



BOSCH

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



Innebygd stekeovn

HSG856XC6

[no] Bruksveiledning

Innebygd stekeovn

Innholdsfortegnelse

 Forskriftsmessig bruk	4	Opptining	18
 Viktige sikkerhetsanvisninger	5	Sous-vide	18
Generelt	5	Fylle vanntanken	19
Damp	5	Etter hver bruk med damp	20
Steketermometer	6	 Tidsfunksjoner	21
Rengjøringsfunksjon	6	Stille inn varighet	21
 Årsaker til skader	6	Stille inn sluttid	22
Generelt	6	Stille inn varselur	22
Damp	6	 Steketermometer	22
 Miljøvern	7	Varmetyper	22
Energisparing	7	Stikke steketermometer i maten	23
Miljøvennlig håndtering	7	Anslag for når bakingen ferdig	23
 Bli kjent med apparatet	8	Stille inn kjernetemperatur	23
Betjeningsfelt	8	Kjernetemperaturer for ulike typer mat	24
Betjeningslementer	8	 Barnesikring	25
Display	9	Aktivere og deaktivere	25
Driftstyper	9	 Grunninnstillinger	25
Varmetyper	10	Endre grunninnstillinger	25
Damp	11	Liste over grunninnstillinger	25
Mer informasjon	11	Strømbrudd	26
Ovnsromfunksjoner	11	Endre klokkeslett	26
Vanntank	11	 Døgninnstilling	26
 Tilbehør	12	Starte døgninnstilling	26
Medfølgende tilbehør	12	 Home Connect	27
Skyve inn tilbehør	12	Installere	27
Spesialtilbehør	13	Fjernstart	27
 Før første gangs idriftsetting	14	Innstillinger for Home Connect	27
Før første gangs bruk	14	Fjerndiagnostisering	28
Første gangs bruk	14	Datavern	28
Kalibrere apparatet og rengjøre ovnsrommet	14	Samsvarserklæring	28
Rengjøre tilbehøret	15	 Rengjøringsmiddel	28
 Betjening av apparatet	15	Egnet rengjøringsmiddel	28
Slå apparatet av og på	15	Overflater i ovnsrommet	29
Starte driften	15	Holde apparatet rent	29
Stille inn driftstype	16	 Rengjøringsfunksjon	30
Stille inn varmetype og temperatur	16	EcoClean	30
Hurtigoppvarming	16	Avkalking	30
 Damp	17	 Stiger	32
Lyder	17	Sett inn og ta ut stigene	32
Tilberedning med damp	17	 Apparatdør	32
Kombidamping - tilberedning med damp	17	Hekte apparatdøren på og av	32
Oppvarming	18	Montering og utmontering av glassruter	33
Hevetrinn	18		

	Hva kan du gjøre ved feil?	35
	Feil som du selv kan utbedre	35
	Maksimal driftsvarighet	36
	Ovnsromlamper	36
	Kundeservice	36
	E-nummer og FD-nummer	36
	Retter	37
	Innstillingstips	37
	Velge rett	37
	Bakesensor	38
	Stille inn matrett	38
	Testet for deg i vårt prøvekjøkken	39
	Ikke bruk silikonformer	39
	Kaker og småbakst	39
	Brød og rundstykker	43
	Pizza, quiche og krydret bakverk	45
	Grateng og soufflé	47
	Fjærkre	48
	Kjøtt	50
	Fisk	53
	Grønnsaker, tilbehør og egg	54
	Dessert	57
	Tilberedning av komplette måltider	57
	Eco-varmetyper	58
	Akrylamid i matvarer	59
	Langtidssteking	59
	Tørking	61
	Konservering og safting	61
	Desinfisere flasker og hygiene	62
	Heve deigen med hevetrinn	62
	Opptining	63
	Sous-vide	64
	Oppvarming	67
	Varmholding	68
	Testretter	68

Forskriftsmessig bruk

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

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

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

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Sett alltid tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet.
→ "Tilbehør" på side 12

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

Generelt

Advarsel – Brannfare!

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Advarsel – Fare for personskader!

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

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Advarsel – Fare på grunn av magnetisme!

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

Damp

Advarsel – Fare for skolding!

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

Advarsel – Fare for personskader og brann!

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


Steketermometer

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Rengjøringsfunksjon

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Årsaker til skader

Generelt

Obs!

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Aluminiumsfolie: Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten. Det kan føre til permanent misfarging av glassruten.
- Silikonformer: Ikke bruk bakeformer av silikon eller silikonholdig bakefolie, lokk eller tilbehør. Bakesensoren kan skades. Bakepapir med silikonbelegg kan brukes.
- Vann i varmt ovnsrom: Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.
- Fuktighet i ovnsrommet: Fuktighet i ovnsrommet over lengre tid kan forårsake korrosjon. La ovnsrommet tørke etter bruk. Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid. Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.

- Avkjøling med åpen ovnsdør: Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles. Pass på at ingenting kommer i klemme i ovnsdøren. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid. Bare når ovnen er brukt med mye fuktighet, skal du la ovnsrommet tørke med åpen dør.
- Fruktsaft: Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktbarer. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet. Bruk helst den dype universalpannen.
- Ovnsrens: Du må aldri bruke ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt. Det kan oppstå skader på emaljen. Før neste oppvarming må du fjerne alle rester fra ovnsrommet og apparatdøren.
- Svært tilsmusset tetning: Hvis tetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen under drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid tetningen ren. Du må aldri brukes apparatet med skadet tetning eller uten tetning.
- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyv inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

Damp

Obs!

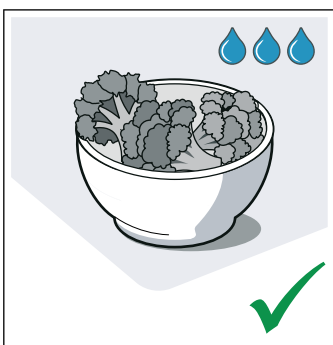
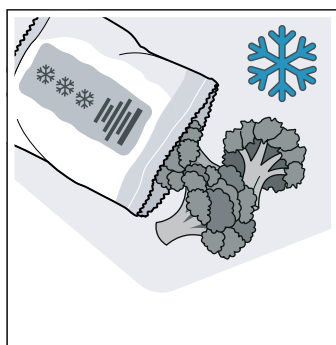
- Kokekaret må være varme- og dampfast. Stekeformer av silikon egner seg ikke til kombinert bruk med damp.
- Kokekar med rustflekker: Bruk ikke kokekar med rustflekker. Selv de minste flekker kan føre til rust i ovnsrommet.
- Dryppende væske: Når du bruker ovnsformen med hull til damping, må du alltid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

Miljøvern

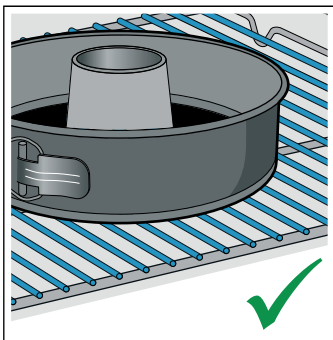
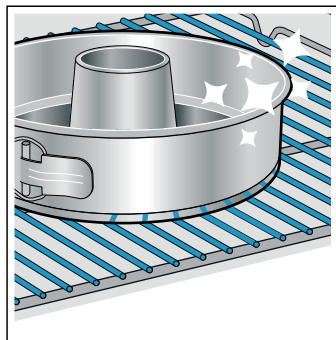
Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

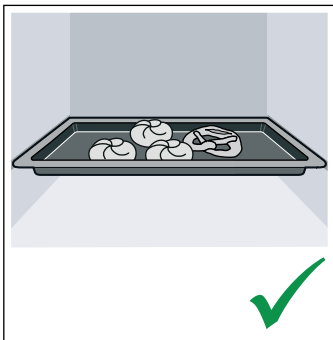
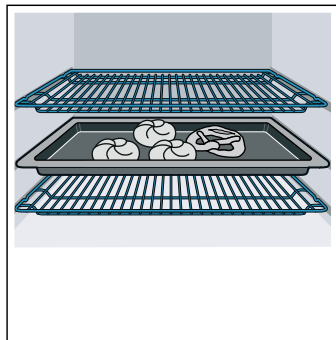
- Apparatet skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- La frysede matvarer tines opp før du legger dem i ovnsrommet.



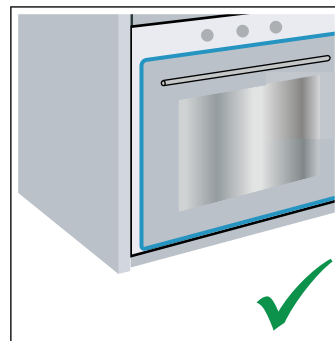
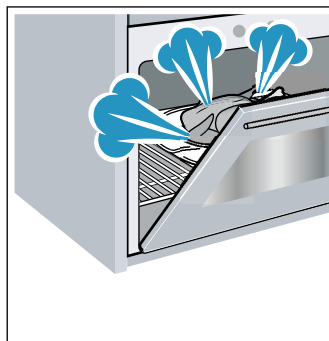
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.



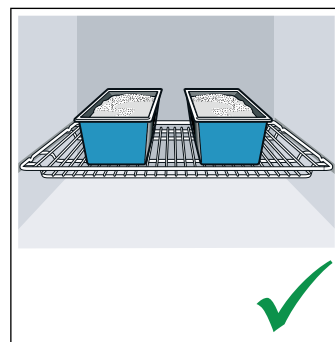
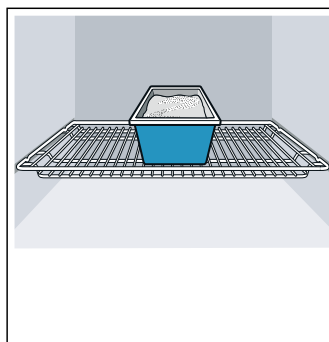
- Tilbehør som du ikke trenger, tas ut av stekeovnen.



- Åpne apparatdøren så sjelden som mulig under drift.



- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Ovnrommet er ennå varmt. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre i ovnsrommet.



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

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Bli kjent med apparatet

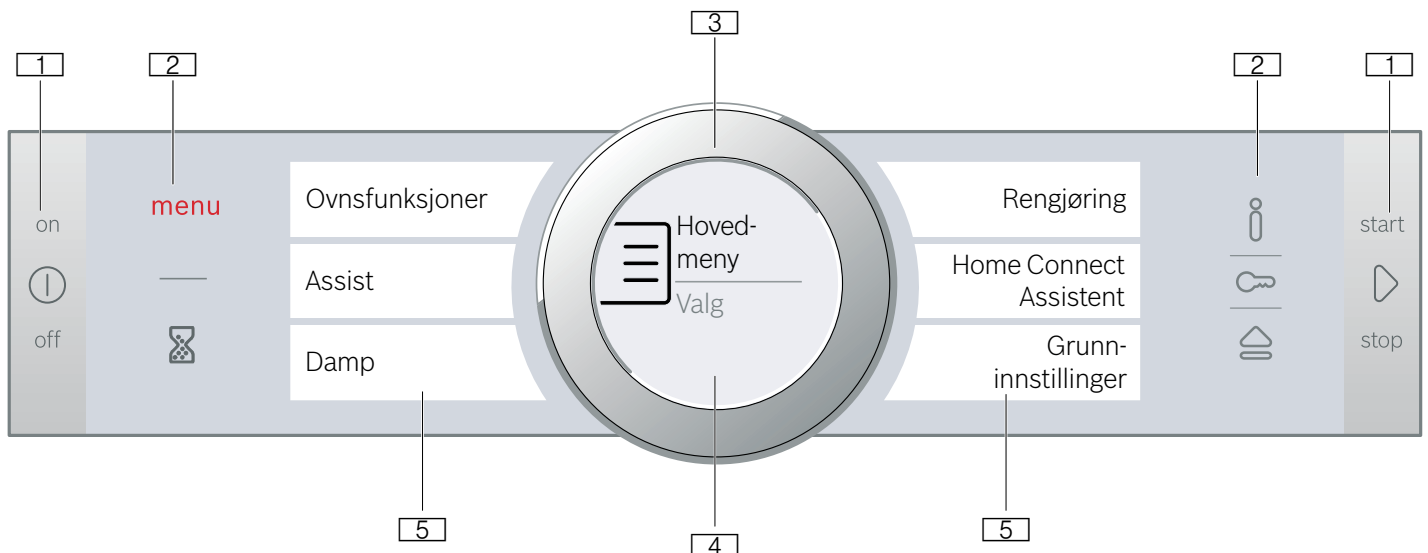
I dette kapittelet beskrives displayet og betjeningselementene. I tillegg blir du kjent med de forskjellige funksjonene til apparatet ditt.

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

Betjeningsfelt

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

Oversikten viser betjeningsfeltet i menyvisning når apparatet er slått på.



1 Taster

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

2 Berøringsfelt

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

3 Betjeningsring

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

4 Display

I displayet vises de aktuelle innstillingsverdiene, valgmulighetene eller meldingene.

5 Berøringsdisplayer

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

Betjeningslementer

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

Taster og berøringsfelt

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

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

Betjeningsring

Med betjeningsringen endrer du innstillingsverdiene som vises i displayet.

Bruk også betjeningsringen for å bla i valglister i berøringsdisplayene.

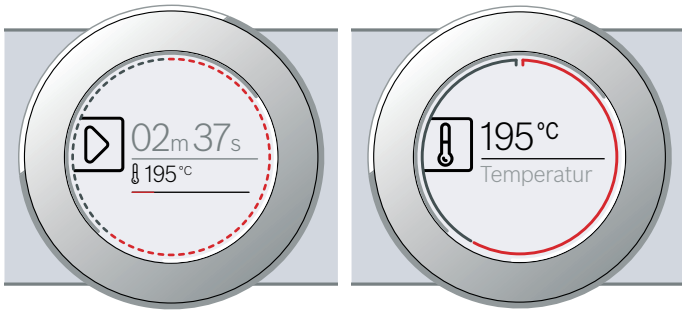
I de fleste valglister må du dreie tilbake når du har nådd første eller siste punkt.

Display

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

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

Fokus	Verdien som står i fokus, kan endres direkte, uten at den må velges på forhånd. Når du har startet driften, står alltid temperaturen eller trinnet i fokus. Den hvite linjen er samtidig oppvarmingslinje og blir rød.
Forstørrelse	Når du endrer verdien i fokus med betjeningsringen, vises kun denne verdien forstørret.



Ringlinje

Ytterst i displayet finner du ringlinjen.

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

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

Temperaturindikasjon

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

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

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

Berøringsdisplayer

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

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

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

Temperatur

< Varmetype
4D-varmluft

Driftstyper

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige driftstyper som gjør det lettere å bruke apparatet ditt.

Du finner nøyaktige beskrivelser i de aktuelle kapitlene. Du åpner driftstypemenyen med feltet **menu**.


Driftstype	Bruk
Varmetyper → "Betjening av apparatet" på side 15	Det finnes ulike, spesielt tilpassede varmetyper som sørger for optimal tilberedning av maten.
Assist → "Retter" på side 37	Passende innstillingsverdier er forhåndsprogrammert for mange retter.
Damp → "Damp" på side 17	Det finnes ulike, spesielt tilpassede dampvarmetyper som sørger for optimal tilberedning av maten.
Rengjøring → "Rengjøringsfunksjon" på side 30	Det finnes forskjellige rengjøringsfunksjoner for rengjøring: EcoClean, avkalking og tørking.
Home Connect Assistent → "Home Connect" på side 27	Med denne funksjonen kan du koble opp stekeovnen din til en mobil enhet.
Grunninnstillinger → "Grunninnstillinger" på side 25	Du kan tilpasse grunninnstillingene for apparatet ditt etter slik du ønsker.

Varmetyper

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

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

Når det er stilt inn temperaturer over 275 °C og grilltrinn 3 er valgt, vil apparatet senke temperaturen til ca. 275 °C og gå ned til grilltrinn 1 etter ca. 40 minutter.

Varmetype	Temperatur	Bruk
 4D-varmluft *	30–250 °C	Til baking og steking i én eller flere høyder Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
 Over-/undervarme *	30–250 °C	Til tradisjonell baking og steking i én høyde. Spesielt egnet for kaker med saftig fyll. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
 Varmluft eco	30–250 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter i én høyde uten forvarming. Ventilatoren fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen i ovnsrommet. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 125-250 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i sirkulasjonsmodus og energieffektklasse.
 Over-/undervarme eco	30–250 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter. Varmen kommer ovenfra og nedenfra. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 150-250 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.
 Omluftsgrilling *	30–250 °C	Til steking av fjærkre, hel fisk og store kjøttstykker. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
 Grill, stor flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Til grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Hele flaten under grillristen blir varm.
 Grill, liten flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Til grilling av små mengder som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Den midtre flaten under grillelementet varmes.
 Pizzatrinn	30–250 °C	Til tilberedning av pizza og retter som trenger mye varme nedenfra. Det nedre varmeelementet og ringelementet i bakveggen avgir varme.
 Langtidssteking	70–120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning av brunede, ømfintlige kjøttstykker i åpne kokekar. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra ved lav temperatur.
 Undervarme	30–250 °C	Til tilberedning i vannbad og til ettersteking. Varmen kommer nedenfra.
 Varmholding *	60–100 °C	Til varmholding av tilberedte retter.
 Forhåndsoppvarming av ser-vise	30–70 °C	Til oppvarming av seriset.






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

Foreslåtte verdier

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

Damp

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

Varmetype	Temperatur	Bruk
 Damping	30–100 °C	Til grønnsaker, fisk, tilbehør, safting av frukt og til forvelling
 Oppvarming	80–180 °C	Til tallerkenretter og bakst Skånsom oppvarming av ferdige retter. Dampen som tilføres, gjør at rettene ikke tørker ut.
 Hevetrinn	30–50 °C	Til gjærdeig og surdeig Deigen hever betydelig raskere enn ved romtemperatur. Overflaten på deigen tørker ikke ut.
 Opptining	30–60 °C	Til grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt Fuktigheten gjør at varmen overføres skånsomt til matvarene. Matvarene tørker ikke ut og blir ikke misformet.
 Sous-vide	50–95 °C	Tilberedning "under vakuu" ved lave temperaturer mellom 50–95 °C og 100 % damp: Egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter. Rettene er pakket i spesielle varmebestandige kokeposer som er lukket med en vakuumpakker. Inne i posen bevares nærings- og aromastoffene.

Mer informasjon

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

Trykk på feltet **i**. Meldingen vises i displayet i noen sekunder. Lengre meldinger kan du lese ved å bla med betjeningsringen.

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

Ovnsromfunksjoner

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

Åpne apparatdøren

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

Ovnsrombelysning

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

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

Merk: I grunninnstillingene kan du velge at ovnsrombelysningen ikke skal slås på under drift.
→ "Grunninnstillinger" på side 25

Kjølevifte

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

Obs!

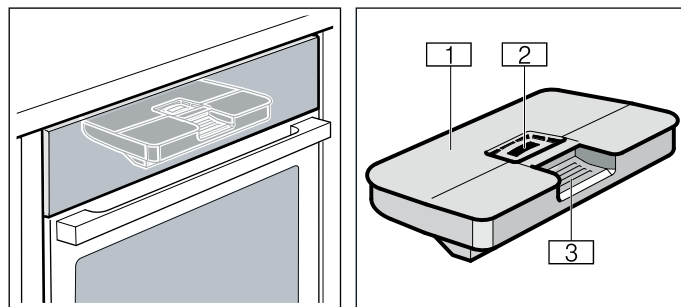
Ikke dekk til lufteåpningen. Ellers kan apparatet overopphetes.

