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

Stekeovn med mikrobølgefunksjon og dampinjeksjon
HNG6764.6

BOSCH

[no] Bruksveiledning

Innholdsfortegnelse

Forskriftsmessig bruk 4

Viktige sikkerhetsanvisninger. 5
Generelt 5
Mikrobølge 6
Damp 7
Steketermometer 7
Rengjøringsfunksjon. 7

Årsaker til skader 8
Generelt 8
Mikrobølge 8
Damp 9

Miljøvern 9
Energisparing 9
Miljøvennlig håndtering 9

Bli kjent med apparatet 10
Betjeningsfelt 10
Betjeningselementer. 10
Display 11
Driftstyper. 11
Varmetyper. 12
Damp 13
Mikrobølger 13
Mer informasjon 13
Ovnsromfunksjoner 13
Vanntank 14

Tilbehør 14
Medfølgende tilbehør 14
Skyve inn tilbehør. 14
Spesialtilbehør 15

Før første gangs idriftsetting 16
Før første gangs bruk. 16
Første gangs bruk 16
Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør 16

Betjening av apparatet. 17
Slå apparatet av og på. 17
Starte driften. 17
Stille inn driftstype 17
Stille inn varmetype og temperatur 17
Hurtigoppvarming. 18

Tidsfunksjoner 18
Stille inn varighet 18
Stille inn sluttid 19
Stille inn varselur 20

Damp 20
Lyder 20
Kombidamping - tilberedning med damp 20
Oppvarming 21
Hevetrinn 21
Fylle vanntanken. 21
Etter hver bruk med damp 22

Mikrobølgefunksjonen. 23
Kokekar 23
Mikrobølgeeffekter 24
Stille inn mikrobølger 24
Stille inn MikroKombi 24
Tørking 25

Steketermometer 25
Varmetyper 25
Stikke steketermometer i maten 25
Stille inn kjernetemperatur 26
Kjernetemperaturer for ulike typer mat 27

Barnesikring 27
Aktivere og deaktivere 27

Grunninnstillinger 28
Endre grunninnstillinger 28
Liste over grunninnstillinger 28
Strømbrudd 28
Endre klokkeslett 28

Døgninnstilling. 29
Starte døgninnstilling 29

Home Connect 29
Installere. 29
Fjernstart. 31
Innstillinger for Home Connect 31
Datavern 32
Samsvarserklæring. 32

Rengjøringsmiddel. 33
Egnet rengjøringsmiddel. 33
Holde apparatet rent. 34

Rengjøringsfunksjon 34
Pyrolyse 34
Avkalking 35
Tørking 36

Stiger 37
Sett inn og ta ut stigene 37

Apparatdør 38
Ta av dekselet på døren 38
Montering og utmontering av glassruter 38

Hva kan du gjøre ved feil? 40
Feil som du selv kan utbedre 40
Maksimal driftsvarighet 41
Ovnsromlamper 41

Kundeservice 42
E-nummer og FD-nummer 42

Retter 42
Innstillingstips 42
Velge rett 43
Stekesensor 43
Stille inn matrett 44

Testet for deg i vårt prøvekjøkken 44
Ikke bruk silikonformer 44
Kaker og småbakst 44
Brød og rundstykker 48
Pizza, quiche og krydret bakverk 50
Grateng og sufflé 52
Fjærkre 54
Kjøtt 56
Fisk 60
Grønnsaker og tilbehør 62
Dessert 63
Eco-varmetyper 64
Akrylamid i matvarer 66
Langtidssteking 66
Tørking 67
Konservering 68
Heve deigen med hevetrinn 69
Opptining 70
Oppvarming og regenerering av mat 71
Varmholding 73
Testretter 74

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

Forskriftsmessig bruk

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

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

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

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

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

Dette apparatet 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 14*

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.
- Alkoholdamp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Advarsel – Fare for personskader!

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

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Advarsel – Fare på grunn av magnetisme!

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

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!

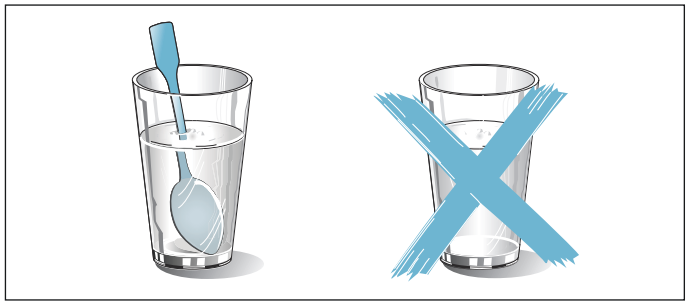
Væsker og andre næringsmidler i godt lukkede kokekar kan eksplodere. Varm aldri opp væsker eller andre næringsmidler i lukkede kokekar.

⚠ 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.
- Ved ren mikrobølgedrift kan kokekar og beholdere av metall føre til gnistdannelse. På den måten kan apparatet bli ødelagt. Bruk aldri metallbeholdere ved ren mikrobølgedrift. Bruk alltid kokekar som er egnet til mikrobølgeovn, eller bruk mikrobølge i kombinasjon med en varmetype.

⚠ 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 dekselet 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 skvulpe 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!

- 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.

Årsaker til skader

Generelt

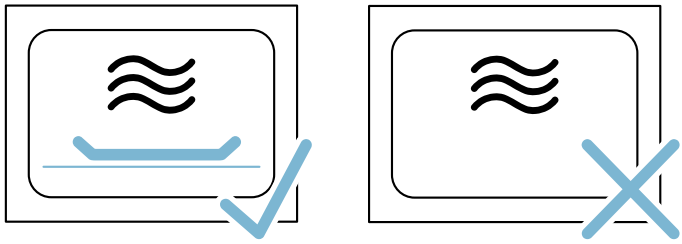
Obs!

- 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 fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet. Bruk helst den dype universalpannen.
- Svært tilsmusset tetning: Hvis tetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen under drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid tetningen ren.
- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyve inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brekke.

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 mikrobølgedrift: 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.
- Mikrobølgedrift 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

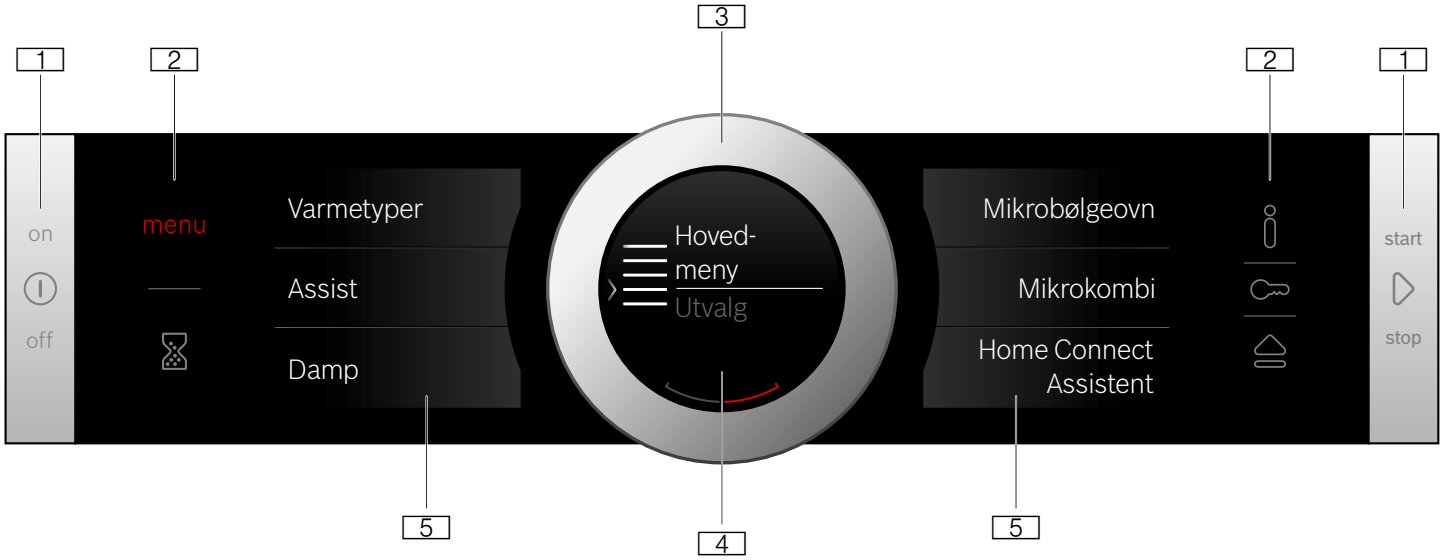
I dette kapittelet beskrives displayet og betjeningselementene. I tillegg blir du kjent med de forskjellige funksjonene til apparatet ditt.

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

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.



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.

Betjeningselementer

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

Taster og berøringsfelt

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

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

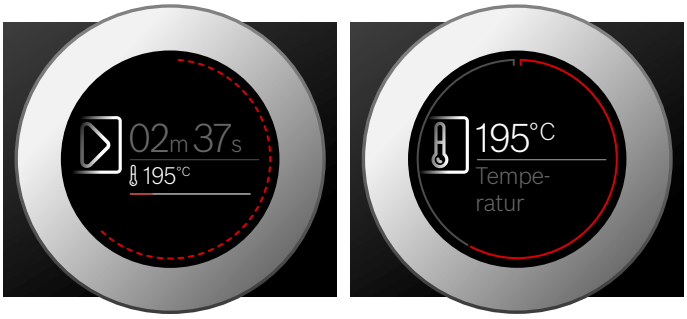
I de fleste valglister må du dreie tilbake når du har nådd første eller siste punkt.

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. Når du har startet driften, står alltid temperaturen eller trinnet i fokus. Den hvite linjen er samtidig oppvarmingslinje og blir rød. **Merk:** 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. 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.

