Salt trekker væske ut av kjøttet. Ikke stikk hull i grillmaten når du snur den. Bruk grilltang.   |

**Fisk**

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

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

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

**Steking og grilling på rist**

Skyv risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og med den krumme delen nedover inn i angitt innsetningshøyde. Skyv i tillegg inn

universalpannen med avfasingen vendt mot apparatdøren, minst en innsetningshøyde lavere.

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

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

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

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

### Merknader

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

### Steking og damping i kokekar

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

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

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

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

### Kokekar uten lokk

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

### Lukket kokekar

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

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

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

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

### Damping med mikrobølge

Du kan også dampe fisk med mikrobølgefunksjonen.

Bruk et lukket kokekar som kan brukes i mikrobølgeovn eller bruk en tallerken eller mikrobølge-spesialfolie for å dekke det til. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "*Mikrobølgefunksjonen*" på side 23

Egensmaken beholdes i stor grad og du kan være sparsom med salg og krydder. Tilsett én til tre spiseskjeer vann eller sitronsaft ved hel fisk.

La fisken hvile i ytterligere 2–3 minutter etter tilberedning, slik at temperaturen utjevnes.

Ta ferdigretter ut av emballasjen. De tilberedes raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølgeovn.

### Steking med dampfunksjon

Noen retter blir sprøere med dampfunksjonen og holder seg saftigere.

Bruk et kokekar uten lokk. Kokekaret må tåle varme og damp.

Fisken må ikke snus.

Slå på dampfunksjonen som oppgitt i innstillingstabellen. Mange retter blir mest vellykket hvis de tilberedes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

### Steketermometer

Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Les de viktige kommentarene for bruk av steketermometeret i det aktuelle kapitlet. Der finner du informasjon om hvor du stikker inn steketermometeret, mulige varmetyper og mer. → "*Steketermometer*" på side 25

### Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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

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

Fisk som ikke er i svømmestilling, skal snus etter ca. 1/2 til 2/3 av den angitte tiden.

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

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





















Anvendte varmetyper:

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

| Rett                                    | Tilbehør/kokekar | Innset-tingshøy-<br>de | Varmety-<br>pe  | Temperatur i°C /<br>grilltrinn | Mikrobølge-<br>effekt i watt | Dampin-<br>tensitet | Varighet i<br>min. |
|---|------------------|------------------------|---|--------------------------------|------------------------------|---------------------|--------------------|
| <b>Fisk</b>                             |                  |                        |   |                                |                              |                     |                    |
| Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret | Rist             | 2                      |    | 170-190                        | -                            | -                   | 20-30              |
| Fisk, stekt, hel 300 g, f.eks. ørret    | Universalpanne   | 2                      |    | 170-180                        | -                            | 1                   | 15-20              |
|   |                  |                        |   | 160-170                        | -                            | -                   | 5-10               |
| Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret | Rist             | 3                      |    | 2                              | 90                           | -                   | 15-20              |
| Fisk, dampet, hel, 300 g, f.eks. ørret  | Lukket kokekar   | 2                      |    | -                              | 600                          | -                   | 3                  |
|   |                  |                        |   |                                | 360                          | -                   | 2-7                |
| Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks  | Rist             | 2                      |    | 170-190                        | -                            | -                   | 30-40              |
| Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks  | Åpent kokekar    | 2                      |    | 230-250                        | 360                          | -                   | 30-40              |
| Fisk, dampet, hel, 1,5 kg, f.eks. laks  | Lukket kokekar   | 2                      |    | -                              | 600                          | -                   | 10                 |
|   |                  |                        |   |                                | 360                          | -                   | 10-15              |
| <b>Fiskefileter</b>                     |                  |                        |   |                                |                              |                     |                    |
| Fiskefilet, naturell, grillet           | Rist             | 4                      |  | 1*                             | -                            | -                   | 15-25              |
| Fiskefilet, naturell, dampet, 400 g     | Lukket kokekar   | 2                      |  | -                              | 600                          | -                   | 4                  |
|   |                  |                        |   |                                | 360                          | -                   | 3-8                |
| <b>Fiskeskoteletter</b>                 |                  |                        |   |                                |                              |                     |                    |
| Fiskeskotelett, 3 cm tykk**             | Rist             | 4                      |  | 3                              | -                            | -                   | 10-20              |
| <b>Fisk, frossen</b>                    |                  |                        |   |                                |                              |                     |                    |
| Fisk, hel 300 g, f.eks. ørret           | Lukket kokekar   | 2                      |  | -                              | 600                          | -                   | 5                  |
|   |                  |                        |   |                                | 360                          | -                   | 7-12               |
| Fiskefilet, naturell                    | Lukket kokekar   | 2                      |  | 210-230                        | -                            | -                   | 20-30              |
| Fiskefilet, naturell, 400 g             | Lukket kokekar   | 2                      |  | -                              | 600                          | -                   | 10-15              |
| Fiskefilet, gratinert                   | Rist             | 2                      |  | 200-220                        | -                            | -                   | 45-60              |
| Fiskefilet, gratinert                   | Åpent kokekar    | 2                      |  | 200-220                        | -                            | 1                   | 35-45              |
| Fiskefilet, gratinert, 400 g            | Åpent kokekar    | 2                      |  | 3                              | 360                          | -                   | 15-20              |
| Fiskepinner (snu av og til)             | Universalpanne   | 3                      |  | 200-220                        | -                            | -                   | 20-30              |
| <b>Fiskeretter</b>                      |                  |                        |   |                                |                              |                     |                    |
| Fisketerrin, 1000 g                     | Ildfast form     | 2                      |  | -                              | 360                          | -                   | 20-25              |

\* forvarming

\*\* Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 2 under

## Grønnsaker og tilbehør

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

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

### Tilberedning i kombinasjon med mikrobølgefunksjon

Hvis du vil steke i kombinasjon med mikrobølgefunksjon, må du alltid bruke et lukket kokekar som tåler mikrobølgeovn. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller mikrobølge-spesialfolie. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

Tynne retter tilberedes raskere enn tykke. Fordel derfor maten i kokekaret slik at den ligger så flatt som mulig.

