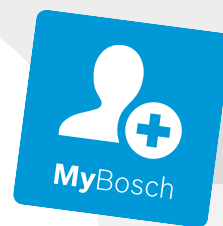




BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Komfyr

HK.59E1.0U

[no] Bruksanvisning

Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhet.....	2
2	Unngå materielle skader.....	4
3	Miljøvern og innsparing.....	6
4	Oppstilling og tilkobling.....	6
5	Bli kjent med.....	8
6	Tilbehør.....	11
7	Før første gangs bruk.....	12
8	Betjening av kokesone.....	13
9	Grunnleggende betjening.....	13
10	Hurtigoppvarming.....	14
11	Tidsfunksjoner.....	14
12	Steketermometer.....	15
13	Programmer.....	16
14	Barnesikring.....	18
15	Grunninnstillinger.....	18
16	Rengjøring og pleie.....	19
17	Rengjøringshjelp.....	21
18	Stiger.....	22
19	Apparatdør.....	23
20	Utbedring av feil.....	25
21	Transport og kassering.....	26
22	Kundeservice.....	27
23	Slik gjør du det.....	27

1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Tiltent bruk

Følg anvisningene om tiltent bruk for å anvende apparatet trygt og korrekt. Bildene i denne bruksanvisningen er til informasjon.

Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

Apparatet må kun brukes som følger:

- for å tilberede mat og drikke.
- Under tilsyn. Følg med konstant under kortvarige tilberedninger.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.

- opp til høyde på maks 4000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:

- På båter eller i kjøretøy.
- til oppvarming av rommet.
- med eksternt tidsur eller fjernkontroll.

Du kan ikke styre apparatet med en timer eller fjernkontroll.

Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet.

1.2 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn.

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.3 Sikker bruk

ADVARSEL – Brannfare!

Apparatet blir varmt.

- ▶ Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.
- ▶ Brennbare gjenstander, f.eks. spraybokser eller rengjøringsmidler, må aldri oppbevares eller brukes under eller like i nærheten av apparatet.

Koketoppen blir svært varm.

- ▶ Legg aldri brennbare gjenstander oppå kokeområdet eller i umiddelbar nærhet.
- ▶ Oppbevar aldri gjenstander oppå koketoppen.

Matlaging med fett eller olje på koketopper uten tilsyn kan være farlig og føre til brann.

- ▶ La aldri varm olje og varmt fett være uten oppsyn.
- ▶ Prøv aldri å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter flammene med et lokk eller et brannteppe.

Platetoppdeksler kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, antennelse eller sprekker i materialet.

- ▶ Ikke bruk platetoppdeksler.

Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementene og ta fyr.

- ▶ Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming og tilberedning.
- ▶ Bakepapiret må alltid klippes til eller holdes på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform.

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

- ▶ Du må aldri oppbevare brennbare gjenstander i ovnsrommet.
- ▶ Dersom det kommer røyk, må apparat slås av, eller støpselet må trekkes ut og døren må holdes lukket, slik at eventuelle flammer kveles.

Matvarer kan ta fyr.

- ▶ Følg med på matlagingsprosessen. Korte matlagingsprosesser skal følges med på i sin helhet.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme, særlig en eventuell ramme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

Beskyttelsesgitre for koketopper kan føre til ulykker.

- ▶ Det må kun brukes beskyttelsesgitre som er utviklet eller spesifisert av produsenten av apparatet.

Tilbehør og kokekar blir svært varme.

- ▶ Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.
- Alkohol damp kan antennes i det varme ovnsrommet.

- ▶ Bruk bare små mengder væske med høy alkoholprosent i retter.
 - ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.
- Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.
- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
 - ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.

- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.

▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 27

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler.

- ▶ La aldri tilkoblingsledningen til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

- ▶ La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.
- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.
- ▶ Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Hengslene på apparatdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg.

- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke.

- ▶ Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

Et sammenstøt med den åpne apparatdøren kan føre til skader.

- ▶ Apparatdøren skal være lukket under og etter bruk.

Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokesonen.

- ▶ Hold alltid kokesoner og grytebunner tørre.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

De tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.

- ▶ Ta aldri på de varme delene.
- ▶ Hold barn på avstand.

Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.

- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.
- ▶ Hold barn på avstand.

Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.

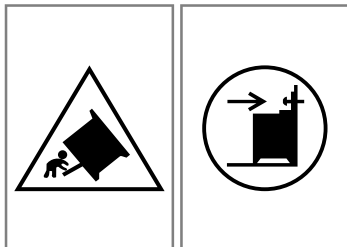
- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

⚠ ADVARSEL – Veltefare!

Apparatet kan skli ned hvis det blir satt på en sokkel uten å bli festet.



- ▶ Sørg for at apparatet er godt festet til sokkelen.

- ▶ Advarsel: For å unngå at apparatet velter, må du montere en støtteinnretning.
- ▶ Følg alle veiledninger ved montering.

1.4 Sokkelskuff

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Overflatene på sokkelskuffen kan bli svært varme.

- ▶ Oppbevar kun stekeovnstilbehør i skuffen.
- ▶ Ikke oppbevar antennelige og brennbare gjenstander i sokkelskuffen.

1.5 Halogenlampe

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Lampene inne i ovnen blir svært varme. Det er fortsatt fare for forbrenning en stund etter at ovnen er slått av.

- ▶ Ikke ta på glassdekselet.
- ▶ Unngå hudkontakt under rengjøring.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Når lampen skal skiftes, er kontaktene i lampefatningen strømførende.

- ▶ Før du bytter lampen, må du sørge for at apparatet er slått av for å unngå mulig elektrisk støt.
- ▶ I tillegg må du trekke ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet.

1.6 Steketermometer

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade.

- ▶ Bruk bare steketermometeret som er beregnet for dette apparatet.

2 Unngå materielle skader

2.1 Stekeovnsområde

Følg de aktuelle anvisningene når du bruker stekeovnen.

OBS!

Hvis det er gjenstander på bunnen av ovnsrommet når temperaturen er over 50 °C, vil det oppmagasineres varme. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.

- ▶ Ikke plasser tilbehør, bakepapir eller folie (uansett type) på bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Kokekar må kun settes på bunnen av ovnsrommet når det er stilt inn temperaturer på under 50 °C.

Aluminiumsfolie på glassruten i døren kan føre til permanent misfarging.

- ▶ Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten.

Hvis det er vann i det varme ovnsrommet, oppstår det vanndamp. Bunnen i ovnsrommet kan ta skade av vekslende temperatur i bunnen av ovnsrommet.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.
- ▶ Aldri sett kokekar med vann på bunnen av ovnsrommet.

Hvis det er fuktighet i ovnsrommet over lengre tid, oppstår det korrosjon.

- ▶ La ovnsrommet tørke etter bruk.
- ▶ Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid.
- ▶ Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.

Dersom du avkjøler ovnen med åpen ovnsdør, vil skapfrontene i nærheten ta skade.

- ▶ Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles.
- ▶ Pass på at ingenting kommer i klem i ovnsdøren.

- ▶ Bare når ovnen er brukt med mye fuktighet, skal du la ovnsrommet tørke med åpen dør. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet.
 - ▶ Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker.
 - ▶ Bruk helst den dype universalpannen.
- Hvis du bruker ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt, vil emaljen bli skadet.
- ▶ Du må aldri bruke ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt.
 - ▶ Før neste oppvarming må du fjerne alle rester fra ovnsrommet og ovnsdøren.
- Hvis tetningen er svært skitten, går ikke ovnsdøren ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet.
- ▶ Hold alltid tetningen ren.
 - ▶ Du må aldri bruke apparatet med skadet tetning eller uten tetning.

Hvis ovnsdøren brukes som sitteplass og oppbevaringssted, vil den bli skadet.

- ▶ Ikke sitt på, sett fra deg eller heng ting på døren.
- ▶ Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.

Dersom du bruker håndtaket på dekselet til å bære eller flytte på apparatet, kan håndtaket brette og forårsake skader på hengslene. Håndtaket på dekselet er ikke beregnet på vekten av apparatet.

- ▶ Ikke bruk håndtaket på dekselet til å bære eller flytte på apparatet.

Ved grilling kan de høye temperaturene føre til at stekebrettet eller universalpannen blir deformert og at emaljen blir skadet når de tas ut.

- ▶ Ikke skyv inn stekebrettet eller universalpannen høyere enn høyde 3 under grilling.
- ▶ Over høyde 3 må du kun grille rett på risten.

2.2 Koketopp

Følg de gjeldende anvisningene når du bruker apparatet.

Unngå materielle skader

Her finner du de vanligste årsakene til materielle skader og tips om hvordan du kan unngå dem.

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Tilberedning uten tilsyn.	Følg med under tilberedningen.
Flekker, avskalling	Sølte matvarer, særlig med høyt sukkerinnhold.	Må fjernes umiddelbart med en glasskrape.
Flekker, avskalling eller brudd i glasset	Defekte kokekar, kokekar med smeltet emalje eller kokekar med kobber- eller aluminiumsbunn.	Bruk egnede kokekar som er i god stand.
Flekker, misfarging	Uegnede rengjøringsmetoder.	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk, og rengjør koketoppen kun når den er kald.
Avskalling eller brudd i glasset	Støt eller fallende kokekar, koketilbehør eller andre harde eller spisse gjenstander.	Ikke slå på glasset eller la det falle gjenstander ned på koketoppen under tilberedning.
Riper, misfarging	Rue kokekarbunner eller flytting av kokekaret på koketoppen.	Kontroller kokekaret. Løft kokekaret når du skal flytte på det.
Riper	Salt, sukker eller sand.	Ikke bruk koketoppen som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
Skader på apparatet	Koking med frosset kokekar.	Bruk aldri frosne kokekar.
Skader på kokekaret eller apparatet	Koking uten innhold/matvarer.	Du må aldri plassere eller varme opp kokekar uten innhold på en varm kokesone.
Glasskader	Smeltet materiale på den varme kokesonen eller varmt grytelokk på glasset.	Ikke legg bakepapir, aluminiumsfolie, plastbeholdere eller grytelokk på koketoppen.
Overopphetelse	Varmt kokekar på betjeningspanelet eller på rammen.	Aldri sett varme kokekar på disse områdene.

2.3 Skuffområde

Følg de gjeldende anvisningene når du bruker skuffen.

OBS!

Ikke legg varme gjenstander i sokkelskuffen. Sokkelskuffen kan få skader.

- ▶ Ikke legg varme gjenstander i sokkelskuffen.

I sokkeskuffen må det ikke legges stekeovnstilbehør som overstiger skuffens høyde. Da kan det oppstå skader på apparatet.

- ▶ I sokkeskuffen må det ikke legges stekeovnstilbehør som overstiger skuffens høyde.

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

Dersom du tar hensyn til disse merknadene, forbruker apparatet ditt mindre strøm.

Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette.

- Ved å la være å bruke forvarming sparer du opptil 20 % strøm.

Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer.

- Slike stekeformer opptar varme spesielt godt.

Åpne ovnsdøren så sjelden som mulig under tilberedningen.

- Temperaturen i ovnsrommet opprettholdes, og apparatet trenger ikke å ettervarme.

Flere retter bør stekes rett etter hverandre eller samtidig.

- Ovnsrommet er oppvarmet etter første steking. Dermed forkortes steketiden for de etterfølgende kake-ene.

Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 10 minutter før steketiden er slutt.

- Restvarmen er tilstrekkelig til å ferdigsteke retten.

Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

- Overflødige tilbehørsdeler trenger ikke å varmes.

La dypfryste matvarer tines opp før tilberedningen.

- Da sparer du den strømmen som ovnen ville brukt til opptining av matvarene.

Merk:

Apparatet trenger:

- maks. 1 W med påslått display

- maks. 0,5 W med avslått display

Energisparing

Dersom du tar hensyn til disse merknadene, forbruker apparatet ditt mindre strøm.

Velg en kokesone som passer til grytestørrelsen. Sett kokekaret midt på kokesonen.

Bruk kokekar med en bunn diameter som stemmer overens med diameteren på kokesonen.

Tips: Kokekarprodusentene oppgir ofte diameteren på kokekarets overkant. Den er større enn bunn diameteren.

- Upassende kokekar, eller kokesoner som ikke er fullstendig tildekket, forbruker mye energi.

Sett på et lokk som passer til gryten.

- Når du koker uten lokk, trenger apparatet betydelig mer energi.

Ta av lokket så sjelden som mulig.

- Når du løfter på lokket, slipper mye energi ut.

Bruk glasslokk.

- Ved å bruke glasslokk kan du se ned i gryten, uten å måtte løfte på lokket.

Bruk gryter og panner med jevn bunn.

- Ujevne bunner øker energiforbruket.

Bruk kokekar som passer til mengden matvarer.

- Store kokekar med lite innhold forbruker mer energi til oppvarmingen.

Kok med lite vann.

- Jo mer vann som befinner seg i kokekaret, desto mer energi forbrukes til oppvarmingen.

Still inn et lavere koketrinn i rett tid.

- Velger du for høyt viderekokingstrinn, sløser du med energi.

- Ikke utnyttet restvarme øker energiforbruket.

4 Oppstilling og tilkobling

Her får du vite hvor og hvordan du helst bør stille opp apparatet. I tillegg får du vite hvordan du kobler apparatet til strømnettet.

4.1 Elektrisk tilkobling

En godkjent fagperson må utføre den elektriske tilkoblingen. Overhold de lokale forskriftene for el-installasjoner.

- Dersom apparatets strømledning blir skadet, må den erstattes av produsenten, produsentens kundeservice eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner, slik at man unngår risiko.
- Dersom apparatet er feiltilkoblet, gjelder ikke garantien.

Informasjon om el-installasjon som gjøres av installatør:

- Dersom et støpsel ikke er tilgjengelig etter installasjonen, må installasjonsstedet ha en allpolet skillebryter med minst 3 mm kontaktåpning. Ved tilkobling via stikkontakt er dette ikke nødvendig, dersom stikkontakten er tilgjengelig for brukeren.
- El-sikkerhet: Komfyren er et apparat i klasse I og må kun brukes med en PE-leder.
- Apparatet skal kobles til med kabler av typen H 05 VV-F eller tilsvarende.

Viktig informasjon om el-installasjon

Vær obs på følgende informasjon og påse at:

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ved kontakt med spenningsførende deler er det fare for elektrisk støt.

- Du må kun ta i støpselet med tørre hender.

- ▶ Du må aldri trekke støpselet ut av stikkontakten mens apparatet går.
- ▶ Når du skal trekke ut strømledningen, må du ta tak i støpselet og aldri i selve ledningen, ettersom den kan få skader.
- støpselet og stikkontakten passer sammen
- støpselet er tilgjengelig til enhver tid
- ledningen har tilstrekkelig tverrsnitt
- strømledningen kommer ikke i knekk eller i klem eller endres eller kuttes
- strømledningen ved behov for utskiftning utelukkes skiftes ut av en elektriker. Ny strømledning kan bestilles fra kundeservice.
- du ikke bruker grenuttak, multikoblinger eller skjøteledninger
- jordingssystemet er forskriftsmessig installert
- det ved bruk av jordfeilbryter brukes kun en type som er merket med . Kun dette merket gir garanti for at de gjeldende forskriftene blir overholdt.
- strømledningen ikke kommer nær varmekilder

4.2 Oppstilling av apparatet

Still opp apparatet på glatt underlag. Apparatet må aldri stilles opp bak en pyntedør eller skapdør. Det er fare for overoppheting.