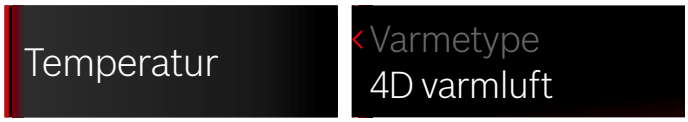
Merk: På grunn av termisk treghet kan imidlertid den viste temperaturen avvike noe fra den faktiske temperaturen i ovnsrommet.

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, loddrette 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 ⟶ *"Betjening av apparatet" på side 17*	Det finnes ulike, spesielt tilpassede varmetyper som sørger for optimal tilberedning av maten.
Assist ⟶ *"Retter" på side 42*	Passende innstillingsverdier er forhåndsprogrammert for mange retter.
Damp ⟶ *"Damp" på side 20*	Det finnes ulike, spesielt tilpassede dampvarmetyper som sørger for optimal tilberedning av maten.
Mikrobølger ⟶ *"Mikrobølgefunksjonen" på side 23*	Med mikrobølgefunksjonen kan du tilberede, varme eller tine rettene dine raskere.
Mikrokombi ⟶ *"Mikrobølgefunksjonen" på side 23*	Med denne funksjonen kan du i tillegg koble inn en varmetype sammen med mikrobølgefunksjonen.
Home Connect Assistent ⟶ *"Home Connect" på side 29*	Med denne funksjonen kan du koble opp stekeovnen din til en mobil enhet.
Rengjøring ⟶ *"Rengjøringsfunksjon" på side 34*	Det finnes forskjellige rengjøringsfunksjoner for rengjøring: pyrolyse, avkalking og tørking.
Grunninnstillinger ⟶ *"Grunninnstillinger" på side 28*	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 Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
	Over-/undervarme *	30–300 °C	Til tradisjonell baking og steking i én høyde Spesielt egnet for kaker med saftig fyll Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
	Varmluft Eco	30–275 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter på én høyde uten forvarming. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen i ovnsrommet.
	Over-/undervarme Eco	30–300 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter. Varmen kommer ovenfra og nedenfra.
	Omluftsgrilling *	30–300 °C	Til steking av fjærkre, hel fisk og store kjøttstykker Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
	Grill, stor flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Til grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Hele flaten under grillristen blir varm.
	Grill, liten flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Til grilling av små mengder som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Den midtre flaten under grillelementet varmes.
	Pizzatrinn	30–275 °C	Til tilberedning av pizza og retter som trenger mye varme nedenfra. Det nedre varmeelementet og ringelementet i bakveggen avgir varme.
	Intensivvarme	30–300 °C	Til mat med sprø bunn. Varmen kommer ovenfra og spesielt kraftig nedenfra.
	Langtidssteking	70–120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning av brunede, ømfintlige kjøttstykker i åpne kokekar. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra ved lav temperatur.
	Undervarme	30–250 °C	Til tilberedning i vannbad og til ettersteking. 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 servise	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 bruksområdene slik at du alltid velger riktig damptype til retten din.

Varmetype		Temperatur	Bruk
	Oppvarming	80–180 °C	Til tallerkenretter og bakst Skånsom oppvarming av ferdige retter Dampen som tilføres, gjør at rettene ikke tørker ut.
	Hevetrinn	30–50 °C	Til gjærdeig og surdeig 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 bruksområdene 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.
Maks. 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 ⓘ. 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 ▷ etter å ha lukket døren for å gjenoppta driften. Du kan endre grunninnstillingen for dette. ⟶ *"Grunninnstillinger" på side 28*

Ovnsrombelysning

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

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

Merk: I grunninnstillingene kan du velge at ovnsrombelysningen ikke skal slås på under drift. ⟶ *"Grunninnstillinger" på side 28*

Kjølevifte

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

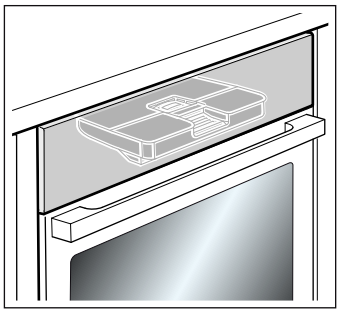
Obs!
Ikke dekk til lufteåpningen. Ellers kan apparatet overopphetes.

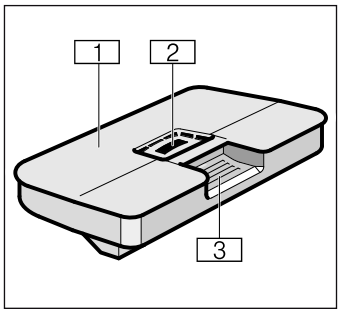
For at ovnsrommet skal avkjøles raskere etter at apparatet har vært i bruk, fortsetter kjøleviften å gå i en viss tid.

Merk: Hvor lenge kjøleviften fortsetter å gå, kan du stille inn i grunninnstillingene. ⟶ *"Grunninnstillinger" på side 28*

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*





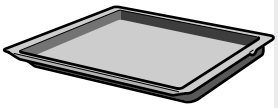
1 Tanklokk
2 Åpne for påfylling
3 Håndtak for å ta ut eller sette inn vanntanken

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:

	Rist Til kokekar, kake- og gratengformer. Til stek, grillstykker og dypfryste retter. Risten er egnet for mikrobølgedrift.
	**Universalpanne** Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.
	Stekebrett Til langpannekaker og småbakst.
	Steketermometer Sørger for nøyaktig steking. Du finner bruken beskrevet i tilsvarende kapittel. ⟶ *"Steketermometer" på side 25*

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

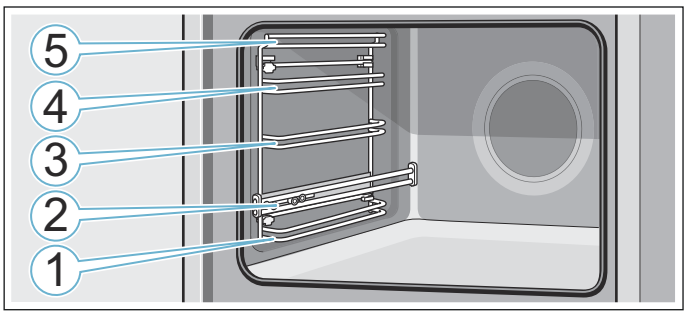
Bare den medfølgende risten egner seg ved bruk med bare mikrobølge. Universalpannen eller bakebrettet kan føre til gnistdannelse og skade ovnsrommet.

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 innsettingshøyder. Innsettingshøydene telles nedenfra og opp.

På noen apparater er den øverste innsettingshøyden merket med et grillsymbol i ovnsrommet.

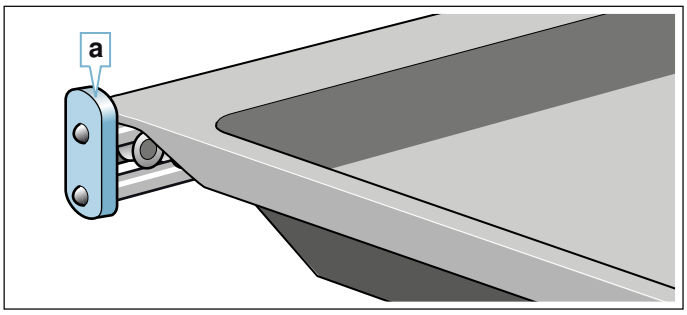


I innsettingshøyde 1, 3, 4 og 5 må du alltid skyve tilbehøret inn mellom de to føringsstengene i en innsettingshøyde.

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

Pass på at tilbehøret sitter bak lasken **a** på uttrekksskinnene.

Eksempel på bildet: universalpanne



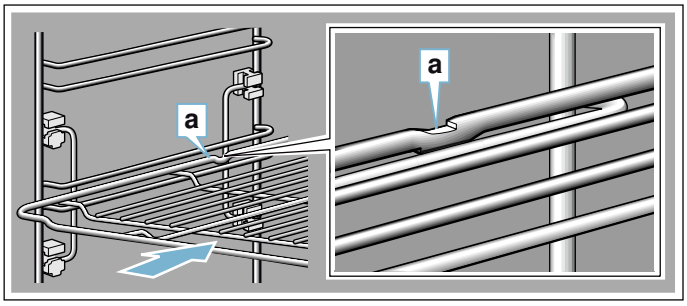
Merknader

- 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

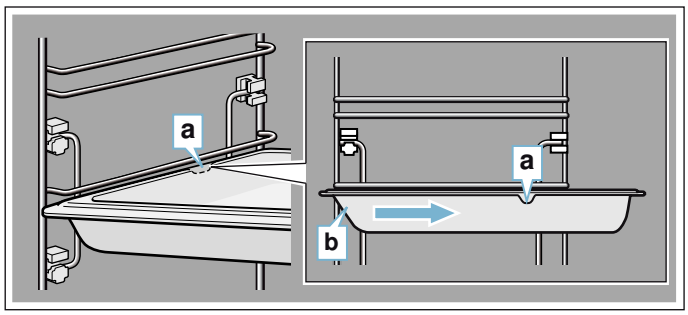
Tilbehøret kan trekkes ca. halvveis ut til det smekker i lås. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret vipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere.

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.

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 42*

Spesialtilbehør
Rist Til kokekar, kake- og gratengformer og til steker og grillmat.
Universalpanne, tåler pyrolyse Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.
Bakeplate, tåler pyrolyse Til langpannekaker og småbakst.
Innsatsrist Til kjøtt, fjærkre og fisk. Kan legges i universalpannen for å samle opp fett og kjøttsaft som drypper.
Proff-stekepanne med innsatsrist Til tilberedning av store mengder.
Lokk til proff-pannen Med lokket blir proff-stekepannen til en proff-stekegryte.
Pizzabrett Til pizza og store, runde kaker.
Grillplate, tåler pyrolyse Til grilling i stedet for risten eller som sprutbeskyttelse. Må bare brukes i universalpannen.
Bakesten, tåler pyrolyse Til hjemmelaget brød, rundstykker og pizza når du ønsker sprø bunn. Bakesteinen må forvarmes til anbefalt temperatur.
Glassform (5,1 liter) Til gryteretter og gratenger. Spesielt godt egnet til driftstypen "Retter".
Glasskål Til store steker, saftige kaker og gratenger.
Glasspanne Til gratenger, grønnsaksretter og bakst
Dekorlister For å skjule ev. hull i bunnen av skapet og apparatets sokkelplate.