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

Merk: Hvor lenge kjøleviften fortsetter å gå, kan du stille inn i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 25

Vanntank

Apparatet er utstyrt med en vanntank. Vanntanken er plassert bak dekkelet. Du må fylle vanntanken før du skal bruke apparatet med dampfunksjon. → "Damp" på side 17



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

Tilbehør

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

Medfølgende tilbehør

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:

	<p>Rist Til kokekar, kake- og gratengformer. Til stek, grillstykker og dypfryste retter.</p>
	<p>Stekebrett Til langpannekaker og småbakst.</p>
	<p>Universalpanne Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten. Ved bruk av dampfunksjon kan den også brukes til å samle opp vann som drypper ned.</p>
	<p>Dampbeholder, perforert, størrelse S Til damping av grønnsaker, safting av bær og til opptining.</p>
	<p>Dampbeholder, uperforert, størrelse S Til tilberedning av ris, belfrukter og korn</p>
	<p>Dampbeholder, perforert, størrelse XL Til damping av store mengder.</p>
	<p>Steketermometer Sørger for nøyaktig steking. Du finner bruken beskrevet i tilsvarende kapittel. → "Steketermometer" på side 22</p>

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

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

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

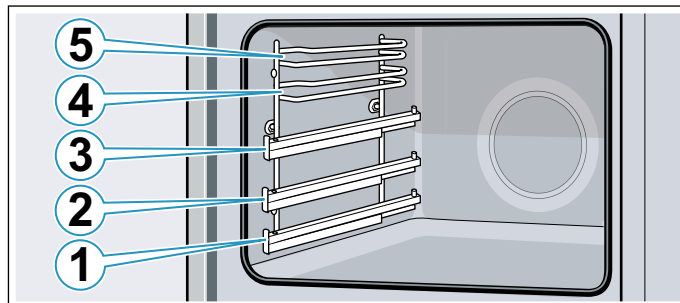
Merk: Dampbeholderne kan ubegrenset brukes med alle dampvarmetyper. Hvis du stiller inn andre varmetyper med høye temperaturer, skal dampbeholderne tas ut av ovnen. Høye temperaturer

kan føre til at dampbeholderne blir permanent misfarget og deformert.

Skyv inn tilbehør

Ovnsrommet har fem innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

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

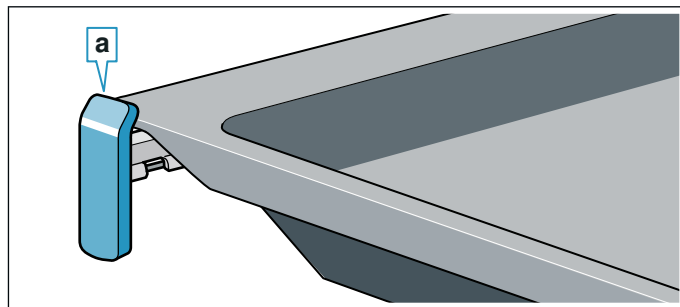


I innsetningshøyde 4 og 5 må du alltid skyve tilbehøret inn mellom de to føringsstengene i en innsetningshøyde.

Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut uten at det vipper. Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut.

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

Eksempel på bildet: universalpanne




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

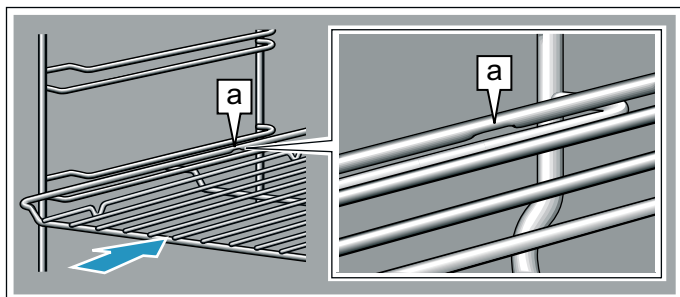
Merknader

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

Låsefunksjon

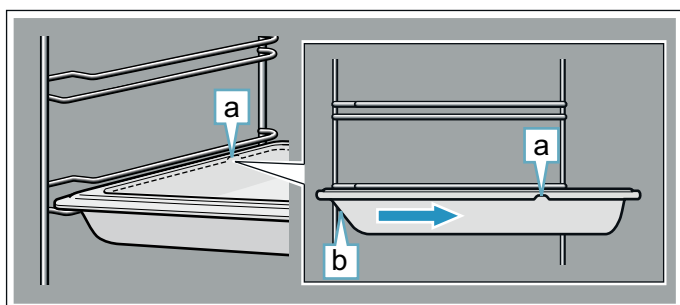
Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut til det går i inngrep. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret vipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere.

Pass på at låsetappen **a** er plassert bak og peker ned når du skyver inn risten. Den åpne siden må vende mot apparatdøren og buen må vende nedover .



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

Eksempel på bildet: universalpanne

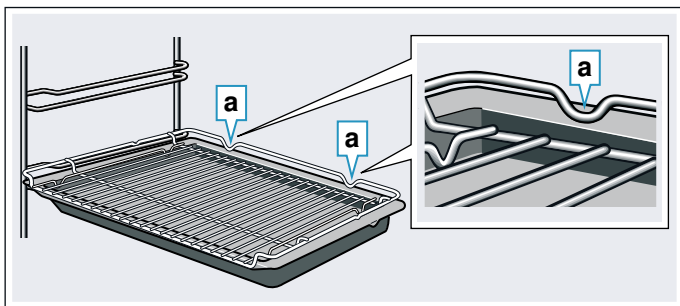


Kombinere tilbehør

Du kan skyve inn risten sammen med universalpannen for å smale opp dryppende væske.

Pass på at de to avstandsholderne **a** står på den bakre kanten når du setter i risten. Når du skyver inn universalpannen, er risten over føringsstangen for innsettingshøyden.

Eksempel på bildet: universalpanne



Små dampbeholdere kan bare settes inn i ovnen sammen med risten.

Spesialtilbehør

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

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

Merk: Det er ikke alt tilbehør som passer til alle apparater. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-

nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.

→ "Kundeservice" på side 36

Ekstraustyr

Rist

Til kokekar, kake- og gratengformer og til steker og grillmat.

Universalpanne

Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker.

Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.

Bakeplate

Til langpannekaker og småbakst.

Innsatsrist

Til kjøtt, fjærkre og fisk.

Kan legges i universalpannen for å samle opp fett og kjøttsaft som drypper.

Universalpanne med slippbelegg

Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker.

Bakevarer og steker løsner lettere fra universalpannen.

Bakeplate med slippbelegg

Til langpannekaker og småbakst.

Bakverket løsner lettere fra bakeplaten.

Proff-stekepanne med innsatsrist

Til tilberedning av store mengder.

Lokk til proff-pannen

Med lokket blir proff-stekepannen til en proff-stekegryte.

Pizzabrett

Til pizza og store, runde kaker.

Grillbrett

Til grilling i stedet for risten eller som sprutbeskyttelse. Må bare brukes i universalpannen.

Bakestein

Til hjemmelaget brød, rundstykker og pizza når du ønsker sprø bunn.

Bakesteinen må forvarmes til anbefalt temperatur.

Glassform (5,1 liter)

Til gryteretter og gratenger.

Spesielt godt egnet til driftstypen "Retter".

Glasskål

Til store steker, saftige kaker og gratenger.

Dampbeholder, perforert, størrelse XL

Til damping av store mengder.

Dampbeholder, perforert, størrelse S

Til damping av grønnsaker, safting av bær og til opptining.

Dampbeholder, uten hull, størrelse S

Til tilberedning av ris, belgfrukter og korn

Porselensform, uten hull, størrelse S

Til damping og servering av grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt

Porselensform, uten hull, størrelse L

Til damping og servering av grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt

Uttrekkssystem enkelt

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

Uttrekkssystem trippelt

Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper ut.

Dekorlister

For å skjule ev. hull i bunnen av skapet og apparatets sokkelplate.



Før første gangs idriftsetting

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

Før første gangs bruk

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

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

Obs!

- Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker.
Ikke bruk destillert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske.
Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avkalket vann eller mineralvann uten kullsyre.
- Det kan forekomme funksjonsfeil ved bruk av filtrert eller avmineralisert vann.
Apparatet ber eventuelt om etterfylling selv om vanntanken er fylt, eller dampbruken avbrytes etter 2 minutter.
Bland eventuelt filtrert eller avmineralisert vann med mineralvann på flaske uten kullsyre i blandingsforholdet 1 til 1.

Merknader

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

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

Første gangs bruk

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

Merk: Du kan når som helst endre disse innstillingene igjen i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 25

Med Home Connect

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

1. Trykk på tekstfeltet "Med Home Connect".
2. Følg veiledningen i kapittelet Home Connect. → "Home Connect" på side 27

På apparatet

Foreta følgende første innstillinger på apparatet:

Stille inn språk

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

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

Stille inn klokkeslett

Klokkeslettet begynner med "kl. 12:00".


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

Stille inn vannhardhet

Vannets hardhetsgrad er forhåndsinnstilt på "svært hardt".

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

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

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

Kalibrere apparatet og rengjøre ovnsrommet

Vannets kokepunkt avhenger av lufttrykket. Under kalibreringen stilles apparatet inn i forhold til trykkforholdene på stedet. Dette skjer automatisk under første damping. Det oppstår mye damp.


Forberede kalibrering

1. Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.
2. Ta ut alle emballasjerester fra ovnsrommet, f.eks. isoporkuler.
3. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før kalibrering.

Kalibrere apparatet og rengjøre ovnsrommet

Merknader

- Kalibreringen kan bare startes når ovnsrommet er kaldt (romtemperatur).
 - Du må ikke åpne ovnsdøren under kalibreringen. Ellers blir kalibreringen avbrutt.
1. Du slår på apparatet med knappen on/off ①.
 2. Fyll vanntanken. → "Fylle vanntanken" på side 19
 3. Still inn angitt varmetype, temperatur og varighet for kalibrering og start apparatet. → "Tilberedning med damp" på side 17

Innstillinger	
Varmetype	Damping 
Temperatur	100 °C
Varighet	30 minutter


4. Varm opp apparatet etter kalibrering.

Obs!

Emaljeskader

Ikke start apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet. Tørk vannet av ovnsbunnen før du begynner å bruke apparatet.

5. Tørk bunnen av ovnsrommet.
6. Still inn angitt varmetype og temperatur for oppvarming og start apparatet. → "Betjening av apparatet" på side 15

Oppvarming	
Varmetype	4D-varmluft 
Temperatur	Maks.
Varighet	30 minutter

7. Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.
8. Slå av apparatet etter den angitte varigheten. Slå av apparatet med knappen on/off ①.
9. Vent til ovnsrommet er avkjølt.
10. Rengjør glatte flater med vaskevann og en klut.
11. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet. → "Etter hver bruk med damp" på side 20

Merknader

- Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillingene etter flytting slik at apparatet kan tilpasses det nye stedet. Gjenta innstillingene for første gangs oppstart og kalibrer apparatet.
- Apparatet lagrer innstillingene til kalibreringen også ved strømbrytning eller frakobling fra strømmettet. Du trenger ikke å gjenta kalibreringen.

Rengjøre tilbehøret

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

Betjening av apparatet

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

Slå apparatet av og på

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

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

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

Slå på apparatet

Du slår på apparatet med knappen on/off ①.

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

Merk: Hvilken driftstype som skal vises etter at apparatet er slått på, kan du velge i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 25

Slå av apparatet

Du slår apparatet av med tasten on/off ①.

En eventuelt pågående funksjon avbrytes.

I displayet vises klokkeslettet eller ev. restvarmeindikasjonen.


Merk: Om klokkeslettet skal vises når apparatet er slått av eller ikke, velges i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 25


Starte driften

Start driften med tasten start/stop .

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

Stanse driften

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

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

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

Stille inn driftstype

Når apparatet slås på, vises den innstilte foreslåtte driftstypen.

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

Prinsipielt gjelder:

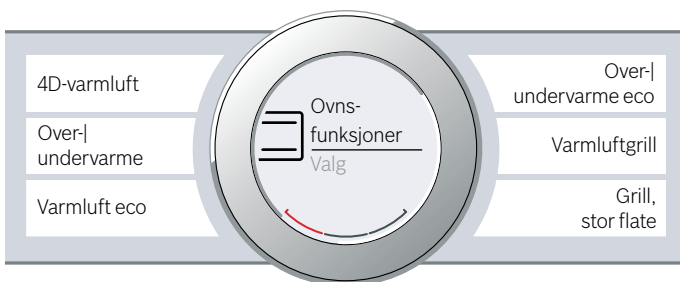
1. Trykk på det aktuelle tekstfeltet. Funksjonen står i fokus.
2. Bruk betjeningsringen til å endre det valget som står i fokus.
3. Foreta ytterligere innstillinger ved behov. Dette gjør du ved å trykke lett i det aktuelle tekstfeltet og endre verdien med betjeningsringen.
4. Start med tasten start/stop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

Stille inn varmetype og temperatur

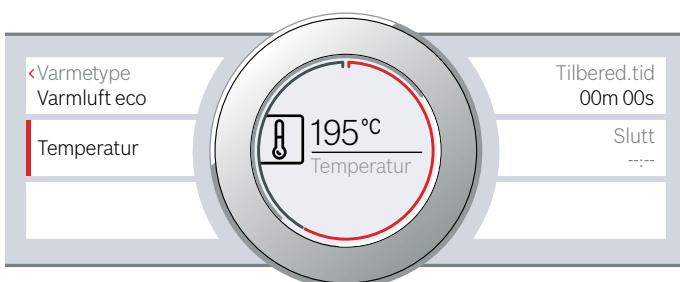
Hvis driftstypen Varmetyper ikke er valgt, trykker du på tekstfeltet Varmetyper i menyen. Valglisten med varmetypene vises i berøringsdisplayet.

Eksempel vist på bildet: varmluft Eco ECO ved 195 °C.

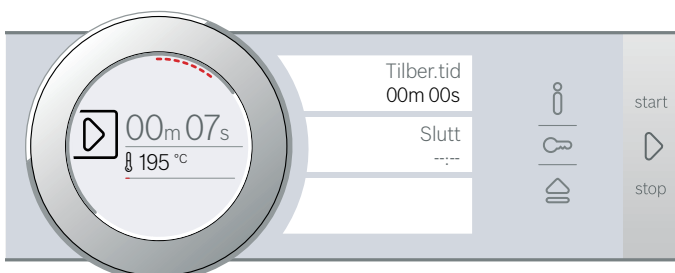
1. Trykk på tekstfeltet med ønsket varmetype. Bla om nødvendig i valglisten med betjeningsringen.



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



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



Apparatet varmes opp.

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

Merk: På apparatet kan du også stille inn varighet og sluttid for driften. \rightarrow "Tidsfunksjoner" på side 21

Endre

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

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

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

Hurtigoppvarming

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

Varmetyper som egner seg for hurtigoppvarming:

- ECO 4D varmluft
- ECO Over-/undervarme

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

Stille inn

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

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

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

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

Avbryte

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

Damp

Med damp kan du tilberede maten ekstra skånsomt. Ved enkelte varmetyper kan du tilberede maten med dampfunksjon. Dessuten kan du velge mellom varmetypene hevetrinn, opptiningstrinn og oppvarming.

Advarsel – Fare for skålding!

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

Lyder

Pumpe

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

Betjeningspanel


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

Tilberedning med damp


Varm vanddamp omgir maten ved dampkoking og bevarer næringsstoffene i matvarene. Matens form, farge og typiske aroma beholdes med denne tilberedningsmetoden.

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

Start

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


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

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

Endre

Innstillingene kan nå endres som vanlig.

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

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

Tilberedning av komplette måltider

Med dampfunksjonen kan du tilberede komplette menyer samtidig uten at smaken smitter over.

→ "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 39

Kombidamping - tilberedning med damp

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

Stekevaren

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

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




Dampintensitet

Ved tilførsel av damp kan du velge mellom følgende intensiteter:

Intensitet	Trinn:
lav	01
middels	02
sterk	03

Egnede varmetyper

Du kan slå på damp i forbindelse med disse varmetypene:

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

Start

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

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


Endre og avbryte

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

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


Merk: Driften fortsetter uten tilførsel av damp.

Oppvarming


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

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

Start

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


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

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

Endre

Innstillingene kan nå endres som vanlig.

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

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

Hevetrinn

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


Bruk opplysningene i tabellene for å velge riktig innstilling. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 39

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


Start

1. Fyll opp vanntanken.
Merk: Slå bare på hevetrinn når ovnsrommet er helt avkjølt (romtemperatur).
2. Trykk på feltet **menu**.
3. Trykk på tekstfeltet "Damp".
4. Trykk på tekstfeltet "Hevetrinn".
Temperaturen står i fokus.
5. Still inn ønsket temperatur med betjeningsringen.
6. Trykk på tekstfeltet "Varighet", og still inn varigheten.

Merk: Ved bruk av varmetyper med damp, må varigheten alltid stilles inn.

7. Start med tasten start/stopp .
Apparatet varmes opp.


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

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


Endre

Innstillingene kan nå endres som vanlig.

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

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

Opptining


Bruk varmetypen Opptining  for å tine opp frosne og dypfrysede produkter.

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

Start

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


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

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

Endre

Innstillingene kan nå endres som vanlig.

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

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

Sous-vide

Sous-vide er en form for tilberedning der vakuumpakket mat tilberedes ved lave temperaturer mellom 50 og 95 °C og 100 % damp. Sous-vide er egnet til kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter.

Rettene er forseglet i spesielle lufttette og varmebestandige kokeposer som lukkes i en

vakuumpakker. Inne i posen bevares nærings- og aromastoffene.

Merknader


- Dersom vanntanken går tom for vann ved bruk av sous-vide, avbrytes driften.
- Under sous-vide-tilberedning oppstår det mer kondens på ovnsbunnen enn ved andre varmetyper.

Start

Obs!

Fare for skader på innredningen


Bruk bare én vanntankfylling til sous-vide-tilberedning. Ikke bruk en ny vanntankfylling, ettersom det da vil samle seg mye vann på ovnsbunnen. Det kan renne vann ut av ovnsrommet.

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

⚠ Advarsel – Fare for skolding!

Det samler seg varmt vann på vakuumposen under tilberedningen. Bruk en gryteklut til å løfte forsiktig i vakuumposen slik at det varme vannet renner ned i universalpannen eller i formen. Ta deretter vakuumposen forsiktig ut. Bruk gryteklut.


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

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

Endre

Innstillingene kan nå endres som vanlig.

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

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

Fylle vanntanken

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

Forsikre deg om at vannets hardhetsgrad er riktig innstilt. → "Grunninnstillinger" på side 25

⚠ Advarsel – Fare for personskader og brann!

Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss. Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken. Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene inne i ovnsrommet (eksplodere). Ovnsdøren

kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

⚠ Advarsel – Fare for forbreining!

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


Obs!

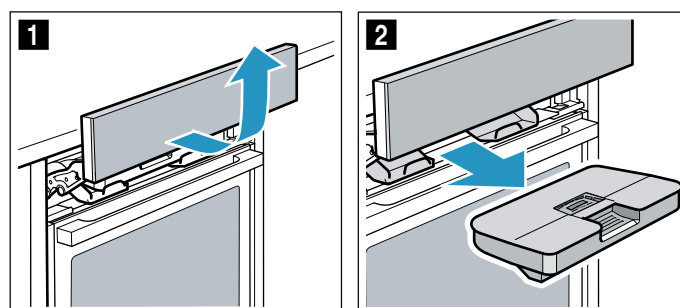
Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker.
Ikke bruk destilert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske.
Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avkalket vann eller mineralvann uten kullsyre.

Obs!

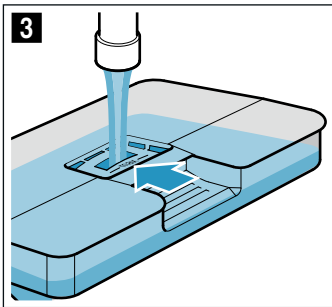
Det kan forekomme funksjonsfeil ved bruk av filtrert eller avmineralisert vann.
Apparatet ber eventuelt om etterfylling selv om vanntanken er fylt, eller dampbruken avbrytes etter 2 minutter.
Bland eventuelt filtrert eller avmineralisert vann med mineralvann på flaske uten kullsyre i blandingsforholdet 1 til 1.

Merknader

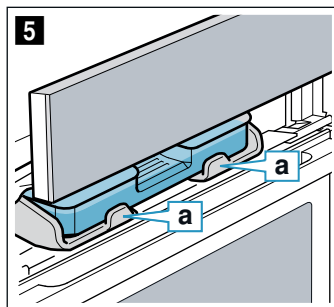
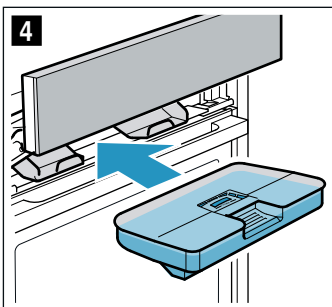
- Dersom vannet inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann.
 - Dersom du bruker bare avkalket vann, kan du stille inn på vannhardhetsgrad "avkalket".
 - Dersom du bruker mineralvann, stiller du inn vannhardhetsgraden til "4 svært hardt".
 - Bruker du mineralvann, må du velge mineralvann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



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



6. Sett inn den fylte vanntanken (bilde 4). Sørg for at vanntanken går i inngrep bak de to holderne a (bilde 5).



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

Etterfylle vanntanken

Merknader

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

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

Etter hver bruk med damp

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

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

⚠ Advarsel – Forbrenningsfare!


