

SIEMENS



Innebygd stekeovn

CM636GB.1

siemens-home.com/welcome

no Bruksveiledning

Register
your
product
online

Innholdsfortegnelse

 Forskriftsmessig bruk	4	 Mikrobølgefunksjonen	17
 Viktige sikkerhetsanvisninger	5	Kokekar	17
Generelt	5	Mikrobølge-effekttrinn	18
Mikrobølge	5	Stille inn mikrobølge kombinert med en varmetype	18
 Årsaker til skader	7	Stille inn mikrobølge	18
Generelt	7	Tørking	18
Mikrobølge	8	 Døgninnstilling	19
 Miljøvern	8	Starte døgninnstilling	19
Energisparing	8	 Rengjøringsmiddel	19
Miljøvennlig håndtering	8	Egnet rengjøringsmiddel	19
 Bli kjent med apparatet	9	Overflater i ovnsrommet	20
Betjeningsfelt	9	Holde apparatet rent	20
Betjeningselementer	9	 Stiger	21
Display	9	Sett inn og ta ut stigene	21
Menyen driftstypemenyen	10	 Apparatdør	22
Varmetyper	10	Ta av dekselet på døren	22
Mer informasjon	11	Montering og utmontering av glassruter	22
Ovnsromfunksjoner	11	 Hva kan du gjøre ved feil?	24
 Tilbehør	11	Feiltabell	24
Medfølgende tilbehør	11	Maksimal driftsvarighet oversteget	24
Skyve inn tilbehør	12	Ovnsromlamper	24
Spesialtilbehør	12	 Kundeservice	25
 Før første gangs idriftsetting	13	E-nummer og FD-nummer	25
Første gangs bruk	13	 Retter	25
Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør	13	Innstillingstips	25
 Betjening av apparatet	13	Velge rett	26
Slå apparatet av og på	13	Stille inn rett	26
Starte eller avbryte driften	13	 Testet for deg i vårt prøvekjøkken	27
Stille inn driftstype	14	Silikonformer	27
Stille inn varmetype og temperatur	14	Kaker og småbakst	27
Hurtigoppvarming	14	Brød og rundstykker	30
 Tidsfunksjoner	15	Pizza, quiche og krydret bakverk	31
Varselur	15	Grateng og sufflé	33
Varighet	15	Fjærkre	34
Sluttid	15	Kjøtt	36
 Barnesikring	16	Fisk	39
Aktivere og deaktivere	16	Grønnsaker og tilbehør	41
 Grunninnstillinger	16	Dessert	42
Endre innstillinger	16	Eco-varmetyper	43
Liste over innstillinger	16	Akrylamid i matvarer	45
Endre klokkeslett	17		

Langtidssteking	45
Tørking	46
Konservering	47
Heving av deig	48
Opptining	48
Varme opp mat med mikrobølgefunksjonen	50
Varmholding	51
Testretter	51

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 11

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 vanddamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.

Advarsel – Fare for personskader!

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

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Advarsel – Fare på grunn av magnetisme!

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

Mikrobølge

Advarsel – Brannfare!

- Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig og kan forårsake skader. Apparatet må ikke brukes til å tørke matvarer og klær, eller til å varme opp tøfler, varmeputer med kjerner eller korn, svamper, fuktige kluter og lignende. Blant annet kan oppvarming av tøfler eller varmeputer føre til at de antennes, også flere timer etter oppvarming. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke.

- Matvarer kan ta fyr. Varm aldri opp matvarer i termopakker.
Varm aldri opp matvarer i beholdere av plast, papir eller annet brennbart materiale uten oppsyn.
Still aldri inn en for høy mikrobølgeeffekt eller for lang mikrobølgetid. Følg anvisningene i denne bruksanvisningen.
Tørk aldri matvarer med mikrobølgefunksjonen.
Tin aldri opp eller varm matvarer med lavt vanninnhold, som f.eks. brød, med for høy effekt eller for lenge.
- Matolje kan ta fyr. Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen.

⚠ Advarsel – Eksplosjonsfare!

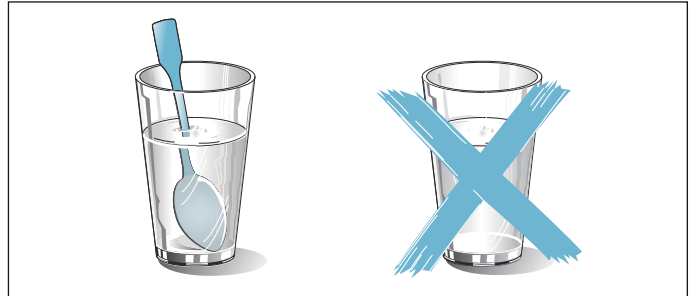
Væsker og andre næringsmidler i godt lukkede kokekar kan eksplodere. Varm aldri opp væsker eller andre næringsmidler i lukkede kokekar.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

- Matvarer med fast skall eller skinn kan sprekke på en eksplosjonsartet måte både under og etter oppvarming. Kok aldri egg med skall og varm heller aldri opp hardkokte egg. Tilbered ikke skalldyr eller skjell. Ved tilberedning av speilegg eller kokte egg må du først stikke hull på eggeplommen. På matvarer med fast skall eller skinn, f.eks. epler, tomater, poteter eller pølser, kan skallet/skinnet sprekke. Stikk hull på skallet/skinnet før oppvarming.
- Varmen fordeles ikke jevnt i barnematen. Varm ikke opp barnemat i lukkede kokekar. Ta alltid av lokket eller smokken. Rør godt rundt i barnematen eller rist den etter oppvarmingen. Kontroller temperaturen før du gir maten til barnet.
- Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Emballasje som er lufttett, kan sprekke. Følg alltid angivelsene på emballasjen. Bruk alltid grytekluter når du tar retter ut av ovnen.

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

- Ved oppvarming av væske kan forsinket koking oppstå. Det betyr at koketemperaturen blir nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Bare ved en ørliten rystelse av kokekaret kan den varme væsken plutselig koke kraftig over og sprute opp. Legg alltid en skje i kokekaret ved oppvarming av væsker. Dermed unngår du forsinket koking.



⚠ Advarsel – Fare for personskader!

- Uegnede kokekar kan sprekke. Kokekar av porselen og keramikk kan ha små hull i hank og lokk. Bak disse hullene skjuler det seg hulrom. Fuktighet som er trengt inn i disse hulrommene, kan føre til at kokekaret sprekker. Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Ved ren mikrobølgedrift kan kokekar og beholdere av metall føre til gnistdannelse. På den måten kan apparatet bli ødelagt. Bruk aldri metallbeholdere ved ren mikrobølgedrift. Bruk alltid kokekar som er egnet til mikrobølgeovn, eller bruk mikrobølge i kombinasjon med en varmetype.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Apparatet arbeider under høyspenning. Kabinettet må aldri fjernes.

⚠ Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!

- Mangelfull rengjøring kan medføre skade på apparatets overflate. Mikrobølgeenergi kan trenge ut. Rengjør apparatet regelmessig og fjern matrester med en gang. Hold ovnsrommet, dørtetningen, døren og døranslaget rent til enhver tid.
- Hvis ovnsdøren eller dørtetningen er skadet, kan mikrobølgeenergi strømme ut. Apparatet må ikke brukes når døren til ovnsrommet, dørtetningen eller plastrammen til døren er ødelagt. Ring til kundeservice.

- På apparater uten deksel strømmes mikrobølgeenergi ut. Fjern aldri dekslet på apparatet. Ta kontakt med kundeservice ved vedlikeholds- og reparasjonsarbeider.

Årsaker til skader

Generelt

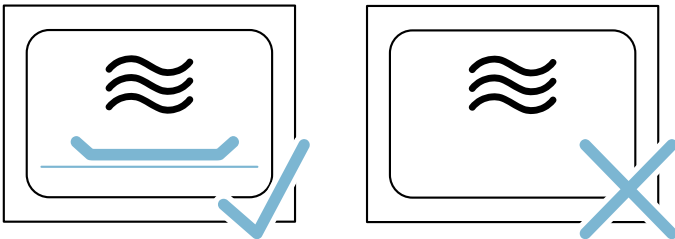
Obs!

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

Mikrobølge

Obs!

- Gnistdannelse: Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.
- Kombinasjon av tilbehør: Ikke bruk risten sammen med universalpannen. Dersom de skyves rett på hverandre, kan det dannes gnister. De må kun skyves inn i hver sin høyde.
- Ren mikrobølgedrift: Ved bruk av bare mikrobølge er universalpannen og bakebrettet uegnet. Det kan oppstå gnister, og ovnsrommet blir skadet. Bruk den medfølgende risten eller bruk mikrobølge i kombinasjon med en varmetype.
- Aluminiumsskåler: Aluminiumsskåler må ikke brukes i apparatet. Apparatet blir skadet av gnister som oppstår.
- Mikrobølgedrift uten mat: Bruk av apparatet uten at det er mat i ovnsrommet, fører til overbelastning. Start aldri mikrobølgeovnen uten mat i ovnsrommet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 17



- Mikrobølge-popkorn: Ikke bruk for høy mikrobølgeeffekt. Effekten skal være på maks. 600 watt. Popkornposen må alltid legges på en glassplate. Glassruten kan sprekke som følge av overbelastning.

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.



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.

Betjeningselementer

De enkelte betjeningselementene 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

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.

Dreieknapp

Med dreieknappen kan du endre innstillingsverdiene som vises i displayet.

I de fleste valglisterne, 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.

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 rengjøringstrinn.
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 .



Menyen driftstypemenyen




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

Driftsform	Bruk
Varmetyper	Apparatet har mange nøye tilpassede varmetyper for tilberedning av retten din.
Retter → "Retter" på side 25	Her er passende innstillingsverdier for mange retter allerede programmert.
Mikrobølge → "Mikrobølgefunksjonen" på side 17	Med mikrobølge kan du raskere tilberede, varme eller tine rettene dine.
Mikrobølge-kombinasjon → "Mikrobølgefunksjonen" på side 17	Med denne funksjonen kan du i tillegg koble inn en varmetype sammen med mikrobølge.
Tørking → "Mikrobølgefunksjonen" på side 17	Anvendes med mikrobølger hver gang etter bruk.
Innstillinger → "Grunninnstillinger" på side 16	Du kan tilpasse grunninnstillingene for apparatet ditt etter dine behov.

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 1. 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.