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 strømbrudd, vises innstillingene for første gangs bruk i displayet. Det kan ta noen sekunder før meldingen vises.

Merk: Du kan når som helst endre disse innstillingene igjen i grunninnstillingene. ⟶ *"Grunninnstillinger" på side 28*

Med Home Connect

Du kan foreta de første innstillingene rett på apparatet eller via Home Connect på din mobile enhet.

1. Trykk på tekstfeltet "Med Home Connect".
2. Følg veiledningen i kapittelet Home Connect.⟶ *"Home Connect" på side 29*

På apparatet

Foreta følgende første innstillinger på apparatet:

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 forhåndsinnstillt 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 28*

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 28*

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.

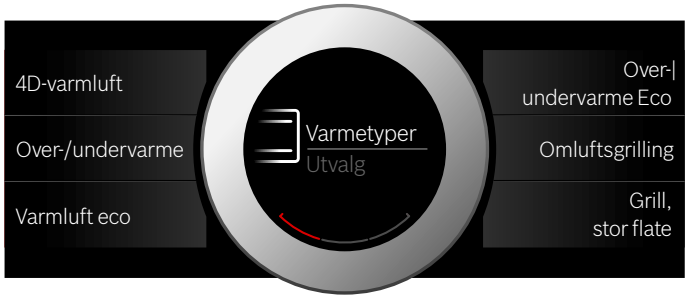
Prinsipielt gjelder:
1. Trykk på det aktuelle tekstfeltet.
   Funksjonen står i fokus.
2. Bruk betjeningsringen til å endre det valget som står i fokus.
3. Foreta ytterligere innstillinger ved behov.
   Dette gjør du ved å trykke lett i det aktuelle tekstfeltet og endre verdien med betjeningsringen.
4. Start med tasten start/stop ▷.

Apparatet starter driften.

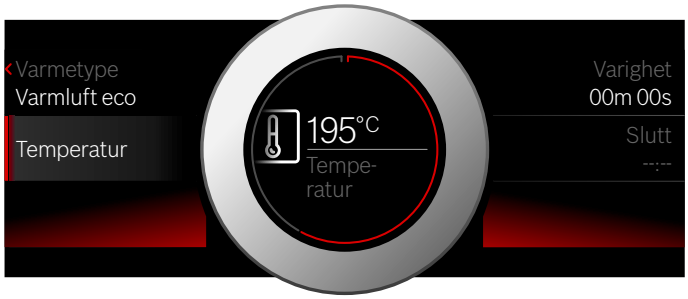
Stille inn varmetype og temperatur

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

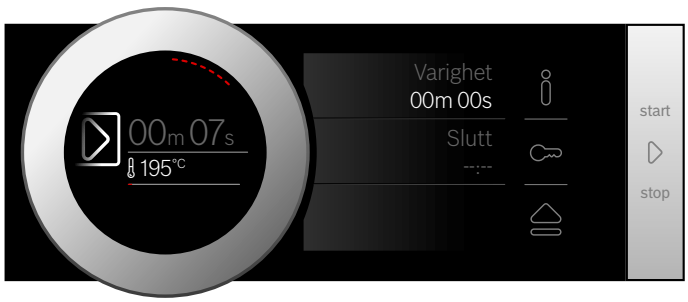
Eksempel vist på bildet: varmluft Eco ved 195 °C.
1. Trykk på tekstfeltet med ønsket varmetype. Bla om nødvendig i valglisten med betjeningsringen.



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



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



Apparatet varmes opp.

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

Merk: På apparatet kan du også stille inn varighet og sluttid for driften. ⟶ *"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 ▷ 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.

Varmetyper som egner seg for hurtigoppvarming:
- 4D varmluft
- Over-/undervarme
- Intensivvarme

For å få et jevnt stekeresultat må du vente med å sette retten og tilbehøret 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 28*

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

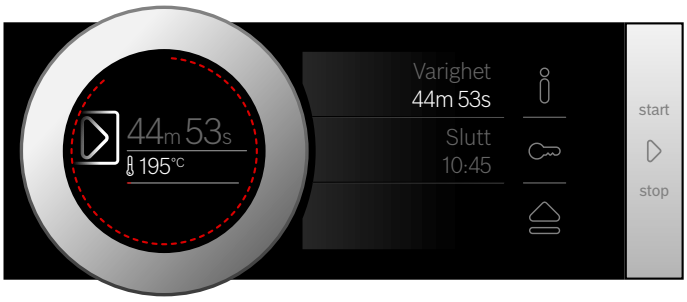
Avhengig av hvilken retning du vrir betjeningsringen, begynner varigheten med en foreslått verdi: mot venstre 10 minutter, mot høyre 30 min.

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 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 ▷.

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

5. Start med tasten start/stopp ▷.
   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 ▷.

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

Endre og avbryte

Etter start kan ikke sluttiden endres lenger.

Hvis du vil slette varigheten og sluttiden, avbryter du driften med tasten start/stop ▷. 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.

1. Trykk på feltet ⌛.
   Symbolet lyser rødt. I displayet står varselurtiden markert med hvitt i fokus.
2. Still inn varselurtiden med betjeningsringen.
3. Start med feltet ⌛.
   Merk: Etter noen sekunder starter varseluret også automatisk.

Varselurtiden telles ned.

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

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

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

Endre og avbryte

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

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

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 44*

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

Start

1. Fyll opp vanntanken.
   Merk: Slå bare på hevetrinnet 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 ⏻.

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 28*

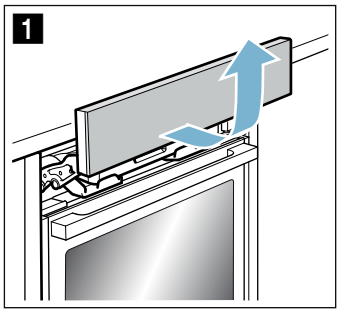
⚠ Advarsel – Fare for personskader og brann!
Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss. Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken. Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene inne i ovnsrommet (eksplodere). Ovnsdøren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

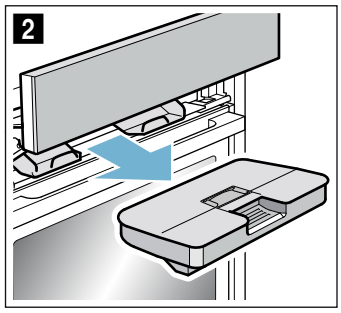
⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!
Under bruk av apparatet kan vanntanken bli varm. Dersom apparatet er brukt kort tid i forveien, må du vente til vanntanken er avkjølt. Ta vanntanken ut av tanksjakten.

Obs!
Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker.
Ikke bruk destilert 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.

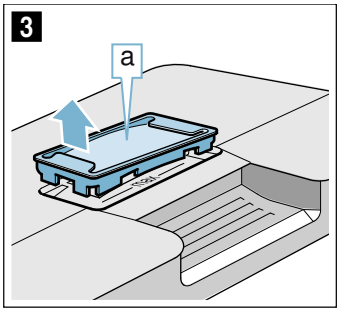
Merknader
- Dersom vannet inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann.
- Dersom du bruker bare avkalket vann, kan du stille inn på vannhardhetsgrad "avkalket".
- Dersom du bruker mineralvann, stiller du inn vannhardhetsgraden til " 4 svært hardt".
- Bruker du mineralvann, må du velge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

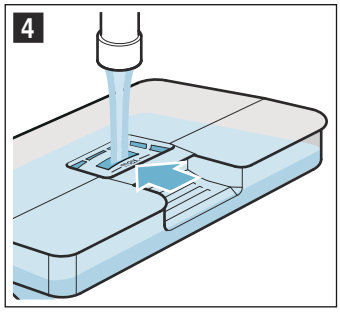
1. Trykk på feltet ⏏.
   Dekselet skyves automatisk fremover.
2. Skyv dekselet frem med begge hender og deretter opp, slik at det går i inngrep (bilde 1).
3. Løft vanntanken og ta den ut av tanksjakten (bilde 2).



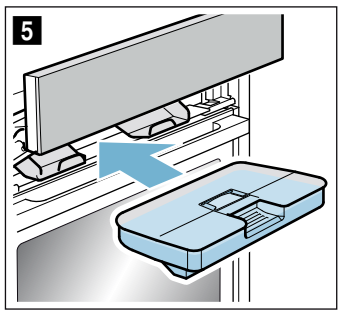


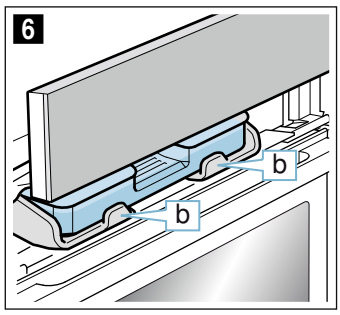
4. Trykk lokket ned langs tetningen slik at det ikke lekker vann ut av vanntanken.
5. Ta ut tanklokket **a**(bilde 3).
6. Vanntanken skal fylles med kaldt vann til "max"-merket (bilde 4).