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

Obs!

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

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

Merknader

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

Tømme vanntanken

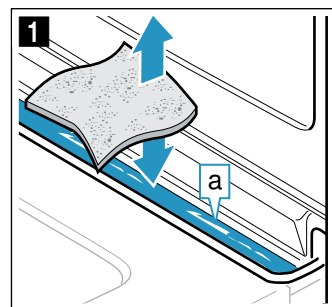
Obs!

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

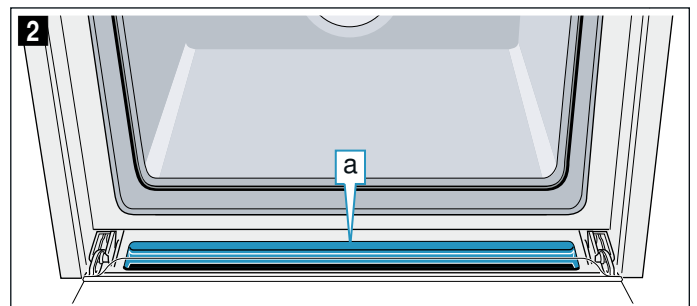
1. Åpne dekselet.
2. Ta ut vanntanken.
3. Ta lokket til vanntanken forsiktig av.
4. Tøm vanntanken, rengjør den med oppvaskmiddel og skyll den nøye med rent vann.
5. Tørk av alle deler med en myk klut.
6. Tørk godt av tetningen på lokket.
7. La tørke med åpent lokk.
8. Sett dekselet på vanntanken og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

Tørke drypprennen

1. La apparatet avkjøles.
2. Åpne apparatdøren.
3. Sug opp vannet i dråpeoppsamleren a med en svamp og tørk forsiktig av (bilde 1).



Dråpeoppsamleren a befinner seg under ovnsrommet (bilde 2).



Starte tørking

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

Obs!

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

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

Tørke ovnsrommet for hånd

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

Tidsfunksjoner

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige tidsfunksjoner.

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

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

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

Merk: Hvor lenge signalet skal vare, kan du stille inn i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 25

Stille inn varighet

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

Stille inn

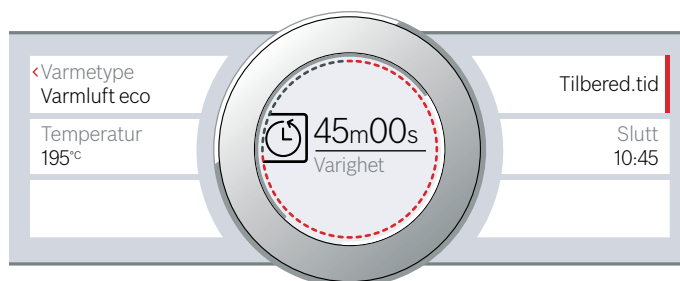
Avhengig av hvilken retning du vrir betjeningsringen, begynner varigheten med en foreslått verdi: mot venstre 10 minutter, mot høyre 30 min.

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

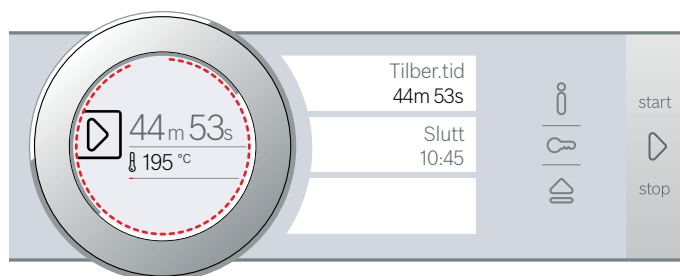
Du kan stille inn maksimalt 23 timer og 59 minutter.

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

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



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



Apparatet varmes opp.

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

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

Når retten er ferdig, slår du av apparatet med on/off-tasten ①.

Endre og avbryte

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

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

Stille inn sluttid

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

Merknader

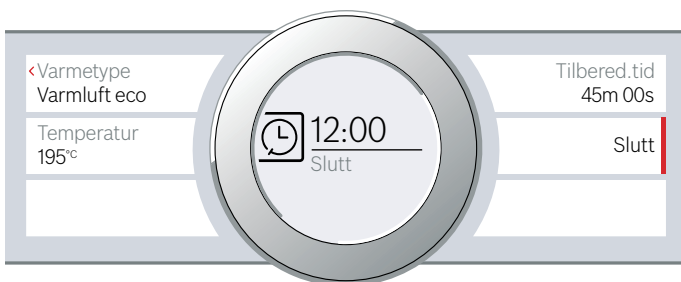
- Pass på at maten ikke står så lenge i stekeovnen at den blir bedrevet.
- Ikke juster sluttiden etter at driften er startet. Da vil ikke tilberedningsresultatet stemme.


Stille inn

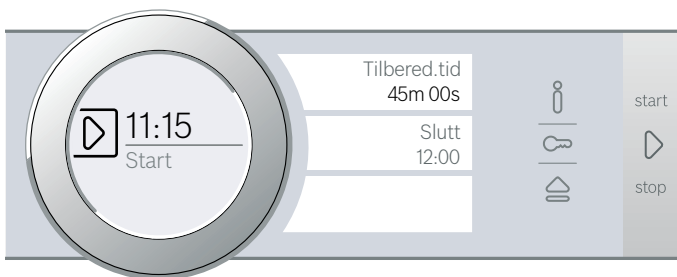
Sluttiden for varigheten kan forskyves i maksimalt 23 timer og 59 minutter.

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

1. Still inn driftstype og temperatur eller trinn.
2. Still inn varighet.
3. Trykk på tekstfeltet Slutt før start. I displayet står beregnet sluttid i hvitt i fokus.
4. Med betjeningsringen kan du forskyve sluttiden til et senere tidspunkt.




5. Start med tasten start/stopp . I displayet vises klokkeslettet for når apparatet starter.



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


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

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

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

Endre og avbryte

Etter start kan ikke sluttiden endres lenger.

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

Stille inn varselur



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

Stille inn


Varselurtiden begynner alltid ved null minutter.

Jo høyere verdi, desto større blir tidsintervallene for innstilling.

Du kan stille inn maksimalt 24 timer.

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


Varselurtiden telles ned.

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

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

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

Endre og avbryte

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

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


Steketermometer



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

Varmetyper

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

Med steketermometer i ovnsrommet kan du velge mellom varmetypene nedenfor.

	4D-varmluft
	Over-/undervarme
	Varmluft eco
	Over-/undervarme eco
	Omluftsgrilling

	Pizzatrinn
	Damping
	Oppvarming

Merknader

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

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Ovnstemperatur

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

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

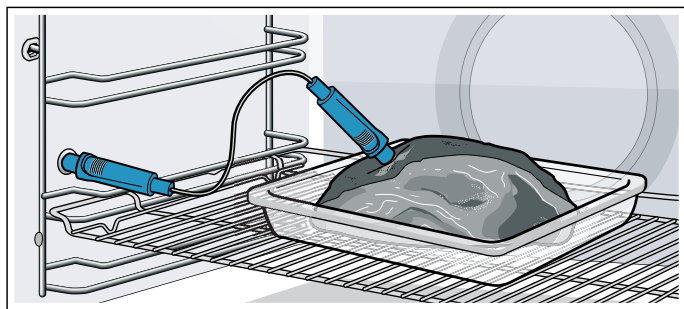
Stikke steketermometer i maten

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

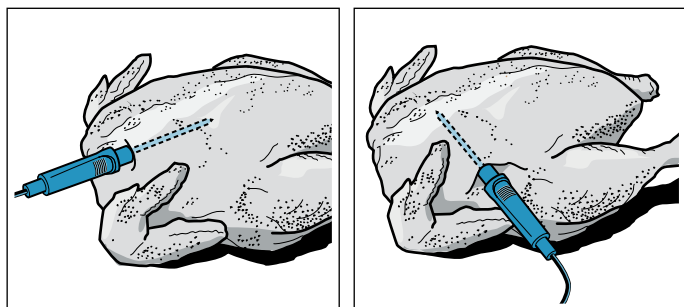
Steketermometeret har tre målepunkter. Pass på at det midterste målepunktet er inne i maten.

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

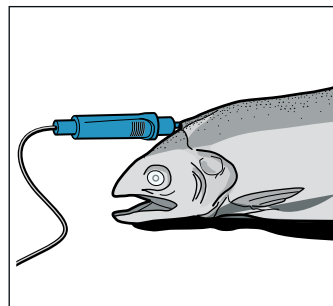
Ved tynnere stykker stikkes det inn i den tykkeste delen fra siden.



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



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



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

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

Obs!

Unngå at ledningen til steketermometeret kommer i klem.


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

Anslag for når bakingen ferdig

Dersom stekeovnen er koblet til Home Connect, kan den anslå når stekeprosessen skal være ferdig.

Etter ca. 1 minutt vises første anslag i displayet på stekeovnen og i Home Connect-appen. Dette anslaget beregnes på nytt og oppdateres fortløpende.

At den varigheten som vises er et anslag, ser du


- på symbolet  tegnet ~ foran tidsangivelsen i displayet
- på varigheten som telles ned i displayet
- på den røde ringen som telles ned mot klokken i displayet

Med en gang retten er ferdig, slås stekeovnen av. Du hører et lydsignal.

Stille inn kjernetemperatur

Steketermometeret må settes inn i kontakten til venstre i ovnsrommet.

Varmetyper

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

Apparatet varmes opp.

Damping

1. Trykk på feltet **menu**.
 2. Trykk på tekstfeltet "Damp".
 3. Trykk på tekstfeltet med ønsket varmetype.
I displayet står foreslått verdi for ovnstemperatur i fokus med hvitt.
 4. Still inn ovnstemperaturen med betjeningsringen.
 5. Trykk på tekstfeltet Kjernetemperatur.
I displayet står foreslått verdi for kjernetemperatur i fokus med hvitt.
 6. Still inn kjernetemperaturen med betjeningsringen.
 7. Start med tasten start/stopp ▷.
Tiden i displayet viser hvor lenge driften har pågått hittil.
- Apparatet varmes opp.

Assist

1. Trykk på feltet **menu**.
 2. Trykk på tekstfeltet "Assist".
 3. Trykk på tekstfeltet med ønsket kategori.
 4. Trykk på tekstfeltet med ønsket matvare.
 5. Trykk på tekstfeltet med ønsket rett.
 6. Trykk ved behov på tekstfeltet "Tilpass".
Tilpass ovnstemperaturen med betjeningsringen, eller trykk på tekstfeltet "Kjernetemperatur".
Tilpass kjernetemperaturen med betjeningsringen.
 7. Start med tasten start/stopp ▷.
Tiden i displayet viser hvor lenge driften har pågått hittil.
- Apparatet varmes opp.

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

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

Slå av apparatet med on/off-tasten Ⓞ, og trekk steketermometeret ut av kontakten.

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Endre

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

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

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

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

Avbryte

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

Kjernetemperaturer for ulike typer mat


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

Bakerst i bruksanvisningen finner du omfattende informasjon om varmetype og temperatur. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 39

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

Barnesikring

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



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

Aktivere og deaktivere

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

Trykk på feltet  i ca. 4 sekunder.

I displayet vises en bekreftelsesmelding.

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

Grunninnstillinger


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

Endre grunninnstillinger

Apparatet må være slått på.

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

Avbryte

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

Liste over grunninnstillinger

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

Innstilling	Utvalg
Språk	Det finnes flere tilgjengelige språk
Klokkeslett	Klokkeslett i 24-timers format
Vannhardhet	00 (avherdet) 01 (mykt) 02 (middels) 03 (hardt) 04 (svært hardt)*
Home Connect	Slå WiFi på eller av → "Home Connect" på side 27
Fabrikkinnstillinger	Tilbakestill Ikke tilbakestill*
Signaltone	Kort varighet (30 sek.) Middels varighet (1 min.) Lang varighet (5 min.)
Lydstyrke	Trinn 01-05
Tastelyd	Innkoblet Utkoblet* (fortsatt lyd ved on/off )
Display lysstyrke	5 trinn
Klokkeindikasjon	Av Digital Analog
Belysning	I drift 'av' I drift 'på'
Drift etter innkobling	Hovedmeny Varmetyper* Damp Assist
Nattdemping	Utkoblet* Innkoblet
Merkelogo	Vis* Ikke vis
Vifte-etterløpsti	Anbefalt* Minimum
Uttrekkssystem	Ikke montert* (ved stiger og enkelt uttrekk) Montert (ved dobbelt og tredobbelt uttrekk)
Døgninnstilling	Slått på Slått av*

* Fabrikkinnstilling (fabrikkinnstillingene kan variere avhengig av apparattype)

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

Strømbrudd

Endringer du har foretatt i innstillingene, opprettholdes etter strømbrudd.

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

Endre klokkeslett

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

Apparatet må være slått på.



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

Slå av apparatet med on/off-tasten .

Merk: Hvis du åpner ovnsdøren, avbrytes ikke driften.

Endre og avbryte

Etter start kan ikke innstillingene endres lenger.

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

Døgninnstilling

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


Starte døgninnstilling

Før du kan benytte døgninnstillingen, må du aktivere den i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 25

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

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

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

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

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

Home Connect

Dette apparatet kan kobles til Wi-Fi og fjernstyres fra mobile enheter.

Hvis apparatet ikke er koblet på hjemmenettverket, fungerer det som en vanlig ovn uten nettverkstilkobling og kan fortsatt betjenes med displayet.

Hvorvidt Home Connect-funksjonen er tilgjengelig, avhenger av om Home Connect-tjenestene er tilgjengelige i ditt land. Home Connect-tjenestene er ikke tilgjengelige i alle land. Du finner mer informasjon om dette på www.home-connect.com.

Merknader

- Følg sikkerhetsinstruksjonene i denne bruksanvisningen, også når du betjener apparatet med Home Connect-appen og ikke er hjemme. Du må også følge instruksjonene i Home Connect-appen. → "Viktige sikkerhetsanvisninger" på side 5
- Betjening rett på apparatet har alltid forrang. Når dette gjøres, er det ikke mulig å betjene apparatet med Home Connect-appen.

Installere

For å kunne konfigurere Home Connect for ditt apparat trenger du:

- Et apparat som er koblet til strømmettet og slått på
- En smarttelefon eller et nettbrett med oppdatert versjon av operativsystemet iOS eller Android
- Home Connect-appen
- Den medfølgende installasjonsveiledningen for Home Connect
- Apparatet må være innenfor det trådløse hjemmenettverkets rekkevidde

Appen veileder deg gjennom hele prosessen. Følg instruksjonene i appen.

Fjernstart

For at du skal kunne starte og betjene apparatet med Home Connect-appen, må du aktivere fjernstart. Hvis

Grunninnstilling	Mulige innstillinger	Forklaring
WiFi	Slå på/av	Du kan slå den trådløse modulen på/av. Hvis Wi-Fi er aktivert, kan du benytte Home Connect-funksjonene. I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.
Nettverk	Koble til nettverk / Koble fra nettverk	Aktiver eller deaktiver nettverksforbindelsen ved behov (f.eks. når du drar på ferie). Etter deaktivering beholdes nettverksinformasjonen. Etter at du har slått på apparatet, venter du noen sekunder til det har koblet seg til nettverket igjen.
Koble til appen		Start tilkoblingsprosessen mellom appen og apparatet.
Fjernkontroll	av/på	Med Home Connect-appen får du tilgang til apparatets funksjoner. I deaktivert tilstand vises det kun hvilken modus apparatet er i.
Apparatinfo i		Displayet viser informasjon om nettverk og apparat.

fjernstart er deaktivert, kan du kun vise apparatets modus i Home Connect-appen og foreta apparatinnstillinger der.


Merk: Enkelte driftstyper kun kan startes på stekeovnen.

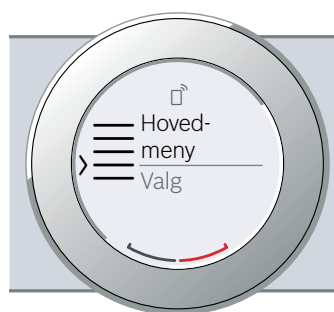
Fjernstart deaktiveres automatisk i følgende situasjoner:

- hvis du lar døren til stekeovnen stå åpen i 15 minutter etter aktivering av fjernstart
- hvis du lar døren til stekeovnen stå åpen i 15 minutter etter at steking er avsluttet

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

Aktiver fjernstart

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



Innstillinger for Home Connect

Home Connect kan når som helst tilpasses dine behov.

Merk: Du finner Home Connect innstillingene i grunninnstillingene til apparatet. Hvilke innstillinger som vises i displayet, avhenger av om Home Connect er konfigurert og om apparatet er koblet til hjemmenettverket.

Fjerndiagnostisering

Kundeservice får tilgang til apparatet via fjerndiagnostisering hvis du henvender deg til dem med ønske om dette, apparatet er koblet til Home Connect-serveren og fjerndiagnostisering er tilgjengelig i det landet hvor du bruker apparatet

Merk: Nærmere informasjon samt opplysninger om hvorvidt fjerndiagnostisering er tilgjengelig i ditt land, finner du i service-/support-området på det lokale nettstedet: www.home-connect.com

Datavern

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

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

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

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

Samsvarserklæring

Herved erklærer Robert Bosch Hausgeräte GmbH at apparatet med Home Connect-funksjonalitet overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utførlig RED-samsvarserklæring (radiodirektivet) finner du, i tillegg til øvrige dokumenter, på produktsiden for ditt apparat på internettadressen www.bosch-home.com.



2,4 GHz bånd: 100 mW maks.
5 GHz bånd: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	NO	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til innendørs bruk

Rengjøringsmiddel

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

Egnet rengjøringsmiddel

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

Obs!

Overflateskader

Ikke bruk

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

Vask nye svamper grundig før bruk.

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Område	Rengjøring
Utsiden av apparatet	
Front i rustfritt stål	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust.</p> <p>Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet i et tynt lag med en myk klut.</p>
Kunststoff	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Ikke bruk glassrens eller glasskrape.</p>
Lakkerte overflater	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p>
Betjeningsfelt	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Ikke bruk glassrens eller glasskrape.</p> <p>Tørk av med en gang dersom det kommer avkalkingsmiddel på betjeningsfeltet. Disse flekkene lar seg ellers ikke fjerne.</p>

Glassruter	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glasskrape eller stålskrubb i rustfritt stål.
Dørhåndtak	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Tørk av med en gang dersom det kommer avkalkingsmiddel på dørhåndtaket. Disse flekkene er ellers vanskelige å fjerne.

Innsiden av apparatet

Emaljerte og selvrensende flater	Se informasjonen om overflatene i ovnsrommet i tabellen bak i denne bruksanvisningen.
Glassdeksel for ovnsrombelysning	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.
Dørtetning Må ikke tas av!	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler.
Dørdeksel	av rustfritt stål: Bruk rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Følg produsentens anvisninger. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål. av plast: Rengjør med varmt såpevann og oppvaskklut. Tørk deretter av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape. Ta av dørdekslet før rengjøring.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Uttrekkssystem	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Ikke fjern smørefettet fra uttrekksskinnene. Rengjør dem helst når de er skjøvet inn. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste. Rengjør smuss fra stivelsesholdige matrester (f.eks. ris) på beholderne i rustfritt stål med eddikvann.
Vanntank	Varmt såpevann: Rengjør med klut og skyll grundig med rent vann for å fjerne alle vaskemiddelrester. Tørk deretter av med en myk klut. La tørke med åpent lokk. Tørk godt av tetningen på lokket. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Steketermometer	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Merknader

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

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

Overflater i ovnsrommet

Bakveggen, taket og sidedelene i ovnsrommet er selvrensende. Du ser det på den ru overflaten.

Stekeovnsbunnen er emaljert og har en glatt overflate.

Rengjøre emaljerte overflater

Rengjør glatte, emaljerte flater med en klut og varmt såpevann eller eddikvann. Tørk deretter av med en myk klut.

Vask bort fastbrente matrester med en fuktig klut og såpevann. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens.

Obs!

Du må aldri bruke ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt. Det kan oppstå skader på emaljen. Før neste oppvarming må du fjerne alle rester fra ovnsrommet og apparatdøren.