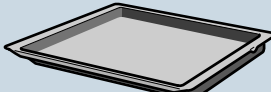
Merk: Hvor lenge kjøleviften fortsetter å gå, kan du stille inn i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 16

Tilbehør

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

Medfølgende tilbehør

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:

	<p>Rist Til kokekar, kake- og gratengformer. Til stek, grillstykker og dypfryste retter. Risten er egnet for mikrobølgedrift.</p>
	<p>Universalpanne Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.</p>

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

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

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

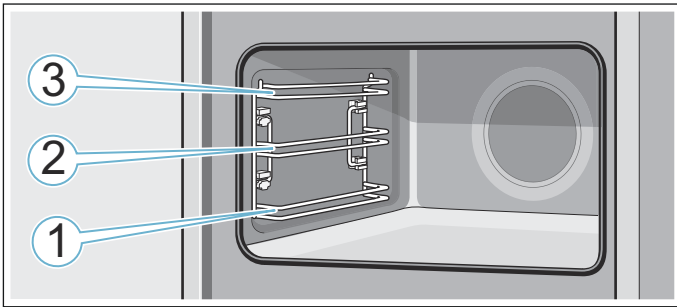
Mikrobølge

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

Ved bruk i kombinasjon med mikrobølge eller driftstypen Retter kan du også bruke universalpannen, bakebrettet eller annet medfølgende tilbehør.

Skyve inn tilbehør

Ovnsrommet har tre innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.



I innsetningshøyde 1, 2 og 3 må du alltid skyve tilbehøret inn mellom de to føringsstengene i en innsetningshøyde.

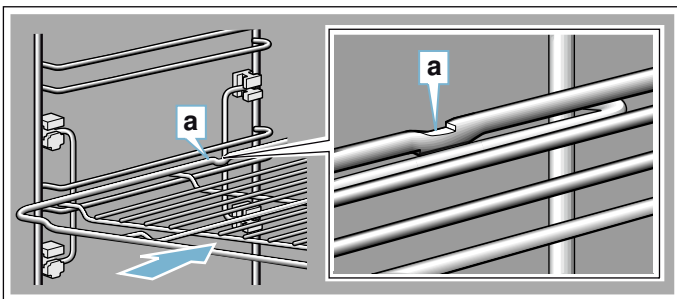
Merknader

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

Låsefunksjon

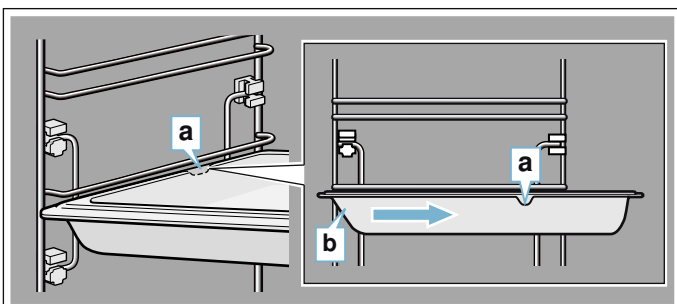
Tilbehøret kan trekkes ca. halvveis ut til det smekker i lås. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret vipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere.

Pass på at låsetappen **a** er plassert bak og peker ned når du skyver inn risten. Merkingen "microwave" må være foran, og den krumme delen må peke nedover



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

Eksempel på bildet: universalpanne



Spesialtilbehør

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

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

Merk: Det er ikke alt tilbehør som passer til alle apparater. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.
→ "Kundeservice" på side 25

Spesialtilbehør

Rist

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

Universalpanne

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

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

Bakeplate

Til langpannekaker og småbakst.

Innsatsrist

Til kjøtt, fjærkre og fisk.

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

Universalpanne med slippbelegg

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

Bakevarer og steker løsner lettere fra universalpannen.

Stekebrett med slippbelegg

Til langpannekaker og småbakst.

Bakverket løsner lettere fra stekebrettet.

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

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

Bakestein

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

Bakesteinen må forvarmes til anbefalt temperatur.

Glassform (5,1 liter)

Til gryteretter og gratenger.

Spesielt godt egnet til driftstypen "Retter".

Glasskål

Til store steker, saftige kaker og gratenger.

Glasspanne

Til gratenger, grønnsaksretter og bakst

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 strømbrydd, vises innstillingene for første gangs bruk i displayet.

Merk: Du kan nå som helst endre disse innstillingene i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 16

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.

Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør


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

Rengjøre ovnsrommet

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

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 
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.

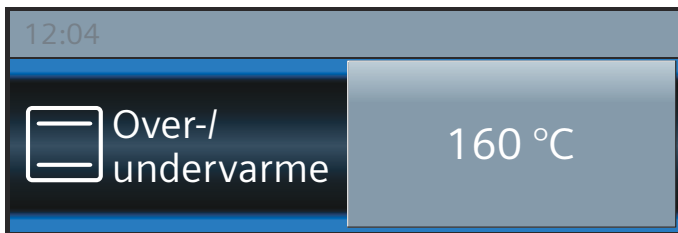
Stille inn varmetype og temperatur

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.

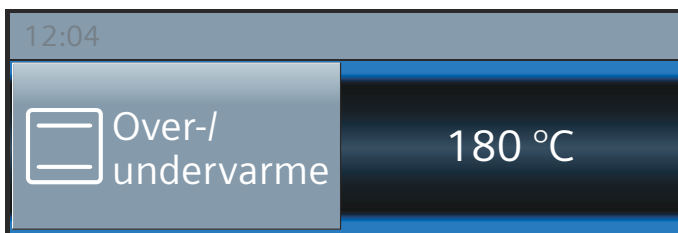
For andre innstillinger kan du endre verdiene som følger:

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

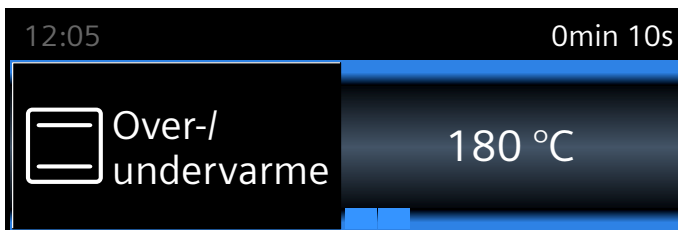
1. Still inn varmetype med dreieknappen.



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:

	4D-varmluft
	Over-/undervarme

For å få et jevnt stekerresultat 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 lydsignal. 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 .

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  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.

1. Trykk på tasten . Feltet for varseluret åpnes.
2. 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.

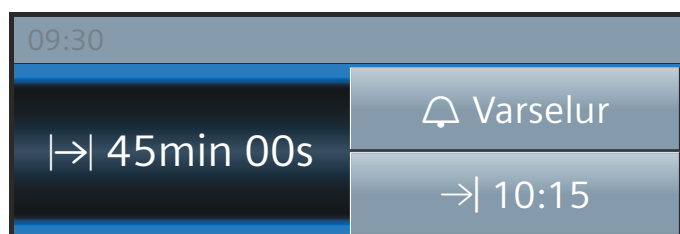
Forutsetning: Det er stilt inn en varmetype og en temperatur.


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

1. Trykk på -tasten. Tidsfunksjonsmenyen åpnes.




2. Still inn varigheten med dreieknappen.




3. 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. 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.

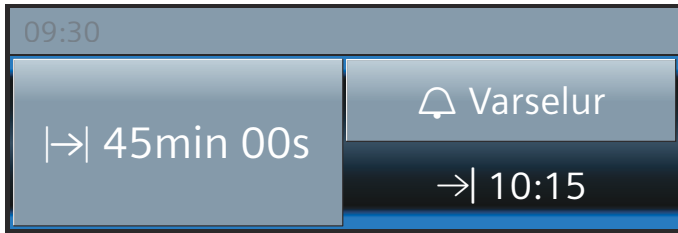
Sluttid

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

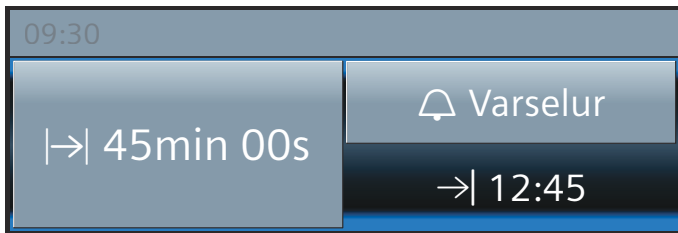
Forutsetning: Den innstilte driften er ikke startet. Det er stilt inn en varighet. Tidsfunksjonsmenyen  er åpen.

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 →l.
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 →l 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 →l 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.

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

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 ⏸.

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
Signaltoner varighet	Kort (30 s) Middels (1 m) Lang (5 m)
Tastelyd	Slått av (fortsatt 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
Fortsette automatisk	Ved Lukk døren
	Ikke fortsette automatisk (trykk på start/stopp-tasten)
Drift etter innkobling	Hovedmeny
	Varmetyper
	Mikrobølgeovn
	Mikrobølge-kombinasjon
	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
Døgninnstilling	Slått på
	Slått av
Fabrikkinnstillinger	Tilbakestille
*) Tilgjengelig, alt etter apparattype	

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.

Mikrobølgefunksjonen

Med mikrobølge kan du tilberede, varme eller tine rettene dine spesielt raskt. Mikrobølgefunksjonen kan brukes alene eller sammen med en annen varmetype.

For å bruke mikrobølge optimalt må du ta hensyn til informasjonen om kokekar og opplysningene i brukstabellene på slutten av bruksanvisningen.

Kokekar

Ikke alle kokekar kan brukes med mikrobølge. Bruk bare kokekar som er egnet for mikrobølgefunksjon for å sikre at maten blir varm og apparatet ikke blir skadet.

Ildfaste kokekar i glass, glasskeramikk, porselen eller varmebestandig plast er egnet. Disse materialene slipper mikrobølgene igjennom. Du kan også bruke keramikk som er helglasert og uten riper.

Du kan dessuten bruke serveringsservise. Da slipper du å flytte maten over på noe annet. Bruk bare servise med gull- eller sølvdekor dersom produsenten garanterer at det er egnet for mikrobølge.

Til baking i kombinert drift kan du bruke vanlige bakeformer av metall. På den måten stekes kakene også nedenfra.

Metallformer er ikke egnet til andre bruksformål. Metall slipper ikke mikrobølgene gjennom. Maten forblir kald i kokekar i metall med lokk.

Obs!

Gnistdannelse: Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.

Test av kokekar

Mikrobølgefunksjonen må ikke slås på når det ikke står matvarer i ovnen. Det eneste unntaket er den korte kokekartesten.

Dersom du ikke er sikker på om et kokekar er egnet for mikrobølge, kan du prøve denne testen.

1. Sett det tomme kokekaret inn i apparatet i ½ - 1 minutt på full effekt.
2. Kontroller temperaturen til kokekaret av og til. Kokekaret skal være kaldt eller lunkent.

Dersom det blir varmt eller det oppstår gnister, er det ikke egnet til bruk i mikrobølgeovn. Avbryt testen.

Advarsel – Fare for forbrenning!

De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.

Medfølgende tilbehør

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

Ved bruk i kombinasjon med mikrobølge eller driftstypen Retter kan du også bruke universalpannen, bakebrettet eller annet medfølgende tilbehør.