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

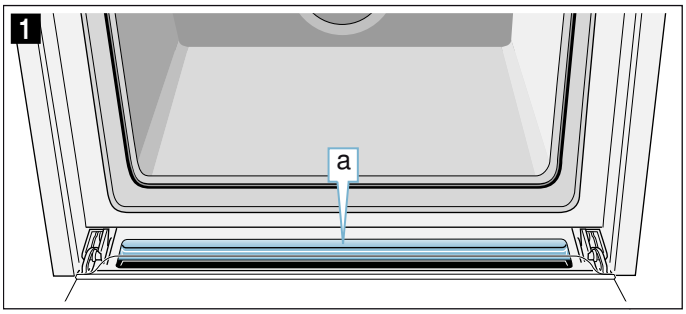
Obs!

- 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 vanndampen 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 ⏻ 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.

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	Til tilberedning av kjøtt og oppvarming av ømfintlige retter	1 t 30 min
600 W	Til oppvarming og tilberedning av retter	1 t 30 min
maks.	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 ▷.
   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 ⏻.

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 ▷. Trykk på tekstfeltet for ønsket effekt og sett apparatet i gang igjen med tasten start/stop ▷. Varigheten beholdes.

Hvis du ønsker å avbryte mikrobølgefunksjonen, setter du driften på pause med tasten start/stop ▷ 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 betjeningesringen.
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 fordamper. Etterpå åpner du ovnsdøren, slik at vanndampen 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 ⏻ 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 steketermometer.

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

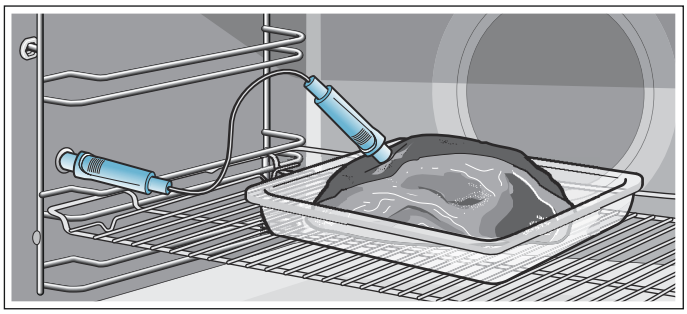
Stikk steketermometeret inn i maten før du setter den inn i ovnen.

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

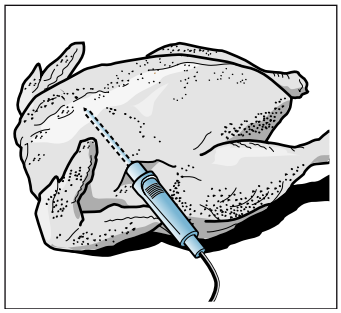
Obs!

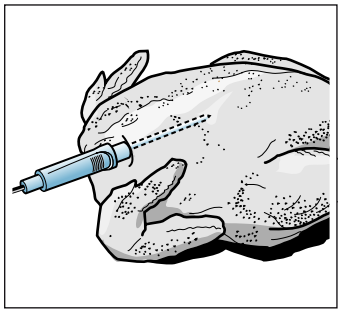
Når du slår på mikrobølgefunksjonen, må spissen av steketermometeret være inne i maten.

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.

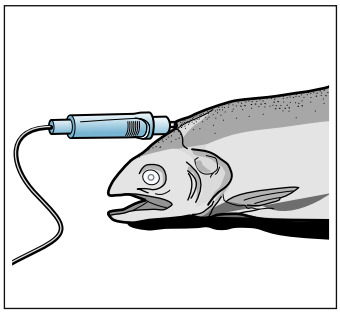


Fjærkre: Stikk steketermometeret helt gjennom den tykkeste delen av brystet. Alt etter fjærkreets størrelse og form, bør steketermometeret stikkes inn på langs eller på tvers. Snu fjærkreet og legg det på risten med brystsiden ned.





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



Snu maten: 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 svelle 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 ▷.
   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 ⏻ 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 ▷.

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

Avbryte

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

Kjernetemperaturer for ulike typer mat

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

Bakerst i bruksanvisningen finner du omfattende informasjon om varmetype og temperatur. ⟶ *"Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 44*

Type mat	Kjernetemperatur i °C
Fjærkre	
Kylling	80–85
Kyllingbryst	75–80
And	80–85
Andebryst, rosa	55–60
Kalkun	80–85
Kalkunbryst	80–85
Gås	80–90
Svinekjøtt	
Svinenakke	85–90
Svinefilet, rosa	62–70
Svinerygg, gjennomstekt	72–80
Oksekjøtt	
Oksefilet eller roastbiff, engelsk	45–52
Oksefilet eller roastbiff, rosa	55–62
Oksefilet eller roastbiff, gjennomstekt	65–75
Kalvekjøtt	
Kalvestek eller bog, mager	75–80
Kalvestek, bog	75–80
Kalveknoke	85–90
Lammekjøtt	
Lammelår, rosa	60–65
Lammelår, gjennomstekt	70–80
Lammerygg, rosa	55–60
Fisk	
Fisk, hel	65–70
Fiskefilet	60–65
Annet	
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 innstiling.
   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) 01 (mykt) 02 (middels) 03 (hardt) 04 (svært hardt)*
Home Connect	Slå WiFi på eller av ⟶ *"Home Connect" på side 29*
Fabrikkinnstillinger	Tilbakestille Ikke tilbakestille*
Signaltone	Kort varighet (30 sek.) Middels varighet (1 min.) Lang varighet (5 min.)
Lydstyrke	Skala med 5 trinn
Tastelyd	Innkoblet Utkoblet* (fortsatt lyd ved on/off ⏻)
Display lysstyrke	5 trinn
Klokkeindikasjon	Av Digital* Analog
Belysning	I drift 'av' I drift 'på'*
Fortsett automatisk	Ikke fortsett automatisk* Ved Lukk døren (Kun ved driftstypen Mikrobølge)
Barnesikring	Kun tastesperre* Dørsperre og tastesperre
Drift etter innkobling	Hovedmeny Varmetyper* Mikrobølger Mikrokombi Assist Damp
Nattdemping	Utkoblet* Innkoblet
Merkelogo	Vis* Ikke vis
Vifte-etterløpstid	Anbefalt* Minimum
Døgninnstilling	Innkoblet 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.

1. Trykk på feltet **menu**.
   I displayet vises utvalget av driftstyper.
2. Trykk på tekstfeltet Grunninnstillinger.
   I berøringsdisplayene vises innstillingene.
3. Trykk på tekstfeltet Klokkeslett.
   I displayet vises klokkeslettet.
4. Endre klokkeslettet med betjeningsringen.
5. Trykk på feltet **menu** for å bekrefte.
   Du får spørsmål om du vil lagre endringene.
6. 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 ovnssrommet 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 28*

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.

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

Apparatet varmes opp.

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

Slå av apparatet med on/off-tasten ⏻.

Merk: Hvis du åpner ovnsdøren, avbrytes ikke driften.

Endre og avbryte

Etter start kan ikke innstillingene endres lenger.

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

Home Connect

Dette apparatet kan kobles til WiFi og fjernbetjenes via en mobil enhet.

Dersom apparatet ikke er koblet til hjemmenettverket, fungerer det som en stekeovn uten nettverkstilkobling og betjenes via displayet.

Merknader

- Les gjennom sikkerhetsinstruksjonene i bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du betjener apparatet via Home Connect-appen mens du er ute av huset. Les også informasjonen i Home Connect-appen.⟶ *"Viktige sikkerhetsanvisninger" på side 5*
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til fjernbetjening.

Installere

For at du skal kunne foreta innstillinger via Home Connect, må Home Connect-appen være installert på din mobile enhet.

Ta hensyn til informasjonen som følger med Home Connect.

Utfør innstillingene ved å følge trinnene som vises i appen.

Automatisk registrering på hjemmenettverket

Merknader

- Du trenger en ruter med WPS-funksjonalitet.
- Du kan starte Home Connect-assistenten under første gangs bruk eller via hovedmenyen.

1. Trykk på feltet **menu**.
2. Trykk på tekstfeltet “Home Connect Assistent”.
   Apparatet er klar til oppretting av automatisk nettverksforbindelse.

3. Trykk på WPS-knappen på ruteren.
   Vent til displayet viser "Nettverksforbindelse opprettet".

4. Trykk på "Koble til app".

   Apparatet er klart til å kobles til appen.
5. Start appen på den mobilen enheten og følg anvisningene for automatisk nettverkstilkobling.

Registreringen avsluttes når displayet viser "Koblet til app".

Manuell registrering på hjemmenettverket

Merk: Du kan starte Home Connect-assistenten under første gangs bruk eller via menyen.

1. Trykk på feltet **menu**.
2. Trykk på tekstfeltet “Home Connect Assistent”.
3. Trykk på tekstfeltet "Koble til manuelt".

   Apparatet er klar til oppretting av manuell nettverksforbindelse.
   Displayet viser nettverksnavn (SSID) og sikkerhetsnøkkel for ovnens nettverk.

4. Registrer den mobile enheten på ovnens nettverk med navnet “HomeConnect” og sikkerhetsnøkkelen "HomeConnect".

   Vent til displayet viser "Nettverksforbindelse opprettet".

5. Trykk på "Koble til app".

   Apparatet er klart til å kobles til appen.

6. Start appen på den mobilen enheten og følg anvisningene for manuell nettverkstilkobling.

Registreringen avsluttes når displayet viser "Koblet til app".

Fjernstart

Hvis du vil starte stekeovnen via den mobile enheten, må du aktivere fjernstart.

Merknader

- Du kan ikke se tekstfeltet "Fjernstart" før du har fullført oppsettet med Home Connect-assistenten.
- Vær oppmerksom på at enkelte driftstyper kun kan startes på stekeovnen.

1. Trykk på feltet **menu**.
2. Trykk på tekstfeltet "Fjernstart".

I displayet vises .

Fjernstart deaktiveres automatisk i følgende situasjoner:

- Stekeovnsdøren åpnes 15 min etter aktivering av fjernstart.
- Stekeovnsdøren åpnes 15 min etter at bruk av stekeovnen er avsluttet.
- 24 timer etter aktivering av fjernstart.