La ovnsrommet stå åpent etter rengjøring slik at det tørker.

Merk: Matrester kan forårsake hvitt belegg. Dette er helt uproblematisk og har ingen innvirkning på funksjonen. Om nødvendig kan du fjerne slike rester med sitronsyre.

Rengjøring av selvrensende flater

De selvrensende flatene er belagt med porøs, matt keramikk. Sprutrester fra baking og steking suges opp og reduseres mens apparatet er i drift.

Hvis de selvrensende flatene ikke renser seg selv tilstrekkelig lenger, og det oppstår mørke flekker, kan de rengjøres med rengjøringsfunksjonen. Se opplysningene i tilsvarende kapittel.

→ "Rengjøringsfunksjon" på side 30

Obs!

Ikke bruk ovnsrens på de selvrensende overflatene. Overflatene tar skade. Hvis det kommer ovnsrens på disse flatene, må du umiddelbart tørke av dem med vann og en svamp. Ikke skrubbe eller bruk skurende rengjøringsmidler.

Holde apparatet rent

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

Advarsel – Fare for brann!

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

Tips

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

Rengjøringsfunksjon

Apparatet ditt er utstyrt med driftstypene EcoClean og Avkalking. Med rengjøringsfunksjonen EcoClean rengjøres de selvrensende flatene i ovnsrommet. Med driftstypen Avkalking fjerner du kalk fra fordampere.

EcoClean

Med driftstypen Rengjøringsfunksjon rengjøres de selvrensende flatene i ovnsrommet.

De selvrensende flatene (bakvegg, tak og sidevegger) er belagt med porøs, matt keramikk. Sprutrester fra baking, steking og grilling suges opp og reduseres mens stekeovnen er i drift. Når flatene ikke renses tilstrekkelig lenger og det oppstår mørke flekker, kan overflatene rengjøres med rengjøringsfunksjonen.

Merk: Bruksmåtene registreres av apparatet. Apparatet indikerer når det anbefales å foreta rengjøring.

Anbefalingen vises helt til rengjøringsfunksjonen er gjennomført.

Dersom du ikke følger oppfordringen, kan det oppstå skader på de selvrensende flatene.

Hvis apparatet er svært tilsmusset før oppfordringen vises, f.eks. hvis du ser mørke flekker på bakveggen, skal du ikke vente med rengjøringen. For jo oftere rengjøringen foretas, desto lenger sikres rengjøringseffekten til de selvrensende flatene. Apparatet kan etter behov rengjøres med rengjøringsfunksjonen når som helst.

Før rengjøringsfunksjonen

Ta stiger, uttrekk, tilbehør og kokekar ut av ovnsrommet.


Rengjøre gulvet i ovnsrommet og innerdøren

Fjern grovt smuss på gulvet i ovnsrommet, innerdøren og på ovnsrombelysningen. Ellers kan det oppstå flekker som ikke lar seg fjerne.

Obs!

Ikke bruk ovnsrens på de selvrensende flatene. Overflatene tar skade. Dersom det kommer ovnsrens på disse flatene, skal det straks fjernes med vann og en klut. Unngå å gni, og ikke bruk skurende rengjøringsmidler.


Advarsel – Fare for forbrenning!

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


Stille inn rengjøringsfunksjonen

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

Ved rengjøringsfunksjonen er varigheten fast forhåndsinnstilt til 1 time. Den kan ikke endres.

1. Trykk på feltet **menu**.
Valget over driftstyper vises.
2. Trykk på tekstfeltet Rengjøring.
3. Trykk på tekstfeltet EcoClean.
4. Start med tasten start/stopp .
Varigheten telles ned i displayet. Oppvarmingslinjen vises ikke ved rengjøringsfunksjonen.
Rengjøringsfunksjonen starter.

Luft ut kjøkkenet mens rengjøringsfunksjonen er i gang.



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

Forskyve sluttiden

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

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

Avbryte

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

Merk: Driftstimetelleren tilbakestilles ikke.

Oppfordringen til å bruke rengjøringsfunksjonen vises i displayet igjen.

Etter rengjøringsfunksjonen

Når ovnsrommet er avkjølt, tørker du av med en fuktig klut om nødvendig.

Merk: Ved bruk og under rengjøringsfunksjonen kan det oppstå rødlige flekker på flatene. Dette er ikke rust, men matrester. Flekkene er ikke helseskadelige og virker ikke begrensende på renseeffekten til de selvrensende flatene.

Avkalking

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

Avkalkingen består av flere trinn. Av hygieniske årsaker må avkalkingen være avsluttet før apparatet er klart til bruk igjen. Avkalkingen tar til sammen ca. 70–95 minutter.

- Avkalk (ca. 55–70 minutter), tøm deretter vanntanken og fyll den opp på nytt.
- Gjennomfør første skylleomgang (ca. 9–12 minutter), tøm deretter vanntanken og fyll den opp på nytt.
- Utfør andre skylleomgang (ca. 9–12 minutter), tøm deretter vanntanken og tørk den.

Dersom avkalkingen avbrytes (f.eks. som følge av strømbrytning eller at apparatet slås av), blir du oppfordret til å fortsette avkalkingen når du slår

apparatet på igjen. Apparatet er sperret for annen drift til andre skylleomgang er helt ferdig.

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

Start

Obs!

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

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

1. Bland 400 ml vann med 200 ml flytende avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning.
2. Start med tasten on/off ①.
3. Ta ut vanntanken, og fyll den med avkalkingsløsningen.
4. Fyll vanntanken opp med avkalkingsløsning og skyv den helt inn.
5. Lukk dekselet.
6. Trykk på feltet **menu**.
Utvalget av driftstyper vises.
7. Trykk på tekstfeltet Rengjøring.
8. Trykk på tekstfeltet Avkalking.
Avkalkingens varighet vises. Den kan ikke endres.
9. Start med tasten start/stopp ▷.

Apparatet avkalkes. Varigheten telles ned i displayet. Når varigheten er avsluttet, høres et lydsignal.

Første skylleomgang

1. Åpne dekselet.
2. Ta ut vanntanken, skyll den grundig, fyll på vann og skyv den inn igjen.
3. Lukk dekselet.
4. Start med tasten start/stopp ▷.

Apparatet skylles.

Når varigheten er avsluttet, høres et lydsignal.

Andre skylleomgang

1. Åpne dekselet.
2. Ta ut vanntanken, skyll den grundig, fyll på vann og skyv den inn igjen.
3. Lukk dekselet.
4. Start med tasten start/stopp ▷.

Apparatet skylles.

Når varigheten er avsluttet, høres et lydsignal.

Etterrengjøring

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

Stiger

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

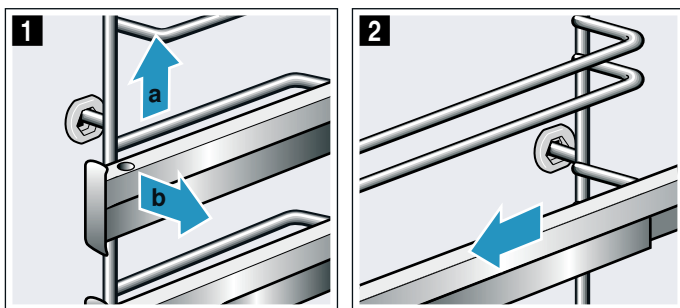
Sett inn og ta ut stigenes

Advarsel – Fare for forbrenning!

Stigenes blir svært varme. Ta aldri på de varme stigenes. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Ta ut stigenes

1. Løft stigen litt opp foran **a** og hekt den løs **b** (bilde **1**).
2. Trekk deretter hele stigen fremover og ta den ut (bilde **2**).

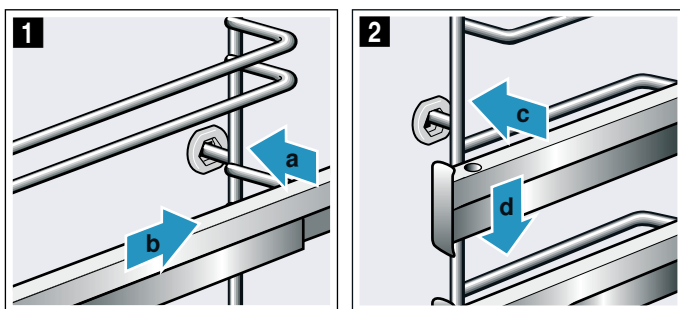


Rengjør stigenes med vaskemiddel og en oppvasksvamp. Bruk en børste dersom stigenes er svært skitne.

Sette inn stigenes

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

1. Sett først stigen i den midtre åpningen bak **a** til stigen ligger mot ovnsveggen og trykk den bakover **b** (bilde **1**).
2. Sett den deretter i den fremre åpningen **c** til stigen også ligger inntil ovnsveggen her og trykk den nedover **d** (bilde **2**).



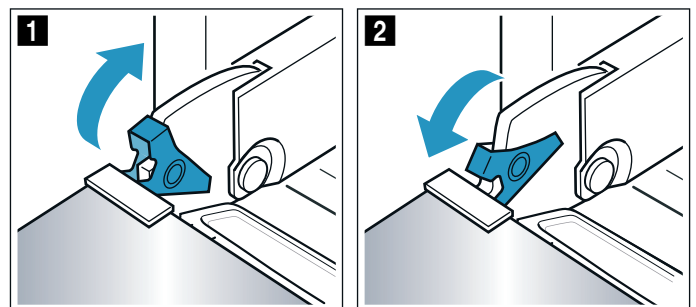
Apparatdør

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

Hekte apparatdøren på og av

Apparatdøren kan hektes av for rengjøring eller for å demontere glassrutene.

Alle hengslene på apparatdøren har en sperrehendel. Når sperrehendlene er vippet ned (bilde **1**), er apparatdøren sikret. Den kan ikke hektes av. Når sperrehendlene på apparatdøren er vippet opp (bilde **2**), er hengslene sikret. De kan ikke smekke igjen.



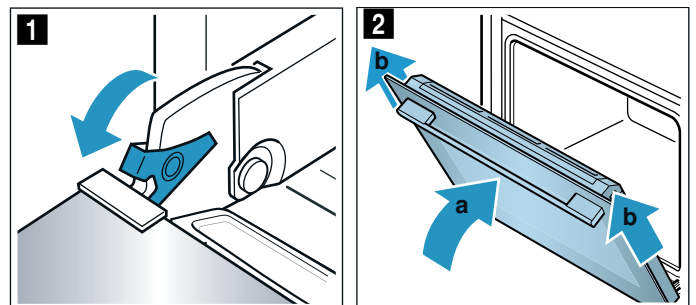
Advarsel

Fare for personskader!

- Når hengslene er usikret, kan de klappe sammen med stor kraft. Pass på at sperrehendlene alltid er helt klappet igjen, eller eventuelt klappet helt opp når apparatdøren tas ut.
- Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg. Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Hekte av apparatdøren

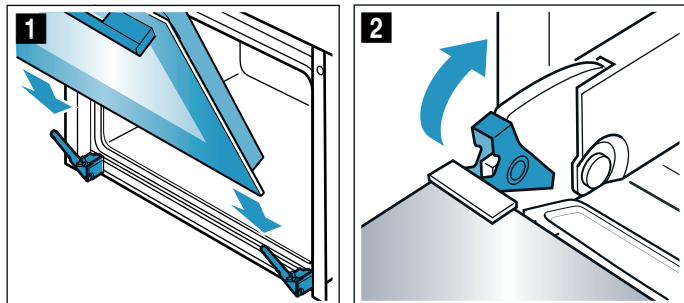
1. Åpne apparatdøren helt.
2. Klapp opp de to sperrehendlene på venstre og høyre side (bilde **1**).
3. Lukk apparatdøren helt til stopp **a**. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side **b** og trekk opp og ut (bilde **2**).



Hekte på apparatdøren

Hekt apparatdøren på plass igjen i motsatt rekkefølge.

1. Pass på at begge hengslene blir satt rett inn i åpningene når apparatdøren hektes på plass (bilde **1**). Skyv apparatdøren helt inn til stopp.
2. Åpne apparatdøren helt. Klapp sammen begge sperrehendlene igjen (bilde **2**).



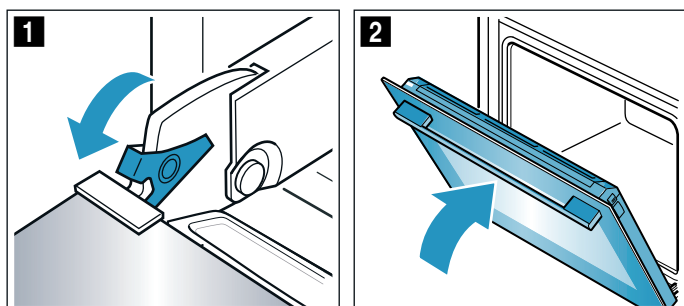
3. Lukk ovnsdøren.

Montering og utmontering av glassruter

Du kan ta ut glassrutene i apparatdøren for å gjøre rengjøringen enklere. Ved behov, f.eks. når apparatet er noe høytmontert, kan du demontere hele døren og legge den på en jevn flate.

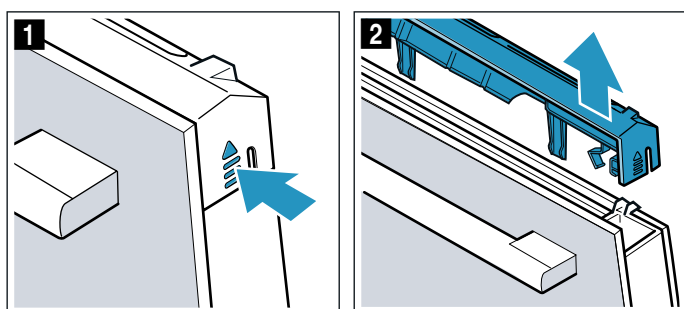
Feste apparatdøren i åpen stilling

1. Åpne apparatdøren helt.
2. Klapp opp de to sperrehendlene på venstre og høyre side (bilde **1**).
3. Lukk apparatdøren helt til stopp (bilde **2**).

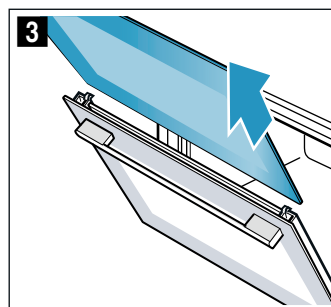


Demontere glassruter

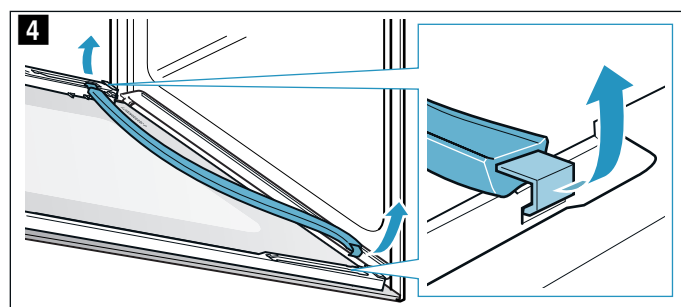
1. Trykk på høyre og venstre side av dekselet (bilde **1**).
2. Ta av dekselet (bilde **2**).



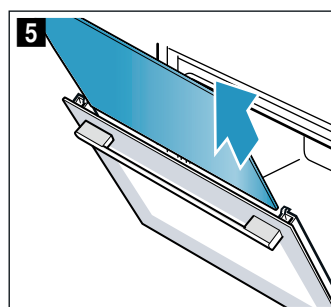
3. Trekk ut den innerste ruten (bilde **3**) og legg den forsiktig på et jevnt underlag.



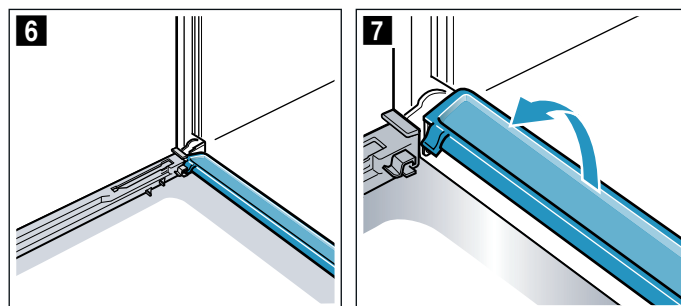
4. Løsne tetningen på begge sider og ta den av (bilde **4**).



5. Trekk ut mellomruten (bilde **5**) og legg den forsiktig på et jevnt underlag.



6. Ved behov kan du ta ut kondensatlisten og rengjøre den. Da vipper du apparatdøren helt opp (bilde **6**).
7. Vipp opp kondensatlisten og trekk den ut (bilde **7**).



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut. Vask kondensatlisten med klut og varmt såpevann.

⚠ Advarsel

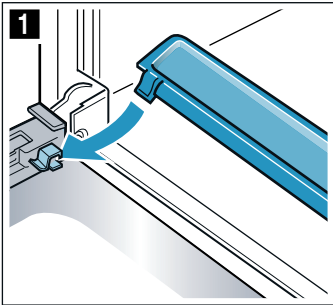
Fare for personskader!

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

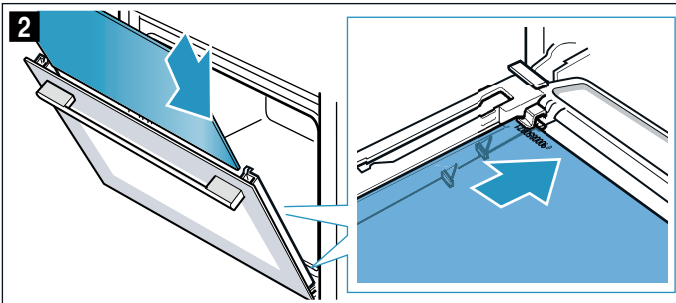
- Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter. Bruk vernehansker.

Montere glassruter

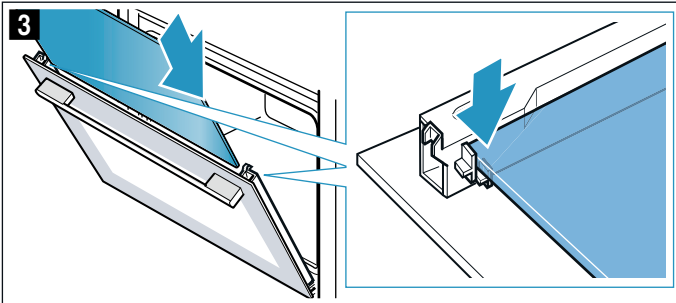
1. Åpne apparatdøren helt og sett inn kondensatlisten igjen. Stikk listen inn loddrett og vri den nedover (bilde 1).



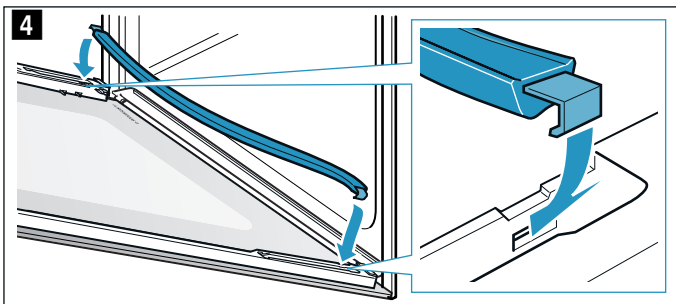
2. Skyv inn mellomruten og pass på at den er plassert riktig nederst i holderen (bilde 2).



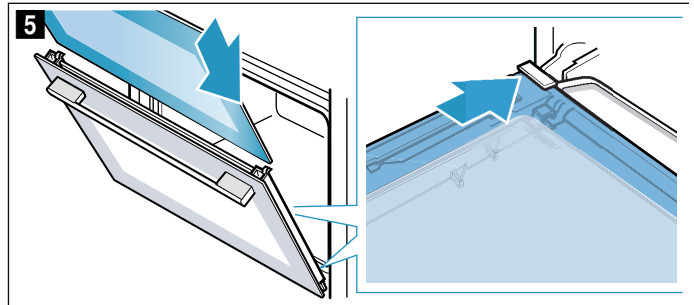
3. Trykk fast mellomruten øverst (bilde 3).



