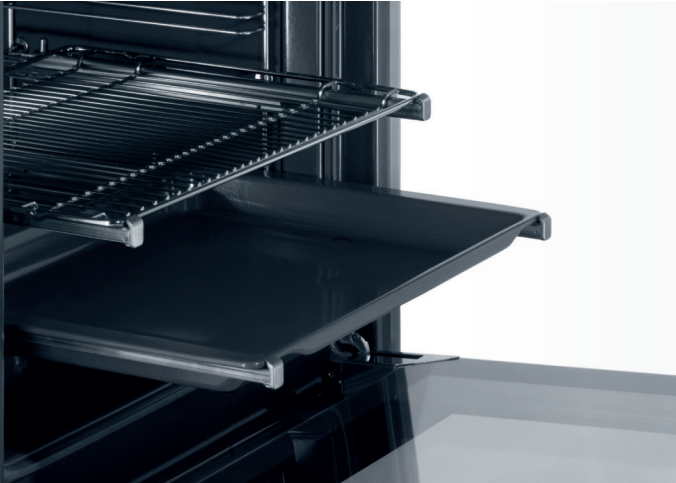
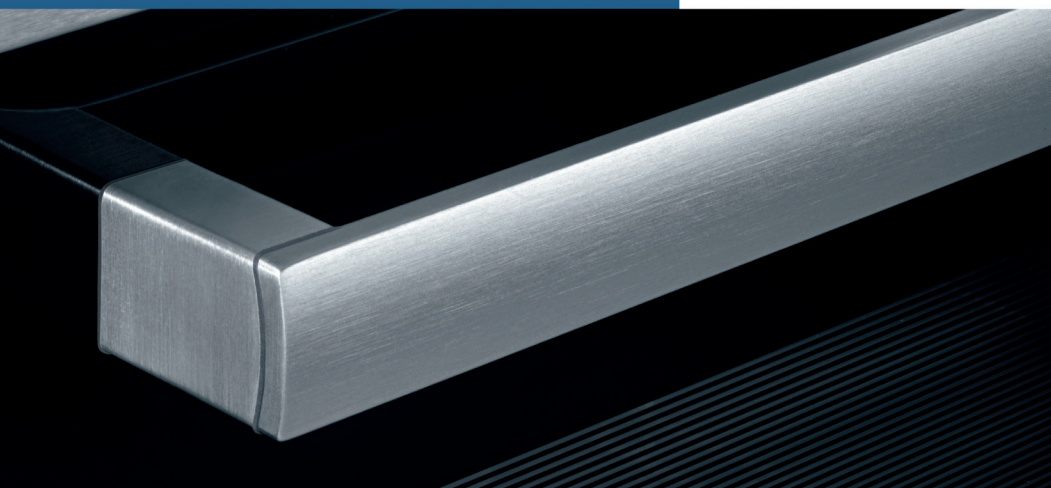




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Komfyr
HCE7783.3U**



BOSCH

[no] Bruksveiledning

Innholdsfortegnelse

Viktige sikkerhetsanvisninger	5	Stille inn stekeovnen.....	16
Årsaker til skader	7	Varmetyper.....	16
Oversikt.....	7	Stille inn varmetype og temperatur	17
Skader på stekeovnen.....	7	Stille inn hurtigoppvarming	17
Skader på sokkelskuffen	7	Tidsfunksjoner.....	18
Oppstilling og tilkobling	7	Stille inn tidsfunksjoner – kort forklart	18
For installatøren.....	7	Stille inn varselur.....	18
Veggfeste	7	Stille inn varighet.....	18
Dørsikring	8	Endre sluttiden.....	18
Din nye komfyr.....	8	Stille inn klokkeslett.....	19
Oversikt.....	8	Programmere	19
Kokesonen	9	Lagre innstillinger i minnefunksjonen.....	19
Taster	9	Starte minnefunksjonene.....	19
Dreieknapp.....	9	Døgninnstilling	19
Display	9	Starte døgninnstillingen	20
Temperaturkontroll.....	10	Steketermometer	20
Ovnsrom	10	Slik stikker du inn steketermometeret	20
Ditt tilbehør	10	Slik stiller du inn kjernetemperaturen	20
Sette inn tilbehør.....	10	Veiledende verdier for kjernetemperaturen	20
Ekstra tilbehør.....	10	Barnesikring	21
Artikler fra kundeservice.....	12	Grunninnstillinger	21
Før første gangs bruk	12	Endring av grunninnstillingene	22
Stille inn klokkeslett.....	12	Automatisk utkobling.....	22
Varme opp ovnsrommet.....	12	Rengjøringsystem	22
Rengjøring av tilbehør.....	12	Før rengjøring	23
Matlaging med induksjon	12	Stille inn rengjøringstrinn.....	23
Kokekar.....	12	Etter rengjøring.....	23
Vanlige lyder fra kokesonen	13	Vedlikehold og rengjøring	23
Innstilling av kokesone	13	Rengjøringsmiddel.....	23
Inn- og utkobling av kokesonen.....	13	Sett inn og ta ut stigene	24
Velge og stille inn kokeplate	13	Sette inn og ta ut stekeovnsdøren	24
Tilberedningstabell.....	13	Montering og utmontering av glassruter	25
Powerboost	14	Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?.....	25
Tidsur	14	Feiltabell.....	25
Automatisk utkobling.....	15	Kokesone	26
Grunninnstillinger for kokesonen	15	Bytte stekeovnslampe i taket.....	26
Slå stekeovnen av og på.....	16	Normal støy ved bruk av apparatet.....	26
Innkobling	16	Glassdeksel	27
Utkobling	16	Kundeservice.....	27
		E-nummer og FD-nummer.....	27

Energi og miljø.....	27	Tips til steking og grilling	37
Varmetype Varmluft eco	27	Langtidssteking	37
Energisparing i stekeovnen	28	Tips om langtidssteking.....	38
Energisparing på kokesonen.....	28	Gratenger, toast	38
Miljøvennlig håndtering.....	28	Ferdigretter.....	38
Programautomatikk	29	Spesielle retter.....	39
Kokekar.....	29	Opptining	39
Klargjøring av retten	29	Tørking	40
Programmer	29	Konservering.....	40
Velge program og stille inn.....	31	Akrylamid i matvarer	41
Tips til programautomatikken	32	Testretter.....	41
Testet for deg i vårt prøvekjøkken.....	32	Bake	41
Kaker og bakst.....	32	Grilling	42
Tips til bakingen	34		
Kjøtt, fjærkre, fisk	35		

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

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

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 ikke konstruert for bruk med eksternt varselur eller fjernkontroll.

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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

Brannfare!

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

stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiet må ikke stikke ut over kanten på tilbehøret.

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Apparatet blir svært varmt, brennbart materiale kan lett ta fyr. Ikke oppbevar eller bruk brennbare gjenstander (f.eks. spraybokser, rengjøringsmidler) under eller i nærheten av stekeovnen. Oppbevar ingen brennbare materialer i eller på stekeovnen.
- Overflatene på sokkelskuffen kan bli svært varme. Oppbevar kun tilbehør til stekeovnen i skuffen. Antennelige og brennbare gjenstander må ikke oppbevares i sokkelskuffen.

Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkohol damp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.
- Apparatets overflater blir svært varme under drift. Berør ikke de varme overflatene. Hold barn borte fra apparatet.
- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes,

blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.

- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen. Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk, på kokesonen.
- Slå alltid av kokeplaten med dreiebryteren etter bruk. Vent ikke til kokeplaten kobles ut automatisk, selv om ikke det står kokekar på den lenger.
- Retter som har kokt over, eller gjenstander som ligger på kokesonen, kan føre til at kokekarsensoren i noen tilfeller ikke kobler ut. Slå av kokesonen med hovedbryteren etter hver bruk.
- Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

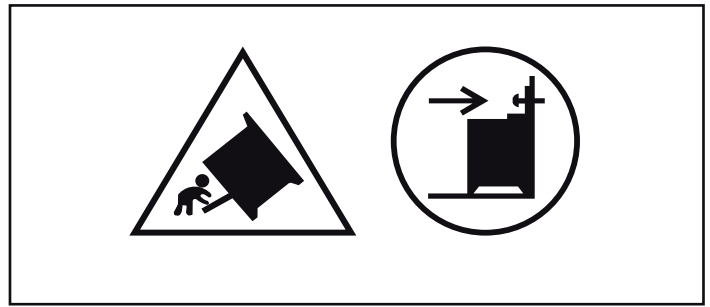
Fare for forbrenning!

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

Fare for personskader!

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Uegnede wokpanner kan føre til ulykker. Bruk bare wokpannen som fås som ekstra tilbehør fra produsenten.
- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting. Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann. Bruk bare varmebestandige kokekar.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.
- Apparatet kan skli ned hvis det blir satt på en sokkel uten å bli festet. Apparatet må festes til sokkelen.

Veltefare!



Advarsel: Monter en vippesikring for å unngå at apparatet skal velte. Les monteringsanvisningen.

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.
- Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade. Bruk bare steketermometeret som er beregnet for dette apparatet.
- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Fare på grunn av elektromagnetisk interferens!

Induksjonskokesonen kan forårsake elektromagnetisk interferens. Funksjonen til elektriske implantater eller apparater, f.eks. pacemakere, insulinpumper eller høreapparater, kan bli påvirket. Bærere av

elektriske implantater eller apparater skal ikke nærme seg induksjonskokesonen.

Årsaker til skader

Kokesone

Obs!

- Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.
- Unngå tørrkoking i gryter. Det kan oppstå skader.
- Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, indikasjonsområdet eller rammen. Det kan oppstå skader.

- Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen, kan forårsake skader.
- Aluminiumsfolie eller plastbeholdere smelter på varme kokeplater. Beskyttelsesfolie for komfyrer egner seg ikke til denne kokesonen.

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
	Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
	Gryteslitasje (f.eks. aluminium)	Løft gryter og panner når de skal flyttes.
Kraterdannelse	Sukker, sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

Skader på stekeovnen

Obs!

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Vann i varmt ovnsrom: Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.
- Fuktige matvarer: Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. Emaljen ødelegges.
- Fruktsaft: Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet,

etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet. Bruk helst den dype universalpannen.

- Avkjøling med åpen ovnsdør: Hold alltid døren stengt når ovnsrommet avkjøles. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
- Svært skitten dørpakning: Dersom dørpakningen er svært skitten, går ikke døren lenger ordentlig igjen i drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid dørpakningen ren.
- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyv inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

Skader på sokkelskuffen

Obs!

Ikke legg varme gjenstander i sokkelskuffen. Den kan skades.

Oppstilling og tilkobling

Elektrisk tilkobling

En godkjent fagperson må utføre den elektriske tilkoblingen. Forskriftene til den ansvarlige strømleverandøren må overholdes.

Dersom apparatet blir feil tilkoblet, faller alle garantikrav bort hvis det oppstår skader som er forårsaket av feiltilkoblingen.

stikkontakt er dette ikke nødvendig, dersom stikkontakten er tilgjengelig for brukeren.

- Elektrisk sikkerhet: Komfyren er et apparat i beskyttelsesklasse I og må bare brukes med jordet kontakt.
- For tilkobling av apparatet skal en ledning av typen H 05 VV-F eller tilsvarende benyttes.

For installatøren

- På installasjonssiden må det være en flerpolig skillebryter med en kontaktavstand på minst 3 mm. Ved tilkobling via

Veggfeste

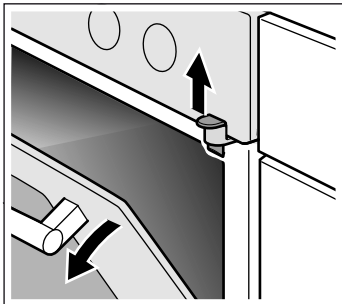
For å sikre komfyren mot vipping må du feste ovnen med vedlagte vinkel til veggen. Se monteringsveiledningen for veggfestet.

Dørsikring

Stekeovnsdøren er utstyrt med en sikring, slik at barn ikke skal brenne seg på den varme stekeovnen. Denne er plassert over stekeovnsdøren.

Åpne stekeovnsdøren

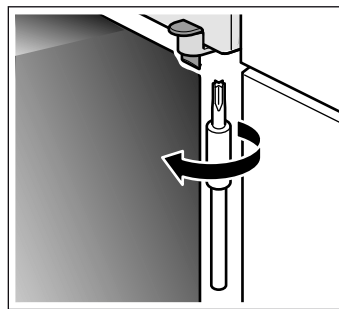
Trykk sikringen oppover (figur A).



Fjerne dørsikring

Hvis du ikke lenger trenger dørsikringen eller hvis dørsikringen er skitten:

1. Åpne stekeovnsdøren
2. Skru ut skruen og ta ut dørsikringen (figur B).



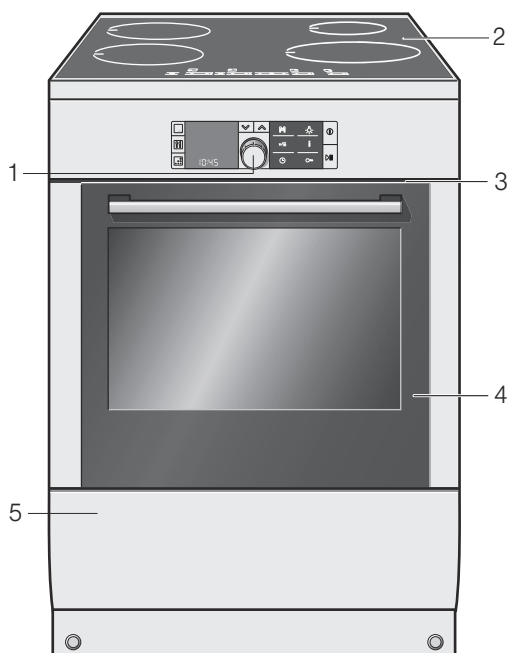
3. Lukk stekeovnsdøren.

Din nye komfyr

Her kan du bli kjent med den nye komfyren din. Vi forklarer betjeningsfeltet, kokesonen og de enkelte betjeningselementene. Du får informasjon om ovnsrommet og tilbehøret.

Oversikt

Det kan forekomme differanser mellom de ulike apparattypene



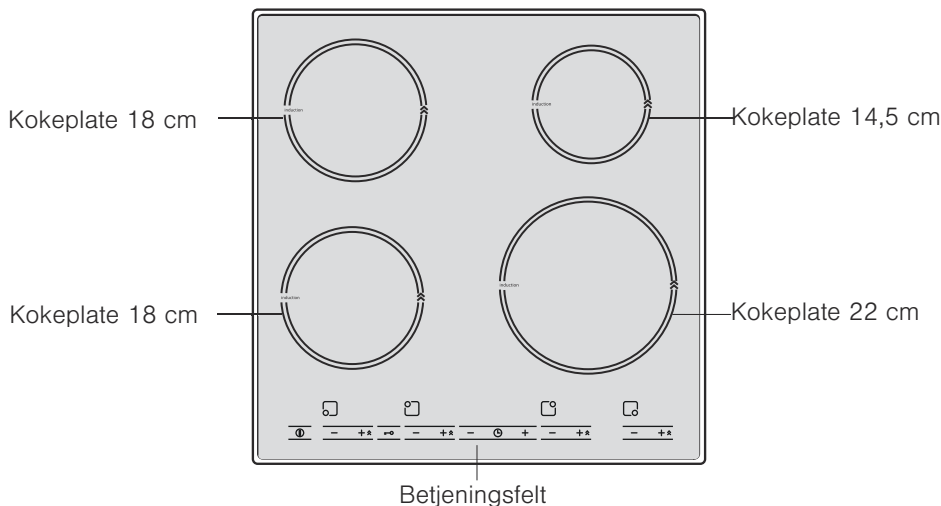
Forklaring

1	Dreieknapp og taster
2	Kokesone med glasskeramikk
3	Kjølevifte
4	Stekeovnsdør
5	Sokkelskuff

Bryterhåndtak

Bryterne kan senkes ned når de står i av-stilling. Trykk på bryteren for å senke eller heve den.

