

# SIEMENS

**For at det skal bli like morsomt å tilberede maten som å lage den,**

må du lese denne bruksanvisningen. Da kan du dra nytte av alle de tekniske finessene ved komfyren.

Du blir kjent med viktig informasjon om sikkerheten. Du blir nærmere kjent med de enkelte delene på den nye komfyren. Og vi viser deg, trinn for trinn, hvordan du foretar de ulike innstillingene. Det er svært enkelt.

I tabellene finner du innstillingsverdier og stekeovnehøyder for en rekke vanlige retter. Alt er testet i vårt prøvekjøkken.

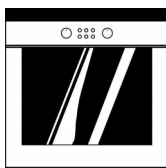
Og hvis det noen gang skulle oppstå en feil, så finner du her opplysninger om hvordan du selv kan utbedre feil.

Ved hjelp av den utførlige innholdsfortegnelsen er det lett å finne frem i bruksanvisningen.

Nå gjenstår det bare å ønske god appetitt!

## Bruksanvisning

---



HB 78L.70 S

no

---

9000 013 769

# Innholdsfortegnelse

<b>Hva du må ta hensyn til</b> .....	<b>5</b>
Før montering .....	5
Sikkerhetsanvisninger .....	5
Årsaker til skader .....	6
<b>Din nye komfyr</b> .....	<b>7</b>
Betjeningsfelt .....	7
Funksjonsvelger .....	8
Bryter .....	9
Betjeningsknapper og indikasjonfelt .....	9
Nedsenkbare brytere .....	10
Lysring .....	10
Varmetyper .....	10
Stekeovn og tilbehør .....	14
Dørsikring .....	16
Kjølevifte .....	17
<b>Før første gangs bruk</b> .....	<b>17</b>
Velg språk for tekstdisplay .....	17
Oppvarming av stekeovnen .....	18
Rengjøring av tilbehøret før bruk .....	18
<b>Innstilling av stekeovn</b> .....	<b>18</b>
Slik stiller du inn .....	19
Stekeovnen skal slås av automatisk .....	20
Stekeovnen skal slås automatisk på og av .....	21
Restvarme-indikator .....	22
<b>Hurtigoppvarming</b> .....	<b>22</b>
Slik stiller du inn: .....	22

# Innholdsfortegnelse

<b>Programautomatikk</b> .....	<b>23</b>
Kokekar .....	23
Klargjøring av retten .....	24
Programmer .....	25
Hvor lang tid trenger retten? .....	26
Slik stiller du inn: .....	26
Stekeovnen skal slås automatisk på og av .....	28
Tips om programautomatikken .....	29
<b>Døgnprogram</b> .....	<b>30</b>
Slik stiller du inn: .....	30
<b>Innstillingsautomatikk</b> .....	<b>32</b>
Slik stiller du inn: .....	32
<b>Klokkeslett</b> .....	<b>34</b>
Slik stiller du inn: .....	34
<b>Varselur</b> .....	<b>35</b>
Slik stiller du inn: .....	35
<b>Grunninnstillinger</b> .....	<b>36</b>
Endring av grunninnstillingene .....	38
<b>Barnesikring</b> .....	<b>39</b>
<b>Automatisk tidsbegrensning</b> .....	<b>40</b>
<b>Automatisk selvrenseprogram</b> .....	<b>40</b>
Slik stiller du inn: .....	42
Selvrensen skal slås på og av automatisk .....	43
Når stekeovnen er avkjølt .....	44
<b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....	<b>44</b>
Utsiden av apparatet .....	44

# Innholdsfortegnelse

Stekeovnen	45
Rengjøring av glassruten	46
Tetning	48
Tilbehør	48
Viftefilter	49
<b>Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?</b>	<b>50</b>
Skifte ut stekeovnslampen	52
Skifte ut venstre stekeovnslampe	53
<b>Kundeservice</b>	<b>54</b>
<b>Emballasje og gammel maskin</b>	<b>54</b>
<b>Tabeller og tips</b>	<b>55</b>
Kaker og bakst	55
Tips til bakingen	58
Kjøtt, fjærkre, fisk	59
Tips til steking og grilling	62
Gratenger, toast	62
Dypfrosne ferdigretter	63
Langtidssteking	64
Tips om langtidssteking	65
Spesielle retter	66
Opptining	66
Tørking	67
Hermetisering	68
Energisparetips	69
<b>Akrylamid i matvarer</b>	<b>70</b>
Hva kan du gjøre?	70
<b>Testretter</b>	<b>71</b>

---

# Hva du må ta hensyn til

Les grundig igjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke komfyren på en sikker og riktig måte.

Ta godt vare på bruks- og monteringsanvisningen godt. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse anvisningene følge med.

---

## Før montering

### Transportskader

Kontroller apparatet etter at du har pakket den ut. Hvis det har oppstått en transportskade, må du ikke slå på apparatet.

### Elektrisk tilkobling

Komfyren må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Ved skader som oppstår på grunn av feil tilkobling bortfaller alle garantikrav.

---

## Sikkerhets- anvisninger

### Varm stekeovn



Dette apparatet er bare beregnet på bruk i private husholdninger.

Komfyren må bare brukes til tilberedning av mat.

Åpne stekeovnsdøren forsiktig. Varm damp kan strømme ut.

De varme, innvendige stekeovnsflatene og varmeelementene må aldri berøres. Fare for forbrenning!

Barn må alltid holdes borte fra disse.

Oppbevar aldri brennbare gjenstander i stekeovnen. Fare for brann!

Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i klem i stekeovnsdøren. Kabelisolasjonen kan smelte. Fare for kortslutning!

## Reparasjon



Ukyndige reparasjoner er farlig. Fare for elektrisk støt! Reparasjon må bare utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Hvis apparatet er defekt, må du slå av sikringen for komfyren i sikringsskapet.  
Kontakt kundeservice.

## Automatisk selvrengrensprogram



Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr under selvrengrensingen. Fare for brann! Før hver selvrengrensing må grovt smuss fjernes fra stekeovnen.

Heng aldri brennbart materiale, for eksempel kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Fare for brann! Ovnen blir svært varm på utsiden når selvrengrensingen pågår. Hold barn på sikker avstand.

Ikke la brett og former med slippbelegg stå i ovnen når automatisk selvrengrensing pågår (bruk av pyrolyse). Slippbelegget kan avgi giftgasser ved høy varme - fare for alvorlige helseskader!

---

## Årsaker til skader

### Stekebrett, aluminiumsfolie eller kokekar på ovnsbunnen

Ikke sett stekebrett på ovnsbunnen. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Kokekar må ikke settes inn på bunnen av stekeovnen. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.

### Vann i stekeovnen

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen. Det kan oppstå skader på emaljen.

### Fruktsaft

Ikke legg for mye på brettet hvis du lager saftige fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet etterlater seg flekker som du ikke senere får fjernet. Bruk heller den dype universalpannen.

### Kjøøl av med åpen stekeovnsdør.

Stekeovnen må kun avkjøles i lukket tilstand. Ikke sett noe i klem i stekeovnsdøren. Selv om stekeovnsdøren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.

## Svært skitten stekeovnstetning

Hvis stekeovnstetningen er svært skitten, går ikke stekeovnsdøren ordentlig igjen når ovnen er på. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold dørtetningene rene.

## Stekeovnsdøren som sitteflate

Ikke stå på eller sett deg på stekeovnsdøren.

---

# Din nye komfyr

Her kan du bli kjent med det nye apparatet ditt. Vi forklarer hvordan du bruker betjeningsfeltet med brytere og indikasjoner. Her finner du informasjon om varmetyper og tilbehøret som følger med.

---

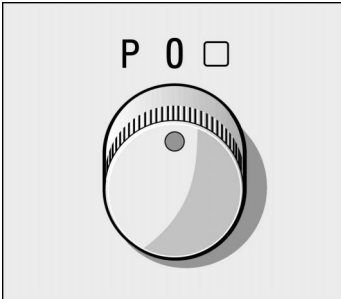
## Betjeningsfelt

Noen detaljer kan avvike fra dette, avhengig av apparattype.








## Funksjonsvelger

Med funksjonsvelgeren velger du varmetype for stekeovnen. I indikasjonen vises en foreslått verdi for hver varmetype.



### Stillinger

	Stekeovnslampe
	Over-/undervarme
	Steking med fuktighet*
	Intensivvarme
	3d-varmluft
	Pizzatrinn
	Undervarme
	Omluftsgrilling
	Flategrilling liten flate
	Flategrilling stor flate
	Opptining
	Forvarming opptil 65 °C, deretter varmhold opptil 100 °C
	Automatisk selvrenseprogram
	Innstillingsautomatikk
	Programautomatikk

\*Varmetype som bestemmer energiklassen iht. EN50304.

### Stekeovnslampe

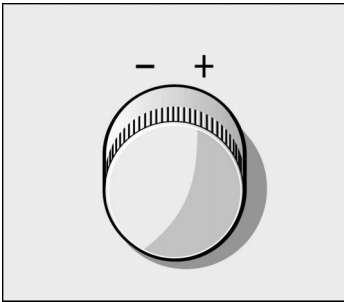
Når du stiller inn funksjonsvelgeren, lyser lampen i stekeovnen.