Hvis du starter ovnsdrift på apparatet, aktiveres fjernstart automatisk. Dermed kan du foreta endringer på den mobile enheten eller starte et nytt program.

Innstillinger for Home Connect

Home Connect kan når som helst tilpasses dine behov.

Merk: Trykk på feltet i i Home Connect-innstillinger for å vise informasjon om nettverket og apparatet.

WiFi

Hvis WiFi er aktivert, kan du benytte Home Connect-funksjonene.

Merk: I nettverkstilkoblet standbydrift trenger apparatet maks. 3 W.

1. Trykk på feltet **menu**.
2. Trykk på tekstfeltet Grunninnstillinger.
3. Trykk på tekstfeltet "Home Connect".
4. Trykk på tekstfeltet "WiFi" for å slå radiomodulen av eller på.

Koble fra nettverket

Stekeovnen kan når som helst kobles fra nettverket.

Merk: Hvis stekeovnen er koblet fra nettverket, kan den ikke lenger betjenes via Home Connect.

1. Trykk på feltet **menu**.
2. Trykk på tekstfeltet Grunninnstillinger.
3. Trykk på tekstfeltet "Home Connect".
4. Trykk på tekstfeltet "Koble fra nettverk".

Koble til nettverket

1. Trykk på feltet **menu**.
2. Trykk på tekstfeltet Grunninnstillinger.
3. Trykk på tekstfeltet "Home Connect".
4. Trykk på tekstfeltet "Koble til nettverket".
5. Trykk på tekstfeltet "Koble til manuelt" eller "Koble til automatisk".
6. Følg anvisningene i avsnittet "Manuell registrering på hjemmenettverket" eller "Automatisk registrering på hjemmenettverket".

Koble til app

Hvis du har Home Connect-appen installert på den mobile enheten, kan du koble den til stekeovnen.

Merk: Enheten må være tilkoblet nettverket.

1. Trykk på feltet **menu**.
2. Trykk på tekstfeltet Grunninnstillinger.
3. Trykk på tekstfeltet "Home Connect".
4. Trykk på tekstfeltet "Koble til app".

Fjernbetjening

Med Home Connect-appen får du enkelt tilgang til ovnens funksjoner.

Merknader

- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til fjernstyring.
- Ved levering er fjernbetjeningen aktivert.
- Dersom fjernbetjeningen er deaktivert, er det kun driftstilstanden til stekeovnen som vises i Home Connect-appen.
- Fjernbetjening aktiveres automatisk når fjernstart aktiveres.

1. Trykk på feltet **menu**.
2. Trykk på tekstfeltet Grunninnstillinger.
3. Trykk på tekstfeltet "Home Connect".
4. Trykk på tekstfeltet "Fjernbetjening" for å slå av eller på betjening via Home Connect-appen.

Datavern

Den første gangen apparatet kobles til et WLAN-nettverk med Internett-forbindelse, overfører apparatet følgende kategorier av data til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- entydig identifisering av enheten (bestående av nøkler og MAC-adressen til den innebygde WiFi-kommunikasjonsmodulen)
- sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-modulen (for informasjonsteknisk sikring av forbindelsen)
- aktuell program- og maskinvareversjon for husholdningsapparatet
- status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene

Denne førstegangsregistreringen forbereder bruken av Home Connect-funksjonene og er først nødvendige den første gangen du skal bruke Home Connect-funksjoner.

Merk: Vær oppmerksom på at Home Connect-funksjonene kun kan brukes sammen med Home Connect-appen. Informasjon om datavern kan lastes ned i Home Connect-appen.

Samsvarserklæring

Herved erklærer Robert Bosch Hausgeräte GmbH at apparatet med Home Connect-funksjonalitet overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 1999/5/EF.

En utførlig R&TTE-samsvarserklæring (radio- og teleterminaldirektivet) finner du, i tillegg til øvrige dokumenter, på produktsiden for ditt apparat på internettadressen www.bosch-home.com.

CE

Rengjøringsmiddel

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

Egnet rengjøringsmiddel

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

Obs!
Overflateskader
Ikke bruk

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

Vask nye svamper grundig før bruk.

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!
Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Område	Rengjøring
Utsiden av apparatet	
Front i rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet i et tynt lag med en myk klut.
Kunststoff	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Lakkerte overflater	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.
Betjeningsfelt	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Glassruter	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glasskrape eller stålskrubb i rustfritt stål.
Dørhåndtak	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. 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: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Vask bort fastbrente matrester med en fuktig klut og såpevann. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. La ovnsrommet stå åpent etter rengjøring slik at det tørker. Bruk helst rengjøringsfunksjonen. ⟶ *"Rengjøringsfunksjon" på side 34* **Merk:** 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: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.
Dørdeksel i rustfritt stål	Rengjøringsmiddel for rustfritt stål: Følg produsentens anvisninger. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål. Ta av dørdekselet før rengjøring.
Innvendig dørramme i rustfritt stål	Rengjøringsmiddel for rustfritt stål: Følg produsentens anvisninger. Dette fjerner også misfarginger. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Uttrekkssystem	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Ikke fjern smørefettet fra uttrekksskinnene. Rengjør dem helst når de er skjøvet inn. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål.
Vanntank	Varmt såpevann: Rengjør med klut og skyll grundig med rent vann for å fjerne alle vaskemiddelrester. Tørk deretter av med en myk klut. La tørke med åpent lokk. Tørk godt av tetningen på lokket. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Steketermometer	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. 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 smusset seg fast.
- Fjern alltid kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker så snart som mulig.
- Bruk universalpannen når du skal steke svært fuktige kaker.
- Bruk egnet kokekar ved steking, f.eks. en stekegryte.

Rengjøringsfunksjon

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

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 smusset 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, må ikke tas av!

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 14*

⚠ 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 stigene 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 strømbrudd 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 avkalkingen 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 avkalke 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 ⏻.
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, skyll 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, skyll 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 ⏻.

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 fordamper. Etterpå åpner du ovnsdøren, slik at vanndampen 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 ⏻ 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.

Stiger

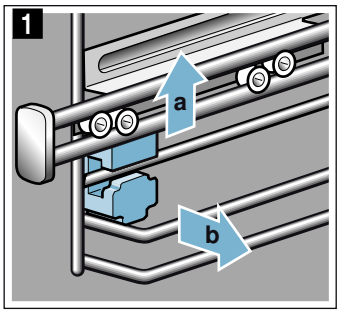
Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge, så fremt du sørger for grundig vedlikehold og rengjøring. Her kan du se hvordan stigene kan tas ut og rengjøres.

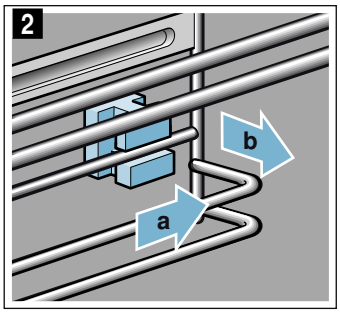
Sett inn og ta ut stigene

⚠ 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).



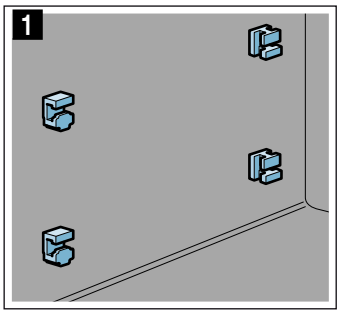


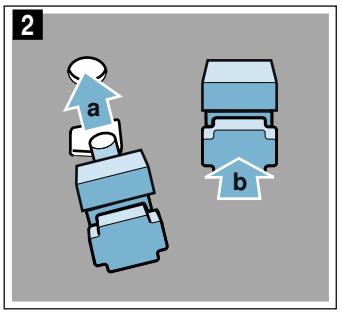
Rengjør stigene med oppvaskmiddel og en oppvasksvamp. Bruk en børste dersom stigene er svært skitne.

Sette inn holderne

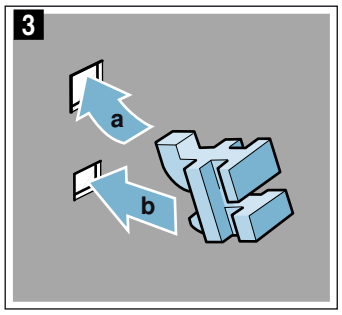
Dersom holderne har falt ut ved uttak av stigene, må de settes riktig inn igjen.

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).

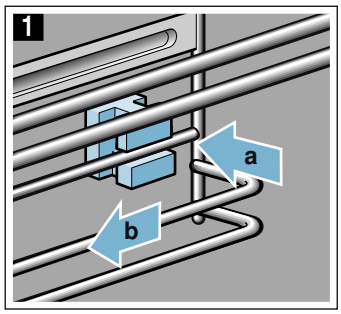


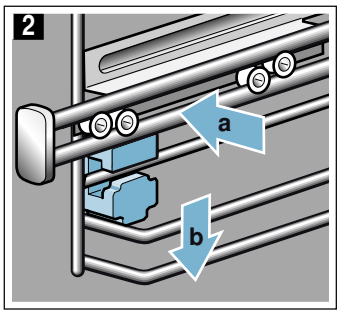
Sette inn stigene

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).





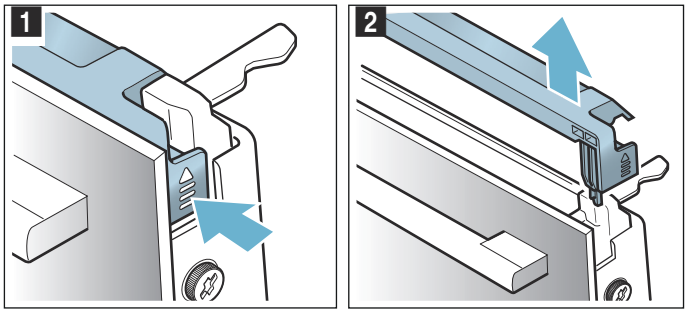
Apparatdør

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

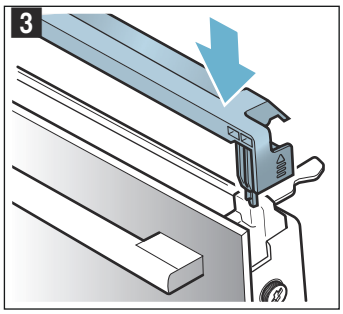
Innlegget i rustfritt stål i dørdekselet kan bli misfarget. Du kan ta ut dekselet for å rengjøre grundigere.