Kokesonen



Betjeningsfelt

Kokeplatene stilles inn ved hjelp av sensorer. Disse finner du under symbolene. Berør det aktuelle symbolet for å stille inn.

Symbol	Funksjon
①	Hovedbryter Med denne slår du kokesonen av og på.
🔑	Barnesikring Med denne kan du låse kokesonen.
- +	Til endring av koke-trinn Feltet minus - = redusere koke-trinn Feltet pluss + = øke koketrinn
+ 🔥	Powerboost Med denne kan du i en kort periode øke effekten på koketrinn 9.
🕒	Tidsur Med denne aktiverer du tidsuret. Med disse stiller du inn tiden for tidsuret.

Flere symboler

🔑🔥	Kokeplater	Disse symbolene kan man ikke trykke på. De viser plasseringen av kokeplatene, f.eks. 🔑 = kokeplate foran til høyre
🔥🔑		

Restvarmeindikator

Hvis en kokeplate er blitt varm av kjelene og du slår av kokeplaten, vises restvarmeindikatoren **H** eller **h**. Ikke berør kokeplaten så lenge restvarmen vises. Indikasjonen lyser helt til kokeplaten er tilstrekkelig avkjølt, også selv om kokesonen er slått av.

Taster

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

Symbol	Tastens funksjon
...	Velge varmetype og temperatur
🕒	Velge programautomatikk
⋮	Velge rengjøringsssystem
⏴	Flytt én linje ned
⏵	Flytt én linje opp
M	Langt trykk = velge minne Kort trykk = starte minne
»»»	Stille inn hurtigoppvarming
🕒	Åpne og lukke menyen Tidsfunksjoner

Symbol	Tastens funksjon
🔥	Slå ovnslampen av og på
i	Kort trykk = kontroll av temperatur Langt trykk = åpne og lukke menyen Grunninnstillinger
🔒	Aktivere/deaktivere barnesikring
①	Slå stekeovnen av og på
▶	Kort trykk = starte/stoppe driften Langt trykk = avbryte driften

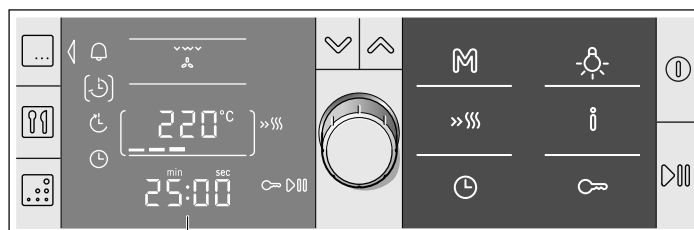
Dreieknapp

Med dreieknappen kan du endre alle foreslåtte og innstilte verdier. Klammene i innstillingsområdet viser hvilken verdi du kan endre.

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

Display

Displayet er inndelt i forskjellige områder.



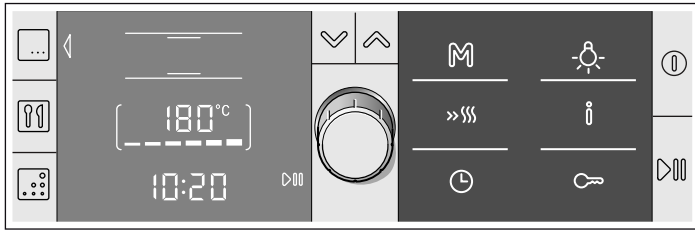
- Venstre område = tidsfunksjoner
Når du åpner menyen Tidsfunksjoner, vises symbolene for tidsfunksjoner i dette området. Ytterst til venstre viser en pil ⏴ hvilken driftstype som er valgt.
- Midtre område = innstillingsområde
 1. linje = varmetypeindikasjon
 2. linje = temperaturindikasjon
 3. linje = klokkeindikasjonMed navigasjonstastene ⏴ og ⏵ bytter du fra en linje til en annen. Linjen du befinner deg i, er merket med klammer på høyre og venstre side. Du kan endre verdien i klammene med dreieknappen.
- Høyre område = indikasjon
Her vises symboler for forskjellige funksjoner, f.eks. for innstilt barnesikring, hurtigoppvarming osv.

Temperaturkontroll

Strekene på temperaturkontrollen viser oppvarmingsfasen eller restvarmen i ovnsrommet.

Oppvarmingskontroll

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



Strekene vises ikke på grilltrinnet og rengjøringstrinnet.

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

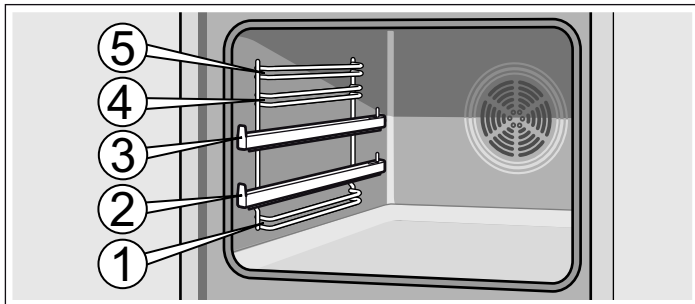
Ditt tilbehør

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

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

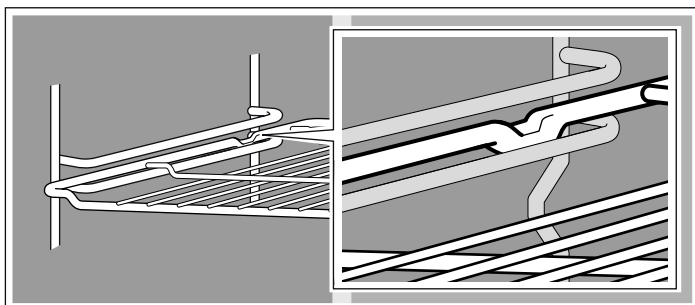
Sette inn tilbehør

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



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

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



Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lenger ut.

Avhengig av apparatet går uttrekksskinnene i inngrep når de er trukket helt ut. Dermed er det lett å legge på tilbehøret. Du

Restvarme

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

Ovnsrom

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

Stekeovnslampe

Lampen i ovnsrommet lyser når stekeovnen er i bruk. Lampen slår seg av når temperaturen er innstilt på opptil 60 °C. På den måten kan du oppnå en optimal finregulering.

Med tasten **☼** kan du slå på og av lampen.

Kjølevifte

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

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

frigjør uttrekksskinnene ved å legge noe trykk på og skyve dem inn i ovnen.

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

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



Rist

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

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



Emaljebrett

Til kaker og småkaker.

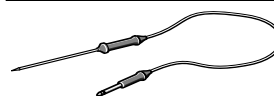
Sett inn stekebrettet med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



Universalpanne

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

Sett inn universalpannen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



Steketermometer

Steketermometeret sørger for en nøyaktig steking.

Ekstra tilbehør

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

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

Ekstra tilbehør	HEZ-nummer	Bruk
Rist	HEZ334000	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrysede retter.
Emaljebrett	HEZ331003	Til kaker og småkaker. Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Universalpanne	HEZ332003	Til saftige kaker, bakverk, dypfrysede retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Innleggsrist	HEZ324000	Til stek. Sett alltid risten i universalpannen. Dermed blir dryppende fett og kjøttsaft samlet opp.
Grillrist	HEZ325000	Til grilling i stedet for med risten, eller som sprutbeskyttelse, slik at stekeovnen ikke blir så skitten. Grillristen skal bare brukes i universalpannen. Grilling på grillrist: Skal bare brukes i innsettingshøyde 1, 2 og 3. Grillrist som sprutbeskyttelse: Sett inn universalpannen med grillristen under risten.
Pizzabrett	HEZ317000	Ideelt til pizza, dypfrysede varer og store, runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Sett brettet på risten og følg opplysningene i steketabellene.
Bakestein	HEZ327000	Bakesteinen egner seg utmerket til tilberedning av hjemmelaget brød, rundstykker og pizza som skal ha en spesielt sprø bunn. Bakesteinen må alltid forvarmes på anbefalt temperatur.
Emaljebrett med antislipp-belegg	HEZ331011	Store og små kaker løsner lettere fra stekebrettet. Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Universalpanne med antislipp-belegg	HEZ332011	Saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker slipper lettere taket i universalpannen. Sett inn universalpannen i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Proffpanne med innleggsrist	HEZ333003	Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder.
Lokk til proffpanne	HEZ333001	Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgrype.
Glassfat	HEZ915001	Glassformen egner seg til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Den egner seg spesielt godt til program- eller stekeautomatikk.
Teleskoputtrekk		
2-delt	HEZ338250	Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.
3-delt	HEZ338352	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lenger ut uten at det vipper. 3-delt uttrekk egner seg ikke til apparater med grillspyd.
3-delt uttrekk med full lengde	HEZ338356	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper. 3-delt uttrekk med full lengde egner seg ikke til apparater med grillspyd.
3-delt uttrekk med full lengde og stoppfunksjon	HEZ338357	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper. Uttrekksskinnene går i lås, slik at det er lett å legge på tilbehøret. 3-delt uttrekk med full lengde og stoppfunksjon egner seg ikke til apparater med grillspyd.
Selvrensende sidevegger		
Apparater med én stekeovnslampe	HEZ339020	Du kan ettermontere veggene for at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift.
Apparater med én stekeovnslampe og stekeautomatikk	HEZ339020	Du kan ettermontere veggene for at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift.
Viftefilter	HEZ329000	Dette kan ettermonteres i stekeovnen. Viftefilteret filtrerer fettpartikler i avluften og reduserer sjenerende lukt. Bare til apparater med 6, 7 eller 8 som siffer nummer to i E-nummeret (f.eks. HBA38B750)
Systemdampovn	HEZ24D300	For skånsom tilberedning av grønnsaker og fisk.

Artikler fra kundeservice

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

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

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

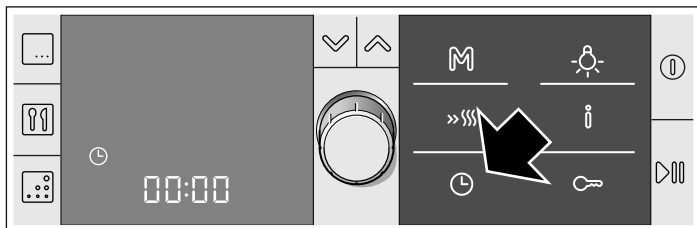
Før første gangs bruk

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

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

Stille inn klokkeslett

Når du har koblet til apparatet, vises symbolet  og **00:00** i displayet. Still inn klokkeslettet, så er stekeovnen klar til bruk.



1. Trykk på tasten .
Symbolet for klokkeslett [] står i klammer og [**12:00**] vises.
2. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.
3. Trykk på tasten .
Det aktuelle klokkeslettet er blitt lagret.

Merk: Hvordan du endrer klokkeslettet, kan du lese i kapittelet *Tidsfunksjoner*.

Varme opp ovnsrommet

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnsrommet må være lukket og tomt. Still inn på varmetypen  over-/undervarme og 240 °C.

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

1. Trykk på tasten .
Varmetypen  3D-varmluft og 160 °C blir foreslått. Klammene står på venstre og høyre side av varmetypen.
2. Endre varmetypen til  over-/undervarme med dreieknappen.
3. Bytt til temperatur med tasten .
Klammene står på venstre og høyre side av temperaturen.
4. Endre temperaturen til 240 °C med dreieknappen.
5. Trykk på tasten .
Stekeovnen starter. Symbolet  lyser i displayet.
6. Slå av stekeovnen etter 60 minutter med tasten .

Strekene på temperaturkontrollen viser restvarmen i ovnsrommet.

Rengjøring av tilbehør

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

Matlaging med induksjon

Kokesonen er utstyrt med induksjonskokeplater.

Fordeler med matlaging med induksjon

Ved matlaging med induksjon dannes varmen direkte i grytebunnen. Kokeplaten blir ikke varm. Dette gir deg flere fordeler:

- Tidsbesparelse ved koking og steking. Kokekartet varmes opp direkte. Det oppstår ikke varmetap.
- Det sparer energi.
- Enklere vedlikehold og rengjøring. Overkok brenner seg ikke så lett.
- Kontrollert varmetilførsel og høyere sikkerhet. Induksjonen danner eller stanser varmetilførselen straks etter hver gang du betjener apparatet.

Oppvarmingen blir avbrutt dersom du fjerner kokekaret fra kokeplaten, også selv om kokeplaten er slått på.

Kokekar

Egnede kokekar

Bruk bare ferromagnetiske kokekar (kokekar med magnet) av emaljert stål, støpejern eller spesielle induksjonskokekar i rustfritt stål.

Uegnede kokekar

Bruk ikke kokekar av vanlig rustfritt stål, glass, keramikk, kobber eller aluminium

Kontroller kokekaret

Kokekaret er egnet hvis gryte- eller pannebunnen trekker til seg en magnet. Produsenten av kokekaret vil normalt merke kokekar som egner seg til induksjon.

Merknad om bunnen på kokekaret

Beskaffenheten på bunnen av kokekaret kan påvirke resultatet av matlagingen. Materialet i bunnen av kokekaret må fordele varmen jevnt. For eksempel egner en sandwichbunn av rustfritt stål seg godt.

Kokekarsensor

Hver kokeplate har en nedre grense for kokekarsensoren. Bruk alltid kokeplaten som passer best til diameteren på kokekaret.

Vanlige lyder fra kokesonen

Induksjonsteknologien er basert på produksjon av elektromagnetiske felt. Disse gjør at varmen dannes direkte i bunnen av kokekaret. Gryter og kjeler kan danne forskjellige lyder eller vibrasjoner avhengig av produksjonsmåten. Dette er normalt.

Det kan være at lydene blir svakere eller forsvinner helt når du reduserer koketrinnet.

Innstilling av kokesone

I dette kapittelet kan du bli kjent med innstillingene for kokesonen. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene.

Inn- og utkobling av kokesonen

Kokesonen slår du på og av med hovedbryteren ① .

Innkobling

Berør symbolet ① . Indikasjonen over hovedbryteren lyser. Kokesonen er klar til bruk.

Utkobling

Berør symbolet ① til indikasjonen over hovedbryteren slukkes. Alle kokeplatene slås av. Dersom kokeplatene blir varme av kjelene, vises restvarmen med *H* eller *h* .

Merk:

Kokesonen slår seg automatisk av dersom alle kokeplatene er slått av i mer enn 20 sekunder.

Velge og stille inn kokeplate

Forutsetning: Kokeplaten må være slått på.