Sett tilbehøret inn i høyde 1 ved bruk med mikrobølge dersom ikke annet er angitt.

Mikrobølge-effektrinn

Det finnes diverse effektrinn som passer til forskjellige typer retter og tilberedning.

Ved bruk av mikrobølger må det alltid angis en varighet. Du kan bruke varigheten som foreslås, eller endre i de enkelte områdene.






Trinn	Matvarer	Maksimal varighet
90 W	Til opptining av ømfintlige retter	1 t 30 min
180 W	Til opptining og videre steking	1 t 30 min
360 W	Til tilberedning av kjøtt og oppvarming av ømfintlige retter	1 t 30 min
600 W	Til oppvarming og tilberedning av retter	1 t 30 min
maks.	Til oppvarming av væsker	30 min

Maksimalinnstillingen er tiltenkt oppvarming av væske. Når mikrobølgeovnen har gått på full effekt en stund, reduseres effekten automatisk for å beskytte apparatet. Etter en avkjølingstid kan maksimal effekt brukes igjen.

Stille inn mikrobølge kombinert med en varmetype

Ikke alle varmetyper kan kombineres med mikrobølge. Du kan stille inn effekter på mellom 90 og 360 watt.


Egnede varmetyper:

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

1. Trykk på menu-tasten. Driftstypemenyen åpnes.
2. Velg feltet Mikrobølge-kombinasjon. Det foreslås varmetype, temperatur, mikrobølgeeffekt og varighet.
3. Trykk på ønsket felt og still inn ønsket verdi med dreieknappen.
4. Start med start/stop-tasten. Varigheten telles ned synlig.

Du kan nå som helst endre verdiene. Trykk på det aktuelle feltet og endre verdien med dreieknappen.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Mikrobølgedriften er avsluttet. I displayet står det $I \rightarrow I$ 0min 00s, og i statuslinjen vises Avsluttet. Du kan slette signaltonen før tiden med tasten .

Dersom du vil stille inn en mikrobølgeeffekt en gang til, trykker du på feltet og stiller inn varighet. Driften starter igjen.

Stanse driften

Trykk på start/stop-tasten: Stekeovnen er i pausetilstand. Trykk en gang til på start/stop for å fortsette driften.

Åpne apparatdøren: Driften blir avbrutt. Etter at døren er lukket: Driften fortsetter.

Avbryte driften

Trykk på on/off-tasten.


Stille inn mikrobølge

For å oppnå et optimalt resultat ved bruk av mikrobølge skal du alltid sette risten i innsettingshøyde 1.

1. Trykk på menu-tasten. Driftstypemenyen åpnes.
2. Velg feltet Mikrobølge. Det foreslås en mikrobølgeeffekt og en varighet.
3. Still inn mikrobølgeeffekt og/eller varighet med dreieknappen.
4. Start mikrobølgen med start/stop-tasten. Varigheten telles ned synlig.

Du kan nå som helst endre verdiene. Trykk på det aktuelle feltet og endre verdien med dreieknappen.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Mikrobølgedriften er avsluttet. I displayet står det $I \rightarrow I$ 0min 00s, og i statuslinjen vises Avsluttet. Du kan slette signaltonen før tiden med tasten .

Dersom du vil stille inn en mikrobølgeeffekt en gang til, trykker du på feltet og stiller inn varighet. Driften starter igjen.

Stanse driften

Trykk på start/stop-tasten: Stekeovnen er i pausetilstand. Trykk en gang til på start/stop for å fortsette driften.

Åpne apparatdøren: Driften blir avbrutt. Etter at døren er lukket, trykker du på start/stop-tasten. Driften fortsetter.

Avbryte driften

Trykk på on/off-tasten.

Tørking

Med driftstypen "Tørking" varmes ovnsrommet opp, slik at fuktigheten fordampes. Bruk tørkefunksjonen hver gang du har brukt mikrobølge.

1. Trykk på menu-tasten. Driftstypemenyen åpnes.
2. Velg driftstypen "Tørking".
3. Start med start/stop-tasten. Tørkingen startes og avsluttes automatisk igjen etter ca. 10 minutter.

Åpne apparatdøren i 1 til 2 minutter for å slippe ut fuktigheten i ovnen.


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 16

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.

Rengjøringsmiddel

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

Egnet rengjøringsmiddel

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

Obs!

Overflateskader

Ikke bruk

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

Vask nye svamper grundig før bruk.

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Område	Rengjøring
Utsiden av apparatet	
Front i rustfritt stål	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust.</p> <p>Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet i et tynt lag med en myk klut.</p>
Kunststoff	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Ikke bruk glassrens eller glasskrape.</p>
Lakkerte overflater	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p>
Betjeningsfelt	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Ikke bruk glassrens eller glasskrape.</p>
Glassruter	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Ikke bruk glasskrape eller stålskrubb i rustfritt stål.</p>
Dørhåndtak	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Tørk av med en gang dersom det kommer avkalkingsmiddel på dørhåndtaket. Disse flekkene er ellers vanskelige å fjerne.</p>
Innsiden av apparatet	
Emaljerte og selvrensende flater	Se informasjonen om overflatene i ovnsrommet i tabellen bak i denne bruksanvisningen.
Glassdeksel for ovnsrombelysning	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.</p>
Dørtetning Må ikke tas av!	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.</p> <p>Ikke bruk skuremidler.</p>
Dørdeksel i rustfritt stål	<p>Rengjøringsmiddel for rustfritt stål: Følg produsentens anvisninger.</p> <p>Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.</p> <p>Ta av dørdekselet før rengjøring.</p>

Innvendig dør-ramme i rustfritt stål	Rengjøringsmiddel for rustfritt stål: Følg produsentens anvisninger. Dette fjerner også misfarginger. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Uttrekkssystem	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Ikke fjern smørefettet fra uttrekksskinnene. Rengjør dem helst når de er skjøvet inn. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål.

Merknader

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

Overflater i ovnsrommet

Bakveggen i stekeovnen er selvrensende. Du ser det på den ru overflaten.

Bunn, tak og sidedeler er emaljerte og har en glatt overflate.

Rengjøre emaljerte overflater

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

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

La ovnsrommet stå åpent etter rengjøring slik at det tørker.

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

Rengjøring av selvrensende flater

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

Hvis de selvrensende flatene ikke renser seg selv tilstrekkelig lenger, og det oppstår mørke flekker, kan de rengjøres med oppvarming.

Stille inn

Ta først stiger, uttrekk, tilbehør og kokekar ut av ovnsrommet. Rengjør de glatte, emaljerte flatene i ovnsrommet, innsiden av apparatdøren og glassdekslet til ovnsrombelysningen nøye.

1. Still inn varmetypen 4D-varmluft.
2. Still inn maksimal temperatur.
3. Start driften og la den gå i minst en time. Keramikklaget varmes opp.

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

Merk: Under drift kan det dannes rødaktige flekker på flatene. Dette er ikke rust, men rester etter matvarer. Disse flekkene er ikke helseskadelige og reduserer ikke rengjøringsevnen til de selvrensende flatene.

Obs!

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

Holde apparatet rent

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

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.

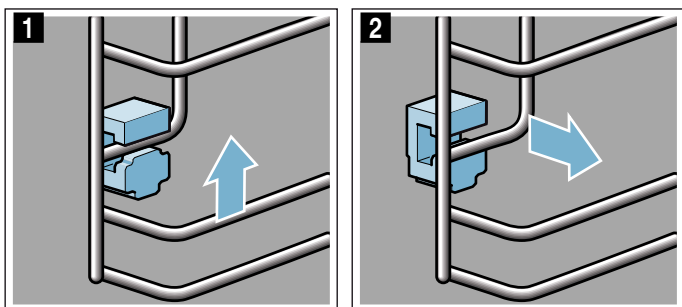
Sett inn og ta ut stigene

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

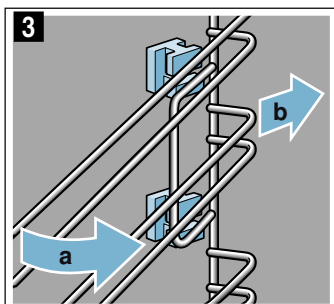
Stigene blir svært varme. Ta aldri på de varme stigene. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Hekte løs stigene

1. Trykk stigen foran oppover (figur **1**),
2. og hekt den løs (figur **2**).



3. Før deretter hele stigen utover **a**, og hekt den løs bak **b** (figur **3**).

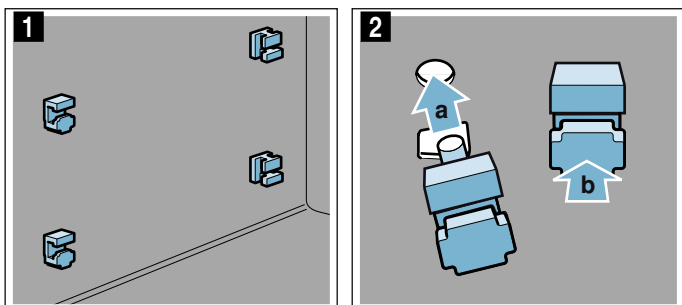


Rengjør stigene med oppvaskmiddel og en oppvasksvamp. Bruk en børste dersom stigene er svært skitne.

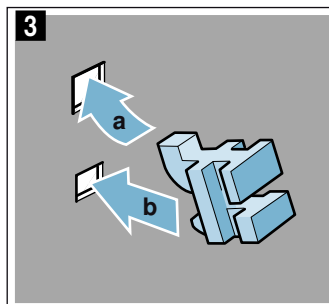
Sette inn holderne

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

1. Holderne er forskjellige foran og bak (figur **1**).
2. Før holderen foran inn i det runde hullet oppe med kroken **a**, sett den litt på skrå, sett den inn nede og still den rett **b** (figur **2**).

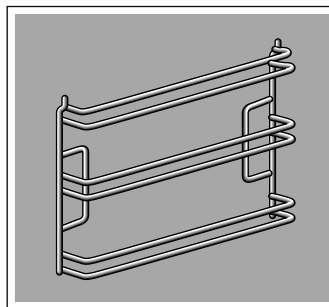


3. Sett inn holderen bak i det øvre hullet med kroken **a** og trykk den inn i det nedre hullet **b** (figur **3**).



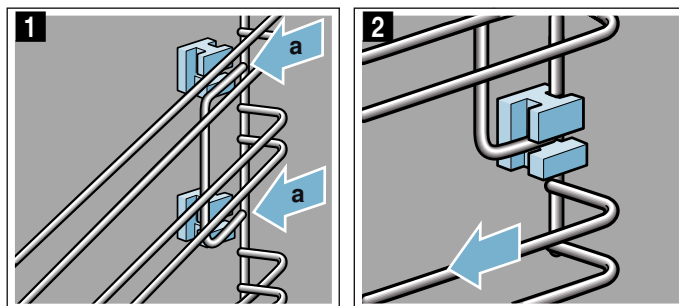
Sette inn stigene

Pass på når du skal sette inn stigene at skråskjæringen på stigen er øverst.