Unntak: Lampen slås ikke på ved mindre enn 60 °C og i løpet av den automatiske selvrensingen.

Når funksjonsvelgeren er slått på, kan du slå stekeovnslampen av og på igjen. Dette gjør du ved å trykke på funksjonsvelgeren.





## Bryter










Med bryteren kan du endre alle foreslåtte og innstilte verdier.

### Områder

20 - 300	Temperatur i °C Maksimal temperatur for 3D-varmluft  og pizzatrinn  er 275 °C.
1 - 3	Grilltrinn
1 - 3	Rensetrinn
1 min - 23.59 h	Varighet
1 sec - 23.59 h	Varselur
P 1 - P 26	Automatikkprogrammer
P27	Døgnprogram
	Innstillingsautomatikk

## Betjeningsknapper og indikasjonfelt

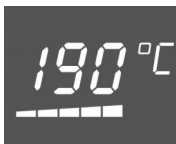


Klokkestast 	Med denne stiller du inn klokkeslett, steketid  og sluttid  .
Nøkkelstasten 	Med denne slår du barnesikringen på og av
Varselurtasten 	Med denne stiller du inn varseluret
Infotasten 	Med denne kan du vise ulike typer informasjon
OK-tast	Innstillingen bekreftes med denne tasten.
Tast for hurtigoppvarming 	Med denne kan du varme opp stekeovnen raskt.

I indikasjonfeltet kan vises de innstilte verdiene.

Tekstdisplayet fører deg gjennom innstillingen. Det gir deg nyttige tips som du kan hente frem ved hjelp av infotasten i og angir når det foreligger en feil. Tekstene på tekstdisplayet kan vises på 24 språk.

Oppvarmingskontrollen viser temperaturøkningen eller restvarmen i stekeovnen.



---

## Nedsenkbare brytere

Bryterne er nedsenkbare. Trykk på en bryter for å senke eller heve den.

Du kan vri bryterne mot høyre eller venstre.

---

## Lysring

### Funksjonsvelger

Ringene på bryteren lyser når du stiller inn funksjonsvelgeren.

### Bryter

Ringene på bryterhåndtaket lyser når du kan stille inn en temperatur eller et trinn. Den blinker når det forventes en annen innstilling.

---

## Varmetyper

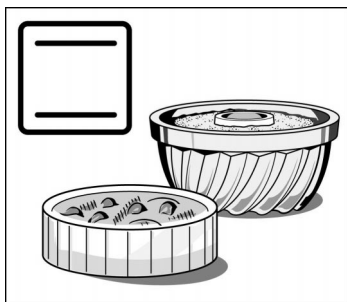
For stekeovnen har du forskjellige varmetyper å velge mellom. Dermed kan du velge optimal tilberedningsmåte for alle typer retter.

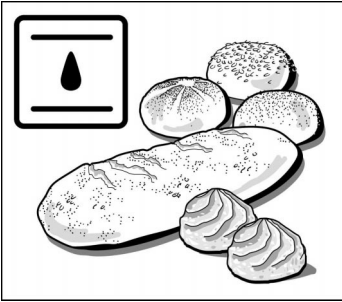
### Over-/undervarme

Her kommer varmen jevnt ovenfra og fra undersiden mot kaken eller steken.

Formkaker og gratenger blir best på denne måten. Også for mager stek av oksekjøtt, kalv og vilt er over-/undervarme godt egnet.

Med langtidssteking i temperaturområdet 70 - 100 °C blir alle møre kjøttstykker spesielt saftige.

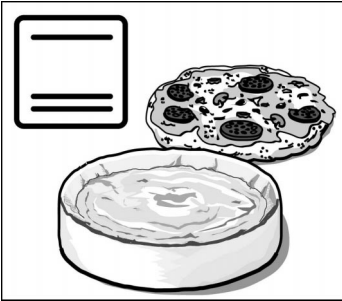




### Steking med fuktighet

er den energisparende varmetypen. Også her kommer varmen jevnt ovenfra og fra undersiden av baksten. Fuktigheten som kommer fra baksten under steking, forblir i stekeovnen i form av vanddamp. Baksten tørker ikke ut.

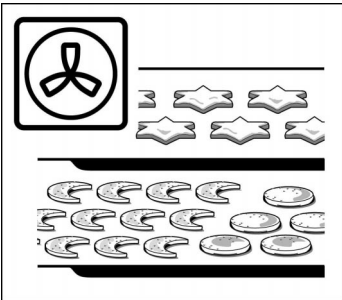
Gjærbakst som brød, rundstykker eller gjærkringle blir spesielt vellykket på denne måten. Også for vannbakkels er denne varmetypen svært godt egnet.



### Intensivvarme

På grunn av den sterke varmen på undersiden får bakevarer som f.eks. pizza en spesielt sprø bunn. Ostekake og pikante kaker som quiche lorraine trenger ikke lenger stekes på forhånd.

Også for baking i former av lys aluminium, glass eller porselen, som reflekterer varme, eller som leder dårlig, er intensivvarmen den ideelle varmetypen.



### 3d-varmluft

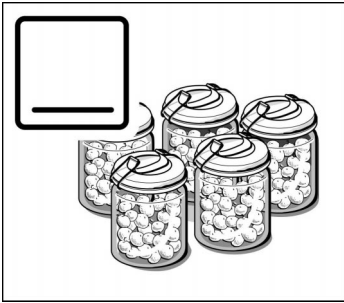
En ventilator i bakveggen på stekeovnen fordeler varmen fra ringelementet jevnt i stekeovnen. Med 3d-varmluft kan du steke kaker og pizza i to høyder. Småkaker og butterdeig egner seg godt til steking på tre stekebrett. De nødvendige stekeovnstemperaturene er lavere enn ved over-/undervarme. Ekstra brett får du i spesialforretninger.

3d-varmluft er svært godt egnet til tørking.



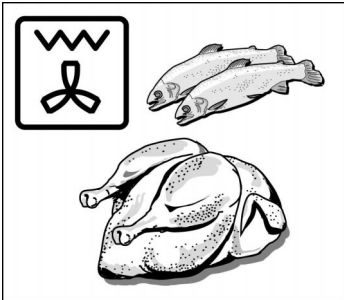
### Pizzatrinn/ekstra varmluft

Her er både undervarme og ringelementet i drift. Denne varmetypen er spesielt godt egnet til dypfrosne produkter. Dypfrosne pizzaer, pommestruer og fruktkaker blir perfekte uten forvarming.



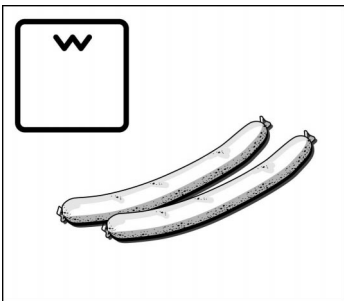
### Undervarme

Med undervarme kan du ettersteke eller brune retter fra undersiden. Undervarme er også ypperlig egnet til konservering.



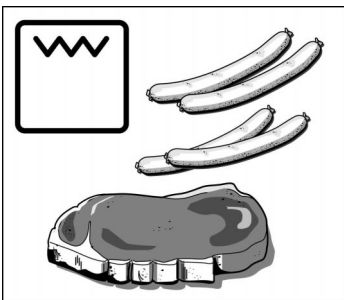
### Omluftgrilling

Grillspiralene og ventilatoren slås vekselvis på og av. I varmepausen blåser ventilatoren varmen fra grillen rundt maten. På den måten blir kjøttstykkene sprø og brune på alle sidene.



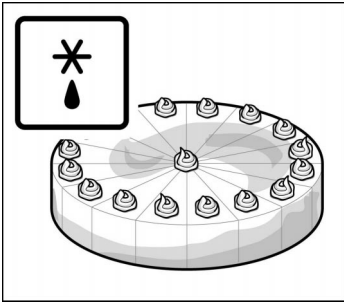
### Flategrilling liten flate

Her blir kun den midterste delen av grillen slått på. Denne varmetypen er godt egnet for små mengder. Du sparer energi. Legg grillstykkene på midten av risten.



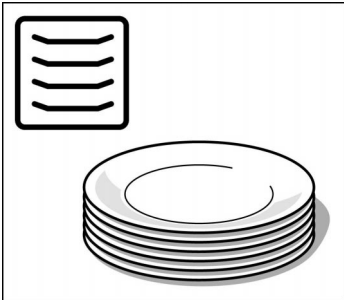
### Flategrilling stor flate

Hele flaten under grillristen blir varm. Du kan grille flere biffer, pølser, fisk eller toast.