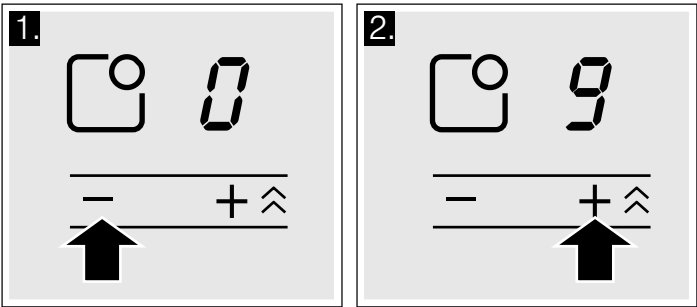
Med symbolene **+** og **–** stiller du inn ønsket koketrinn. Koketrinnet *1* = laveste effekt
Koketrinnet *9* = høyeste effekt

Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Det er merket med et punkt. Sett kokekaret på den passende kokeplaten.

Kokeplate med stekesone:
Bruk et kokekar som har samme størrelse som ringen / den ovale flaten.

- 1. Berør symbolet **+** eller **–** for ønsket kokeplate. I displayet vises *9* . Kokeplaten er aktivert.

- 2. Berør symbolet **+** eller **–** igjen i løpet av 10 sekunder. Den foreslåtte verdien vises:
For **+** koketrinnet *9*
For **–** koketrinnet *4*



- 3. Endre koketrinnet med **+** eller **–**.

Skrut av kokeplaten

Berør symbolet **+** eller **–** til *9* vises. Kokeplaten slås automatisk av. Hvis kokeplaten blir varm av kjelen, vises restvarmeindikatoren *H* eller *h* etter noen sekunder.

Koketrinnet blinker

Kokekar mangler, har feil størrelse eller er av et uegnet materiale. Still et egnet kokekar på kokeplaten for å stoppe blinkingen. Hvis du ikke gjør dette, slås kokeplaten av etter en viss tid.

Koketrinn og restvarmeindikator vises vekselvis

Oppvarmingen er avbrutt. Du har tatt kokekaret av kokeplaten og kokeplaten er fremdeles slått på. Sett på kokekaret igjen, eller slå av kokeplaten.

Bruk koketrinn 9 til oppkoking.

Tilberedningstabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler. Koketidene kan variere ut fra matvaretype og matvarenes vekt, tykkelse og kvalitet. Derfor kan den faktiske koketiden avvike fra dette.

	Viderekokingstrinn	Varighet for viderekoking i minutter
Smelting		
Sjokolade, glasur, smør, honning	1–2	–
Gelatin	1–2	–
Oppvarming og varmholding		
Gryterett (f. eks. linsegryte)	1–2	–
Melk**	1–2	–
Varme pølser i vann**	3–4	–

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

	Viderekokingstrinn	Varighet for viderekoking i minutter
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfryst	2–3	5–15
Gulasj, dypfryst	2–3	20–30
Trekking, småkoking		
Melboller, potetboller	4–5*	20–30
Fisk	4–5*	10–15
Hvite sauser, f.eks. bechamelsaus	1–2	3–6
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3–4	8–12
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2–3	15–30
Risengrynsgrøt	2–3	25–35
Poteter med skall	4–5	25–30
Skrelte poteter	4–5	15–25
Deigvarer, pasta	6–7*	6–10
Gryterett, supper	3–4	15–60
Grønnsaker	2–3	10–20
Grønnsaker, dypfryste	3–4	7–20
Koking i trykkoker	4–5	–
Surring		
Rulader	4–5	50–60
Grytestek	4–5	60–100
Gulasj	3–4	50–60
Steking**		
Snitsel, naturell eller panert	6–7	6–10
Snitsel, dypfryst	6–7	8–12
Kotelett, naturell eller panert	6–7	8–12
Biff (3 cm tykk)	7–8	8–12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)	5–6	10–20
Fjærkrebryst, dypfryst	5–6	10–30
Fisk og fiskefilet, naturell	5–6	8–20
Fisk og fiskefilet, panert	6–7	8–20
Fisk og fiskefilet, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6–7	8–12
Scampi og reker	7–8	4–10
Panneretter, dypfryste	6–7	6–10
Pannekaker	6–7	fortløpende
Omelett	3–4	fortløpende
Speilegg	5–6	3–6
Fritering (friter 150 g–200 g per porsjon fortløpende i 1–2 liter olje**)		
Dypfryste produkter, f.eks. pommefrites, kyllingnuggets	8–9	Friter porsjonene etter hverandre
Kroketter	7–8	
Kjøttboller	7–8	
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6–7	
Fisk, panert	6–7	
Grønnsaker, panert sopp	6–7	
Småbakst, f.eks. berlinerboller, panert ost	4–5	

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

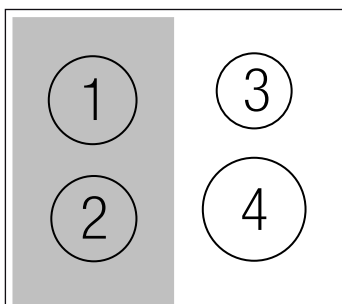
Powerboost

Powerboost-funksjonen øker i løpet av kort tid effekten på høyeste koketrinn. Retten varmes ekstra fort opp. Powerboost er tilgjengelig på alle kokeplatene.

Begrensninger

Kokesonen består av 2 grupper:

- Gruppe 1 = kokeplater til venstre
- Gruppe 2 = kokeplater til høyre



Powerboost kan bare velges for én kokeplate i hver gruppe. Den andre kokeplaten må ikke være i bruk. Hvis den andre kokeplaten er i bruk, blinker **b** og **5** vekselvis i displayet. Powerboost aktiveres ikke. Kokeplaten varmer med koketrinn 9.

Aktivere Powerboost-funksjonen

1. Still inn på koketrinn 9.
2. Berør symbolet **+∞**.
I indikasjonen vises **b**. Powerboost er aktivert.

Deaktivere Powerboost-funksjonen

Berør symbolet **+∞**.
Symbolet **b** i displayet slukkes. Powerboost er deaktivert.

Merk: Powerboost slås automatisk av hvis det er fare for at kokesonen skal bli overopphetet.

Tidsur

Du kan bruke tidsuret på to forskjellige måter:

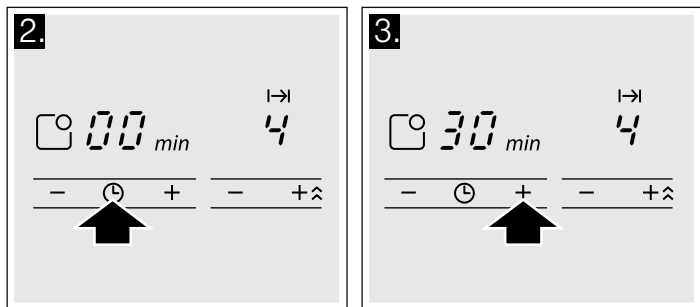
- En kokeplate skal slås av automatisk

- Som varselur

En kokeplate skal slå av automatisk

Angi en varighet for den ønskede kokeplaten. Kokeplaten slår seg automatisk av når den innstilte varigheten er telt ned. Du kan stille inn en varighet på inntil 99 minutter.

1. Velg kokeplate og still inn koketrinn.
2. Berør symbolet .
I tidsurindikasjonen vises **00** min. Over koketrinnsindikasjonen lyser **I→I** for varigheten.
For å velge en annen kokeplate trykker du på symbolet  flere ganger til **I→I** lyser over ønsket koketrinnsindikasjon.
3. Berør symbolet **+** eller **-** ved tidsuret.
Den foreslåtte verdien vises.
Symbolet **+** = 30 minutter
Symbolet **-** = 10 minutter



4. Berør symbolet **+** eller **-** igjen til den ønskede varigheten vises i tidsurindikasjonen.

Etter noen sekunder telles varigheten ned.

Når varigheten er telt ned, slås kokeplaten av. Du hører et lydsignal. I tidsurindikasjonen lyser **00** min i ti sekunder. **I→I** lyser sterkt. Berør symbolet . Indikasjonene slukkes, og lydsignalet opphører.

Korrigere eller slette varighet: Berør symbolet  flere ganger til **I→I** over den tilsvarende koketrinnsindikasjonen lyser sterkt. Med symbolet **+** eller **-** kan du endre varigheten eller stille den på **00** min.

Still inn varighet for en annen kokeplate:
Berør symbolet  flere ganger til **I→I** over den tilsvarende koketrinnsindikasjonen lyser sterkt. Still inn varigheten.

Vise varighet for flere kokeplater:
Berør symbolet  flere ganger til **I→I** over ønsket

koketrinnsindikasjon lyser sterkt. Resterende varighet for denne kokeplaten vises.

Automatisk tidsur

Med denne funksjonen kan du forhåndsvelge en varighet for alle kokeplatene. Etter at en kokeplate er slått på, telles den forhåndsinnstilte varigheten ned. Kokeplaten slår seg automatisk av når den innstilte varigheten er telt ned.

I kapittelet *Grunninnstillinger* kan du lese om hvordan du aktiverer det automatiske tidsuret.

Du kan slå av det automatiske tidsuret for en kokeplate og endre varigheten. Berør symbolet  til **I→I** lyser sterkt over den tilhørende koketrinnsindikasjonen. Endre varigheten med symbolet **+** eller **-** eller still tilbake til **00** min.

Varselur

Varseluret er uavhengig av alle andre innstillinger på kokesonen. Det fungerer som en vanlig alarmklokke. Når den innstilte tiden er utløpt, hører du et lydsignal. Du kan stille inn på inntil 99 minutter.

1. Berør symbolet  til  for varseluret lyser.
I tidsurindikasjonen vises **00** min.
2. Berør symbolet **+** eller **-**.
Den foreslåtte verdien vises.
Symbolet **+**: 10 minutter
Symbolet **-**: 05 minutter
3. Still inn alarmtiden med symbolet **+** eller **-**.

Etter at tiden er telt ned, hører du et lydsignal. I tidsurindikasjonen vises **00** min.  lyser sterkt. Etter 10 sekunder slukkes indikasjonen.

Korrigere eller slette alarmtiden:

Berør symbolet  til  lyser.

Endre tiden med symbolet **+** eller **-** eller still inn på **00**.

Automatisk utkobling

Hvis en kokeplate har vært i drift i lengre tid uten at du endrer innstilling for den, aktiveres den automatiske utkoblingen.

Oppvarmingen av kokeplaten avbrytes. I koketrinnsindikasjonen blinker **F** og **B** vekselvis.

Oppvarmingen avbrytes til du berører et vilkårlig symbol. Indikasjonen slukkes. Du kan stille inn på nytt.

Når utkoblingen blir aktiv, er avhengig av hvilket koketrinn som er innstilt (1 til 10 timer).

Grunninnstillinger for kokesonen

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger, som alltid kan tilpasses dine behov.

Indika- sjon	Funksjon	Alternativer	
c 1	Automatisk barnesikring Kokesonen sperres alltid etter at den er slått av.	0 1	= nei* = ja
c 2	Signaltone Kort tone som bekrefter at et symbol ble berørt, eller en lang tone som indikerer at kokesonen ble betjent på feil måte.	0 1 2	= alle signaltoner er koblet ut = bekreftelsessignalet er koblet ut, feilmeldingssig- nalet er koblet inn = alle signaltoner er koblet inn*
c 5	Automatisk tidsur Alle kokeplatene slår seg av etter en forhåndsinnstilt tid.	00 01 – 99	= koblet ut* = tidsperiode for utkobling av kokeplatene
c 6	Varighet for signalet for tidsurslutt Signalet viser at tiden er telt ned eller at en kokeplate ble koblet ut automatisk.	1 2 3	= 10 sekunder* = 30 sekunder = 1 minutt

* Grunninnstilling

Indikasjon	Funksjon	Alternativer
	Power Management-funksjon Begrenser totaleffekten på kokesonen. Det finnes 18 trinn. Hver gang det stilles ned ett trinn, reduseres effekten på kokesonen med 500 W.	= 1000 W minimumseffekt = 1500–9000 W = 9500 W maksimumseffekt*
	Tilbakestilling til grunninnstillingene Tilbakestiller alle gjennomførte endringer til grunninnstillingene.	= nei* = ja

* Grunninnstilling

Endring av grunninnstillingene

Kokesonen må være slått av.

I tabellen kan du lese om hvilke funksjoner du kan endre grunninnstillinger for.

1. Slå på kokesonen med hovedbryteren .
2. Berør symbolet i ca. 4 sekunder innen 10 sekunder. I koketrinnsindikasjonen til høyre for symbolet blinker og vekselvis. I tidsurindikasjonen lyser . Dette er grunninnstillingen.

3. Berør symbolet til indikasjonen for ønsket funksjon vises, f.eks. og .
I tidsurindikasjonen vises i tillegg grunninnstillingen.

4. Endre grunninnstillingen med symbolet eller til høyre for symbolet .
Innstillingen vises i tidsurindikasjonen.

5. Berør symbolet i 4 sekunder til indikasjonen slukker.

Endringen er lagret.

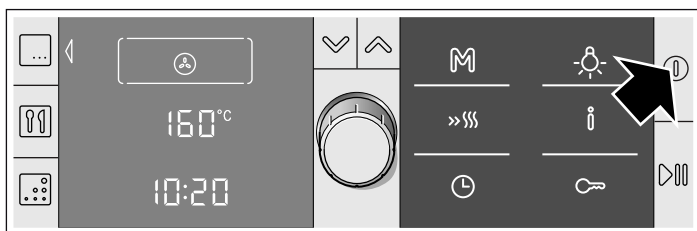
Slå stekeovnen av og på

Slå stekeovnen på og av med tasten .

Innkobling

Trykk på tasten .

Symbolet for varmetypen 3D-varmluft og 160 °C blir foreslått i displayet.



Du kan starte denne innstillingen med en gang eller

- stille inn en annen varmetype og temperatur
- velge et program med tasten
- velge rengjøringsystemet med tasten
- starte en lagret minneinnstilling med tasten

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

Utkobling

Trykk på tasten . Stekeovnen slås av.

Stille inn stekeovnen

I dette kapitlet kan du lese om

- hvilke varmetyper for stekeovnen du kan velge mellom
- hvordan du stiller inn varmetype og temperatur
- hvordan du stiller inn hurtigoppvarming

Varmetyper

På stekeovnen er det mange forskjellige varmetyper tilgjengelig. På den måten kan du velge den optimale tilberedningsmåten for alle typer retter.

Varmetyper og temperaturområde	Bruk
3D-varmluft 30-275 °C	Til kaker og bakst på én til tre høyder. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.

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

Varmetyper og temperaturområde	Bruk
Varmluft Eco* 30-275 °C	Til kaker og bakst, gratenger, dypfryste produkter og ferdigprodukter, kjøtt og fisk på én høyde uten forvarming. Viften fordeler den energioptimerte varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
Over-/ undervarme 30-300 °C	Til kaker, gratenger og magre kjøttstykker, f.eks. okse eller vilt på én høyde. Varmen kommer jevnt fra over- og undersiden.
Pizzatrinn 30-275 °C	For hurtig tilberedning av dypfryste produkter uten forvarming, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel. Varmen kommer nedenfra og fra ringelementet i bakveggen.