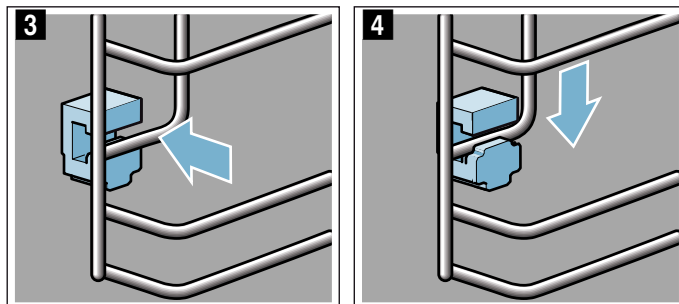


Stigene passer både på høyre og venstre side.

1. Sett inn stigen bak på skrå, og før den inn oppe og nede **a** (figur **1**).
2. Trekk stigen fremover (figur **2**).



3. Sett den deretter inn foran (figur **3**),
4. og trykk den ned (figur **4**).



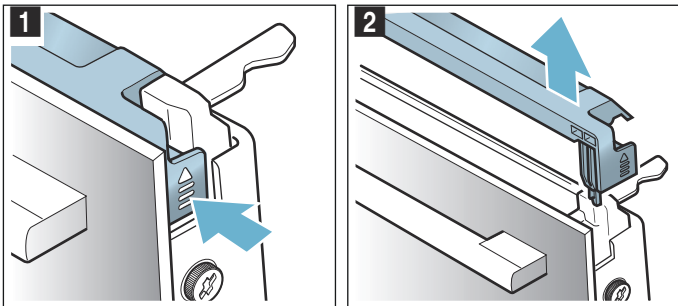
Apparatdør

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

Ta av dekselet på døren

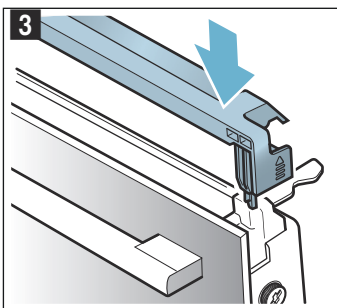
Innlegget i rustfritt stål i dørdekselet kan bli misfarget. Du kan ta ut dekselet for å rengjøre grundigere.

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



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

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



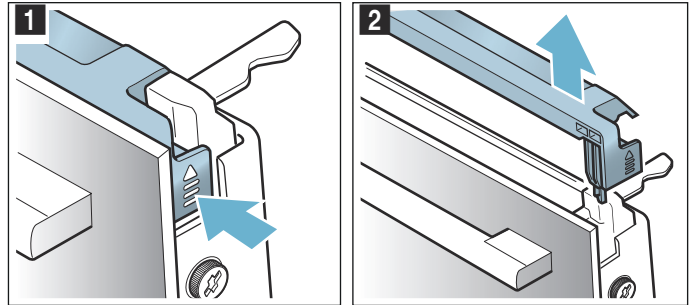
5. Lukk apparatdøren.

Montering og utmontering av glassruter

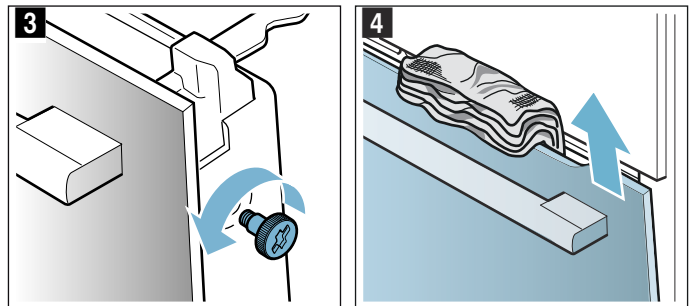
Du kan ta ut glassrutene i apparatdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Demontere på apparatet

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



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

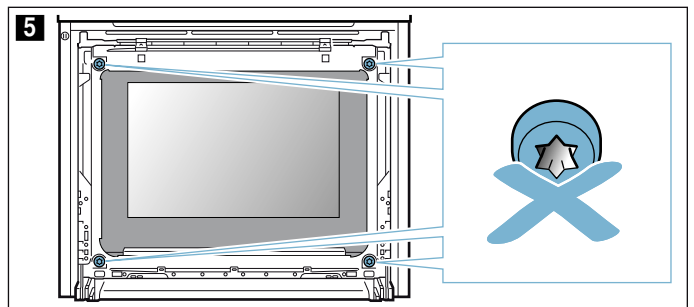


Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

⚠ Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!

Når skruene er åpnet, kan ikke apparatets sikkerhet garanteres lenger. Mikrobølgeenergi kan trenge ut. Skru aldri opp skruene.

Ikke skru av de fire svarte skruene på rammen (bilde 5).

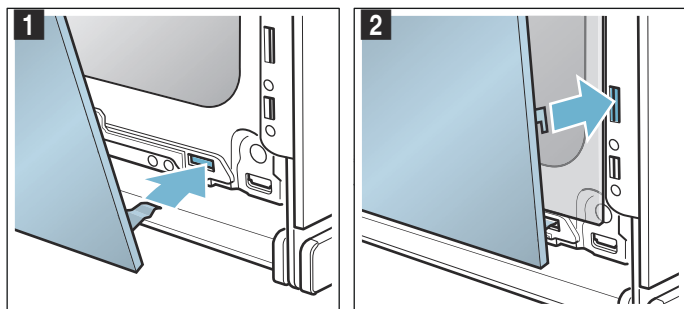


⚠ Advarsel**Fare for personskader!**

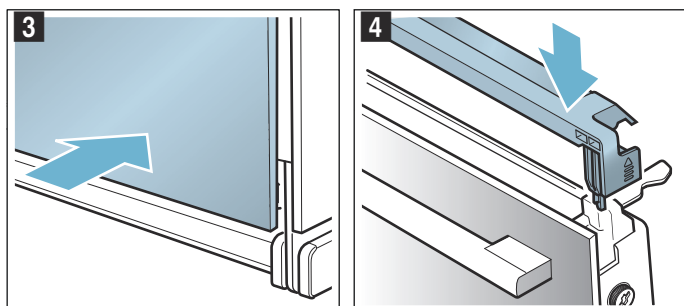
- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg. Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Montere på apparatet

1. Skyv den fremre glassruten ned i holderne (bilde **1**).
2. Lukk den fremre glassruten til begge de to hakene står ovenfor åpningen (bilde **2**).



3. Trykk den fremre glassruten imot til den smekker hørbart på plass (bilde **3**).
4. Åpne apparatdøren litt igjen og ta ut kjøkkenhåndkleet.
5. Skru i de to skruene på høyre og venstre side igjen.
6. Sett på dekselet og trykk det på plass til du hører at det smekker i lås (bilde **4**).



7. 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
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
Lampen i ovnsrommet lyser ikke	LED-pæren er defekt	Ring kundeservice

Maksimal driftsvarighet oversteget

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.

finder du mange tips og råd. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 27

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.

Ovnsromlamper

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

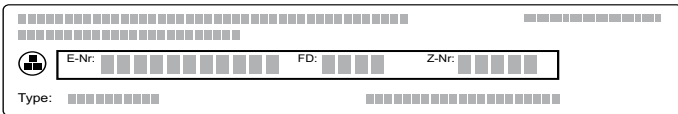
Ta kontakt med kundeservice dersom LED-pæren eller glassdekselet til pæren skulle bli defekt. Dekselet må ikke fjernes.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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



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

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

Kundeservice 

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Retter

Med driftstypen 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 27

Mikrobølge

Ved noen typer matretter aktiveres mikrobølgefunksjonen automatisk. Med mikrobølge blir tilberedningstiden betydelige kortere – nesten halvert. Apparatet ber deg bruke kokekar som er egnet til mikrobølge. I kapittelet om mikrobølge finner du informasjon om hva slags kokekar som er egnet. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 17

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
Dypfryste produkter	Sufflé i porsjonsformer
	Pizza
	Rundstykker
	Gratenger
	Potetprodukter
Fjærkre	Fjærkre, fisk
	Kylling
	And, gås
Kjøtt	Kalkun
	Svinekjøtt
	Oksekjøtt
	Kalvekjøtt
	Lammekjøtt
	Viltkjøtt
	Kjøttretter
Fisk	Fisk
	Fiskefileter
Tilbehør, grønnsaker	Grønnsaker
	Poteter
	Ris
	Korn
Opptining av matvarer	Brød, rundstykker
	Kaker
	Kjøtt, fjærkre
	Fisk

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 15

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 møbelloverflater 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.

Steking i kombinasjon med mikrobølgeovn

Hvis du steker i kombinasjon med mikrobølgeovn, kan du forkorte tilberedningstiden betydelig.

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "*Mikrobølgefunksjonen*" på side 17

I kombinasjonsdrift kan du bruke vanlige stekeformer av metall. Hvis det dannes gnister mellom stekeformen og risten, må du kontrollere omformen er ren på utsiden. Flytt formen til et annet sted på risten. Dersom dette ikke hjelper, kan du steke videre uten mikrobølgeovnen. Steketiden blir da lengre.

Hvis du bruker former av kunststoff, keramikk eller glass, forkortes steketiden som er oppgitt i innstillingstabellene. Kaken blir ikke like brun under.

Steking i kombinasjon med mikrobølgeovn er bare mulig i én høyde.

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyde når du steker i én høyde:

- Høyde 1

Steking i to høyder:

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

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

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

Tilbehør

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

Rist

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

Universalpanne eller bakeplate

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

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.