Tilgrensende skap

Møblene i nærheten må ikke være laget av brennbare materialer. Møbelfronter i nærheten må tåle en temperatur på minst 90°C.

Veggfeste

For at apparatet ikke skal velte, må det festes til veggen ved hjelp av de medfølgende vinklene. Følg monteringsanvisningen når du skal feste apparatet til veggen.

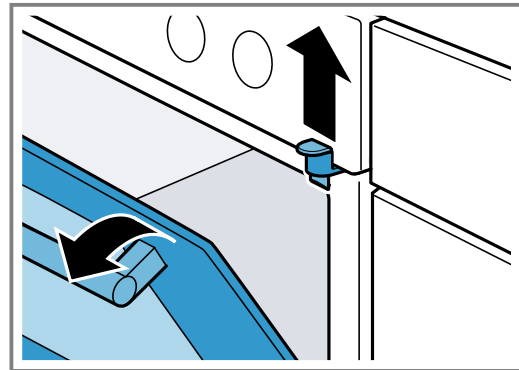
4.3 Dørsikring

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

Merk: Dersom du ikke trenger dørsikringen lenger, eller dersom den er tilsmusset.

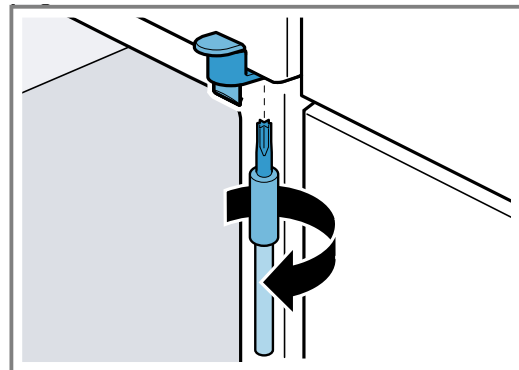
Åpne apparatdøren

- ▶ Trykk sikringen opp.



Fjerne dørsikring

1. Åpne stekeovnsdøren.
→ "Åpne apparatdøren", Side 7
2. Skru ut skruen og fjern dørsikringen.



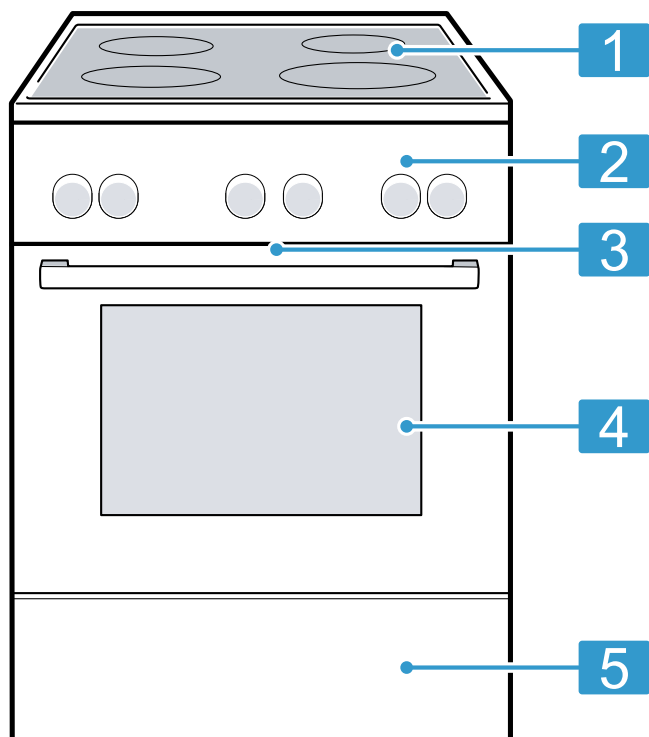
3. Lukk apparatdøren.

5 Bli kjent med

5.1 Ditt apparat

Her finner du en oversikt over apparatets komponenter.

Merk: Detaljer på bildet, f.eks. farge og form, kan variere, avhengig av apparattype.



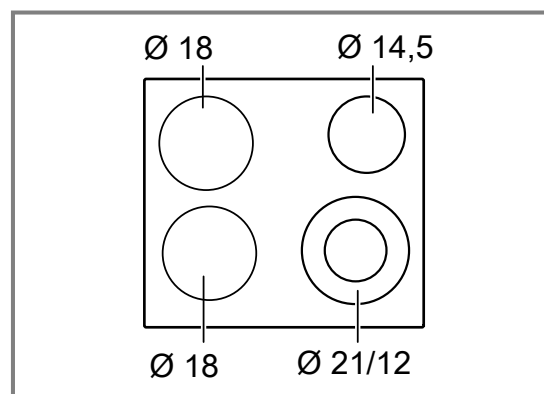
	Forklaring
1	Koketopp
2	Betjeningsfelt
3	Kjølevifte ¹
4	Apparatdør
5	Sokkelskuff ¹

¹ Avhengig av apparatets utstyr

5.2 Koketopp

Her finner du en oversikt over de ulike innkoblingene av kokesonene.

Detaljer på bildet, f.eks. farge og form, kan variere, avhengig av apparattype.



Ø = cm

	Kokesone	Innkobling og utkobling
○	Enkrets-kokesone	
⊙	Tokrets-kokesone	Vri kokesonebryteren mot høyre til ⊙. Still inn koke-trinn. Slå av: Vri kokesonebryteren til 0 og still den inn på nytt. Kokesonebryteren må aldri vises til 0 forbi ⊙.

Merknader

- Mørke områder i kokesonens glødebilde er teknisk betinget. De har ingen innvirkning på kokesonens funksjonsdyktighet.
- Kokesonen regulerer temperaturen ved at varmen kobles ut og inn. Selv på det høyeste effekttrinnet kan varmen kobles ut og inn.
 - Dermed beskyttes ømfintlige komponenter mot overopphetning.
 - Apparatet beskyttes mot elektrisk overbelastning.
 - Du oppnår bedre resultater av matlagingen.
- Ved flerkrets-kokesoner kan oppvarmingen av de indre varmesirklene og oppvarmingen av innkoblinger slå seg på og av til forskjellige tider.

Restvarmeindikator

Koketoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone. Den viser hvilke kokesoner som fremdeles er varme. Indikatoren lyser helt til kokesonen er tilstrekkelig avkjølt, også selv om kokesonen er slått av. Ikke berør kokesonen så lenge restvarmeindikatoren lyser.

Tips: Du kan holde småretter varme eller smelte kuryttere.

5.3 Betjeningsfelt

Ved hjelp av betjeningsfeltet stiller du inn alle apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus.

Betjeningselementer

Ved hjelp av betjeningselementene stiller du inn alle apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus.

Betjeningselement	Forklaring
Knapper og display	Knappene er flater som reagerer på berøring. Når du skal velge en funksjon, trykker du lett på det aktuelle feltet. Displayet viser symboler for aktive funksjoner samt tidsfunksjonene. → "Knapper og display", Side 9
Driftsmodusbryter	Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetype og andre funksjoner. Du kan vri funksjonsvelgeren ut av nullstilling  og vri den til høyre eller venstre. Alt etter modell er apparatet utstyrt med popout-funksjonsvelger. Trykk på funksjonsvelgeren i nullstilling  for å la den gå i lås eller ut av lås. → "Varmetyper og funksjoner", Side 9

Betjeningselement	Forklaring
Temperaturvelger	Med temperaturvelgeren stiller du inn temperatur for varmetypen og velger innstillinger for ytterligere funksjoner. Fra nullstilling  kan temperaturvelgeren kun vris mot høyre helt til stopp, og ikke videre. Alt etter modell er apparatet utstyrt med popout-temperaturvelger. Trykk på temperaturvelgeren i nullstilling  for å la den gå i lås eller ut av lås. → "Temperatur og innstillingstrinn", Side 10
Kokesonebryter	Med de 4 kokesonebryterne stiller du inn effekten til de enkelte kokesonene. Symbolet over den enkelte bryter viser deg hvilken kokesone du stiller inn. → "Kokesonebryter", Side 10

Knapper og display

Med knappene kan du stille inn diverse funksjoner for apparatet. Du ser innstillingene i displayet.

Når en funksjon er aktiv, lyser det aktuelle symbolet i displayet.  lyser kun når du endrer klokkeslett.

Symbol	Funksjon	Bruk
	Barnesikring	Aktivere og deaktivere barnesikring.
	Tidsfunksjoner	Velg klokkeslett  , tidsur  , varighet  og slutt  . Velg de enkelte tidsfunksjonene ved å trykke flere ganger på  . Hvilken funksjon innstillingen i displayet gjelder, vises med den røde streken over eller under det aktuelle symbolet.
kg	Vekt	Velg vekt for programmene.
—	Minus	Reduserer innstillingsverdiene.
+	Pluss	Øke innstillingsverdiene.

Varmetyper og funksjoner

For at du alltid skal finne passende varmetype til rettene, forklarer vi forskjellene og bruksområdene.

Symbol	Varmetype	Bruk og funksjonsmåte
	3D-varmluft	Baking eller steking på ett eller flere nivåer. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.

Symbol	Varmetype	Bruk og funksjonsmåte
	Skånsom varmluft	Skånsom tilberedning av utvalgte retter uten forvarming på ett nivå. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet. Maten tilberedes i faser med restvarme. Velg en temperatur på mellom 120 °C og 230 °C. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i varmluftmodus og energieffektklasse.
	Pizzatrinn	Steking av pizza eller retter som trenger mye undervarme. Det nedre varmeelementet og ringelementet avgir varme.
	Undervarme	Ettersteking av retter eller tilberedning i vannbad. Varmen kommer nedenfra.
	Grill, stor flate	Grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød. Gratinering av retter. Hele flaten under grillelementet blir varm.
	Omluftsgrilling	Steking av fjærkre, hele fisker eller større kjøttstykker. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
	Over-/undervarme	Tradisjonell baking eller steking på ett nivå. Denne varmetypen er spesielt egnet for kaker med saftig fyll. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.

Andre funksjoner

Her finner du en oversikt over flere funksjoner i apparatet.

Symbol	Funksjon	Bruk
	Hurtigoppvarming	Rask forvarming av ovnsrommet uten tilbehør. → "Hurtigoppvarming", Side 14
	Programmer	Bruk av programmering for diverse retter. → "Programmer", Side 16
	Stekeovnslampe	Slå på lyset i ovnsrommet uten varme. → "Belysning", Side 11

Temperatur og innstillingstrinn

Det finnes diverse innstillinger til varmetypene og funksjonene.

Merk: Når det er stilt inn temperaturer over 250 °C, vil apparatet senke temperaturen til ca. 240 °C etter ca. 10 minutter. Dersom apparatet ditt har varmetypen over-/undervarme eller undervarme, skjer ikke temperatursenkningen der.

Symbol	Funksjon	Bruk
●	Nullstilling	Apparatet blir ikke varmet opp.
50 - 275	Innstillingsområde for temperatur	Innstilling av ovnstemperatur i °C.
1, 2, 3 eller I, II, III	Grilltrinn	Alt etter apparattype stiller du inn grilltrinn for grill for stor flate og liten flate. 1 = svak 2 = middels 3 = sterk
	Programmer	Innstilling av programfunksjonen.

Oppvarmingsindikator

Apparatet viser deg at det varmes opp. Linjen nederst i displayet fylles i rødt i 3 trinn fra venstre til høyre etter hvert som ovnsrommet varmes opp. Under varmefasene i en stekeomgang reduseres linjen med ett trinn. Ved forvarming er det optimalt å sette inn maten når alle de 3 feltene i linjen har blitt røde.

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

Kokesonebryter

Med kokesonebryteren stiller du inn kokesonenes varmeeffekt. Når annet aktiveres i tillegg, lyser de tilsvarende visningene.

Stilling	Funksjon	Forklaring
0	Nullstilling	Kokesonen er slått av.
1-9	Koketrinn	1=laveste effekt 9=høyeste effekt
☉	Innkobling	Koble inn den store tokrets-kokesonen.

5.4 Ovnsrom

Funksjonene i ovnsrommet gjør det enklere å bruke apparatet.

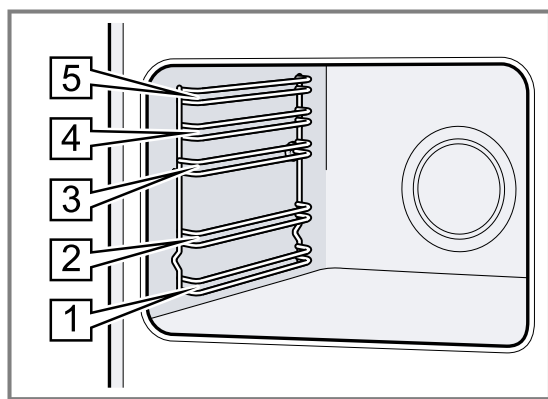
Stiger

I stigene i ovnsrommet kan du sette inn tilbehør i forskjellige høyder.

Ovnsrommet har 5 innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

Du kan ta ut stigene, f.eks. ved rengjøring.

→ "Stiger", Side 22



Selvrensende flater

Bakveggen i stekeovnen er selvrensende. De selvrensende flatene er belagt med porøs, matt keramikk og har en ru overflate. Mens apparatet er i bruk, vil de selvrensende flatene fange opp fettsprut fra baking, steking og grilling og bryte ned spruten.

Når de selvrensende flatene ikke lenger renses tilstrekkelig under bruk, må du varme opp ovnsrommet uten mat.

→ "Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet", Side 20

Belysning

Stekeovnslampen lyser opp ovnsrommet.

For de fleste varmetypene og funksjonene er lyset på under bruk. Når du avslutter steking med funksjonsvelgeren, slås lyset av.

Ved å sette funksjonsvelgeren i stillingen stekeovnslampe kan du slå på lampen uten varme.

Kjølevifte

Kjøleviften slår seg på og av alt etter temperaturen i apparatet. Den varme luften slippes ut gjennom døren.

OBS!

Ikke dekk til lufteåpningene over apparatdøren. Da blir apparatet overopphetet.

► Hold lufteåpningene frie.

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

Apparatdør

Hvis du åpner apparatdøren mens apparatet er i bruk, fortsetter apparatet å gå.

Kondensvann

Under tilberedningen kan det skilles ut kondensvann i ovnsrommet og på ovnsdøren. Kondens er normalt og har ingen negativ betydning for apparatet. Tørk bort kondensvannet etter tilberedningen.

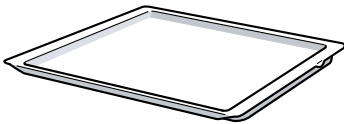
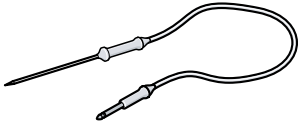
6 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat.

Merk: Tilbehøret kan bli deformert av hete. En slik deformasjon påvirker ikke funksjonsdyktigheten. Deformasjonen forsvinner når tilbehøret avkjøles.

Avhengig av apparattypen kan det følge med forskjellig tilbehør.

Tilbehør	Bruk
Rist	- Stekeformer - Gratengformer - Kokekar - Kjøtt, f.eks. stek eller grillstykker - Dypfryste retter
Universalpanne	- Saftige kaker - Småkaker - Brød - Store steker - Dypfryste retter - Samle opp dryppende væske, f.eks. fett ved grilling på risten.