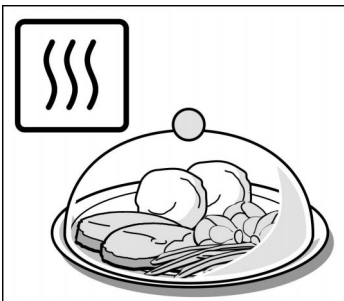
### Opptining

En ventilator i bakveggen på stekeovnen fordeler luften i stekeovnen rundt de frosne matvarene. Dypfrosne kjøttstykker, fjærkre, brød og kaker tines jevnt opp.



### Forvarming

Porselensserviser kan forvarmes i området fra 30 - 65 °C. I forvarmet servise blir ikke maten så fort kald. Drikkevarer holder seg lengre varme. Bruk alltid grytevott eller grytelapper når du tar ut kokekar.



### Varmholding

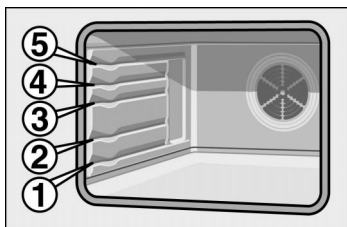
Hvis du stiller inn en temperatur på over 65 °C under forvarmingen, kommer du automatisk til varmholdingen. Matretter kan holdes varme i området fra 66 - 100 °C. Husk at varme retter forderver raskere. Derfor må ikke maten holdes varm i mer enn to timer.

### Veiledning

Hvis du åpner ovnsdøren under drift, avbryter du oppvarmingen.

For at varmen skal bli godt fordelt, slås viften i oppvarmingsfasen på i korte perioder ved bruk av varmetypene over- og undervarme.

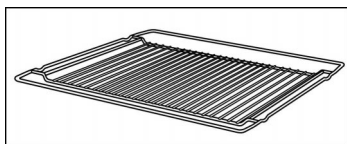
## Stekeovn og tilbehør



Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 5 forskjellige høyder.

Tilbehøret kan trekkes ut i to tredjedels lengde uten at det vipper ut. Dermed er det enkelt å ta ut rettene.

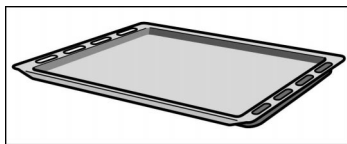
### Tilbehør



Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren. Oppgi alltid HZ-nummer.

#### Rist HZ 334001

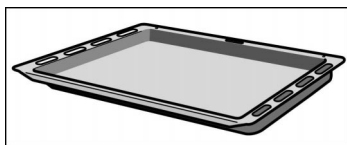
til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter.



#### Emaljestekebrett HZ 331070

til kaker/småkaker.

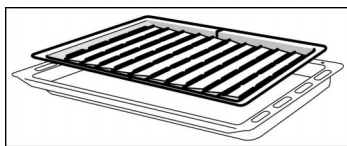
Sett inn stekebrettet i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren inntil det stopper.



#### Universalpanne HZ 332070

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

Sett inn universalpannen i stekeovnen, med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren, inntil den stopper.

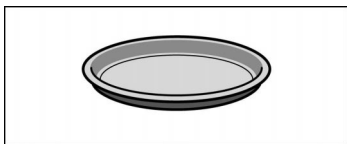


#### Grillrist HZ 325070

Til grilling i stedet for risten, eller som sprutbeskyttelse, slik at stekeovnen ikke blir så skitten. Grillristen skal bare brukes i universalpannen.

Grilling på grillrist: Bruk samme høyde som risten.

Grillrist som sprutbeskyttelse: Sett inn universalpannen med grillristen under risten.

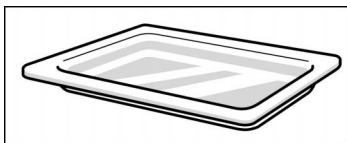


### **Pizzabrett HZ 317000**

Ideell til for eksempel pizza, dypfrosne varer og store, runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Sett brettet på risten. Følg opplysningene i steketabellene.

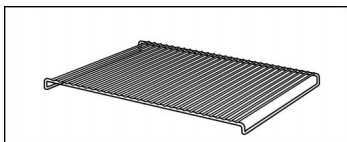
#### **Ekstra tilbehør**

Ekstra tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren.



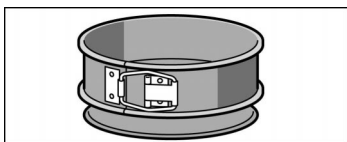
### **Glasspanne HZ 336000**

Dyp ovnspanne i glass Egner seg også svært godt som serveringsfat.



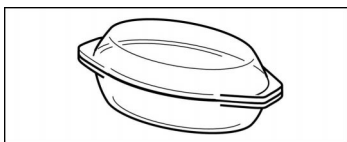
### **Rist HZ 324000**

til grillretter. Sett alltid risten ned i universalpannen. Dryppende fett og kjøttssaft blir samlet opp.



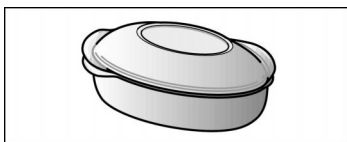
### **Stekeform HZ 26001**

Med den overløpsikre stekeformen kan du lage spesielt saftige kaker. Den ekstra brede kanten gjør at kaken ikke kan løpe over og holder komfyren din ren. Stekeformen har slippbelegg på innsiden.



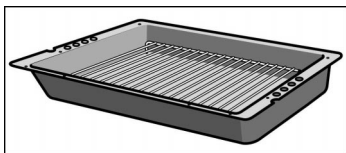
### **Glassfat HZ 915000**

til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Spesielt godt egnet for stekeautomatikk.



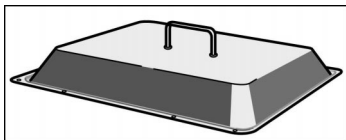
### **Metall-stekegryte HZ 26000**

Tilpasset stekesonen på den keramiske platetoppen. Stekegryten er også velegnet til bruk med kokesensor og stekeautomatikk. Pannen er emaljert på utsiden og har slippbelegg på innsiden.



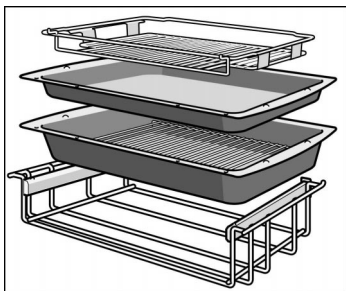
### **Proffpanne HZ 333070**

til tilberedning av store mengder.



### **Lokk til proffpanne HZ 333001**

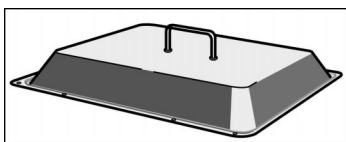
gjør proffpannen til en proff ovnsgrYTE.



### **Proffuttrekk Plus HZ 333102**

til tilberedning av store mengder. Hele tilbehøret består av en ekstra dyp panne, en flat panne, en innleggsrist, en rist til å legge oppå og et teleskoputtrekk.

Du får flotte grillresultater når du legger risten over.



### **Lokk til proffuttrekk HZ 333101**

gjør proffuttrekket til en proff ovnsgrYTE.

---

## **Dørsikring**

Det hører en dørsikring til apparatet. Den skal festes på stekeovnen. Les monteringsanvisningen nøye.

Avhengig av apparattype: Skyv dørsikringen til side eller oppover for å åpne stekeovnen. Når du lukker døren, må du passe på at den smekker på plass.



---

## Kjølevifte

Stekeovnen er utstyrt med en kjølevifte. Den slås av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren.

---

## Før første gangs bruk


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

Varm opp stekeovnen og rengjør tilbehøret. Les nøye sikkerhetsanvisningene i kapitlet "Hva du må ta hensyn til"!

Først må du kontrollere om det blinker 3 nuller på displayet på komfyren og at det står "Uhrzeit einstellen" på displayet.

### På displayet vises "Uhrzeit einstellen"

Still inn klokkeslettet.

1. Trykk på klokketasten .  
12.00 vises.
2. Still inn klokkeslettet med bryteren.
3. Trykk på OK-tasten.

Nå er komfyren klar til bruk.

---

## Velg språk for tekstdisplay

Tekstene som vises på displayet på komfyren vises på tysk.


Du kan velge blant 19 forskjellige språk for tekstdisplayet. Les mer om hvordan dette gjøres i kapittelet om grunninnstillinger.

---

## Oppvarming av stekeovnen

### Slik går du frem

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

1. Still funksjonsvelgeren på over-/undervarme . I indikasjonen vises en foreslått temperatur.
2. Still inn 240 °C med bryteren.

Etter 60 minutter slår du av funksjonsvelgeren.

---

## Rengjøring av tilbehøret før bruk

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

---

## Innstilling av stekeovn

Du har flere muligheter når du skal stille inn stekeovnen.

### Slå av stekeovnen manuelt

Når retten er ferdig, slår du av stekeovnen selv.

### Stekeovnen slås automatisk av

Du kan også forlate kjøkkenet i et lengre tidsrom.

### Stekeovnen slås automatisk på og av

Du kan for eksempel sette retten i stekeovnen om morgenen og stille den inn slik at retten er ferdig senere på dagen.