Kornvarer skummer kraftig ved koking. For kornprodukter, f.eks. også ris, bruker du et høyt kokekar med lokk.

Smaken på hver rett bevares i stor grad. Dermed kan du gjerne være forsiktig med bruk av salt og krydder.

Hvis du inne finner informasjon om innstillinger for den matmengden du har forberedt, forlenger eller forkorter du steketiden i henhold til følgende grunnregel: Dobbel mengde tilsvarer nesten dobbel steketid.

Snu eller rør i maten to til tre ganger underveis. La matrettene hvile i ytterligere to til tre minutter etter oppvarming, slik at temperaturen utjevnes.

Maten avgir varme til kokekaret. Det kan også bli svært varmt ved ren mikrobølgedrift.

### Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

### Tilberedning i én høyde

Hold deg til opplysningene i tabellen.

### Tilberedning i to høyder

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

- Universalpanne: Høyde 3
- Bakeplate: Høyde 1

## Tilbehør

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

### Rist

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

### Universalpanne eller bakeplate

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

### Bakepapir

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






## Anbefalte innstillingsverdier

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

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







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




















Anvendte varmetyper:

-  4D varmluft
-  Omluftsgrilling
-  Grill, stor flate
-  Pizzatrinn
-  Mikrobølge

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

| Rett                           | Tilbehør/kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype   | Temperatur i°C / grilltrinn | Mikrobølgeeffekt i watt | Dampintensitet | Varighet i min. |
|--------------------------------|------------------|------------------|---|-----------------------------|-------------------------|----------------|-----------------|
| <b>Grønnsaker, ferske</b>      |                  |                  |   |                             |                         |                |                 |
| Grønnsaker, ferske, 250 g*     | Lukket kokekar   | 2                |  | -                           | 600                     | -              | 6-10            |
| Grønnsaker, ferske, 500 g*     | Lukket kokekar   | 2                |  | -                           | 600                     | -              | 10-15           |
| <b>Grønnsaker, frosne</b>      |                  |                  |   |                             |                         |                |                 |
| Spinat, 450 g*                 | Lukket kokekar   | 2                |  | -                           | 600                     | -              | 11-16           |
| Grønnsaksblanding, 250 g*      | Lukket kokekar   | 2                |  | -                           | 600                     | -              | 8-12            |
| Grønnsaksblanding, 500 g*      | Lukket kokekar   | 2                |  | -                           | 600                     | -              | 13-18           |
| <b>Grønnsaksretter</b>         |                  |                  |   |                             |                         |                |                 |
| Grillede grønnsaker            | Universalpanne   | 5                |  | 3                           | -                       | -              | 10-15           |
| * rør i maten én til to ganger |                  |                  |   |                             |                         |                |                 |

| Rett                                 | Tilbehør/kokekar            | Innsetningshøyde | Varmetype   | Temperatur i°C / grilltrinn | Mikrobølgeeffekt i watt | Dampintensitet | Varighet i min. |
|--------------------------------------|-----------------------------|------------------|---|-----------------------------|-------------------------|----------------|-----------------|
| <b>Poteter</b>                       |                             |                  |   |                             |                         |                |                 |
| Bakte poteter, delt i to             | Universalpanne              | 3                |    | 160-180                     | -                       | -              | 45-60           |
| Bakte poteter, delt i to             | Universalpanne              | 3                |    | 180-190                     | -                       | 1              | 40-50           |
| Bakte poteter, delt i to, 1 kg       | Universalpanne              | 3                |    | 200-220                     | 360                     | -              | 15-20           |
| Poteter med skall, hele, 250 g*      | Lukket kokekar              | 2                |    | -                           | 600                     | -              | 8-11            |
| Skrelte poteter, delt i fire, 500 g* | Lukket kokekar              | 2                |    | -                           | 600                     | -              | 12-15           |
| <b>Potetprodukter, frosne</b>        |                             |                  |   |                             |                         |                |                 |
| Røstipoteter                         | Universalpanne              | 3                |    | 200-220                     | -                       | -              | 25-35           |
| Fylte potetlommer                    | Universalpanne              | 3                |    | 190-210                     | -                       | -              | 20-30           |
| Kroketter                            | Universalpanne              | 3                |    | 200-220                     | -                       | -              | 25-35           |
| Pommes frites                        | Universalpanne              | 3                |    | 190-210                     | -                       | -              | 25-35           |
| Pommes frites, 500 g                 | Universalpanne              | 3                |    | 250-270                     | 180                     | -              | 15-20           |
| Pommes frites, 2 høyder              | Universalpanne + stekebrett | 3+1              |    | 190-210                     | -                       | -              | 30-40           |
| <b>Ris</b>                           |                             |                  |   |                             |                         |                |                 |
| Langkornet ris, 250 g + 500 ml vann  | Lukket kokekar              | 2                |    | -                           | 600                     | -              | 7-9             |
|                                      |                             |                  |   |                             | 180                     | -              | 13-16           |
| Naturris, 250 g + 650 ml vann        | Lukket kokekar              | 2                |   | -                           | 600                     | -              | 11-13           |
|                                      |                             |                  |   |                             | 180                     | -              | 25-30           |
| Risotto, 250 g + 900 ml vann         | Lukket kokekar              | 2                |  | -                           | 600                     | -              | 12-14           |
|                                      |                             |                  |   |                             | 180                     | -              | 22-27           |
| <b>Korn</b>                          |                             |                  |   |                             |                         |                |                 |
| Couscous, 250 g + 500 ml vann        | Lukket kokekar              | 2                |  | -                           | 600                     | -              | 6-8             |
| Hirse, hel, 250 g + 600 ml vann      | Lukket kokekar              | 2                |  | -                           | 600                     | -              | 8-10            |
|                                      |                             |                  |   |                             | 180                     | -              | 10-15           |
| Polenta, 125 g + 500 ml vann*        | Lukket kokekar              | 2                |  | -                           | 600                     | -              | 6-8             |
|                                      |                             |                  |   |                             | 180                     | -              | 4-7             |
| Byggryn, 250 g + 750 ml vann         | Lukket kokekar              | 2                |  | -                           | 600                     | -              | 11-13           |
|                                      |                             |                  |   |                             | 180                     | -              | 25-30           |
| <b>Egg</b>                           |                             |                  |   |                             |                         |                |                 |
| Eggestand av 2 egg                   | Lukket kokekar              | 2                |  | -                           | 360                     | -              | 6-8             |

\* rør i maten én til to ganger

## Dessert

Du kan tilberede yoghurt og forskjellige desserter med apparatet.

