

SIEMENS



Innebygd stekeovn

HB876GD.6S

siemens-home.com/welcome

no Bruksveiledning

Register
your
product
online

Innholdsfortegnelse

| | | | | | |
|--|---|-----------|---|---|-----------|
|  | Forskriftsmessig bruk | 4 |  | Døgninnstilling | 15 |
|  | Viktige sikkerhetsanvisninger | 4 | | Starte døgninnstilling | 15 |
| | Generelt | 4 |  | Steketermometer | 16 |
| | Halogenpære | 5 | | Varmetyper | 16 |
| | Steketermometer | 5 | | Stikke steketermometer i maten | 16 |
| | Rengjøringsfunksjon | 5 | | Stille inn kjernetemperatur | 16 |
|  | Årsaker til skader | 6 |  | Rengjøringsfunksjon | 17 |
| | Generelt | 6 | | Før rengjøringsfunksjonen | 17 |
|  | Miljøvern | 6 | | Stille inn selvrens | 18 |
| | Energisparing | 6 | | Etter rengjøringsfunksjonen | 18 |
| | Miljøvennlig håndtering | 6 |  | Home Connect | 19 |
|  | Bli kjent med apparatet | 7 | | Installere | 19 |
| | Betjeningsfelt | 7 | | Fjernstart | 20 |
| | Betjeningselementer | 7 | | Innstillinger for Home Connect | 20 |
| | Display | 7 | | Datavern | 21 |
| | Driftstypemeny | 8 | | Samsvarserklæring | 21 |
| | Varmetyper | 8 |  | Rengjøringsmiddel | 22 |
| | Mer informasjon | 9 | | Egnet rengjøringsmiddel | 22 |
| | Ovnsromfunksjoner | 9 | | Holde apparatet rent | 23 |
|  | Tilbehør | 9 |  | Stiger | 23 |
| | Medfølgende tilbehør | 9 | | Sett inn og ta ut stigene | 23 |
| | Skyve inn tilbehør | 10 |  | Apparatdør | 23 |
| | Spesialtilbehør | 10 | | Hekte apparatdøren av og på | 23 |
|  | Før første gangs idriftsetting | 11 | | Ta av dekselet på døren | 24 |
| | Første gangs bruk | 11 | | Montering og utmontering av glassruter | 24 |
| | Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør | 11 |  | Hva kan du gjøre ved feil? | 26 |
|  | Betjening av apparatet | 11 | | Feiltabell | 26 |
| | Slå apparatet av og på | 11 | | Maksimal driftsvarighet oversteget | 26 |
| | Starte eller avbryte driften | 12 | | Bytte pære i taket i ovnsrommet | 26 |
| | Stille inn driftstype | 12 | | Glassdeksel | 27 |
| | Stille inn varmetype og temperatur | 12 |  | Kundeservice | 27 |
| | Hurtigoppvarming | 12 | | E-nummer og FD-nummer | 27 |
|  | Tidsfunksjoner | 13 |  | Retter | 27 |
| | Varselur | 13 | | Innstillingstips | 27 |
| | Varighet | 13 | | Steketermometer | 27 |
| | Sluttid | 13 | | Velge rett | 28 |
|  | Barnesikring | 14 | | Stille inn rett | 28 |
| | Aktivere og deaktivere | 14 |  | Testet for deg i vårt prøvekjøkken | 29 |
| | Låse apparatdøren | 14 | | Silikonformer | 29 |
|  | Grunninnstillinger | 14 | | Kaker og småbakst | 29 |
| | Endre innstillinger | 14 | | Brød og rundstykker | 32 |
| | Liste over innstillinger | 14 | | Pizza, quiche og krydret bakverk | 33 |
| | Endre klokkeslett | 15 | | | |

| | |
|----------------------------------|----|
| Grateng og sufflé | 35 |
| Fjærkre | 36 |
| Kjøtt | 37 |
| Fisk | 40 |
| Grønnsaker og tilbehør | 41 |
| Yoghurt | 42 |
| Eco-varmetyper | 42 |
| Akrylamid i matvarer | 44 |
| Langtidssteking | 44 |
| Tørking | 45 |
| Konservering | 46 |
| Heving av deig | 47 |
| Opptining | 47 |
| Varmholding | 48 |
| Testretter | 48 |

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

Forskriftsmessig bruk

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

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

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

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

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

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 4000 meter.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er

ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Sett alltid tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet. → "Tilbehør" på side 9

Viktige sikkerhetsanvisninger

Generelt

Advarsel – Brannfare!

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

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

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

⚠ Advarsel – Fare på grunn av magnetisme!

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

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

Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.

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

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

Rengjøringsfunksjon**⚠ Advarsel – Brannfare!**

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

⚠ Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Årsaker til skader

Generelt

Obs!

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

Miljøvern

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

Energisparing

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

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Bli kjent med apparatet

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

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

Betjeningsfelt

Ved hjelp av tastene og dreieknappen i betjeningsfeltet kan du stille inn de forskjellige funksjonene til apparatet. I displayet vises de aktuelle innstillingene.



1 Taster

Tastene til høyre og venstre for dreieknappen har et trykkpunkt. Trykk på tasten for å betjene.

2 Dreieknapp

Du kan vri dreieknappen mot høyre eller venstre.

3 Berøringsdisplay

I berøringsdisplayet vises de aktuelle innstillingsverdiene, valgmulighetene eller meldingene. Trykk på ønsket tekstfelt for å stille inn. Tekstfeltene endrer seg avhengig av valgmulighetene.

Dreieknapp

Med dreieknappen kan du endre innstillingsverdiene som vises i displayet.

I de fleste valglister, f.eks. for varmetyper, begynner listen på det første punktet igjen etter det siste. Ved innstilling av for eksempel temperatur må du vri dreieknappen tilbake når minimal eller maksimal temperatur er nådd.

Display

Displayet er strukturert slik at du ser all informasjon på en gang.

Verdien som du kan stille inn, står i fokus. Den vises med hvit skrift mot mørk bakgrunn.

Statuslinje

Statuslinjen er oppe i displayet. Her vises klokkeslett og innstilte tidsfunksjoner.

Fremdriftslinje

Fremdriftslinjen viser f.eks. hvor varm stekeovnen har blitt eller hvor lenge en varighet har pågått. Den rette linjen under verdien som står i fokus, fylles fra venstre mot høyre jo lengre driften er kommet.

Tidsforløp

Hvis du har startet apparatet uten innstilt varighet, kan du se hvor lenge driften har pågått oppe til høyre i statuslinjen.




Dersom du har stilt inn en varighet og varigheten deretter ble slettet, overtar tidsforløpet tiden som er telt ned i varigheten og teller videre fra denne. Slik kan du kontrollere hvor lenge driften har pågått.

Betjeningslementer

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

Taster


Her finner du en kort forklaring av de forskjellige tastene.

| Taster | | Betydning |
|--|-----------------------------|---|
| on/off | | Slå apparatet av og på |
| menu | Meny | Åpne driftstypemeny |
|  | Informasjon Barnesikring | Vise meldinger Aktivere og deaktivere barnesikring |
|  | Tidsfunksjoner | Åpne tidsfunksjonsmenyen |
|  | Hurtigoppvarming | Slå av og på hurtigoppvarming |
| start/stop | | Starte, stoppe eller avbryte driften |

Temperaturkontroll

Strekene i temperaturkontrollen viser oppvarmingsfasen eller restvarmen i ovnsrommet.

| | |
|---------------------|--|
| Oppvarmingskontroll | Oppvarmingskontrollen viser temperaturstigningen inne i ovnsrommet. Hvis alle strekene er fylt, er det optimale tidspunktet for å sette inn retten nådd. Strekene vises ikke ved grill- og rengjøringsstrinn. |
| Restvarmeindikasjon | Når apparatet slås av, viser temperaturkontrollen restvarmen i ovnsrommet. Indikasjonen slukker når temperaturen har sunket til ca. 60 °C. |

Merk: På grunn av termisk treghet kan imidlertid den viste temperaturen avvike noe fra den faktiske temperaturen i ovnsrommet. Under oppvarmingen kan du vise den aktuelle oppvarmingstemperaturen ved å trykke på tasten .

Driftstypemeny











Menyen er videre inndelt i forskjellige driftstyper. Slik får du raskt tilgang til ønsket funksjon.




Det finnes forskjellig antall driftstyper avhengig av apparattype. I statuslinjen oppe til høyre ser du hvor mange sider det er i driftstypemenyen. Dersom det står 1/2 i statuslinjen, er du på den første av to sider.

| Driftsform | Bruk |
|---|--|
| Varmetyper | Apparatet har mange nøye tilpassede varmetyper for tilberedning av retten din. |
| Retter → "Retter" på side 27 | Her er passende innstillingsverdier for mange retter allerede programmert. |
| Selvrens → "Rengjøringsfunksjon" på side 17 | Med selvrens rengjøres stekeovnen automatisk. |
| Innstillinger → "Grunninnstillinger" på side 14 | Du kan tilpasse grunninnstillingene for apparatet ditt etter dine behov. |
| Home Connect → "Home Connect" på side 19 | Med denne funksjonen kan du koble opp stekeovnen din til en mobil enhet. |

Varmetyper

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


| Varmetyper | Temperatur | Bruk |
|--|---|---|
|  4D-varmluft | 30–275 °C | Til baking og steking i én eller flere høyder. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet. |
|  Over-/undervarme | 30–300 °C | Til tradisjonell baking og steking i én høyde. Spesielt egnet til kaker med saftig fyll. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra. |
|  Varmluft Eco | 30–275 °C | Til skånsom tilberedning av utvalgte retter på én høyde uten forvarming. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen i ovnsrommet. |
|  Over-/undervarme Eco | 30–300 °C | Til skånsom tilberedning av utvalgte retter på én høyde. Varmen kommer ovenfra og nedenfra. |
|  Omluftsgrilling | 30–300 °C | Til steking av fjærkre, hel fisk og store kjøttstykker. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten. |
|  Grill, stor flate | Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk | Til grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Hele flaten på grillelementet varmes. |
|  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 midterste delen under grillelementet blir varm. |
|  Pizzatrinn | 30–275 °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 varmhoding av tilberedte retter. |
|  | Forhåndsoppvarming av servise | 30–70 °C | Til oppvarming av serviset. |
|  | coolStart-funksjon | 30–275 °C | Til rask tilberedning av dypfryste produkter i høyde 3. Still inn temperaturen iht. produsentens angivelser. Bruk den høyeste temperaturen som står oppført på emballasjen. Tilberedningstiden er som angitt eller kortere. Forvarming er ikke nødvendig. |

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.

Mer informasjon

I de fleste tilfeller viser apparatet meldinger og informasjon om handlingen som akkurat utføres. Trykk på tasten . Meldingen vises i noen sekunder.

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

Ovnsromfunksjoner

Noen funksjoner 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 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.

Kjølevifte

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

Obs!

Ikke dekk til lufteåpningen. Ellers kan stekeovnen 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 14

Tilbehør

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

Medfølgende tilbehør

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:

| | |
|--|--|
|  | Rist Til kokekar, kake- og gratengformer. Til stek, grillstykker og dypfryste retter. |
|  | Universalpanne Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten. |
|  | Stekebrett Til langpannekaker og småbakst. |
|  | Steketermometer Sørger for nøyaktig steking. Du finner bruken beskrevet i tilsvarende kapittel. → "Steketermometer" på side 16 |

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

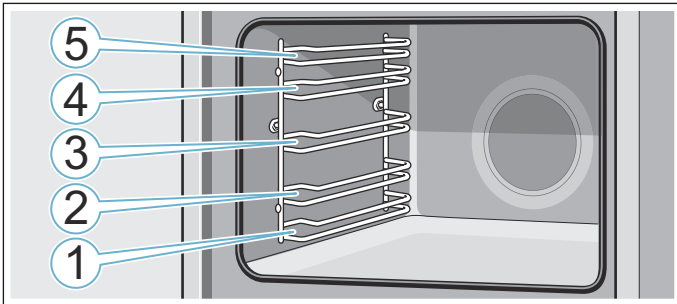
Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.

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

Skyve inn tilbehør

Ovnsrommet har fem innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

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



Skyv alltid tilbehøret inn mellom de to føringsstengene i en innsetningshøyde.


Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut uten at det vipper.

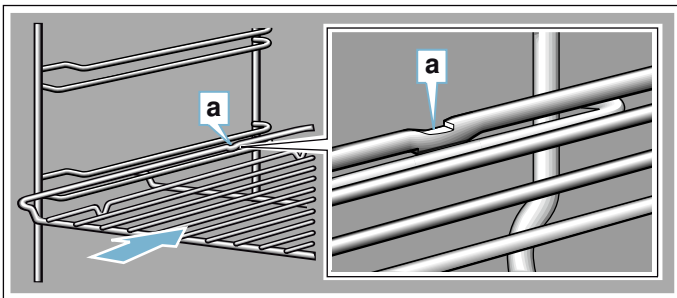
Merknader

- 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

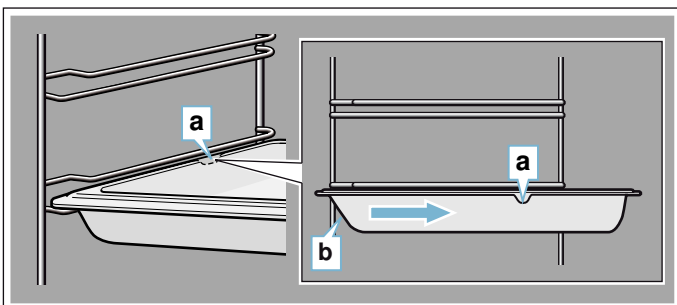
Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut til det går i inngrep. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret vipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere.