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	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min.
Kaker i form						
Formkake, enkel	Kranse-/brødforn	1		150-170	-	55-70
Formkake, enkel	Kranse-/brødforn	1		160-180	90	30-40
Formkake, fin	Kranse-/brødforn	1		150-170	-	60-80
Fruktkake av formkakerøre, fin	Høy, rund kakeform	1		160-180	-	45-60
Fruktkake av formkakerøre, fin	Høy, rund kakeform	1		170-190	90	35-45
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	1		150-170	-	20-40
Frukt- eller ostekake med mørdeigs- bunn	Springform Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Frukt- eller ostekake med mørdeig- bunn	Springform Ø 26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Sveitsisk pai	Pizzabrett	1		200-220	-	40-50
Terte	Terteform, svart blikk	1		190-210	-	25-40
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	1		150-160	-	65-75
Gjærbakst i springform	Springform Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	1		170-180	-	20-30
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Kaker på brett						
Formkake med fyll	Bakeplate	1		160-180	-	20-40
Formkake, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150-170	-	35-50
Mørdeigskake med tørt fyll	Bakeplate	1		180-200	-	25-30
Mørdeigskake med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150-170	-	40-55
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	1		160-180	-	60-80
Sveitsisk pai	Universalpanne	1		200-210	-	40-50
Gjærbakst med tørt fyll	Bakeplate	1		160-180	-	15-25
Gjærbakst med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		160-170	-	25-35
Gjærbakst med saftig fyll (frukt)	Universalpanne	1		180-200	-	30-45
Gjærbakst med saftig fyll, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150-160	-	45-60
Kringle, krans	Bakeplate	1		150-160	-	35-45
Rullekake	Bakeplate	1		190-210*	-	10-15
Julekake med 500 g mel	Universalpanne	1		150-160	-	50-60
Strudel, søt	Universalpanne	1		170-180	-	40-60
Strudel, frossen	Bakeplate	1		190-210	-	30-45
Strudel, frossen	Universalpanne	1		200-220	90	20-25
Småbakst						
Småkaker	Bakeplate	1		160**	-	25-35

* forvarming

** forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min.
Småkaker	Bakeplate	1		150**	-	20-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		140**	-	30-40
Muffins	Muffinsform	1		170-190	-	15-30
Muffins, 2 høyder	Muffinsformer	3+1		150-170*	-	20-30
Småbakst av gjærdeig	Bakeplate	1		160-170	-	30-40
Butterdeigsbakst	Bakeplate	2		170-190*	-	20-45
Butterdeigsbakst, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		170-190*	-	20-45
Vannbakkels	Bakeplate	1		200-220	-	30-45
Wienerbrød	Bakeplate	1		160-180	-	20-30
Småkaker						
Sprøytebakst	Bakeplate	1		150-160**	-	20-30
Sprøytebakst	Bakeplate	1		140-150**	-	25-35
Småkaker	Bakeplate	2		140-160	-	15-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		130-150	-	20-35
Marengs	Bakeplate	2		80-90*	-	120-150
Marengs, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		80-90*	-	120-180
Makroner	Bakeplate	2		90-110	-	20-40
Makroner, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		90-110	-	20-40
* forvarming						
** forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen						

Tips om kaker og småbakst

Du vil finne ut om kaken er gjennomstekt.	Stikk med en blomsterpinne der hvor kaken er høyest. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.
Kaken faller sammen.	Bruk mindre væske neste gang. Eller still inn temperaturen 10 °C lavere og forleng steketiden. Vær oppmerksom på ingrediensene og tilberedningsinformasjonen som er angitt i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Smør bare bunnen av springformen. Etter steking løser du kaken forsiktig med en kniv.
Fruktsaften renner ut.	Bruk en dypere universalpanne neste gang.
Småbakst kleber seg sammen under steking.	Hvert bakeemne bør ha ca. 2 cm plass rundt seg. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Kaken er for tørr.	Still inn temperaturen 10 °C høyere og forkort steketiden.
Kaken er for lys.	Dersom både innsetningshøyde og tilbehør er korrekt, kan du forlenge steketiden eller øke temperaturen.
Kaken er for lys på toppen og for mørk nederst.	Sett kaken inn på et høyere nivå neste gang.
Kaken er for mørk på toppen og for lys nederst.	Sett kaken inn på et lavere nivå neste gang. Velg en lavere temperatur og forleng steketiden.
Formkaken blir for mørk bak.	Ikke plasser stekeformen helt inntil bakveggen, men plasser den midt på tilbehøret.
Kaken er for mørk.	Velg neste gang en lavere temperatur og forleng ev. steketiden.
Bakverket er ikke jevnt stekt.	Velg en litt lavere temperatur. Bakepapir som går ut over platen kan påvirke luftsirkulasjonen. Skjær alltid til bakepapiret slik at det passer til bakeplaten. Pass på at stekeformen ikke står rett foran åpningene i bakveggen i ovnsrommet. Når du steker småbakst, må emnene være så like av størrelse og tykkelse som mulig.
Du har stekt i flere høyder. På den øverste platen er kakene mørkere enn på den nederste.	Bruk alltid 4D-varmluft når du steker i flere høyder. Bakverk på plater som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

Kaken ser bra ut, men er ikke gjennomstekt.	Bruk litt mindre væske neste gang, og stek på lavere temperatur og med litt lengre steketid. Når du skal bake kaker med saftig fyll, forsteker du bunnen. Strø mandler eller paneringsmel over, og legg deretter fyllet oppå.
Kaken løsner ikke når den hvelves.	La kaken avkjøles i 5 til 10 minutter etter steking. Løsner den fremdeles ikke, kan du løsne den forsiktig langs kanten med en kniv. Hvelv deretter kaken på nytt og dekk formen flere ganger med en våt, kald klut. Neste gang må du smøre formen og strø over paneringsmel.

Brød og rundstykker

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

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

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

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyde når du steker i én høyde:

- Høyde 1

Steking i to høyder:

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

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

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

Tilbehør

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

Rist

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

Universalpanne eller bakeplate

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

Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

Stekeformer i lys aluminium, keramikkformer og glassformer forlenger steketiden, og bakverket blir ikke så jevnt brunt.

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
-  Grill liten flate

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i°C / grilltrinn	Varighet i min.
Brød					
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	1		210-220* 180-190	10-15 25-35
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpanne eller brødform	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Fullkornbrød, 1 kg	Universalpanne	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Pide (tyrkisk, flatt brød)*	Universalpanne	1		250-270	20-30
Rundstykker					
Halvstekte rundstykker eller bagetter, for- stekt	Universalpanne	2		200-220	10-20
Rundstykker, søte, ferske	Stekeplate	1		170-180*	15-25
Rundstykker, søte, ferske 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-160*	20-30
Rundstykker, ferske	Stekeplate	1		180-200	25-35
Bagett, forstekt, avkjølt	Universalpanne	2		200-220	10-20
Rundstykker, frosne					
Halvstekte rundstykker eller bagetter, for- stekt	Universalpanne	2		200-220	15-25
Salgbakst, deigemner	Stekeplate	1		220-240	15-25
Croissant, deigemner	Stekeplate	1		150-170*	20-35
Toast					
Gratinert toast, 4 stk.	Rist	2		3	5-15
Gratinert toast, 12 stk.	Rist	2		250	5-15
Riste toast	Rist	3		3	3-6
* forvarming					

Pizza, quiche og krydret bakverk

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

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

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

Steking i kombinasjon med mikrobølgeovn

Hvis du steker i kombinasjon med mikrobølgeovn, kan du forkorte tilberedningstiden betydelig.

I kombinasjonsdrift kan du bruke vanlige stekeformer av metall. Hvis det dannes gnister mellom stekeformen og risten, må du kontrollere om formen er ren på utsiden. Flytt formen til et annet sted på risten. Dersom dette ikke hjelper, kan du steke videre uten mikrobølgeovnen. Steketiden blir da lengre.

Hvis du bruker former av kunststoff, keramikk eller glass, forkortes steketiden som er oppgitt i innstillingstabellene. Den pikante kaken blir ikke like brun under.

Steking i kombinasjon med mikrobølgeovn er bare mulig i én høyde.

Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyde når du steker i én høyde:

- Høyde 1

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

- Formen på risten
Første rist: Høyde 3
Andre rist: Høyde 1

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

Tilbehør

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

Rist

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

Universalpanne eller bakeplate

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

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.

Bakepapir

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

Dypfryste produkter

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

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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




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















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

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

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

Anvendte varmetyper:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn
-  Intensivvarme
-  coolStart-funksjon

Retten	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min.
Pizza						
Pizza, fersk	Stekeplate	1		200-220	-	20-30
Pizza, fersk, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, fersk, tynn bunn	Pizzabrett	1		210-230	-	20-30
Pizza, avkjølt	Rist	1		210-230	-	10-20
Pizza, frossen						
Pizza, tynn bunn, 1 stk.**	Rist	1		-	-	-
Pizza, tynn bunn, 1 stk.	Universalpanne	1		210-230	90	10-20
Pizza, tynn bunn, 2 stk.	Rist + stekebrett	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, tykk bunn, 1 stk.**	Rist	1		-	-	-
Pizza, tykk bunn, 1 stk.	Universalpanne	1		180-200	90	15-25
Pizza, tykk bunn, 2 stk.	Universalpanne + rist	3+1		160-180	-	25-35
Pizzabagett	Rist	1		200-220	-	20-30
Pizzabagett, 2 stk.	Universalpanne	1		180-200	90	10-20
Mini-pizza**	Universalpanne	1		-	-	-
Minipizza, 9 stk.	Universalpanne	1		210-230	90	10-20
* forvarming						
** Følg opplysningene på emballasjen						

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min.
Krydrede kaker og quicher						
Krydderkake i form	Springform Ø 28 cm	1	☐	170-190	-	60-70
Krydderkake i form	Springform Ø 26 cm	1	☐	180-200	90	35-40
Quiche	Terteform, svart blikk	1	☐	190-210	-	35-55
Paikake	Universalpanne	1	☐	280-300*	-	8-18
Piroger	Gratengform	1	☐	190-200	-	40-50
Empanada	Universalpanne	1	☉	180-190	-	35-45
Børek	Universalpanne	1	☐	180-200	-	35-45
* 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.

Tilberedning med mikrobølge

Hvis du steker bare med mikrobølgeovn eller i kombinasjon med mikrobølgeovn, kan du forkorte tilberedningstiden betydelig.

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 17

Ta ferdigretter ut av emballasjen. De tilberedes raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølgeovn.

Innsetningshøyder

Bruk alltid angitte innsetningshøyder.

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

- Former på risten: Høyde 1
- Universalpanne: Høyde 2

Suffléer kan du også tilberede i vannbad i universalpannen. Sett inn universalpannen på høyde 1.

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

Tilbehør

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

Rist

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

Universalpanne

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

Kokekar

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

Anbefalte innstillingsverdier

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



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




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













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

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

Anvendte varmetyper:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme

-  Omluftsgrilling
-  Pizzatrinn
-  coolStart-funksjon

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min.
Grateng, krydret, kokte ingredienser	Gratengform	1		200-220	-	35-55
Grateng, krydret, kokte ingredienser	Gratengform	1		140-160	360	20-30
Grateng, søt	Gratengform	1		170-190	-	45-60
Grateng, søt	Gratengform	1		140-160	360	25-35
Lasagne, fersk, 1 kg	Gratengform	1		160-180	-	50-60
Lasagne, fersk, 1 kg	Gratengform	1		180-200	360	20-30
Lasagne, frossen, 400 g**	Universalpanne	1		-	-	-
Lasagne, frossen, 400 g	Åpent kokekar	1		200-210	180	20-25
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	1		170-180	-	50-65
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	1		170-190	360	20-25
Sufflé	Gratengform	1		160-170*	-	40-50
Sufflé	Porsjonsformer	1		170-190	-	65-75

* forvarming

* 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 risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og med den krumme delen nedover inn i angitt innsetningshøyde. Skyv i tillegg inn universalpannen i innsetningshøyde med avfasingen vendt mot apparatdøren.