Tilbehør		Bruk
Stekebrett		▪ Langpannekake ▪ Formkake, enkel
Steketermometer		Helt nøyaktig steking eller tilberedning.

6.1 Bruk av tilbehør

Sett tilbehøret riktig vei inn i ovnsrommet. Ellers kan du ikke trekke tilbehøret omtrent halvveis ut uten at det velter.

1. Skyv alltid tilbehøret inn mellom de to føringsstengene i innsettingshøydene.

Rist	Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen ~ nedover.
Brett F.eks. universal- panne eller stekebrett	Sett inn brettet med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.

2. Skyv tilbehøret helt inn slik at det ikke berører ovnsdøren.

Merk: Tilbehør som du ikke trenger under tilberedningen, skal tas ut av ovnsrommet.

6.2 Annet tilbehør

Annet tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. Du finner et omfattende tilbud til apparatet på Internett eller i våre brosjyrer: www.bosch-home.com
Tilbehør er apparatspesifikt. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør. I nettbutikken eller hos kundeservice får du vite hvilket tilbehør som finnes til apparatet ditt.

7 Før første gangs bruk

Utfør innstillingene for første gangs bruk. Rengjør apparatet og tilbehøret.

7.1 Første gangs bruk

Du må gjøre innstillinger for første gangs bruk før du kan begynne å bruke apparatet.

Still inn klokkeslett

Etter at apparatet er tilkoblet eller etter et strømbryt blinker klokkeslettet i displayet. Klokkeslettet starter på "12:00". Still inn aktuelt klokkeslett.

Forutsetning: Funksjonsvelgeren må være i nullstilling 0.

1. Still inn klokkeslett med — eller +.
 2. Trykk på 0.
- ✓ Displayet viser det klokkeslettet som er stilt inn.

Tips: I grunninnstillingene kan du definere om klokkeslettet skal vises i displayet.

7.2 Rengjøre apparatet før første gangs bruk

Rengjør ovnsrommet og tilbehør før du tilbereder matretter med apparatet for første gang.

1. Tøm ovnsrommet for tilbehør og emballasjerester som isoporkuler.
2. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming.
3. Luft rommet mens apparatet varmes opp.
4. Still inn varmetype og temperatur.
→ "Grunnleggende betjening", Side 13

Varmetype	3D-varmluft 
Temperatur	Maksimum
Varighet	1 time

5. Slå av apparatet etter angitt varighet.
6. Vent til ovnsrommet er avkjølt.
7. Rengjør glatte flater med såpevann og en oppvaskklut.
8. Rengjør tilbehøret nøye med såpevann og en oppvaskklut eller en myk børste.

8 Betjening av kokesone

Her får du vite det viktigste om betjening av kokesonen.

8.1 Innstilling av kokesonene

Du stiller inn varmeeffekten for kokesonen med kokesonebryteren.

Koketrinn	
1	Laveste trinn
9	Høyeste trinn

8.2 Anbefalte innstillinger for matlaging

Her får du en oversikt over ulike retter med passende koketrinn.

Tilberedningstiden varierer, avhengig av matvarenes type, vekt, tykkelse og kvalitet. Viderekokingstrinnet avhenger av kokekarene som brukes.

Tilberedningsanvisninger

- Bruk koketrinn 9 til oppkoking.
- Rør i tyktflytende retter med jevne mellomrom.
- Mat som skal brunes på høy varme, eller som først avgir mye væske under steking, må helst brunes i flere små porsjoner.
- Tips om energisparende matlaging. → Side 6

Rett	Videreko- kings- trinn	Varighet for videreko- king i mi- nutter
Smelting		
Smør, gelatin	1	-
Oppvarming eller varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1	-
Melk ¹	1-2	-
Trekking eller småkoking		
¹ Tilbered retten uten lokk.		
² Kok opp vannet med påsatt lokk.		
³ La retten koke videre uten lokk.		
⁴ Snu retten flere ganger.		

Rett	Videreko- kings- trinn	Varighet for videreko- king i mi- nutter
Melboller, potetballer ^{2, 3}	3-4	20-30
Fisk ^{2, 3}	3	10-15
Hvit saus, f.eks. béchamelsaus	1	3-6
Koking, damping eller smørdamping		
Ris, med dobbelt vannmengde	3	15-30
Potetbåter	3-4	25-30
Skelte poteter	3-4	15-20
Pasta, nudler ^{2, 3}	5	6-10
Gryterett, suppe	3-4	15-60
Grønnsaker, ferske eller dypfryste	3-4	10-20
Matvarer i trykkoker	3-4	-
Surring		
Rulader	3-4	50-60
Grytestek	3-4	60-100
Gulasj	3-4	50-60
Steking med lite olje		
Tilbered rettene uten lokk.		
Snitsel, naturell eller panert	6-7	6-10
Kotelett, naturell eller panert ⁴	6-7	8-12
Biff, 3 cm tykk	7-8	8-12
Fisk og fiskefilet, naturell eller panert	4-5	8-20
Fisk eller fiskefilet, panert og dypfrost, f.eks. fiskepinner	6-7	8-12
Panneretter, dypfryste	6-7	6-10
Pannekaker	5-6	-

¹ Tilbered retten uten lokk.

² Kok opp vannet med påsatt lokk.

³ La retten koke videre uten lokk.

⁴ Snu retten flere ganger.

9 Grunnleggende betjening

9.1 Slå på apparatet

- ▶ Vri funksjonsvelgeren til en stilling utenom nullstilling ○.
- ✓ Apparatet er slått på.

9.2 Slå av apparatet

- ▶ Vri funksjonsvelgeren til nullstilling ○.
- ✓ Apparatet er slått av.

9.3 Varmetyper og temperatur

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.

2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturløseren.
- ✓ Etter noen få sekunder begynner apparatet å varmes opp.
3. Slå av apparatet når retten er ferdig.

Tips

- I beskrivelsen av varmetypene finner du ut hvilken varmetype som egner seg best til rettene dine.
- På apparatet kan du stille inn varighet og sluttid for steking.
→ "Tidsfunksjoner", Side 14

Endre varmetype

Du kan endre varmetype når som helst.

- Still inn ønsket varmetype med funksjonsvelgeren.

Endre temperatur

Du kan endre temperaturen når som helst.

- Still inn temperaturen med temperaturvelgeren.

10 Hurtigoppvarming

For å spare tid kan du forkorte oppvarmingstiden ved hjelp av hurtigoppvarming. Hurtigoppvarming må kun brukes når temperaturen er stilt inn på over 100 °C.

Etter hurtigoppvarming bør du helst bruke følgende varmetyper:

- 3D-varmluft 
- Over-/undervarme 

10.1 Stille inn hurtigoppvarming

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

1. Still inn hurtigoppvarming  med funksjonsvelgeren.
2. Still inn ønsket temperatur med temperaturvelgeren.
- ✓ Etter noen sekunder starter hurtigoppvarmingen.
- ✓ Når hurtigoppvarmingen er avsluttet, hører du et lyd-signal og oppvarmingsindikatoren slukner.
3. Still inn en egnet varmetype med funksjonsvelgeren.
4. Sett retten inn i ovnsrommet.

11 Tidsfunksjoner

Apparatet har diverse tidsfunksjoner som du kan styre tilberedningen med.

11.1 Oversikt over tidsfunksjonene

Du velger de forskjellige tidsfunksjonene med knappen .

Tidsfunksjon	Bruk
Tidsur 	Tidsuret kan stilles inn uavhengig av tilberedningen. Den har ingen innflytelse på apparatet.
Varighet 	Dersom det er stilt inn en varighet for tilberedningen, vil apparatet automatisk slutte å varme når varigheten er utløpt.
Slutt 	Du kan stille inn varighet ved å angi et klokkeslett for når tilberedningen skal avsluttes. Apparatet starter automatisk slik at tilberedningen avsluttes til ønsket klokkeslett.
Klokkeslett 	Still inn klokkeslett.

11.2 Stille inn tidsur

Tidsuret går uavhengig av tilberedningen. Tidsuret kan stilles inn på opptil 23 timer og 59 minutter når apparatet er slått på og av. Tidsuret har et eget signal, slik at man kan høre om det er tidsuret eller varigheten som er utløpt.

1. Trykk på  helt til  er markert i displayet.
2. Still inn tidsuret med knappen — eller +.

Velg tast	Anbefalt verdi
—	5 minutter
+	10 minutter

I inntil 10 minutter kan tidsuret stilles inn i trinn på 30 sekunder. Deretter blir intervallene større jo høyere verdien er.

- ✓ Etter noen sekunder starter tidsuret, og tiden telles ned.
- ✓ Når tiden er telt ned, avgis det et lyd-signal og tidsuret står på null i displayet.
- 3. Når tidsuret er utløpt:
 - Trykk på en vilkårlig knapp for å slå av tidsuret.

Endre tidsur

Tidsuret kan endres når som helst.

Forutsetning:  er markert i displayet.

- Endre tidsuret med knappen — eller +.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet.

Avbryte tidsur

Tidsuret kan avbrytes når som helst.

Forutsetning:  er markert i displayet.

- Tilbakestill tidsuret til null med knappen —.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet, og  slukner.

11.3 Stille inn varighet

Du kan stille inn varigheten for tilberedningen på opptil 23 timer og 59 minutter.

Forutsetning: Det er stilt inn en varmetype og en temperatur eller et trinn.

1. Trykk på  helt til  er markert i displayet.
2. Still inn varigheten med knappen — eller +.

Tilleggs-program	Anbefalt verdi
—	10 minutter
+	30 minutter

Inntil 1 time kan varigheten kan stilles inn i trinn på 1 minutt, deretter i trinn på 5 minutter.

- ✓ Etter noen sekunder begynner apparatet å varmes opp, og varigheten telles ned.
- ✓ Når varigheten er telt ned, avgis det et lyd-signal og varigheten står på null i displayet.

3. Når varigheten er telt ned:

- Trykk på en vilkårlig knapp for å avslutte signalet før tiden.
- Trykk på knappen **+** for å stille inn en ny varighet.
- Slå av apparatet når retten er ferdig.

Endre varighet

Varigheten kan endres når som helst.

Forutsetning: ☹ er markert i displayet.

- ▶ Endre varigheten med knappen **—** eller **+**.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet.

Avbryte varighet

Varigheten kan avbrytes når som helst.

Forutsetning: ☹ er markert i displayet.

- ▶ Tilbakestill varigheten til null med knappen **—**.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet, og det fortsetter å varme uten varighet.

11.4 Stille inn sluttid

Det klokkeslettet som varigheten skal avsluttes på, kan forskyves med inntil 23 timer og 59 minutter.

Merknader

- På varmetyper med grillfunksjon er ikke sluttiden innstillbar.
- For å få et godt tilberedningsresultat bør du ikke forskyve varigheten etter at tilberedningen har startet.
- For at maten ikke skal bli bedervet, bør du ikke la den stå for lenge i ovnsrommet.

Forutsetninger

- Det er stilt inn en varmetype og en temperatur eller et trinn.
- Det er stilt inn en varighet.

1. Trykk på ☹ helt til ☹ er markert i displayet.
2. Trykk på knappen **—** eller **+**.
- ✓ I displayet vises beregnet sluttid.
3. Forskyv sluttiden med knappen **—** eller **+**.

- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet, og displayet viser den sluttiden som er stilt inn.
- ✓ Når den beregnede starttiden nås, begynner apparatet å varme og varigheten telles ned.
- ✓ Når varigheten er telt ned, avgis det et lydsignal og varigheten står på null i displayet.
- 4. Når varigheten er telt ned:
 - Trykk på en vilkårlig knapp for å avslutte signalet før tiden.
 - Trykk på knappen **+** for å stille inn en ny varighet.
 - Slå av apparatet når retten er ferdig.

Endre sluttid

For at tilberedningsresultatet skal bli bra, kan du kun endre den innstilte sluttiden før tilberedningen har startet og varigheten har begynt å telles ned.

Forutsetning: ☹ er markert i displayet.

- ▶ Forskyv sluttiden med knappen **—** eller **+**.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet.

Avbryte sluttid

Du kan når som helst slette den innstilte sluttiden.

Forutsetning: ☹ er markert i displayet.

- ▶ Tilbakestill sluttiden til nåværende klokkeslett pluss innstilt varighet med knappen **—**.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet, og apparatet begynner å varme. Tiden telles ned.

11.5 Still inn klokkeslett

Etter at apparatet er tilkoblet eller etter et strømbrydd blinker klokkeslettet i displayet. Klokkeslettet starter på "12:00". Still inn aktuelt klokkeslett.

Forutsetning: Funksjonsvelgeren må være i nullstilling ○.

1. Still inn klokkeslett med **—** eller **+**.
2. Trykk på ☹.
- ✓ Displayet viser det klokkeslettet som er stilt inn.

Tips: I grunninnstillingene kan du definere om klokkeslettet skal vises i displayet.

12 Steketermometer

Du kan få et helt nøyaktig stekeresultat ved å stikke steketermometeret i stekevaren og stille inn en kjernetemperatur på apparatet. Når den innstilte kjernetemperaturen for matvaren er nådd, hører du et lydsignal og apparatet slutter automatisk å varme.

12.1 Varmetyper egnet for bruk med steketermometer

Det er kun visse varmetyper som er egnet for bruk med steketermometer.

Egnede varmetyper:

- 3D-varmluft ☼
- Skånsom varmluft ☼
- Pizzatrinn ☼
- Omluftsgrilling ☼
- Over-/undervarme ☐

Merk: Dersom du velger en uegnet varmetype når steketermometeret er satt i, høres det et lydsignal.

12.2 Slik stikker du inn steketermometeret

Bruk det medfølgende steketermometeret, eller bestill et egnet steketermometer fra kundeservice.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade.

- ▶ Bruk bare steketermometeret som er beregnet for dette apparatet.

OBS!

Steketermometeret kan bli skadet.

- ▶ Ikke la ledningen til steketermometeret komme i klem.

- For at steketermometeret ikke skal bli skadet av for sterk varme, må det være noen centimeter mellom grillelementet og steketermometeret. Kjøttet kan heve seg under tilberedningen.
- 1. Stikk steketermometeret skrått inn i den tykkeste delen av kjøttet.
Pass på at spissen på steketermometeret er plassert riktig i kjøttet:
 - Spissen skal være omtrent i midten av stekevaren.
 - Spissen må ikke stikkes inn i fett.
 - Spissen må ikke berøre kokekar eller ben.
- 2. Sett stekevaren i ovnen med termometeret.
Matvaren bør helst legges i et kokekar på midten av risten.
- 3. Koble steketermometeret til kontakten til venstre i ovnsrommet.

Merknader

- Hvis du tar ut steketermometeret mens det er i bruk, blir alle innstillingene tilbakestilt.
- Ikke ta ut steketermometeret når du skal snu stekevaren. Kontroller at steketermometeret fortsatt sitter riktig i etter at du har snudd stekevaren.

12.3 Stille inn steketermometer

Steketermometeret måler temperaturen inni stekevaren mellom 30 °C og 99 °C.