### Tabeller og tips

I kapitlet Tabeller og tips finner du egnede innstillinger for en rekke retter.

## Slik stiller du inn

1. Still inn den ønskede varmetypen med funksjonsvelgeren. Temperaturforslaget vises på displayet.

Eksempel: Over-/undervarme  180 °C



2. Still inn temperatur eller grilltrinn med bryteren.



3. Bekreft med OK-tasten.

## Utkobling

Når retten er ferdig, slår du av funksjonsvelgeren.

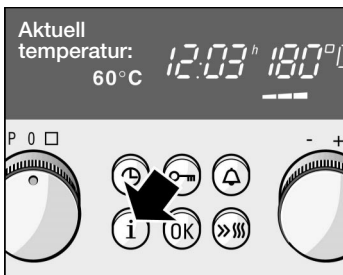
## Endre innstilling

Du kan når som helst forandre temperaturen eller grilltrinnet.

## Oppvarmingskontroll

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

Ved grilling vises ikke oppvarmingskontrollen.



Med infotasten **i** kan du vise den aktuelle oppvarmingstemperaturen mens oppvarmingen pågår. Den vises i 3. linje til høyre i noen få sekunder.

På grunn av termisk treghet i stekeovnen kan det under oppvarmingsfasen også vises en temperatur som skiller seg fra den faktiske stekeovns-temperaturen.

## Stekeovnen skal slås av automatisk

- Trykk på klokketasten . På displayet vises "Still inn varighet".

Still inn som beskrevet i punkt 1 og 2. Angi også varighet (steketid) for retten.

Eksempel: Varigheten er minutter 45




- Still inn varighet med bryteren.



- Trykk på tasten. Stekeovnen starter.

## Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slås av. På displayet ser du 3 nuller og varighetssymbolet  blinker.

Slå av funksjonsvelgeren, og klokken kommer til syne igjen.


## Endre innstilling

Trykk på klokketasten  til "Varighet" kommer til syne. Endre varigheten med bryteren. Trykk på OK-tasten.

## Avbryte innstillingen

Slå av funksjonsvelgeren.

## Slik viser du innstillingene

Slik viser du gjenstående varighet, sluttid eller klokke: Trykk på klokketasten  til "Varighet", "Slutt" eller "Klokkeslet" kommer til syne. Verdien vises i noen sekunder.

## Stekeovnen skal slås automatisk på og av

Still inn som beskrevet i punkt 1 til 4. Stekeovnen må ikke startes enda.

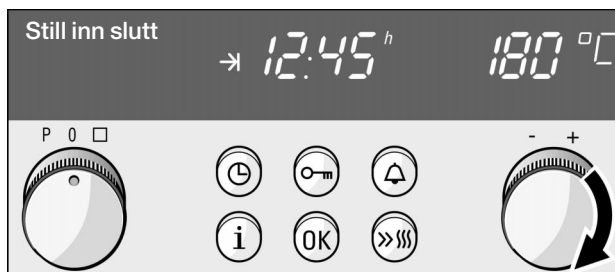
5. Trykk på klokketasten helt til "Still inn slutt" vises. I indikasjonen ser du når retten er ferdig.

Ta hensyn til at lett bederverlige matvarer ikke må stå for lenge i stekeovnen.

Eksempel: Klokken er 10.45. Det tar 45 minutter å tilberede retten, og den skal være ferdig til kl. 12.45.



6. Med bryteren kan du forskyve sluttiden til et senere tidspunkt.



7. Trykk på tasten. Innstillingen er gjennomført. I indikasjonen vises sluttiden inntil stekeovnen starter.



**Varigheten er telt ned**

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slås av.

Når du slår av funksjonsvelgeren, kommer klokken til syne igjen.

---

## Restvarme- indikator

Når du slår av stekeovnen, kan du avlese restvarmen i stekeovnen på oppvarmingskontrollen.

Når alle feltene er fylt, har stekeovnen en temperatur på ca. 300 °C.

Når temperaturen er sunket til ca. 60 °C, slettes indikasjonen.

### Utnyttelse av restvarmen

Med restvarmen i stekeovnen kan du holde mat varm.

For retter med lang steketid kan du skru av stekeovnen allerede 5 til 10 minutter tidligere. Retten stekes ferdig med restvarmen. Du sparer energi.

---

## Hurtigoppvarming

Med denne kan du varme opp stekeovnen ekstra raskt. Hurtigoppvarmingen er ikke egnet for alle varmetyper.

### Uegnede varmetyper

 = undervarme

 = omluftgrilling

 = flategrilling liten flate

 = flategrilling stor flate

 = opptining


 = forvarming

 = varmholding

---

### Slik stiller du inn:


Still først inn stekeovnen.

Trykk på tasten for hurtigoppvarming .

I indikasjonen lyser symbolet .

Stekeovnen varmer ikke. Feltene i oppvarmingskontrollen fylles.

### Hurtigoppvarmingen er avsluttet

Du hører et kort lydsignal. Symbolet  slukkes. Sett retten inn i stekeovnen.

## Avbryte hurtigoppvarmingen

Trykk på tasten for hurtigoppvarming »⏏. Symbolet slukkes. Hurtigoppvarmingen er avbrutt.

## Veiledning

Hvis du endrer varmetype, avbrytes hurtigoppvarmingen.

Hurtigoppvarmingen fungerer ikke hvis den innstilte temperaturen ligger under 100 °C.

Hvis temperaturen i stekeovnen bare er litt lavere enn den innstilte temperaturen, er hurtigoppvarming ikke nødvendig. Den blir ikke slått på.

Med infotasten **i** kan du vise den aktuelle oppvarmingstemperaturen mens hurtigoppvarmingen pågår.

---

# Programautomatikk

Med programautomatikken kan du uten problemer lykkes med raffinerte, surrete retter, saftige steker og lekre gryteretter. Du trenger ikke å snu retten eller spe den, og stekeovnen forblir ren.

---

## Kokekar

Programautomatikken er kun egnet for steking i lukkede kokekar. Bruk stekegryte med lokk som slutter godt inntil.

## Egnede kokekar

Bruke ildfaste kokekar (som tåler inntil 300 °C), kokekar av glass eller glasskeramikk. Ved bruk av stekegryter av emaljert stål, støpejern eller trykkstøpt aluminium må du tilsette mer væske. Kjelebunnen bør minst være dekket av ½ cm væske. Retten blir sterkere brunet. Ta hensyn til anvisningene fra produsenten av kokekaret.

Kokekar av rustfritt stål er bare til en viss grad egnet. Retter blir ikke så brune og kjøttet mindre mørt.

## Uegnede kokekar

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

## Størrelse på kokekarene

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

Avstanden mellom kjøtt og lokk må være minst 3 cm. Kjøttet kan svulle under steking.

---

## Klargjøring av retten

Velg et egnet kokekar.

Vei ferskt eller frosset kjøtt, fisk eller - for vegetarretter - grønnsaker. Du trenger vektangivelsen til innstillingen.

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

## Kjøtt

Hvis det er angitt i programtabellen, heller du væske i det tomme kokekaret. Bunnen må være dekket.

Krydre kjøttet, legg det i kokekaret og sett lokk på.

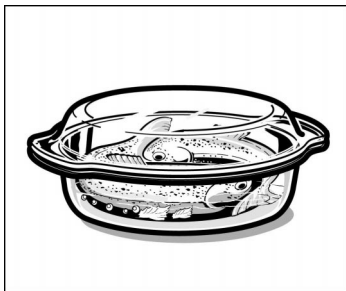
## Fisk

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

Dampet fisk: ½ cm væske, hell for eksempel vin eller sitronsaft i kokekaret.

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

Veiledning: Fisken blir best hvis den ligger i "svømmestilling" i kokekaret.



## Gryterett

Du kan kombinere forskjellige kjøttyper og ferske grønnsaker.

Skjær kjøttet i porsjonsstykker. Kyllingstykker deles ikke opp.

Tilsett den samme eller den dobbelte mengden grønnsaker til kjøttet. Eksempel: For 0,5 kg kjøtt utgjør dette mellom 0,5 kg og 1 kg rå grønnsaker.