For tilberedning med mikrobølgefunksjon må du alltid bruke ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølge. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 23

Når du setter kokekaret på risten, må du skyve inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

## Tilberede yoghurt

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

1. Varm opp 1 liter melk (3,5 % fett) på koketoppen til 90 °C og la den avkjøles til 40 °C. H-melk må bare varmes opp til 40 °C.
2. Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskaptemperatur).
3. Fyll i kopper eller små syltetøyglass og dekk til med plastfolie.
4. Sett koppene eller glassene i bunnen av ovnsrommet og tilbered som angitt.
5. Etter tilberedningen avkjøles youghurten i kjøleskapet.

### pudding av puddingpulver

Bland puddingpulveret med melk og sukker i henhold til instruksjonene på pakken i en høy bolle som tåler mikrobølgeovn. Still inn som angitt i tabellen.

Rør kraftig med én gang melken stiger. Gjenta dette to til tre ganger.

### Tilberede risengrynsgrot

1. Vei risen og tilsett 4 gang så mye melk som ris.
2. Fyll ris og melk i en høy bolle som tåler mikrobølgeovn.
3. Still inn som angitt i tabellen.
4. Med én gang melken stiger, rører du kraftig og reduserer mikrobølgeeffekten som angitt i tabellen. Rør flere ganger under koking.

### Kompott

Vei frukten i en bolle som tåler mikrobølgeovn og tilsett én spiseskje vann per 100 g. Tilsett sukker og krydder etter smak. Dekk til bollen og still inn som angitt i tabellen.

Rør om to til tre ganger under tilberedningen.

### Popkorn for mikrobølgeovn

Bruk et flatt kokekar av glass som tåler varme, f.eks. lokket på en gratengform. Ikke bruk porselen eller sterkt buede tallerkener.

Legg popkornposen med den merkede siden nedover i kokekaret. Still inn som angitt i tabellen. Alt etter produkt og mengde kan det være nødvendig å tilpasse tiden.

Ta ut popkornposen kort etter 1 ½minutt og rist den slik at popkornet ikke blir brent. Tørk ut av ovnsrommet etter tilberedningen.






### ⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

Emballasje som er lufttett, kan sprekke. Følg alltid angivelsene på emballasjen. Bruk alltid grytekluter når du tar retter ut av ovnen.

### Anbefalte innstillingsverdier

Anvendte varmetyper:

-  Hevetrinn
-  Mikrobølge

| Rett  | Tilbehør/kokekar | Innsetningshøyde     | Varmetype   | Temperatur i °C / hevetrinn | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighet i min. |
|---|------------------|----------------------|---|-----------------------------|-------------------------|-----------------|
| Pudding av puddingpulver*                   | Lukket kokekar   | 2                    |    | -                           | 600                     | 5-8             |
| Yoghurt                                     | Porsjonsformer   | Bunnen av ovnsrommet |   | 35-40                       | -                       | 300-360         |
| Risengrynsgrot, 125 g + 500 ml melk*        | Lukket kokekar   | 2                    |  | -                           | 600                     | 10              |
|   |                  |                      |   |                             | 180                     | 20-25           |
| Fruktkompott, 500 g                         | Lukket kokekar   | 2                    |  | -                           | 600                     | 9-12            |
| Popkorn for mikrobølgeovn, 1 pose à 100 g** | Åpent kokekar    | 2                    |  | -                           | 600                     | 4-6             |

\* rør i maten én til to ganger

\*\* legg den lukkede posen i kokekaret

### Energisparing med Eco-varmetypene

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

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

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

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

### Tilbehør

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

### Rist

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

### Universalpanne eller bakeplate

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

### Stekeformer og kokekar

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

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

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

### Bakepapir



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







**Anbefalte innstillingsverdier**

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

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

Anvendte varmetyper:

-  Varmluft Eco
-  Over-/undervarme eco

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

## Akrylamid i matvarer

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

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

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

## Langtidssteking

Langtidssteking er langsom tilberedning ved lav temperatur. Det kalles derfor også lavtemperaturtilberedning.

Langtidssteking er ideelt for alle fine kjøttstykker (f.eks. ømfintlig kjøtt av okse, kalv, svin, lam og fjærkre), som skal stekes medium eller rosa. Kjøttet blir svært saftig, fint og mykt.

Fordelen er at du har frie hender ved planlegging av menyen fordi det ikke er noe problem å holde langtidsstekt kjøtt varmt. Ikke snu kjøttet under tilberedninger. Hold døren på apparatet lukket for å holde tilberedningsklimaet jevnt.

Bruk bare ferskt og hygienisk feilfritt kjøtt uten ben. Vær nøye med å fjerne sener og fettrender. Fett gir en sterk egensmak ved langtidssteking. Du kan også bruke krydret eller marinert kjøtt. Ikke bruk tint kjøtt.

Kjøttet kan skjæres opp umiddelbart etter langtidssteking. Det er ikke nødvendig å la kjøttet hvile. På grunn av den spesielle tilberedningsmetoden, ser kjøttet rosa ut. Det er imidlertid ikke rått eller for lite stekt.

**Merk:** Tidsforsinket drift med sluttid er ikke mulig ved varmetypen langtidssteking.

## Kokekar

Bruk et flatt kokekar, f.eks. et serveringsfat i porselen eller glass. Sett kokekaret i stekeovnen til forvarming. Sett alltid det åpne kokekaret på risten i høyde 2.

Du finner mer informasjon i tipsene om langtidssteking etter innstillingstabellen.