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

Eksempel på bildet: universalpanne

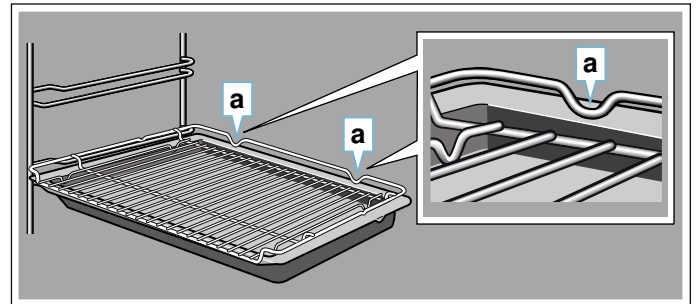


Kombinere tilbehør

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 innsetningshøyden.

Eksempel på bildet: universalpanne



Spesialtilbehør

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

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

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

→ "Kundeservice" på side 27

Spesialtilbehør

Rist

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

Universalpanne, egnet til selvrens

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

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

Bakeplate, egnet til selvrens

Til langpannekaker og småbakst.

Innsatsrist

Til kjøtt, fjærkre og fisk.

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

Proff-stekepanne med innsatsrist

Til tilberedning av store mengder.

Lokk til proff-pannen

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

Pizzabrett

Til pizza og store, runde kaker.

Grillplate, egnet til selvrens

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

Bakesten, egnet til selvrens

Til hjemmelaget brød, rundstykker og pizza når du ønsker sprø bunn. Bakesteinen må forvarmes til anbefalt temperatur.

Glassform (5,1 liter)

Til gryteretter og gratenger.
Spesielt godt egnet til driftstypen "Retter".

Glasskål

Til store steker, saftige kaker og gratenger.

Glasspanne

Til gratenger, grønnsaksretter og bakst

Uttrekkssystem enkelt, egnet til selvrens

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

Uttrekkssystem dobbelt, egnet til selvrens

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

Uttrekkssystem tredobbelt, egnet til selvrens

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

Dekorlister

For tildekking av møbelbunner og apparatgrunnplaten.

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.

Første gangs bruk

Etter at apparatet er koblet til strømmen eller etter et strømbrudd, vises innstillingene for første gangs bruk i displayet.

Merk: Du kan når som helst endre disse innstillingene i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 14

Stille inn språk

Språket "Deutsch" (tysk) er forhåndsinnstilt.

1. Still inn ønsket språk med dreieknappen.
2. Trykk kort på pilen >. Neste innstilling vises.

Stille inn klokkeslett

Klokkeslettet begynner på kl. 12:00.

1. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.
2. Trykk kort på pilen >

Stille inn dato

Datoen "1.1.2014" er forhåndsinnstilt.

1. Still inn aktuell dag, måned og år med dreieknappen.
2. Trykk på pilen > inntil alle innstillinger er oppdatert. I displayet vises en informasjonsmelding om at første idriftsetting er avsluttet.

Med Home Connect

1. Trykk på "Still inn med assistent".
2. Mer informasjon i kapittelet → "Home Connect" på side 19

Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør

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

Rengjøre ovnsrommet

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

Pass på at det ikke er emballasjerester i ovnsrommet, f.eks. isoporkuler. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut for oppvarming. Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.

Foreta de angitte innstillingene.

| Innstillinger | |
|---------------|---|
| Varmetype | Over-/undervarme <input type="checkbox"/> |
| Temperatur | 240 °C |
| Varighet | 1 time |

Du finner informasjon om hvordan du stiller inn varmetype og temperatur i neste kapittel.

Slå av apparatet med on/off etter angitt varighet.

Rengjør glatte flater med vaskevann og en klut når ovnsrommet er avkjølt.

Rengjøre tilbehør

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

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

Unntak: Barnesikringen og varseluret kan også slås på når apparatet er slått av. Visningene i displayet eller indikasjonene, f.eks. restvarmeindikasjonen for stekeovnsrommet, er synlige også når apparatet er slått av.

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

Slå på apparatet

Apparatet slås av og på med on/off-tasten. on/off over tasten lyser blått.

I displayet vises logoen til Siemens og deretter en varmetype og temperatur.

Merk: Hvilken driftstype som vises etter at apparatet er slått på, velges i grunninnstillingene.

Slå av apparatet

Apparatet slås av med on/off-tasten. Lyset over tasten slukker.

En innstilt funksjon avbrytes.

I displayet vises klokkeslettet.

Merk: Om klokkeslettet skal vises når apparatet er slått av eller ikke, velges i grunninnstillingene.

Starte eller avbryte driften

Trykk på start/stop-tasten for å starte eller avbryte pågående drift. Kjøleviften kan fortsette å gå etter at driften er avbrutt.

Trykk på on/off-tasten for å slette alle innstillinger.

Dersom du åpner apparatdøren under drift, avbrytes driften. Lukk stekeovnsdøren for å fortsette driften.

Stille inn driftstype

Apparatet må være slått på når du skal velge en driftstype.

1. Trykk på menu-tasten. Driftstypemenyen åpnes.
2. Trykk på ønsket driftstype. Du har forskjellige valgmuligheter avhengig av valgt driftstype.
3. Endre valget med dreieknappen. Endre flere innstillinger avhengig av valg.
4. Start med tasten start/stop. I displayet vises et tidsforløp. Innstillingene og fremdriftslinjen er synlige.

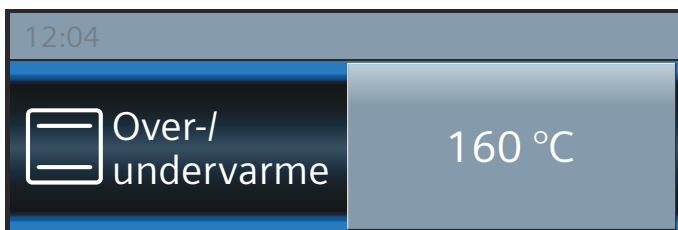
Stille inn varmetype og temperatur

Når apparatet slås på, vises den innstilte foreslåtte varmetypen med temperatur. Du kan starte denne innstillingen med start/stop-tasten med én gang. Hvis du vil stille inn en annen varmetype, går du frem på følgende måte.

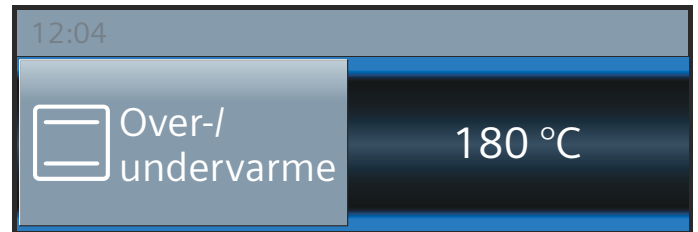
For andre innstillinger kan du endre verdiene som følger:

Eksempel vist på bildet: over-/undervarme med 180 °C.

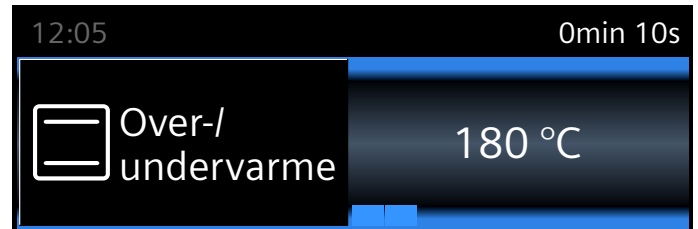
1. Still inn varmetype med dreieknappen.



2. Trykk på den foreslåtte temperaturen.
3. Endre temperaturen med dreieknappen.



4. Start med tasten start/stop.



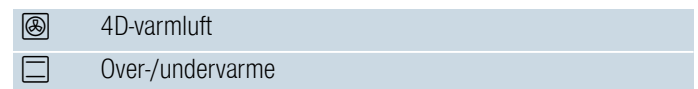
I displayet vises den innstilte varmetypen og temperaturen.

Hurtigoppvarming

Med tasten »»» kan stekeovnsrommet varmes opp ekstra raskt.

Hurtigoppvarmingen er ikke tilgjengelig ved alle varmetyper.

Egnede varmetyper:



For å få et jevnt stekeresultat må du sette retten og tilbehøret inn i stekeovnen først når hurtigoppvarmingen er avsluttet.

Stille inn

Pass på å bruke egnet varmetype. Temperaturen må være stilt inn på over 100 °C for at hurtigoppvarmingen skal kunne startes.

1. Still inn varmetype og temperatur.
2. Trykk på »»»-tasten.



Symbolet »»» vises til venstre for temperaturen. Temperaturkontrollen begynner å fylles.

Når hurtigoppvarmingen er avsluttet, høres et lydssignal. Symbolet »»» slukker. Sett retten inn i ovnsrommet.

Merknader

- Den innstilte varigheten teller ned umiddelbart fra start uavhengig av hurtigoppvarmingen.

- Under hurtigoppvarmingen kan du vise den aktuelle ovnstemperaturen med tasten **i**.

Avbryte

Trykk på **»»»**-tasten. Symbolet **»»»** slukker i displayet.

Tidsfunksjoner

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige tidsfunksjoner.

| Tidsfunksjon | Bruk |
|--|--|
|  Varselur | Varseluret fungerer som en tidtaker. Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal. |
|  Varighet | Etter at varigheten er telt ned, høres et lydsignal. Apparatet slår seg av automatisk. |
|  Sluttid | Still inn en varighet og en sluttid. Apparatet slår seg automatisk på, slik at driften er ferdig til ønsket klokkeslett. |


Merknader

- Varigheter på inntil en time kan du stille inn nøyaktig på minuttet. Varigheter på over en time kan du stille inn i trinn på 5 minutter.
- Avhengig av hvilken retning du vrir dreieknappen, begynner varigheten med en foreslått verdi: til venstre 10 minutter, til høyre 30 minutter.
- Etter at hver tidsfunksjon er utløpt, høres et lydsignal og i statuslinjen står det Avsluttet.
- Med tasten **i** kan du vise informasjon som da vises kort i displayet.

Varselur

Varseluret kan stilles inn når som helst, også når apparatet er slått av. Det teller parallelt med andre tidsinnstillinger og har et egnet signal. Du kan høre om det er varseluret eller varigheten som har telt ned og avgir lydsignal.

Du kan stille inn maksimalt 24 timer.

- Trykk på tasten **⏸**. Feltet for varseluret åpnes.
- Still inn varselurtiden med dreieknappen. Varseluret starter etter noen sekunder. Symbolet  for varseluret og den nedtelte tiden vises til venstre i statuslinjen.

Når tiden er telt ned

Du hører et lydsignal. I displayet vises "Varselur ferdig". Du kan slå av signaltonen før tiden ved å trykke på tasten **⏸**.

Avbryte varselur

Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten **⏸** og tilbakestill tiden. Lukk menyen med tasten **⏸**.

Endre varselurtiden

Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten **⏸** og endre varselurtiden med dreieknappen i løpet av de neste sekundene. Start varseluret med **⏸**-tasten.

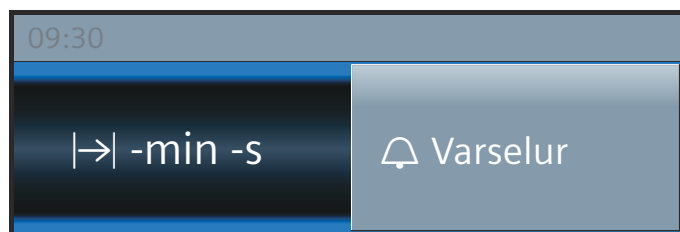
Varighet

Når du stiller inn en varighet (tilberedningstid) for retten, avsluttes driften automatisk når denne tiden er utløpt. Stekeovnen varmer ikke mer.

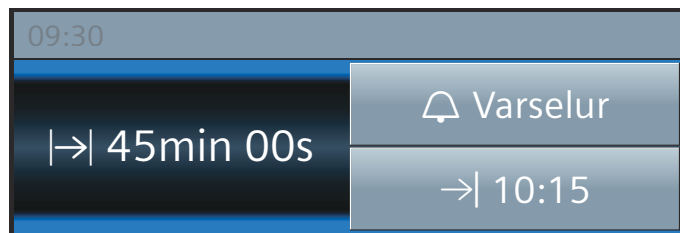
Forutsetning: Det er stilt inn en varmetype og en temperatur.