## Programmer

Retter ferske	Egnede råvarer	Program- nummer	Vektområde	Hell på væske
Oksestek	Høryrugg, bog, lårtunge, surstek	01	0,5-3,0 kg	Ja
Roastbeef	Roastbeef, høryrugg	02	0,5-2,5 kg	Nei
Roastbeef, lite stekt	Roastbeef, høryrugg	03	0,5-2,5 kg	Nei
Svinestek	Kam, nakke, hals, lårtunge, rundbiff, rullestek	04	0,5-3,0 kg	Ja
Stek med svor	Skulder med svor, bibringe	05	0,5-2,0 kg	Nei
Kalvestek	Skulder, knoke, bankekjøtt, lårtunge, fylt kalvebryst	06	0,5-2,5 kg	Ja
Lammelår	Lår uten ben	07	0,5-2,5 kg	Ja
Lammelår, rosa stekt	Lår uten ben	08	0,5-2,5 kg	Nei
Fjærkre	Kylling, and, gås, kalkun	09	0,5-2,5 kg	Nei
Kyllinglår	Kylling-, kalkun-, ande-, gåselår	10	0,3-1,5 kg	Nei
Kalkunbryst	Kalkunbryst, -rullestek	11	0,5-2,5 kg	Ja
Får, hjort	Skulde, nakke, bryst	12	0,5-2,5 kg	Ja
Røkt svinekjøtt, rådyr, småvilt	Rådyrlår, harelår	13	0,5-3,0 kg	Ja
Kjøttkaker	Forloren hare	14	0,3-3,0 kg	Nei
Gryteretter	Rulader, gryterett, gulasj	15	0,3-3,0 kg	Ja
Dampet fisk	Ørret, gjørs, karpe, hel torsk	16	0,3-1,5 kg	Ja
Fisk, stekt	Ørret, gjørs, karpe, hel torsk	17	0,5-1,5 kg	Nei

Retter dypfrosne*	Egnede råvarer	Program- nummer	Vektområde	Hell på væske
Oksestek	Høryrugg, bog, lårtunge	18	0,5-2,0 kg	Ja
Roastbeef	Roastbeef, høryrugg	19	0,5-2,0 kg	Nei
Svinestek	Kam, nakke, hals, lårtunge, rundbiff, rullestek	20	0,5-2,0 kg	Ja
Kalvestek	Skulder, knoke, bankekjøtt, lårtunge, fylt kalvebryst	21	0,5-2,0 kg	Ja

Retter dypfrosne*	Egnede råvarer	Program- nummer	Vektområde	Hell på væske
Lammelår	Lår uten ben	22	0,5-2,0 kg	Ja
Lammelår, rosa stekt	Lår uten ben	23	0,5-2,5 kg	Nei
Kyllinglår	Kylling-, kalkun-, ande-, gåselår	24	0,3-1,5 kg	Nei
Får, hjort	Skulde, nakke, bryst	25	0,5-2,0 kg	Ja
Rådyr, småvilt	Rådyrlår, harelår	26	0,5-2,0 kg	Ja

\* Advarsel! Hvis du skal tilberede frosset kjøtt, er det ikke hensiktsmessig å forskyve sluttiden. Kjøttet vil da tine opp i løpet av ventetiden og bli uspiselig.

## Hvor lang tid trenger retten?

For at du skal vite hvor lenge retten varer, stiller du inn slik det er beskrevet i punkt 1 til 4. Tiden vises i indikasjonen.

Hvis du vil avbryte programmet: Slå av funksjonsvelgeren.

## Slik stiller du inn:

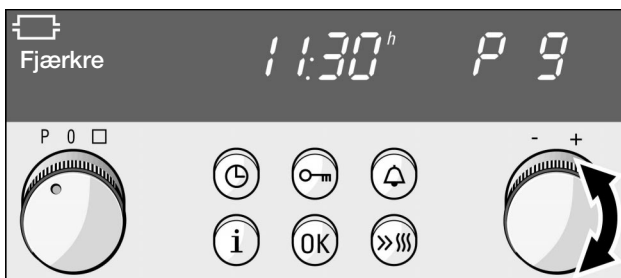
1. Velg egnet program fra steketabellen.
2. Skru på funksjonsvelgeren til "Programvalg" vises på displayet.

Eksempel: P 9 Fjærkre, kylling på 1,5 kg



3. Still inn ønsket program med bryteren.

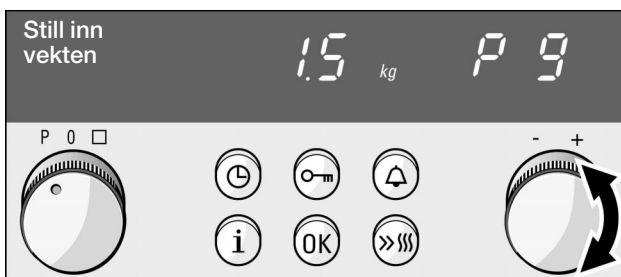
Bekreft med OK-tasten. På displayet vises "Still inn vekt".



4. Still inn vekten med bryteren. Bekreft med OK-tasten.

På displayet vises "Individuell tilpasning". Tilpass programmet med bryteren eller

5. trykk på OK-tasten. Programmet starter.



### Individuell tilpasning

#### Individuell tilpasning



Hvis du heller vil ha maten din lysere eller mørkere, kan du påvirke programmet litt neste gang. Før programmet starter, vises "Individuell tilpasning" og syv felt på displayet. Det midterste feltet er mørkt. Hvis du skruer bryteren mot høyre, forskyves det mørke feltet. Maten blir mørkere. Når du skruer bryteren mot venstre, blir maten lysere.

### Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slås av. Slå av funksjonsvelgeren.

### Hvis du vil avbryte programmet

Slå av funksjonsvelgeren.

### Vise informasjon

Med infotasten ifår du forskjellig informasjon om programmene.

## Stekeovnen skal slås automatisk på og av


Bruk kun ferskt kjøtt eller fersk fisk.

**La ikke matvarene stå for lenge i stekeovnen. Kjøtt- og fiskevarer blir lett bedervet dersom de ikke er nedkjølt.**

Eksempel: Program 9 Fjærkre, retten skal være ferdig kl. 13.00 .

Still inn som beskrevet i punkt 1 til 4.

Kort etter

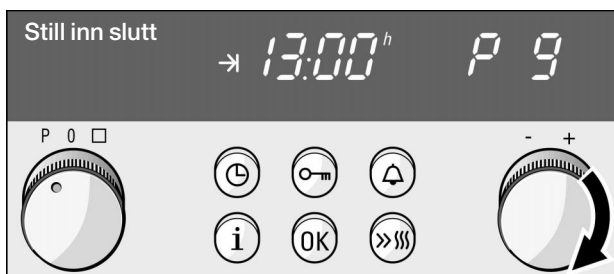
5. Trykk på klokketasten  helt til "Still inn slutt" vises. I indikasjonen ser du når retten er ferdig.



6. Med bryteren kan du forskyve sluttiden til et senere tidspunkt.

7. Trykk på tasten.

Etter noen sekunder blir innstillingen automatisk gjort gjeldende. I indikasjonen vises sluttiden. Sluttsymbolet → lyser. Stekeovnen starter til riktig tidspunkt.





## Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slås av. Slå av funksjonsvelgeren og klokken vises igjen.

## Tips om program-automatikken

**Vekten av steken eller fjærkreet er høyere enn det angitte vektområdet**

Vektområdet er med vilje begrenset. For svært store steker finnes det ofte ikke store nok ovnsgrøyer. Store stykker tilberedes med over- og undervarme  eller omflutgrilling .

**Steken er god, men sjuen er for mørk**

Velg et mindre kokekar og bruk mer væske.

**Steken er god, men sjuen er for lys og tynn.**

Velg et større kokekar og bruk mindre væske.

**Steken er for tørr på oversiden**

Bruk ildfast fat med lokk som slutter godt inntil. Svært magert kjøtt blir saftigere dersom det legges noen strimler med bacon oppå.

**Det lukter brent under steking, men steken ser fin ut.**

Lokket på steken er ikke ordentlig lukket, eller kjøttet kan ha hevet seg og løftet opp lokket. Bruk alltid et lokk som passer. Kontroller at avstanden mellom kjøtt og lokk er på minst 3 cm.

**Du skal tilberede dyfrosset kjøtt**

Krydre det frosne kjøttet akkurat som ferskt kjøtt. Obs! For frosset kjøtt er det ikke mulig å forskyve sluttiden til et senere tidspunkt. Kjøttet vil da tine opp i løpet av ventetiden.

**Du vil steke flere kylling-/fjærkrelår samtidig**

Lårene må være noenlunde like store. Innstill vekten for den største av lårstykkene. Eksempel: To kalkunlår som veier 1,4 og 1,5 kg. Still inn 1,5 kg.

**Du vil dampkoke eller steke flere fisker samtidig.**

Fiskene må være noenlunde like store. Still inn den samlede vekten. Eksempel: To ørreter på 0,6 og 0,5 kg. Still inn 1,1 kg.

**Du vil tilberede fylt fjærkre.**

Fylt fjærkre er ikke egnet. Fylt fjærkre blir best på åpen rist. Se også etter i tabellen for fjærkre.

**Kjøttet i gryteretten er for lite brunet**

Legg neste gang kjøttbitene lagvis langs kanten av kokekaret. Legg grønnsakene i midten.

**Grønnsakene i gryteretten er for harde**


Still inn kjøttvekten for gryteretter. Dermed blir grønnsakene faste og fine. Hvis du vil ha mykere grønnsaker, må du stille inn den samlede vekten av grønnsaker og kjøtt.

**Du vil lage en vegetarisk gryterett**


Til dette er det bare faste grønnsaker som gulrøtter, brekkbønner, hvitkål, selleri og poteter som egner seg. Jo mindre biter du kutter grønnsakene i, jo mykere blir de. For at grønnsakene ikke skal bli for brune, kan du dekke dem med væske.