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

Varmetyper og temperaturområde	Bruk
 Undervarme 30-300 °C	Til konservering og ettersteking eller -bruning. Varmen kommer nedenfra.
 Omluftsgrelling 30-300 °C	Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
 Grill, stor flate Grilltrinn 1, 2 eller 3	Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillristen blir varm.
 Grill, liten flate Grilltrinn 1, 2 eller 3	Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker i små mengder. Den midterste delen av grillen blir varm.
 Opptining 30-60 °C	Til opptining av kjøtt, fjærkre, brød og kaker. Viften blåser den varme luften rundt maten.
 Varmholding 60-100 °C	Holder ferdig tilberedte retter varme.

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

Stille inn varmetype og temperatur

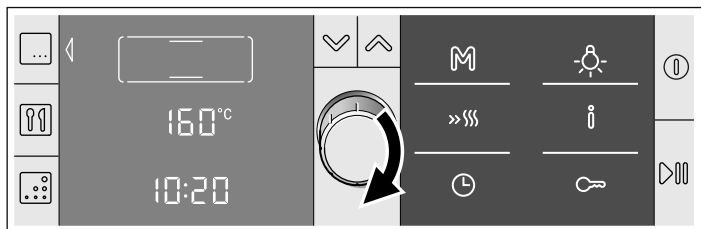
Eksempel på bildet: Innstilling  over-/undervarme, 180 °C.

Slå på stekeovnen med tasten  eller trykk på tasten . I displayet blir symbolet  for 3D-varmluft og en temperatur på 160 °C foreslått.

Du kan starte denne innstillingen med tasten .

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

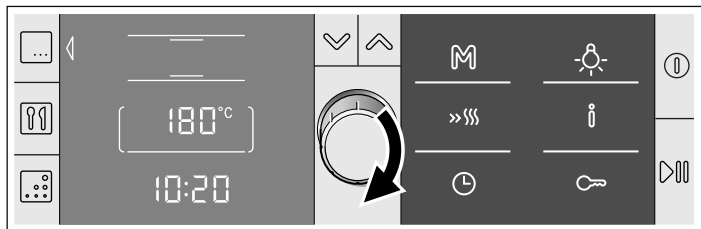
1. Still inn ønsket varmetype med dreieknappen.



2. Bytt til temperatur med tasten .

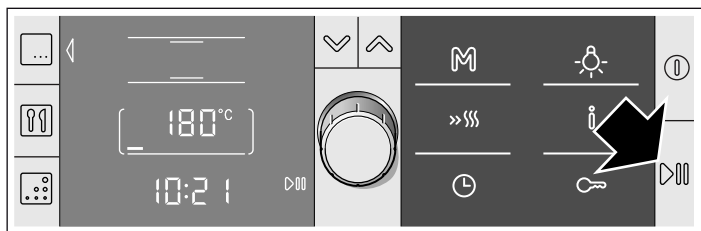
Klammene står på venstre og høyre side av temperaturen eller grilltrinnet.

3. Endre temperaturen som er foreslått, med dreieknappen.



4. Trykk på tasten .

Stekeovnen starter. Symbolet  lyser i displayet.



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

Endre temperatur eller grilltrinn

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

Vise oppvarmingstemperatur

Trykk kort på tasten . Oppvarmingstemperaturen i ovnsrommet blir vist i noen sekunder.

Døren åpnes under steking

Driften stanses. Symbolet  blinker. Når døren lukkes, fortsetter driften.

Stanse driften

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

Avbryte driften

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

Stille inn varighet

Se kapittelet *Tidsfunksjoner*, Stille inn varighet.

Endre sluttiden

Se kapittelet *Tidsfunksjoner*, Endre sluttiden.

Stille inn hurtigoppvarming

Hurtigoppvarmingen er ikke egnet for alle varmetyper.

Egnede varmetyper

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

En kort signaltone varsler deg om at den valgte varmetypen ikke egner seg for hurtigoppvarming.

Egnede temperaturer

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

Stille inn hurtigoppvarming

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

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

Merknader

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

Avbryte hurtigoppvarmingen

Trykk på tasten . Symbolet slukkes.

Tidsfunksjoner

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

Når stekeovnen er slått av:

- = Stille inn varselur
- = Stille inn klokkeslett

Når stekeovnen er slått på:

- = Stille inn varselur
- = Stille inn varighet
- = Endre sluttiden

Klemmene rundt symbolet viser at denne funksjonen er valgt. Etter start viser klemmene hvilken tidsfunksjon som telles ned i displayet.

Stille inn tidsfunksjoner – kort forklart

1. Åpne menyen med tasten .
2. Bruk tasten til å velge ønsket funksjon.
3. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket verdi.
4. Lukk menyen med tasten .

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

Kort signaltone

Hvis du ikke kan endre eller stille inn en verdi, hører du en kort signaltone.

Stille inn varselur

Varseluret fungerer uavhengig av stekeovnen. Du kan bruke det som alarm og stille det inn når som helst. Uansett om stekeovnen er slått av eller på.

1. Trykk på tasten .
 - Menyen Tidsfunksjoner åpnes. Symbolet i klammer viser at funksjonen Varselur er valgt.
 2. Still inn varselurets alarmtid med dreieknappen.
 3. Bruk tasten for å lukke menyen.
- Tiden telles ned i klokkeindikasjonen.

Når tiden er telt ned

Du hører et lydsignal. Tiden er telt ned. Indikasjonen står på **00:00**. Trykk på tasten . Kontrollampen slukkes.

Avbryte tiden

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

Endre tiden

Åpne menyen tidsfunksjoner med tasten . Endre alarmtiden med dreieknappen i løpet av de neste sekundene. Lukk menyen med tasten .

Stille inn varighet

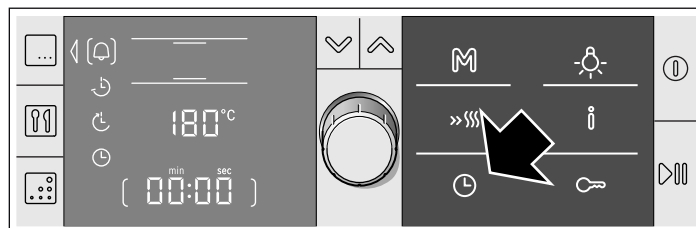
Når du stiller inn varighet (steketid) for en rett, avsluttes driften automatisk etter denne tiden. Stekeovnen varmer ikke lenger.

Forutsetning: Varmetype og temperatur er stilt inn.

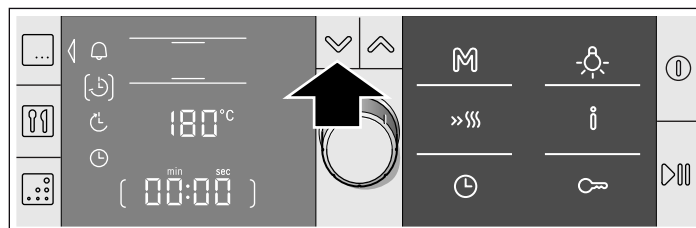
Eksempel vist på bilde: Innstilling for over-/undervarme, 180 °C, varighet 45 minutter.

1. Trykk på tasten .

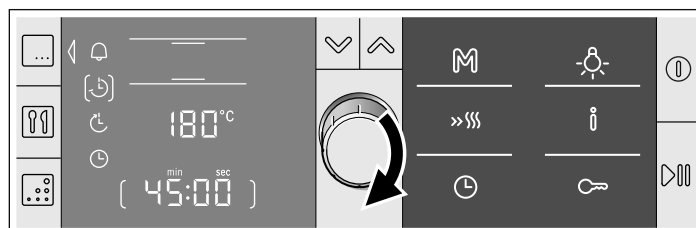
Menyen Tidsfunksjoner åpnes. Tidsfunksjonene vises til venstre i displayet. Funksjonen Varselur er valgt.



2. Bruk tasten for å gå til Varighet.



3. Still inn stekevarigheten med dreieknappen.



4. Trykk på tasten .
- Menyen Tidsfunksjoner lukkes.
5. Dersom stekeovnen ikke har startet ennå, trykker du på tasten .
- Varigheten telles synlig ned.

Varigheten er telt ned.

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke lenger. Varigheten står på **00:00**. Du kan slette signalet med tasten før tiden er ute.

Avbryte varighet

Åpne menyen med tasten . Bruk tasten for å gå til Varighet , og bruk dreieknappen til å stille varigheten til **00:00**. Lukk menyen med tasten .

Endre varigheten

Åpne menyen med tasten . Bruk tasten for å gå til Varighet , og bruk dreieknappen til å endre varigheten. Lukk menyen med tasten .

Endre sluttiden

Det er mulig å forskyve sluttiden ved

- alle varmetyper
- mange programmer
- rengjøringssystemet

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

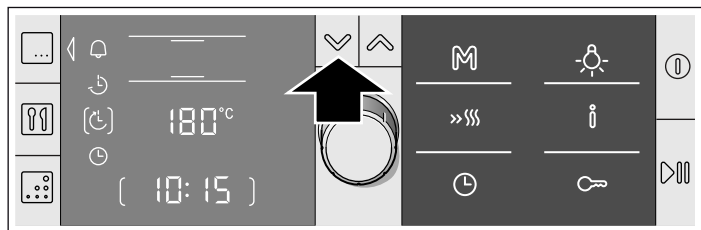
Da endrer du sluttiden fra kl. 10.15 til kl. 12.45. Den starter kl. 12.00 og er ferdig kl. 12.45.

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

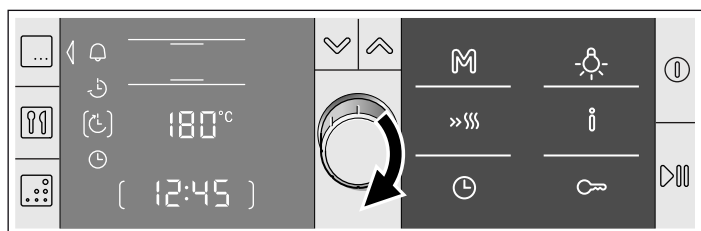
Endre sluttiden

Forutsetning: Det er stilt inn en varighet. Driften er ikke startet ennå. Menyene Tidsfunksjoner ⌚ er åpne.

1. Bruk tasten ✓ for å gå til [⌚] sluttid.



2. Med dreieknappen kan du endre sluttiden til et senere tidspunkt.



3. Bruk tasten ⌚ for å lukke menyen Tidsfunksjoner.

4. Bekreft med tasten ▶▶.

Stekeovnen er i ventemodus [⌚]. Sluttiden vises i klokkeindikasjonen. Når driften startes, telles varigheten synlig ned.

Varigheten er telt ned.

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke lenger. I klokkeindikasjonen står 00:00. Du kan slette signaltonen med tasten ⌚ før tiden er ute.

Endre sluttiden

Det er bare mulig så lenge stekeovnen er i ventemodus [⌚]. Åpne menyen med tasten ⌚. Bruk tasten ✓ for å gå til

Sluttid. Endre sluttiden med dreieknappen. Lukk menyen med tasten ⌚.

Avbryt sluttiden

Det er mulig så lenge stekeovnen er i ventemodus. Åpne menyen med tasten ⌚ bytt til sluttid med tasten ✓ for å gå til Sluttid. Vri dreieknappen til venstre til aktuell sluttid. Varigheten telles ned med én gang.

Stille inn klokkeslett

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

Etter strømbrudd

Etter et strømbrudd viser displayet [⌚] og 00:00. Still inn riktig klokkeslett.

1. Trykk på tasten ⌚.

I displayet vises valgt funksjon [⌚] og [12:00].

2. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.

3. Bekreft med tasten ⌚.

Klokkeslettet vises i displayet.

Endre klokkeslett

Hvis du vil endre klokkeslettet, f.eks. fra sommer- til vintertid:

1. Trykk på tasten ⌚.

Menyen Tidsfunksjoner åpnes.

2. Bruk tasten ✓ for å gå til [⌚] Klokkeslett.

3. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.

4. Trykk på tasten ⌚.

Klokkeslettet vises i displayet.

Skjule klokken

Du kan skjule visning av klokken. Den vises da bare når stekeovnen er slått på. Du kan lese mer om dette i kapittelet *Grunninnstillinger*.

Programmere

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

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

Lagre innstillinger i minnefunksjonen

Rengjøringsystemet kan ikke lagres.

1. Still inn varmetype, temperatur og ev. varighet for ønsket rett. Ikke trykk på start. Hvis du vil lagre et program: Velg program og still inn vekten. Ikke trykk på start.

2. Hold tasten M inne til symbolet M lyser i displayet. Det tar noen sekunder.

Innstillingen er lagret og kan startes når som helst.

Lagre en annen innstilling

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

Starte minnefunksjonene

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

1. Trykk kort på tasten M.

De lagrede innstillingene vises.

2. Trykk på tasten ▶▶.

Minneinnstillingen starter.

Endre innstillinger

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

Døgninnstilling

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

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

Starte døgninnstillingen

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

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

6. Trykk på tasten . Menyene Tidsfunksjoner lukkes.
7. Trykk på tasten . Døgninnstillingen starter. Du kan se hvordan varigheten teller ned i statuslinjen.

Varigheten er telt ned.

Stekeovnen varmer ikke lenger.

Endre sluttiden

Det er ikke mulig å forskyve sluttiden.

Avbryte døgninnstillingen

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

Steketermometer

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

Bruk kun det medfølgende steketermometeret. Du kan kjøpe det som reservedel hos kundeservice.

Ta alltid steketermometeret ut av ovnsrommet etter bruk. Oppbevar det aldri i ovnsrommet.

Egnede varmetyper

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

Ovnstemperatur

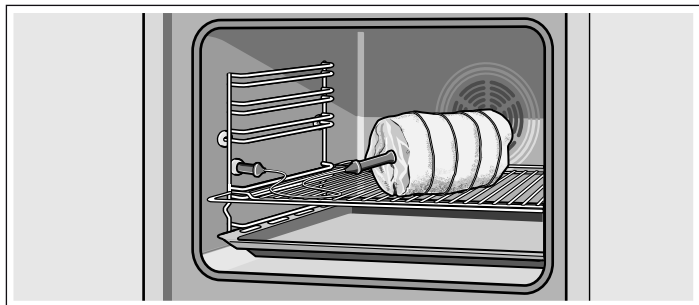
Sett ikke ovnen på mer enn 250 °C, ellers kan steketermometeret bli ødelagt.

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

Slik stikker du inn steketermometeret

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

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



Legg kjøttstykket midt på risten.

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

Pass på at ledningen til steketermometeret ikke kommer i klem.

Slik stiller du inn kjernetemperaturen

1. Koble steketermometeret til kontakten til venstre i ovnsrommet. Symbolet vises i displayet. Det foreslås en kjernetemperatur.

2. Velg varmetype med dreieknappen.
3. Bytt til Temperatur med tasten og still inn ønsket ovnstemperatur med dreieknappen.
4. Bytt til neste linje med tasten .
5. Endre foreslått kjernetemperatur med dreieknappen.
6. Trykk på tasten . Stekeovnen starter. Den aktuelle kjernetemperaturen vises fra og med 30 °C.

Den innstilte kjernetemperaturen i kjøttet er nådd

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

Fare for forbrenning!