Eksempel: Innstilling for 4D-varmluft, 180 °C, varighet 45 minutter.

- Trykk på **⏸**-tasten. Tidsfunksjonsmenyen åpnes.



- Still inn varigheten med dreieknappen.



- Start med start/stop-tasten. Varigheten **10:10** teller synlig ned i statuslinjen.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke mer. I statuslinjen står det Avsluttet. Du kan slå av signaltonen før tiden ved å trykke på tasten **⏸**.

Avbryte varighet

Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten **⏸**. Tilbakestill varigheten. Visningen bytter til innstilt varmetype og temperatur.

Endre varighet

Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten **⏸**. Endre varigheten med dreieknappen.

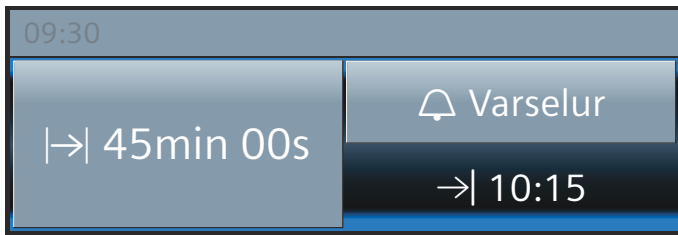
Sluttid

Hvis du forskyver sluttiden, må du passe på at lett bedervelige matvarer ikke blir stående for lenge i ovnsrommet.

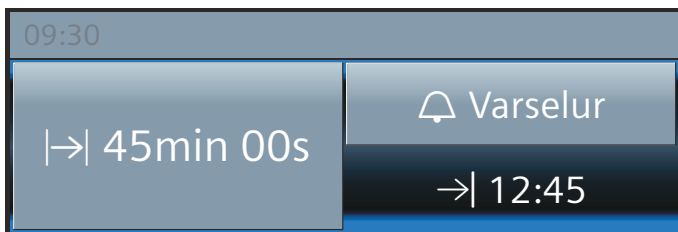
Forutsetning: Den innstilte driften er ikke startet. Det er stilt inn en varighet. Tidsfunksjonsmenyen **⏸** er åpen.

Eksempel på bildet: Du setter retten inn i stekeovnen kl. 9.30. Tilberedningen tar 45 minutter og er ferdig kl. 10.15. Du ønsker at retten heller skal være ferdig kl. 12.45.

1. Trykk på feltet Slutt →. Sluttiden vises.



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




3. Bekreft med start/stop-knappen.





Stekeovnen er i ventemodus. Driften starter til riktig tidspunkt. Varigheten teller synlig ned i statuslinjen.


Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke mer. I statuslinjen står det Avsluttet. Du kan slå av signaltonen før tiden ved å trykke på tasten .

Korrigere sluttid

Det er mulig så lenge stekeovnen er i ventemodus. Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten , trykk på Slutt →| og korriger sluttiden med dreieknappen. Lukk menyen med tasten .

Avbryte sluttid



Det er mulig så lenge stekeovnen er i ventemodus. Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten . Trykk på Slutt →| og tilbakestill sluttiden med dreieknappen. Varigheten telles ned umiddelbart.

Barnesikring

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


Aktivere og deaktivere

Du kan aktivere og deaktivere barnesikringen både når apparatet er slått av og på.

Hold inne tasten  i ca. fire sekunder. I displayet vises informasjon som bekreftelse og i statuslinjen vises symbolet .

Låse apparatdøren

I grunninnstillingene kan du endre innstillingene slik at i tillegg til betjeningsfeltet også apparatdøren låses.

Apparatdøren låses når temperaturen i ovnsrommet når ca. 50 °C. I statuslinjen vises symbolet . Hvis stekeovnen er slått av, låses apparatdøren umiddelbart hvis du aktiverer barnesikringen.

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 innstillinger

1. Trykk på on/off-tasten.
2. Trykk på menu-tasten. Driftstypemenyen åpnes.
3. Velg driftstypen Innstillinger. Den første grunninnstillingen vises og kan endres med dreieknappen.
4. Trykk kort på pilen >.
5. Endre verdiene med dreieknappen.
6. Bytt til de neste grunninnstillingene med pilen >.
7. Trykk på tasten menu for å lagre. I displayet får du spørsmål om å lagre eller forkaste.

Liste over innstillinger

I listen finner du alle grunninnstillingene og endringsmulighetene. Avhengig av utstyret på ditt apparat vises bare innstillingene i displayet som passer til ditt apparat.

Du kan endre følgende innstillinger:

| Innstilling | Utvalg |
|-------------|--------------------------------------|
| Velg språk | Det finnes flere tilgjengelige språk |
| Klokkeslett | Stille inn aktuelt klokkeslett |
| Dato | Stille inn aktuell dato |

| | |
|------------------------|--|
| Signaltone varighet | Kort (30 s) |
| | Middels (1 m) |
| | Lang (5 m) |
| Tastelyd | Slått av (fortsett tastelyd når du slår av og på med on/off) |
| | Slått på |
| Lysstyrke i displayet | Kan stilles inn i 5 trinn |
| Klokkevisning | Digital med dato |
| | Analog |
| | Av |
| Belysning | I drift på |
| | I drift av |
| Barnesikring | Dørsperre og tastesperre |
| | Kun tastesperre |
| Drift etter innkobling | Hovedmeny |
| | Varmetyper |
| | Retter* |
| Nattdemping | Slått av |
| | Slått på (displayet er dempet mellom kl. 22.00 og kl. 05.59) |
| Merkelogo | Visninger |
| | Ikke vis |
| Vifte etterløpsti | Anbefalt |
| | Minimum |
| Uttrekkssystem | Ikke montert |
| | Ettermontert |
| Døgninnstilling | Slått på |
| | Slått av |
| home Connect | Slå WiFi på eller av → "Home Connect" på side 19 |
| Fabrikkinstillinger | Tilbakestill |
| | Ikke tilbakestill |

*) Tilgjengelig, alt etter apparatype

Obs!

Ved stiger og enkelt uttrekk: Innstilling "ikke ettermontert".

Ved dobbelt og tredobbelt uttrekk: Innstilling "ettermontert".

Merk: Endring av innstillingene for språk, tastelyd eller lysstyrke i displayet tas i bruk umiddelbart. Alle andre innstillinger må lagres først.

Endre klokkeslett

Du kan endre klokkeslettet i grunninnstillingene.

Eksempel: Endre klokkeslettet fra sommer- til vintertid.

1. Trykk på on/off-tasten.
2. Trykk på menu-tasten.
Driftstypemenyen åpnes.
3. Trykk på Innstillinger.
4. Bytt til Klokkeslett med pilen >.

5. Endre klokkeslettet med dreieknappen.
6. Trykk på menu-tasten.
I displayet får du spørsmål om å lagre eller forkaste.

Strømbrudd

Etter et lengre strømbrudd vises innstillingene for første gangs bruk i displayet.

Still inn språk, klokkeslett og dato på nytt.


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

Forutsetning: Du har aktivert Døgninnstilling i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 14

Ovnsrommet varmer med over-/undervarme og en temperatur på mellom 85 °C og 140 °C.

1. Trykk på on/off-tasten.
I displayet foreslås en varmetype og en temperatur.
2. Vri dreieknappen mot venstre og velg varmetypen Døgninnstilling.
3. Trykk på den foreslåtte temperaturen og still inn temperaturen med dreieknappen.
4. Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten  og trykk på feltet Varighet.
Det blir foreslått 25:00 timer.
5. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
6. Start med start/stop-tasten.
Varigheten teller synlig ned i statuslinjen.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke mer. I statuslinjen står det Avsluttet.

Forskyve sluttiden

Det er ikke mulig å forskyve sluttiden.

Avbryte døgninnstilling


Trykk på on/off-tasten. Alle innstillingene er slettet. Du kan stille inn på nytt.

Steketermometer

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

Varmetyper

Med steketermometer i ovnsrommet kan du velge mellom varmetypene nedenfor.

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

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.

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.

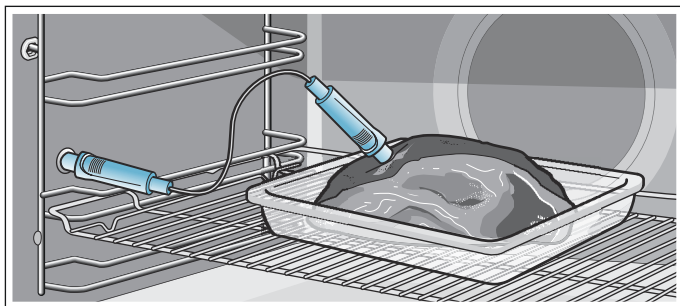
Stikke steketermometer i maten

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

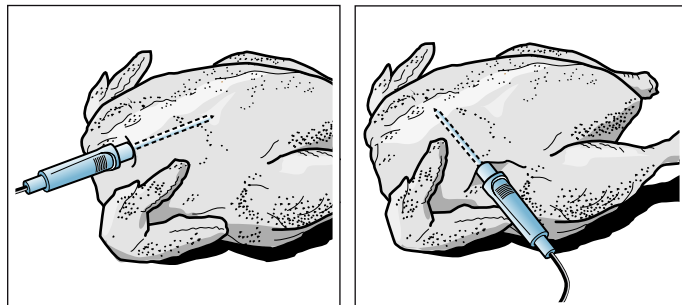
Steketermometeret har tre målepunkter. Pass på at det midterste målepunktet er inne i maten.

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

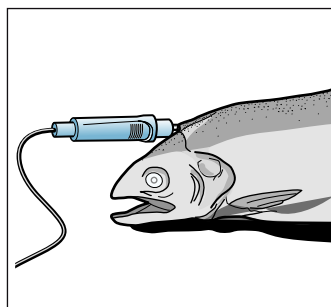
Ved tynnere stykker stikkes det inn i den tykkeste delen fra siden.



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.

Stille inn kjernetemperatur

1. Koble steketermometeret til kontakten til venstre i ovnsrommet.
2. Velg varmetypen eller driftstypen Retter med dreieknappen.
3. Trykk på den foreslåtte temperaturen og still inn temperaturen med dreieknappen.
4. Trykk på feltet "Kjernetemperatur" og still inn kjernetemperaturen med dreieknappen.
5. Start med start/stop-tasten.
Driften starter.

Den innstilte kjernetemperaturen i kjøttet er nådd

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke mer. Du kan trekke steketermometeret ut av kontakten.

Symboler  slukker.

Endre kjernetemperatur

Du kan endre kjernetemperaturen når som helst.

Avbryte

Trekk steketermometeret ut av kontakten.

Advarsel – Forbrenningsfare!

Steketermometer og ovnsrom er meget varme. Bruk ovnshansker når du stikker steketermometeret inn og ut.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ved feil kjernetemperaturføler kan isolasjonen bli skadet. Bruk bare kjernetemperaturføleren som er beregnet på dette apparatet.

Kjernetemperaturer for ulike typer mat

Bruk aldri dyprfryste 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 29

| 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 |
| Kalveknokke | 85–90 |
| Lammekjøtt | |
| Lammelår, rosa | 60–65 |
| Lammelår, gjennomstekt | 70–80 |
| Lammerygg, rosa | 55–60 |
| Fisk | |

| Type mat | Kjernetemperatur i °C |
|--------------------------|-----------------------|
| Fisk, hel | 65–70 |
| Fiskefilet | 60–65 |
| Annet | |
| Kjøttpudding, alle typer | 80–90 |


Rengjøringsfunksjon

Med driftstypen "Selvrens" kan du rengjøre ovnsrommet uten anstrengelser. Ovnsrommet varmes opp til en svært høy temperatur. Rester etter steking, grilling og baking brenner opp.

Du kan velge blant tre rengjøringstrinn.


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

Velg høyere rengjøringstrinn desto kraftigere og eldre smusset er. Til én rengjøring trengs det bare ca. 2,5–4,7 kilowattimer.

Merk: Stekeovnsdøren låses automatisk for din egen sikkerhet. Den kan først åpnes igjen når symbolet  for låsen på statuslinjen slukker. Ovnsrombelysningen lyser ikke under rengjøringen.

Advarsel

Fare for forbrenning!

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

Før rengjøringsfunksjonen

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

Rengjør innerdøren og kantene av ovnsrommet i området ved tetningene. Ikke bruk skuremidler på tetningslistene, må ikke tas av!

Merk: Emaljert tilbehør som følger med ovnen, kan rengjøres ved hjelp av rengjøringsfunksjonen. Ristene kan ikke rengjøres på denne måten. Ristene er ikke egnet for rengjøringsfunksjonen og blir misfarget. Øvrig tilbehør som er egnet for rengjøringsfunksjonen, finner du i tabellen over spesialtilbehør. → "Tilbehør" på side 9

Advarsel

Brannfare!


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


Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!