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

Stek i kokekar

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

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

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

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

Kokekar uten lokk

Bruk en høy stekeform til steking av fjærkre. Sett formen

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

Lukket kokekar

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

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

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

Steking i kombinasjon med mikrobølgeovn

Fjærkre tilberedes spesielt godt i kombinasjon med mikrobølgeovn. Tilberedningstiden blir betydelig kortere.

I motsetning til ved vanlig drift, retter tilberedningstiden seg etter totalvekten ved steking i kombinasjon med mikrobølgeovn.

Tips: Hvis du har andre mengder enn det som er angitt i innstillingstabellene, får du hjelp av denne grunnregelen: Dobbel mengde tilsvarer nesten dobbel tilberedningstid.

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Stekeformer av metall eller leirgryter er bare egnet til steking uten mikrobølge. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølge. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 17

Grilling

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

Skyv risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og med den krumme delen nedover inn i angitt innsetningshøyde. 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.

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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

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

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




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












Tips

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

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











Anvendte varmetyper:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  Omluftsgrilling
-  Grill stor flate
-  coolStart-funksjon

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i min.
Kylling						
Kylling, 1 kg	Åpent kokekar	1		200-220	-	60-70
Kylling, 1 kg	Lukket kokekar	1		230-250	360	25-35
Kyllingbrystfilet, à 150 g (grilling)	Rist	2		3*	-	15-20
Kyllingbrystfilet, 2 stk. à 150 g (grilling)	Åpent kokekar	1		190-210	180	25-30
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	2		220-230	-	30-35
Kyllingstykker, 4 stk. à 250 g	Åpent kokekar	1		190-210	360	20-30
Kyllingvinger, nuggets, frosne**	Universalpanne	2		-	-	-
Kyllingvinger, nuggets, frosne, 250 g	Universalpanne	1		190-210	360	15-20
Broiler, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		200-220	-	70-90
Broiler, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		200-220	360	30
					180	15-25
And og gås						
And, 2 kg	Åpent kokekar	1		180-200	-	90-110
And, 2 kg	Universalpanne	1		170-190	180	60-80

* Forvarm i 5 min.

* Følg opplysningene på emballasjen

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min.
Andebryst, à 300 g	Rist	2		230-250	-	25-30
Gås, 3 kg	Åpent kokekar	1		160-170	-	120-150
Gås, 3 kg	Åpent kokekar	1		170-190	180	80-90
Gåselår, à 350 g	Rist	2		210-230	-	40-50
Gåselår, à 350 g	Universalpanne	1		170-190	180	30-40
Kalkun						
Kalkunkylling, 2,5 kg	Åpent kokekar	1		180-190	-	70-90
Kalkunkylling, 2,5 kg	Lukket kokekar	1		210-230	360	45-50
Kalkunbryst uten bein, 1 kg	Lukket kokekar	1		240-260	-	80-100
Kalkunlår med bein, 1 kg	Åpent kokekar	1		180-200	-	80-100
Kalkunlår med bein, 1 kg	Lukket kokekar	1		210-230	360	45-50
* Forvarm i 5 min.						
* Følg opplysningene på emballasjen						

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 dekket 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 1/2 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 risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og med den krumme delen nedover inn i angitt innsetningshøyde. Skyv i tillegg inn universalpannen i innsetningshøyde med avfasingen vendt mot apparatdøren.

Steking og surring i kokekar

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

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

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

Fyll litt væske til magert kjøtt. I kokekar av glass skal bunnen være dekket ca 1/2 høyt.

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

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

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

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

Kokekar uten lokk

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

Lukket kokekar

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

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

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

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

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

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

Steking i kombinasjon med mikrobølgeovn

Spesielle retter kan tilberedes i kombinasjon med mikrobølge. Tilberedningstiden blir da betydelig kortere. I motsetning til ved vanlig drift, retter tilberedningstiden seg etter totalvekten ved steking i kombinasjon med mikrobølgeovn.

Tips: Hvis du har andre mengder enn det som er angitt i innstillingstabellene, får du hjelp av denne grunnregelen: Dobbel mengde tilsvarer nesten dobbel tilberedningstid.

Bruk bare ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Stekeformer av metall eller leirgryter er bare egnet til steking uten mikrobølge. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølge. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 17

Obs!

Hvis du bruker stekepose, må du ikke lukke den med metallklips. Bruk hyssing. Ikke bruk metallspyd til rulader. Det kan dannes gnister.

Grilling

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

Skyv risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og med den krumme delen nedover inn i angitt innsetningshøyde. 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.

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:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  Omluftsgrilling
-  Grill stor flate
-  Mikrobølge

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i min.
Svinekjøtt						
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		180-200	-	120-130
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		180-200	180	40-50
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Åpent kokekar	1		190-200	-	130-140
Svinestek av lend, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		220-230	-	70-80
Svinestek av lend, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		230-240	90	50-60

* Forvarming

** må ikke vendes

*** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 1 under

**** vendes etter 2/3 av tiden

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min.
Svinefilet, 400 g	Rist	2		220-230	-	20-25
Røkt svinekam med bein, 1 kg (med litt vann)	Lukket kokekar	1		210-220	-	60-80
Røkt svinekam med bein, 1 kg	Åpent kokekar	1		-	360	40-50
Svinebiff, 2 cm tykk	Rist	3		2	-	16-20
Svinemedaljonger, 3 cm tykke (5 min forvarming)	Rist	3		3*	-	8-12
Oksekjøtt						
Oksefilet, medium, 1 kg	Åpent kokekar	1		210-220	-	40-50
Oksefilet, medium, 1 kg	Lukket kokekar	1		180-200	90	30-40
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		200-220	-	130-140
Roastbiff, medium 1,5 kg	Åpent kokekar	1		220-230	-	60-70
Roastbiff, medium 1,5 kg	Åpent kokekar	1		240-260	180	30-40
Biff, 3 cm tykk, medium	Rist	2		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm høy****	Rist	2		3	-	20-30
Kalvekjøtt						
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		160-170	-	100-120
Kalvestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		200-210	90	70-80
Kalveknoke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		200-210	-	100-110
Kalveknoke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		200-220	180	30
					90	30-40
Lammekjøtt						
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		170-190	-	50-70
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		240-260	360	30
					180	35-40
Lammerygg med bein**	Åpent kokekar	1		180-190	-	40-50
Lammerygg med bein**	Åpent kokekar	1		190-210	90	30-40
Lammekotelett***	Rist	2		3	-	12-18
Pølser						
Grillpølser	Rist	2		3	-	10-20
Kjøttretter						
Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	1		170-180	-	70-80
Kjøttpudding, 1 kg + 50 ml vann	Åpent kokekar	1		170-190	360	30-40
* Forvarming						
** må ikke vendes						
*** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 1 under						
**** vendes etter 2/3 av tiden						

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 sjuen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, og fyll på mer væske ved behov.
Steken ser fin ut, men sjuen er for lys og tynn.	Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett ev. mindre væske.
Ved surring brunes kjøttet.	Stekegryte og lokk må passe sammen og lukke godt. Senk temperaturen og etterfyll væske etter behov under surringen.
Steken er ikke gjennomstekt.	Skjær opp steken. Tilbered sausen i stekegryten og legg de stekte skivene i sausen. Bruk bare mikrobølgen for å steke ferdig kjøttet.
Grillmaten blir for tørr.	Salt kjøttet først etter at det er grillet. Salt trekker væske ut av kjøttet. Ikke stikk hull i grillmaten når du snur den. Bruk grilltang.

Fisk

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

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

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

Steking og grilling på rist

Skyv risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og med den krumme delen nedover inn i angitt innsetningshøyde. 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.

Damping med mikrobølge

Du kan også dampe fisk med mikrobølgefunksjonen.

Bruk et lukket kokekar som kan brukes i mikrobølgeovn eller bruk en tallerken eller mikrobølge-spesialfolie for å dekke det til. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 17

Egensmaken beholdes i stor grad og du kan være sparsom med salg og krydder. Tilsett én til tre spiseskjeer vann eller sitronsaft ved hel fisk.

La fisken hvile i ytterligere 2–3 minutter etter tilberedning, slik at temperaturen utjevnes.

Ta ferdigretter ut av emballasjen. De tilberedes raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølgeovn.

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

no Testet for deg i vårt prøvekjøkken

beregner steketiden. Fiskene bør være omtrent like store.

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
















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

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

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

Anvendte varmetyper:

-  Omluftsgrilling
-  Grill stor flate
-  Pizzatrinn
-  coolStart-funksjon
-  Mikrobølge

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i°C / grilltrinn	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min.
Fisk						
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Åpent kokekar	1		170-190	-	20-30
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Rist	2		2	90	15-20
Fisk, dampet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Lukket kokekar	1		-	600	3
					360	2-7
Fisk, grillet, hel, 1,5 kg, f.eks. laks	Åpent kokekar	1		170-190	-	30-40
Fisk, dampet, hel, 1,5 kg, f.eks. laks	Lukket kokekar	1		-	600	10
					360	10-15
Fiskefileter						
Fiskefilet, naturell, grillet	Rist	2		1*	-	15-25
Fiskefilet, naturell, dampet, 400 g	Lukket kokekar	1		-	600	4
					360	5-15
Fiskekoteletter						
Fiskekotelett, 3 cm tykk**	Rist	2		3	-	18-22
Fisk, frossen						
Fisk, hel 300 g, f.eks. ørret	Lukket kokekar	1		-	600	5
					360	7-12
Fiskefilet, naturell	Lukket kokekar	1		210-230	-	25-40
Fiskefilet, naturell, 400 g	Lukket kokekar	1		-	600	10-15
Fiskefilet, gratinert**	Bakeplate	1		-	-	-
Fiskefilet, gratinert, 400 g	Åpent kokekar	1		3	360	15-20
Fiskepinner***	Bakeplate	1		-	-	-
Fiskeretter						
Fisketerrin, 1000 g	Ildfast form	1		-	360	20-25
* forvarming						
** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 1 under						
*** Følg opplysningene på emballasjen						

Grønnsaker og tilbehør

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

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

Tilberedning i kombinasjon med mikrobølgefunksjon

Hvis du vil steke i kombinasjon med mikrobølgefunksjon, må du alltid bruke et lukket kokekar som tåler mikrobølgeovn. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller mikrobølge-spesialfolie. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

Tynne retter tilberedes raskere enn tykke. Fordel derfor maten i kokekaret slik at den ligger så flatt som mulig.

Kornvarer skummer kraftig ved koking. For kornprodukter, f.eks. også ris, bruker du et høyt kokekar med lokk.

Smaken på hver rett bevares i stor grad. Dermed kan du gjerne være forsiktig med bruk av salt og krydder.