Apparatet har oppvarmingsmodusen langtidssteking. Start driften bare hvis ovnsrommet er helt avkjølt. La stekeovnen med kokekaret varmes godt opp i ca. 15 minutter.

På kokesonen steker du kjøttet svært kort på svært sterk varme på alle sider, også kantene. Fyll straks i det varme kokekaret. Sett kokekaret med kjøttet inn i stekeovnen igjen, og langtidsstek det.

## Anbefalte innstillingsverdier

Temperaturen for langtidssteking og tilberedningstiden avhenger av størrelsen, tykkelsen og kvaliteten på kjøttet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder.

Anvendt varmetype:

- □ Langtidssteking

| Rett                                   | Kokekar       | Innset-<br>tingshøy-<br>de | Varmety-<br>pe | Bruningstid i<br>min. | Temperatur i<br>°C | Varighet i<br>min. |
|--|---------------|----------------------------|----------------|-----------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Fjærkre</b>                         |               |                            |                |                       |                    |                    |
| Andebryst, 400 g                       | Åpent kokekar | 2                          | □              | 6-8                   | 90*                | 45-60              |
| Kyllingbrystfilet, à 200 g             | Åpent kokekar | 2                          | □              | 5-7                   | 90*                | 30-60              |
| Kalkunbryst uten bein, 1 kg            | Åpent kokekar | 2                          | □              | 8-10                  | 90*                | 150-210            |
| <b>Svinekjøtt</b>                      |               |                            |                |                       |                    |                    |
| Svinestek av lend, 5-6 cm tykk, 1,5 kg | Åpent kokekar | 2                          | □              | 8-10                  | 80*                | 210-240            |
| Svinefilet, hel                        | Åpent kokekar | 2                          | □              | 6-8                   | 80*                | 90-120             |
| Svinemedaljonger, 4 cm tykke           | Åpent kokekar | 2                          | □              | 5-7                   | 80*                | 90-120             |

\* forvarming

| Rett                                 | Kokekar       | Innset-tingshøyde | Varmetype | Bruningstid i min. | Temperatur i °C | Varighet i min. |
|--------------------------------------|---------------|-------------------|-----------|--------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Oksekjøtt</b>                     |               |                   |           |                    |                 |                 |
| Oksestek (hofte), 6-7cm tykk, 1,5 kg | Åpent kokekar | 2                 |           | 8-10               | 80*             | 210-270         |
| Oksefilet, hel, 1 kg                 | Åpent kokekar | 2                 |           | 4-6                | 80*             | 150-210         |
| Roastbiff, 5-6 cm tykk               | Åpent kokekar | 2                 |           | 6-8                | 80*             | 210-270         |
| Oksemedaljonger/rumpsteak, 4 cm tykk | Åpent kokekar | 2                 |           | 5-7                | 80*             | 30-60           |

|                                  |               |   |  |      |     |         |
|----------------------------------|---------------|---|--|------|-----|---------|
| <b>Kalvekjøtt</b>                |               |   |  |      |     |         |
| Kalvestek, 4-5 cm tykk, 1,5 kg   | Åpent kokekar | 2 |  | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Kalvestek, 10-15 cm tykk, 1,5 kg | Åpent kokekar | 2 |  | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Kalvefilet, hel, 800 g           | Åpent kokekar | 2 |  | 5-7  | 80* | 120-150 |
| Kalvedaljonger, 4 cm tykke       | Åpent kokekar | 2 |  | 5-7  | 80* | 45-90   |

|  |               |   |  |     |     |         |
|--|---------------|---|--|-----|-----|---------|
| <b>Lammekjøtt</b>                            |               |   |  |     |     |         |
| Benfrie ytrefileter av lam, à 200 g          | Åpent kokekar | 2 |  | 5-7 | 80* | 120-180 |
| Lammelår uten bein, medium, ca. 1 kg, bundet | Åpent kokekar | 2 |  | 6-8 | 80* | 180-240 |

\* forvarming

## Tips om langtidssteking

|   |   |
|---|---|
| Langtidssteke andebryst.  | Legg det kalde andebrystet i pannen og stek skinnsiden først. Etter langtidssteking må du grille det i 3 til 5 minutter så det blir sprøtt. |
| Langtidsstekt kjøtt er ikke så varmt som kjøtt som er tilberedt på vanlig måte. | For at det stekte kjøttet ikke skal avkjøles for raskt, anbefaler vi at du serverer det på varme tallerkener sammen med svært varm saus.    |

## Tørking

Apparatet ditt har varmetypen tørking som du kan bruke til å tørke frukt, grønnsaker og urter på en fremragende måte. Ved denne typen konservering konsentreres aromastoffene rundt vannutløpet.

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

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

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

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

Til tørking bruker du følgende innsetningshøyder:

- 1 rist: Høyde 3
- 2 rister: Høyde 3+1
- 3 rister: Høyde 5+3+1
- 4 rister: Høyde 5+3+2+1

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

## Anbefalte innstillingsverdier

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

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

Anvendt varmetype:

- ☒ Tørking

| Rett   | Tilbehør   | Innset-tingshøy-<br>de | Varmety-<br>pe | Temperatur i<br>°C | Varighet i<br>timer |
|--|------------|------------------------|----------------|--------------------|---------------------|
| Kjernefrukt (epleringer, 3 mm tykke, per rist 200 g) | 1-2 rister | -                      | ☒              | 80                 | 3-6                 |
| Kjernefrukt (epleringer, 3 mm tykke, per rist 200 g) | 3-4 rister | -                      | ☒              | 80                 | 6-8                 |
| Steinfrukt (plommer)                                 | 1-2 rister | -                      | ☒              | 80                 | 4-8                 |
| Steinfrukt (plommer)                                 | 3-4 rister | -                      | ☒              | 80                 | 8-10                |
| Rotgrønnsaker (gulrøtter), revet, forvellet          | 1-2 rister | -                      | ☒              | 80                 | 6-8                 |
| Rotgrønnsaker (gulrøtter), revet, forvellet          | 3-4 rister | -                      | ☒              | 80                 | 6-8                 |
| Sopp i skiver  | 1-2 rister | -                      | ☒              | 60                 | 4-7                 |
| Sopp i skiver  | 3-4 rister | -                      | ☒              | 60                 | 7-9                 |
| Urter, renset  | 1-2 rister | -                      | ☒              | 60                 | 1-3                 |
| Urter, renset  | 3-4 rister | -                      | ☒              | 60                 | 3-6                 |

## Konservering

Du kan konservere frukt og grønnsaker i apparatet.