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


Stille inn selvrens

1. Trykk på menu-tasten.
Driftstypemenyen åpnes.
2. Velg driftstypen Selvrens.
Rengjøringstrinn 3 blir foreslått. Du kan starte rengjøringen umiddelbart med start/stop-tasten eller
3. velge et annet rengjøringstrinn med dreieknappen.
4. Start rengjøringen med start/stop-tasten.


Ovnsdøren låses like etter start. Symbolet  for låsen vises til høyre på statuslinjen ved siden av den gjenværende varigheten.

Ovnsdøren kan ikke åpnes igjen før symbolet  på statuslinjen slukker.

Når rengjøringen er fullført

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke mer. I statuslinjen står det "Avsluttet". Du kan slå av signaltonen ved å trykke på tasten . I statuslinjen står det "Apparatet avkjøles".

Avbryte rengjøringen

Slå av apparatet med on/off-tasten. Ovnsdøren kan ikke åpnes før symbolet  på statuslinjen slukker.

Korrigere rengjøringstrinn

Etter start kan du ikke lenger endre rengjøringstrinn.

Du kan la rengjøringen foregå om natten.

I kapittelet om tidsinnstillinger kan du se hvordan du kan forskyve sluttiden. På den måten kan du bruke stekeovnen når som helst i løpet av dagen.

→ "Tidsfunksjoner" på side 13

Etter rengjøringsfunksjonen

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

Merk: Ved for mye smuss kan det oppstå hvite restflekker på emaljen. Dette er rester etter matvarene og ikke farlige. De påvirker ikke funksjonen. Om nødvendig kan du fjerne restene med sitronsyre.

Home Connect

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

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

Merknader

- Les gjennom sikkerhetsinstruksjonene i bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du betjener apparatet via Home Connect-appen mens du er ute av huset. Les også informasjonen i Home Connect-appen. → "Viktige sikkerhetsanvisninger" på side 4
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til fjernbetjening.

Installere

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

Ta hensyn til informasjonen som følger med Home Connect.

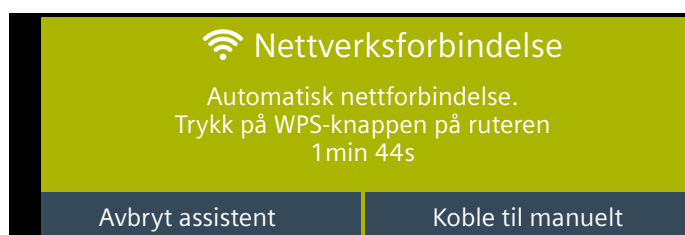
Utfør innstillingene ved å følge trinnene som vises i appen.

Automatisk registrering på hjemmenettverket

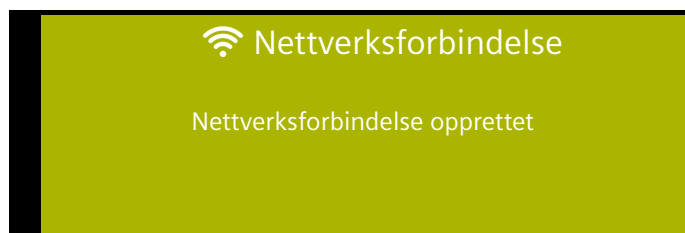
Merknader

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

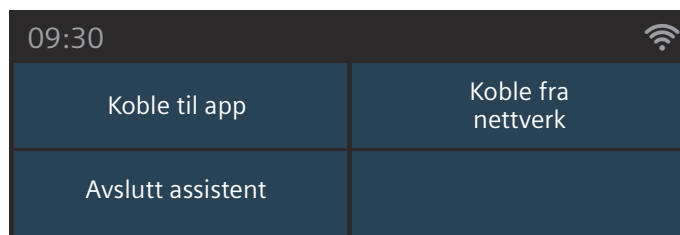
1. Trykk på tasten menu.
2. Trykk på "Home Connect-assistent".
Apparatet er klar til oppretting av automatisk nettverksforbindelse.



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

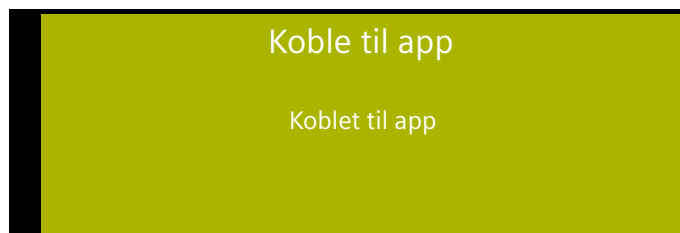


4. Trykk på "Koble til app".



Apparatet er klart til å kobles til appen.

5. Start appen på den mobile enheten og følg anvisningene for automatisk nettverkstilkobling. Registreringen avsluttes når displayet viser "Koblet til app".



Manuell registrering på hjemmenettverket

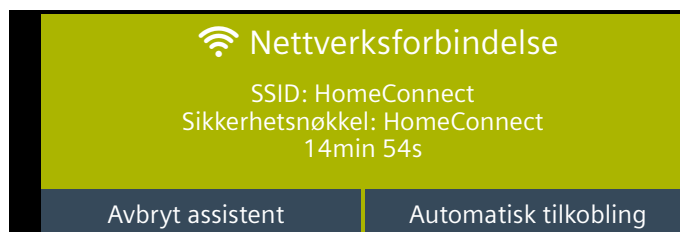
Merk: Du kan starte Home Connect-assistenten under første gangs bruk eller via menyen.

1. Trykk på tasten menu.
2. Trykk på "Home Connect-assistent".
3. Trykk på "Koble til manuelt".



Apparatet er klar til oppretting av manuell nettverksforbindelse.

Displayet viser nettverksnavn (SSID) og sikkerhetsnøkkel for ovenns nettverk.



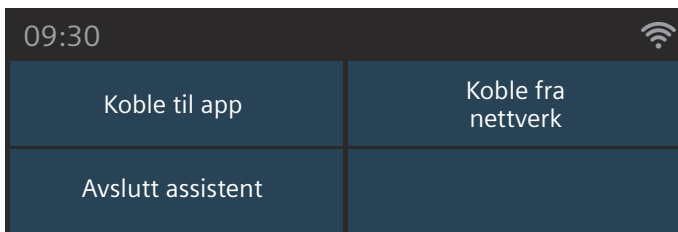
4. Registrer den mobile enheten på ovnens nettverk med navnet "HomeConnect" og sikkerhetsnøkkelen "HomeConnect".



Vent til displayet viser "Nettverksforbindelse opprettet".

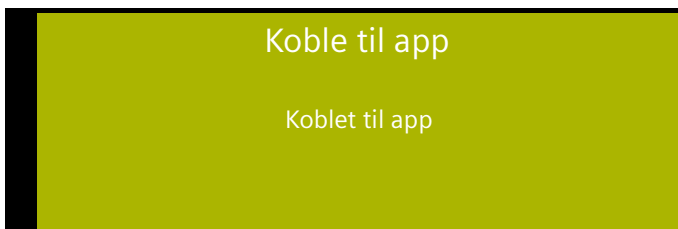


5. Trykk på "Koble til app".



Apparatet er klart til å kobles til appen.

6. Start appen på den mobile enheten og følg anvisningene for manuell nettverkstilkobling. Registreringen avsluttes når displayet viser "Koblet til app".



Fjernstart

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

Merknader

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

1. Trykk på menu-tasten.
2. Trykk på "Fjernstart".

I displayet vises .

Fjernstart deaktiveres automatisk i følgende situasjoner:

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

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

Innstillinger for Home Connect

Home Connect kan når som helst tilpasses dine behov.

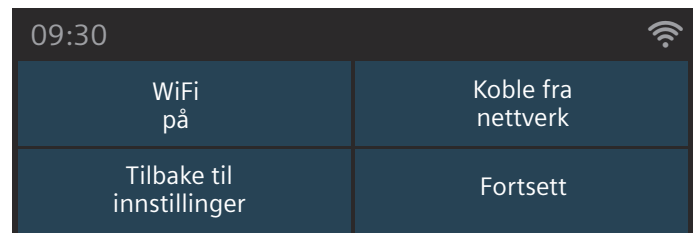
Merk: I innstillingene Home Connect trykker du på tasten  for å se informasjon om nettverket og apparatet.

WiFi

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

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

1. Trykk på menu-tasten.
2. Trykk på "Innstillinger".
3. Gå til "Home Connect" med pilen >.
4. Trykk på "Home Connect Innstillinger".
5. Trykk på "WiFi" for å slå radiomodulen av eller på.



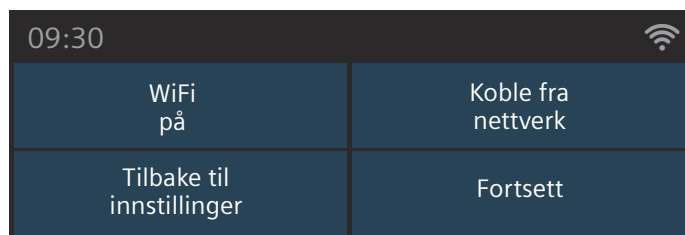
Koble fra nettverket

Stekeovnen kan når som helst kobles fra nettverket.

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

1. Trykk på tasten menu.
2. Trykk på "Innstillinger".
3. Gå til "Home Connect" med pilen >.

- Trykk på "Home Connect Innstillinger".
- Trykk på "Koble fra nettverk".



Koble til nettverket

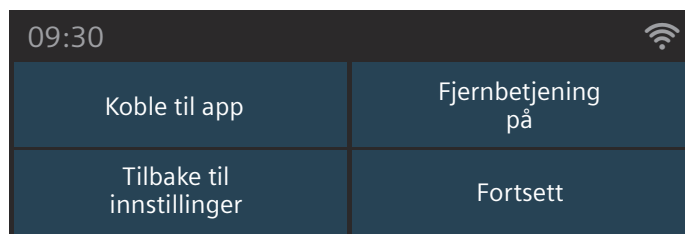
- Trykk på tasten menu.
- Trykk på "Innstillinger".
- Gå til "Home Connect" med pilen >.
- Trykk på "Home Connect Innstillinger".
- Trykk på "Koble til nettverket".
- Trykk på "Koble til manuelt" eller "Koble til automatisk".
- Følg anvisningene i avsnittet "Manuell registrering på hjemmenettverket" eller "Automatisk registrering på hjemmenettverket".

Koble til app

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

Merk: Enheten må være tilkoblet nettverket.

- Trykk på tasten menu.
- Trykk på "Innstillinger".
- Gå til "Home Connect" med pilen >.
- Trykk på "Home Connect Innstillinger".
- Trykk på "Fortsett".
- Trykk på "Koble til app".



Fjernbetjening

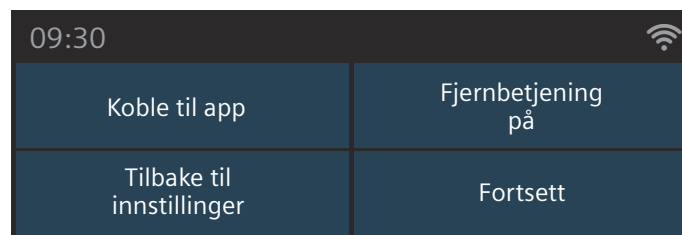
Med Home Connect-appen får du enkelt tilgang til ovnens funksjoner.

Merknader

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

- Trykk på tasten menu.
- Trykk på "Innstillinger".
- Gå til "Home Connect" med pilen >.
- Trykk på "Home Connect Innstillinger".
- Trykk på "Fortsett".

- Trykk på "Fjernbetjening" for å slå av eller på betjening via Home Connect-appen.



Datavern

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

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

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

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

Samsvarserklæring

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

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



Rengjøringsmiddel

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

Egnet rengjøringsmiddel

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

Obs!

Overflateskader

Ikke bruk

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

Vask nye svamper grundig før bruk.

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

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

| | |
|----------------------------------|--|
| Dørhåndtak | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Tørk av med en gang dersom det kommer avkalkingsmiddel på dørhåndtaket. Disse flekkene er ellers vanskelige å fjerne. |
| Innsiden av apparatet | |
| Emaljerte flater | Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Vask bort fastbrente matrester med en fuktig klut og såpevann. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. La ovnsrommet stå åpent etter rengjøring slik at det tørker. Bruk helst rengjøringsfunksjonen. → "Rengjøringsfunksjon" på side 17 Merk: Matrester kan forårsake hvitt belegg. Dette er ufarlig og har ingen innvirkning på funksjonen. Om nødvendig kan det fjernes med sitronsyre. |
| Glassdeksel for ovnsrombelysning | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens. |
| Dørdeksel i rustfritt stål | Rengjøringsmiddel for rustfritt stål: Følg produsentens anvisninger. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål. Ta av 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. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål. |
| Steketermometer | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin. |

Merknader

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

Holde apparatet rent

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

Tips

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

Stiger

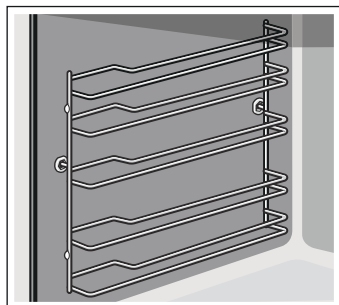
Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge, så fremt du sørger for grundig vedlikehold og rengjøring. Her kan du se hvordan stigene kan tas ut og rengjøres.