Hvis du inne finner informasjon om innstillinger for den matmengden du har forberedt, forlenger eller forkorter du steketiden i henhold til følgende grunnregel: Dobbel mengde tilsvarer nesten dobbel steketid.

Snu eller rør i maten to til tre ganger underveis. La matrettene hvile i ytterligere to til tre minutter etter oppvarming, slik at temperaturen utjevnes.

Maten avgir varme til kokekaret. Det kan også bli svært varmt ved ren mikrobølgedrift.

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

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

Universalpanne eller bakeplate

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

Bakepapir

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

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

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


















Anvendte varmetyper:

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

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i min
Grønnsaker, ferske						
Grønnsaker, ferske, 250 g*	Lukket kokekar	1		-	600	8-12
Grønnsaker, ferske, 500 g*	Lukket kokekar	1		-	600	12-17
Grønnsaker, frosne						
Spinat, 450 g*	Lukket kokekar	1		-	600	13-18
Grønnsaksblanding, 250 g + 25 ml vann*	Lukket kokekar	1		-	600	10-14
Grønnsaksblanding, 500 g + 25 ml vann*	Lukket kokekar	1		-	600	15-20
Grønnsaksretter						
Grillede grønnsaker	Universalpanne	3		3	-	10-15

* rør i maten én til to ganger

** Følg opplysningene på emballasjen

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min
Poteter						
Baktepoteter, delt i to	Universalpanne	1		160-180	-	45-60
Bakte poteter, delt i to, 1 kg	Universalpanne	2		200-220	360	15-20
Poteter med skall, hele, 250 g*	Lukket kokekar	1		-	600	10-13
Skrelte poteter, delt i fire, 500 g*	Lukket kokekar	1		-	600	12-15
Potetprodukter, frosne						
Røstipoteter*	Universalpanne	2		-	-	-
Fylte potetlommer*	Universalpanne	1		-	-	-
Kroketter**	Bakeplate	1		-	-	-
Pommes frites**	Bakeplate	1		-	-	-
Pommes frites, 2 høyder (snu av og til)	Universalpanne + bakeplate	3+1		200-220	-	30-40
Ris						
Langkornet ris, 250 g + 500 ml vann	Lukket kokekar	1		-	600	7-9
					180	13-16
Naturris, 250 g + 650 ml vann	Lukket kokekar	1		-	600	11-13
					180	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml vann	Lukket kokekar	1		-	600	12-14
					180	22-27
Korn						
Couscous, 250 g + 500 ml vann	Lukket kokekar	1		-	600	6-8
Hirse, hel, 250 g + 600 ml vann	Lukket kokekar	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta, 125 g + 500 ml vann*	Lukket kokekar	1		-	600	6-8
Byggryn, 250 g + 750 ml vann	Lukket kokekar	1		-	600	11-13
					180	15-20
Egg						
Eggestand av 2 egg	Lukket kokekar	1		-	360	6-8

* rør i maten én til to ganger

** Følg opplysningene på emballasjen

Dessert

Du kan tilberede yoghurt og forskjellige desserter med apparatet.

For tilberedning med mikrobølgefunksjon må du alltid bruke ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølge. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 17

Når du setter kokekaret på risten, må du skyve inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

Tilberede yoghurt

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

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

Pudding av puddingpulver

Bland puddingpulveret med melk og sukker i henhold til instruksjonene på pakken i en høy bolle som tåler mikrobølgeovn. Still inn som angitt i tabellen.

Rør kraftig med én gang melken stiger. Gjenta dette to til tre ganger.

Tilberede risengrynsgrøt

1. Vei risen og tilsett 4 gang så mye melk som ris.
2. Fyll ris og melk i en høy bolle som tåler mikrobølgeovn.
3. Still inn som angitt i tabellen.
4. Med én gang melken stiger, rør du kraftig og reduserer mikrobølgeeffekten som angitt i tabellen. Rør flere ganger under koking.

Kompott

Vei frukten i en bolle som tåler mikrobølgeovn og tilsett én spiseskje vann per 100 g. Tilsett sukker og krydder etter smak. Dekk til bollen og still inn som angitt i tabellen.

Rør om to til tre ganger under tilberedningen.

Popkorn for mikrobølgeovn

Bruk et flatt kokekar av glass som tåler varme, f.eks. lokket på en gratengform. Ikke bruk porselen eller sterkt buede tallerkener.

Legg popkornposen med den merkede siden nedover i kokekaret. Still inn som angitt i tabellen. Alt etter produkt og mengde kan det være nødvendig å tilpasse tiden.



Ta ut popkornposen kort etter 1 ½minutt og rist den slik at popkornet ikke blir brent. Tørk ut av ovnsrommet etter tilberedningen.






Advarsel – Fare for forbrenning!

Emballasje som er lufttett, kan sprekke. Følg alltid angivelsene på emballasjen. Bruk alltid grytekulter når du tar retter ut av ovnen.

Anbefalte innstillingsverdier

Anvendte varmetyper:

-  Over-/undervarme
-  Mikrobølge

Ret	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i watt	Varighet i min.
Putting av puddingpulver*	Lukket kokekar	1		-	600	5-8
Yoghurt	Porsjonsformer	Bunnen av ovnsrommet		40-45	-	8-9h
Risengrynsgrøt, 125 g + 500 ml melk*	Lukket kokekar	1		-	600	10
					180	20-25
Fruktkompott, 500 g	Lukket kokekar	1		-	600	9-12
Popkorn for mikrobølgeovn, 1 pose á 100 g**	Åpent kokekar	1		-	600	4-6

* rør i maten én til to ganger
** legg den lukkede posen i kokekaret

Eco-varmetyper

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

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

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

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

Tilbehør

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

Rist

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

Universalpanne eller bakeplate

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

Stekeformer og kokekar

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

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

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

Bakepapir



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




























Anbefalte innstillingsverdier

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

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

Anvendte varmetyper:

-  Varmeluft eco
-  Over-/undervarme eco

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Kaker i form					
Formkake i formen	Kranse-/brødforn	1		140-160	60-80
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	1		140-160	20-40
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	1		150-170	20-30
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	1		150-160	65-75
Kaker på brett					
Formkake med tørt fyll	Stekeplate	1		160-180	20-40
Mørdeigskake med tørt fyll	Stekeplate	1		170-180	25-35
Kringle, uten fyll / krans	Stekeplate	1		150-160	35-45
Gjærbakst med tørt fyll	Stekeplate	1		150-170	20-35
Småbakst					
Muffins	Muffinsform	2		160-180	15-30
Småkaker	Stekeplate	1		150-160	25-35
Butterdeigsbakst	Stekeplate	2		170-190	25-50
Vannbakkels	Stekeplate	1		200-220	35-45
Småkaker	Stekeplate	2		140-160	15-30
Sprøytebakst	Stekeplate	2		140-150	25-40
Småbakst av gjærdeig	Stekeplate	1		150-160	30-40
Brød og rundstykker					
Blandingsbrød, 1,5 kg	Brødforn	1		200-210	35-45
Pide (tyrkisk, flatt brød)*	Universalpanne	1		250-270	15-20
Rundstykker, søte, ferske	Stekeplate	1		170-190	15-20
Rundstykker, ferske	Stekeplate	1		180-200	25-35
Kjøtt					
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		180-190	120-140
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	1		200-220	140-160
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		170-180	110-130
Fisk					
Fisk, dampet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Lukket kokekar	1		190-210	25-35
Fisk, dampet, hel, 1,5 kg, f.eks. laks	Lukket kokekar	1		190-210	45-55
Fiskefilet, naturelle, dampet	Lukket kokekar	1		190-210	15-35

Akrylamid i matvarer

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

seg f.eks. om potetgull, pottes 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 pottes frites	Fordeles jevnt i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett slik at pottes 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 1.

Du finner mer informasjon i tipsene om langtidssteking etter innstillingstabellen.


Apparatet har oppvarmingsmodusen langtidssteking. Start driften bare hvis stekeovnen er helt avkjølt. La stekeovnen med kokekaret varmes opp i knappe 10 minutter.

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

Anbefalte innstillingsverdier











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

Anvendt varmetype:

-  Langtidssteking

Rett	Kokekar	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Bruningstid i min.	Temperatur i °C	Varighet i min.
Fjærkre						
Andebryst, 400 g	Åpent kokekar	1		6-8	90*	45-60
Kyllingbrystfilet, à 200 g	Åpent kokekar	1		5-7	90*	45-60
Kalkunbryst uten bein, 1 kg	Åpent kokekar	1		8-10	90*	120-150
Svinekjøtt						
Svinestek av lend, 5-6 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		8-10	85*	210-240
Svinefilet, hel	Åpent kokekar	1		6-8	85*	60-90
Svinemedaljonger, 4 cm tykke	Åpent kokekar	1		5-7	85*	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	1		8-10	85*	240-300
Oksefilet, hel, 1 kg	Åpent kokekar	1		4-6	85*	120-180
Roastbiff, 5–6 cm tykk	Åpent kokekar	1		6-8	85*	210-270
Oksemedaljonger/rumpsteak, 4 cm tykk	Åpent kokekar	1		5-7	85*	60-120
Kalvekjøtt						
Kalvestek, 4-5 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		8-10	85*	180-240
Kalvestek, 10-15 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		8-10	85*	240-300
Kalvefilet, hel, 800 g	Åpent kokekar	1		5-7	85*	150-210
Kalvemedaljonger, 4 cm tykke	Åpent kokekar	1		5-7	85*	90-120
Lammekjøtt						
Benfrie ytrefileter av lam à 200 g	Åpent kokekar	1		5-7	85*	45-75
Lammelår uten bein, medium, ca. 1 kg, bundet	Åpent kokekar	1		6-8	85*	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 2
- 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

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i timer
Kjernefrukt (epleringer, 3 mm tykke, per rist 200 g)	Rist	2		80	4-7
Steinfrukt (plommer)	Rist	2		80	8-10

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i timer
Rotgrønnsaker (gulrøtter), revet, forvellet	Rist	2		80	4-7
Sopp i skiver	Rist	2		60	6-8
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 konservert, kan sprekke. Hold deg til bruksanvisningen for konservering.

Glass

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

Bruk kun glass av samme størrelse og med likt innhold når du konserverer. I ovnsrommet kan du konservere innholdet i maks. seks glass på ½, 1 eller 1 ½ liter samtidig. Ikke bruk glass som er større eller høyere. Lokkene kan sprekke.

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

Klargjøring av frukt og grønnsaker

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

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

Frukt

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

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

Grønnsaker

Fyll grønnsakene i sylteglassene med varmt, kokt vann.