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

Endre temperatur

Du kan når som helst endre ovnstemperaturen. Vil du endre kjernetemperaturen, trykker du på tasten og endrer temperaturen med dreieknappen.

Kontroll av aktuell temperatur

Temperaturen i ovnsrommet kan vises ved at du trykker på tasten . Den aktuelle temperaturen i kjøttet vises i klokke-displayet fra og med en temperatur på 30 °C.

Avbrudd

Trekk steketermometeret ut av kontakten.

Fare for forbrenning!

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

Merk: Programautomatikk og rengjøring kan ikke stilles inn når steketermometeret er koblet til. Du hører et lydsignal. Trekk steketermometeret ut av kontakten.

Veiledende verdier for kjernetemperaturen

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

Rett	Veiledende verdier for kjernetemperaturen i °C
Oksekjøtt	
Roastbiff eller oksefilet, engelsk	45–55

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

Barnesikring

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

Aktivere barnesikringen

Hold nøkkeltasten  inne til symbolet  vises. Dette tar ca. 4 sekunder.

Betjeningsfeltet er sperret.

Oppheve sperren

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

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

Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger som alltid kan tilpasses dine behov.

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

Funksjon	Grunninnstilling	Alternativer
  Signaltone etter at en varighet er utløpt	 = 2 minutter	 = 10 sekunder  = 2 minutter  = 5 minutter
  Lyd som kommer hver gang du trykker på en tast	 = av	 = av*  = på *Unntak: Når apparatet slås på eller av, høres alltid en lyd.
  Lysstyrke for display-belysning	 = dag	 = natt  = middels  = dag
  Ovnslampe under bruk	 = på	 = av  = på
  Driften fortsetter etter at stekeovnsdøren er lukket*	 = driften fortsetter automatisk	 = fortsett driften med   = driften fortsetter automatisk
  Hvor lenge kjøleviften avkjøler etter at komfyren er slått av	 = middels	 = kort  = middels  = langt  = ekstra langt

*ikke tilgjengelig for apparatet ditt

Funksjon	Grunninnstilling	Alternativer
 Selvrensende sidevegger er ettermontert	 = nei	 = nei  = ja
 Teleskoputtrekk er ettermontert	 = nei	 = nei  = ja
 Tilbakestiller alle endringer til fabrikkinnstillingene	 = nei	 = nei  = ja
 Døgninnstilling	 = nei	 = nei  = ja

*ikke tilgjengelig for apparatet ditt

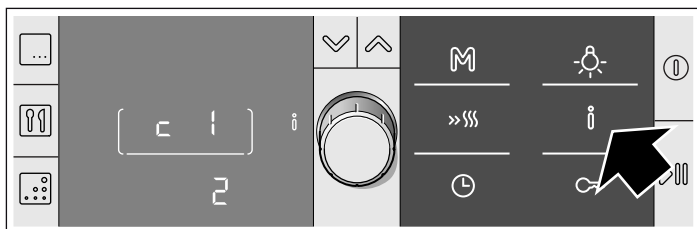
Endring av grunninnstillingene

Forutsetning: Stekeovnen må være avslått.

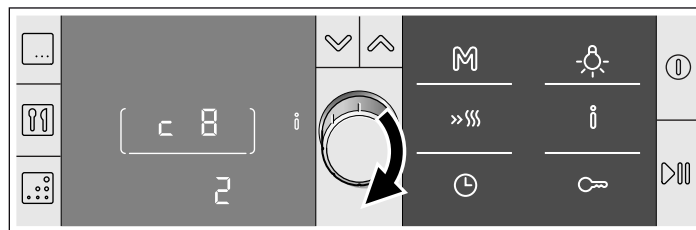
Se i tabellen over grunninnstillinger slik at du vet hva som skjuler seg bak tallene.

Eksempel på bildet: Endring av grunninnstillingen for etterløp av kjøleviften fra middels til kort.

1. Hold tasten  inne i ca. 4 sekunder, til den første grunninnstillingen vises i displayet.

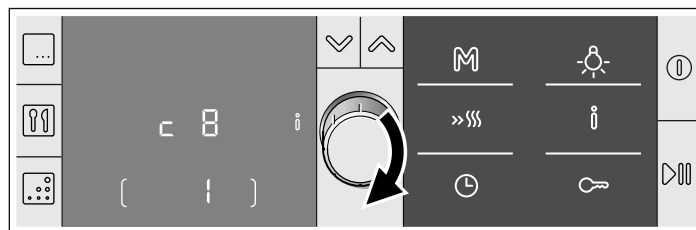


2. Velg ønsket grunninnstilling med dreieknappen



3. Trykk på tasten .

4. Endre grunninnstilling med dreieknappen.



5. Du kan nå stille inn flere grunninnstillinger som beskrevet i punkt 2 til 4.
6. Hold tasten  inne til klokkeslettet vises. Det tar ca. 4 sekunder. Alle endringene er lagret.

Avbrudd

Trykk på tasten . Endringene tas ikke i bruk.

Automatisk utkobling

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

Utkobling aktivert

I displayet vises . Driften er avbrutt.

For at indikasjonen skal slukke, må du trykke på en vilkårlig tast. Du kan stille inn på nytt.

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

Rengjøringssystem

Rengjøringssystemet regenererer de selvrensende flatene i ovnsrommet.

De selvrensende flatene er belagt med svært porøs keramikk. Sprutrester fra baking og steking suges opp og reduseres mens apparatet er i drift. Hvis flatene ikke lenger rengjøres tilstrekkelig og det oppstår mørke flekker, regenereres de med rengjøringssystemet.

Ettermontere selvrensende sidevegger

Bakveggen i ovnsrommet har et keramikkbelegg. For at du skal kunne bruke rengjøringssystemet, må også sideveggene ha

slikt belegg. Du får selvrensende sidevegger som ekstra tilbehør hos kundeservice.

Endring av grunninnstillingene

Når du har montert selvrensende sidevegger, må du aktivere rengjøringssystemet i grunninnstillingene. Les mer om hvordan dette gjøres i kapittelet *Grunninnstillinger*.

Rengjørerstrinn
Du kan velge blant tre rengjørerstrinn.

Trinn	Rengjøringsgrad	Varighet
1	svak	ca. 45 min
2	middels	Ca. 1 time
3	intensiv	ca. 1 time og 15 minutter

Før rengjøring

Ta ut tilbehør og kokekar av ovnsrommet.

Rengjøring av gulv og tak i ovnsrommet

Før du stiller inn rengjøringsystemet, må du rengjøre de flatene i ovnsrommet som ikke er selvrensende. Ellers oppstår det flekker som ikke kan fjernes senere.
Bruk en oppvaskklut og varmt såpevann eller vann med eddik. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Brukes bare når ovnsrommet er kaldt. De selvrensende flatene må aldri rengjøres med stålskrubb eller ovnsrens.

Stille inn rengjørerstrinn

1. Trykk på tasten .
Rengjørerstrinn 3 blir foreslått. Du kan starte rengjøringen umiddelbart med tasten .
Når du vil endre rengjørerstrinn:

2. Velg ønsket rengjørerstrinn med dreieknappen.
3. Start rengjøringen med tasten .
Varigheten telles ned.

Når rengjøringen er fullført
Stekeovnen varmer ikke lenger. I displayet står **00:00**.

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

Korrigerer rengjørerstrinnet
Etter start kan du ikke lenger endre rengjørerstrinn.

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

Etter rengjøring
Når ovnsrommet er helt avkjølt, tørker du bort saltrester av de selvrensende flatene med en fuktig klut.

Vedlikehold og rengjøring

Dersom kokesonen og stekeovnen vedlikeholdes og rengjøres nøye, vil de holde seg pene og funksjonsdyktige i lang tid. Her forklarer vi hvordan du vedlikeholder og rengjør kokesone og stekeovn på riktig måte.

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

Rengjøringsmiddel

De ulike overflatene kan ta skade hvis feil type rengjøringsmidler brukes. Det er derfor viktig å ta hensyn til opplysningene nedenfor.
Ikke bruk

- Til kokesonen**
- ufortynnet oppvaskmiddel eller maskinoppvaskmiddel
 - skuremidler, skuresvamper
 - aggressive rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
 - høytrykksspyler eller dampstråle

Ikke bruk

- Til stekeovnen**
- sterke eller skurende rengjøringsmidler
 - rengjøringsmidler med høyt alkoholinnhold
 - harde skureputer eller pussesvamper
 - høytrykksspyler eller dampstråle

Vask nye svamper grundig før bruk.

Område	Rengjøringsmiddel
Utsiden av apparatet	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet med en myk klut i et tynt lag.
Kokesone	Vedlikehold: beskyttelses- og pleiemiddel for glasskeramikk. Rengjøring: rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på pakningen.  Glasskrape for kraftig smuss: Fjern sikring og rengjør kun med skrapebladet. Forsiktig, bladet er svært skarpt. Fare for skader. Sikre igjen etter rengjøringen. Skift straks ut skadde skrapeblad.
Kokesoneramme	Varmt såpevann: Bruk aldri glasskrape, sitron eller eddik til rengjøringen.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en myk klut. Ikke bruk glasskrape.

Område	Rengjøringsmiddel
Ovnsrom	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Skal bare brukes i kaldt ovnsrom. Aller helst bør du bruke selvrensen. Les mer i kapittelet <i>Selvrens</i> .
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Steketermometer (alt etter apparatype)	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Glasslokket på stekeovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Tetning Må ikke tas av.	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Sokkelskuff	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.

Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet

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

Hvis stekeovnen fortsatt er tilsmusset etter flere gangers bruk, går du frem på følgende måte:

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

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

En svak misfarging av laget har ingen innvirkning på selvrensfunksjonen.

Hvis du kjøper ekstratilbehøret "Selvrensende sidevegger", kan de selvrensende flatene regenereres med rengjøringssystemet. Du kan lese mer om dette i kapittelet *Rengjøringssystem*.

Obs!

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

Rengjøring av bunn, tak og vegger i ovnsrommet

Bruk en oppvaskklut og varmt såpevann eller vann med eddik.

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

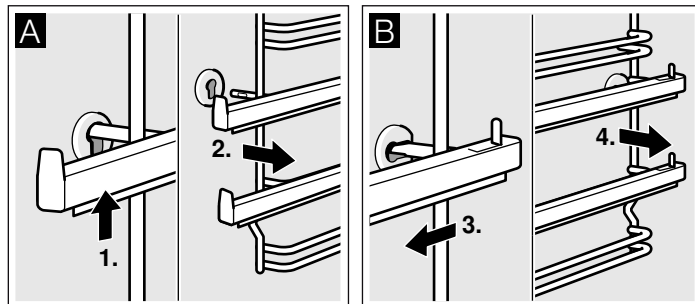
Sett inn og ta ut stigene

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

Ta ut stigene

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

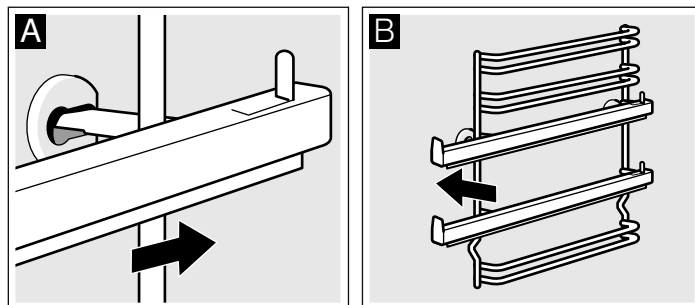
4. og ta den ut (figur B).



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

Hekte stigene på plass

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

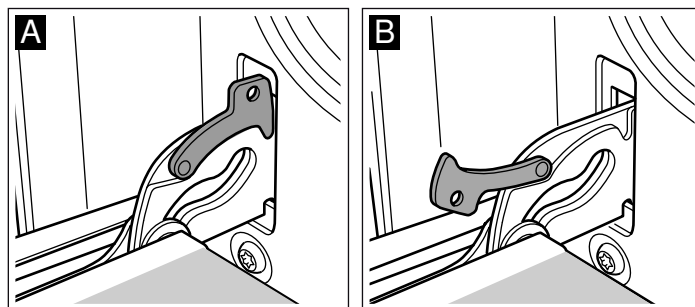


Stigen passer enten på høyre eller venstre side. Vær oppmerksom på at høyde 1 og 2 er nede og høyde 3, 4 og 5 er oppe, som vist i figur B. Uttrekksskinnene må kunne trekkes ut og frem.

Sette inn og ta ut stekeovnsdøren

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

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



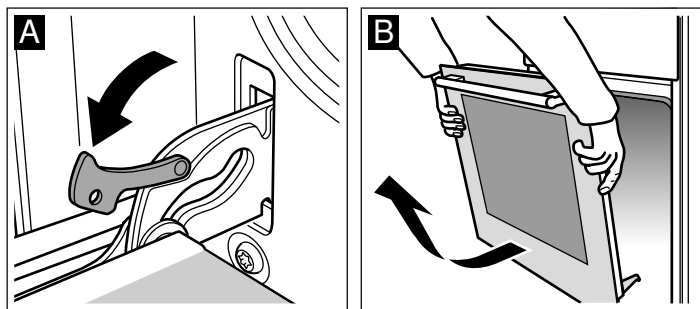
⚠ Fare for personskader!

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

Ta ut døren

1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).

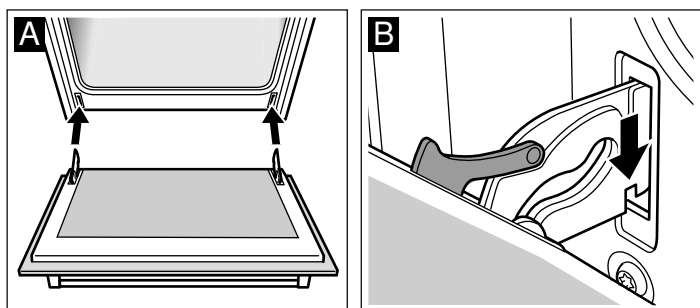
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



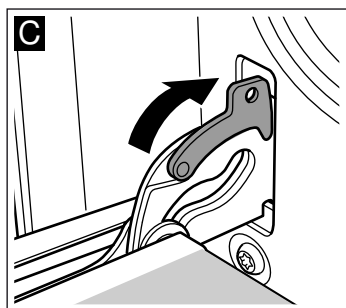
Sett døren på plass

Stekeovnsdøren settes på plass igjen i motsatt rekkefølge.

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



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



⚠ Fare for personskader!

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

Montering og utmontering av glassruter

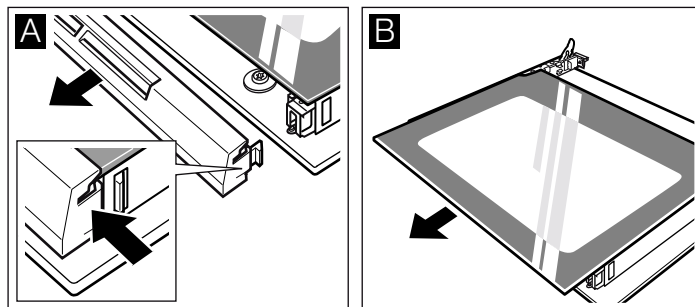
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Utmontering

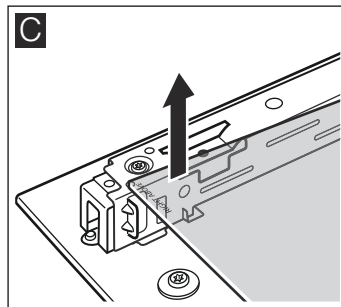
1. Hekt av stekeovnsdøren og legg den med håndtaket ned på et håndkle e.l.