### Advarsel – Fare for personskader!

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

### Glass

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

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

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

### Klargjøring av frukt og grønnsaker

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

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

### Frukt

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

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

### Grønnsaker

Fyll grønnsakene i sylteglassene med varmt, kokt vann.

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

### Gjøre ferdig konserveringen

#### Frukt

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

#### Grønnsaker

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


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





### Anbefalte innstillingsverdier

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



Anvendt varmetype:

-  4D varmluft

| Rett                                      | Kokekar             | Innset-tingshøy-<br>de | Varmety-<br>pe  | Temperatur i<br>°C | Varighet i min.       |
|---|---------------------|------------------------|---|--------------------|-----------------------|
| <b>Konservering</b>                       |                     |                        |   |                    |                       |
| Grønnsaker, f.eks. gulrøtter              | 1-liters sylteglass | 1                      |  | 160-170            | til det perler: 30-40 |
|   |                     |                        |   | 120                | fra det perler: 30-40 |
|   |                     |                        |   | -                  | Ettervarme: 30        |
| Grønnsaker, f.eks. agurk                  | 1-liters sylteglass | 1                      |  | 160-170            | til det perler: 30-40 |
|   |                     |                        |   | -                  | Ettervarme: 30        |
|   |                     |                        |   | -                  | Ettervarme: 30        |
| Steinfrukt, f.eks. kirsebær, plom-<br>mer | 1-liters sylteglass | 1                      |  | 160-170            | til det perler: 30-40 |
|   |                     |                        |   | -                  | Ettervarme: 35        |
|   |                     |                        |   | -                  | Ettervarme: 35        |
| Kjernefrukt, f.eks. epler, jordbær        | 1-liters sylteglass | 1                      |  | 160-170            | til det perler: 30-40 |
|   |                     |                        |   | -                  | Ettervarme: 25        |
|   |                     |                        |   | -                  | Ettervarme: 25        |

## Heve deigen med hevetrinn

Med varmetypen hevetrinn heves deigen betydelig raskere enn ved romtemperatur, og den tørker ikke ut. Start driften bare hvis stekeovnen er helt avkjølt.

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

### Heving av deig

For heving av deigen setter du deigbollen på risten. Still inn som oppgitt i tabellen.

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

### Etterheving av deig


Sett bakverket på den innsetningshøyden som er angitt i tabellen.













Tørk ut fuktigheten fra ovnsrommet før steking.

### Anbefalte innstillingsverdier

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

Anvendt varmetype:

-  Hevetrinn

| Rett                                | Tilbehør/kokekar | Innset-tingshøy-<br>de | Varmety-<br>pe  | Temperatur i<br>°C | Varighet i<br>min. |
|-------------------------------------|------------------|------------------------|---|--------------------|--------------------|
| <b>Gjærdeig, søt</b>                |                  |                        |   |                    |                    |
| F.eks. småkaker av gjærdeig         | Bolle            | 2                      |  | 35-40              | 30-45              |
|                                     | Universalpanne   | 2                      |  | 35-40              | 10-20              |
| Deig med mye fett, f.eks. panettone | Bolle            | 2                      |  | 40-45              | 40-90              |
|                                     | Form på rist     | 2                      |  | 40-45              | 30-60              |
| <b>Gjærdeig, krydret</b>            |                  |                        |   |                    |                    |
| F.eks. pizza                        | Bolle            | 2                      |  | 35-40              | 20-30              |
|                                     | Universalpanne   | 2                      |  | 35-40              | 10-15              |
| <b>Brøddeig</b>                     |                  |                        |   |                    |                    |
| Loff                                | Bolle            | 2                      |  | 35-40              | 30-40              |
|                                     | Universalpanne   | 2                      |  | 35-40              | 15-25              |
| Blandingsbrød                       | Bolle            | 2                      |  | 35-40              | 25-40              |
|                                     | Universalpanne   | 2                      |  | 35-40              | 10-20              |
| Rundstykker                         | Bolle            | 2                      |  | 35-40              | 30-40              |
|                                     | Universalpanne   | 3                      |  | 35-40              | 15-25              |

## Opptining

Til opptining av dypfrost frukt, dypfrosne grønnsaker, fjærkre, kjøtt, fisk og bakevarer bruker du driftstypen Mikrobølge.

Ta de frosne matvarene ut av emballasjen og legg dem i et mikrobølgeegnet kokekar på risten. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 23

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

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

### Anbefalte innstillingsverdier

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

nødvendig. Opptining er ofte mer vellykket hvis det gjøres i flere trinn. Disse er oppgitt under hverandre i tabellen.

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












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

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









**Tips:** Hvis du har andre mengder enn det som er angitt i innstillingstabellen, får du hjelp av denne grunnregelen: Dobbel mengde tilsvarer nesten dobbel tilberedningstid.