Forutsetninger

- Stekevaren står i ovnen med steketermometeret.
- Steketermometeret er satt i stekevaren i ovnsrommet.
- 1. Still inn en egnet varmetype med funksjonsvelgeren.
- ✓ Å er markert i displayet, og kjernetemperaturen vises.
- 2. Still inn kjernetemperatur — eller +.
Til venstre vises stekevarens nåværende kjernetemperatur, og til høyre den innstilte, f.eks. 15°C | 75°C.
- Merk:** Den nåværende kjernetemperaturen til venstre vises først fra 10 °C.
- 3. Still inn ovnstemperaturen med temperaturvelgeren.
Ovnstemperaturen må være stilt inn minst 10 °C høyere enn kjernetemperaturen.

Ikke still inn høyere ovnstemperatur enn 250 °C.

- ✓ Etter noen sekunder begynner apparatet å varmes opp.
 - ✓ Når kjernetemperaturen er nådd i stekevaren, hører du et lydsignal og i displayet er den nåværende kjernetemperaturen lik den innstilte, f.eks. 75°C | 75°C.
 - 4. **⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!**
Ovnssrommet, tilbehøret og steketermometeret blir svært varme.
 - Bruk alltid grytekluter når du tar varmt tilbehør og steketermometer ut av ovnen.
- Når kjernetemperaturen er nådd:
- Slå av apparatet.
 - Trekk ut steketermometeret fra kontakten i ovnsrommet.
 - Trekk ut steketermometeret fra stekevaren og ta det ut av ovnsrommet.

12.4 Kjernetemperatur for diverse matvarer

Her finner du veiledende kjernetemperatur for diverse matvarer. Den veiledende kjernetemperaturen avhenger av matvarens kvalitet og beskaffenhet. Ikke bruk dypfrysede matvarer.

Rett	Kjernetemperatur i °C
Svinenakke	85-90
Svinefilet, medium	62-70
Svinerygg, gjennomstekt	72-80
Oksefilet eller roastbiff, rå	45-52
Oksefilet eller roastbiff, medium	55-62
Oksefilet eller roastbiff, gjennomstekt	65-75
Kalvestek eller bog, mager	75-80
Kalvestek, bog	75-80
Kalveknoke	85-90
Lammelår, medium	60-65
Lammelår, gjennomstekt	70-80
Lammerygg, medium	55-60

13 Programmer

Programmene hjelper deg med å tilberede diverse retter og velger automatisk de optimale innstillingene.

13.1 Egnet kokekar til programmer

Bruk ildfaste kokekar som tåler temperaturer inntil 300 °C.
Best egnet er kokekar av glass eller glasskeramikk.
Steken skal dekke ca. 2/3 av bunnen i kokekaret.

13.2 Programtabell

Programnumrene hører til bestemte retter.
Du kan stille inn vekten i området mellom 0,5 kg og 2,5 kg.

Kokekar av følgende materiale er uegnet:

- Lyst, skinnende aluminium
- Uglasert leire
- Plast eller plastrist

Nr.	Rett	Kokekar	Justeringsvekt	Tilsett væske	Innset-tings-høyde	Merknader
01	Kylling, uten fyll Klar til tilberedning, krydret	Stekegryte med glasslokk	Vekt på kylling	Nei	2	Legges med brystet opp i kokekaret.
02	Kalkunbryst I ett stykke, krydret	Stekegryte med glasslokk	Vekt på kalkunbryst	Dekk bunnen av stekegryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker.	2	Ikke brun kjøttet på forhånd.
03	Grønnsaksgryte Vegetar	Høy stekegryte med lokk	Samlet vekt	Etter oppskrift	2	Kutt grønnsaker med lang steketid (f.eks. gulrøtter) i mindre stykker enn grønnsaker med kort steketid (f.eks. tomater).
04	Gulasj Storfe- eller svinekjøtt skåret i terninger, med grønnsaker	Høy stekegryte med lokk	Samlet vekt	Etter oppskrift	2	Legg kjøttet nederst og dekk det med grønnsaker. Ikke brun kjøttet på forhånd.
05	Kjøttpudding, fersk Kjøttpudding av storfe, svin eller lam	Stekegryte med lokk	Vekt på stek	Nei	2	-
06	Grytestek av okse F.eks. høyrygg, bog, rundstek eller surstek	Stekegryte med lokk	Kjøttets vekt	Kjøttet skal være nesten helt dekket med kraft eller vann.	2	Ikke brun kjøttet på forhånd.
07	Okserulader Fyllt med grønnsaker eller kjøtt	Stekegryte med lokk	Samlet vekt på alle fylte rulader	Rulader, f.eks. med kraft eller vann	2	Ikke brun kjøttet på forhånd.
08	Lammelår, gjennomstekt Uten ben, krydret	Stekegryte med lokk	Kjøttets vekt	Dekk bunnen av stekegryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker.	2	Ikke brun kjøttet på forhånd.
09	Kalvestek, mager F.eks. mørbrad eller rundstek	Stekegryte med lokk	Kjøttets vekt	Dekk bunnen av stekegryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker.	2	Ikke brun kjøttet på forhånd.
10	Nakkestek av svin Uten ben, krydret	Stekegryte med glasslokk	Kjøttets vekt	Dekk bunnen av stekegryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker.	2	Ikke brun kjøttet på forhånd.

13.3 Klargjøre retter for program

Bruk ferske matvarer av beste kvalitet, helst med kjøleskapstemperatur.

1. Vei rettene.
Du må vite vekten på rettene for å kunne stille inn programmet riktig.
2. Legg retten i kokekaret.
3. Sett kokekaret på risten.
Sett alltid kokekaret inn i kaldt ovnsrom.

13.4 Velge program

Apparatet velger optimal varmetype, temperatur og varighet. Du trenger bare å stille inn vekten.

Merknader

- Vekten kan kun stilles inn i det spesifiserte området.
- Etter programstart kan du ikke lenger endre program og vekt.

1. Still inn  med funksjonsvelgeren.
2. Still inn  med temperaturvelgeren.
3. Still inn ønsket program med — eller +.
4. Trykk på kg.

5. Still inn vekten på rettene med — eller +. Still alltid inn nest høyeste vekt.
 - Displayet viser beregnet varighet. Du kan ikke endre varigheten.
 - På noen programmer kan du forskyve sluttiden med ☹.
 - "Stille inn sluttid", Side 15
 - Vil du endre programmet, trykker du på kg.
- ✓ Etter noen sekunder starter programmet, og varigheten telles ned.

- ✓ Når programmet er ferdig, avgis det et lydsignal og varigheten står på null i displayet.
- 6. Når programmet er ferdig:
 - Trykk på en vilkårlig knapp for å avslutte signalet før tiden.
 - Vil du stille inn en varighet for ettersteking, trykker du på +. Apparatet fortsetter å varme med innstillingene for programmet.
 - Slå av apparatet når retten er ferdig.

14 Barnesikring

Sikre apparatet slik at ikke barn kan slå det på utilsiktet eller endre innstillinger på det.

Merknader

- Muligheten til å stille inn barnesikring kan aktiveres i grunninnstillinger.
- Etter strømbrudd er ikke barnesikringen lenger aktivert.

14.1 Aktivere og deaktivere barnesikring

Forutsetning: Funksjonsvelgeren må være i nullstilling ☹.

- ▶ Du aktiverer barnesikringen ved å holde inne knappen ∞ inntil ∞ vises i displayet.
 - Du deaktiverer barnesikringen ved å holde inne knappen ∞ inntil ∞ slukner i displayet.

15 Grunninnstillinger

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

15.1 Oversikt over grunninnstillingene

Her finner du en oversikt over grunninnstillingene og fabrikkinnstillingene. Grunninnstillingene avhenger av apparatets utstyr.

I displayet	Grunninnstilling	Valg
c 1	Visning av klokkeslett	☹ = skjul klokkeslett 1 = vis klokkeslett ¹
c 2	Varighet på signal når varighet eller tidsur er telt ned	1 = 10 sekunder 2 = 30 sekunder ¹ 3 = 2 minutter
c 3	Signal tone ved trykk på taster	☹ = av 1 = på ¹
c 4	Etterutlufting med kjølevifte	1 = kort 2 = middels 3 = lang ¹ 4 = ekstra lang
c 5	Ventetid til en innstilling er gjennomført	1 = 3 sekunder ¹ 2 = 6 sekunder 3 = 10 sekunder
c 6	Barnesikring innstillbar → "Barnesikring", Side 18	☹ = nei 1 = ja ¹

¹ Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

15.2 Endring av grunninnstillingene

Forutsetning: Apparatet er slått av.

1. Hold knappen ☹ inne i ca. 4 sekunder.
 - ✓ I displayet vises den første grunninnstillingen, f.eks. c 1 1.
2. Endre innstillingen med knappen — eller +.
3. Gå til neste grunninnstilling med knappen ☹.

4. Lagre endringene ved å holde ☹ inne i ca. 4 sekunder.

Merk: Etter et strømbrudd tilbakestilles grunninnstillingene til fabrikkinnstillinger igjen.

15.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

- ▶ Vri på funksjonsvelgeren.
- ✓ Alle endringene forkastes og vil ikke bli lagret.

16 Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

16.1 Rengjøringsmiddel

For at de forskjellige flatene på apparatet ikke skal bli skadet, må du ikke bruke uegnede rengjøringsmidler.

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

OBS!

Uegnete rengjøringsmidler skader flatene på apparatet.

- ▶ Ikke bruke aggressive eller skurende rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper.
- ▶ Ikke bruk spesialrengjøringsmidler mens apparatet fortsatt er varmt.

Dersom stekeovnsrens brukes i varmt ovnsrom, blir emaljen skadet.

- ▶ Ikke bruk stekeovnsrens i varmt ovnsrom.
- ▶ Fjern restene helt fra ovnsrommet og ovnsdøren før neste gangs oppvarming.

Nye svampkluter inneholder produksjonsrester.

- ▶ Vask nye svampkluter grundig før bruk.

Egnede rengjøringsmidler

Bruk kun rengjøringsmidler som egner seg til de forskjellige flatene på apparatet.

Følg veiledningen for rengjøring av apparatet.

→ "Rengjøring av apparatet", Side 20

Apparat

Flate	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Rustfritt stål	■ Varmt såpevann ■ Spesielle rensemidler for varme flater i rustfritt stål	For å unngå korrosjon bør du umiddelbart fjerne kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker fra flater i rustfritt stål. Påfør rensemiddelet for rustfritt stål i et tynt lag.
Emalje, plast, lakkerte flater eller flater med silke-trykk F.eks. betjeningspanelet	■ Varmt såpevann	Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Knapper	■ Varmt såpevann	Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Må ikke tas av og ikke utsettes for skuremidler.
Kokesone med glasskeramikk	■ Rengjøringsmiddel for glasskeramikk	Følg rengjøringsanvisningene på rensemiddelets emballasje. Fjern hardnakket smuss med en glasskrape.
Sokkelskuff	■ Varmt såpevann	Rengjøres med oppvaskklut.

Apparatdør

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Glassruter	■ Varmt såpevann	Ikke bruk glasskrape eller gryteskrubb i rustfritt stål. Tips: Ta ut glassrutene fra døren for å få rengjort grundig. → "Apparatdør", Side 23
Dørdeksel	■ Av rustfritt stål: Rensemiddel for rustfritt stål ■ Av plast: Varmt såpevann	Ikke bruk glassrens eller glasskrape. Tips: Ta av øvre dørdeksel for å få rengjort grundig. → "Apparatdør", Side 23
Dørhåndtak	■ Varmt såpevann	For at du skal unngå hardnakket smuss, må avkalkningsmiddel fjernes fra dørhåndtaket umiddelbart.

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Dørtetning	■ Varmt såpevann	Må ikke tas av og ikke utsettes for skuremidler.
Dørsikring	■ Varmt såpevann	Rengjøres med oppvaskklut. Demonter bæringsikringen ved rengjøring. → "Dørsikring", Side 7

Ovnsrom

Område	Egnede rengjøringsmidler	Merknader
Emaljerte flater	■ Varmt såpevann ■ Eddikvann ■ Stekeovnsrens	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. La apparatdøren stå åpen etter rengjøringen slik at ovnsrommet tørker. Merknader ■ Emalje blir brent ved svært høye temperaturer, slik at det oppstår små fargeforskjeller. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette. ■ Kantene på tynne stekebrett lar seg ikke emaljere helt og kan være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette. ■ Matvarerester forårsaker et hvitt belegg på emaljeflatene. Dette belegget er ikke helseskadelig. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette. Du kan fjerne belegget med sitronsyre.
Selvrensende flater	-	Følg veiledningen for selvrensende flater. → "Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet", Side 20
Glassdekselet på stekeovnslampen	■ Varmt såpevann	Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.
Stiger	■ Varmt såpevann	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. Tips: Ta ut stigene ved rengjøring. → "Stiger", Side 22
Tilbehør	■ Varmt såpevann ■ Stekeovnsrens	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. Emaljert tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin.
Steketermometer	■ Varmt såpevann	Bruk børste på kraftig smuss. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

16.2 Rengjøring av apparatet

For at apparatet ikke skal bli skadet, må det kun rengjøres som angitt og med egnede rengjøringsmidler.

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

ADVARSEL – Brannfare!

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

- ▶ Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

Forutsetning: Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.

→ "Rengjøringsmiddel", Side 19

1. Rengjør apparatet med varmt såpevann og oppvaskklut.

- På noen flater kan du bruke alternative rengjøringsmidler.

→ "Egnede rengjøringsmidler", Side 19

2. Tørk av med en myk klut.

16.3 Rengjøring av betjeningselementene

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke trekk av dreiebryteren når den skal rengjøres.
- ▶ Ikke bruk våte svampkluter.

1. Ta hensyn til informasjonen om rengjøringsmidlene.
2. Rengjøres med en fuktig svampklut og varmt såpevann.
3. Tørk deretter av med en myk klut.

16.4 Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet

Bakveggen i stekeovnen er selvrensende. De selvrensende flatene er belagt med porøs, matt keramikk og har en ru overflate. Mens apparatet er i bruk, vil de selvrensende flatene fange opp fettsprut fra baking,

steking og grilling og bryte ned spruten. Når de selvrensende flatene ikke lenger renses tilstrekkelig under bruk, må du varme opp ovnsrommet uten mat.

OBS!

Dersom du ikke rengjør de selvrensende flatene regelmessig, kan det oppstå skader på dem.

- Varm opp ovnsrommet når du ser mørke flekker på de selvrensende flatene.
- Ikke bruk ovnsrens eller skurende rengjøringshjelpemidler. Dersom det ved et uhell er kommet ovnsrens på de selvrensende flatene, må den straks fjernes med vann og en klut. Ikke gni.

1. Ta tilbehør og kokekar ut av ovnsrommet.
2. Hekt av stigene og ta dem ut av ovnsrommet.
→ "Stiger", Side 22
3. Fjern grovt smuss med såpevann og en myk klut:
 - Fra de glatte emaljeflatene
 - Fra innsiden av apparatdøren
 - Fra glassdekselet på stekeovnslampen
 Da unngår du gjenstridige flekker.
4. Fjern gjenstander fra ovnsrommet. Ovnrommet må være tomt.
5. Still inn **3D-varmluft** med funksjonsvelgeren.
6. Still inn temperatur med temperaturvelgeren.
- ✓ Etter noen sekunder begynner apparatet å varmes opp.
7. Slå av apparatet etter 1 time.
8. Når apparatet er skikkelig avkjølt, tørker du av ovnsrommet med en fuktig klut.