## Du vil bruke din rustfrie stålgrYTE.

Kokekar av rustfritt stål er bare delvis egnet. Den skinnende overflaten reflekterer varmestrålingen kraftig. Retten blir mindre brun og kjøttet mindre mørt.

Hvis du bruker ovnsgrYTE av rustfritt stål: Ta av lokket når programmet er ferdig. Grill kjøttet på trinn 3  i ytterligere 8 til 10 minutter.

## Døgnprogram

Med døgnprogrammet holder stekeovnen en temperatur på 85 °C ved over- og undervarme . Du kan stille inn en varighet fra 24 til 73 timer.

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

### Slik stiller du inn:

Forutsetning: Du har aktivert "Døgnprogram ja" i grunninnstillingene.

Eksempel: 42 timer

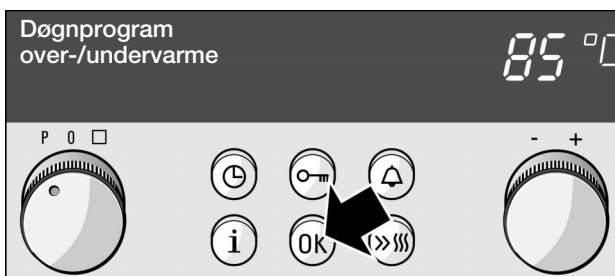
1. Sett funksjonsvelgeren på P. "Programvalg" vises i displayet.



2. Still inn program 27 med bryteren.



3. Bekreft med OK-tasten. I displayet vises 85 °C.



4. Trykk på OK-tasten. I displayet foreslås en verdi på 27 timer.



5. Still inn ønsket varighet med bryteren.



6. Trykk på OK-tasten. Varigheten telles ned i displayet.

**Programmet er avsluttet**

"Drift avsluttet" vises i displayet. Slå av funksjonsvelgeren slik at klokken vises igjen.

## Slette program

Slå av funksjonsvelgeren.

## Veiledning

Etter start er tastene sperret. Visning og endring er ikke mulig.

Stekeovnslampen lyser mens programmet er i gang. Den kan ikke slås av. Hvis du ikke vil at lampen skal lyse, trykker du på funksjonsvelgeren før programstart.

---

# Innstillingsautomatikk


Når du velger en rett fra innstillingsautomatikken, er de optimale innstillingsverdiene allerede forhåndssett.

Du kommer til rettene via to eller tre valgtrinn.

Sett i gang og prøv! Ta en titt på de mange rettene. Når du vil gå ut av innstillingsautomatikken igjen, kan du ganske enkelt slå av funksjonsvelgeren.

---

## Slik stiller du inn:

1. Still funksjonsvelgeren på  Skru på "Velge rett".
2. Still inn ønsket programgruppe med bryteren.
3. Gå til neste trinn med OK-tasten.

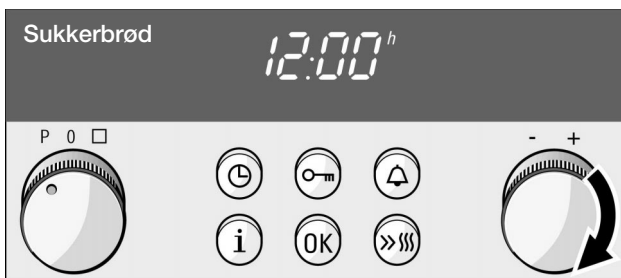
Eksempel: Sukkerbrød





4. Foreta neste valg med bryteren.

Det finnes to eller tre trinn avhengig av retten.



5. Til slutt må du trykke på OK-tasten. Stekeovnen starter.



### Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slås av. Slå av funksjonsvelgeren.

### Endre

Du kan når som helst forandre temperatur og varighet.

### Gå tilbake ett trinn

Skru på bryteren til "tilbake" vises. Trykk deretter OK-tasten.

### Vise informasjon

Når du har valgt den retten du vil lage, kan du vise en eller to informasjoner med infotasten **i**. Du får for eksempel informasjon om tilbehør og nisjehøyde. Trykk infotasten for hver informasjon. Med OK-tasten kommer du tilbake til retten.

### Veiledning:

For noen retter kreves det en forvarmingstid. Ikke sett inn retten i stekeovnen før du hører signalet. Programmet fortsetter automatisk.

# Klokkeslett

Første gangen komfyren tilkobles eller etter en strømsvikt blinker 3 nuller på displayet. På tekstdisplayet vises "Still klokken".

Still inn riktig klokkeslett.

Funksjonsvelgeren må være slått av.

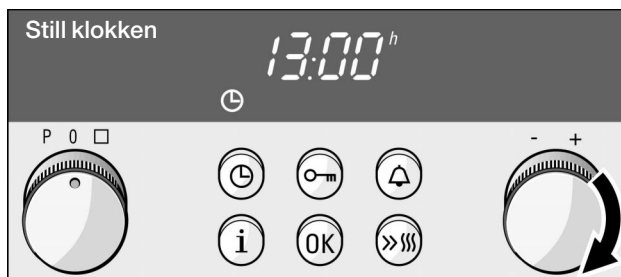
## Slik stiller du inn:

Eksempel: Kl. 13.00

1. Trykk på klokketasten ⌚.



2. Still inn klokkeslettet med bryteren.



3. Trykk på tasten.  
Klokkeslettet vises.

**Endring (f.eks. fra sommer- til vintertid)**

Trykk på klokketasten ⌚, endre klokkeslett med bryteren og bekreft med OK-tasten.

**Klokke skjult eller med redusert nattbelysning**

Når stekeovnen ikke er i drift, vises alltid klokkeslettet på klokke-displayet.

Du kan imidlertid også la klokken gå med redusert nattbelysning eller skjule den helt. Les mer om hvordan dette gjøres i kapittelet om grunninnstillinger.

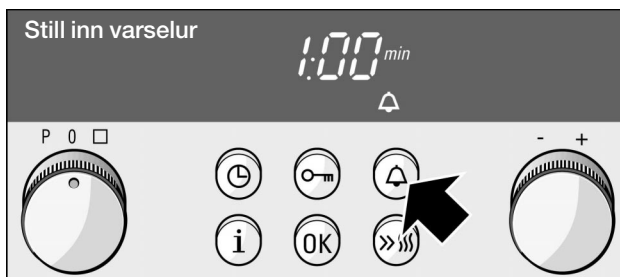
# Varselur

Varseluret kan du bruke som en alarmklokke. Den fungerer uavhengig av stekeovnen. Varseluret har et spesielt signal.

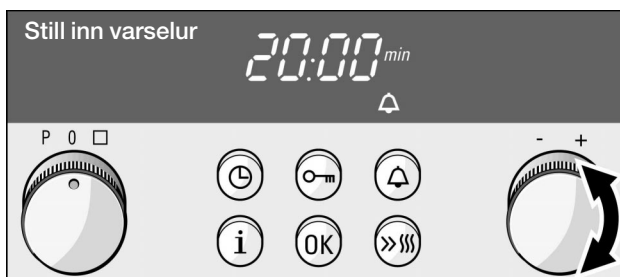
## Slik stiller du inn:

Eksempel: 20 minutter

1. Trykk på varselurtasten . "Still inn varselur" vises.




2. Still inn tidsuret med bryteren.




3. Trykk på tasten. Varseluret telles ned og er synlig på displayet.

## Tiden er telt ned

Du hører et lydssignal. Trykk på varselurtasten . Varselurindikasjonen slukkes.

## Endre varselurtiden

Trykk på varselurtasten . Endre tiden med bryteren. Bekreft med OK-tasten.

## Slette innstillingen

Trykk inn varselurtasten  inntil varselurindikasjonen slukkes.

# Grunninnstillinger

Stekeovnen har forskjellige grunninnstillinger. Før du bruker den for første gang, bør du alltid tilpasse språket. Grunninnstillingen er tysk.

Alle andre grunninnstillinger kan forandres individuelt hele tiden.