2. Trekk av dekselet øverst på stekeovnsdøren. Løsne det ved å trykke inn tappen på høyre og venstre side med fingrene (figur A).

3. Løft den øvre glassruten litt og trekk den ut (figur B).



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



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

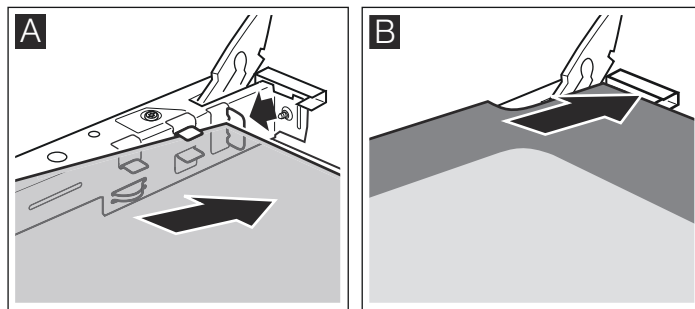
⚠ Fare for personskader!

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

Montering

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

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



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

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

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

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

Feiltabell

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

⚠ Fare for elektrisk støt!

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

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen er i orden.
I displayet står 00:00 .	Strømbrydd	Still inn klokkeslettet på nytt.
Stekeovnen varmer ikke, eller det er ikke mulig å stille inn valgt varmetype.	Varmetypen ble ikke registrert.	Still inn på nytt.
Stekeovnen blir ikke varm. I temperaturindikasjonen lyser en liten firkant.	Stekeovnen er i demomodus.	Slå av sikringen i sikringsskapet, og slå den på igjen etter min. 20 sekunder. I løpet av de neste 2 minuttene holder du tasten  inne i 4 sekunder, helt til firkanten slukker i indikasjonen.
I displayet vises F8 .	Den automatiske utkoblingen er blitt aktivert. Stekeovnen varmer ikke lenger.	Trykk på hvilken som helst tast.

Feilmeldinger med $\mathcal{E}$

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

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

Feilmelding	Mulig årsak	Råd/tiltak
E011	Du har trykket for lenge på en av tastene.	Trykk på hver enkelt tast. Kontroller om tastene er rene. Hvis feilmeldingen ikke forsvinner, må du ta kontakt med kundeservice.

Kokesone

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
Apparatet fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen er i orden.
	Strømbrydd.	Kontroller om kjøkkenlampen eller et annet kjøkkenapparat fungerer.
$\mathcal{E}$ blinker	Betjeningspanelet er fuktig, eller det ligger en gjenstand der.	Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
$\mathcal{E}$ + tall $\mathcal{d}$ + tall $\mathcal{P}$ + tall eller F0/F9	Feil i elektronikk	Koble ut apparatet med apparatsikringen eller sikringsbryteren i sikringsskapet, og koble det inn igjen etter ca. 30 sekunder. Kontakt kundeservice dersom det samme fremdeles vises i indikasjonen.
F2	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokeplate.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør et vilkårlig symbol for denne kokeplaten. Kontrollampen slukkes.*
F4	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokeplate.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør et vilkårlig symbol i betjeningspanelet.*
F8	Kokeplaten var i bruk i for lang tid og ble slått av.	Kokeplaten kan slås på igjen med en gang.
U1	Feiltilkobling	Apparatet må kobles til av en godkjent fagperson.
U2/U3	Kokeplaten ble overopphetet og ble slått av for å beskytte kokesonen.	Vent til kokeplaten er avkjølt.

* Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

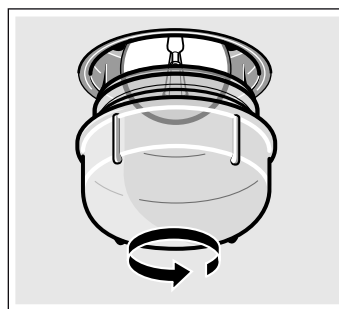
Bytte stekeovnslampe i taket

Dersom stekeovnslampen er gått, må den skiftes. 40 watts reservelamper som tåler høy temperatur, fås hos kundeservice eller i faghandelen. Bruk kun disse lampene.

⚠ Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
2. Skru ut glassdekselet ved å vri mot venstre.



3. Erstatt lampen med en lampe av samme type.
4. Skru på glassdekselet igjen.
5. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen.

Normal støy ved bruk av apparatet

Induksjonsteknologien er basert på utviklingen av elektromagnetiske felt som gjør at det genereres varme direkte i kokekarets bunn. Avhengig av kokekarets konstruksjon, kan disse feltene forårsake noe lyd eller vibrasjoner som beskrevet nedenfor:

En dyp summing som i en transformator

Denne lyden oppstår ved matlaging med høy effekt. Grunnen til dette er mengden energi som overføres fra koketoppen til kokekaret. Denne lyden forsvinner eller blir svakere når man reduserer effekten.

En svak plystrelyd

Denne lyden oppstår når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når man tar vann eller mat i kokekaret.

Knitring

Denne lyden oppstår i kokekar som består av forskjellig materiale i ulike sjikt. Lyden skyldes vibrasjonene som oppstår i kontaktflatene til de forskjellige sjiktene. Denne lyden kommer fra kokekaret. Mengden og matlagingsmetoden kan variere.

Høy plystrelyd

Disse lydene oppstår hovedsakelig i kokekar som består av forskjellige materialer i ulike sjikt, når de brukes med maksimal effekt og samtidig på to kokesoner. Denne plystrelyden forsvinner eller blir mindre når effekten reduseres.

Støy fra ventilatoren

For at det elektroniske systemet skal fungere korrekt, må kokekoppen fungere under kontrollert temperatur. Derfor er kokekoppen utstyrt med en ventilator som starter automatisk

etter hver målt temperatur gjennom de forskjellige effekttrinnene. Ventilatoren vil også fortsette å fungere etter at kokekoppen er slått av, dersom temperaturen fremdeles er for høy.

Tikkende lyd eller lyd som fra viserne på en klokke

Denne lyden høres kun når 3 kokesoner eller mer er i gang, og den forsvinner eller dempes, når du slår av kokesoner.

Lydene som beskrives her er normale og utgjør en del av induksjonsteknologien og de skal ikke betraktes som en feil.

Glassdeksel

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice ☎	

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Dette apparatet er utformet i samsvar med norm EN 55011 og CISPR 11. Det er et produkt i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyr at høyfrekvens brukes til oppvarming av kokekar. Klasse B innebærer at apparatet er egnet til bruk i private husholdninger.

Energi og miljø

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

Varmetype Varmluft eco

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

Merknader

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

Tabell

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

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

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

Retter med Varmluft eco 	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Kaker og bakst				
Formkakedeig på brettet med tørt fyll	Stekebrett	3	170-190	25-35
Formkakedeig i former	Brødform	2	160-180	50-60
Kakebunn, formkakerøre	Fruktkakeform	2	160-180	20-30

Retter med Varmluft eco 	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Fruktkake fin, kakerøre	Springform/rund form	2	160-180	50-60
Gjærdeig på brettet med tørt fyll	Stekebrett	3	170-190	25-35
Mørdeig på brettet med tørt fyll	Stekebrett	3	180-200	20-30
Rullekake	Stekebrett	3	170-190	15-25
Sukkerbrød, 2 egg	Fruktkakeform	2	150-170	20-30
Sukkerbrød, 6 egg	Springform	2	150-170	40-50
Butterdeigbakst	Stekebrett	3	180-200	20-30
Småkaker	Stekebrett	3	130-150	15-25
Sprøytebakst	Stekebrett	3	140-150	30-45
Vannbakkels	Stekebrett	3	210-230	35-45
Rundstykker, rugmel	Stekebrett	3	200-220	20-30
Gratenger				
Potetgrateng	Gratengform	2	160-180	60-80
Lasagne	Gratengform	2	180-200	40-50
Dypfrysede produkter				
Pizza, tynn bunn	Universalpanne	3	190-210	15-25
Pizza, tykk bunn	Universalpanne	2	180-200	20-30
Pommes frites	Universalpanne	3	200-220	20-30
Kyllingvinger	Universalpanne	3	220-240	20-30
Fiskepinner	Universalpanne	3	220-240	10-20
Halvstekte rundstykker	Universalpanne	3	180-200	10-15
Kjøtt				
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2	190-210	130-150
Svinestek, nakke, 1 kg	Åpent kokekar	2	190-210	110-130
Kalvestek, lårtunge, 1,5 kg	Åpent kokekar	2	190-210	110-130
Fisk				
Dorade, 2 stk. á 750 g	Universalpanne	2	170-190	50-60
Dorade, saltbakt, 900 g	Universalpanne	2	170-190	60-70
Gjedde, 1000 g	Universalpanne	2	170-190	60-70
Ørret, 2 stk. á 500 g	Universalpanne	2	170-190	45-55
Fiskefilet, per stk. 100 g	Lukket kokekar	2+1	190-210	30-40

Energisparing i stekeovnen

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

Energisparing på kokesonen

- Bruk gryter og panner med tykk, jevn bunn. Ujevne bunner øker energiforbruket.
- Diameteren på gryte- og pannebunner må stemme overens med størrelsen på kokeplatene. Gryter som er for små for kokeplaten, fører til energitap. Husk: Kokekarprodusenter oppgir ofte den øvre grytediameteren. Denne er som oftest større enn diameteren på grytebunnen.

- Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du fire ganger så mye energi.
- Bruk lite vann til koking. Dermed sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt i grønnsaker.
- Still kokeplaten raskt ned til et lavere trinn.

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.

Programautomatikk

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

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

Kokekar

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

Egnede kokekar

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

Ueguede kokekar

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

Størrelse på kokekaret

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

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

Klargjøring av retten

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

Velg et egnet kokekar.

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

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

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

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

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

Sett alltid kokekaret inn i kaldt ovnsrom.

Programmer

Fjærkre

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

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

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

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

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Fjærkre				
Kylling, fersk	P1*	0,7–2,0	Nei	Kjøttets vekt
Broiler, fersk	P2*	1,4–2,3	Nei	Kjøttets vekt
And, fersk	P3*	1,6–2,7	Nei	Kjøttets vekt
Gås, fersk	P4*	2,5–3,5	Nei	Kjøttets vekt
Kalkunkylling, fersk	P5*	2,5–3,5	Nei	Kjøttets vekt
Lår, ferske f.eks. kylling-, ande-, gåse-, kal- kunlår	P6*	0,3–1,5	Nei	Vekten på det tyngste lårstykket

Kjøtt

Fyll angitt mengde væske i kokekaret.

Oksekjøtt

Tilsett rikelig med væske til grytestek. Du kan også bruke væsken fra marinering. Roastbiff stekes med fettsiden opp.

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Oksekjøtt				
Grytestek, fersk f.eks. høyrygg, bog, skulder, surstek	P7	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Grytestek, frossen f.eks. høyrygg, bog, skulder	P8*	0,5–2,0	Ja	Kjøttets vekt
Roastbiff, fersk, engelsk f.eks. mørbrad	P9	0,5–2,5	Nei	Kjøttets vekt
Kalvekjøtt				
Stek, fersk, mager f.eks. lårtunge, rundbiff	P10	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Stek, fersk, marmorert f.eks. nakke, hals	P11	0,5–3,0	Litt	Kjøttets vekt
Knokekjøtt med bein, ferskt	P12	0,5–2,5	Ja	Kjøttets vekt

Lammekjøtt

Lår, ferskt, uten bein, gjennomstekt	P13	0,5–2,5	Litt	Kjøttets vekt
Lår, ferskt, uten bein, medium	P14	0,5–2,5	Nei	Kjøttets vekt
Lår, ferskt, med bein, gjennomstekt	P15	0,5–2,5	Litt	Kjøttets vekt
Lår, frossent, uten bein, gjennomstekt	P16*	0,5–2,0	Litt	Kjøttets vekt
Lår, frossent, med bein, gjennomstekt	P17*	0,5–2,0	Litt	Kjøttets vekt

Viltkjøtt

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

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

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

Viltkjøtt	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Hjortestek, fersk f.eks. skulder, bryst	P18	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Rådyrlår, uten bein, ferskt	P19	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Harelår, med bein, ferskt	P20	0,3–0,6	Ja	Kjøttets vekt
Kaninkjøtt, ferskt	P21	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt

Fisk

Rens fisken, dynk med sitron og strø salt over som vanlig.

Dampet fisk: ½ cm med væske, hell f.eks. vin eller sitronsaft i kokekaret.

Stekt fisk: Vend fisken i mel og pensle med smeltet smør.

Fisken blir best hvis den ligger med buken ned i kokekaret. Dvs. at ryggfinnen peker oppover. For at fisken skal holde seg i denne stillingen er det lurt å legge en potet eller et lite, ildfast kokekar i bukåpningen.

Skal du steke flere fisker, stiller du inn den samlede vekten. Fiskene må imidlertid være omtrent like store eller tunge. Eksempel: to ørreter på 0,6 kg og 0,5 kg. Still inn på 1,1 kg.

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Fisk				
Ørret, fersk, dampet	P22*	0,3–1,5	Ja	Samlet vekt
Ørret, fersk, stekt	P23*	0,3–1,5	Nei	Samlet vekt
Torsk, fersk, dampet	P24*	0,5–2,0	Ja	Samlet vekt
Torsk, fersk, stekt	P25*	0,5–2,0	Nei	Samlet vekt

Gryterett

Du kan kombinere forskjellige kjøttyper og ferske grønnsaker.

Skjær kjøttet i porsjonsstykker. Kyllingstykker deles ikke opp.

Tilsett den samme eller den dobbelte mengden grønnsaker til kjøttet. Eksempel: Til 0,5 kg kjøtt tilsetter du 0,5 kg til 1 kg ferske grønnsaker.

Dersom kjøttet skal brunes, legger du det i ovnsgryten til slutt, oppå grønnsakene. Vil du ha det mindre stekt, blander du kjøttet sammen med grønnsakene.

Still inn kjøttvekten for gryteretter med kjøtt. Vil du at grønnsakene skal bli mykere, stiller du inn den samlede vekten.

Faste grønnsaker som f.eks. gulrøtter, brekkbønner, hvitkål, selleri og poteter egner seg til gryteretter. Jo mindre biter du kutter grønnsakene i, desto mykere blir de. For at grønnsakene ikke skal bli for brune, kan du dekke dem med væske.

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Gryterett				
med kjøtt f.eks. gryterett med kjøtt og grønnsaker	P26	0,3–3,0	Ja	Kjøttets vekt
med grønnsaker f.eks. vegetarisk gryterett	P27	0,3–3,0	Ja	Samlet vekt
Gulasj	P28	0,3–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Rulader	P29	0,3–3,0	Ja	Kjøttets vekt

Kjøttpudding

Bruk fersk kjøttdeig.

Still inn totalvekten for kjøttpuddingen.

Du kan smaksette massen med grønnsakterninger eller ost.