Sett inn og ta ut stiger

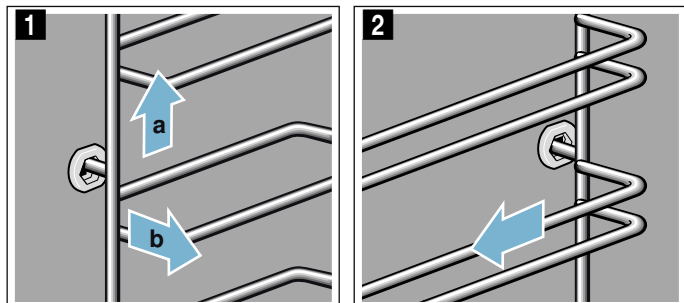
⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Ta ut stiger



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

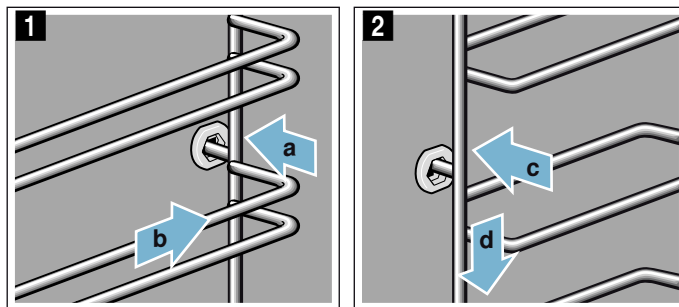


Rengjør stigerne med vaskemiddel og en oppvaskvamp. Bruk en børste dersom stigerne er svært skitne.

Sette inn stigerne

Stigen passer enten på høyre eller venstre side. Pass ved begge stigerne på at de bøyde stengene er foran.

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**).



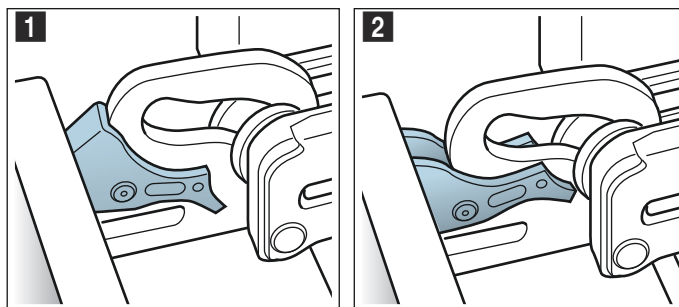
Apparatdør

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

Hekte apparatdøren av og på

Apparatdøren kan tas ut for rengjøring og 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 klappe sammen.



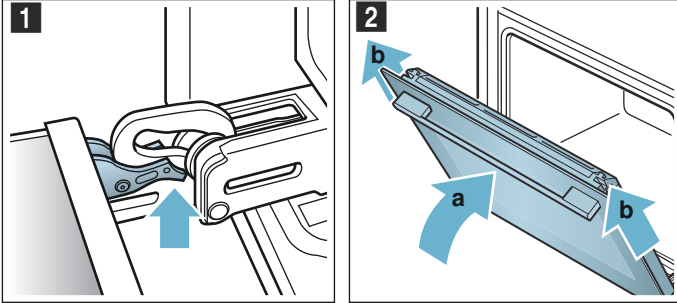
⚠ Advarsel

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

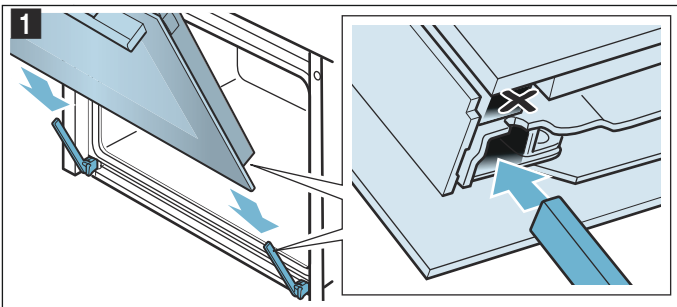
1. Åpne døren helt og trykk den mot apparatet.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (bilde **1**).
3. Lukk apparatdøren til anslag **a**. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side **b** og trekk opp og ut (bilde **2**).



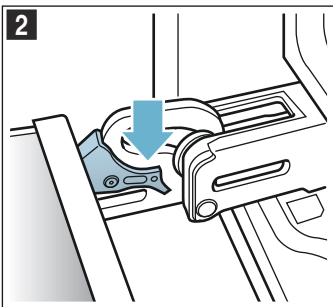
Hekte på apparatdøren

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**).
Sett begge hengslene inntil den ytterste ruten nede, og bruk denne som føring.
Pass på at hengslene skyves inn i riktig åpning. Det skal gå lett og ikke være motstand når de skyves inn. Dersom du kjenner motstand, må du kontrollere om hengslene er skjøvet inn i riktig åpning.



2. Åpne apparatdøren helt. Klapp sammen begge sperrehendlene igjen (bilde **2**).

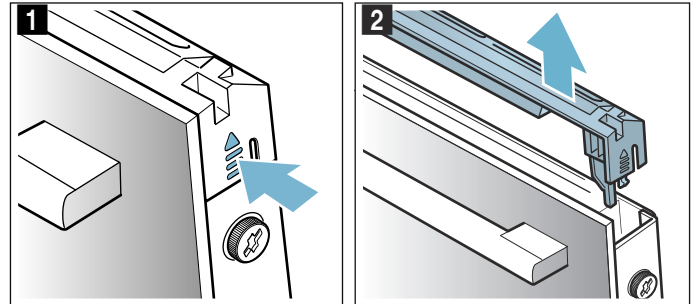


3. Lukk stekeovnsdøren.

Ta av dekselet på døren

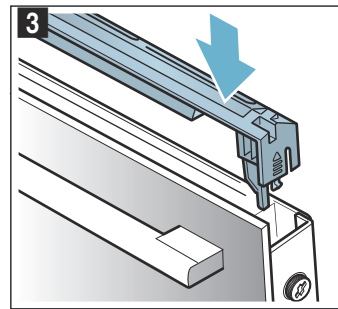
Innlegget i rustfritt stål i dørdekselet kan bli misfarget. Du kan ta ut dekselet for å rengjøre grundigere.

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



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

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



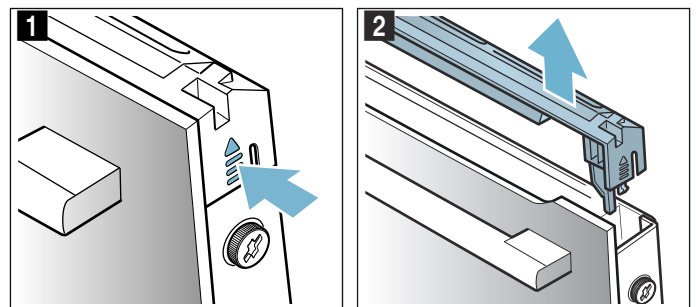
5. Lukk apparatdøren.

Montering og utmontering av glassruter

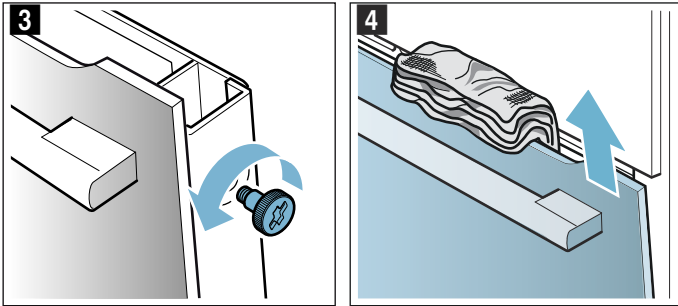
Du kan ta ut glassrutene i apparatdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Demontere på apparatet

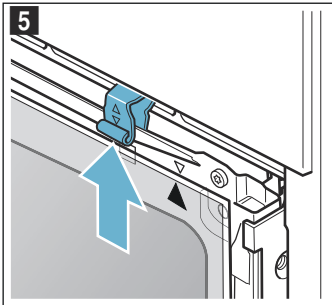
1. Åpne apparatdøren litt.
2. Trykk på høyre og venstre side av dekselet (bilde **1**).
3. Ta av dekselet (bilde **2**).



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



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



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

⚠ Advarsel

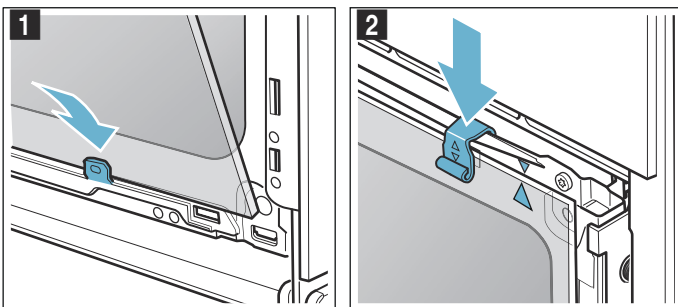
Fare for personskader!

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

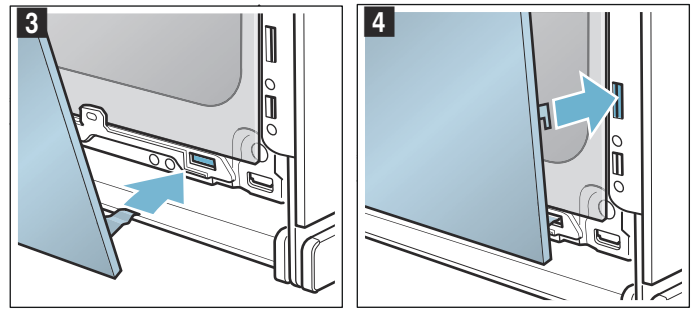
Montere på apparatet

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

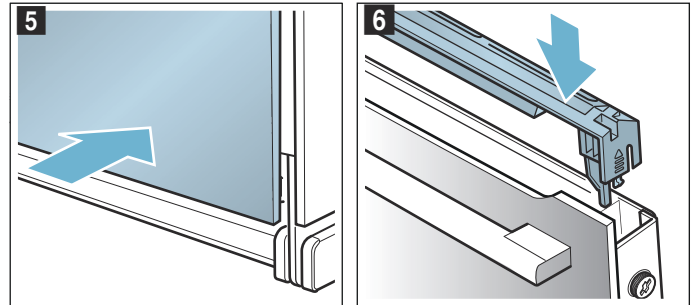
1. Sett den midterste glassruten inn i holderen nede (bilde **1**) og trykk den fast.
2. Trykk begge holderne ned (bilde **2**).



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



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



9. Lukk apparatdøren.

Obs!

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






Hva kan du gjøre ved feil?

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

Merk: Dersom en rett ikke skulle bli helt vellykket, kan du kikke i tabelldelen bakerst i bruksanvisningen. Der

Feiltabell

Ved feilmeldinger med E, f.eks. E0111, skal apparatet slås av og på igjen. Kontakt kundeservice dersom meldingen vises igjen.

| Feil | Mulig årsak | Råd/tiltak |
|--|--|---|
| Apparatet fungerer ikke | Sikringen er defekt | Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden |
| | Strømbrydd | Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer |
| Ovnsdøren kan ikke åpnes, i displayet vises symbolet  | Ovnsdøren er låst inntil ovnsrommet er avkjølt | Vent til symbolet  slukker |
| Apparatet kan ikke betjenes, og symbolet  vises i displayet | Barnesikringen er aktivert | Trykk på tasten  helt til symbolet  slukker |
| Ovnsrommet varmer ikke, og displayet viser "Demo-modus slått på" | Apparatet er i demo-modus | Slå av sikringen i sikringsskapet og slå den på igjen etter ca. 10 sekunder. Slå på apparatet og velg "Demo-modus slått av" i innstillingene. |
| 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 |
| Home Connect fungerer ikke som den skal. | | Gå til www.home-connect.com |

Maksimal driftsvarighet oversteg

Apparatet avslutter automatisk driften når ingen varighet er stilt inn, og når innstillingen ikke er endret på lenge.

Når dette skjer, avhenger av innstilt temperatur eller grilltrinn.

I displayet informerer apparatet om at driften avsluttes automatisk. Deretter avbrytes driften.

For å ta apparatet i bruk igjen må du først slå det av. Slå det deretter på igjen og angi riktige innstillinger.

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.

Bytte pære i taket i ovnsrommet

Dersom stekeovns-pæren er gått, må den skiftes. Temperaturbestandige 230 V halogenpærer, 40 watt, fås hos kundeservice eller i faghandelen.