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

Gjøre ferdig konserveringen

Frukt

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

Grønnsaker

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

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

Anbefalte innstillingsverdier

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

Anvendt varmetype:

- 4D-varmluft

Rett	Kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Konservering					
Grønnsaker, f.eks. gulrøtter	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler: 30-40
				120	fra det perler: 30-40
				-	Ettervarme: 30
Grønnsaker, f.eks. agurk	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler: 30-40
				-	Ettervarme: 30
				-	Ettervarme: 35
Steinfrukt, f.eks. kirsebær, plommer	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler: 30-40
				-	Ettervarme: 35
				-	Ettervarme: 35

Rett	Kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
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 ovnsrommet 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.

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

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Gjærdeig, søt	Bolle	1	<input type="checkbox"/>	35-40	25-30
	Stekeplate	1	<input type="checkbox"/>	35-40	10-20
Gjærdeig, tung med mye fett	Bolle	1	<input type="checkbox"/>	35-40	20-40
	Stekeplate	1	<input type="checkbox"/>	35-40	15-25

Opptining

Til opptining av dypfrost frukt, dypfrosne grønnsaker, fjærkre, kjøtt, fisk og bakevarer bruker du driftstypen Mikrobølge.

Ta de frosne matvarene ut av emballasjen og legg dem i et mikrobølgeegnet kokekar på risten. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 17

Skyv inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

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

Anbefalte innstillingsverdier

Tidene som er angitt i tabellen, er veiledende. De er avhengige av matvarenes kvalitet, frysetemperatur (-18°C) og beskaffenhet. Det er angitt tidsområder. Still først inn den korteste tiden, og forleng den hvis det er

nødvendig. Opptining er ofte mer vellykket hvis det gjøres i flere trinn. Disse er oppgitt under hverandre i tabellen.

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


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

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



















Tips: Hvis du har andre mengder enn det som er angitt i innstillingstabellen, får du hjelp av denne grunnregelen: Dobbel mengde tilsvarer nesten dobbel tilberedningstid.

Anvendt varmetype:

- Mikrobølge

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølgeef- fekt i watt	Varighet i min.
Brød, rundstykker						
Brød, 500 g	Åpent kokekar	1		-	180	3
				-	90	10-15

* vendes etter halve tiden

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølgeef- fekt i watt	Varighet i min.
Rundstykker	Rist	1		140-160	90	2-4
Kake						
Kake, saftig, 500 g	Åpent kokekar	1		-	180	2
				-	90	10-15
Kake, tørr, 750 g	Åpent kokekar	1		-	90	10-15
Kjøtt og fjærkre						
Kylling, hel, 1,2 kg*	Åpent kokekar	1		-	180	10
				-	90	10-15
Fjærkre i stykker, 250 g*	Åpent kokekar	1		-	180	10
				-	90	10-15
And, 2 kg*	Åpent kokekar	1		-	180	10
				-	90	40-50
Kjøtt i helt stykke, f.eks. stek (rått kjøtt) 800 g*	Åpent kokekar	1		-	180	15
				-	90	10-15
Kjøtt i helt stykke, f.eks. stek (rått kjøtt) 1 kg*	Åpent kokekar	1		-	180	15
				-	90	20-30
Kjøtt i helt stykke, f.eks. stek (rått kjøtt) 1,5 kg*	Åpent kokekar	1		-	180	15
				-	90	25-35
Kjøtt i stykker eller skiver, f.eks. for gulasj (rått kjøtt), 500 g*	Åpent kokekar	1		-	180	8
				-	90	5-10
Kjøttdeig, blandet, 200 g*	Åpent kokekar	1		-	90	8-15
Kjøttdeig, blandet, 500 g*	Åpent kokekar	1		-	180	5
				-	90	10-15
Kjøttdeig, blandet, 1000 g*	Åpent kokekar	1		-	180	10
				-	90	20-30
Fisk						
Fisk, hel, 300 g*	Åpent kokekar	1		-	180	3
				-	90	10-15
Fiskefilet, 400 g*	Åpent kokekar	1		-	180	5
				-	90	10-15
Frukt, grønnsaker						
Bær, 300 g	Åpent kokekar	1		-	180	5-10
Grønnsaker, 600 g	Åpent kokekar	1		-	180	10
				-	90	8-13
Annet						
Myke opp smør, 125 g	Åpent kokekar	1		-	90	7-9

* vendes etter halve tiden

Varme opp mat med mikrobølgefunksjonen

I mikrobølgeovnen kan du varme opp matretter eller tine og varme dem opp ett trinn.

Ta ferdigretter ut av emballasjen. Maten tilberedes raskere og jevnere dersom du bruker kokekar som er beregnet for mikrobølgeovn. Ulike ingredienser i retten kan varmes opp med forskjellig hastighet.

Tynne retter tilberedes raskere enn tykke. Fordel derfor maten i kokekaret slik at den ligger så flatt som mulig. Ikke legg matvarene lagvis oppå hverandre.

Dekk til matvarene. Slik oppnår du et bedre tilberedningsresultat. Har du ikke et passende lokk til kokekaret, kan du bruke en tallerken eller spesialfolie for mikrobølgeovn.

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

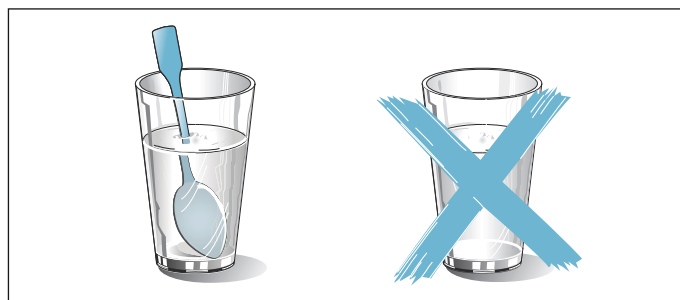
Hvis du varmer opp babymat, må du sette flaskene på risten uten smokk eller lokk. Rist godt, eller rør om etter oppvarmingen. Sjekk alltid temperaturen.

Maten avgir varme til kokekaret. Det kan også bli svært varmt ved ren mikrobølge drift.

Tips: Hvis du har andre mengder enn det som er angitt i innstillingstabellen, får du hjelp av denne grunnregelen: Dobbel mengde tilsvarer nesten dobbel tilberedningstid.

Advarsel – Fare for skålding!

Ved oppvarming av væske kan forsinket koking oppstå. Det betyr at koketemperaturen blir nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Bare ved en ørliten rystelse av kokekaret kan den varme væsken plutselig koke kraftig over og sprute opp. Legg alltid en skje i kokekaret ved oppvarming av væsker. Dermed unngår du forsinket koking.



Obs!

Gnistdannelse: Metall, f.eks. skjeen i glasset, må holdes minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og innsiden av døren. Gnister kan ødelegge glasset på innsiden av døren.

Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du innstillingsverdiene for forskjellige drikker og matretter som kan varmes opp i mikrobølgeovnen. Tidene som er angitt, er veiledende. De avhenger av kokekaret samt matvarenes kvalitet, temperatur og beskaffenhet. Det er angitt tidsområder. Still først inn den korteste tiden, og forleng den hvis det er nødvendig.

Tabellen gjelder for innsetting av rettene i kaldt ovnsrom.










Hvis det ikke er angitt verdier for matrettene dine, kan du se på lignende matretter i tabellen.

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

Tørk ut av ovnsrommet etter tilberedningen.

Anvendt varmetype:

-  Mikrobølge

Rett	Kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min.
Varme opp drikke						
200 ml (rør kraftig om)	Åpent kokekar	1		-	max	1-3
400 ml (rør kraftig om)	Åpent kokekar	1		-	max	2-6
Varme opp babymat						
Melkeflasker, 150 ml (rør kraftig om)	Åpent kokekar	1		-	360	1-3
Grønnsaker, avkjølt						
250 g	Lukket kokekar	1		-	600	3-8
Grønnsaker, frosne						
løs, 250 g	Lukket kokekar	1		-	600	8-12
Spinatblanding, frossen i blokk, 450 g	Lukket kokekar	1		-	600	11-16
Retter, avkjølt						
Tallerkenrett, 1 porsjon	Lukket kokekar	1		-	600	4-8
Suppe, gryterett, 400 ml	Lukket kokekar	1		-	600	5-7
Tilbehør, f.eks. nudler, potetballer, poteter, ris	Lukket kokekar	1		-	600	5-10

Rett	Kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min.
Gratenger, 400 g, f.eks. lasagne, potet-grateng	Åpent kokekar	1		-	600	5-10
Retter, frosne						
Tallerkenrett, 1 porsjon	Lukket kokekar	1		-	600	11-15
Suppe, gryterett, 200 ml (rør kraftig om)	Lukket kokekar	1		-	600	4-6
Tilbehør, 500 g, f.eks. nudler, potetballer, poteter, ris	Lukket kokekar	1		-	600	7-10
Gratenger, 400 g, f.eks. lasagne, potet-grateng	Åpent kokekar	1		180-200	180	20-25

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 og iht. normen EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Steking

Bakverk på plater som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

Innsetningshøyder ved steking i to høyder:

- Universalpanne: Høyde 3
- Stekebrett: Høyde 1

Elepai

Elepai i én høyde: Sett mørke springformer diagonalt ved siden av 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/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Steking					
Sprøytebakst	Bakeplate	1		150-160*	20-30
Sprøytebakst	Bakeplate	1		140-150*	25-35
Småkaker	Bakeplate	1		160*	25-35
Småkaker	Bakeplate	1		150*	20-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		140*	30-40
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	1		160-170**	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Elepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	1		180-200	60-70
Elepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	1		170-180	60-80
* 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	3		3	3-6
Biffburger, 12 stk.*	Rist	2		3	20-30
* snu etter 2/3 av tiden					








Tilberedning med mikrobølge

For tilberedning med mikrobølgefunksjon må du alltid bruke ildfaste kokekar som tåler mikrobølgeovn. Følg henvisningene om kokekar som er egnet for mikrobølgeovn. → "Mikrobølgefunksjonen" på side 17

Når du setter kokekaret på risten, må du skyve inn risten med pregingen "Microwave" mot apparatdøren og den krumme delen nedover.

Anvendte varmetyper:

-  4D-varmluft
-  Omluftsgrilling
-  Mikrobølge

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Mikrobølge- effekt i watt	Varighet i min.
Optining med mikrobølge						
Kjøtt	Åpent kokekar	1		-	180	5
					90	10-15
Tilberedning med mikrobølge						
Eggedosis med melk	Åpent kokekar	1		-	360	20
					180	20-25
Rullekake	Åpent kokekar	1		-	600	7-9
Kjøttpudding	Åpent kokekar	1		-	600	22-27
Tilberedning med kombinert mikrobølge						
Potetgrateng	Åpent kokekar	1		150-170	360	25-30
Kaker	Åpent kokekar	1		190-210	180	12-18
Kylling*	Åpent kokekar	1		180-200	360	25-35
* 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



9001221122
960630