Grunninnstilling	Funksjon	Endre til
"Gjenopprette grunninnstillinger nei"	Fabrikkinnstillinger – innstilt språk beholdes	"Gjenopprette grunninnstillinger ja"
"Velg språk norsk"	Språk til tekstdisplayet	Ytterligere 23 språk er mulig
"Tidsangivelse konstant"	Visning av klokkeslett	"Tidsangivelse med redusert nattbelysning" "Tidsangivelse kun ved drift" Unntak: Klokken vises så lenge restvarmen vises.
"Radioklokke: ikke montert"	Aktivering av radioklokke (fås som ekstra tilbehør)	"Radioklokke: montert"
"Display: tekst og grafikk"	Displaytype	"Display: kun grafikk" "Display: kun tekst"
"Lydsignal: kort" = ca. 5 sek.	Signal etter at en varighet eller en varselurtid er telt ned	"Lydsignal: middels" = ca. 2 minutter "Lydsignal: langt" = ca. 5 minutter
"Over-/undervarme Temp.-forslag: 160 °C"	Temperaturforslag for varmetypen	kan endres til maks. 255 °C
"Over-/undervarme spesial Temp.-forslag: 160 °C"	Temperaturforslag for varmetypen	kan endres til maks. 255 °C
"Intensivvarme Temp.-forslag: 190 °C"	Temperaturforslag for varmetypen	kan endres til maks. 255 °C
"3D-varmluft Temp.-forslag: 160 °C"	Temperaturforslag for varmetypen	kan endres til maks. 255 °C
Pizzatrinn Temp.-forslag: 190 °C"	Temperaturforslag for varmetypen	kan endres til maks. 255 °C
"Undervarme Temp.-forslag: 150 °C"	Temperaturforslag for varmetypen	kan endres til maks. 255 °C

<b>Grunninnstilling</b>	<b>Funksjon</b>	<b>Endre til</b>
"Omluftgrilling Temp.-forslag: 190 °C"	Temperaturforslag for varmetypen	kan endres til maks. 255 °C
"Opptining Temp.-forslag: 20 °C"	Temperaturforslag for varmetypen	kan endres ved behov
"Forvarming/varmholding Temp.-forslag: 65 °C"	Temperaturforslag for varmetypen	kan endres ved behov
"Barnesikring uten dørspærre"	Sperring stekeovnsdøren	"Barnesikring med dørspærre"
"Kjølevifte kort"	Så lenge kjøleviften avkjøler etter at komfyren er slått av	"Kjølevifte middels" "Kjølevifte lenge"
"Døgnprogram nei"	Døgnprogram: Stekeovnen holder, alt etter innstilling, en temperatur på 85 °C i 24-73 timer.	"Døgnprogram ja"

## Endring av grunninnstillingene

Funksjonsvelgeren må være slått av.

Språkeksempel: Norsk

1. Trykk på info-tasten i inntil "Grundeinstellungen wiederherstellen nein" vises.



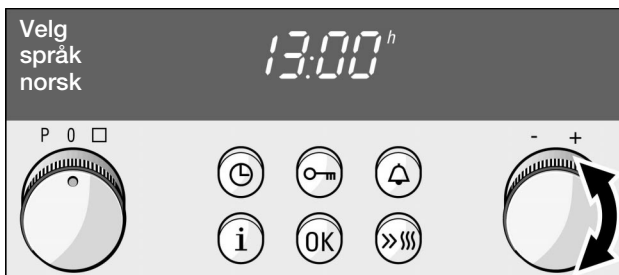
2. Trykk på OK-tasten. "Sprache auswählen deutsch" vises.



3. Endre grunninnstilling med bryteren.

4. Bekreft med OK-tasten.

Neste grunninnstilling "Tidsangivelse konstant" vises i displayet.



Endre grunninnstillingene som beskrevet i punkt 3, og bekreft med OK eller vent til neste grunninnstilling vises. Gå gjennom alle grunninnstillingene. Trykk OK-tasten til slutt.





### Du vil ikke endre alle grunninnstillingene

Hvis du ikke vil endre en grunninnstilling, må du trykke inn OK-tasten eller vente til neste grunninnstilling vises.

<b>Avbryt</b>	Slå funksjonsvelgeren av og på igjen. Alle endringene tas i bruk.
<b>Endre innstillingen</b>	Du kan når som helst endre innstillingene igjen.
<b>Gjenopprette grunninnstilling</b>	Trykk på info-tasten til "Gjenopprette grunninnstilling nei" vises. Still inn på "Gjenopprette grunninnstilling ja" med bryteren. Trykk på ok-tasten. Slå funksjonsvelgeren av og på igjen. Grunninnstillingene stilles tilbake. Kun innstilt språk beholdes.

---

## Barnesikring

	For at barn ikke skal slå på stekeovnen utilsiktet eller forandre innstillingen, er stekeovnen utstyrt med barnesikring.
<b>Aktivere barnesikringen</b>	Trykk på nøkkeltasten  inntil symbolet  og "Barnesikring aktiv" vises. Dette tar ca. 4 sekunder.  Stekeovnen kan ikke innstilles. En innstilling kan ikke endres. Obs: Hvis funksjonsvelgeren har stått på null i mer enn 2 sekunder, slettes den aktuelle innstillingen. Barnesikringen er fortsatt aktiv.
<b>Låse stekeovnsdøren</b>	Du kan endre grunninnstillingene slik at også stekeovnsdøren låses. Les mer om hvordan dette gjøres i kapittelet om grunninnstillinger. Hvis du aktiverer barnesikringen under drift, låses stekeovnsdøren fra 50 °C. På displayet blinker i tillegg symbolet  .
<b>Oppheve sperren</b>	Nøkkeltasten  holdes inne til teksten og symbolet slettes. Du kan betjene stekeovnen og åpne stekeovnsdøren igjen.
<b>Veiledning</b>	Hvis du vil stille inn stekeovnen og barnesikringen er aktiv, vises "Trykk nøkkeltast" på displayet. Opphev sperren.

---

# Automatisk tidsbegrensning

Hvis du en gang glemmer å slå av stekeovnen, aktiveres den automatiske tidsbegrensningen. Stekeovnsdriften avbrytes. Når dette skjer, avhenger av innstilt temperatur eller grilltrinn.

Fem minutter før stekeovnen slås av, vises "Automatisk tidsbegrensning" på displayet. I tillegg lyder et signal når stekeovnen ikke varmer lenger.

Oppvarmingen forblir avbrutt helt til du kobler ut funksjonsvelgeren. Kontrollampen slukkes. Nå kan du stille inn stekeovnen igjen.

## Oppheving av automatisk tidsbegrensning

Angi en varighet. Deretter slås stekeovnen automatisk av. Tidsbegrensningen er opphevet.

---


# Automatisk selvrensprogram

Stekeovnen blir her varmet opp til ca. 500 °C. Rester fra steking, grilling eller baking blir brent opp.

Du kan velge blant tre rengjøringstrinn.

Trinn	Rengjøringsgrad	Tid (varighet)
1	Lett	ca. 1¼ timer
2	Middels	ca. 1½ timer
3	Intensivt	ca. 2 timer

## Dette bør du vite

For din egen sikkerhet blir stekeovnen automatisk låst. Du kan først åpne stekeovnsdøren igjen når låsesymbolet  er slokket i indikasjonen.



Ovnen blir meget varm på utsiden. Pass på at framsiden blir værende fri. Hold barn på sikker avstand.



Hvis du åpner stekeovnen igjen etter start, kan det skje at låsehaken er synlig øverst i stekeovnen. Dette er normalt. Låsehaken forsvinner automatisk når du lukker døren. Ikke forsøk å flytte låsehaken for hånd.

Stekeovnslampen kan ikke slås på mens selvrensningen pågår. Oppvarmingskontrollen vises ikke.

## Før selvrens

Ta uegnet tilbehør og alle stekeredskaper o.l. ut av stekeovnen.



Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr - brannfare! Tørk av stekeovnen og tilbehør som skal rengjøres, med en fuktig klut.

Rengjør stekeovnsdøren og kanten på stekeovnen i området ved tetningen. Ikke bruk skuremidler på tetningen.

## Rengjøring av tilbehør

Du kan sette inn universalpannen, universalpannen med grillrist eller emaljebrettet i høyde 2 og rengjøre disse samtidig.

Risten og pizzabrettet egner seg ikke til selvrens.

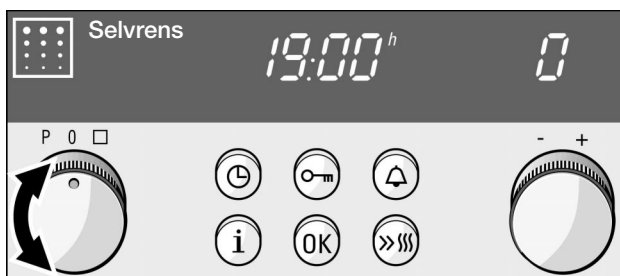


Ikke la brett og former med slippbelegg stå i ovnen når automatisk selvrensning pågår (bruk av pyrolyse). Slippbelegget kan avgi giftgasser ved høy varme - fare for alvorlige helseskader!

## Slik stiller du inn:

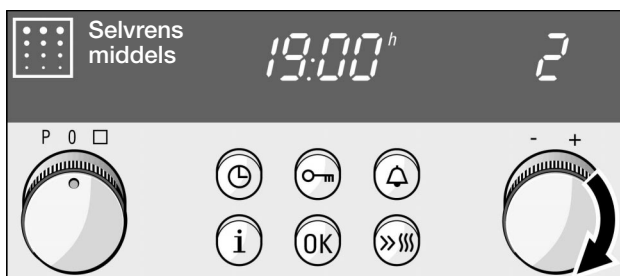
1. Still funksjonsvelgeren på .

Eksempel: Rengjøringstrinn 2




2. Still inn ønsket rensetrinn med bryteren.


Etter noen sekunder starter selvrens.