Anvendt varmetype:

-  Mikrobølge

| Rett   | Tilbehør/kokekar | Innset-tingshøy-<br>de | Varmety-<br>pe  | Mikrobølge-<br>effekt i watt | Varighet i<br>min. |
|--|------------------|------------------------|---|------------------------------|--------------------|
| <b>Brød, rundstykker</b>   |                  |                        |   |                              |                    |
| Brød, 500 g  | Åpent kokekar    | 2                      |    | 180                          | 3                  |
|  |                  |                        |   | 90                           | 10-15              |
| Rundstykker  | Rist             | 2                      |  | 180                          | 5-10               |
|  |                  |                        |   | 90                           | 5-10               |
| <b>Kaker</b>   |                  |                        |   |                              |                    |
| Kake, saftig, 500 g  | Åpent kokekar    | 2                      |  | 180                          | 5                  |
|  |                  |                        |   | 90                           | 15-20              |
| Kake, tørr, 750 g  | Åpent kokekar    | 2                      |  | 180                          | 2                  |
|  |                  |                        |   | 90                           | 10-15              |
| <b>Kjøtt og fjærkre</b>  |                  |                        |   |                              |                    |
| Kylling, hel, 1,2 kg*  | Åpent kokekar    | 2                      |  | 180                          | 10                 |
|  |                  |                        |   | 90                           | 10-15              |
| Fjærkre i stykker, 250 g   | Åpent kokekar    | 2                      |  | 180                          | 3                  |
|  |                  |                        |   | 90                           | 5-10               |
| And, 2 kg*   | Åpent kokekar    | 2                      |  | 180                          | 10                 |
|  |                  |                        |   | 90                           | 30-40              |
| Kjøtt i helt stykke, f.eks. stek (rått kjøtt) 800 g*                 | Åpent kokekar    | 2                      |  | 180                          | 15                 |
|  |                  |                        |   | 90                           | 10-15              |
| Kjøtt i helt stykke, f.eks. stek (rått kjøtt) 1 kg*                  | Åpent kokekar    | 2                      |  | 180                          | 15                 |
|  |                  |                        |   | 90                           | 20-30              |
| Kjøtt i helt stykke, f.eks. stek (rått kjøtt) 1,5 kg*                | Åpent kokekar    | 2                      |  | 180                          | 15                 |
|  |                  |                        |   | 90                           | 25-35              |
| Kjøtt i stykker eller skiver, f.eks. for gulasj (rått kjøtt), 500 g* | Åpent kokekar    | 2                      |  | 180                          | 8                  |
|  |                  |                        |   | 90                           | 5-10               |

\* vendes etter halve tiden

| Rett                       | Tilbehør/kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype   | Mikrobølgeeffekt i watt | Varighet i min. |
|----------------------------|------------------|------------------|---|-------------------------|-----------------|
| Kjøttdeig, blandet, 200 g* | Åpent kokekar    | 2                |  | 90                      | 8-15            |
| Kjøttdeig, blandet, 500 g* | Åpent kokekar    | 2                |  | 180                     | 5               |
|                            |                  |                  |   | 90                      | 10-15           |
| Kjøttdeig, blandet, 800 g* | Åpent kokekar    | 2                |  | 180                     | 10              |
|                            |                  |                  |   | 90                      | 15-20           |
| <b>Fisk</b>                |                  |                  |   |                         |                 |
| Fisk, hel, 300 g*          | Åpent kokekar    | 2                |  | 180                     | 3               |
|                            |                  |                  |   | 90                      | 10-15           |
| Fiskefilet, 400 g*         | Åpent kokekar    | 2                |  | 180                     | 5               |
|                            |                  |                  |   | 90                      | 10-15           |
| <b>Frukt, grønnsaker</b>   |                  |                  |   |                         |                 |
| Bær, 300 g                 | Åpent kokekar    | 2                |  | 180                     | 5-10            |
| Grønnsaker, 600 g          | Åpent kokekar    | 2                |  | 180                     | 10              |
|                            |                  |                  |   | 90                      | 8-13            |
| <b>Annet</b>               |                  |                  |   |                         |                 |
| Myke opp smør, 125 g       | Åpent kokekar    | 2                |  | 90                      | 7-9             |

\* vendes etter halve tiden

## Oppvarming og regenerering av mat

Apparatet gir deg forskjellige muligheter til oppvarming eller regenerering av mat. Med mikrobølgeovnen kan du varme opp mat spesielt raskt. Ved regenerering med dampfunksjon varmes maten opp på en skånsom måte og ser ut som den nettopp er tilberedt.

### Varme opp mat med mikrobølgefunksjonen

I mikrobølgeovnen kan du varme opp matretter eller tine og varme dem opp ett trinn.

Ta ferdigretter ut av emballasjen. Maten tilberedes raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølgeovn. Ulike ingredienser i retten kan varmes opp med forskjellig hastighet.

Tynne retter tilberedes raskere enn tykke. Fordel derfor maten i kokekaret slik at den ligger så flatt som mulig. Ikke legg matvarene lagvis oppå hverandre.

Dekk til matvarene. Slik oppnår du et bedre tilberedningsresultat. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller spesialfolie for mikrobølgeovn.

Rør i maten eller vend den to til tre ganger underveis. La matrettene hvile i ytterligere 1 til 2 minutter etter oppvarming, slik at temperaturen utjevnes.

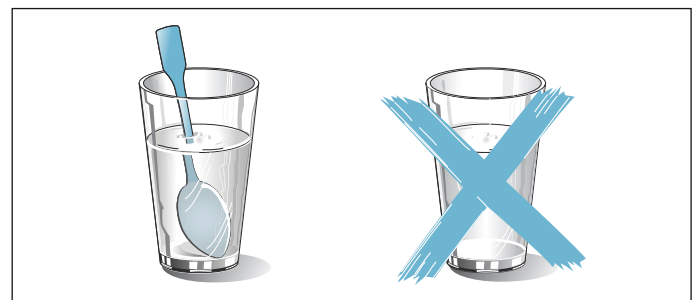
Hvis du varmer opp babymat, må du sette flaskene på risten uten smokk eller lokk. Rist godt, eller rør om etter oppvarmingen. Sjekk alltid temperaturen.

Maten avgir varme til kokekaret. Det kan også bli svært varmt ved ren mikrobølgedrift.

**Tips:** Hvis du har andre mengder enn det som er angitt i innstillingstabellen, får du hjelp av denne grunnregelen: Dobbel mengde tilsvarer nesten dobbel tilberedningstid.

### Advarsel – Fare for skålding!

Ved oppvarming av væske kan forsinket koking oppstå. Det betyr at koketemperaturen blir nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Bare ved en ørliten rystelse av kokekaret kan den varme væsken plutselig koke kraftig over og sprute opp. Legg alltid en skje i kokekaret ved oppvarming av væsker. Dermed unngår du forsinket koking.