Ta i halogenpæren med en tørr klut. På den måten forlenges pærens levetid. Bruk kun disse pærene.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.

finner du mange tips og råd. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 29

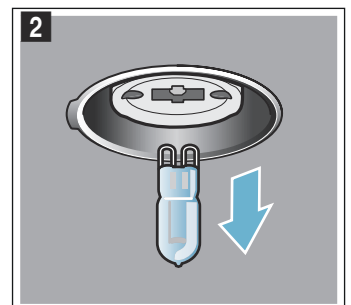
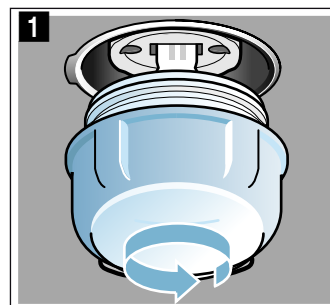
Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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.

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.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
2. Skru av glassdekselet ved å skru mot venstre (bilde **1**).
3. Trekk pæren ut – ikke skru den (bilde **2**). Sett inn den nye pæren – pass på plasseringen av stiftene. Trykk pæren fast.



4. Skru på glassdekselet igjen.
5. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen.

Glassdeksel

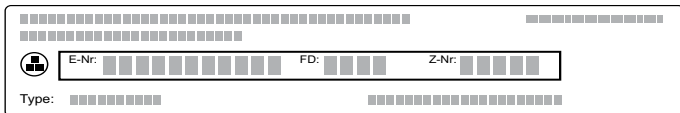
Dersom glassdekslet til halogenlampen er ødelagt, må det skiftes. Et nytt glassdeksel fås hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner ovnsdøren. Hvis apparatet ditt er utstyrt med dampfunksjon, er typeskiltet plassert til høyre bak betjeningspanelet.



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

| E-nr. | FD-nr. |
|-------|--------|
|-------|--------|

Kundeservice

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Retter

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

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

Innstillingstips

- Stekerresultatet avhenger av kvaliteten på matvarene og kokekarstørrelse og -type. Bruk kun råvarer av god kvalitet og kjøtt med kjøleskapstemperatur for å oppnå best 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 29

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 16

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 | Kaker i form |
| | Kaker på stekebrett |
| | Småbakst |
| | Småkaker |
| Brød, rundstykker | Brød |
| | Rundstykker |
| Pizza, krydret bakverk | Pizza |
| | Krydrede kaker, quiche |
| Gratenger, suffléer | Grateng, krydret, fersk, kokte ingredienser |
| | Lasagne, fersk |
| | Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy |
| | Grateng, søt, fersk |
| | Sufflé i porsjonsformer |
| Dypfryste produkter | Pizza |
| | Rundstykker |
| | Gratenger |
| | Potetprodukter |
| | Fjærkre, fisk |
| Fjærkre | Kylling |
| | And, gås |
| | Kalkun |
| Kjøtt | Svinekjøtt |
| | Oksekjøtt |
| | Kalvekjøtt |
| | Lammekjøtt |
| | Viltkjøtt |
| | Kjøttretter |
| Fisk | Fisk |
| Grønnsaker | Gryte med grønnsaker |
| | Gratinerte grønnsaker |
| | Baktepoteter, delt i to |
| | Hele, ovnsstekte poteter |

Stille inn rett

Du ledes gjennom hele innstillingsprosessen for valgte mattyper. Trykk hele tiden på feltet Fortsett.

1. Trykk på tasten menu. Driftstypemenyen åpnes.
2. Velg driftstypen Retter. Den første kategorien vises i displayet.
3. Velg ønsket kategori med dreieknappen.
4. Trykk på feltet Fortsett.
5. Velg mattype med dreieknappen.
6. Trykk på feltet Fortsett.
7. Velg matrett ved hjelp av dreieknappen.
8. Trykk på feltet Fortsett.
9. Still inn vekten med dreieknappen.

Merk: Trykk på feltet "Tips" for å vise informasjon om innsettingshøyde, kokekar osv.
10. Start med start/stop-tasten.

Innstillingen er fullført

Du hører et lydssignal. På statuslinjen står det "Avsluttet". Stekeovnen varmer ikke mer. Du kan slå av signaltonen før tiden ved å trykke på tasten ☹.

Hvis du ikke er fornøyd med tilberedningsresultatet, kan du forlenge tilberedningstiden. Trykk på feltet "Ettersteking". Det foreslås en varighet, men denne kan endres.

Når du er fornøyd med stekeresultatet, trykker du på feltet "Avslutt". I displayet vises "God appetitt".

Avbryte innstillingen

Trykk på on/off-tasten. Alle innstillingene er slettet. Du kan stille inn på nytt.

Forskyve sluttiden

Ved noen retter kan sluttiden forskyves. Hvordan du kan forskyve sluttiden, ser du i tidsfunksjonene.

→ "Tidsfunksjoner" på side 13

Når du har stilt inn en sluttid, skifter displayet til ventetid. På statuslinjen vises tidspunktet for når driften slutter. Ingen innstillinger kan endres. Husk at lett bederverlige matvarer ikke må stå for lenge i ovnsrommet.

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.

Silikonformer

For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi mørke stekeformer av metall.

Hvis du likevel vil bruke silikonformer, bør du ta utgangspunkt i opplysningene og oppskriftene fra produsenten. Silikonformer er ofte mindre enn vanlige former. Mengde og opplysninger i oppskriften kan avvike.

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.

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.

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

| Rett | Tilbehør/kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i min. |
|--|----------------------------|------------------|---|-----------------|-----------------|
| Kaker i form | | | | | |
| Formkake, enkel | Kranse-/brødform | 2 |  | 150-170 | 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 | 2 |  | 160-180 | 40-60 |
| Kakebunn av formkakerøre | Kakebunnform | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn | 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 |
| Rund, høy formkake av gjærdeig | Høy, rund kakeform | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Gjærbakst | Springform Ø 28 cm | 2 |  | 160-170 | 20-30 |
| Sukkerbrød, 2 egg | Kakebunnform | 3 |  | 150-170* | 20-30 |
| Sukkerbrød, 3 egg | Springform Ø 26 cm | 2 |  | 160-170* | 25-35 |
| Sukkerbrød, 6 egg | Springform Ø 28 cm | 2 |  | 150-170* | 30-50 |
| Kaker på brett | | | | | |
| Formkake med fyll | Bakeplate | 3 |  | 160-180 | 20-40 |
| Formkake, 2 høyder | Universalpanne + bakeplate | 3+1 |  | 140-160 | 30-50 |
| Mørdeigskake med tørt fyll | Bakeplate | 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 |
| Sveitsisk pai | Universalpanne | 3 |  | 170-190 | 45-55 |
| Gjærbakst med tørt fyll | Universalpanne | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Gjærbakst med tørt fyll, 2 høyder | Universalpanne + bakeplate | 3+1 |  | 150-170 | 20-30 |
| Gjærbakst med saftig fyll (frukt) | Universalpanne | 3 |  | 180-200 | 30-40 |
| Gjærbakst med saftig fyll, 2 høyder | Universalpanne + bakeplate | 3+1 |  | 150-170 | 45-60 |
| Kringle, krans | Bakeplate | 2 |  | 160-170 | 25-35 |
| Rullekake | Bakeplate | 3 |  | 180-200* | 8-15 |
| Julekake med 500 g mel | Bakeplate | 2 |  | 150-170 | 45-60 |
| Strudel, søt | Universalpanne | 2 |  | 170-180 | 50-60 |
| Strudel, frossen | Universalpanne | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Småbakst | | | | | |
| Småkaker | Bakeplate | 3 |  | 160** | 20-30 |
| Småkaker | Bakeplate | 3 |  | 150** | 25-35 |
| Småkaker, 2 høyder | Universalpanne + bakeplate | 3+1 |  | 150** | 25-35 |
| Småkaker, 3 høyder | Bakeplate + universalpanne | 5+3+1 |  | 140** | 35-45 |
| Muffins | Muffinsform | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Muffins, 2 høyder | Muffinsformer | 3+1 |  | 160-180* | 15-30 |
| * forvarming | | | | | |
| ** Forvarm i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen | | | | | |

| Rett | Tilbehør/kokekar | Innset- tingshøy- de | Varmety- pe | Temperatur i °C | Varighet i min. |
|--|----------------------------|----------------------------|----------------|--------------------|--------------------|
| Småbakst av gjærdeig | Bakeplate | 3 | ☐ | 160-180 | 25-35 |
| Småbakst av gjærdeig, 2 høyder | Universalpanne + bakeplate | 3+1 | ⊗ | 150-170 | 25-40 |
| Butterdeigsbakst | Bakeplate | 3 | ⊗ | 170-190* | 20-35 |
| Butterdeigsbakst, 2 høyder | Universalpanne + bakeplate | 3+1 | ⊗ | 170-190* | 20-45 |
| Butterdeigsbakst, 3 høyder | Bakeplate + universalpanne | 5+3+1 | ⊗ | 170-190* | 20-45 |
| Butterdeigsbakst, flat, 4 høyder | 4 rister | 5+3+2+1 | ⊗ | 180-200* | 20-35 |
| Vannbakkels | Bakeplate | 3 | ☐ | 200-220 | 30-40 |
| Vannbakkels, 2 høyder | Universalpanne + bakeplate | 3+1 | ⊗ | 190-210 | 35-45 |
| Wienerbrød | Bakeplate | 3 | ⊗ | 160-180 | 20-30 |
| Småkaker | | | | | |
| Sprøytebakst | Bakeplate | 3 | ☐ | 140-150** | 25-40 |
| Sprøytebakst | Bakeplate | 3 | ⊗ | 140-150** | 25-40 |
| Sprøytebakst, 2 høyder | Universalpanne + bakeplate | 3+1 | ⊗ | 140-150** | 30-40 |
| Sprøytebakst, 3 høyder | Bakeplate + universalpanne | 5+3+1 | ⊗ | 130-140** | 35-55 |
| Småkaker | Bakeplate | 3 | ⊗ | 140-160 | 15-30 |
| Småkaker, 2 høyder | Universalpanne + bakeplate | 3+1 | ⊗ | 140-160 | 15-30 |
| Småkaker, 3 høyder | Bakeplate + universalpanne | 5+3+1 | ⊗ | 140-160 | 15-30 |
| Marengs | Bakeplate | 3 | ⊗ | 80-90* | 120-150 |
| Marengs, 2 høyder | Universalpanne + bakeplate | 3+1 | ⊗ | 80-90* | 120-180 |
| Makroner | Bakeplate | 3 | ⊗ | 90-110 | 20-40 |
| Makroner, 2 høyder | Universalpanne + bakeplate | 3+1 | ⊗ | 90-110 | 25-45 |
| Makroner, 3 høyder | Bakeplate + universalpanne | 5+3+1 | ⊗ | 90-110 | 30-45 |
| * forvarming | | | | | |
| ** Forvarm 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 løsner du kaken forsiktig med en kniv. |
| Fruktsaften renner ut. | Bruk en dypere universalpanne neste gang. |
| Småbakst kleber seg sammen under steking. | Hvert bakeemne bør ha ca. 2 cm plass rundt seg. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider. |
| Kaken er for tørr. | Still inn temperaturen 10 °C høyere og forkort steketiden. |
| Kaken er for lys. | Dersom både innsetningshøyde og tilbehør er korrekt, kan du forlenge steketiden eller øke temperaturen. |
| Kaken er for lys på toppen og for mørk nederst. | Sett kaken inn på et høyere nivå neste gang. |
| Kaken er for mørk på toppen og for lys nederst. | Sett kaken inn på et lavere nivå neste gang. Velg en lavere temperatur og forleng steketiden. |
| Formkaken blir for mørk bak. | Ikke plasser stekeformen helt inntil bakveggen, men plasser den midt på tilbehøret. |
| Kaken er for mørk. | Velg neste gang en lavere temperatur og forleng ev. steketiden. |

| | |
|---|---|
| Bakverket er ikke jevnt stekt. | Velg en litt lavere temperatur. 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 gjenomstekt. | 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.

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.

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 brødforn.



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




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
















Obs!

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

Anvendte varmetyper:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme

-  Omluftsgrilling
-  Grill stor flate
-  coolStart-funksjon

| Rett | Tilbehør | Innset-tingshøy- de | Varmety- pe | Temperatur i °C | Grill- trinn | Varighet i min. |
|---|-------------------------------|------------------------|---|--------------------|-----------------|--------------------|
| Brød | | | | | | |
| Loff, 750 g | Universalpanne eller brødform | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Blandingsbrød, 1,5 kg | Universalpanne eller brødform | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Fullkornbrød, 1 kg | Universalpanne | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Pide (tyrkisk, flatt brød) | Universalpanne | 3 |  | 250-270 | - | 20-25 |
| Rundstykker | | | | | | |
| Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt** | Universalpanne | 3 |  | - | - | - |
| Rundstykker, søte, ferske | Bakeplate | 3 |  | 170-190* | - | 15-20 |
| Rundstykker, søte, ferske 2 høyder | Universalpanne + bakeplate | 3+1 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Rundstykker, ferske | Bakeplate | 3 |  | 180-200 | - | 20-30 |
| Bagett, forstekt, avkjølt** | Universalpanne | 3 |  | - | - | - |
| Rundstykker, frosne | | | | | | |
| Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt** | Universalpanne | 3 |  | - | - | - |
| Saltkringler o.l. bakst, deigemner | Universalpanne | 3 |  | - | - | - |
| Croissant, deigemner | Universalpanne | 3 |  | 170-190 | - | 30-35 |
| 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 | | | | | | |
| ** Følg opplysningene på emballasjen | | | | | | |

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.