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).



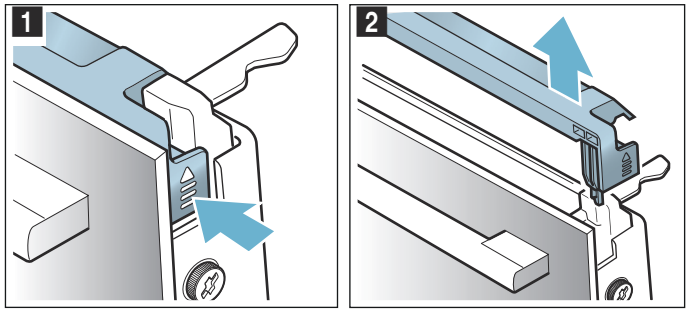
5. Lukk apparatdøren.

Montering og utmontering av glassruter

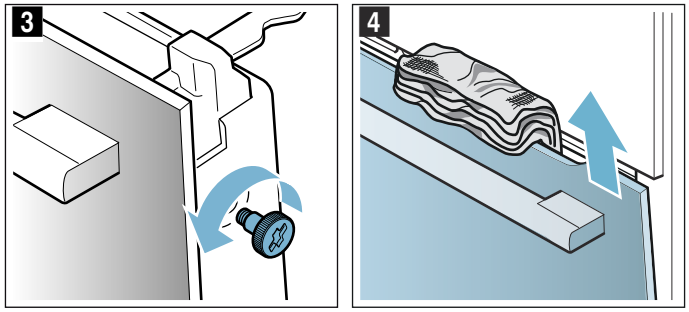
Du kan ta ut glassrutene i apparatdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Demontere på apparatet

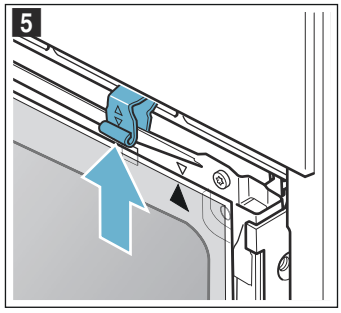
1. Åpne apparatdøren litt.
2. Trykk på høyre og venstre side av dekselet (bilde 1).
3. Ta av dekselet (bilde 2).



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.



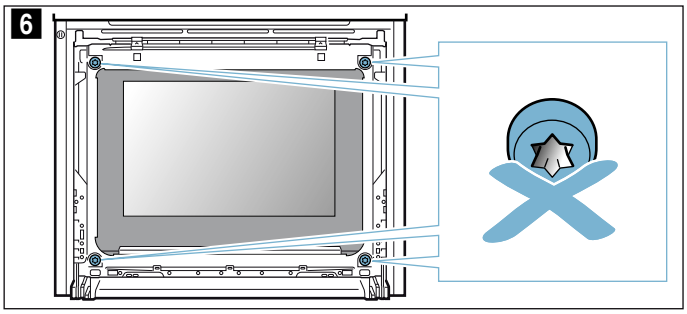
6. Trykk de to holderne oppe på den midterste ruten oppover, ikke ta dem av (bilde 5). Hold fast ruten med én hånd. Ta ut glassruten.



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

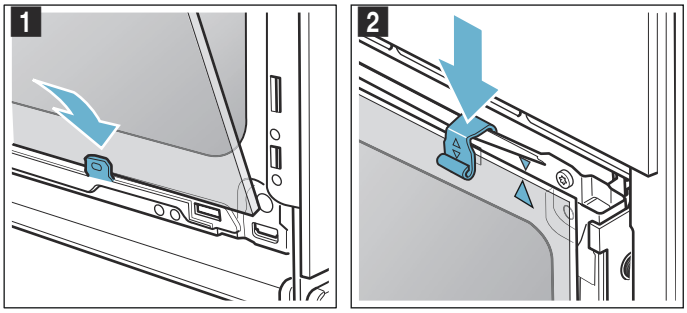
Fare for personskader!

- 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.

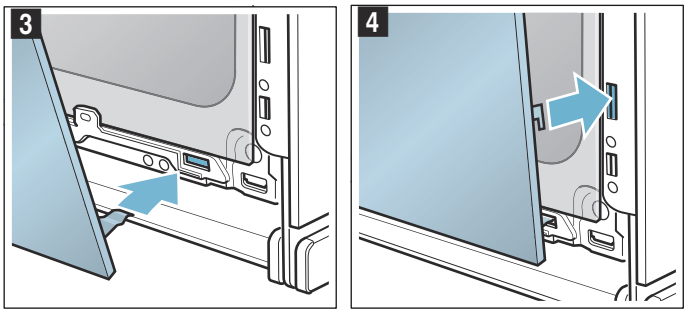
Montere på apparatet

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

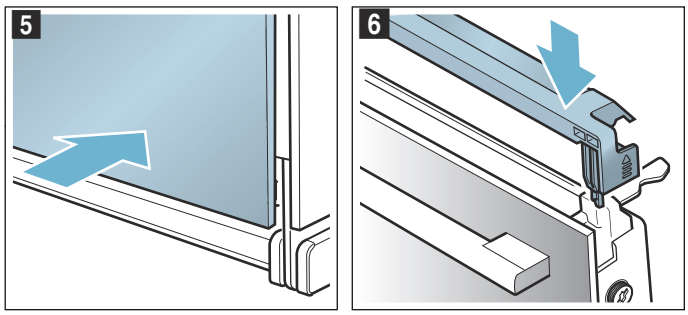
1. Sett den midterste glassruten inn i holderen nede (bilde 1) og trykk den fast.
2. Trykk begge holderne ned (bilde 2).



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 dekselet 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 44*

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

Meldingen "Fyll vanntanken" vises, selv om vanntanken er full.	Frontpanelet er åpent.	Lukk frontpanelet.
	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 strømnettet.
	Strømbrudd	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. 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 vanndampen.	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.
Hvis apparatet ditt er utstyrt med dampfunksjon, er typeskiltet plassert til høyre bak betjeningspanelet.

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

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

Kundeservice ☎	

Vær oppmerksom på at besøk av servicepersonell ikke er gratis 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 forskjelligste 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

- Stekeresultatet avhenger av kvaliteten på matvarene og kokekarstørrelse og -type. Bruk kun råvarer av god kvalitet og kjøtt med kjøleskapstemperatur for å oppnå best resultater. 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, innsettingshøyde 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 44*

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
	Sufflé i porsjonsformer
Dypfryste produkter	Pizza
	Gratenger
	Potetprodukter
	Fjærkre, fisk
	Grønnsaker
Fjærkre	Kylling
	And, gås
	Kalkun
Kjøtt	Svinekjøtt
	Oksekjøtt
	Kalvekjøtt
	Lammekjøtt
	Viltkjøtt
	Kjøttretter
Fisk	Fisk
	Fiskefileter
Grønnsaker	Gryte med grønnsaker
	Gratinering av grønnsaker
	Baktepoteter, delt i to
	Hel, ovnsstekt potet
Varme opp, steke	Grønnsaker
	Meny
	Bakst
	Tilbehør
Opptining av matvarer	Brød, rundstykker
	Kaker
	Kjøtt, fjærkre
	Fisk

Stekesensor

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

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

Her tar apparatet kontrollen. Apparatet styrer da automatisk hele bakeprosessen uten at du må foreta noen innstillinger. 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 matrett

Du ledes gjennom hele innstillingsprosessen for valgte mattyper.

Bruk betjeningsringen for å bla i de enkelte nivåene.

1. Trykk på feltet **menu**.
   Utvalget av 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. For mange retter kan du endre innstillingene etter eget ønske.
   Ved noen retter må du i stedet stille inn vekt.
   Tips: Trykk på tekstfeltet Tips for informasjon om tilbehør og innsettingshøyder.
6. Start med tasten start/stop ▷.
   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 tasten on/off ⏻.

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 tilbredningsresultatet, 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. Bakesensoren kan bli ødelagt selv om den ikke er i bruk.
Unntak: Dersom det følger med et steketermometer, kan dette 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 omformen 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 sprøere 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.

Innsettingshøyder

Bruk angitte innsettingshøyder.

Steking i én høyde
Bruk følgende innsettingshøyder når du steker i én høyde:
- Høye bakverk: Høyde 2
- Flate bakverk: Høyde 3

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. Sett alltid kokekar og former på risten.

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 forskjellig bakst. Temperatur og steketid avhenger av deigmengde og -kvalitet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lave verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov.

Merk: Steketider kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Kaker og småbakst ville da kun 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, reduseres de oppgitte steketidene med noen minutter.

For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen. Sett først retten og tilbehøret inn i ovnen når den er varm.