Merk: Det kan dannes rødaktige flekker på de selvrensende flatene. Dette er ikke korrosjon, men rester av saltholdige retter. Næringsmiddel ingredienser som sukker og proteiner fjernes ikke fra overflatebelegget og kan klistre seg fast på overflaten. Disse flekkene er ikke helseskadelige og reduserer ikke rengjøringssevnene til de selvrensende flatene.

9. Hekt på stigene.
→ "Stiger", Side 22

16.5 Mulige flekker

For å unngå slike flekker skal du først rengjøre platetoppen med en fuktet oppvaskklut og deretter tørke av den med en tørr klut.

Skade	Årsak	Tiltak
Flek-ker	Kalk- og vannrester	Vent til platetoppen er avkjølt før du rengjør den. Bruk et rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramiske platetopper.
Flek-ker	Sukker, risstivelse eller plast	Må fjernes umiddelbart. Bruk en glasskrappe.

16.6 Rengjøre platetoppen

Rengjør platetoppen hver gang den har vært i bruk, slik at rester av matvarer ikke brenner seg fast.

Forutsetning: Platetoppen må være kald.

1. Fjern hårdnakket smuss med en glasskrappe.
2. Rengjør platetoppen med et rensemiddel for glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på forpakningen til rengjøringsmiddelet.

Tips: Du oppnå gode rengjøringsresultater med en spesialsvamp for glasskeramikk.

16.7 Rengjøring av platetoppammen

Dersom det er smuss eller flekker på platetoppammen etter bruk, må den rengjøres.

Merk: Ikke bruk glasskrappe.

1. Rengjør platetoppammen med varmt såpevann og en myk klut. Vask nye svamper grundig før bruk.
2. Tørk deretter over med en myk klut.

17 Rengjøringshjelp

Rengjøringshjelpen er et raskt alternativ til å rengjøre ovnsrommet innimellom. Rengjøringshjelpen bløter opp smuss ved fordampning av såpevann. Dermed blir det lettere å fjerne smusset.

17.1 Stille inn rengjøringshjelp

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp.

- Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

Forutsetning: Ovnrommet må være helt avkjølt.

1. Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.
2. Tilsett en dråpe oppvaskmiddel i 0,4 l vann og hell blandingen midt på bunnen av ovnsrommet. Ikke bruk destillert vann.
3. Still inn varmetypen **Undervarme**  med funksjonsvelgeren.
4. Still inn 80 °C med temperaturvelgeren.
5. Trykk på  helt til  er markert i displayet.
6. Still inn 4 minutters varighet med  eller .

- ✓ Etter noen sekunder begynner apparatet å varmes opp, og varigheten telles ned.
- ✓ Når varigheten er telt ned, avgis det et lydsignal og varigheten står på null i displayet.
- 7. Slå av apparatet og la det avkjøles i ca. 20 minutter.

17.2 Rengjør ovnsrommet etter bruk

OBS!

Dersom ovnsrommet er fuktig for lenge, oppstår det korrosjon.

- Etter bruk av hjelp til rengjøring tørker du av ovnsrommet og lar det tørke helt.

Forutsetning: Ovnrommet er avkjølt.

1. Åpne apparatdøren og tørk opp gjenværende vann med en svampklut som tar opp mye vann.
2. Glatte flater i ovnsrommet rengjøres med en oppvaskklut eller en myk børste. Smuss som er vanskelig å få bort, kan fjernes med en stålskrubb i rustfritt stål.

3. Fjern kalkrester med en klut dyppet i eddik. Vask deretter over med rent vann og tørk av med en myk klut, også under dørtetningen.
4. Når ovnsrommet er tilstrekkelig rengjort:

- Du avkjøler ovnsrommet ved å la apparatdøren stå på 30 ° gløtt i ca. 1 time.
- Du tørker ovnsrommet raskere ved å varme opp apparatet med åpen dør i ca. 5 minutter med **3D-varmluft**  på 50 °C.

18 Stiger

For å kunne rengjøre stigen og ovnsrommet grundig kan du ta ut stigen.

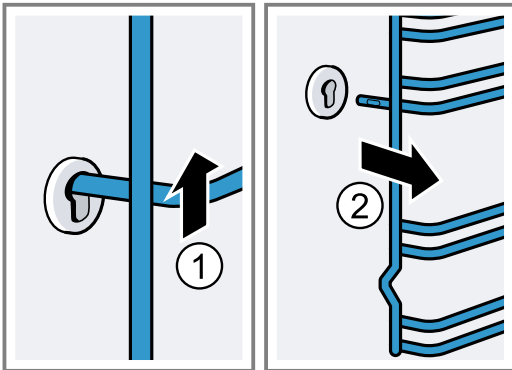
18.1 Slik tar du ut stigen

ADVARSEL – Forbrenningsfare!

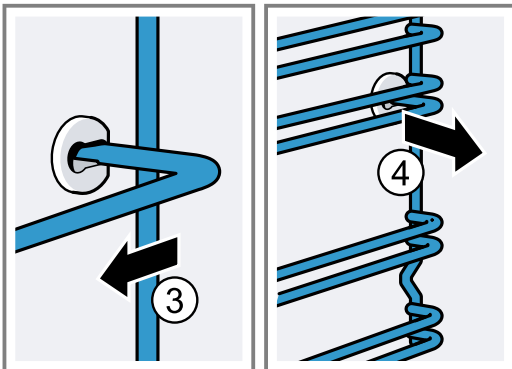
Stigene kan være svært varme.

- ▶ Ta aldri på stigen når de er varme.
- ▶ La apparatet avkjøles.
- ▶ Hold barn på sikker avstand.

1. Løft litt på fremre del av stigen, og hekt den løs.

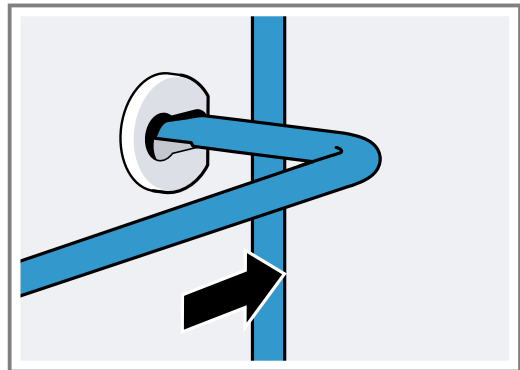


2. Deretter trykker du hele stigen forover og tar den ut.

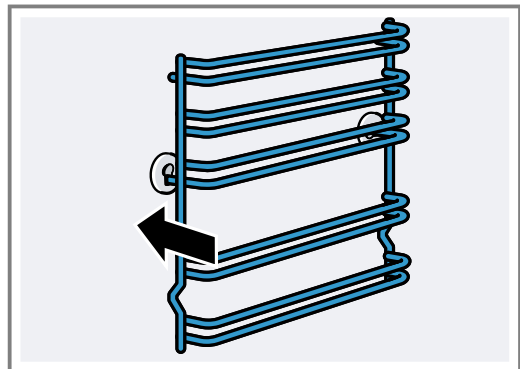


18.2 Sette inn stigen

1. Sett stigen først inn i det bakre festet, trykk den litt bakover



2. og stikk den inn i fremre feste.



Stigene passer både på venstre og høyre side. Høyde 1 og 2 er nederst, høyde 3, 4 og 5 er øverst.

19 Apparatdør

Vanligvis er det tilstrekkelig å rengjøre apparatdøren på utsiden. Dersom apparatdøren er kraftig tilsmusset både på utsiden og innsiden, kan du ta den av og rengjøre den.

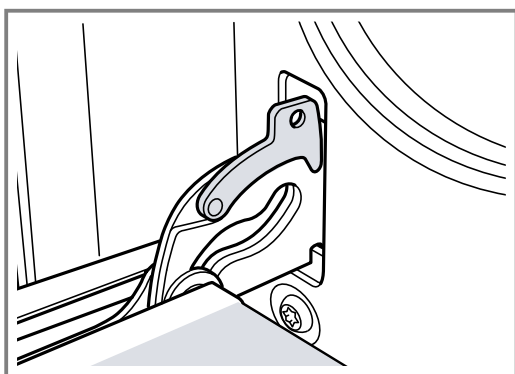
19.1 Dørhengsler

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Når hengslene er usikret, kan de klappe sammen med stor kraft.

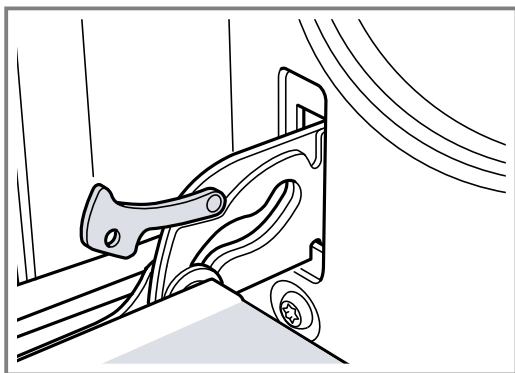
- ▶ Når du åpner apparatdøren, må du påse at sperrehendlene er fullstendig lukket eller fullstendig åpnet.

1. Alle hengslene på stekeovnsdøren har sperrehendel. Når sperrehendlene er vippet ned, er stekeovnsdøren sikret.



Den kan ikke hektes av.

2. Når sperrehendlene på stekeovnsdøren er vippet opp, er hengslene sikret.

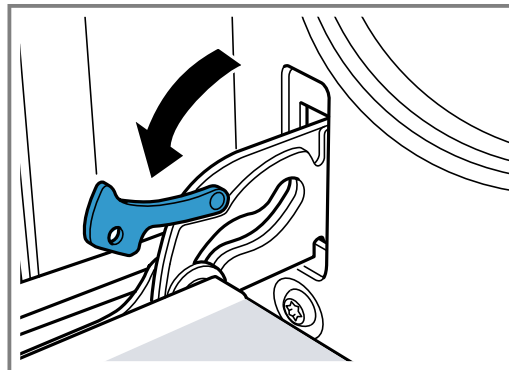


Hengslene kan ikke smekke igjen.

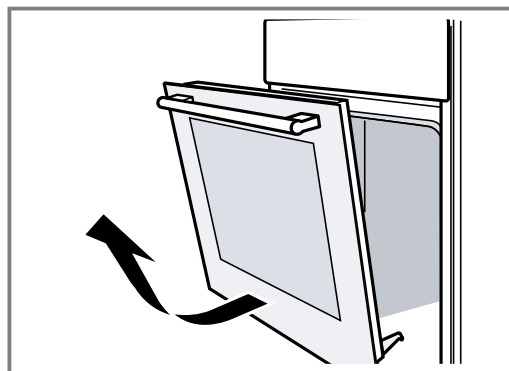
19.2 Ta av apparatdøren

1. Åpne stekeovnsdøren helt.

2. Klapp opp sperrehendelen på venstre og høyre hengsel.



3. Lukk stekeovnsdøren helt til stopp. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk døren litt mer og trekk den ut.



19.3 Demontere glassrutene

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

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke.

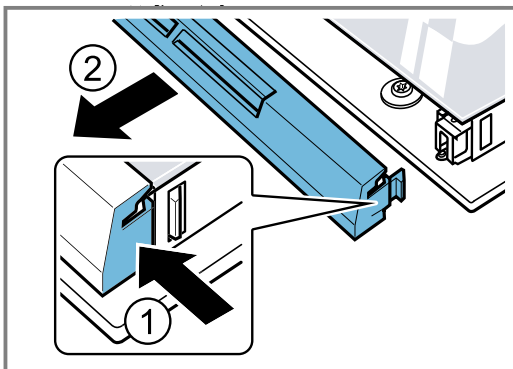
- ▶ Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

Komponentene i apparatdøren kan ha skarpe kanter.

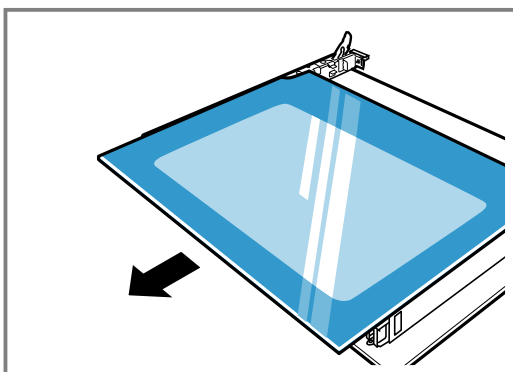
- ▶ Bruk hansker.

1. Hekt av ovnsdøren.
→ "Ta av apparatdøren", Side 23
2. Legg den på et håndkle med håndtaket ned.

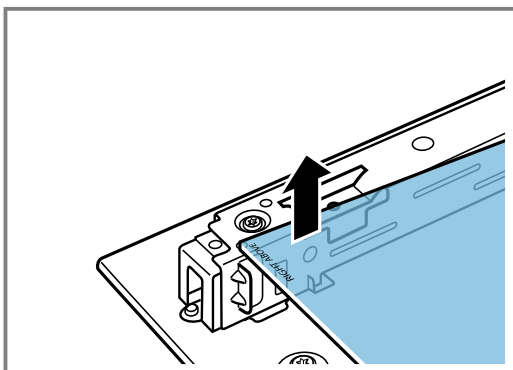
3. For å ta ut det øvre dekselet på stekeovnsdøren trykker du inn lasken på venstre og høyre side med fingrene. Trekk ut dekselet og ta det bort.



4. Løft litt på den øverste glassruten og trekk den ut.



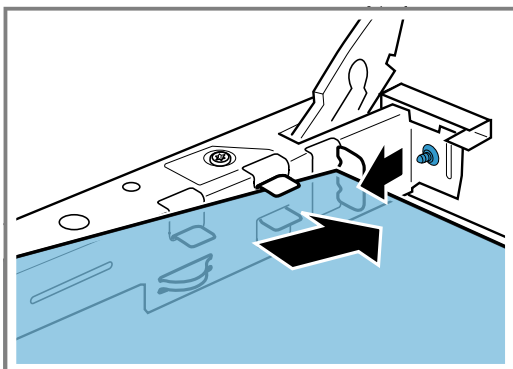
5. Løft glassruten litt og trekk den ut.



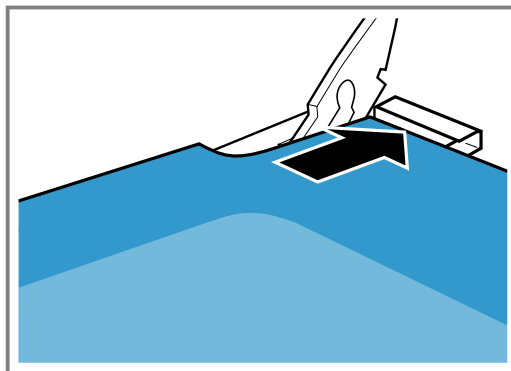
19.4 Sette inn glassrutene

Ved innsetting må du påse at påskriften "Right above" nederst til venstre ikke står på hodet.

1. Skyv glassruten inn på skrå bakover.



2. Hold den øverste glassruten fast i begge holderne og skyv den inn på skrå bakover.



Før ruten inn i de to åpningene på undersiden. Den glatte flaten av ruten må vende utover.