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.

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
-  coolStart-funksjon

| Rett | Tilbehør | Innset-tingshøy- de | Varmety- pe | Temperatur i °C | Varighet i min. |
|-------------------------------------|-----------------------------|------------------------|---|--------------------|--------------------|
| Pizza | | | | | |
| Pizza, fersk | Stekeplate | 3 |  | 200-220 | 25-35 |
| 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 |  | - | - |
| Pizza, frossen | | | | | |
| Pizza med tynn bunn 1 stk.** | Rist | 3 |  | - | - |
| Pizza med tynn bunn 2 stk. | Universalpanne + rist | 3+1 |  | 190-210 | 20-25 |
| Pizza med tykk bunn 1 stk.** | Rist | 3 |  | - | - |
| Pizza med tykk bunn 2 stk. | Universalpanne + rist | 3+1 |  | 190-210 | 20-30 |
| Pizzabagett** | Rist | 3 |  | - | - |
| Minipizza** | Universalpanne | 3 |  | - | - |
| 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 |
| * forvarming | | | | | |
| * Følg opplysningene på emballasjen | | | | | |

| Ret | Tilbehør | Innset- tingshøy- de | Varmety- pe | Temperatur i °C | Varighet i min. |
|----------|------------------------|----------------------------|---|--------------------|--------------------|
| Quiche | Terteform, svart blikk | 3 |  | 190-210 | 30-40 |
| Paikake | Universalpanne | 3 |  | 260-280* | 10-15 |
| Piroger | Gratengform | 2 |  | 190-200 | 30-45 |
| Empanada | Universalpanne | 3 |  | 180-190 | 30-45 |
| Børek | Universalpanne | 1 |  | 200-220* | 20-30 |

* forvarming
* Følg opplysningene på emballasjen

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 3

Suffléer kan du også tilberede i vannbad i universalpannen. Sett inn universalpannen i høyde 2.

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

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
-  Pizzatrinn
-  coolStart-funksjon

| Gratenger og suffléer | Tilbehør/kokekar | Innset- tingshøy- de | Varmety- pe | Temperatur i °C | Varighet i min. |
|---|------------------|----------------------------|---|--------------------|--------------------|
| Grateng, krydret av kokte ingredienser | Gratengform | 2 |  | 200-220 | 30-50 |
| Grateng, søt | Gratengform | 2 |  | 170-190 | 40-60 |
| Lasagne, fersk, 1 kg | Gratengform | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Lasagne, frossen, 400 g | Rist | 2 |  | - | - |
| Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy | Gratengform | 2 |  | 160-190 | 50-70 |
| Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy, 2 høyder | Gratengform | 3+1 |  | 150-170 | 60-80 |

* Følg opplysningene på emballasjen

| Gratenger og suffléer | Tilbehør/kokekar | Innset-tingshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i min. |
|-----------------------|------------------|-------------------|---|-----------------|-----------------|
| Sufflé | Gratengform | 2 |  | 160-180* | 35-45 |
| Sufflé | Porsjonsformer | 3 |  | 190-210 | 25-30 |

* Følg opplysningene på emballasjen

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 9

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.

Skinrende 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.

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 16

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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

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

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





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













Tips

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

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

Anvendte varmetyper:

-  Over-/undervarme
-  Omluftsgrilling
-  Grill stor flate
-  coolStart-funksjon

| Rett | Tilbehør/kokekar | Innset- tingshøy- de | Varmety- pe | Temperatur i °C | Grill- trinn | Varighet i min. |
|---------------------------------------|------------------|----------------------------|---|--------------------|-----------------|--------------------|
| Kylling | | | | | | |
| Kylling, 1 kg | Rist | 2 |  | 200-220 | - | 60-70 |
| Kyllingbrystfilet, à 150 g (grilling) | Rist | 4 |  | - | 3* | 15-20 |
| Kyllingstykker, à 250 g | Rist | 3 |  | 220-230 | - | 30-35 |
| Kyllingvinger, nuggets, frosne | Universalpanne | 3 |  | - | - | - |
| Broiler, 1,5 kg | Rist | 2 |  | 200-220 | - | 70-90 |
| And og gås | | | | | | |
| And, 2 kg | Rist | 1 |  | 180-200 | - | 90-110 |
| Andebryst, à 300 g | Rist | 3 |  | 230-250 | - | 25-30 |
| Gås, 3 kg | Rist | 2 |  | 160-180 | - | 120-150 |
| Gåselår, à 350 g | Rist | 2 |  | 210-230 | - | 40-50 |
| Kalkun | | | | | | |
| Kalkunkylling, 2,5 kg | Rist | 2 |  | 180-200 | - | 70-90 |
| Kalkunbryst uten bein, 1 kg | Lukket kokekar | 2 |  | 240-260 | - | 80-100 |
| Kalkunlår med bein, 1 kg | Rist | 2 |  | 180-200 | - | 80-100 |
| * Forvarm i 5 min. | | | | | | |

Kjøtt

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

Steking og surring

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

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

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

Steking på rist

På rist blir kjøtt spesielt sprøtt på alle sider.

Fyll opp til ½ liter vann i universalpannen avhengig av størrelsen på kjøttstykket og hva slags kjøtt det er. Dryppende fett og kjøttkraft samles opp. Av denne stekesjyen 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 9

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.

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 16

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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




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

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

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

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

Anvendte varmetyper:

-  Over-/undervarme
-  Omluftsgrilling
-  Grill stor flate

| Rett | Tilbehør/kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Grilltrinn | Varighet i min. |
|--|------------------|------------------|---|-----------------|------------|-----------------|
| Svinekjøtt | | | | | | |
| Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg | Åpent kokekar | 2 |  | 180-190 | - | 110-130 |
| Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg | Rist | 2 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Svinestek av lend, 1,5 kg | Åpent kokekar | 2 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Svinefilet, 400 g | Rist | 3 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Røkt svinekjøtt med bein, 1 kg (tilsatt litt vann) | Lukket kokekar | 2 |  | 210-230 | - | 70-90 |
| Svinebiff, 2 cm tykk | Rist | 5 |  | - | 2 | 16-20 |
| Svinemedaljonger, 3 cm tykke (5 min forvarming) | Rist | 5 |  | - | 3* | 8-12 |
| * forvarming | | | | | | |
| ** må ikke vendes | | | | | | |

| Rett | Tilbehør/kokekar | Innset-tingshøy- de | Varmety- pe | Temperatur i °C | Grill- trinn | Varighet i min. |
|--|------------------|------------------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------------|
| Oksekjøtt | | | | | | |
| Oksefilet, medium, 1 kg | Rist | 2 | | 210-220 | - | 40-50 |
| Oksestek, 1,5 kg | Lukket kokekar | 2 | | 200-220 | - | 130-160 |
| Roastbiff, medium 1,5 kg | Rist | 2 | | 220-230 | - | 60-70 |
| Biff, 3 cm tykk, medium (ingen forvarming) | Rist | 3 | | - | 3 | 15-20 |
| Burger, 3-4 cm høy | Rist | 4 | | - | 3 | 25-30 |
| Kalvekjøtt | | | | | | |
| Kalvestek, 1,5 kg | Åpent kokekar | 2 | | 160-170 | - | 100-120 |
| Kalveknoke, 1,5 kg | Åpent kokekar | 2 | | 200-210 | - | 100-120 |
| Lammekjøtt | | | | | | |
| Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg | Åpent kokekar | 2 | | 170-190 | - | 50-80 |
| Lammerygg med bein** | Rist | 2 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Lammekotelett | Rist | 3 | | - | 3 | 12-16 |
| Pølser | | | | | | |
| Grillpølser | Rist | 4 | | - | 3 | 10-15 |
| Kjøttretter | | | | | | |
| Kjøttpudding, 1 kg | Åpent kokekar | 2 | | 170-180 | - | 60-70 |
| * forvarming ** må ikke vendes | | | | | | |

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

Fisk

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

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

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

Steking og grilling på rist

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.

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 16

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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




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


Fisk som ikke er i svømmestilling, skal snus etter ca. ½ til ⅔ av den angitte tiden.

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

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

Anvendte varmetyper:

-  Over-/undervarme
-  Omluftgrilling
-  Grill stor flate

| Rett | Tilbehør/kokekar | Innset- tingshøy- de | Varmety- pe | Temperatur i °C | Grill- trinn | Varighet i min. |
|--|------------------|----------------------------|---|--------------------|-----------------|--------------------|
| Fisk | | | | | | |
| Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks.ørret | Rist | 2 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| * forvarming | | | | | | |
| ** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 2 under | | | | | | |

| Rett | Tilbehør/kokekar | Innset-tingshøy- de | Varmety- pe | Temperatur i °C | Grill- trinn | Varighet i min. |
|--|------------------|------------------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------------|
| Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks | Rist | 2 | | 170-190 | - | 30-40 |
| Fiskefileter | | | | | | |
| Fiskefilet, naturell, grillet | Rist | 4 | | - | 1* | 15-25 |
| Fiskekoteletter | | | | | | |
| Fiskekotelett, 3 cm tykk** | Rist | 4 | | - | 3 | 10-20 |
| Fisk, frossen | | | | | | |
| Fiskefilet, naturell | Lukket kokekar | 2 | | 210-230 | - | 20-30 |
| Fiskefilet, gratinert | Rist | 2 | | 200-220 | - | 45-60 |
| Fiskepinner (snu av og til) | Universalpanne | 3 | | 200-220 | - | 20-30 |
| * forvarming | | | | | | |
| ** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 2 under | | | | | | |

Grønnsaker og tilbehør

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

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

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Tilberedning i én høyde

Hold deg til opplysningene i tabellen.

Tilberedning i to høyder

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

- Universalpanne: Høyde 3
- Bakeplate: Høyde 1

Tilbehør

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

Rist

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 lavere verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov.




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

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

Anvendte varmetyper:

- 4D-varmluft
- Grill stor flate
- coolStart-funksjon

| Rett | Tilbehør | Innset-tingshøy- de | Varmety- pe | Temperatur i °C | Grill- trinn | Varighet i min. |
|-------------------------------------|----------------|------------------------|----------------|--------------------|-----------------|--------------------|
| Grønnsaksretter | | | | | | |
| Grillede grønnsaker | Universalpanne | 5 | | - | 3 | 10-15 |
| Poteter | | | | | | |
| Bakte poteter, delt i to | Universalpanne | 3 | | 160-180 | - | 45-60 |
| Potetprodukter, frosne | | | | | | |
| Røstipoteter* | Universalpanne | 3 | | - | - | - |
| Fylte potetlommer* | Universalpanne | 3 | | - | - | - |
| * Følg opplysningene på emballasjen | | | | | | |

| Rett | Tilbehør | Innset-tingshøy- de | Varmety- pe | Temperatur i °C | Grill- trinn | Varighet i min. |
|-------------------------|-----------------------------|------------------------|---|--------------------|-----------------|--------------------|
| Kroketter * | Universalpanne | 3 |  | - | - | - |
| Pommes frites * | Universalpanne | 3 |  | - | - | - |
| Pommes frites, 2 høyder | Universalpanne + stekebrett | 3+1 |  | 190-210 | - | 30-40 |

* Følg opplysningene på emballasjen

Yoghurt

Med apparatet ditt kan du også lage yoghurt selv.


Tilberede yoghurt

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

1. Varm opp 1 liter melk (3,5 % fett) på koketoppen til 90 °C og la den avkjøles til 40 °C.
H-melk må bare varmes opp til 40 °C.

2. Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskaptemperatur).
3. Fyll i kopper eller små syltetøyglass og dekk til med plastfolie.
4. Sett koppene eller glassene i bunnen av ovnsrommet og tilbered som angitt.
5. Etter tilberedningen avkjøles youghurten i kjøleskapet.

Anvendt varmetype:

-  4D-varmluft

| Rett | Tilbehør | Innsettingshøy- de | Varmety- pe | Temperatur i °C | Varighet i timer |
|---------|----------------|---------------------------|---|--------------------|---------------------|
| Yoghurt | Porsjonsformer | Bunnen av ovns- rommet |  | 40-45 | 8-9 |

Eco-varmetyper

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

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

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

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

Varmetypen Varmluft Eco brukes til å bestemme apparatets energieffektivitetsklasse.