### Obs!

Gnistdannelse: Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.

## Oppvarming

Med oppvaringsmodusen Varm opp varmes matretter opp skånsomt med dampfunksjonen. Maten smaker og ser ut som om den nettopp er tilberedt. Bakevarer fra dagen før kan også godt varmes opp.

Bruk helst flate, brede og temperaturbestandige fat. Kalde fat forlenger oppvarmingsprosessen.

Varm helst opp mat av samme type og med lik størrelse. Hvis dette ikke er mulig, retter tiden seg etter de ingrediensene i maten som har lengst oppvarmingstid.

Ikke dekk til maten under oppvarmingen.

Sett maten i et kokekar på risten eller legg den rett på risten i høyde 2.

Ikke åpne døren på apparatet under drift, da slipper du ut mye damp.

## Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du innstillingsverdiene for forskjellige drikker og matretter som kan varmes opp i

| Rett  | Tilbehør/kokekar | Innset-tingshøy-<br>de | Varmety-<br>pe | Temperatur i<br>°C | Mikrobølge-<br>effekt i watt | Varighet i<br>min. |
|---|------------------|------------------------|----------------|--------------------|------------------------------|--------------------|
| <b>Varme opp drikke</b>                                 |                  |                        |                |                    |                              |                    |
| 200 ml (rør kraftig om)                                 | Åpent kokekar    | 2                      |                | -                  | 900                          | 1-3                |
| 400 ml (rør kraftig om)                                 | Åpent kokekar    | 2                      |                | -                  | 900                          | 2-6                |
| <b>Varme opp babymat</b>                                |                  |                        |                |                    |                              |                    |
| Melkeflasker, 150 ml (rør kraftig om)                   | Åpent kokekar    | 2                      |                | -                  | 360                          | 1-3                |
| <b>Grønnsaker, avkjølt</b>                              |                  |                        |                |                    |                              |                    |
| 250 g   | Åpent kokekar    | 2                      |                | 120-130            | -                            | 5-15               |
| 250 g   | Lukket kokekar   | 2                      |                | -                  | 600                          | 3-8                |
| 1 kg  | Åpent kokekar    | 2                      |                | 120-130            | -                            | 15-25              |
| <b>Grønnsaker, frosne</b>                               |                  |                        |                |                    |                              |                    |
| løs, 250 g  | Lukket kokekar   | 2                      |                | -                  | 600                          | 8-12               |
| Spinatblanding, frossen i blokk, 450 g (rør kraftig om) | Lukket kokekar   | 2                      |                | -                  | 600                          | 11-16              |
| <b>Retter, avkjølt</b>                                  |                  |                        |                |                    |                              |                    |
| Tallerkenrett, 1 porsjon                                | Åpent kokekar    | 2                      |                | 120-130            | -                            | 15-25              |
| Tallerkenrett, 1 porsjon                                | Lukket kokekar   | 2                      |                | -                  | 600                          | 4-8                |
| Suppe, gryterett, 400 ml                                | Åpent kokekar    | 2                      |                | 120-130            | -                            | 10-25              |
| Suppe, gryterett, 400 ml (rør kraftig om)               | Lukket kokekar   | 2                      |                | -                  | 600                          | 5-7                |
| Tilbehør, f.eks. nudler, potetballer, poteter, ris      | Åpent kokekar    | 2                      |                | 120-130            | -                            | 8-25               |
| Tilbehør, f.eks. nudler, potetballer, poteter, ris      | Lukket kokekar   | 2                      |                | -                  | 600                          | 5-10               |
| Gratenger, f.eks. lasagne, potetgrateng                 | Åpent kokekar    | 2                      |                | 120-140            | -                            | 10-25              |
| Gratenger, 400 g, f.eks. lasagne, potetgrateng          | Åpent kokekar    | 2                      |                | -                  | 600                          | 5-10               |
| Pizza, stekt  | Rist             | 2                      |                | 170-180*           | -                            | 5-15               |

\* forvarming

mikrobølgeovnen og regenereres med dampfunksjonen. Tidene som er angitt, er veiledende. De avhenger av kokekaret samt matvarenes kvalitet, temperatur og beskaffenhet. Det er angitt tidsområder. Still først inn den korteste tiden, og forleng den hvis det er nødvendig.

Tabellen gjelder for innsetting av rettene i kaldt ovnsrom.









Hvis det ikke er angitt verdier for matrettene dine, kan du se på lignende matretter i tabellen.

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

Tørk ut av ovnsrommet etter tilberedningen.

Anvendte varmetyper:

- Oppvarming
- Mikrobølge

| Rett  | Tilbehør/kokekar | Innset-tingshøy-<br>de | Varmety-<br>pe  | Temperatur i<br>°C | Mikrobølge-<br>effekt i watt | Varighet i<br>min. |
|---|------------------|------------------------|---|--------------------|------------------------------|--------------------|
| <b>Retter, frosne</b>                                     |                  |                        |   |                    |                              |                    |
| Tallerkenrett, 1 porsjon                                  | Lukket kokekar   | 2                      |  | -                  | 600                          | 11-15              |
| Suppe, gryterett, 200 ml (rør kraftig om)                 | Lukket kokekar   | 2                      |  | -                  | 900                          | 2-4                |
| Tilbehør, 500 g, f.eks. nudler, potetballer, poteter, ris | Lukket kokekar   | 2                      |  | -                  | 600                          | 7-10               |
| Gratenger, 400 g, f.eks. lasagne, potetgrateng            | Lukket kokekar   | 2                      |  | -                  | 600                          | 11-15              |
| <b>Bakst</b>  |                  |                        |   |                    |                              |                    |
| Rundstykker, baguett, stekt                               | Rist             | 2                      |  | 150-160*           | -                            | 10-20              |
| Posteier (vol au vents)                                   | Rist             | 2                      |  | 180*               | -                            | 4-10               |
| <b>Bakverk, frosset</b>                                   |                  |                        |   |                    |                              |                    |
| Pizza, stekt  | Rist             | 2                      |  | 170-180*           | -                            | 5-15               |
| Rundstykker, baguett, stekt                               | Rist             | 2                      |  | 160-170*           | -                            | 10-20              |
| * forvarming  |                  |                        |   |                    |                              |                    |

## Varmholding

Du kan holde ferdig tilberedte retter varme med Holde varm. Med de forskjellige fuktighetstrinnene kan du forhindre at mat som er ferdig tilberedt, tørker.