3. Sett dekselet øverst på stekeovnsdøren og trykk det fast.
Laskene må gå i inngrep på begge sider.
4. Hekt på stekeovnsdøren igjen.
→ "Sette inn apparatdøren", Side 24

Merk: Ikke bruk stekeovnen før rutene er forskriftsmessig montert.

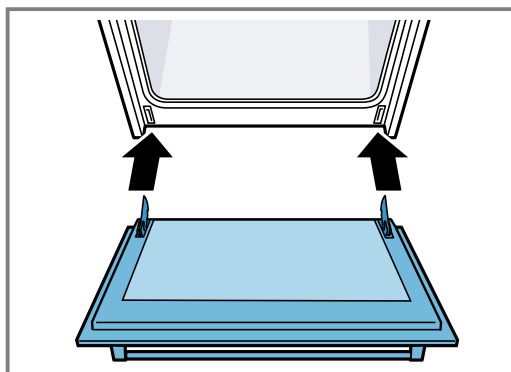
19.5 Sette inn apparatdøren

Stekeovnsdøren settes på plass igjen i motsatt rekkefølge.

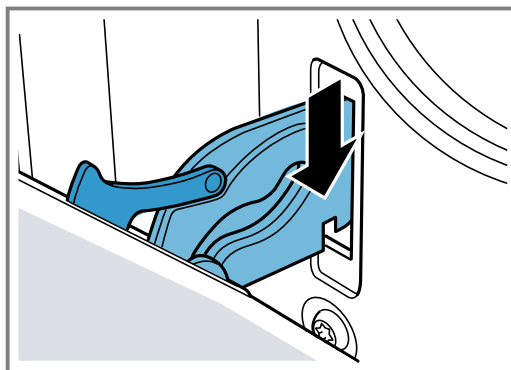
⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Stekeovnsdøren kan falle ned ved et uhell, eller et hengsel kan plutselig smekke igjen.

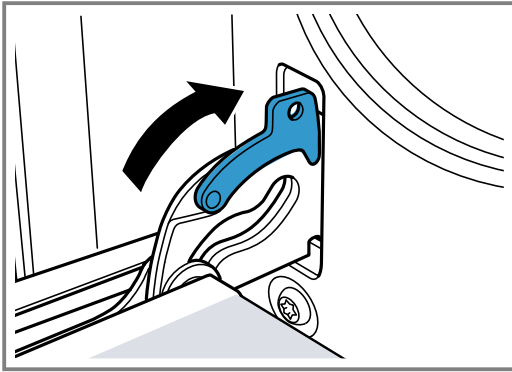
- I slike tilfeller må du ikke holde fast hengselet. Ring kundeservice.
1. Pass på at begge hengslene føres inn i åpningsretningen når stekeovnsdøren settes på plass.



2. Hakkene i hengslene må smekke på plass på begge sider.



3. Klapp sammen begge sperrehendlene igjen.



4. Lukk apparatdøren.

19.6 Ekstra dørsikkerhet

Det finnes ekstra sikkerhetsinnretninger som hindrer kontakt med stekeovnsdøren. Dersom barn oppholder seg i nærheten av stekeovnen, må du montere disse sikkerhetsinnretningene. Dette spesialtilbehøret 11023590 kan bestilles fra kundeservice.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Ved lengre steketider kan stekeovnsdøren bli svært varm.

- ▶ Små barn må holdes under oppsikt mens stekeovnen brukes.

20 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

20.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Støpselet på strømledningen er ikke satt i. ▶ Koble apparatet til strømnettet. Sikringen i sikringsskapet har gått. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet. Svikt på strømforsyningen. ▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
Apparatet slår seg ikke helt av etter at en varighet er utløpt.	Etter at en varighet er utløpt, slutter apparatet å varme. Stekeovnslampen og kjøleviften slår seg ikke av. Ved varmetyper med sirkulasjonsluft fortsetter viften i bakveggen av ovnsrommet å gå. ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling. ✓ Apparatet er slått av. ✓ Stekeovnslampen og viften i bakveggen er slått av. ✓ Kjøleviften slår seg automatisk av med en gang apparatet er avkjølt.
Klokkeslettet blinker i displayet.	Svikt på strømforsyningen. ▶ Still inn klokkeslettet på nytt. → "Still inn klokkeslett", Side 15
Klokkeslettet vises ikke i displayet når apparatet er slått av.	Grunninnstillingen er endret. ▶ Endre grunninnstillingen for visning av klokkeslett.
I displayet lyser ∞, og det går ikke an å stille inn apparatet.	Barnesikringer er aktivert. ▶ Deaktiver barnesikringen med knappen ∞.

Feil	Årsak og feilsøking
I displayet vises en melding med E, f.eks. E05-32.	Feil i elektronikken - Trykk på ☹. - Still inn klokkeslettet på nytt om nødvendig. ✓ Dersom feilen var et engangstilfelle, forsvinner feilmeldingen. - Hvis feilmeldingen vises igjen, må du ta kontakt med kundeservice. Oppgi den nøyaktige ordlyden i feilmeldingen samt apparatets E-nr. → "Kundeservice", Side 27

20.2 Skifte stekeovnslampe

Dersom belysningen i ovnsrommet ikke virker, må du skifte ut stekeovnslampen.

Merk: Hos kundeservice eller hos en fagforhandler får du 230 volts 25 watts halogenlamper som tåler høy varme. Bruk kun disse lampene. Du må kun ta i nye halogenlamper med en ren, tørr klut. Dermed forlenges lampens levetid.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

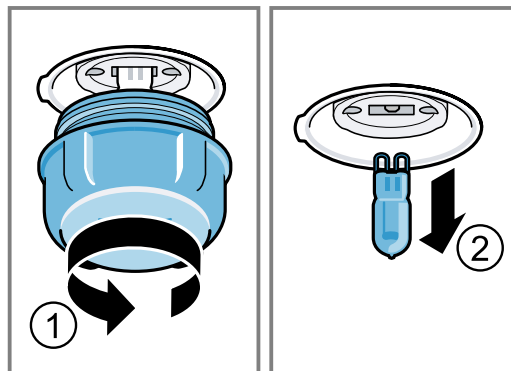
Når lampen skal skiftes, er kontaktene i lampefatningen strømførende.

- ▶ Før du bytter lampen, må du sørge for at apparatet er slått av for å unngå mulig elektrisk støt.
- ▶ I tillegg må du trekke ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet.

Forutsetninger

- Apparatet er koblet fra strømmettet.
- Ovnrommet er avkjølt.
- Du har en ny halogenlampe til å bytte ut den gamle med.

- Legg et kjøkkenhåndkle i ovnsrommet for å unngå skader.
- Skru av glassdekselet ved å skru mot venstre.
- Trekk ut halogenlampen uten å skru på den.



- Sett inn den nye halogenlampen og trykk den godt inn i fatningen. Vær obs på stillingen til stiftene.
- Avhengig av apparattypen er glassdekselet utstyrt med en tetningsring. Sett på tetningsringen.
- Skru inn glassdekselet.
- Ta kjøkkenhåndkleet ut av ovnsrommet.
- Koble apparatet til strømmettet.

21 Transport og kassering

Her får du vite hvordan du skal forberede apparatet på transport og oppbevaring. Dessuten får du vite hvordan du kan kvitte deg med gamle apparater.

21.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

- ▶ Kast apparatet på en miljøvennlig måte. Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



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

21.2 Transport av apparatet

Ta vare på originalemballasjen til apparatet. Transporter apparatet bare i originalemballasjen. Ta hensyn til transportpilene på emballasjen.

- Fest alle bevegelige deler i og på apparatet med tape som kan fjernes uten å etterlate seg taperester.
- Skyv alle tilbehørsdelene, f.eks. stekebrettene, inn i tilhørende rom med litt tynn papp rundt kantene, slik at du hindrer skade på apparatet.
- Legg papp eller lignende mellom forsiden og baksiden slik at du hindrer støt mot innsiden av glassruuten i døren.
- Fest døren og eventuelt det øvre dekkelet med tape til sidene av apparatet.

Dersom du ikke lenger har originalemballasjen

- Pakk apparatet i beskyttende emballasje for å sikre det mot eventuelle transportskader.
- Transporter apparatet i oppreist stilling.
- Ikke bær apparatet i dørhåndtaket eller i tilkoblingene bak. Da kan de bli skadet.

- Ikke legg noen tunge gjenstander på apparatet.

22 Kundeservice

Hvis du har spørsmål om bruken, hvis du ikke selv kan utbedre en feil på apparatet, eller hvis apparatet må repareres, må du henvende deg til vår kundeservice. Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.

Merk: I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider. Dette produktet har lyskilder i energieffektklasse G.

22.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt.

Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner apparatdøren.

Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

23 Slik gjør du det

Her finner du passende tilbehør og kokekar samt de beste innstillingene til de forskjellige rettene. Anbefalingene er optimalt tilpasset til apparatet.

23.1 Slik går du frem:

Merk:

Når du skal bruke apparatet for første gang, må du være obs på denne viktige informasjonen:

- → "Sikkerhet", Side 2
- → "Energisparing", Side 6
- → "Unngå materielle skader", Side 4

- Velg en passende rett fra oversikten.

Merknader

- Apparatet har programmerte innstillinger for et utvalg retter. Hvis du vil la apparatet ta over styringen, kan du bruke programautomatikken.
- Hvis du ikke finner akkurat den retten du vil tilberede eller den metoden du vil bruke, orienterer du deg etter en lignende rett.

- Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.

- Velg egnet kokekar og tilbehør.

Bruk det kokekaret og tilbehøret som står oppgitt i de anbefalte innstillingene.

- Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette.

- Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.

- ⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!**

Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.

- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.
- ▶ Hold barn på avstand.

Slå av apparatet når retten er ferdig.

23.2 Kondensdannelse

Her får du vite hvordan kondens oppstår, hvordan du unngår skader og hvordan du kan redusere kondensdannelse.

Når du tilbereder mat i ovnsrommet, kan det oppstå mye vanndamp. Ettersom apparatet er svært energieffektivt, avgis det kun lite varme til omgivelsene under bruk. På grunn av de høye temperaturforskjellene mellom innsiden av apparatet og de utvendige delene, kan det danne seg kondens på døren, betjeningspanelet eller skapfronter i nærheten. Kondensdannelse er helt normalt.

Tørk bort kondensen for å unngå skader.

Dersom du forvarmer apparatet, reduserer du kondensdannelsen.

23.3 Nyttig å vite

Vær obs på disse opplysningene når du tilbereder mat.

- Temperatur og varighet avhenger av mengde og oppskrift. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Velg først lavere verdier og ta høyere verdier neste gang ved behov. Tilberedningstidene kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Rettene vil da bare bli stekt på utsiden, men være rå inni.
- Innstillingsverdiene gjelder når matrettene settes inn i kaldt ovnsrom. Du kan spare inntil 20 % energi. Forvarming er som regel ikke nødvendig. Hvis du allikevel vil bruke forvarming, reduseres de oppgitte steketidene med noen minutter. Noen matretter krever forvarming. Tilbehøret må først settes inn i ovnsrommet etter forvarming.
- Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opptil 20 % energi.
- Skånsom varmluft er en intelligent varmetype for skånsom tilberedning av kjøtt, fisk og bakst. Apparatet sørger for optimal regulering av energitilførselen i ovnsrommet. Maten tilberedes i faser med rest-

varme. På den måten blir matvaren saftigere og mindre brunet. Alt etter tilberedning og matvarer kan du spare strøm. Hvis du bruker forvarming eller åpner ovnsdøren for tidlig under steking, går denne nytten tapt.

Varmetypen Skånsom varmluft brukes til å beregne energiforbruk i sirkulasjonsmodus og energieffektklasse.

- Bruk kun originalt tilbehør.
Originaltilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og varmetypene.
Pass på at du setter inn tilbehøret riktig vei.

Bakepapir

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

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementene og ta fyr.

- ▶ Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming og tilberedning.
- ▶ Bakepapiet må alltid klippes til eller holdes på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform.

23.4 Merknader for steking/baking

Bruk angitte innsetningshøyder ved steking/baking.

Steking i én høyde	Høyde
Hevende pastaretter/bakst eller form på risten	2
Flate pastarester / flat bakst eller bakeplate	2 - 3
Steking i flere høyder	Høyde
Universalpanne	3
Bakeplate	1
Former på risten:	Høyde
Første rist	3
Andre rist	1
Steking i tre høyder	Høyde
Stekebrett	5
Universalpanne	3
Stekebrett	1

Innstillingsforslag

Kaker i form

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Formkake, enkel	Kranse- eller brødf-form	2		160-180	50-60
Formkake, enkel, 2 høyder	Kranse- eller brødf-form	3+1		140-160	60-80
Formkake, fin	Kranse- eller brødf-form	2		150-170	60-80

Merknader

- Bruk varmluft når du steker i flere høyder. Retter som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdige samtidig.
Da kan du ta ut det ferdigstekte og la det andre stekebrettet bli værende. Om nødvendig kan du endre plassering og retning på stekebrettene.
- Sett formene ved siden av hverandre eller diagonalt over hverandre i stekeovnen. Ved å tilberede flere retter samtidig kan du spare energi.
- For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi mørke stekeformer av metall.

23.5 Kaker og bakst

Innstillingsanbefalinger for kaker og bakst

Temperatur og steketid er avhengig av deigens/rørens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Still først inn kort varighet. Still inn lengre varighet neste gang om nødvendig. Lavere temperatur gir jevnere steking.

Tips til bakingen

For at du skal få et godt bakeresultat, har vi noen tips til deg her.

Tema	Tips
Kaken skal heves jevnt.	■ Smør bare bunnen av formen. ■ Løsne kaken forsiktig med en kniv etter steking.
Mindre bakverk skal ikke sette seg fast i hverandre under bakingen.	La det være en minsteavstand på 2 cm mellom hvert stykke bakverk. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Finn ut om kaken er ferdigstekt.	Stikk inn en tannpirker e.l. der hvor kaken er høyest. Når det ikke kleber seg noe deig på tannpirkeren, er kaken ferdig.
Du vil bake etter din egen oppskrift.	Se etter lignende kaker i steketabellen.
Bruk bakeformer av sili-kon, glass, plast eller keramikk.	■ Formen må tåle inntil 250°C. ■ Kakene får en lysere brunfarge i disse formene.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettings- høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	3		160-180	30-40
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Strudel	Terteform	1		200-240	25-50
Pai	Springform Ø 28 cm	2		160-180	25-35
Formkake	Høy, rund kakeform	2		150-170	60-80
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Langpannekake

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettings- høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Formkake med fyll	Universalpanne	3		160-180	20-45
Formkake, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		140-160	30-55
Mørdeigskake med tørt fyll	Universalpanne	2		170-190	25-35
Mørdeigskake med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		160-170	35-45
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	2		160-180	60-90
Kake av gjærdeig med tørt fyll	Universalpanne	3		170-180	25-35
Kake av gjærdeig med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		150-170	20-30
Kake av gjærdeig med saftig fyll	Universalpanne	3		160-180	30-50
Kake av gjærdeig med saftig fyll, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		150-170	40-65
Kringle, krans	Universalpanne	2		160-170	35-40
Rullekake	Universalpanne	2		170-190 ¹	15-20
Kringle, søt	Universalpanne	2		190-210	55-65
Strudel, fryst	Universalpanne	3		180-200	35-45

¹ Forvarm apparatet.