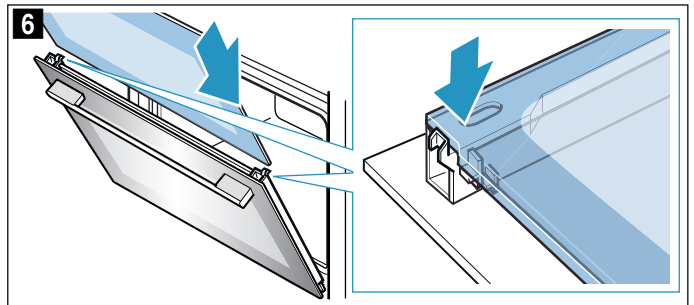
4. Sett på tetningen på venstre og høyre side igjen (bilde 4).



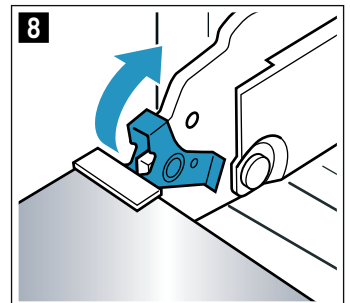
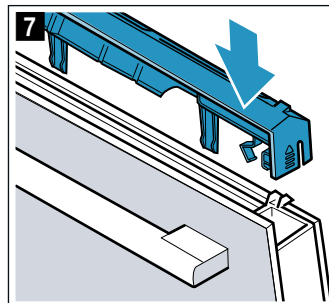
5. Skyv inn den innerste ruten. Når du skyver den inn, må du passe på at den blanke siden av ruten er vendt utover og at utskjæringen på venstre og høyre side er oppe. Ruten må stå riktig nederst i holderen (bilde 5).



6. Trykk den innerste ruten på plass øverst (bilde 6).



7. Sett på dekselet og trykk det på plass til du hører at det smekker i lås (bilde 7).
8. Åpne apparatdøren helt igjen.
9. Klapp igjen begge sperrehendlene på venstre og høyre side (bilde 9).



10. Lukk apparatdøren.

Obs!

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

Hva kan du gjøre ved feil?


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

Feil som du selv kan utbedre

Tekniske feil på apparatet kan du ofte enkelt reparere selv.

Dersom en rett ikke blir helt vellykket, kan du finne mange tips og råd om tilberedning bakerst i bruksanvisningen. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 39

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
Apparatet virker ikke.	Sikringen er defekt.	Kontroller sikringen i sikringsskapet.
	Strømbrydd	Kontroller om kjøkkenlampen eller andre kjøkkenapparater fungerer.
I displayet står det "Sprache Deutsch".	Strømbrydd	Still inn språket og klokkeslettet på nytt.
Klokkeslettet vises ikke når apparatet er slått av.	Endre grunninnstilling.	Endre grunninnstillingen til klokkeindikasjon.
Apparatet varmes ikke opp, i displayet lyser symbolet [Z].	Demomodus er aktivert i grunninnstillingene.	Koble apparatet fra strømmettet en kort stund (slå av sikringen i sikringsskapet). Deretter, innen tre minutter, deaktiverer du demomodus i grunninnstillingene.
Apparatet starter ikke, og i displayet vises meldingen "Ovnsrom for varmt"	Ovnsrommet er for varmt for den valgte retten eller varmetypen	La ovnsrommet avkjøles og start på nytt
Betjeningsringen har falt ut av lageret i betjeningsfeltet.	Betjeningsringen ble utilsikket klemt av.	Betjeningsringen kan tas av. Betjeningsringen legges simpelthen tilbake i lageret i betjeningsfeltet og trykkes inn, slik at den går i inngrep og igjen kan dreies som vanlig.
Betjeningsringen kan ikke dreies lett lenger.	Det er smuss under betjeningsringen.	Betjeningsringen kan tas av. Betjeningsringen klemmes enkelt av ved å trekke den ut av lageret. Alternativt trykker du på den ytre kanten av betjeningsringen, slik at den vipper og er lett å gripe fatt i. Rengjør betjeningsringen og lageret med såpevann og en klut. Tørk deretter av med en myk klut. Unngå bruk av skarpe eller skurende midler. Skal ikke bløtlegges eller vaskes i oppvaskmaskin. For å sikre stabilt lager må ikke betjeningsringen tas av for ofte.
Home Connect fungerer ikke som den skal.		Gå til www.home-connect.com
Drift med damp eller avkalking starter ikke eller fortsetter ikke.	Tom vanntank	Fyll på vanntanken.
	Frontpanelet er åpent.	Lukk frontpanelet.
	Avkalking sperrer for drift med damp.	Gjennomfør avkalking.
	Sensoren er defekt.	Ring kundeservice.
Apparatet oppfordrer deg til å starte skylling.	Under avkalkingen ble strømtilførselen avbrutt eller apparatet slått av.	Gjennomfør to skyllinger etter at apparatet er slått på igjen.
Apparatet oppfordrer deg til avkalking uten at telleren vises først.	Innstillingen for vannets hardhetsgrad er for lav.	Gjennomfør avkalking. Sjekk innstillingen for vannets hardhetsgrad, og ev. juster den.
Taster blinker.	Dette er normalt og skyldes kondensvann bak betjeningspanelet.	Så snart som kondensvannet er fordunstet, slutter tastene å blinke.
Stekeresultatet er blitt for tørt eller for fuktig ved bruk av damp.	Dampintensiteten er feilinnstilt.	Velg høyere eller lavere dampintensitet.
Meldingen "Fyll vanntanken" vises, selv om vanntanken er full.	Frontpanelet er åpent.	Lukk frontpanelet.
	Vanntanken er ikke satt riktig inn.	Sett inn vanntanken. → "Damp" på side 17
	Sensoren er defekt.	Ring kundeservice.
	Vanntanken har falt ned. Fallet førte til at deler løsnet inne i vanntanken og den er ikke lenger tett.	Bestill ny vanntank.

Panelet til å ta ut tanken åpnes ikke.	Støpselet er ikke satt inn.	Koble apparatet til strømmettet.
	Strømbrudd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer
	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringskapet om sikringen til apparatet er i orden
	Sensoren til feltet  er defekt	Ring kundeservice. Tøm vanntanken ved behov: Åpne apparatdøren, grip til høyre og venstre under frontpanelet med fingrene, og trekk det ut.
Ved damping oppstår det ekstremt mye damp.	Apparatet kalibreres automatisk.	Normalt forløp
Ved damping oppstår det igjen ekstremt mye damp.	Apparatet kalibreres ikke automatisk ved korte koke-/steketider.	Still apparatet tilbake til fabrikkinnstillinger, og gjenta kalibrering.
Det kommer en "plopp"-lyd under tilberedning.	Kulde-/varmeeffekt ved dypfrysede varer er betinget av vandampen.	Ikke mulig


Advarsel – Fare for personskader!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Forsøk aldri å reparere apparatet på egenhånd. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Feilmeldinger i displayet

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

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

Maksimal driftsvarighet


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

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

Maksimal driftsvarighet nådd

Displayet viser en melding om at maksimal driftsvarighet er nådd.

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

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

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

Ovnsromlamper

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

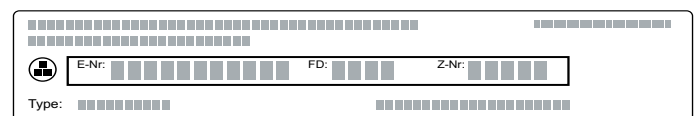
Ta kontakt med kundeservice dersom LED-pæren eller glassdekselet til pæren skulle bli defekt. Dekselet må ikke fjernes.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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



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

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice 	

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil**N** 22 66 06 00

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

Retter

Med driftstypen Retter kan du tilberede de forskjelligste retter. Apparatet velger selv den optimale innstillingen.

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

Innstillingstips

- Stekeresultatet avhenger av kvaliteten på matvarene og kokekarstørrelse og -type. Bruk kun råvarer av god kvalitet og kjøtt med kjøleskapstemperatur for å oppnå best resultater. Ved dypfryste retter må du bare bruke matvarer som kommer rett fra fryseren.
- Ved enkelte typer mat foreslås en temperatur, varmetype og tilberedningstid. Temperaturen og tilberedningstiden kan endres etter behov
- Ved andre retter blir du bedt om å angi vekt. Oppgi alltid totalvekt, med mindre apparatet ber om noe annet. Da stiller apparatet inn tid og temperatur for deg. Det er ikke mulig å stille inn vektverdier utenom det angitte vektområdet.
- Ved stekte retter der apparatet velger temperatur for deg, kan det oppstå temperaturer på inntil 300 °C. Pass derfor på at du bruker kokekar som tåler slik varme.
- Du ser informasjon om f.eks. kokekar, innsetningshøyde eller væsketilførsel for kjøtt. Ved noen retter må du f.eks. snu eller røre i maten under tilberedningen. I slike tilfeller vises en melding i displayet kort tid etter start. Et signal minner deg på det til rett tid.
- Råd om egnede kokekar og tips om tilberedning finner du bakerst i bruksanvisningen. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 39

Dampfunksjon

Ved noen typer mat aktiveres dampfunksjonen automatisk. Generell informasjon om dampfunksjonen finner du i det aktuelle kapittelet. → "Damp" på side 17

Advarsel – Fare for skålding!

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

Steketermometer

Ved noen typer mat kan du også bruke steketermometeret. Så snart du kobler steketermometeret til apparatet, vises egnede typer matretter. Ovnstemperaturen og kjernetemperaturen kan endres. → "Steketermometer" på side 22

Velge rett

Rettene er bygd oppe etter en enhetlig struktur:


- Kategori
- Matvare
- Rett

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

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

Kategorier	Matvarer
Tilbehør, grønnsaker	Grønnsaker
	Poteter
	Ris
	Korn
	Belgfrukter
	Pasta, potetballer
	Egg
Desserter, kompott	Crème caramel
	Germknödel (østerrisk bolle)
	Yoghurt på glass
	Risengrynsgrøt
	Fruktkompott
Hermetisering, safting, desinfisering	Hermetisering
	Safting
	Desinfisering av tåteflasker
Oppvarming, steking	Grønnsaker
	Meny
	Bakst
	Tilbehør
Opptining av matvarer	Frukt, grønnsaker

Bakesensor


Stekeovnen har en bakesensor. Denne aktiveres med en gang du velger et bakverk fra følgende kategorier på valglisten. Når bakesensoren er aktivert, vises symbolet  i displayet.

Anslag for når bakingen ferdig

Dersom stekeovnen er koblet til Home Connect, kan den anslå når bakeprosessen skal være ferdig.

Etter ca. 1 minutt vises første anslag i displayet på stekeovnen og i Home Connect-appen. Dette anslaget beregnes på nytt og oppdateres fortløpende.

At den varigheten som vises er et anslag, ser du

- på symbolet  tegnet ~ foran tidsangivelsen i displayet
- på varigheten som telles ned i displayet
- på den røde ringen som telles ned mot klokken i displayet

Med en gang baksten er ferdig, slås stekeovnen av. Du hører et lydsignal.

Valgliste med bakverk-kategorier

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

Bakesensoren overvåker bakeprosessen. Du trenger ikke å gjøre noen ytterligere innstillinger. Bakesensoren kan kun brukes hvis den startes når stekeovnen er kald.

Alle andre typer bakverk overvåkes ikke av bakesensoren. Her tilbys du en velprøvd innstilling med tilpasningsmuligheter.


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

Mørke stekeformer av metall er godt egnet. Bruk aldri bakeformer av silikon eller silikonholdig tilbehør. Bakesensoren tar skade av det.

Stille inn matrett


Du ledes gjennom hele innstillingsprosessen for valgte mattyper.

Bruk betjeningsringen for å bla i de enkelte nivåene.

1. Trykk på feltet **menu**.
Utvalget av driftstyper vises.
2. Trykk på tekstfeltet Assist.
Kategoriene vises.
3. Trykk på ønsket kategori.
Maten i kategorien vises.
4. Trykk på ønsket mat.
De enkelte rettene vises.
5. Trykk på ønsket rett.
I displayet vises de tilhørende innstillingene. For mange retter kan du endre innstillingene etter eget ønske.
Ved noen retter må du i stedet stille inn vekt.
Tips: Trykk på tekstfeltet Tips for informasjon om tilbehør og innsetningshøyder.
6. Start med tasten start/stop .
Varigheten telles ned i displayet.

Apparatet varmes opp.

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

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

Ettersteking

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

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

Merk: Du kan ettersteke så mange ganger du vil.

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

Slå av apparatet med on/off-tasten ⓪.

Forskyve sluttiden

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

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

Endre og avbryte

Etter start kan ikke innstillingene endres lenger.

Hvis du vil avbryte, må du slå av apparatet med on/off-tasten ⓪. Driften kan ikke stanses med start/stop-tasten ▷ lenger.

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

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

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

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

Ikke bruk silikonformer

For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi mørke stekeformer av metall.

Obs!

Ikke bruk bakeformer av silikon eller silikonholdig bakefolie, lokk eller tilbehør. Bakesensoren kan skades. Bakesensoren kan bli ødelagt selv om den ikke er i bruk.

Unntak:

- Bakepapir med silikonbelegg kan brukes.
- Dersom det følger med et steketermometer, kan dette brukes.

Kaker og småbakst

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

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

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

Steking med dampfunksjon

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

Steking med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

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

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyder når du steker i én høyde:

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

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

Steking i flere høyder

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

Steking i to høyder:

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

Steking i tre høyder:

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

Steking i fire høyder:

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

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

Tilbehør

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

Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

Universalpanne eller bakeplate

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

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

Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

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

For steking med dampfunksjon må stekeformene tåle varme og damp.

Bakepapir

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

Merk: Steketider kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Kaker og småbakst ville da kun være stekt på utsiden, men rå inni.




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

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

Hvis du vil bake etter egen oppskrift, må du se på lignende bakverk i tabellen. Du finner mer informasjon i tipsene om baking under innstillingstabellen.







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

Anvendte varmetyper:

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min
Kaker i form						
Formkake, enkel	Kranse-/brødform	2		150-170	-	50-70
Formkake, enkel	Kranse-/brødform	2		150-160	1	50-70
Formkake, enkel 2 høyder	Kranse-/brødform	3+1		140-160	-	60-80
Formkake, fin	Kranse-/brødform	2		150-170	-	60-80
Fruktkake av formkakerøre, fin	Høy, rund kakeform/springform	2		160-180	-	40-60
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	3		160-180	-	20-30

* Forvarming

** Forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	2		150-160	1	25-35
Frukt- eller ostekake med mørdeigs- bunn	Springform Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Sveitsisk pai	Pizzabrett	3		170-190	-	45-55
Terte	Terteform, svart blikk	3		190-210	-	25-40
Terte	Terteform, svart blikk	3		200-220	1	30-40
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	2		150-170	-	50-70
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	2		150-160	1	60-70
Gjærbakst	Springform Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Gjærbakst	Springform Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	3		150-170*	-	20-30
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	2		150-160	1	20-35
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35

Kaker på brett

Formkake med fyll	Stekebrett	3		160-180	-	20-40
Formkake med fyll	Stekebrett	3		160-170	1	30-40
Formkake, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		140-160	-	30-50
Mørdeigskake med tørt fyll	Stekebrett	3		170-190	-	25-35
Mørdeigskake med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		160-170	-	35-45
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	3		160-180	-	55-65
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	3		150-170	-	55-85
Sveitsisk pai	Universalpanne	3		170-190	-	45-55
Gjærbakst med tørt fyll	Universalpanne	3		160-180*	-	10-15
Gjærbakst med tørt fyll	Stekebrett	3		150-160	1	20-30
Gjærbakst med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150-170	-	20-30
Gjærbakst med saftig fyll (frukt)	Universalpanne	3		180-200	-	30-40
Gjærbakst med saftig fyll, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150-170	-	45-60
Kringle, krans	Stekebrett	2		160-170	-	25-35
Kringle, krans	Stekebrett	2		150-160	2	25-35
Rullekake	Stekebrett	3		180-200*	-	8-15
Rullekake	Stekebrett	3		180-200*	1	10-15
Julekake med 500 g mel	Stekebrett	2		150-170	-	45-60
Julekake med 500 g mel	Universalpanne	3		140-150	2	80-90
Strudel, søt	Universalpanne	2		170-180	-	50-60
Strudel, søt	Universalpanne	3		180-190	2	50-60
Strudel, frossen	Universalpanne	3		200-220	-	35-45
Strudel, frossen	Universalpanne	3		180-200	1	35-45

Småbakst

Småkaker	Stekebrett	3		160**	-	25-35
----------	------------	---	--	-------	---	-------

* Forvarming

** Forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min
Småkaker	Stekebrett	3		150**	-	25-35
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150**	-	25-35
Småkaker, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	5+3+1		140**	-	35-45
Muffins	Muffinsform	3		170-190	-	15-20
Muffins	Muffinsform	3		150-160	1	25-35
Muffins, 2 høyder	Muffinsformer	3+1		160-180*	-	15-30
Småbakst av gjærdeig	Stekebrett	3		160-180	-	25-35
Småbakst av gjærdeig	Stekebrett	3		150-170	-	25-35
Småbakst av gjærdeig	Stekebrett	3		160-180	2	25-35
Småbakst av gjærdeig, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150-170	-	25-40
Butterdeig	Stekebrett	3		170-190*	-	20-35
Butterdeig	Stekebrett	3		200-220*	1	15-25
Butterdeigsbakst, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		170-190*	-	20-45
Butterdeigsbakst, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	5+3+1		170-190*	-	20-45
Butterdeigsbakst, flat, 4 høyder	4 rister	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Vannbakkels	Stekebrett	3		200-220	-	30-40
Vannbakkels	Stekebrett	3		200-220*	1	25-35
Vannbakkels, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		190-210	-	35-45
Wienerbrød	Stekebrett	3		160-180	-	20-30
Wienerbrød	Stekebrett	3		160-180	1	25-35

Småkaker

Sprøytebakst	Stekebrett	3		140-150**	-	25-40
Sprøytebakst	Stekebrett	3		140-150**	-	25-40
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		140-150**	-	30-40
Sprøytebakst, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	5+3+1		130-140**	-	35-55
Småkaker	Stekebrett	3		140-160	-	15-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		140-160	-	15-30
Småkaker, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	5+3+1		140-160	-	15-30
Marengs	Stekebrett	3		90-100*	-	100-130
Marengs, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		90-100*	-	100-150
Makroner	Stekebrett	3		90-110	-	20-40
Makroner, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		90-110	-	25-45

* Forvarming

** Forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen

Tips om kaker og småbakst

Du vil finne ut om kaken er gjennomstekt.	Stikk med en blomsterpinne der hvor kaken er høyest. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.
Kaken faller sammen.	Bruk mindre væske neste gang. Eller still inn temperaturen 10 °C lavere og forleng steketiden. Vær oppmerksom på ingrediensene og tilberedningsinformasjonen som er angitt i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Smør bare bunnen av springformen. Etter steking løser du kaken forsiktig med en kniv.
Fruktsaften renner ut.	Bruk en dypere universalpanne neste gang.
Småbakst kleber seg sammen under steking.	Hvert bakeemne bør ha ca. 2 cm plass rundt seg. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Kaken er for tørr.	Still inn temperaturen 10 °C høyere og forkort steketiden.
Kaken er for lys.	Dersom både innsetningshøyde og tilbehør er korrekt, kan du forleng steketiden eller øke temperaturen.

Kaken er for lys på toppen og for mørk nederst.	Sett kaken inn på et høyere nivå neste gang.
Kaken er for mørk på toppen og for lys nederst.	Sett kaken inn på et lavere nivå neste gang. Velg en lavere temperatur og forleng steketiden.
Formkaken blir for mørk bak.	Ikke plasser stekeformen helt inntil bakveggen, men plasser den midt på tilbehøret.
Kaken er for mørk.	Velg neste gang en lavere temperatur og forleng ev. steketiden.
Bakverket er ikke jevnt stekt.	Velg en litt lavere temperatur. Bakepapir som går ut over platen kan påvirke luftsirkulasjonen. Skjær alltid til bakepapiret slik at det passer til bakeplaten. Pass på at stekeformen ikke står rett foran åpningene i bakveggen i ovnsrommet. Når du steker småbakst, må emnene være så like av størrelse og tykkelse som mulig.
Du har stekt i flere høyder. På den øverste platen er kakene mørkere enn på den nederste.	Bruk alltid 4D-varmluft når du steker i flere høyder. Bakverk på plater som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.
Kaken ser bra ut, men er ikke gjennomstekt.	Bruk litt mindre væske neste gang, og stek på lavere temperatur og med litt lengre steketid. Når du skal bake kaker med saftig fyll, forsteker du bunnen. Strø mandler eller paneringsmel over, og legg deretter fyllet oppå.
Kaken løsner ikke når den hvelves.	La kaken avkjøles i 5 til 10 minutter etter steking. Løsner den fremdeles ikke, kan du løsne den forsiktig langs kanten med en kniv. Hvelv deretter kaken på nytt og dekk formen flere ganger med en våt, kald klut. Neste gang må du smøre formen og strø over paneringsmel.