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-/brødform | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Kakebunn av formkakerøre | Kakebunnform | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Sukkerbrød, 2 egg | Kakebunnform | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Sukkerbrød, 3 egg | Springform Ø 26 cm | 2 |  | 160-170 | 30-45 |
| 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 | Bakeplate | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Mørdeigskake med tørt fyll | Bakeplate | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Rullekake | Bakeplate | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Kringle, krans | Bakeplate | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Gjærbakst med tørt fyll | Bakeplate | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Småbakst | | | | | |
| Muffins | Muffinsform | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Småkaker | Bakeplate | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Butterdeigsbakst | Bakeplate | 3 |  | 170-190 | 20-35 |
| Vannbakkels | Bakeplate | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Småkaker | Bakeplate | 3 |  | 140-160 | 15-30 |
| Sprøytebakst | Bakeplate | 3 |  | 140-150 | 25-35 |
| Småbakst av gjærdeig | Bakeplate | 3 |  | 160-180 | 25-35 |
| Brød og rundstykker | | | | | |
| Blandingsbrød, 1,5 kg | Brødform | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Pide (tyrkisk flatt brød) | Universalpanne | 3 |  | 250-275 | 15-20 |
| Rundstykker, søte, ferske | Bakeplate | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Rundstykker, ferske | Bakeplate | 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 gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid. |
| Steking | Med over-/undervarme maks. 200 °C. Maks. 180 °C med varmluf. |
| Småkaker | Med over-/undervarme maks. 190 °C. Maks. 170 °C med varmluf. Egg eller eggeplomme reduserer dannelsen av akrylamid. |
| Ovnsstekte pommes frites | Fordeles jevnt i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett slik at pommes fritesen ikke tørker ut. |

Langtidssteking

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

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

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

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

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

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

Kokekar

Bruk et flatt kokekar, f.eks. et serveringsfat i porselen eller glass. Sett kokekaret i stekeovnen til forvarming. Sett alltid det åpne kokekaret på risten i høyde 2.

Du finner mer informasjon i tipsene om langtidssteking etter innstillingstabellen.


Apparatet har oppvarmingsmodusen langtidssteking. Start driften bare hvis ovnsrommet er helt avkjølt. La stekeovnen med kokekaret varmes godt opp i ca. 15 minutter.

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

Anbefalte innstillingsverdier

Temperaturen for langtidssteking og tilberedningstiden avhenger av størrelsen, tykkelsen og kvaliteten på kjøret. 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, 400 g | Åpent kokekar | 2 |  | 6-8 | 90* | 45-60 |
| Kyllingbrystfilet, à 200 g | Åpent kokekar | 2 |  | 5-7 | 90* | 30-60 |
| Kalkunbryst uten bein, 1 kg | Åpent kokekar | 2 |  | 8-10 | 90* | 150-210 |
| Svinekjøtt | | | | | | |
| Svinestek av lend, 5-6 cm tykk, 1,5 kg | Åpent kokekar | 2 |  | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Svinefilet, hel | Åpent kokekar | 2 |  | 6-8 | 80* | 90-120 |
| Svinemedaljonger, 4 cm tykke | Åpent kokekar | 2 |  | 5-7 | 80* | 90-120 |
| * forvarming | | | | | | |

| Rett | Kokekar | Innset-tingshøy- de | Varmety- pe | Bruningstid i min. | Temperatur i °C | Varighet i min. |
|--|---------------|------------------------|----------------|-----------------------|--------------------|--------------------|
| Oksekjøtt | | | | | | |
| Oksestek (hofte), 6–7 cm tykk, 1,5 kg | Åpent kokekar | 2 | | 8-10 | 80* | 210-270 |
| Oksefilet, hel, 1 kg | Åpent kokekar | 2 | | 4-6 | 80* | 150-210 |
| Roastbiff, 5–6 cm tykk | Åpent kokekar | 2 | | 6-8 | 80* | 210-270 |
| Oksemedaljonger/rumpsteak, 4 cm tykk | Åpent kokekar | 2 | | 5-7 | 80* | 30-60 |
| Kalvekjøtt | | | | | | |
| Kalvestek, 4-5 cm tykk, 1,5 kg | Åpent kokekar | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Kalvestek, 10-15 cm tykk, 1,5 kg | Åpent kokekar | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Kalvefilet, hel, 800 g | Åpent kokekar | 2 | | 5-7 | 80* | 120-150 |
| Kalvemedaljonger, 4 cm tykke | Åpent kokekar | 2 | | 5-7 | 80* | 45-90 |
| Lammekjøtt | | | | | | |
| Benfrie ytrefileter av lam à 200 g | Åpent kokekar | 2 | | 5-7 | 80* | 120-180 |
| Lammelår uten bein, medium, ca. 1 kg, bundet | Åpent kokekar | 2 | | 6-8 | 80* | 180-240 |
| * forvarming | | | | | | |

Tips om langtidssteking

| | |
|---|---|
| Langtidssteke andebryst. | Legg det kalde andebrystet i pannen og stek skinnsiden først. Etter 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 feilfrie 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

| Frukt, grønnsaker og urter | Tilbehør | Varmety- pe | 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 |

| Frukt, grønnsaker og urter | Tilbehør | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i timer |
|----------------------------|------------|---|-----------------|------------------|
| Sopp i skiver | 1-2 rister |  | 60 | 6-9 |
| Urter, renset | 1-2 rister |  | 60 | 2-6 |

Konservering

Du kan konservere frukt og grønnsaker i apparatet.

Advarsel – Fare for personskader!

Sylteglass med matvarer som er feil konserverte, kan sprekke. Hold deg til bruksanvisningen for konservering.

Glass

Bruk kun rene og uskadde norgesglass. Bruk kun rene og uskadde gummiringer som tåler varme. Kontroller klemmene og fjærene på forhånd.

Bruk kun glass av samme størrelse og med likt innhold når du konserverer. I ovnsrommet kan du konservere innholdet i maks. seks glass på 1/2, 1 eller 1 1/2 liter samtidig. Ikke bruk glass som er større eller høyere. Lokkene kan sprekke.

Ikke ta på glassene mens de er i ovnsrommet under konservering.

Klargjøring av frukt og grønnsaker

Bruk kun fersk og fin frukt og ferske og fine grønnsaker. Vask dem nøye.

Skrell frukten eller grønnsakene avhengig av type, fjern kjernene, del i biter og fyll dem i sylteglass til ca. 2 cm under kanten.

Frukt

Fyll frukten i sylteglassene med lyst, avskummet sukkervann (ca. 400 ml for ett 1-litersglass). På én liter vann:

- Ca. 250 g sukker for søt frukt
- Ca. 500 g sukker for sur frukt

Grønnsaker

Fyll grønnsakene i sylteglassene med varmt, kokt vann.

Rengjør kanten på glassene, det er viktig at de er rene. Legg en fuktig gummiring og et lokk på hvert glass. Lukk glassene med klemmer. Sett glassene i universalpannen på en slik måte at de ikke berører hverandre. Hell 500 ml liter varmt vann (ca. 80 °C) i universalpannen. Still inn som angitt i tabellen.

Gjøre ferdig konserveringen

Frukt

Etter en stund stiger det bobler opp til overflaten med korte mellomrom. Slå av apparatet straks det begynner å boble i glassene. Ta glassene ut av ovnsrommet etter angitt ettervarmingstid.

Grønnsaker


Etter en stund stiger det bobler opp til overflaten med korte mellomrom. Når alle sylteglassene bobler, reduserer du temperaturen til 120 °C og lar det boble videre som angitt i tabellen i lukket ovnsrom. Etter denne tiden slår du av apparatet og utnytter ettervarmen i et par minutter som angitt i tabellen.





Ta glassene ut av ovnsrommet etter konserveringen, og sett dem på en ren klut. Ikke sett de varme glassene på kaldt eller vått underlag, da dette kan føre til at glassene sprekker. Dekk til sylteglassene for å beskytte dem mot trekk. Klemmene skal først fjernes når glassene er kalde.

Anbefalte innstillingsverdier

Tidene som er oppgitt i innstillingstabellen, er veiledende verdier for konservering av frukt og grønnsaker. De kan påvirkes av romtemperatur, antall glass, mengde, varme og kvaliteten på innholdet i glasset. Opplysningene gjelder for runde 1-litersglass. Før du kobler om eller slår av, må du kontrollere at innholdet i glassene bobler ordentlig. Boblingen starter etter 30-60 minutter.

Anvendt varmetype:

-  4D-varmluft

| Konservering | Kokekar | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i min. |
|--------------------------------------|---------------------|------------------|---|-----------------|-----------------------|
| Grønnsaker, f.eks. gulrøtter | 1-liters sylteglass | 1 |  | 160-170 | til det perler:30-40 |
| | | | | 120 | fra det perler: 30-40 |
| | | | | - | Ettervarme: 30 |
| Grønnsaker, f.eks. agurk | 1-liters sylteglass | 1 |  | 160-170 | til det perler: 30-40 |
| | | | | - | Ettervarme: 30 |
| | | | | - | - |
| Steinfrukt, f.eks. kirsebær, plommer | 1-liters sylteglass | 1 |  | 160-170 | til det perler:30-40 |
| | | | | - | Ettervarme:35 |
| | | | | - | - |
| Kjernefrukt, f.eks. epler, jordbær | 1-liters sylteglass | 1 |  | 160-170 | til det perler:30-40 |
| | | | | - | Ettervarme: 25 |
| | | | | - | - |

Heving av deig

En gjærdeig hever raskere i apparatet enn ved romtemperatur. Bruk varmetypen over-/undervarme. Start driften bare hvis ovensrommet er helt avkjølt.

La gjærdeigen alltid heve to ganger. Ta hensyn til opplysningene i innstillingstabellene for 1. og 2. heving (heving av deig og etterheving av deig).

Heving av deig

Still inn som vist i tabellen, og varm opp apparatet. Sett deigbollen på risten.

Ikke åpne døren på apparatet under hevingen, da slipper du ut mye fuktighet. Dekk til deigen med et fuktig klede.

| Rett | Tilbehør/kokekar | Innset-tingshøy- de | Varmety- pe | Trinn | Temperatur i °C | Varighet i min. |
|-----------------------------|------------------|------------------------|----------------|---------------------|--------------------|--------------------|
| Gjærdeig, søt | Bolle | 2 | | Heving av deig | 35-40 | 25-30 |
| | Stekeplate | 2 | | Etterheving av deig | 35-40 | 10-20 |
| Gjærdeig, tung med mye fett | Bolle | 2 | | Heving av deig | 35-40 | 20-40 |
| | Stekeplate | 2 | | Etterheving av deig | 35-40 | 15-25 |

Opptining

Til opptining av dypfrost frukt, dypfrosne grønnsaker og bakevarer bruker du oppvarmingsfunksjonen 4D-varmluft. Fugl, kjøtt og fisk tines best i kjøleskapet.

Til opptining bruker du følgende innsetningshøyder:

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

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.

| 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 |
| Kake, tørr | Stekeplate | 2 | | 60 | 60-75 |

Etterheving av deig

Sett bakverket på den innsetningshøyden som er angitt i tabellen.

Hvis du vil forvarme, må etterhevingen skje utenfor apparatet på et varmt sted.

Anbefalte innstillingsverdier

Temperatur og hevetid avhenger av typen og mengden av ingredienser. Derfor er opplysningene i tabellen veiledende.

Anvendt varmetype:

- Over-/undervarme

Tips: Stykker som er frosset flatt eller oppdelt tiner raskere enn mat som er frosset i blokk.

Ta de frosne matvarene ut av emballasjen og legg dem i et egnet kokekar på risten.

Snu eller rør i maten 1–2 ganger mens den tines. Store stykker bør snus flere ganger. Ved behov kan maten deles i to, eller stykker som alt er tint, kan tas ut av ovensrommet.

La den tinte maten hvile i det avslåtte apparatet i 10 til 30 minutter slik at temperaturen utjevner seg.

Anvendt varmetype:

- 4D-varmluft

Varmholding

Du kan holde ferdig tilberedte retter varme med Holde varm. På denne måten unngår du kondens og må ikke tørke ut av ovnsrommet.

Ferdig tilberedt mat må ikke holdes varm i mer enn to timer. Vær oppmerksom på at mange retter fortsatt tilberedes mens de holdes varme. Dekk ev. til maten.

Testretter

Disse tabellene ble laget for testinstitutter for å forenkle testingen av apparatet.

Iht. EN 60350-1:2013 eller IEC 60350-1:2011.

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.




Sukkerbrød











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

Merknader

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

Anvendte varmetyper:


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



| Rett | Tilbehør | Innsetningshøyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i min. |
|---|---------------------------------|------------------|---|-----------------|-----------------|
| Steking | | | | | |
| Sprøytebakst | Bakeplate | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Sprøytebakst | Bakeplate | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Sprøytebakst, 2 høyder | Universalpanne + bakeplate | 3+1 |  | 140-150* | 30-40 |
| Sprøytebakst, 3 høyder | Bakeplater + universalpanne | 5+3+1 |  | 130-140* | 35-55 |
| 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** | 30-40 |
| 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 | | | | | |

Grilling

Sett også inn universalpannen. Væsken blir dermed samlet opp, og ovnsrommet holder seg renere.

Anvendt varmetype:

-  Grill stor flate

| Rett | Tilbehør | Innset- tingshøy- de | Varmety- pe | Grill- trinn | 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 | | | | | |

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens



9001156738
960511