Ikke dekk til maten.

Ferdig tilberedt mat må ikke holdes varm i mer enn to timer. Vær oppmerksom på at mange retter fortsatt tilberedes mens de holdes varme. Ikke dekk til maten.

De forskjellige damptrinnene egner seg til varmhoding av:

- Trinn 1: Stykker av stek og brunet kjøtt
- Trinn 2: Gratenger og tilbehør
- Trinn 3: Gryteretter og supper

## Testretter

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

Iht. EN 60350-1:2013 eller IEC 60350-1:2011 og iht. normen EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Steking

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

Innsetningshøyder ved steking i to høyder:

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

Innsetningshøyder ved steking i tre høyder:

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

### Eplepai

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

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

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





### Sukkerbrød

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

### Merknader














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

Anvendte varmetyper:

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn
-  Intensivvarme

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

| Rett                   | Tilbehør/kokekar                | Innsetningshøyde | Varmetype   | Temperatur i °C | Dampintensitet | Varighet i min. |
|------------------------|---------------------------------|------------------|---|-----------------|----------------|-----------------|
| <b>Steking</b>         |                                 |                  |   |                 |                |                 |
| Sprøytebakst           | Stekeplate                      | 3                |  | 140-150*        | -              | 25-40           |
| Sprøytebakst           | Stekeplate                      | 3                |  | 140-150*        | -              | 25-40           |
| Sprøytebakst, 2 høyder | Universalpanne + stekebrett     | 3+1              |  | 140-150*        | -              | 30-40           |
| Sprøytebakst, 3 høyder | Stekeplater + universalpanne    | 5+3+1            |  | 130-140*        | -              | 35-55           |
| Småkaker               | Stekeplate                      | 3                |  | 160*            | -              | 20-30           |
| Småkaker               | Stekeplate                      | 3                |  | 150*            | -              | 25-35           |
| Småkaker, 2 høyder     | Universalpanne + stekebrett     | 3+1              |  | 150*            | -              | 25-35           |
| Småkaker, 3 høyder     | Stekeplater + universalpanne    | 5+3+1            |  | 140*            | -              | 35-45           |
| Sukkerbrød             | Springform Ø 26 cm              | 2                |  | 160-170**       | -              | 25-35           |
| Sukkerbrød             | Springform Ø 26 cm              | 2                |  | 160-170**       | -              | 25-35           |
| Sukkerbrød             | Springform Ø 26 cm              | 2                |  | 150-160         | 1              | 10              |
|                        |                                 |                  |   |                 | -              | 20-25           |
| Sukkerbrød, 2 høyder   | Springform Ø 26 cm              | 3+1              |  | 150-170**       | -              | 30-50           |
| Eplepai                | 2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm | 2                |  | 170-180         | -              | 60-80           |
| Eplepai                | 2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm | 2                |  | 180-200         | -              | 60-80           |
| Eplepai                | 2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm | 2                |  | 170-180         | -              | 75-95           |
| Eplepai, 2 høyder      | 2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm | 3+1              |  | 170-190         | -              | 70-90           |


\* Forvarm i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen



\*\* Forvarm, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen

**Grilling**

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

Anvendt varmetype:

-  Grill, stor flate




| Rett                      | Tilbehør | Innset-tingshøy-<br>de | Varmety-<br>pe  | Grill-<br>trinn | Varighet i<br>min. |
|---------------------------|----------|------------------------|---|-----------------|--------------------|
| <b>Grilling</b>           |          |                        |   |                 |                    |
| Riste toast*              | Rist     | 5                      |  | 3               | 3-5                |
| Biffburger, 12 stk.**     | Rist     | 4                      |  | 3               | 25-30              |
| * ikke forvarming         |          |                        |   |                 |                    |
| ** snu etter 2/3 av tiden |          |                        |   |                 |                    |








**Tilberedning med mikrobølge**

For tilberedning med mikrobølgefunksjon må du alltid bruke ildfaste kokekar som tåler mikrobølgeovn. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 23

Når du setter kokekaret på risten, må du skyve inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

Anvendte varmetyper:

-  4D varmluft
-  Omluftsgrilling
-  Mikrobølge

| Rett   | Tilbehør/kokekar | Innset-tingshøy-<br>de | Varmety-<br>pe  | Temperatur i<br>°C | Mikrobølge-<br>effekt i watt | Varighet i<br>min. |
|--|------------------|------------------------|---|--------------------|------------------------------|--------------------|
| <b>Optining med mikrobølge</b>               |                  |                        |   |                    |                              |                    |
| Kjøtt  | Åpent kokekar    | 2                      |  | -                  | 180                          | 5                  |
|  |                  |                        |   |                    | 90                           | 10-15              |
| <b>Tilberedning med mikrobølge</b>           |                  |                        |   |                    |                              |                    |
| Eggedosis med melk                           | Åpent kokekar    | 2                      |  | -                  | 360                          | 20                 |
|  |                  |                        |   |                    | 180                          | 20-25              |
| Rullekake                                    | Åpent kokekar    | 2                      |  | -                  | 600                          | 7-9                |
| Kjøttpudding                                 | Åpent kokekar    | 2                      |  | -                  | 600                          | 22-27              |
| <b>Tilberedning med kombinert mikrobølge</b> |                  |                        |   |                    |                              |                    |
| Potetgrateng                                 | Åpent kokekar    | 2                      |  | 170-190            | 360                          | 25-30              |
| Kaker  | Åpent kokekar    | 2                      |  | 180-200            | 180                          | 18-23              |
| Kylling*                                     | Rist             | 2                      |  | 200-220            | 360                          | 25-35              |
| * snu etter 2/3 av tiden                     |                  |                        |   |                    |                              |                    |



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

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



9001096697  
951125