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Kjøttpudding				
Av ferskt storfekjøtt	P30	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt
Av ferskt lammekjøtt	P31*	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt
Av ferskt, blandet kjøtt	P32*	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt
Av ferskt svinekjøtt	P33*	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt

Svinekjøtt

Stek med svor legges med svorsiden opp i kokekaret. Før steking ruter du svoren, uten å skjære i kjøttet.

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

Hvis du skal steke en stek, stiller du inn kjøttvekten. For rullestek stiller du inn den samlede vekten.

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Svinekjøtt				
Nakkestek, fersk, uten bein	P34	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Nakkestek, frossen, uten bein	P35*	0,5–2,0	Ja	Kjøttets vekt
Mørbrad, fersk	P36	0,5–2,5	Ja	Kjøttets vekt
Rullestek, fersk	P37	0,5–3,0	Ja	Samlet vekt
Stek med svor, fersk, bibringe	P38	0,5–3,0	Nei	Kjøttets vekt
Skinkestek, fersk, saltet, stekt	P39	1,0–4,0	Litt	Kjøttets vekt
Skinkestek, fersk, saltet, sprøstek	P40*	1,0–4,0	Nei	Kjøttets vekt

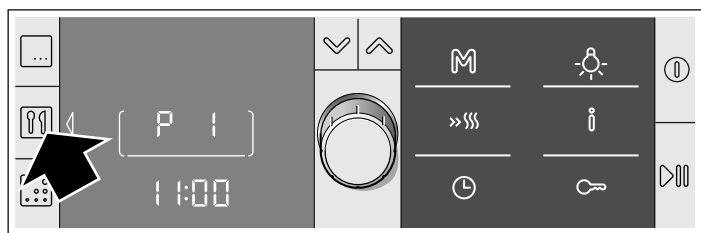
Velge program og stille inn

Velg først et egnet program fra programtabellen.

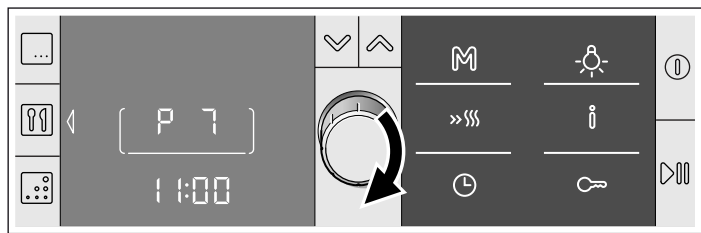
Eksempel vist på bilde: innstilling for grytestek av okse, fersk, program 7, kjøttvekt 1,3 kg.

1. Trykk på tasten .

Det første programnummeret vises i temperaturindikasjonen.

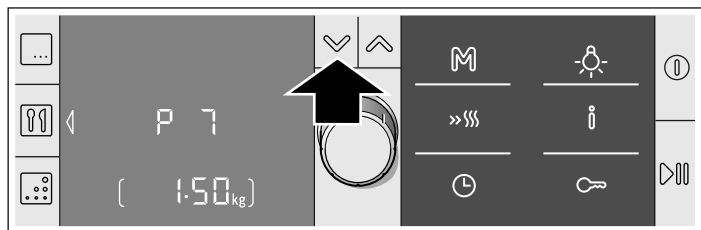


2. Still inn ønsket programnummer med dreieknappen.

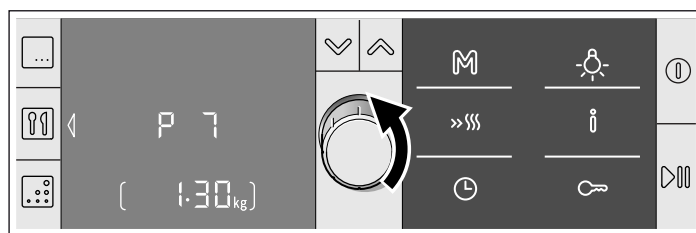


3. Trykk på tasten .

I klokkeindikasjonen vises en foreslått vekt.

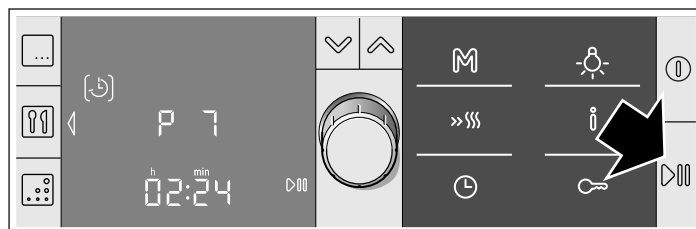


4. Still inn vekten på retten med dreieknappen.



5. Trykk på tasten .

Programvarigheten vises.



Programmet starter. Varigheten [] telles ned og er synlig i klokkeindikasjonen.

Programmet er avsluttet

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke lenger. Du kan slette signalet med tasten  før tiden er ute.

Endre programvarighet

Varigheten kan ikke endres.

Endre program

Etter start kan du ikke lenger endre programmet.

Døren åpnes under steking

Driften stanses. Når døren lukkes, fortsetter driften.

Stanse driften

Trykk kort på tasten . Stekeovnen er i pausetilstand. Trykk på  en gang til. Driften fortsetter.

Avbryte programmet

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

Endre sluttiden

Se kapittelet *Tidsfunksjoner, Endre sluttiden*.

Tips til programautomatikken

Vekten av steken eller fjærkreer er høyere enn det angitte vektområdet	Vektområdet er bevisst avgrenset. For svært store steker finnes det ofte ikke store nok ovnsgrøter. Store stykker tilberedes med over-/undervarme  eller omluftgrilling  .
Steken ser bra ut, men sijen er for mørk.	Velg et mindre kokekar eller bruk mer væske.
Steken ser bra ut, men sijen er for lys og tynn.	Velg et større kokekar eller bruk mindre væske.
Steken er for tørr på oversiden.	Bruk ildfast kokekar med lokk som slutter godt inntil. Svært magert kjøtt blir saftigere dersom det legges noen strimler med bacon oppå.
Det lukter brent under steking, men steken ser fin ut.	Lokket på stekegrøten er ikke ordentlig lukket, eller kjøttet kan ha hevet seg og løftet opp lokket. Bruk alltid et lokk som passer. Kontroller at avstanden mellom kjøtt og lokk er på minst 3 cm.
Du skal tilberede dypfrys kjøtt.	Krydre det frosne kjøttet akkurat som ferskt kjøtt. Advarsel: For frossent kjøtt er det ikke mulig å forskyve sluttiden til et senere tidspunkt. Kjøttet ville da tine opp i løpet av ventetiden, og smaken ødelegges.

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

Merknader

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

Kaker og bakst

Steking i én høyde

Med over-/undervarme  lykkes kakebakingen best.

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

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

Steking i flere høyder

Bruk 3D-varmluft .

Innsetningshøyder ved steking i 2 høyder:

- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

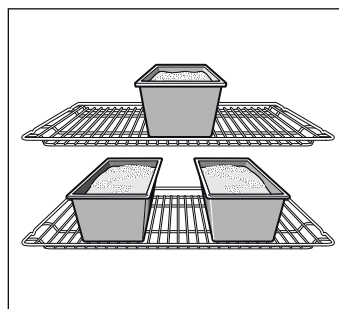
Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:

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

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

I tabellene finner du en rekke forslag til retter.

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



Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

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

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

Tabeller

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

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

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

Kaker i form	Form	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Formkake, enkel	Krans-/brødforn	2		160-180	50-60
	3 brødforn	3+1		140-160	60-80
Formkake, fin	Krans-/brødforn	2		150-170	60-70
Sukkerbrødbunn, fin	Fruktkakeform	3		160-180	20-30
Fruktkake fin, kakerøre	Springform / rund form	2		160-180	50-60
Kjeksunn, 2 egg (forvarming)	Fruktkakeform	2		150-170	20-30
Sukkerbrød, 6 egg (forvarming)	Springform	2		150-170	40-50
Mørdeigsunn med kant	Springform	1		180-200	25-35
Frukt- eller ostekake, mørdeigsunn*	Springform	1		160-180	70-90
Sveitsisk pai	Pizzabrett	1		220-240	35-45
Gugelhupf (formkake)	Høy, rund kakeform	2		150-170	60-70
Pizza, tynn unn med lite fyll (forvarming)	Pizzabrett	1		280-300	10-15
Krydrede bakverk*	Springform	1		170-190	45-55

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

Kaker på brett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Formkake med tørt fyll	Stekebrett	2		170-190	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	35-45
Formkake med saftig fyll, frukt	Universalpanne	2		170-190	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-160	40-50
Gjærdeig med tørt fyll	Stekebrett	3		170-180	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	35-45
Gjærdeig med saftig fyll, frukt	Universalpanne	3		160-180	40-50
	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-160	50-60
Mørdeig med tørt fyll	Stekebrett	1		180-200	20-30
Mørdeig med saftig fyll, frukt	Universalpanne	2		160-180	60-70
Sveitsisk pai	Universalpanne	1		210-230	40-50
Rullekake (forvarming)	Stekebrett	2		170-190	15-20
Kringle med 500 g mel	Stekebrett	2		170-190	25-35
Julekake med 500 g mel	Stekebrett	3		160-180	60-70
Julekake med 1 kg mel	Stekebrett	3		150-170	90-100
Strudel, søt	Universalpanne	2		190-210	55-65
Pizza	Stekebrett	2		200-220	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	40-50
Tarte flambée (forvarming)	Universalpanne	2		280-300	10-12
Børek	Universalpanne	2		180-200	40-50

Småbakst	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Småkaker	Stekebrett	3		140-160	15-25
	Universalpanne + stekebrett	3+1		130-150	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-150	30-40

Småbakst	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Sprøytebakst (forvarming)	Stekebrett	3		140-150	30-40
	Stekebrett	3		140-150	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-150	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-140	35-50
Makroner	Stekebrett	2		110-130	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1		100-120	35-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		100-120	40-50
Marengs	Stekebrett	3		80-100	100-150
Muffins	Rist med muffinsform	3		180-200	20-25
	2 rister med muffinsformer	3+1		160-180	25-30
Vannbakkels	Stekebrett	2		210-230	30-40
Butterdeig	Stekebrett	3		180-200	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		170-190	35-45
Gjærbakst	Stekebrett	2		190-210	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		160-180	25-35

Brød og rundstykker

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

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen.

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

Tips til bakingen

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

Du har bakt på flere høyder. På det øverste brettet er kakene mørkere enn på de nederste.	Bruk alltid 3D-varmluft  når du steker på flere høyder. Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.
Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann.	Under steking kan det oppstå vanndamp. Den kommer ut via døren. Vanndampen kan legge seg på bryterpanelet eller på møbelfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann. Dette er fysisk betinget.

Kjøtt, fjærkre, fisk

Kokekar

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

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

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

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

Angivelser i tabellene:

Kokekar uten lokk = åpent

Kokekar med lokk = lukket

Sett alltid kokekaret midt på risten.

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

Steking

Tilfør litt væske til magert kjøtt. Bunken i kokekaret skal være dekket ca. 1/2 cm i høyden.

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

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

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

Grilling

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

Grill alltid i lukket stekeovn.

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

Snu grillstykkene etter 2/3 av steketiden.

Ikke tilsett salt før etter grillingen.

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

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

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

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

Kjøtt

Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden.

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

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

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

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

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
Stek med svor (f.eks. bog)	1,0 kg	Åpen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinefilet	500 g	Rist + universalpanne	3+1		230-240	30
Svinestek, mager	1,0 kg	Åpen	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Røkt svinekam med ben	1,0 kg	Lukket	2		210-230	70
Biffer, 2 cm tykke		Rist + universalpanne	5+1		3	15
Svinemedaljonger, 3 cm tykke		Rist + universalpanne	5+1		3	10

Lammekjøtt

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

Viltkjøtt

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

Kjøttdeig

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

Pølser

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

Fjærkre

Vekttopplysningene i tabellen gjelder fjærkre uten fyll, klargjort for steking.

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

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

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

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

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

Fjærkre	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	90-100

Fisk
 Snu fiskestykker etter 2/3 av tiden.

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

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

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

Tips til steking og grilling

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

Langtidssteking

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

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

Merknader

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

Egnede kokekar

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

Sett alltid kokekaret på risten i høyde 2.

Stille inn

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

Tabell

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

Rett	Vekt	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Bruningstid i minutter	Langtidssteking i timer
Fjærkre						
Kalkunbryst	1000 g	2		80	6-7	4-5

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

Rett	Vekt	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Bruningstid i minutter	Langtidssteking i timer
Andebryst*	300–400 g	2		80	3-5	2-2½
Oksekjøtt						
Oksestek (f.eks. mørbrad), 6–7 cm tykk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Oksefilet, hel	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Roastbiff, 5–6 cm tykk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Mørbrad, 3 cm tykk		2		80	5-7	80-110 Min.
Kalvekjøtt						
Kalvestek (f.eks. lårtunge), 6–7 cm tykk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Kalvefilet	ca. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Svinekjøtt						
Svinestek, mager (f.eks. mørbrad), 5–6 cm tykk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Svinefilet, hel	ca. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Lammekjøtt						
Ytrefilet av lam, hel	ca. 200 g	2		80	5-6	1½-2

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

Tips om langtidssteking

Langtidsstekt kjøtt er ikke så varmt som kjøtt som er tilberedt på vanlig måte.	For at kjøttet ikke skal avkjøles for raskt, anbefaler vi at du serverer det på varme tallerkener sammen med svært varm saus.
Du ønsker å holde langtidsstekt kjøtt varmt.	Still temperaturen tilbake til 70 °C. Små kjøttstykker kan holdes varme i inntil 45 minutter, store stykker i inntil 2 timer.

Gratenger, toast

Sett alltid kokekar på risten.

Hvis du griller direkte på risten uten kokekar, bør du i tillegg sette inn universalpannen i høyde 1. Stekeovnen holder seg renere.

Hvor lang steketid en grateng trenger, avhenger av størrelsen på kokekaret og hvor høy gratengen er. Informasjonen i tabellen er bare veiledende.

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
Gratenger					
Grateng, søt	Gratengform	2		180-200	50-60
Sufflé	Gratengform	2		180-200	35-45
	Porsjonsformer	2		200-220	25-30
Pastagrateg	Gratengform	2		200-220	40-50
Lasagne	Gratengform	2		180-200	40-50
Grateng					
Potetgrateng, rå ingredienser, maks. 4 cm høy	1 gratengform	2		160-180	60-80
	2 gratengformer	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 stk., gratinert	Rist + universalpanne	3+1		160-170	10-15
12 stk., gratinert	Rist + universalpanne	3+1		160-170	15-20

Ferdigretter

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

Hvis du dekker tilbehøret med bakepapir, må du kontrollere at bakepapiret er egnet til disse temperaturene. Tilpass størrelsen på papiret til retten.