Brød og rundstykker

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

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

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

Steking med dampfunksjon

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

Steking med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyder når du steker i én høyde:

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

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

Steking i to høyder:

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

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

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

Tilbehør

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

Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

Universalpanne eller bakeplate

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

Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

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

For steking med dampfunksjon må stekeformene tåle varme og damp.

Bakepapir

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

Dypfryste produkter

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

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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

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

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






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

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

Obs!



















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

Anvendte varmetyper:

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Brød						
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpanne eller brødform	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpanne eller brødform	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Fullkornbrød, 1 kg	Universalpanne	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Fullkornbrød, 1 kg	Universalpanne	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3		230-250	-	20-30
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3		220-230	3	20-30
Rundstykker						
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Universalpanne	3		180-200	-	10-15
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Bakeplate	3		200-220	2	10-20
Boller, ferske	Bakeplate	3		170-190*	-	15-20
Boller, ferske	Bakeplate	3		150-170	3	25-35
Rundstykker, søte, ferske 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150-170*	-	20-30
Rundstykker, ferske	Bakeplate	3		180-200	-	20-30
Rundstykker, ferske	Bakeplate	3		200-220	2	20-30
Bagett, forstekt, avkjølt	Universalpanne	3		180-200	-	20-30
Bagett, forstekt, avkjølt	Bakeplate	3		200-220	1	10-20
Rundstykker, bagetter oppfrisking	Rist	2		150-160*	-	10-20

* Forvarming

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Rundstykker, frosne						
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Universalpanne	3		180-200	-	10-15
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Bakeplate	3		180-200	1	15-25
Saltbakst, deigemner	Universalpanne	3		180-200	-	20-25
Saltbakst, deigemner	Bakeplate	3		210-230	1	18-25
Croissant, deigemner	Universalpanne	3		170-190	-	30-35
Croissant, deigemner	Bakeplate	3		180-200	1	20-25
Rundstykker, bagetter oppfrisking	Rist	2		160-170	-	10-20
Toast						
Gratinert toast, 4 stk.	Rist	3		190-210	-	10-15
Gratinert toast, 12 stk.	Rist	3		230-250	-	10-15
Riste toast (ikke forvarming)	Rist	5		3	-	4-6
* Forvarming						

Pizza, quiche og krydret bakverk

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

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

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

Steking med dampfunksjon

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

Steking med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyder når du steker i én høyde:

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

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

Steking i flere høyder

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

Steking i to høyder:

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

Steking i fire høyder:

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

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

Tilbehør

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

Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

Universalpanne eller bakeplate

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

Bruk universalpannen ved pizza med mye fyll.

Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

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

For steking med dampfunksjon må stekeformene tåle varme og damp.

Bakepapir

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

Dypfryste produkter

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

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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




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

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

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





















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

Anvendte varmetyper:

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Pizza						
Pizza, fersk	Stekeplate	3		200-220	-	25-35
Pizza, fersk, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, fersk, tynn bunn	Pizzabrett	2		220-230	-	20-30
Pizza, avkjølt	Rist	3		190-210	-	10-15
Pizza, frossen						
Pizza, tynn bunn, 1 stk.	Rist	3		190-210	-	15-20
Pizza, tynn bunn, 2 stk.	Universalpanne + rist	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, tykk bunn, 1 stk.	Rist	3		180-200	-	20-25
Pizza, tykk bunn, 2 stk.	Universalpanne + rist	3+1		190-210	-	20-30
Pizzabagett	Rist	3		200-220	-	15-20
Minipizza	Universalpanne	3		180-200	-	15-20
Minipizza, Ø 7 cm, 4 høyder	4 rister	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Krydrede kaker og quicher						
Krydderkake i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Krydderkake i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Terteform, svart blikk	3		190-210	-	30-40
Paikake	Universalpanne	3		240-250*	-	10-18
Paikake	Universalpanne	2		200-220*	2	15-25
Piroger	Gratengform	2		190-200	-	30-45
Empanada	Universalpanne	3		180-190	-	30-45
Empanada	Universalpanne	2		170-190	2	30-40
Børek	Universalpanne	1		200-220*	-	20-30

* forvarming

Grateng og sufflé

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

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

Innsetningshøyder

Bruk alltid angitte innsetningshøyder.

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

- Former på risten: Høyde 2
- Universalpanne: Høyde 2

Til suffléer bruker du dampfunksjonen. Du trenger ikke vannbad. Still små former på den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, eller på risten.

Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, må alltid tildekkes med folie.

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

Tilbehør

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

Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

Universalpanne

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

Kokekar

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

For tilberedning med dampfunksjon må formene tåle varme og damp.

Anbefalte innstillingsverdier

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






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

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

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












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

Anvendte varmetyper:



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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Ret	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighet i min.
Grateng, krydret av kokte ingredienser	Gratengform	2		200-220	-	30-50
Grateng, krydret av kokte ingredienser	Gratengform	2		150-170	2	40-50
Grateng, søt	Gratengform	2		170-190	-	40-60
Lasagne, fersk, 1 kg	Gratengform	2		160-180	-	50-60
Lasagne, fersk, 1 kg	Gratengform	2		170-180	2	35-45
Lasagne, frossen, 400 g	Rist	2		190-210	-	30-35
Lasagne, frossen, 400 g	Åpent kokekar	2		180-190	2	40-50
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	2		160-190	-	50-70
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	2		160-170	3	50-60
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy, 2 høyder	Gratengform	3+1		150-170	-	60-80
Sufflé	Gratengform	2		160-180*	-	35-45

* forvarming

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighet i min.
Sufflé	Gratengform	2		170-180	2	30-40
Sufflé	Porsjonsformer	3		100	-	40-45

* forvarming

Fjærkre

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

Steking på rist

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

Skyv universalpannen med risten inn i angitt innsetningshøyde. Pass på at risten ligger riktig på universalpannen. → "Tilbehør" på side 12

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

Stek i kokekar

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

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

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

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

Kokekar uten lokk

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

Lukket kokekar

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

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

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

Steking med dampfunksjon

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

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

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

Damping

I motsetning til den dampstøttede funksjonen tilberedes stykker av fugl mer skånsomt med funksjonen Damping. De blir spesielt saftige. For mer smak kan du brune stykkene før dampingen, dette forkorter steketiden.

Større stykker trenger lengre oppvarmingstid og lengre steketid. Hvis du bruker flere like tunge stykker, forlenges oppvarmingstiden, ikke steketiden.

Stykkene må ikke vendes.

Bruk den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, og skyv universalpannen inn under den. Du kan også bruke en glasskål og sette den på risten.

Grilling

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

Legg maten som skal grilles på risten. Skyv i tillegg inn universalpannen med avfasingen vendt mot apparatdøren, minst en innsetningshøyde lavere. Dryppende fett samles opp.

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

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

Merknader

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

Steketermometer

Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Les de viktige kommentarene for bruk av steketermometeret i det aktuelle kapitlet. Der finner du informasjon om hvor du stikker inn steketermometeret, mulige varmetyper og mer. → "Steketermometer" på side 22

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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

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

Snu fuglen etter ca. 1/2 til 2/3 av den angitte tiden.

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

Tips

- Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull i huden under vingene. Da kan fett renne ut.
- Snitt inn i huden ved andebryst. Andebryst må ikke snus.
- Når du snur fjærkre må du passe på brystsidene eller hudsiden først vender nedover.

- Fuglen blir spesielt sprø og gyllen dersom den mot slutten av steketiden pensles med smør, saltvann eller appelsinjuice.

























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

Anvendte varmetyper:



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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Kylling						
Kylling, 1 kg	Rist	2		200-220	-	60-70
Kylling, 1 kg	Rist	2		190-210	2	50-60
Kyllingbrystfilet, à 150 g	Rist	4		3*	-	15-20
Kyllingbrystfilet (damping)	Dampkoker	3		100	-	15-25
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	3		220-230	-	30-35
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	3		200-220	2	30-45
Kyllingvinger, nuggets, frosne	Universalpanne	3		190-210	-	20-25
Broiler, 1,5 kg	Rist	2		200-220	-	70-90
Broiler, 1,5 kg	Rist	2		180-200	2	65-75
And og gås						
And, uten fyll, 2 kg	Rist	1		180-200	-	90-110
And, uten fyll, 2 kg	Rist	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Andebryst, à 300 g	Rist	3		230-250	-	25-30
Andebryst, à 300 g	Rist	3		220-240	2	25-30
Gås, 3 kg	Rist	2		160-180	-	120-150
Gås, 3 kg	Rist	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Gåselår, à 350 g	Rist	2		210-230	-	40-50
Gåselår, à 350 g	Rist	3		190-200	2	45-55
Kalkun						
Kalkunkylling, 2,5 kg	Rist	2		180-200	-	70-90
Kalkunkylling, 2,5 kg	Rist	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Kalkunbryst uten bein, 1 kg	Lukket kokekar	2		240-250	-	80-100

* Forvarm i 5 min.

Retten	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampintensitet	Varighet i min.
Kalkunlår med bein, 1 kg	Rist	2		180-200	-	80-100
Kalkunlår med bein, 1 kg	Rist	2		170-180	2	80-100

* Forvarm i 5 min.

Kjøtt

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

Steking og surring

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

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

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

Steking på rist

På rist blir kjøtt spesielt sprøtt på alle sider.

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

Skyv universalpannen med risten inn i angitt innsetningshøyde. Pass på at risten ligger riktig på universalpannen. → "Tilbehør" på side 12

Steking og surring i kokekar

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

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

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

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

Mengden væske avhenger av kjøtttypen og materialet i kokekaret samt av om du bruker lokk. Hvis du tilbereder kjøtt i emaljerte eller mørke metallpanner, trenger du noe mer væske enn ved tilberedning i kokekar av glass.

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

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

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

Kokekar uten lokk

Bruk en høy stekeform til steking av kjøtt. Sett formen

på risten. Hvis du ikke har et egnet kokekar, bruker du universalpannen.

Lukket kokekar

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

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

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

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

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

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

Steking og surring med dampfunksjon

Noen retter blir sprøere med dampfunksjonen og holder seg saftigere.

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

Steken må ikke vendes.

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

Damping

I motsetning til den dampstøttede funksjonen tilberedes kjøttet mer skånsomt med funksjonen Damping. Det får imidlertid skorpe. Det blir svært saftig. For mer smak kan du brune stykkene før dampingen, dette forkorter steketiden.

Større stykker trenger lengre oppvarmingstid og lengre steketid. Hvis du bruker flere like tunge stykker, forlenges oppvarmingstiden, ikke steketiden.

Kjøttstykker må ikke vendes.

Bruk den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, og skyv universalpannen inn under den. Du kan også bruke en glasskål og sette den på risten.

Grilling

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

Legg maten som skal grilles på risten. Skyv i tillegg inn universalpannen med avfasingen vendt mot apparatdøren, minst en innsetningshøyde lavere. Dryppende fett samles opp.

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

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

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

Merknader

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

Steketermometer

Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Les de viktige kommentarene for bruk av steketermometeret i det aktuelle kapitlet. Der finner du informasjon om hvor du stikker inn steketermometeret, mulige varmetyper og mer. → "Steketermometer" på side 22

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.

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





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

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

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














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

Anvendte varmetyper:

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy



Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-190	-	110-130
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-190	1	110-130
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Rist	2		190-200	-	130-140
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Åpent kokekar	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Svinestek av lend, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		220-230	-	70-80
Svinestek av lend, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-180	1	80-90
Svinefilet, 400 g	Rist	3		220-230	-	20-25
Svinefilet, 400 g	Åpent kokekar	3		210-220*	1	25-30
Svinefilet, 400 g	Dampkoker	3		100	-	18-20
Røkt svinekjøtt med bein, 1 kg (tilsatt litt vann)	Lukket kokekar	2		210-230	-	70-90
Røkt svinekjøtt med bein, 1 kg	Åpent kokekar	2		160-170	1	70-80

* forvarming










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

*** må ikke vendes





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

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Svinebiff, 2 cm tykk	Rist	5		2	-	16-20
Svinemedaljonger, 3 cm tykke (5 min forvarming)	Rist	5		3*	-	8-12






Oksekjøtt

Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210-220	-	40-50
Oksefilet, medium, 1 kg	Åpent kokekar	2		190-200	1	50-60
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		200-220	-	130-160
Oksestek, 1,5 kg****	Åpent kokekar	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbiff, medium 1,5 kg	Rist	2		220-230	-	60-70
Roastbiff, medium 1,5 kg	Åpent kokekar	2		190-200	1	65-80
Kokt oksekjøtt, 1,5 kg**	Åpent kokekar	2		95	-	120-150
Biff, 3 cm tykk, medium (ingen for- varming)	Rist	3		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm høy	Rist	4		3	-	25-30




Kalvekjøtt

Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		160-170	-	100-120
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-180	1	90-110
Kalveknokke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		200-210	-	100-120
Kalveknokke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-180	1	100-120


Lammekjøtt

Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-190	-	50-80
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-180	1	80-90
Lammerygg med bein***	Rist	2		180-190	-	40-50
Lammerygg med bein***	Åpent kokekar	3		200-210*	1	25-30
Lammekotelett	Rist	3		3	-	12-16

Pølser

Grillpølser	Rist	4		3	-	10-15
Wienerpølser	Dampkoker	3		80	-	14-20
Medisterpølser	Dampkoker	3		80	-	12-20

Kjøttretter

Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	2		170-180	-	60-70
Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	2		190-200	1	70-80

* forvarming

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

*** må ikke vendes

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

Tips til steking, bruning og grilling

Ovnsrommet blir svært skittent.	Forbered maten som skal tilberedes i en lukket stekegryte eller bruk grillristen. Hvis du bruker grillristen, får du optimale resultater. Grillristen kan kjøpes senere som spesialtilbehør.
Steken er for mørk, og svoren er delvis brent, og/eller steken er for tørr.	Kontroller innsetningshøyden og temperaturen. Velg neste gang en lavere temperatur, og forkort ev. steketiden.
Skorpen er for tynn.	Hev temperaturen eller slå på grillen en kort stund etter at steketiden er over.
Steken ser fin ut, men slyen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, og fyll på mer væske ved behov.

Steken ser fin ut, men sijen er for lys og tynn.	Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett ev. mindre væske.
Ved surring brunes kjøttet.	Stekegryte og lokk må passe sammen og lukke godt. Senk temperaturen, og etterfyll væske etter behov under surringen.
Grillmaten blir for tørr.	Salt kjøttet først etter at det er grillt. Salt trekker væske ut av kjøttet. Ikke stikk hull i grillmaten når du snur den. Bruk grilltang.

Fisk

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

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

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

Steking og grilling på rist

Legg maten som skal grilles på risten. Skyv i tillegg inn universalpannen med avfasingen vendt mot apparatdøren, minst en innsetningshøyde lavere.

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

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

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

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

Merknader

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

Steking og damping i kokekar

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

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

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

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

Kokekar uten lokk

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

Lukket kokekar

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

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

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

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

Steking med dampfunksjon

Noen retter blir sprøere med dampfunksjonen og holder seg saftigere.

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

Fisken må ikke snus.

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

Damping

Med funksjonen Damping tilberedes fisken mer skånsomt og blir spesielt saftig.

Større stykker trenger lengre oppvarmingstid og lengre steketid. Hvis du bruker flere like tunge stykker, forlenges oppvarmingstiden, ikke steketiden.

Fisken må ikke snus.

Bruk den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, og skyv universalpannen inn under den. Du kan også bruke en glasskål og sette den på risten.

Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, må alltid tildekket med folie.

Steketermometer

Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Les de viktige kommentarene for bruk av steketermometeret i det aktuelle kapitlet. Der finner du informasjon om hvor du stikker inn steketermometeret, mulige varmetyper og mer. → "Steketermometer" på side 22

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

no Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

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

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

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















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

Anvendte varmetyper:

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Fisk						
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Rist	2		170-190	-	20-30
Fisk, stekt, hel 300 g, f.eks. ørret	Universalpanne	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. ørret	Dampkoker	3		80-90	-	15-25
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Rist	2		170-190	-	30-40
Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. torsk	Dampkoker	3		80-90	-	35-50
Fiskefileter						
Fiskefilet, naturell, grillet	Rist	4		1*	-	15-25
Fiskefilet, naturell, dampet	Dampkoker	3		80-100	-	10-16
Fiskekoteletter						
Fiskekotelett, 3 cm tykk**	Rist	4		3	-	10-20
Fisk, frossen						
Fisk, hel 300 g, f.eks. ørret	Dampkoker	3+1		80-100	-	20-25
Fiskefilet, naturell	Lukket kokekar	2		210-230	-	20-30
Fiskefilet, gratinert	Rist	2		200-220	-	45-60
Fiskefilet, gratinert	Åpent kokekar	2		200-220	1	35-45
Fiskepinner (snu av og til)	Universalpanne	3		200-220	-	20-30
Fiskeretter						
Fisketerrine	Ildfast form	2		70-80	-	45-80
* forvarming						
** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 2 under						

Grønnsaker, tilbehør og egg

Her finner du opplysninger om damping av ferske og frosne grønnsaker, poteter, ris, korn og egg. Dessuten finner du også opplysninger om steking av f.eks. frosne pommes frites.

Damping

Bruk bare originalt tilbehør. Ved damping må du alltid i tillegg skyve universalpannen under den perforerte dampbeholderen, størrelse XL. Væske som drypper, samles opp.

Damping på én høyde

Bruk innsetningshøydene som er oppgitt i innstillingstabellene.

Damping i to høyder

Damping i to høyde er utmerket egnet for samtidig tilberedning av f.eks. brokkoli og poteter. Ved forskjellige tilberedningstider må maten med kortest tilberedningstid settes inn senere.

- Rist og innhengte dampbeholdere, størrelse S, perforert og/eller ikke perforert: Høyde 5
- Perforert dampbeholder, størrelse XL: Høyde 3

Kokekar

Hvis du bruker kokekaret, setter du det på risten eller den perforerte dampbeholdere, størrelse XL.

Kokekaret må være varme- og dampfast. Tilberedningstiden forlenges hvis kokekaret har tykke vegger.

Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, må alltid tildekkes med folie.

Tilberedningstid og -mengde

Tilberedningstidene ved damping er avhengig av størrelsen på stykkene, men uavhengig av den totale mengden. Ved en større total mengde forlenges oppvarmingstiden, ikke steketiden.

Større stykker trenger lengre oppvarmingstid og lengre steketid. Hvis du bruker flere like tunge stykker, forlenges oppvarmingstiden, ikke steketiden.

Ta hensyn til stykkestørrelsene i innstillingstabellen. Ved mindre stykker forkortes steketiden, ved større stykker forlenges den. Steketiden avhenger også av kvalitet og modning. Derfor er de angitte innstillingsverdiene bare veiledende.

Fordel alltid maten jevnt i kokekaret. Hvis maten er ujevnt fordelt, stekes den også ujevnt. Ikke legg for mange lag med mat som ikke tåler trykk, i stekeformen. Det er bedre å bruke to former.

Ris og korn

Tilsett vann eller annen væske i forholdet som angis. F.eks. betyr 1:1,5 per 100 g ris at du skal tilsette 150 ml væske.

Steking og grilling

Bruk bare originalt tilbehør.

Tilberedning i én høyde

Bruk innsetningshøydene som er oppgitt i innstillingstabellene.