Hvis du vil bake etter egen oppskrift, må du se på lignende bakverk i tabellen. Du finner mer informasjon i tipsene om baking under 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	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Dampintensitet	Varighet i min.
Kaker i form							
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	25-35
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
						-	20-30
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	-	1	10
						-	25-35
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

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	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	-	3	30-40
Rullekake	Bakeplate	3		180-190*	-	-	15-20
Rullekake	Bakeplate	3		180-200*	-	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	25-35
Muffins, 2 høyder	Muffinsform	3+1		160-180*	-	-	15-30
Småbakst av gjærdeig	Bakeplate	3		160-180	-	-	25-40
Småbakst av gjærdeig	Bakeplate	3		160-180	-	2	25-35
Småbakst av gjærdeig, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150-170	-	-	25-40
Butterdeig	Bakeplate	3		170-190*	-	-	20-35
Butterdeig	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		160-180	-	1	25-35
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
Sprøytebakst, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	5+3+1		130-140**	-	-	35-55

* Forvarming

** forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Dampintensitet	Varighet i min.
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
Baiser	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. Væroppmerksom på ingrediensene og tilberedningsinformasjonen som er angitt i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Smør bare bunnen av springformen. Etter stekingen løsner du kaken forsiktig med en kniv.
Fruktsaften renner ut.	Bruk en dypere universalpanne neste gang.
Småbakst kleber seg sammen under steking.	Hvert bakeemne bør ha ca. 2 cm plass rundt seg. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Kaken er for tørr.	Still inn temperaturen 10 °C høyere og forkort steketiden.
Kaken er for lys.	Dersom både innsettingshøyde 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. Bakepapir som går ut over platen kan påvirke luftsirkulasjonen. Skjær alltid til bakepapiret slik at det passer til bakeplaten. Pass på at stekeformen ikke står rett foran åpningene i bakveggen i ovnsrommet. Når du steker småbakst, må emnene være så like av størrelse og tykkelse som mulig.
Du har stekt i flere høyder. På den øverste platen er kakene mørkere enn på den nederste.	Bruk alltid 4D-varmluft når du steker i flere høyder. Bakverk på plater som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.
Kaken ser bra ut, men er ikke gjennomstekt.	Bruk litt mindre væske neste gang, og stek på lavere temperatur og med litt lengre steketid. Når du skal bake kaker med saftig fyll, forsteker du bunnen. Strø mandler eller paneringsmel over, og legg deretter fyllet oppå.
Kaken løsner ikke når den hvelves.	La kaken avkjøles i 5 til 10 minutter etter steking. Løsner den fremdeles ikke, kan du løsne den forsiktig langs kanten med en kniv. Hvelv deretter kaken på nytt og dekk formen flere ganger med en våt, kald klut. Neste gang må du smøre formen og strø over paneringsmel.

Brød og rundstykker

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

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

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

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.

Innsettingshøyder

Bruk angitte innsettingshøyder.

Steking i én høyde
Bruk følgende innsettingshøyder når du steker i én høyde:
- Høye bakverk: Høyde 2
- Flate bakverk: Høyde 3

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. Sett alltid kokekar og former på risten.

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.

Dypfryste produkter

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

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

Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellige brød og rundstykker. Temperatur og steketid avhenger av deigmengde og -kvalitet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lave 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 kun 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 forvarmer, reduseres de oppgitte steketidene med noen minutter.

For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen. Sett først retten og tilbehøret inn i ovnen når den er varm. Noen retter blir mest vellykket hvis de stekes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

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

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

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

Obs!

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

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør	Innsett-ingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampin-tensitet	Varighet i min.
Brød						
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
* Forvarming						

Rett	Tilbehør	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampintensitet	Varighet i min.
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpanne eller brødform	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
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	10-20
Boller, ferske	Bakeplate	3		170-190*	-	15-20
Boller, ferske	Bakeplate	3		150-170	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	20-30
Bagett, forstekt, avkjølt	Universalpanne	3		180-200	-	20-30
Bagett, forstekt, avkjølt	Bakeplate	3		200-220	1	10-20
Rundstykker, bagetter oppfrisking	Rist	2		150-160*	-	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
Rundstykker, bagetter oppfrisking	Rist	2		160-170	-	10-20
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 sprøere skorpe med dampfunksjonen samt en skinnende overflate. Bakverket blir saftigere.

Steking med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

Innsettingshøyder

Bruk angitte innsettingshøyder.

Steking i én høyde
Bruk følgende innsettingshøyder når du steker i én høyde:
- Høye bakverk: Høyde 2
- Flate bakverk: Høyde 3

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. Sett alltid kokekar og former på risten.

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 lave 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 forvarmer, reduseres de oppgitte steketidene med noen minutter.

For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen. Sett først retten og tilbehøret inn i ovnen når den er varm.

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	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Dampintensitet	Varighet i min.
Pizza							
Pizza, fersk	Stekeplate	3		200-220	-	-	25-35
Pizza, fersk, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	-	-	35-45
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		210-230	90	-	10-20
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		170-190	-	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		200-220*	-	2	15-25
Piroger	Gratengform	2		190-200	-	-	30-45
Empanada	Universalpanne	3		180-190	-	-	30-45
Empanada	Universalpanne	2		170-190	-	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. Sett alltid kokekar og former på risten.

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	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Dampintensitet	Varighet i min.
Grateng, krydret, kokte ingredienser	Gratengform	2		200-220	-	-	30-50
Grateng, krydret, kokte ingredienser	Gratengform	2		150-170	-	2	40-50
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		170-190	-	3	60-70
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

* Forvarming

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Dampintensitet	Varighet i min.
Soufflé	Gratengform	2		160-180*	-	-	35-45
Soufflé	Gratengform	2		170-180	-	2	30-40
Soufflé	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 rikst 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 innsettingshøyde. Skyv i tillegg inn universalpannen i innsettingshøyde 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 innsettingshøyde. Skyv i tillegg inn universalpannen med avfasingen vendt mot apparatdøren, minst en innsettingshøyde 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 fettet 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	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i watt	Dampintensitet	Varighet i min.
Kylling							
Kylling, 1 kg	Rist	2		200-220	-	-	60-70
Kylling, 1 kg	Rist	2		200-220	-	2	60-70
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	-	10-15
Broiler, 1,5 kg	Rist	2		200-220	-	-	70-90
Broiler, 1,5 kg	Rist	2		180-200	-	2	65-75
Broiler, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
And og gås							
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	-	-	25-30
Andebryst, à 300 g	Rist	3		220-240	-	2	25-30

* Forvarm i 5 min.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsett-tingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Mikrobølge-effekt i watt	Dampin-tensitet	Varighet i min.
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
Kalkun							
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 dekkes med baconskiver.

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

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

Steking på rist

På rist blir kjøtt spesielt sprøtt på alle sider.

Fyll opp til ½ liter vann i universalpannen avhengig av størrelsen på kjøttstykket og hva slags kjøtt det er. Dryppende fett og kjøttsaft 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 innsettingshøyde. Skyv i tillegg inn universalpannen i innsettingshøyde 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 kjøttypen 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 fordamper 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 fordamper 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 pregingen "Microwave" mot apparatdøren og med den krumme delen nedover inn i angitt innsettingshøyde. Skyv i tillegg inn universalpannen med avfasingen vendt mot apparatdøren, minst en innsettingshøyde 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 temperaturenpå maten. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Still temperaturen høyere neste gang ved behov.

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

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

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

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

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

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

Anvendte varmetyper:
- 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	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i watt	Dampintensitet	Varighet i min.
Svinekjøtt							
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	110-130
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		230-240	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

* 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	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i watt	Dampintensitet	Varighet i min.
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		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
Lammekjøtt							
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-190	-	-	50-80
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		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
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 + 20 ml vann	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, bruning 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 innsettingshøyden 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 sjyen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, og fyll på mer væske ved behov.
Steken ser fin ut, men sjyen er for lys og tynn.	Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett ev. mindre væske.
Ved surring brunes kjøttet.	Stekegryte og lokk må passe sammen og lukke godt. Senk temperaturen og etterfyll væske etter behov under surringen.
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 grillet. 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 innsettingshøyde. Skyv i tillegg inn universalpannen med avfasingen vendt mot apparatdøren, minst en innsettingshøyde 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. ½ til ⅔ av den angitte tiden.

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

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

Anvendte varmetyper:
- 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	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i°C / grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i watt	Dampintensitet	Varighet i min.
Fisk							
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
Fiskefileter							
Fiskefilet, naturell, grillet	Rist	4		1*	-	-	15-25
Fiskefilet, naturell, dampet, 400 g	Lukket kokekar	2		-	600	-	4
					360	-	5-15
Fiskekoteletter							
Fiskekotelett, 3 cm tykk**	Rist	4		3	-	-	10-20
Fisk, frossen							
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
Fiskeretter							
Fisketerrin, 1000 g	Ildfast form	2		-	360	-	20-25

* forvarming

** Skyv inn universalpannen i innsettingshøyde 2 under

Grønnsaker og tilbehør

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

Innsettingshøyder

Bruk angitte innsettingshøyder.

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. Sett alltid kokekar og former på risten.

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	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i watt	Dampintensitet	Varighet i min.
Grønnsaker, ferske							
Grønnsaker, ferske, 250 g*	Lukket kokekar	2		-	600	-	6-10
Grønnsaker, ferske, 500 g*	Lukket kokekar	2		-	600	-	10-15
Grønnsaker, frosne							
Spinat, 450 g*	Lukket kokekar	2		-	600	-	11-16
Grønnsaksblanding, 250 g + 25 ml vann*	Lukket kokekar	2		-	600	-	8-12
Grønnsaksblanding, 500 g + 25 ml vann*	Lukket kokekar	2		-	600	-	13-18
Grønnsaksretter							
Grillede grønnsaker	Universalpanne	5		3	-	-	10-15
* rør i maten én til toganger							

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i watt	Dampintensitet	Varighet i min.
Poteter							
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
Potetprodukter, frosne							
Røstipoteter	Universalpanne	3		200-220	-	-	25-35
Fylte potetlommer	Universalpanne	3		190-210	-	-	20-30
Kroketter	Universalpanne	3		200-220	-	-	25-35
Pommes frites	Universalpanne	3		190-210	-	-	25-35
Pommes frites, 500 g	Universalpanne	3		250-270	180	-	15-20
Pommes frites, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		190-210	-	-	30-40
Ris							
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
Korn							
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	1		-	600	-	6-8
Byggryn, 250 g + 750 ml vann	Lukket kokekar	2		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
Egg							
Eggestand av 2 egg	Lukket kokekar	2		-	360	-	6-8
* rør i maten én til toganger							

Dessert

Du kan tilberede youghurt 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 risengrynsgrøt

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	Innsettingshøyde	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
Risengrynsgrøt, 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 toganger

** legg den lukkede posen i kokekaret

Eco-varmetyper

Varmluft Eco og Over-/undervarme Eco er intelligente varmetyper for skånsom tilberedning av kjøtt, fisk og bakst. Apparatet sørger for optimal regulering av energitilførselen i ovnsrommet. Maten tilberedes i faser med restvarme. På den måten blir retten saftligere og mindre brunet. Alt etter tilberedning og rett kan det spares energi.