Stekeresultatet avhenger i stor grad av matvarene. Brune flekker og uregelmessigheter kan forekomme allerede ved rå vare.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Pizza, dypfryst					
Pizza med tynn bunn	Universalpanne	2		200-220	15-25
	Universalpanne + rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tykk bunn	Universalpanne	2		170-190	20-30
	Universalpanne + rist	3+1		170-190	25-35
Pizzabagett	Universalpanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalpanne	3		190-210	10-20
Pizza, avkjølt					
Pizza (forvarming)	Universalpanne	1		180-200	10-15
Potetprodukter, dypfryste					
Pommes frites	Universalpanne	3		190-210	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalpanne	3		190-210	20-25
Rösti, fylte potetkaker	Universalpanne	3		200-220	15-25
Bakevarer, dypfryste					
Rundstykker, bagett	Universalpanne	3		180-200	10-20
Saltkringler (ikke forstekt)	Universalpanne	3		200-220	10-20
Bakevarer, forstekte					
Halvstekte rundstykker, halvstekte bagetter	Universalpanne	2		190-210	10-20
	Universalpanne + rist	3+1		160-180	20-25
Vegetarbiffer, dypfryste					
Fiskepinner	Universalpanne	2		220-240	10-20
Kyllingvinger, kyllingnuggets	Universalpanne	3		200-220	15-25
Strudel, dypfryst					
Strudel	Universalpanne	3		190-210	30-35

Spesielle retter

Med 3D-varmluft på lave temperaturer blir kremaktig yoghurt like vellykket som en luftig gjærdeig.

Ta først ut tilbehør, stige eller teleskoputtrekk.

Tilberede yoghurt

- 1.Kok opp 1 liter H-melk (3,5 % fett), og la den avkjøles til 40 °C.
- 2.Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskaptemperatur).
- 3.Fyll over i kopper eller små syltetøyglass og dekk til med plastfolie.

- 4.Forvarm ovnen som angitt.
- 5.Sett koppene eller glassene på bunnen av ovnsrommet og tilbered som angitt.

Heving av gjærdeig

- 1.Tilbered gjærdeigen på vanlig måte. Legg den i et varmebestandig kokekar av keramikk, og sett på lokk.
- 2.Forvarm ovnen som angitt.
- 3.Slå av stekeovnen og la deigen heve i avslått ovnsrom.

Rett	Kokekar		Varmetype	Temperatur	Varighet
Yoghurt	Kopper eller syltetøyglass	på bunnen av ovnsrommet		50 °C forvarming 50 °C	5 min. 8 t
Heving av gjærdeig	Sett et varmebestandig kokekar	på bunnen av ovnsrommet		50 °C forvarming Slå av apparatet og sett gjærdeigen inn i ovnen	5–10 min. 20–30 min.

Opptining

Varmetypen opptining egner seg utmerket til frysevarer. Opptiningstiden er avhengig av matvaretype og mengde. Følg anvisningene fra produsenten på pakningen. Ta de frosne matvarene ut av pakningen og legg dem i et passende kokekar på risten.

Legg fjærkre med brystet ned på en tallerken.

Merk: Stekeovnslampen lyser ikke ved temperaturer under 60 °C. På den måten kan du oppnå en optimal finregulering.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur
Ømfintlige frysevarer f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt osv.	Rist	1		30 °C
Andre dypfryste produkter Kylling, pølser og kjøtt, brød og rundstykker, kaker og annen bakst	Rist	1		50 °C

Tørking

3D-varmluft  egner seg utmerket til tørking.

Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker, og vask dem grundig.

La dem dryppe godt av og tørk dem.

Legg bakepapir eller smørpapir på universalpannen og risten.

Frukt eller grønnsaker som er svært saftige, må vendes flere ganger.

De tørkede produktene må straks løsnes fra papiret etter tørkingen.

Frukt og krydder	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur	Varighet
600 g epleringer	Universalpanne + rist	3 + 1		80 °C	ca. 5 t
800 g pære båter	Universalpanne + rist	3 + 1		80 °C	ca. 8 t
1,5 kg svsker eller plommer	Universalpanne + rist	3 + 1		80 °C	ca. 8–10 t
200 g kjøkkenurter, rensset	Universalpanne + rist	3 + 1		80 °C	ca. 1½ t

Konservering

Glassene og gummiringene må være rene og hele når de skal brukes til konservering. Bruk helst glass som er like store. Angivelsene i tabellene gjelder for runde glass som rommer 1 liter.

Obs!

Ikke bruk glass som er større eller høyere. Lekkene kan sprekke.

Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker. Vask frukten/grønnsakene grundig.

De angitte tidene i tabellene er veiledende verdier. De kan påvirkes av romtemperatur, antall glass, mengden og varmen i glassets innhold. Før du kobler om eller slår av, må du kontrollere at innholdet i glassene bobler ordentlig.

Forberedelse

1. Fyll glassene, men pass på at de ikke blir for fulle.
2. Rengjør kantene på glassene, det er viktig at de er rene.
3. Legg en fuktig gummiring og et lokk på hvert glass.

4. Lukk glassene med klemmer.

Ikke sett inn mer enn seks glass i ovnsrommet.

Stille inn

1. Sett inn universalpannen i høyde 2. Glassene settes slik at de ikke berører hverandre.
2. 1/2 liter varmt vann (ca. 80 °C) helles i universalpannen.
3. Lukk stekeovnsdøren.
4. Still inn på undervarme .
5. Still temperaturen på 170 til 180 °C.
6. Start driften.

Konservering

Frukt

Etter ca. 40 til 50 minutter stiger det med korte mellomrom opp bobler. Slå av stekeovnen.

Etter 25 til 35 minutter ettervarme må du ta glassene ut av ovnsrommet. Dersom de blir stående lenger i ovnsrommet, kan det danne seg ansamlinger av mikroorganismer, og dette kan føre til at den konserverte frukten blir sur.

Frukt i énliters glass	Fra det begynner å boble	Ettervarme
Epler, solbær, jordbær	Slå av ovnen	Ca. 25 minutter
Kirsebær, aprikoser, ferskener, stikkelsbær	Slå av ovnen	Ca. 30 minutter
Eplemos, pærer, plommer	Slå av ovnen	Ca. 35 minutter

Grønnsaker

Med en gang det stiger opp bobler i glassene, stiller du temperaturen tilbake på ca. 120 til 140 °C. Avhengig av

grønnsakstype ca. 35 til 70 minutter. Slå deretter av stekeovnen og bruk ettervarmen.

Grønnsaker i kald kraft i énliters glass	Fra det begynner å boble	Ettervarme
Agurker	-	Ca. 35 minutter
Rødbeter	Ca. 35 minutter	Ca. 30 minutter
Rosenkål	Ca. 45 minutter	Ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	Ca. 60 minutter	Ca. 30 minutter
Erter	Ca. 70 minutter	Ca. 30 minutter

Ta ut glassene

Ta glassene ut av ovnsrommet etter konserveringen.

Obs!

Ikke sett de varme glassene ned på et kaldt eller vått underlag. De kan sprekke.

Akrylamid i matvarer

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

Tips til tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold	
Generelt	■ Hold steketidene så korte som mulig. ■ La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. ■ Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.
Baking	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks.180 °C.
Småkaker	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C. Egg eller eggeplommer reduserer dannelsen av akrylamid.
Stekeovn pommes frites	Fordel jevnt i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett, slik at pommes fritesene ikke tørker ut

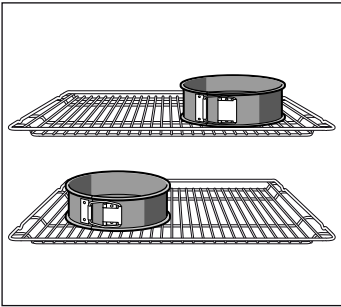
Testretter

Disse tabellene ble laget for testinstituttene for å forenkle kontrollen og testingen av forskjellige apparater.
Iht. EN 50304/EN 60350 (2009) eller IEC 60350.

Bake

Baking på to høyder:
Skyv alltid universalpannen inn over stekebrettet.
Steking i tre høyder:
Skyv universalpannen inn i midten.
Sprøytebakst:
Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

Eplepai i én høyde:
Sett de mørke springformene diagonalt ved siden av hverandre.
Eplepai i to høyder:
Sett de mørke springformene over hverandre, se bilde.



Kaker i springformer av aluminium:
Stekes med over-/undervarme  i én høyde. Bruk universalpannen i stedet for risten og sett springformen på universalpannen.
Merk: Bruk først og fremst de laveste angitte temperaturene ved baking.

Rett	Tilbehør og former	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Sprøytebakst (forvarming*)	Stekebrett	3		140-150	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-150	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-140	35-50
Sprøytebakst	Stekebrett	3	 	140-150	30-45
Småkaker (forvarming*)	Stekebrett	3		150-170	20-30
	Stekebrett	3		150-160	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-160	25-40
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-150	35-55
Sukkerbrød (forvarming*)	Springform på rist	2		150-160	30-40
Sukkerbrød	Springform på rist	2	 	160-180	30-40

* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

Rett	Tilbehør og former	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Eplepai	Rist + 2 springformer, Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 rister + 2 springformer Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

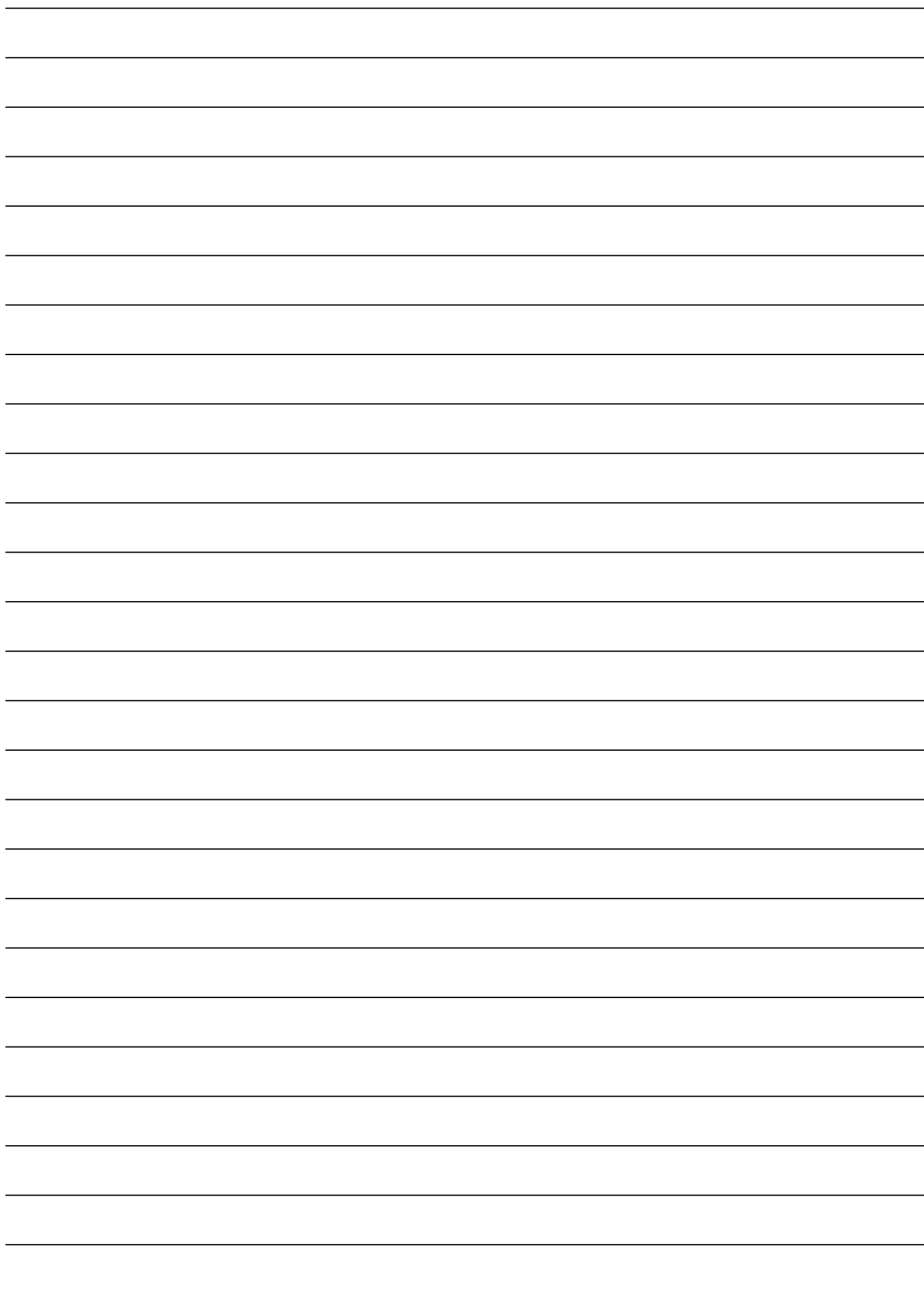
* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

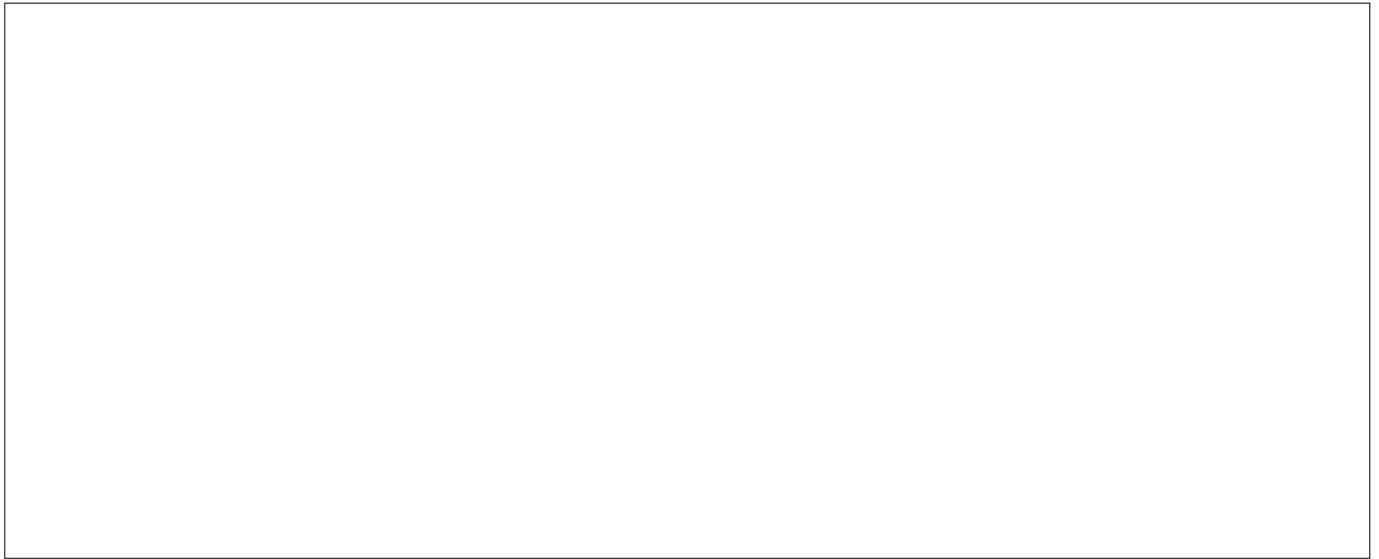
Grilling

Hvis du legger mat direkte på risten, bør du i tillegg sette inn universalpannen i høyde 1. Væsken blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Grilltrinn	Varighet i minutter
Riste toast Forvarm i 10 minutter	Rist	5		3	1½-2
Biffburger, 12 stk.* ikke forvarming	Rist + universalpanne	4+1		3	25-30

* Vendes etter 2/3 av tiden





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000894465

930403