Tilberedning i to høyder

Bruk 4D- varmluft. Plater som settes inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

- Universalpanne: Høyde 3
- Bakeplate: Høyde 1

Tilbehør

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

Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

Universalpanne eller bakeplate

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

Bakepapir

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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













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





































Anvendte varmetyper:

-  4D varmluft
-  Grill, stor flate
-  Pizzatrinnsymbol
-  Damping

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampintensitet	Varighet i min.
Grønnsaker, friske						
Artisjokker, hele, damping	Dampkoker	3		100	-	30-35
Blomkål, hel, damping	Dampkoker	3		100	-	25-35
Dampe brokkolibuketter	Dampkoker	3		100	-	7-8
Dampe brekkbønner	Dampkoker	3		100	-	18-25
Dampe gulrøtter i skiver	Dampkoker	3		100	-	10-20
Dampe knutekål i skiver	Dampkoker	3		100	-	20-25
Dampe purre i ringer	Dampkoker	3		100	-	8-10
Dampe maiskolber	Ildfast form	3		100	-	30-40
Rødbete, hel, damping	Dampkoker	3		100	-	43-50
Rødkål i strimler, damping	Dampkoker	3		100	-	30-35
Hvit asparges, hel, damping	Dampkoker	3		100	-	7-15
Dampe spinat	Dampkoker	3		100	-	2-3

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Dampe squash i skiver	Dampkoker	3		100	-	3-4
Grønnsaker, frosne						
Spinat	Dampkoker	3		100	-	10-25
Blomkål	Dampkoker	3		100	-	5-8
Grønne bønner	Dampkoker	3		100	-	6-10
Brokkoli	Dampkoker	3		100	-	6-10
Erter	Dampkoker	3		100	-	2-15
Gulrøtter	Dampkoker	3		100	-	4-6
Rosenkål	Dampkoker	3		100	-	8-12
Grønnsaksblanding, 1 kg	Dampkoker	3		100	-	10-15
Grønnsaksretter						
Grillede grønnsaker	Universalpanne	5		3	-	10-15
Grønnsaksflan, damping	Porsjonsformer	2		100	-	50-70
Poteter						
Bakte poteter, delt i to	Universalpanne	3		160-180	-	45-60
Bakte poteter, delt i to	Universalpanne	3		180-190	1	40-50
Poteter med skall, hele	Dampkoker	3		100	-	35-45
Skrelte poteter, delt i fire	Dampkoker	3		100	-	20-25
Potetballer	Dampkoker	3		95	-	20-25
Potetprodukter, frosne						
Røstipoteter	Universalpanne	3		200-220	-	25-35
Fylte potetlommer	Universalpanne	3		190-210	-	20-30
Kroketter	Universalpanne	3		200-220	-	25-35
Pommes frites	Universalpanne	3		190-210	-	25-35
Pommes frites, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		190-210	-	30-40
Ris						
Basmatiris, 1:1,5	Flatt kokekar	3		100	-	20-30
Langkornet ris, 1:1,5	Flatt kokekar	3		100	-	20-30
Naturris, 1:1,5	Flatt kokekar	3		100	-	35-45
Forkokt ris, 1:1,5	Flatt kokekar	3		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Flatt kokekar	3		100	-	25-35
Korn						
Couscous, 1:1	Flatt kokekar	3		100	-	6-10
Hirse, hel, 1:2,5	Flatt kokekar	3		100	-	25-35
Polenta/maisgrøt for FS 1:5	Flatt kokekar	3		100	-	7-10
Byggryn, 1:3	Flatt kokekar	3		80-100	-	20-45
Linser, 1:2	Flatt kokekar	3		100	-	35-50
Bønner, hvite, bløtlagt; 1:2	Dampkoker	3		100	-	65-75
Semulegrynsboller	Dampkoker	3		95	-	6-10
Egg						
Eggstand av 2 egg	Åpent kokekar	2		80	-	14-16
Egg, hardkokte	Dampkoker	3		100	-	10-12
Egg, bløtkokte	Dampkoker	3		100	-	5-8

Dessert

Du kan tilberede forskjellige desserter på en enkel måte med apparatet.







Tilberede yoghurt

Ta tilbehør og stiger ut av ovnsrommet. Ovnsrommet må være tomt. Ikke åpne apparatdøren under steking.

1. Varm opp 1 liter melk (3,5 % fett) på koketoppen til 90 °C og la den avkjøles til 40 °C. Langtidsholdbar melk trenger kun å varmes opp til 40 °C.
2. Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskapstemperatur).
3. Fyll i kopper eller små glass og dekk til med plastfolie.
4. Sett koppene eller glassene i bunnen av ovnsrommet, og tilbered som angitt i tabellen.
5. Etter tilberedningen avkjøles yoghurten i kjøleskapet.

Tilberede risengrynsgrøt

1. Vei risen og tilsett 2,5 gang så mye melk som ris.
2. Fyll ris og melk maks. 2,5 cm høyt i en skål. Til store mengder kan du også bruke universalpannen.
3. Still inn som angitt i tabellen.
4. Rør etter steking. Resten av melken trekker seg raskt inn.

Rett	Tilbehør	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Crème brûlée	Porsjonsformer	3		85	20-30
Crème caramel	Porsjonsformer	3		85	25-35
Dampnudler	Universalpanne	3		100	20-30
Yoghurt	Porsjonsformer	Bunnen av ovnsrommet		35-40	300-360
Risengrynsgrøt, 1:2,5	Universalpanne	3		100	35-45
Fruktkompott, 1/3 vann	Universalpanne	3		100	10-20

Tilberedning av komplette måltider

I ditt apparat kan du tilberede komplette menyer samtidig, uten at smak smitter over eller aroma påvirkes.

Sett først retten med lengst tilberedningstid inn i ovnsrommet, og skyv de andre rettene inn etter hvert til passende tidspunkt. Slik blir alle rettene ferdige samtidig.

Damping

Den totale tilberedningstiden forlenges litt ved tilberedning av komplette måltider, med damp, fordi det slipper ut litt damp hver gang døren åpnes, og denne må varmes opp på nytt igjen.

Følg angivelsene i de aktuelle avsnittene i dette kapitlet.

- oppvarmingstiden varierer, avhengig av rettens størrelse og vekt
- tilberedningstiden er uavhengig av mengden
- bruk kokekar som tåler damp
- dekk till sufflé med folie

Kompott

Vei frukten og tilsett ca. 1/3 av fruktvekten i vann. Tilsett sukker og krydder etter smak. Still inn som angitt i tabellen.

Crème Caramel og Crème Brûlée

Fyll massen 2-3 cm opp i formene. Still de små formene direkte i den perforerte dampbeholderen, størrelse XL. Det er ikke nødvendig med vannbad. Still inn som angitt i tabellen.

Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, må alltid tildekkes med folie.

Dersom formene er i svært tykt materiale, kan tilberedningstiden forlenges.

Dampnudler

Tilbered gjærdeigen etter oppskrift uten tilberedningstid. Legg de formede deigkulene i en smurt, perforert dampbeholder, størrelse XL, og la dem heve. Still inn som angitt i tabellen.

Anbefalte innstillingsverdier

Anvendte varmetyper:

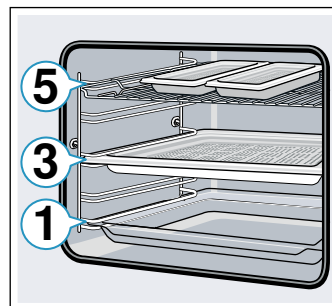
-  Damping
-  Hevetrinn

- sett alltid universallpannen inn i høyde 1

Innsetningshøyder for tilbehøret

Skyv alltid tilbehøret inn i angitt rekkefølge:

- Høyde 5: rist med dampbeholdere, størrelse S
- Høyde 3: dampbeholdere, størrelse XL
- Høyde 1: universalpanne



Anbefalte innstillingsverdier

Anvendt varmetype:

-  Damping

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Dypfrosset laksefilet	Dampkoker uten hull, størrelse S	5		100	20
Brokkoli	Perforert dampkoker, størrelse XL	3		100	9
Skrelte poteter, delt i fire	Perforert dampkoker, størrelse S	5		100	25

Eco-varmetyper

Varmluft eco og Over-/undervarme eco er intelligente varmetyper for skånsom tilberedning av kjøtt, fisk og bakst. Apparatet sørger for optimal regulering av energitilførselen i ovnsrommet. Maten tilberedes i faser med restvarme. På den måten blir retten saftigere og mindre brunet. Alt etter tilberedning og rett kan det spares energi. Hvis du åpner apparatdøren for tidlig under steking, eller hvis du bruker forvarming, går denne effekten tapt.

Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene. Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

Sett rettene inn i det kalde, tomme ovnsrommet. Velg en temperatur på mellom 125-250 °C ved Varmluft eco og mellom 150-250°C ved Over-/undervarme eco. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. Stek kun i én høyde.

Varmetypen Varmluft eco brukes til å beregne energiforbruk i sirkulasjonsmodus og energieffektklasse. Varmetypen Over-/undervarme eco brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.

Tilbehør

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

Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

Universalpanne eller bakeplate

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

Stekeformer og kokekar

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

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

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

Bakepapir

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

Anvendte varmetyper:

- Varmluft Eco
- Over-/undervarme eco

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Kaker i form					
Formkake i formen	Kranse-/brødforn	2		140-160	60-80
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	2		150-170	20-30
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	2		150-170	20-30
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	2		150-170	50-70

Kaker på brett

Formkake med tørt fyll	Stekeplate	3		150-170	25-40
Mørdeigskake med tørt fyll	Stekeplate	3		170-180	25-35
Rullekake	Stekeplate	3		180-190	15-20
Kringle, uten fyll / kranse	Stekeplate	3		160-170	25-35
Gjærbakst med tørt fyll	Stekeplate	3		160-180	15-20

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Småbakst					
Muffins	Muffinsform	2		160-180	15-25
Småkaker	Stekeplate	3		150-160	25-35
Butterdeigsbakst	Stekeplate	3		170-190	20-35
Vannbakkels	Stekeplate	3		200-220	35-45
Småkaker	Stekeplate	3		140-160	15-30
Sprøytebakst	Stekeplate	3		140-150	30-45
Småbakst av gjærdeig	Stekeplate	3		160-180	25-35
Brød og rundstykker					
Blandingsbrød, 1,5 kg	Brødforn	2		200-210	35-45
Pide (tyrkisk, flatt brød)*	Universalpanne	3		240-250	20-25
Rundstykker, søte, ferske	Stekeplate	3		170-190	15-20
Rundstykker, ferske	Stekeplate	3		180-200	20-30
Kjøtt					
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-190	120-140
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		200-220	140-160
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-180	110-130
Fisk					
Fisk, dampet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Lukket kokekar	2		190-210	25-35
Fisk, dampet, hel, 1,5 kg, f.eks. laks	Lukket kokekar	2		190-210	45-55
Fiskefilet, naturelle, dampet	Lukket kokekar	2		190-210	15-25

Akrylamid i matvarer

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

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

Tips for tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

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

Langtidssteking

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

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

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

langtidsstekt kjøtt varmt. Ikke snu kjøttet under tilberedninger. Hold døren på apparatet lukket for å holde tilberedningsklimaet jevnt.

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

Kjøttet kan skjæres opp umiddelbart etter langtidssteking. Det er ikke nødvendig å la kjøttet hvile. På grunn av den spesielle tilberedningsmetoden,

ser kjøttet rosa ut. Det er imidlertid ikke rått eller for lite stekt.

Merke: Tidsforsinket drift med sluttid er ikke mulig ved varmetypen langtidssteking.

Kokekar

Bruk et flatt kokekar, f.eks. et serveringsfat i porselen eller glass. Sett kokekaret i stekeovnen til forvarming.

Sett alltid det åpne kokekaret på risten i høyde 2.

Du finner mer informasjon i tipsene om langtidssteking etter innstillingstabellen.

Apparatet har oppvarmingsmodusen langtidssteking. Start driften bare hvis ovnsrommet er helt avkjølt. La


stekeovnen med kokekaret varmes godt opp i ca. 15 minutter.
















På kokesonen steker du kjøttet svært kort på svært sterk varme på alle sider, også kantene. Fyll straks i det varme kokekaret. Sett kokekaret med kjøttet inn i stekeovnen igjen, og langtidsstek det.

Anbefalte innstillingsverdier

Temperaturen for langtidssteking og tilberedningstiden avhenger av størrelsen, tykkelsen og kvaliteten på kjøttet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder.

Anvendt varmetype:

-  Langtidssteking

Rett	Kokekar	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Bruningstid i min.	Temperatur i °C	Varighet i min.
Fjærkre						
Andebryst, rosa per 300 g	Åpent kokekar	2		6-8	90*	45-60
Kyllingbrystfilet, à 200 g, gjennomstekt	Åpent kokekar	2		4	120*	45-60
Kalkunbryst uten bein, 1 kg, gjennom	Åpent kokekar	2		6-8	120*	110-130
Svinekjøtt						
Svinestek av lend, 5-6 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		6-8	80*	130-180
Svinefilet, hel	Åpent kokekar	2		4-6	80*	45-70
Oksekjøtt						
Oksestek (hofte), 6-7 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		6-8	100*	150-180
Oksefilet, 1 kg	Åpent kokekar	2		4-6	80*	90-120
Roastbiff, 5-6 cm tykk	Åpent kokekar	2		6-8	80*	120-180
Oksemedaljonger/rumpsteak, 4 cm tykk	Åpent kokekar	2		4	80*	30-60
Kalvekjøtt						
Kalvestek, 4-5 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		6-8	80*	80-140
Kalvestek, 7-10 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		6-8	80*	140-200
Kalvefilet, hel, 800 g	Åpent kokekar	2		4-6	80*	70-120
Kalvemedaljonger, 4 cm tykke	Åpent kokekar	2		4	80*	30-50
Lammekjøtt						
Beinfrie ytrefileter av lam à 200 g	Åpent kokekar	2		4	80*	30-45
Lammelår uten bein, medium, ca. 1 kg, bundet	Åpent kokekar	2		6-8	95*	120-180

* forvarming

Tips om langtidssteking

Langtidssteke andebryst.	Legg det kalde andebrystet i pannen og stek skinnsiden først. Etter langtidssteking må du grille det i 3 til 5 minutter så det blir sprøtt.
Langtidsstekt kjøtt er ikke så varmt som kjøtt som er tilberedt på vanlig måte.	For at det stekte kjøttet ikke skal avkjøles for raskt, anbefaler vi at du serverer det på varme tallerkener sammen med svært varm saus.

Tørking

4D-varmluft egner seg utmerket til tørking. Ved denne typen konservering konsentreres aromastoffene rundt vannutløpet.

Bruk kun feilfri frukt, grønnsaker og urter, og vask dem grundig. Legg bakepapir eller smørpapir på risten. La frukten dryppe godt av og tørk den.

Skjær den ev. i like store stykker eller i tynne skiver. Legg uskrellet frukt i skålen med snittflaten opp. Pass på at frukt eller sopp ikke ligger oppå hverandre på risten.

Rasp grønnsaker og forvell dem. La de forvellede grønnsakene dryppe av, og fordel dem jevnt på risten.

Tør urtene med stilken. Legg urtene jevnt på risten i små hauger.

Til tørking bruker du følgende innsetningshøyder:

- 1 rist: Høyde 3

- 2 rister: Høyde 3+1


Frukt og grønnsaker som er svært saftige, må vendes flere ganger. De tørkede produktene løsnes fra papiret rett etter tørkingen.






Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du innstillinger for tørking av forskjellige matvarer. Temperatur og varighet avhenger av type, fuktighet, modning og tykkelse på det som skal tørkes. Jo lenger du lar ting tørke, desto bedre konservert er de. Jo tynnere du skjærer matvaren, desto raskere tørker den og desto mer aromatisk blir den. Derfor er det oppgitt innstillingsområder.

Hvis du vil tørke andre matvarer, må du se på lignende matvarer i tabellen.

Anvendt varmetype:

-  4D varmluft

Ret	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i timer
Kjernefrukt (epleringer, 3 mm tykke, per rist 200 g)	1-2 rister		80	5-9
Steinfrukt (plommer)	1-2 rister		80	8-10
Rotgrønnsaker (gulrøtter), revet, forvellet	1-2 rister		80	5-8
Sopp i skiver	1-2 rister		60	6-9
Urter, renset	1-2 rister		60	2-6

Konservering og safting

Apparatet er også egnet til konservering og safting.

Konservering

Du kan konservere frukt og grønnsaker i apparatet.

Advarsel – Fare for personskader!

Sylteglass med matvarer som er feil konservert, kan sprekke. Hold deg til bruksanvisningen for konservering.

Glass

Bruk kun rene og uskadde norgesglass. Bruk kun rene og uskadde gummiringer som tåler varme. Kontroller klemmene og fjærene på forhånd.

Tips: Til rengjøring av glassene kan du bruke funksjonen Desinfisering.

Bruk kun glass av samme størrelse og med likt innhold når du konserverer. I ovnsrommet kan du konservere innholdet i maks. seks glass på ½, 1 eller 1 ½ liter samtidig. Ikke bruk glass som er større eller høyere. Løkkene kan sprekke.

Ikke ta i glassene mens de er i ovnsrommet under konservering.

Klargjøring av frukt og grønnsaker

Bruk kun fersk og fin frukt og ferske og fine grønnsaker. Vask dem nøye.

Skrell frukten eller grønnsakene avhengig av type, fjern kjernene, del i biter og fyll dem i sylteglass til ca. 2 cm under kanten.

Frukt: Fyll frukten i sylteglassene med lyst, avskummet sukkervann (ca. 400 ml for ett 1-litersglass). På én liter vann:

- Ca. 250 g sukker for søt frukt
- Ca. 500 g sukker for sur frukt

Grønnsaker: Fyll grønnsakene i sylteglassene med varmt, kokt vann.

Rengjør kantene på glassene, det er viktig at de er rene. Legg en fuktig gummiring og et lokk på hvert glass. Lukk glassene med klemmer. Sett glassene i den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, på en slik måte at de ikke berører hverandre. Still inn som angitt i tabellen.

Gjøre ferdig konserveringen

Åpne apparatdøren etter angitt tilberedningstid. Ta først sylteglassene ut av ovnsrommet når de er helt avkjølt.

Tørk ut av ovnsrommet etterpå.

Safting

Legg bærene i en bolle før saftingen og tilsett sukker. La stå i minst en time slik at de trekker til seg saft.

Ha så bærene over i den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, og sett den inn på høyde 2. Skyv inn universalpannen under den for å fange opp saften. Still inn som angitt i tabellen.

Etter tilberedningstiden helles bærene i en klut, og resten av saften presses ut.

Tørk ut av ovnsrommet etterpå.

Anbefalte innstillingsverdier

Tidene som er angitt i innstillingstabellen, er standardverdier for konservering av frukt og grønnsaker og safting av frukt. De kan bli påvirket av romtemperatur, antall glass, mengde, varme og

kvaliteten på innholdet i glassene. Opplysningene gjelder for runde 1-litersglass.

Anvendt varmetype:

-  Damping

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Konservering					
Grønnsaker, f.eks. gulrøtter	1-liters sylteglass	2		100	30-120
Steinfrukt, f.eks. kirsebær, plommer	1-liters sylteglass	2		100	25-30
Kjernefrukt, f.eks. epler, jordbær	1-liters sylteglass	2		100	25-30
Utpressing av saft					
Bringebær	Dampkoker XL	3		100	30-45
Rips	Dampkoker XL	3		100	40-50

Desinfisere flasker og hygiene

Du kan desinfisere kokekar og tåteflasker på en enkel måte med apparatet. Fremgangsmåten tilsvarer vanlig sterilisering.

Desinfisere flasker

Rengjør alltid flaskene med en flaskebørste rett etter bruk. Vask dem deretter i oppvaskmaskinen.

Plasser flaskene slik i dampbeholderen, størrelse XL, at de ikke berører hverandre. Start programmet "Desinfisering". Tørk av apparatet etter desinfiseringen. Tørk av flaskene med en ren klut etter desinfiseringen.

Hygiene

Apparatet egner seg også til klargjøring av syltetøy- eller konserveringsglass med lokk.

Etterbehandling av syltetøy er også mulig. Dette forlenger syltetøyets holdbarhet.




Anbefalte innstillingsverdier

Bruk kun feilfrie, rene glass og lokk. Rengjør dem helst i oppvaskmaskinen først. Kokekaret må tåle varme og damp.

Anbefalt tid avhenger av glassene som brukes.

Anvendt varmetype:

-  Damping

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Hygiene					
Klargjøre marmelade- eller sylteglass	Dampkoker XL	2		100	10-15
Etterbehandle marmeladeglass	Dampkoker XL	2		100	15-20
Sterilisere rene kokekar*	Dampkoker XL	2		100	15-20

* Denne fremgangsmåten tilsvarer vanlig sterilisering.

Heve deigen med hevetrinn

Med varmetypen hevetrinn heves deigen betydelig raskere enn ved romtemperatur, og den tørker ikke ut. Start driften bare hvis stekeovnen er helt avkjølt.

La gjærdeigen alltid heve to ganger. Ta hensyn til opplysningene i innstillingstabellene for 1. og 2. heving (heving av deig og heving av deigemner).