Sett rettene inn i kaldt, tomt ovnsrom. 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. Sett alltid kokekar og former på risten.

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

Akrylamid i matvarer

Akrylamid oppstår primært i korn- og potetprodukter som tilberedes ved svært høye temperaturer. Det dreier seg f.eks.om potetgull, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller finbakst (kjeks, pepperkaker, andre småkaker).

Tips for tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold	
Generelt	■ Hold steketidene så korte som mulig. ■ La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. ■ Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.
Steking	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Maks. 180 °C med varmluf.
Småkaker	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Maks. 170 °C med varmluf. Egg eller eggeplomme reduserer dannelsen av akrylamid.
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 langtidsstekingen. 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 kjørret. Derfor er det oppgitt innstillingsområder.

Anvendt varmetype:
■ Langtidssteking

Rett	Kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Bruningstid i min.	Temperatur i °C	Varighet i min.
Fjærkre						
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
Svinekjøtt						
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	Innsettingshøyde	Varmetype	Bruningstid i min.	Temperatur i °C	Varighet i min.
Oksekjøtt						
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
Kalvekjøtt						
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
Kalvemedaljonger, 4 cm tykke	Åpent kokekar	2		5-7	80*	45-90
Lammekjøtt						
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 langtidsstekingen 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 innsettingshøyder:
- 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 arromatisk 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	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i 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. Lokkene 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	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Konservering					
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
Steinfrukt, f.eks. kirsebær, plommer	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler: 30-40
				-	Ettervarme: 35
Kjernefrukt, f.eks. epler, jordbær	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler: 30-40
				-	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 stekingen, da slipper du ut mye fuktighet. Ikke dekk til deigen.

Etterheving av deig
Sett bakverket på den innsettingshøyden 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	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Gjærdeig, søt					
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
Gjærdeig, krydret					
F.eks. pizza	Bolle	2		35-40	20-30
	Universalpanne	2		35-40	10-15
Brøddeig					
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 dypfryst frukt, dypfryste 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	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i min.
Brød, rundstykker						
Brød, 500 g	Åpent kokekar	2		-	180	3
					90	10-15
Rundstykker	Rist	2		140-160	90	2-4
Kake						
Kake, saftig, 500 g	Åpent kokekar	2		-	180	2
					90	10-15
Kake, tørr, 750 g	Åpent kokekar	2		-	90	10-15
Kjøtt og fjærkre						
Kylling, hel, 1,2 kg*	Åpent kokekar	2		-	180	10
					90	10-15
Fjærkre i stykker, 250 g*	Åpent kokekar	2		-	180	10
					90	10-15
And, 2 kg*	Åpent kokekar	2		-	180	10
					90	40-50
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
Kjøttdeig, blandet, 200 g*	Åpent kokekar	2		-	90	8-15
Kjøttdeig, blandet, 500 g*	Åpent kokekar	2			180	5
					90	10-15
Kjøttdeig, blandet, 1000 g*	Åpent kokekar	2		-	180	10
					90	20-30

* vendes etter halve tiden

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i min.
Fisk						
Fisk, hel, 300 g*	Åpent kokekar	2		-	180	3
					90	10-15
Fiskefilet, 400 g*	Åpent kokekar	2		-	180	5
					90	10-15
Frukt, grønnsaker						
Bær, 300 g	Åpent kokekar	2		-	180	5-10
Grønnsaker, 600 g	Åpent kokekar	2		-	180	10
					90	8-13
Annet						
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.

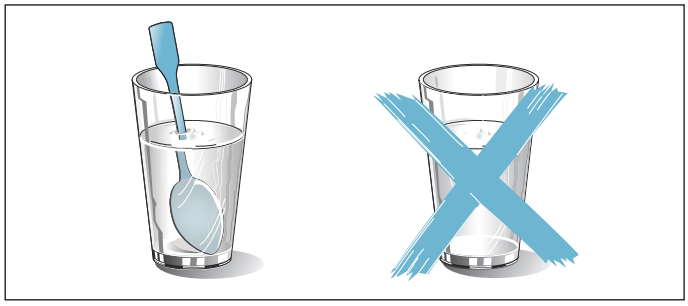
Rør i maten eller vend den to til tre ganger underveis. La matrettene hvile i ytterligere 1 til 2 minutter etter oppvarming, slik at temperaturen utjevnes.

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 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	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i min.
Varme opp drikke						
200 ml (rør kraftig om)	Åpent kokekar	2	Mikrobølge	-	max	1-3
400 ml (rør kraftig om)	Åpent kokekar	2	Mikrobølge	-	max	2-6
Varme opp babymat						
Melkeflasker, 150 ml (rør kraftig om)	Åpent kokekar	2	Mikrobølge	-	360	1-3
Grønnsaker, avkjølt						
250 g	Åpent kokekar	2	Oppvarming	120-130	-	5-15
250 g	Lukket kokekar	2	Mikrobølge	-	600	3-8
1 kg	Åpent kokekar	2	Oppvarming	120-130	-	15-25
Grønnsaker, frosne						
løs, 250 g	Lukket kokekar	2	Mikrobølge	-	600	8-12
Spinatblanding, frossen i blokk, 450 g (rør kraftig om 1-2 ganger innimellom)	Lukket kokekar	2	Mikrobølge	-	600	11-16
Retter, avkjølt						
Tallerkenrett, 1 porsjon	Åpent kokekar	2	Oppvarming	120-130	-	15-25
Tallerkenrett, 1 porsjon	Lukket kokekar	2	Mikrobølge	-	600	4-8
Suppe, gryterett, 400 ml	Åpent kokekar	2	Oppvarming	120-130	-	10-25
Suppe, gryterett, 400 ml (rør kraftig om)	Lukket kokekar	2	Mikrobølge	-	600	5-7
Tilbehør, f.eks. nudler, potetballer, poteter, ris	Åpent kokekar	2	Oppvarming	120-130	-	8-25
Tilbehør, f.eks. nudler, potetballer, poteter, ris	Lukket kokekar	2	Mikrobølge	-	600	5-10
Gratenger, f.eks. lasagne, potetgrateng	Åpent kokekar	2	Oppvarming	120-140	-	10-25
Gratenger, 400 g, f.eks. lasagne, potetgrateng	Åpent kokekar	2	Mikrobølge	-	600	5-10
Pizza, stekt	Rist	2	Oppvarming	170-180*	-	5-15
Retter, frosne						
Tallerkenrett, 1 porsjon	Lukket kokekar	2	Mikrobølge	-	600	11-15
Suppe, gryterett, 200 ml (rør kraftig om)	Lukket kokekar	2	Mikrobølge	-	600	6-8

* Forvarming

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i min.
Tilbehør, 500 g, f.eks. nudler, potetballer, poteter, ris	Lukket kokekar	2		-	600	7-10
Gratenger, 400 g, f.eks. lasagne, potetgrateng	Åpent kokekar	2		180-200	180	20-25
Bakst						
Rundstykker, baguett, stekt	Rist	2		150-160*	-	10-20
Posteier (vol au vents)	Rist	2		180*	-	4-10
Bakst, frossen						
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 varmholding 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.

Innsettingshøyder ved steking i to høyder:
- Universalpanne: Høyde 3
  Bakeplate: Høyde 1
- Former på risten
  Første rist: Høyde 3
  Andre rist: Høyde 1

Innsettingshøyder ved steking i tre høyder:
- Bakeplate: Høyde 5
- Universalpanne: Høyde 3
- Bakeplate: Høyde 1

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

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

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

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

Merknader

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

Anvendte varmetyper:
- 4D varmluft
- Over-/undervarme
- Pizzatrinn
- Intensivvarme

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighet i min.
Steking						
Sprøytebakst	Stekeplate	3	Over-/undervarme	140-150*	-	25-40
Sprøytebakst	Stekeplate	3	4D varmluft	140-150*	-	25-40
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1	4D varmluft	140-150*	-	30-40
Sprøytebakst, 3 høyder	Stekeplater + universalpanne	5+3+1	4D varmluft	130-140*	-	35-55
Småkaker	Stekeplate	3	Over-/undervarme	160*	-	20-30
Småkaker	Stekeplate	3	4D varmluft	150*	-	25-35
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1	4D varmluft	150*	-	25-35
Småkaker, 3 høyder	Stekeplater + universalpanne	5+3+1	4D varmluft	140*	-	35-45
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	Over-/undervarme	160-170**	-	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	4D varmluft	160-170**	-	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	4D varmluft	150-160	1	10
					-	20-25
Sukkerbrød, 2 høyder	Springform Ø 26 cm	3+1	4D varmluft	150-170**	-	30-50
Eplepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	2	Pizzatrinn	170-180	-	60-80
Eplepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	2	Over-/undervarme	180-200	-	60-80
Eplepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	2	Intensivvarme	170-180	-	75-95
Eplepai, 2 høyder	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	3+1	4D varmluft	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	Innsettingshøyde	Varmetype	Grilltrinn	Varighet i min.
Grilling					
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	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i min.
Opptining med mikrobølge						
Kjøtt	Åpent kokekar	2		-	180	5
					90	10-15
Tilberedning med mikrobølge						
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
Tilberedning med kombinert mikrobølge						
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

9001207190
960419