Gjærbakst

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettings- høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Muffins	Muffinsform på rist	2		170-190	20-40
Muffins, 2 høyder	Muffinsform på rist	3+1		160-170	30-40
Småbakst	Universalpanne	3		150-170	25-35
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		150-170	25-40
Butterdeigbakst	Universalpanne	3		180-200	20-30
Butterdeigsbakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		180-200	25-35
Butterdeigsbakst, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1		170-190	30-45

no Slik gjør du det

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Vannbakkels og lignende, f.eks. profiteroles, eclair	Universalpanne	3		190-210	35-50
Vannbakkels og lignende, f.eks. profiteroles, eclair, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		190-210	35-45

Småkaker

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Sprøytebakst	Universalpanne	3		140-150 ¹	30-40
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		140-150 ¹	30-45
Sprøytebakst, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Småkaker	Universalpanne	3		140-160	20-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		130-150	25-35
Småkaker, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1		130-150	30-40
Marengs	Universalpanne	3		80-100	100-150
Marengs, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		90-100	100-150
Kokosmakroner	Universalpanne	2		100-120	30-40
Kokosmakroner, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		100-120	35-45
Kokosmakroner, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1		100-120	40-50
Sprøytebakst	Universalpanne	3		180-200	25-35

¹ Forvarm apparatet i 5 minutter. På apparater med hurtigoppvarmingsfunksjon må ikke denne funksjonen brukes til forvarming.

Tips for neste baking

Hvis det er noe som ikke blir som det skal under bakingen, finner du tips her.

Tema	Tips
Kaken faller sammen.	▪ Følg oppskriften nøye når det gjelder ingrediensene og tilberedningen. ▪ Bruk mindre væske. Eller: ▪ Reduser steketemperaturen med 10 °C og forleng steketiden.

Tema	Tips
Kaken er for tørr.	Øk steketemperaturen med 10 °C og forkort steketiden.
Kaken er for lys.	▪ Kontroller innsettingshøyden og tilbehøret. ▪ Øk steketemperaturen med 10 °C. Eller: ▪ Forleng steketiden.
Kaken er for lys på toppen og for mørk nederst.	Sett inn kaken et nivå høyere.

Tema	Tips
Kaken er for mørk på toppen og for lys nederst.	- Sett inn kaken et nivå lavere. - Reduser steketemperaturen og forleng steketiden.
Baksten er ikke jevnt stekt.	- Reduser steketemperaturen. - Klipp til bakepapiret slik at det passer. - Sett bakeformen i midten. - Form mindre stykker bakverk i lik størrelse og tykkelse.

Tema	Tips
Kaken er ferdig på utsiden, men ikke gjennomstekt.	- Reduser steketemperaturen og forleng steketiden. - Tilsett mindre væske. Ved kaker med saftig fyll: - Forstek bunnen. - Strø mandler eller paneringsmel over den stekte bunnen. - Legg fyllet på bunnen.
Kaken løsner ikke når den hvelves.	- La kaken avkjøles i 5–10 minutter etter steking. - Løsne kaken forsiktig langs kanten med en kniv. - Hvelv deretter kaken på nytt og dekk stekeformen flere ganger med en våt, kald klut. - Ved neste baking smører du formen og strør over paneringsmel.

23.6 Brød, boller og rundstykker

Verdiene for brøddeiger gjelder både for deiger på stekebrett og deiger i brødform.

OBS!

Hvis det er vann i det varme ovnsrommet, oppstår det vanndamp. Bunnen i ovnsrommet kan ta skade av vekslende temperatur i bunnen av ovnsrommet.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.
- ▶ Aldri sett kokekar med vann på bunnen av ovnsrommet.

Innstillingsforslag

Brød, boller og rundstykker

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Brød, 750 g, med og uten form	Universalpanne eller Brødform	2		180-200	50-60
Brød, 1000 g, med og uten form	Universalpanne eller Brødform	2		200-220	35-50
Brød, 1500 g, med og uten form	Universalpanne eller Brødform	2		180-200	60-70
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3		240-250	25-30
Pide (tyrkisk flatt brød), frossent ¹	Universalpanne	2		200-220 ²	10-25
Boller, ferske	Universalpanne	3		170-180 ²	20-30
Boller, ferske, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		160-180 ²	15-25

¹ Tilberedningsprosessen må skje på apparatets stekeplate.

² Forvarm apparatet.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettings- høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Rundstykker, ferske	Universalpanne	3		200-220	20-30
Toast med pålegg, 4 stk.	Rist	3		200-220	15-20
Toast med pålegg, 12 stk.	Rist	3		220-240	15-25

¹ Tilberedningsprosessen må skje på apparatets stekeplate.

² Forvarm apparatet.

23.7 Pizza, quiche og krydderkaker

Her finner du informasjon om pizza, quiche og krydderkaker.

Innstillingsforslag

Pizza, quiche og krydderkaker

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettings- høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Pizza, fersk	Universalpanne	3		170-190	20-30
Pizza, fersk, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		160-180	35-45
Pizza, fersk, tynn bunn	Universalpanne	2		250-270 ¹	20-30
Pizza, kjølevare	Universalpanne	1		180-200 ¹	10-15
Pizza, fryst, tynn bunn, 1 stk.	Rist	2		190-210	15-20
Pizza, fryst, tynn bunn, 2 stk.	Universalpanne + Rist	3+1		190-210	20-25
Pizza, fryst, tykk bunn, 1 stk.	Rist	3		180-200	20-25
Pizza, fryst, tykk bunn, 2 stk.	Universalpanne + Rist	3+1		170-190	20-30
Mini-pizzaer, fryste	Universalpanne	3		190-210	10-20
Kryddret kake i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche, pai	Terteform	2		190-210	35-45
Pirog	Gratengform	2		170-190	55-65
Empanada	Universalpanne	3		180-190	35-45
Børek	Universalpanne	3		190-210	25-35

¹ Forvarm apparatet.

23.8 Suffleer og gratenger

Hvor lang steketid en grateng trenger, avhenger av størrelsen på kokekaret og hvor høy gratengen er. Til suffleer og gratenger bruker du et bredt, flatt kokekar. I et smalt, høyt kokekar trenger rettene mer tid og blir mørkere på oversiden.

Du kan bruke former eller universalpannen.

- Former på risten: høyde 2

- Universalpanne: høyde 2

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

ADVARSEL – Fare for personskade!

Dersom varme kokekar av glass stilles på et fuktig eller kaldt underlag, kan glasset sprekke.

- Varme kokekar av glass bør settes på et tørt kjeleunderlag.

Innstillingsforslag

Suffleer og gratenger

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Grateng, krydret, fersk, kokte ingredienser	Gratengform	2		200-220	30-60
Grateng, søt	Gratengform	2		180-200	50-60
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	2		150-170	60-80
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy, 2 høyder	Gratengform	3+1		150-160	70-80

23.9 Fjærkre, kjøtt og fisk

I tabellen finner du opplysninger om fjærkre, kjøtt og fisk med foreslått vekt.

Når du tilbereder retter som er større eller tyngre enn det som står oppgitt i de anbefalte innstillingene, må du alltid bruke den laveste temperaturen. Ved flere stykker må du orientere deg etter vekten til det tyngste stykket når du beregner steketiden. De enkelte stykkene skal være omtrent like store.

Steking og grilling på rist

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

- Alt etter stekeovens størrelse og type tilsetter du opptil 1/2 liter i universalpannen. Du kan lage en saus av stekesjyen som samles opp. I tillegg oppstår det lite røyk, og ovnsrommet blir mindre tilsmusset.
- Hold apparatdøren lukket under grillingen. Grill aldri med apparatdøren åpen.
- Legg maten som skal grilles, på risten. Skyv i tillegg inn universalpannen med skråkanten vendt mot apparatdøren, minst en innsetningshøyde lavere. Da vil dryppende fett samles opp.

Stek i kokekar

Når du tilbereder retter i kokekar, er det lettere å ta dem ut av ovnsrommet og servere dem rett i kokekaret. Ved tilberedning i kokekar under lokk vil ovnsrommet holde seg renere.

Generelt om steking i kokekar

- Bruk ildfaste kokekar som egner seg for stekeovn.
- Sett kokekaret på risten.
- Kontroller først om kokekaret passer inn i ovnsrommet.
- Best egnet er kokekar av glass.
- Glinsende kokekar av rustfritt stål eller aluminium er bare egnet til en viss grad. De reflekterer varme som et speil. Stekevaren stekes saktere og blir mindre brunet. Øk temperaturen tilsvarende og forleng tilberedningstiden.
- Følg anvisningene fra produsenten av stekegrillen.

Åpent kokekar

- Bruk en høy stekeform.
- Sett kokekaret på risten.
- Hvis du ikke har et egnet kokekar, bruker du universalpannen.

Kokekar med lokk

- Bruk et lokk som passer og tetter godt.
- Sett kokekaret på risten.
- Fjærkre, kjøtt og fisk kan også få en sprø overflate i en lukket stekegrille. Da må du bruke en stekegrille med glasslokk. Velg en høyere temperatur.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Dersom varme kokekar av glass stilles på et fuktig eller kaldt underlag, kan glasset sprekke.

- ▶ Varme kokekar av glass bør settes på et tørt kjeleunderlag.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

Når du åpner lokket etter tilberedningen, kan det komme svært varm damp ut. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.

- ▶ Løft litt på lokket slik at den varme dampen slipper ut bort fra kroppen.
- ▶ Hold barn på avstand.

Anvisninger for steking og grilling

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av ikke fylt, stekeklart fjærkre, kjøtt eller fisk med kjøleskapstemperatur i kaldt ovnsrom.

- Jo større fjærkre, kjøtt eller fisk, desto lavere temperatur og lengre steketid.
- Snu fjærkreet, kjøttet og fisken etter ca. 1/2 til 2/3 av den angitte tiden.
- Tilsett litt væske i kokekaret med fjærkreet. Dekk bunnen av kokekaret med væske, ca. 1–2 cm høyt.
- Når du snur fjærkre, må du passe på at brystsiden eller hudsiden først vender nedover.
- Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.
- Ikke tilsett salt før etter grillingen. Salt trekker væske ut av kjøttet.

Tips for fjærkre, kjøtt og fisk

Følg anvisningene for tilberedning av fjærkre, kjøtt og fisk.

Fjærkre

- Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene. Da kan fettrenne ut.
- Skjær snitt inn i huden på andebryst. Andebryst må ikke snus.
- Fjærkreet blir særlig sprøtt dersom det mot slutten av steketiden blir smurt inn med smør, saltvann eller appelsinsaft.

Kjøtt

- Magert kjøtt kan pensles med fett etter smak og behag, eller det kan deles i skiver.
- Tilsett litt væske ved steking av magert kjøtt. I kokekar av glass skal bunnen være dekket ca 1/2 cm høyt med væske.
- Skjær svoren i ruter. Når du snur steken, må du passe på at svoren vender ned først.
- Når steken er ferdig, skal den hvile i avslått, lukket ovnsrom i 10 minutter. På denne måten fordeles kjøttkraften bedre. Pakk ev. inn steken i aluminiumsfolie. Hviletiden er ikke en del av den angitte steketiden.
- Steking og surring i kokekar er mer lettvinnt. Det er lettere å ta steken ut av ovnsrommet i kokekaret og tilberede sausen rett i kokekaret.
- Mengden væske avhenger av kjøtttypen og materialet i kokekaret samt av om du bruker lokk. Hvis du tilbereder kjøtt i emaljerte eller mørke metallpanner, trenger du noe mer væske enn ved tilberedning i kokekar av glass.
- Under steking fordampes væsken i kokekaret. Fyll forsiktig på varm væske ved behov.
- Avstanden mellom kjøtt og lokk bør utgjøre minst 3 cm. Kjøttet kan heve seg.
- Ved surring steker du kjøttet på forhånd etter behov. Tilsett vann, vin, eddik eller lignende, slik at du får en god kraft. Bunnen av kokekaret skal være dekket ca. 1–2 cm i høyden.

Fisk

- Hel fisk trenger ikke å snus.
- Sett den hele fisken inn i stekeovnen i svømmestilling, med ryggfinnen rettet oppover.
- En potet eller et lite, ildfast kokekar i bukåpningen på fisken gjør den mer stabil.
- Du vet at fisken er stekt når ryggfinnen er lett å løse.

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

Tips til steking og surring

Følg disse tipsene for å få gode resultater ved steking og surring.

Tema	Tips
Magert kjøtt må ikke bli tørt.	■ Magert kjøtt kan pensles med fett etter smak og behag, eller det kan dekkles med baconskiver.
Dersom du ønsker å tilberede en stek med svor, går du frem som følger:	■ Skjær kryssvis i svoren. ■ Stek først steken med svoren ned.
Ovnsrommet bør holdes holdes så rent som mulig.	■ Tilbered steken ved høyere temperatur i et kokekar under lokk. Eller: ■ Bruk grillplaten. Grillplaten kan ved behov kjøpes i etterkant som spesialtilbehør.
Kjøttet skal holde seg varmt og saftig, f.eks. roastbiff.	■ Når steken er ferdig, skal den hvile i avslått, lukket ovnsrom i 10 minutter. På denne måten fordeles kjøttkraften bedre. Hviletiden er ikke en del av den angitte steketiden. ■ Pakk steken inn i aluminiumsfolie etter tilberedningen.

Innstillingsforslag

Fjærkre

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighet i min
Kylling, 1,3 kg, uten fyll	Åpent kokekar	2		200-220	60-70
Kyllingstykker, à 250 g	Åpent kokekar	3		220-230	30-35
Kyllingvinger, nuggets, fryst	Universalpanne	3		190-210	20-25
And, uten fyll, 2 kg	Åpent kokekar	2		190-210	100-110
Andebryst, à 300 g, medium	Åpent kokekar	3		240-260	30-40
Gås , uten fyll, 3 kg	Åpent kokekar	2		170-190	120-140
Gåselår, à 350 g	Åpent kokekar	3		220-240	40-50
Kalkunkylling, 2,5 kg	Åpent kokekar	2		180-200	80-100
Kalkunbryst uten bein, 1 kg	Kokekar med lokk	2		240-260	80-100
Kalkunlår med bein, 1 kg	Åpent kokekar	2		180-200	90-100

Kjøtt

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsettings- høyde	Varme- type	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighet i min
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		180-200	140-160
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Åpent kokekar	1		170-190	190-200
Svinestek av indrefilet, 1,5 kg	Kokekar med lokk	2		190-210	130-140
Svinebiff, 2 cm tykk	Rist	4		3	20-25 ¹
Oksefilet, medium, 1 kg	Åpent kokekar	3		210-220	45-55
Oksestek, 1,5 kg	Kokekar med lokk	2		200-220	100-120 ²
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		200-220	60-70
Hamburgere, 3–4 cm høye	Rist	4		3 ³	25-30 ¹
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-200	120-140
Kalveknoke, 1,5 kg	Kokekar med lokk	2		210-230	130-150
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-190	70-80 ⁴
Lammerygg med bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-190	45-55 ⁴
Grillpølser	Rist	3		3	20-25 ¹
Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	2		170-180	70-80

¹ Skyv universalpannen inn under risten.² Ha væske i kokekaret fra starten av, steken skal ligge med minst 2/3 i væske.³ Snu retten etter 2/3 av tiden.⁴ Ikke vend retten. Dekk bunnen med vann.**Fisk**

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsettings- høyde	Varme- type	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighet i min
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Rist	2		2	20-25 ¹
Grillet fisk, hel, 1 kg, f.eks. gyllen havkaruss	Rist	2		180-200	45-50 ¹
Fisk, grillet, hel, 1,5 kg, f.eks. laks	Rist	2		170-190	50-60 ¹
Fiskefilet/fiskekotelett, 2–3 cm tykk, grillet	Rist	3		2	20-25 ¹

¹ Skyv universalpannen inn under risten.**Tips for neste steking**

Hvis det er noe som ikke går som det skal første gang du steker, finner du tips her.