Heving av deig

For heving av deigen setter du deigbollen på risten. Still inn som oppgitt i tabellen.

Ikke åpne døren på apparatet under steking, da slipper du ut mye fuktighet. Ikke dekk til deigen.

Etterheving av deig

Sett bakverket på den innsetningshøyden som er angitt i tabellen.













Tørk ut fuktigheten fra ovnsrommet før steking.

Anbefalte innstillingsverdier

Temperatur og hevetid avhenger av typen og mengden av ingredienser. Derfor er opplysningene i tabellen veiledende.

Anvendt varmetype:

-  Hevetrinn

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Trinn	Temperatur i °C	Varighet i min.
Gjærdeig, søt						
F.eks. småkaker av gjærdeig	Bolle	2		Heving av deig	35-40	30-45
	Stekeplate	2		Etterheving av deig	35-40	10-20
Deig med mye fett, f.eks. panettone	Bolle	2		Heving av deig	40-45	40-90
	Stekeplate	2		Etterheving av deig	40-45	30-60
Gjærdeig, krydret						
F.eks. pizza	Bolle	2		Heving av deig	35-40	20-30
	Stekeplate	2		Etterheving av deig	35-40	10-15
Brøddeig						
Loff	Bolle	2		Heving av deig	35-40	30-40
	Stekeplate	2		Etterheving av deig	35-40	15-25
Blandingsbrød	Bolle	2		Heving av deig	35-40	25-40
	Stekeplate	2		Etterheving av deig	35-40	10-20
Rundstykker	Bolle	2		Heving av deig	35-40	30-40
	Stekeplate	3		Etterheving av deig	35-40	15-25

Opptining

Dampfunksjonen Opptining passer til opptining av dypfryst frukt og dypfryste grønnsaker. Til opptining av bakevarer bruker du varmetypen 4D-varmluft. Fugl, kjøtt og fisk tines best i kjøleskapet.

Ta matvarene som skal tines, ut av emballasjen.

Legg dypfryst frukt og dypfryste grønnsaker i den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, og skyv universalpannen inn under den. Dermed ligger ikke maten i opptiningsvannet, og væsken som drypper av, fanges opp. For dypfryst mat som skal beholde væsken, f.eks. dypfryst kremet spinat, bruker du universalpannen eller et kokekar på risten.



Legg bakevarene på risten.



Anbefalte innstillingsverdier


Tidene som er angitt i tabellen, er veiledende. De er avhengige av matvarenes kvalitet, frysetemperatur (-18°C) og beskaffenhet. Det er angitt tidsområder. Still først inn den korteste tiden, og forleng den hvis det er nødvendig.

Tips: Stykker som er frosset flatt eller oppdelt tiner raskere enn mat som er frosset i blokk.

Anvendte varmetyper:

-  4D varmluft
-  Opptining

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Brød, rundstykker					
Brød og rundstykker generelt	Stekeplate	2		50	40-70
Kaker					
Kake, saftig	Stekeplate	2		50	70-90

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Kake, tørr	Stekeplate	2		60	60-75
Frukt, grønnsaker					
Bær	Dampkoker	3		30-40	10-15
Grønnsaker	Dampkoker	3		40-50	15-50

Sous-vide

Sous vide-tilberedning betyr tilberedning "under vakuumpose" ved lave temperaturer mellom 50–95° C og 100 % damp.

Sous-vide-tilberedning er en skånsom måte å tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og desserter på. Rettene er forseglet i en lufttett og varmebestandig vakuumpose som lukkes i en vakuumpakker.

Inne i vakuumposen bevares nærings- og aromastoffene. De lave temperaturene og den direkte varmeoverføringen medfører at et hvert ønsket tilberedningsnivå kan oppnås kontrollert. Det er nesten ikke mulig å tilberede maten for lenge.

Porsjoner

Ta hensyn til angivelsene om mengde og stykketørrelse i innstillingstabellen. Ved større mengder og stykker må tilberedningstiden tilpasses tilsvarende. Apparatet kan tilberede maks. 2 kg mat med sous-vide.

De angitte mengdene for fisk, kjøtt og fjærkre tilsvarer en til to porsjoner. For grønnsaker og dessert er det angitt en mengde på fire personer.

Innsetningshøyder

Det kan tilberedes på inntil to høyder. Skyv universalpannen inn i høyde 1 slik at den kan samle opp kondens. Sett inn ristene over.

Hygiene

Advarsel – Helseisiko!

Sous vide-tilberedning foregår ved lave temperaturer. Vær derfor veldig nøye på å overholde følgende bruks- og hygieneinstruksjoner:

- Bruk kun ferske matvarer av beste kvalitet.
- Vask og desinfiser hendene. Bruk engangshansker eller en grilltang.
- Vær ekstra nøye under tilberedning av hygienisk kritiske matvarer, som f.eks. fjærkre, egg og fisk.
- Vask og/eller skrell frukt og grønnsaker nøye.
- Hold alltid skjærebrett og overflater rene. Bruk forskjellige skjærebrett til forskjellige typer matvarer.
- Pass på å oppbevare matvarene kaldt. Vakuumpakkede retter skal bare være i romtemperatur mens de klargjøres og deretter legges tilbake i kjøleskapet frem til tilberedningen starter. Klargjorte retter skal ikke oppbevares i mer enn 24 timer.
- Rettene er bare egnet til umiddelbar servering. Spis rettene etter at de er ferdig tilberedt og ikke sett dem til oppbevaring, selv ikke i kjøleskapet. De er ikke egnet til gjenoppvarming.

Tips: Det er bakterier på overflaten til de fleste matvarer. Disse kan du drepe ved å holde vakuumpakket mat som ikke er tilberedt enda, i kokende vann i maks. 3 sekunder. På den måten blir ingrediensene bakteriefattige og hygienisk klargjort før tilberedning med sous-vide. Legg deretter vakuumposen i ovnsrommet for tilberedning med sous-vide.

Vakuumposer

Ved sous vide-tilberedning må du bare bruke varmebestandige vakuumposer som er beregnet på dette.

Vakuumposen skal bare brukes én gang. Ikke bruk den flere ganger.

Ikke tilbered maten i posen du kjøpte den i (f.eks. porsjonsfisk). Disse posene er ikke egnet for sous vide-tilberedning.

Vakuumering

Bruk et vakuumpakker som kan lage 99 % vakuumpose, til matvarene. Bare slik oppnår du en jevn varmeoverføring og et perfekt resultat.

Merk: Når du skal fylle vakuumposen, bretter du en 3–4 cm kant på posen og plasserer den i en beholder, f.eks. et målebeger.

Kontroller at vakuumpose i posen er intakt før tilberedning. Pass på følgende:

- Det er ikke/knapt noe luft i vakuumposen.
- Forseglingsømme er fullstendig.
- Det er ingen hull i vakuumposen. Ikke bruk steketermometer.
- Ikke legg kjøtt- eller fiskebiter oppå hverandre.
- Grønnsaker og dessert er vakuumpose så flatt som mulig.
- For å sikre optimal lukking er det viktig at det ikke er matrester langs kanten av vakuumposen i området ved skjøten.

I tvilstilfeller skal du legge maten over i en ny pose og vakuumpose på nytt.

Matvarer bør ikke vakuumpose mer enn en dag før tilberedning. Bare slik kan man unngå at det siver gasser ut av matvarene (f.eks. grønnsaker) som fører til redusert varmeoverføring eller at matvarene mister sin struktur og endrer tilberedningsegenskaper på grunn av vakuumpose.

Matvarenes kvalitet

Tilberedningskvaliteten avhenger 100 % av kvaliteten på råvarene. Bruk bare ferske matvarer av beste kvalitet. Bare slik er du sikret et godt tilberedningsresultat.

Tilberedning

Under vakuumbilberedes maten uten tap av aromastoffer. Vær oppmerksom på at vanlige mengder av smakstilsetning som krydder, urter og hvitløk kan virke mye kraftigere på smaken. Begynn derfor med halv mengde av det du pleier.

Ved råvarer av høy kvalitet holder det ofte å ha litt smør, salt og pepper i vakuumposen. Ofte er intensivering av de naturlige mataromaene allerede nok til å gi en smaksopplevelse.

- Disse ingrediensene påvirker tilberedningen av maten
- Salt og sukker gir kortere tilberedningstid
 - Syreholdige ingredienser, for eksempel sitron eller eddik, gir en fastere konsistens
 - Alkohol eller hvitløk gir maten en ubehagelig bismak

Ikke legg de vakuumerte rettene oppå hverandre eller for tett inntil hverandre på risten. Unngå at matvarene ligger inntil hverandre for å oppnå jevnest mulig varmfordeling. Sett alltid universalpannen i høyde 1 for å samle opp kondens.

Obs!

Fare for skader på innredningen

Bruk bare én vanntankfylling til sous-vide-tilberedning. Ikke bruk en ny vanntankfylling, ettersom det da vil samle seg mye vann på ovnsbunnen. Det kan renne vann ut av ovnsrommet.

Tilberedningen av mat fra innstillingstabellen er basert på rekkevidden til én vanntankfylling.

Ved en helt full vanntank gjelder følgende maksimale tilberedningstid, alt etter temperatur:

Temperatur i °C	maks. varighet i min
50	270
60	210
70	150

Temperatur i °C	maks. varighet i min
80	120
90	90

⚠ Advarsel – Fare for skolding!

Det samler seg varmt vann på vakuumposen under tilberedningen. Bruk en gryteklut til å løfte forsiktig i vakuumposen slik at det varme vannet renner ned i universalpannen eller i formen. Ta deretter vakuumposen forsiktig ut. Bruk gryteklut.

Når tilberedningen er ferdig, skal du la ovnsrommet avkjøles før du tørker av ovnsbunnen med en svamp.

Tørk av vakuumposen utvendig, legg den på et rent fat og åpne med en saks. Ha maten og væsken over på fatet. Du kan bruke sjenen eller marinaden til å lage en saus.

Matvaren kan ferdigstilles på følgende måte etter sous-vide-tilberedningen:

Kjøtt: Brunes kort og på svært sterk varme i noen sekunder på hver side. Slik oppnås en sprø skorpe og stekearoma, uten oversteking.








Viktig: Tørk av kjøttet med et kjøkkenhåndkle før du har det i varm olje for å unngå fettsprut.




















Grønnsaker: Brunes kort i panne for å oppnå stekearoma. Slik kan det smakes til eller blandes med andre ingredienser.

Fisk: Krydres, ha over varmt smør.

Forleng bruningstiden dersom matvaren ikke har nådd ønsket tiberedningsgrad gjennom sous vide-tilberedningen.

Server retten på forvarmede tallerkner og varm saus eller varmt smør, siden sous vide-tilberedningen foregår ved relativt lave temperaturer.

Type mat	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min	Tips/kommentar
Kjøtt					
Kalvebiff, medium, 2 cm tykke	Rist + universalpanne		60	80	Vakuumeres med smør og rosmarin.
Biff av storfe (hofte, rygg osv.), blodige, 2–3 cm tykke	Rist + universalpanne		58	90	
Biff av storfe (hofte, rygg osv.), medium, 2–3 cm tykke	Rist + universalpanne		62	80	
Oksefilet, hel, blodig, 3–4 cm tykke	Rist + universalpanne		58	100	
Oksefilet, hel, medium, 3–4 cm tykke	Rist + universalpanne		62	90	
Svinemedaljonger (å 80 g pr. stk.)	Rist + universalpanne		63	75	Vakuumeres med smør og fersk basilikum.
Lammerygg, uten bein	Rist + universalpanne		58	50	Vakuumeres med litt salt, smør og timian.

Type mat	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min	Tips/kommentar
Fjærkre					
Andebryst (å 350 g pr. stk.)	Rist + universalpanne		62	70	Lag risser i fettlaget, strø litt salt og pepper på kjøttssiden og vakuumer med en liten bit appelsinskall.
Kyllingbryst (å 250 g pr. stk.)	Rist + universalpanne		65	60	Vakuumeres med smør, litt salt og timian.
Fisk					
Torsk (å 140 g pr. stk.)	Rist + universalpanne		58	25	Vakuumeres med smør og litt salt.
Kveite/steinbit (å 150 g pr. stk.)	Rist + universalpanne		58	30	
Gjørns (å 140 g pr. stk.)	Rist + universalpanne		60	20	
Grønnsaker					
Blomkål (500 g)	Rist + universalpanne		85	40–50	Vakuumeres med litt vann, smør, salt og muskat.
Sjampinjong, delt i fire (500 g)	Rist + universalpanne		85	20–25	Vakuumeres med smør, rosmarin, litt hvitløk og salt.
Sikori, delt i to (4–6 stk.)	Rist + universalpanne		85	40–45	Vakuumeres med appelsinsaft, sukker, salt, smør og timian.
Grønn asparges, hel (600 g)	Rist + universalpanne		85	20–30	Bevarer grønnfargen dersom den forvelles før vakuumering. Vakuumeres med smør, salt, litt sukker og pepper.
Gulrøtter, i skiver 0,5 cm (600 g)	Rist + universalpanne		90	70–80	Vakuumeres med appelsinsaft, karri og smør.
Poteter, skrelt og delt i fire (800 g)	Rist + universalpanne		95	35–45	Vakuumeres med smør og salt. Godt egnet til videre bearbeiding, f.eks. i salat.
Cherrytomater, hele eller delt i to (500 g)	Rist + universalpanne		58	25–35	Bland røde og gule cherrytomater. Vakuumeres med olivenolje, salt og sukker.
Gresskar, i 2 x 2 cm store terninger (600 g)	Rist + universalpanne		90	25–35	Tilberedningstiden kan variere avhengig av gresskartype.
Squash, i skiver 1 cm (600 g)	Rist + universalpanne		85	25–30	Vakuumeres med olivenolje, salt og timian.
Sukkererter, hele (500 g)	Rist + universalpanne		85	5–10	Vakuumeres med smør og salt.
Dessert					
Ananas, i skiver 1,5 cm (400 g)	Rist + universalpanne		85	70–80	Vakuumeres med smør, honning og vanilje.
Eple, skrelt, delt i skiver 0,5 cm (2–4 stk.)	Rist + universalpanne		85	15–25	Vakuumeres med karamellsaus. Tilberedningstiden kan variere avhengig av eplesort.
Bananer, hele (2–4 stk.)	Rist + universalpanne		65	20–25	Vakuumeres med smør, honning og vaniljestang.
Pære, skrelt, delt i båter (2–4 stk.)	Rist + universalpanne		85	25–35	Søtes med honning eller sukker.

Type mat	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min	Tips/kommentar
Kumquat, delt i to (12–16 stk.)	Rist + universalpanne		85	75–80	Skylles i varmt vann og deles i to. Ta ut kjernen. Vakuumeres med smør, vaniljestang, honning og aprikosmarmelade.
Vaniljesaus (0,5 l)	Rist + universalpanne		80	15–25	Rør sammen 0,5 l melk, 1 egg, 3 eggehviter, 80 g sukker og frøene fra en vaniljestang og vakuumer.

Oppvarming

Med oppvaringsmodusen Varm opp varmes matretter opp skånsomt med dampfunksjonen. Maten smaker og ser ut som om den nettopp er tilberedt. Bakevarer fra dagen før kan også godt varmes opp.

Bruk helst flate, brede og temperaturbestandige fat. Kalde fat forlenger oppvarmingsprosessen.

Varm helst opp mat av samme type og med lik størrelse. Hvis dette ikke er mulig, retter tiden seg etter de ingrediensene i maten som har lengst oppvarmingstid.

Ikke dekk til maten under oppvarmingen.

Sett maten i et kokekar på risten eller legg den rett på risten i høyde 2.

Ikke åpne døren på apparatet under drift, da slipper du ut mye damp.

Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal innstilling for forskjellige retter. Tidene som er angitt, er veiledende. De avhenger av kokekaret, samt kvalitet, temperatur og beskaffenhet på matvarene. Det er angitt tidsområder. Still først inn den korteste tiden, og forleng den hvis det er nødvendig.

Tabellen gjelder for innsetting av rettene i kaldt ovnsrom. For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen.

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

Anvendt varmetype:

- Oppvarming

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Grønnsaker, avkjølt					
1 kg	Åpent kokekar	2		120-130	15-25
250 g	Åpent kokekar	2		120-130	5-15
Retter, avkjølt					
Tallerkenrett, 1 porsjon	Åpent kokekar	2		120-130	15-25
Suppe, gryterett, 400 ml	Åpent kokekar	2		120-130	10-25
Tilbehør, f.eks. nudler, potetballer, poteter, ris	Åpent kokekar	2		120-130	8-25
Gratenger, f.eks. lasagne, potetgrateng	Åpent kokekar	2		120-140	10-25
Pizza, stekt	Rist	2		170-180*	5-15
Bakst					
Rundstykker, baguett, stekt	Rist	2		150-160*	10-20
Posteier (vol au vents)	Rist	2		180*	4-10
Bakst, frossen					
Pizza, stekt	Rist	2		170-180*	5-15
Rundstykker, baguett, stekt	Rist	2		160-170*	10-20
* forvarming					

Varmholding

Du kan holde ferdig tilberedte retter varme med Holde varm. Med de forskjellige fuktighetstrinnene kan du forhindre at mat som er ferdig tilberedt, tørker.

Ikke dekk til maten.

Ferdig tilberedt mat må ikke holdes varm i mer enn to timer. Vær oppmerksom på at mange retter fortsatt tilberedes mens de holdes varme. Ikke dekk til maten.

De forskjellige damptrinnene egner seg til varmhoding av:

- Trinn 1: Stykker av stek og brunet kjøtt
- Trinn 2: Gratenger og tilbehør
- Trinn 3: Gryteretter og supper

Testretter

Disse tabellene ble laget for testinstitutter for å forenkle testingen av apparatet.

Iht. EN 60350-1.

Steking

Bakverk på plater eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

Innsetningshøyder ved steking i to høyder:

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

Innsetningshøyder ved steking i tre høyder:

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

Elepai

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




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

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

Merknader
















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

Anvendte varmetyper:

-  4D varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighet i min.
Steking						
Sprøtebakst	Bakeplate	3		140-150*	-	25-40
Sprøtebakst	Bakeplate	3		140-150*	-	25-40
Sprøtebakst, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		140-150*	-	30-40
Sprøtebakst, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	5+3+1		130-140*	-	35-55
Småkaker	Bakeplate	3		160*	-	20-30
Småkaker	Bakeplate	3		150*	-	25-35
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150*	-	25-35
Småkaker, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	5+3+1		140*	-	35-45
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Sukkerbrød, 2 høyder	Springform Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Elepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Elepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Elepai, 2 høyder	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* Forvarm i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen

** Forvarm, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen

Dampe

Skyv alltid universalpannen inn under den perforerte dampbeholderen, størrelse XL hvis dette er oppgitt i tabellen. Væske som drypper, samles opp.

Innsetningshøyder ved damping i én høyde (bruk maksimalt 2,5 kg):

- Perforert dampbeholder, størrelse XL: Høyde 3

Innsetningshøyder ved damping i to høyder (bruk maksimalt 1,8 kg per høyde):




- Perforert dampbeholder, størrelse XL: Høyde 5
- Perforert dampbeholder, størrelse XL: Høyde 3

Anvendt varmetype:

-  Damping

Rett	Tilbehør	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
------	----------	------------------	-----------	-----------------	-----------------

Dampe

Erter, frosne, to beholdere	2x dampkoker XL + universalpanne	5+3+1		100	**
Brokkoli, fersk, 300 g	Dampkoker XL	3		100*	7-8***
Brokkoli, fersk, en beholder	Dampkoker XL	3		100*	7-8***

* Forvarming


** Kontrollen er avsluttet når 85 °C er nådd i det kaldeste punktet (se IEC 60350-1)

*** En tilsvarende tilberedningsgrad mellom referanseprøve og hovedprøve oppnås når referanseprøven tilberedes i 5 minutter (opprettet som beskrevet i IEC 60350-1).

Grilling


Sett også inn universalpannen. Væsken blir dermed samlet opp, og ovnsrommet holder seg renere.

Anvendt varmetype:

-  Grill, stor flate

Rett	Tilbehør	Innsetningshøyde	Varmetype	Grilltrinn	Varighet i min.
------	----------	------------------	-----------	------------	-----------------

Grilling

Riste toast*	Rist	5		3	4-6
Biffburger, 12 stk.**	Rist	4		3	25-30

* ikke forvarming

** snu etter 2/3 av tiden



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, need 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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001494884

000422