Tema	Tips
Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.	■ Velg en lavere temperatur. ■ Forkort steketiden.
Steken er for tørr.	■ Velg en lavere temperatur. ■ Forkort steketiden.
Skorpen på steken er for tynn.	■ Øk temperaturen. Eller: ■ Slå på grillen i en kort stund etter at steketiden er ferdig.

Tema	Tips
Sjyen har svidd seg.	■ Velg et mindre kokekar. ■ Tilsett mer væske.
Sjyen er for lys og vannete.	■ Velg et større kokekar slik at mer væske fordampes. ■ Tilsett mindre væske under steking.
Kjøttet blir småbrent når det surres.	■ Kontroller om stekesgryten og lokket passer sammen og tettes godt. ■ Reduser temperaturen. ■ Tilsett mer væske under surringen.

no Slik gjør du det

23.10 Grønnsaker og tilbehør

Her finner du informasjon om tilberedning av grønnsaksprodukter som du kan bruke som tilbehør til måltidene dine.

Innstillingsforslag

Grønnsaker og tilbehør

Hold deg til opplysningene i tabellen.

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varme-type	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighet i min
Grillede grønnsaker	Universalpanne	5		3	10-20
Bakte poteter, delt i to	Universalpanne	3		190-210	25-35
Fryste potetprodukter, f.eks. pommes frites, krokerter, fylte krokerter, røsti	Universalpanne	3		200-220	25-35
Pommes frites, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		190-210	30-40

23.11 Yoghurt

Med apparatet ditt kan du også lage yoghurt selv.

Lage yoghurt

1. Ta tilbehør og stiger ut av ovnsrommet.
2. Varm opp 1 liter helmelk (3,5 % fett) til 90 °C på koketoppen og la den avkjøles til 40 °C. Langtidsholdbar melk skal kun varmes opp til 40 °C.

3. Rør inn 30 g yoghurt i melken.
4. Fyll massen i små kar, f.eks. i små glass med lokk.
5. Dekk karene med folie, f.eks. plastfolie.
6. Sett karene på bunnen av ovnsrommet.
7. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.
8. La yoghurten hvile i kjøleskapet etter tilberedningen.

Innstillingsforslag

Yoghurt

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varme-type/funksjon	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Yoghurt	Kopp/glass	Bunnen av ovnsrommet		-	4–5 timer

23.12 Tips for tilberedning med lite akrylamid

Acrylamid er helseskadelig og dannes når du tilbereder kornprodukter og potetprodukter på svært høy varme.

Rett	Tips
Generelt	■ Hold steketidene så korte som mulig. ■ La maten få en gylden farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. ■ Bruk store, tykke stekevarer. De inneholder mindre akrylamid.
Baking	■ Still inn over-/undervarme på maks. 200 °C. ■ Still inn maks. temperatur på 180 °C i varmluftsmodus.

Rett	Tips
Småkaker	■ Bakverk og småkaker bør pensles med egg eller eggeplomme. Dette reduserer dannelsen av akrylamid.
Ovnsstekte pommes frites	■ Pommes fritesene bør fordeles jevnt i ett lag på stekebrettet. ■ Stek minst 400 g pommes frites per stekebrett, slik at de ikke blir tørre.

23.13 Tørking

Varmluft egner seg utmerket til tørking av matvarer. Denne typen konservering bidrar til at aromastoffene konsentreres ved at vanninnholdet reduseres. Temperatur og varighet avhenger av type, fuktighet, modning og tykkelse på det som skal tørkes. Jo lenger du lar matvarene tørke, desto bedre konservert er de. Jo tynnere du skjærer matvaren, desto raskere tørker den og desto mer aromatisk blir den. Derfor er det oppgitt innstillingsområder.

Forberedelser til tørking

1. Bruk kun feilfri frukt og feilfrie grønnsaker og urter, og vask dem grundig. Legg bakepapir eller matpapir på risten. La frukten dryppe godt av og tørk den.
2. Skjær ev. frukt i like store stykker eller tynne skiver. Legg uskrellet frukt i skålen med snittflaten opp. Pass på at frukt eller sopp ikke ligger oppå hverandre på risten.

3. Rasp grønnsaker og forvell dem. La de forvellede grønnsakene dryppe av, og fordel dem jevnt på risten.
4. Tørk urtene med stilken. Legg urtene jevnt på risten i små hauger.
5. Frukt og grønnsaker som er svært saftige, må vendes flere ganger. De tørkede matvarene løsnes fra papiret rett etter tørkingen.

Innstillingsforslag

Tørking

I tabellen finner du innstillinger for tørking av forskjellige matvarer. Hvis du vil tørke andre matvarer, må du se på lignende matvarer i tabellen.

Merk:

Til tørking bruker du følgende innsetningshøyder:

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

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Kjernefrukt, f.eks. epleringer, 3 mm tykke, 200 g per rist	Rist	3 3+1		80	4–8 timer
Rotgrønnsaker, f.eks. gulrøtter, revet, forvellet	Rist	3 3+1		80	4–7 timer
Sopp i skiver	Rist	3 3+1		80	5–8 timer
Urter, rensset	Rist	3 3+1		60	2–5 timer

23.14 Hermetisering

Konserver frukt og grønnsaker ved å varme dem opp og legge dem lufttett i glass.

- Bruk kun varmebestandige, rene og uskadde sylteglass, gummiringer og klemmer.
- Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker.
- Bruk kun glass i samme størrelse og med samme innhold.

ADVARSEL – Fare for personskade!

Feil under hermetiseringen kan føre til at sylteglassene sprekker.

- ▶ Overhold de angitte innstillingsverdiene.
- ▶ Bruk rene og uskadde sylteglass.
- ▶ Ikke kok mer enn seks glass med 1/2 eller 1 liter samtidig. Ikke bruk større glass.

Klargjøre frukt og grønnsaker til hermetisering

1. Vask frukt og grønnsakene grundig.
2. Klargjør frukten og grønnsakene, f.eks. skrell dem, ta ut kjernene og kutt dem opp.
3. Fyll glasset opp til ca. 2 cm under randen.
4. Fyll glassene med varm væske.
Til enlitersglass trengs det ca. 400 ml væske.
Til frukt: sukkerlake som er skummet av
 - Ca. 250 g sukker til søt frukt
 - Ca. 500 g sukker til sur frukt
 Ved grønnsaker:
 - kokt vann
5. Tørk av kantene på glassene. De må være rene.

6. Legg en fuktig gummistrikk og et lokk på hvert glass.
7. Lukk glassene med klemmer.

Hermetisere frukt eller grønnsaker

1. Sett inn universalpannen i innsetningshøyde 2.
2. Sett de klargjorte glassene i universalpannen slik at de ikke berører hverandre.
3. Hell 500 ml liter ca. 80 °C varmt vann i universalpannen.
4. Still inn apparatet i henhold til de anbefalte verdiene.
✓ Etter ca. 40 til 50 minutter stiger det med korte mellomrom opp bobler. Det "perler" i glassene.
5. Frukt
 - Når det perler i alle glassene, slår du av apparatet.
 - Ta glassene ut av ovnsrommet etter angitt ettervarmingstid.
6. Grønnsaker
 - Når det perler i alle glassene, setter du temperaturen ned til 120 °C.
 - Slå av apparatet etter den angitte ettervarmingstiden, og ta glassene ut av ovnsrommet.
7. **OBS!**
Ved store temperaturforskjeller kan glassene sprekke.
 - ▶ Ikke sett glassene på kaldt eller vått underlag.
 - ▶ Beskytt glassene mot gjennomtrekk.
 Sett glassene på et rent kjøkkenhåndkle og dekk dem til.
8. Når glassene er avkjølt, fjerner du klemmene.

Innstillingsforslag

Hermetisering

Tidene som er oppgitt i tabellen, er veiledende verdier for konservering av frukt og grønnsaker. De kan påvirkes av romtemperatur, antall glass, mengde, varme og kvaliteten på innholdet i glasset. Opplysningene gjelder for runde 1-litersglass.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Grønnsaker, rødbeter:	1 liters sylteglass	2	☐	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. til det begynner å perle 2. fra det begynner å perle: 35 3. ettervarme: 30
Grønnsaker, f.eks. agurk	1 liters sylteglass	2	☐	1. 170-180 2. -	1. til det begynner å perle 2. ettervarme: 35
Grønnsaker, f.eks. rosenkål	1 liters sylteglass	2	☐	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. til det begynner å perle 2. fra det begynner å perle: 45 3. ettervarme: 30
Grønnsaker, f.eks. bønner, kålrabi, rødkål	1 liters sylteglass	2	☐	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. til det begynner å perle 2. fra det begynner å perle: 60 3. ettervarme: 30
Grønnsaker, f.eks. erter	1 liters sylteglass	2	☐	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. til det begynner å perle 2. fra det begynner å perle: 70 3. ettervarme: 30
Steinfrukt, f.eks. kirsebær, aprikoser, fersken, druer, stikkelsbær, plommer	1 liters sylteglass	2	☐	1. 170-180 2. -	1. til det begynner å perle 2. ettervarme: 30
Frukt med kjerner, f.eks. epler, jordbær, rips	1 liters sylteglass	2	☐	1. 170-180 2. -	1. til det begynner å perle: 30-40 2. ettervarme: 25
Most frukt, f.eks. epler, pærer og plommer	1 liters sylteglass	2	☐	1. 170-180 2. -	1. til det begynner å perle: 30-40 2. ettervarme: 35

23.15 Heving av deig

En gjærdeig hever raskere i apparatet enn ved romtemperatur.

Heving av deig

Gjærdeig skal alltid heves i 2 steg: først i sin helhet (hovedheving) og deretter i stekeformen (etterheving).

1. Ha deigen i en bolle som tåler varme.
2. Sett bollen på en rist.

3. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling. Prosessen må kun startes når stekeovnen er helt avkjølt.
 4. Ikke åpne døren på apparatet under hevingen, da slipper du ut mye fuktighet.
 5. Fortsett å behandle deigen og gi den dens endelige form.
 6. Sett deigen i angitt innsettingshøyde.
- Tips:** Dersom du vil bruke forvarming, må du ikke la etterhevingen skje i ovnen.

Innstillingsforslag

Heving av deig

Temperatur og varighet avhenger av typen og mengden av ingredienser. Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Gjærdeig, lett	1. bolle 2. universalpanne	1. 2 2. 2	1. ☐ 2. ☐	1. 50 ¹ 2. 50 ¹	1. 25-30 2. 10-20
Gjærdeig, tung med mye fett	1. bolle 2. universalpanne	1. 2 2. 2	1. ☐ 2. ☐	1. 50 ¹ 2. 50 ¹	1. 60-75 2. 45-60

¹ Forvarm apparatet i 5 minutter.

23.16 Opptining

Egnet til opptining av dypfryst frukt, dypfryste grønnsaker og bakevarer. Fugl, kjøtt og fisk bør helst tines i kjøleskapet. Ikke egnet for kaker med fyll eller krem. Til opptining bruker du følgende innsetningshøyder:

- 1 rist: høyde 2
- 2 rist: høyde 3+1

Merk: Stykker som er frosset i flate porsjoner eller oppdelt, tiner raskere enn mat som er frosset i blokk.

- Ta matvarene ut av pakningen og legg dem i et passende kokekar på risten.
- Snu eller rør i maten én til to ganger mens den tines. Store stykker bør snus flere ganger. Ved behov kan maten deles i to, eller stykker som alt er opptint, kan tas ut av apparatet.
- La den tinte maten hvile i det avslåtte apparatet i 10 til 30 minutter slik at temperaturen fordeler seg jevnt.

Innstillingsforslag

Opptining

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Bakst, kaker og brød, frukt, grønnsaker, kjøttprodukter	Rist	2 3+1		-	-

23.17 Testretter

Disse oversiktene er laget for kontrollorganer slik at det skal bli lettere å teste apparatet iht. EN 60350-1.

Baking

Vær obs på disse opplysningene når du steker testretter.

Generell informasjon

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

Innsetningshøyder

Innsetningshøyder ved steking i én høyde:

- Universalpanne/stekebrett, høyde 3
- Former på risten: høyde 2

Merk: Bakst på stekebrett eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

Innsetningshøyder ved steking i to høyder:

- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

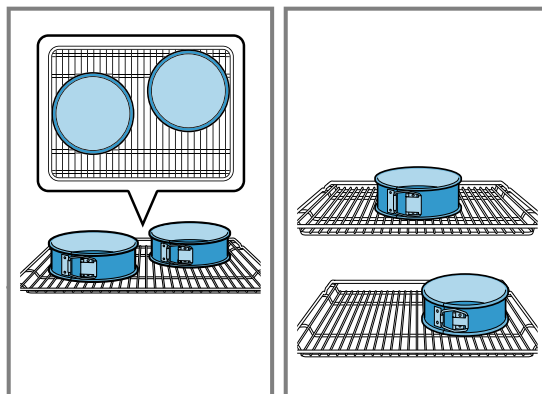
- Former på risten:
Første rist: høyde 3
Andre rist: høyde 1

Innsetningshøyder ved steking i tre høyder:

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

Steking med to springformer:

Dersom apparatet kan tilberede retter i flere høyder, setter du formene ved siden av hverandre eller diagonalt over hverandre i stekeovnen.



Innstillingsforslag

Baking

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Sprøtebakst	Universalpanne	3		140-150	30-40
Sprøtebakst	Universalpanne	3		140-150	30-40
Sprøtebakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		140-150 ¹	30-45

¹ Forvarm apparatet i 5 minutter. På apparater med hurtigoppvarmingsfunksjon må ikke denne funksjonen brukes til forvarming.

² Forvarm apparatet. På apparater med hurtigoppvarmingsfunksjon må ikke denne funksjonen brukes til forvarming.

no Slik gjør du det

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettings- høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Sprøytebakst, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Små kaker	Universalpanne	3		150 ¹	25-35
Små kaker	Universalpanne	3		150 ¹	25-35
Små kaker, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		150 ¹	25-35
Små kaker, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1		140 ¹	35-45
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		160-170 ²	30-40
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		170	30-40
Sukkerbrød, 2 høyder	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	30-45

¹ Forvarm apparatet i 5 minutter. På apparater med hurtigoppvarmingsfunksjon må ikke denne funksjonen brukes til forvarming.

² Forvarm apparatet. På apparater med hurtigoppvarmingsfunksjon må ikke denne funksjonen brukes til forvarming.

Grilling

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsettings- høyde	Varme- type	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighe- t i min
Riste toast	Rist	5		3	0,2-1,5



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001649264 (020207)

no