Låsesymbolet  lyser

Stekeovnen blir svært varm og er låst av hensyn til din egen sikkerhet. Først når symbolet  forsvinner, er det mulig å åpne stekeovnsdøren. Ikke slå av funksjonsvelgeren før dette.

Vise varighet og sluttid


Slik viser du gjenstående varighet eller sluttid: Trykk på klokketasten  inntil "Varighet" eller "Slutt" vises.

## Selvrensen skal slå på og av automatisk

Du kan også stille inn stekeovnen slik at rensingen for eksempel gjennomføres om natten. Dermed er stekeovnen klar til bruk hele dagen.

Eksempel: Selvrensen skal være ferdig klokken 23.00.

Still inn som beskrevet i punkt 1 og 2

3. Trykk deretter inn klokketasten  til "Still inn slutt" vises.

I indikasjonen ser du når selvrensen er ferdig.



4. Med bryteren kan du forskyve sluttiden til et senere tidspunkt.


Selvrensen slår seg på og av til riktig tidspunkt. Etter start vises klokken igjen.



**Rengjøringstiden er omme**

Slå av funksjonsvelgeren når symbolet  slukker.

**Avbryte innstillingen**

Slå av funksjonsvelgeren. Vent til symbolet  forsvinner før du åpner stekeovnsdøren.

**Veiledning**

Når rensingen er startet, kan ikke rensetrinnet endres lenger.

---

## Når stekeovnen er avkjølt

Tørk bort gjenværende aske fra stekeovnen med en fuktig klut.

### For øvrig:

Ved normal bruk er det tilstrekkelig at stekeovnen blir rengjort hver 2.-3. måned. Til en rengjøringsrunde trenger du bare ca. 2,5-4,7 kilowattimer.

Den spesielt varmebestandige spesialemaljen og de blanke delene i stekeovnen kan med tiden bli matte eller få misfarginger. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Slike misfarginger må ikke behandles med harde skuresvamper eller etsende rengjøringsmidler.

---

## Vedlikehold og rengjøring

Ikke bruke høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring!

---

## Utsiden av apparatet

Rengjør apparatet med vann og litt oppvaskmiddel. Tørk av med en myk klut.

Aggressive rengjøringsmidler og skuremidler er ikke egnet. Dersom et slikt middel skulle havne på forsiden av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.

### Merk

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

Skygger på glassruten, som virker som striper, er lysreflekser fra stekeovnslampen.

### Apparater med front i rustfritt stål

Fjern kalk-, fett-, stivelses- og eggehviteflekker så snart som mulig. Under slike flekker kan det danne seg korrosjon.

## Apparater med aluminiumsfront

Bruk et rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Følg produsentens anvisninger. Prøv først med middelet på et begrenset område før du tar det i bruk over det hele.

Bruk et mildt vinduspusemiddel. Tørk av med en ren vinduspuseklut eller en fuselfri mikrofiberklut. Tørk vannrett og uten å øve trykke mot flaten.

Aggressive rengjøringsmidler, ripende svamper og grove vaskekluter er ikke egnet.

---

## Stekeovnen

### Rengjøring av emaljeflatene i stekeovnen

Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper. Stekeovnsrens må bare brukes på de emaljerte flatene i stekeovnen.

Ikke bruk varmt såpevann eller vann med eddik.

Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens. Stekeovnsrens må kun brukes i kald ovn.

For øvrig:

Emalje blir brent ved svært høye temperaturer. Det kan da oppstå små fargeforskjeller. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Slike misfarginger må ikke behandles med harde skuresvamper eller etsende rengjøringsmidler.

Kanter av tynne metallplater lar seg ikke emaljere fullstendig. De kan derfor være ru. De er likevel helt beskyttet mot korrosjon.

### Glassdekselet på stekeovnslampen

Glassdekselet rengjøres best med oppvaskvann.

## Rengjøring av glassruten

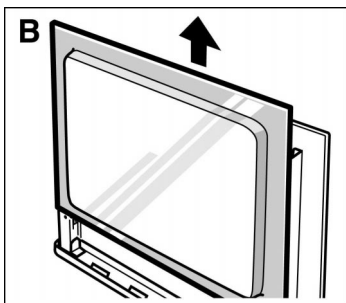
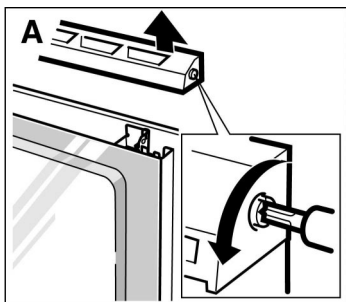
Du kan ta ut glassruten på stekeovnsdøren slik at det blir lettere å foreta rengjøring.

Når du tar ut det innvendige glasset, må du passe på at du monterer glassrutene i samme rekkefølge igjen. Følg nummereringen som står på rutene.

Alt etter apparattype kan du åpne stekeovnsdøren på høyre eller venstre side.

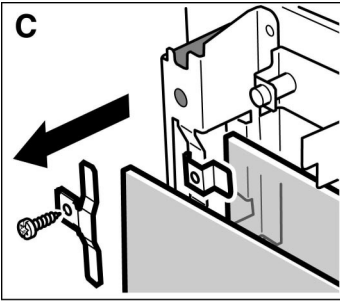
Bytte av glassruter gjelder bare for høyre og venstre stekeovnsdør.

### Utmontering



1. Åpne stekeovnsdøren.
2. Ta av dekselet øverst på stekeovnsdøren. Dette gjør du ved å skru ut skruene på høyre og venstre side. (Bilde A) Hold glasset fast med én hånd.
3. Trekk den øverste ruten ut oppover. (Figur B)

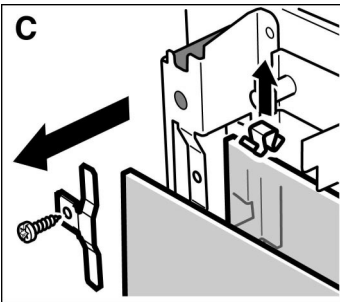
#### Punkt 4. og 6. alt etter apparattype



4. Skru av de store klemmene på høyre og venstre side og ta dem bort. (Figur C) Ta ut ruten i midten.
5. Du kan ta av tetningen på underkanten av ovnsglasset for å vaske den. Dette gjøres ved å hekte løs tetningen på venstre og høyre side.
6. Fjern de små klemmene fra nederste ovnsglass (figur C) og løft ut glasset på skrå.

Rengjør glassruten med glassrens og en myk klut.

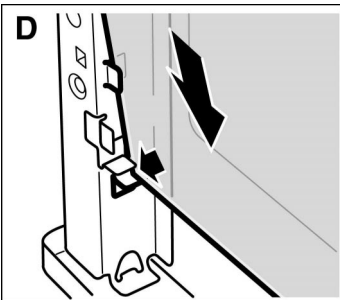
eller



4. Skru av de store klemmene på høyre og venstre side og ta dem bort. (Figur C) Ta ut ruten i midten.
5. Du kan ta av tetningen på underkanten av ovnsglasset for å vaske den. Dette gjøres ved å hekte løs tetningen på venstre og høyre side.
6. Trekk ut de små klemmene fra nederste rute (figur C) og løft ut glasset på skrå.

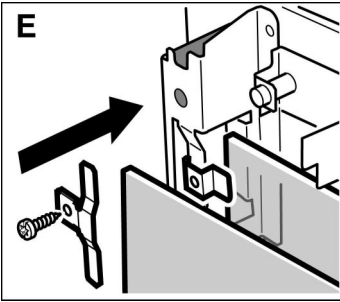
#### Montering

Når du setter glassene inn igjen, må du kontrollere at det står "Right above" oppe til høyre på begge glassene.



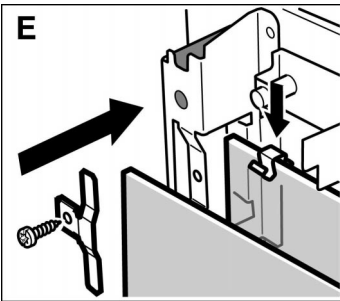
1. Skyv den nedre glassruten inn på skrå nedover. (Figur D)

### Punkt 2., 3. og 4. alt etter apparattype



2. Legg de små klemmene på høyre og venstre side på nedre rute. (Figur E)
3. Sett inn glassruten i midten.  
Før du setter inn ovnsglasset, skal tetningen hektes tilbake på ovnsglassets underkant.
4. Sett de store klemmene på plass, rett dem til og skru dem fast. (Figur E)

eller



2. Sett de små klemmene på plass på det nedre ovnsglasset igjen. (Figur E)
3. Sett inn glassruten i midten.  
Før du setter inn ovnsglasset, skal tetningen hektes tilbake på ovnsglassets underkant.
4. Sett på de store klemmene og skru dem fast. (Figur E)
5. Sett inn den øverste glassruten og hold den fast.
6. Sett på dekselet og skru det fast.
7. Lukk stekeovnsdøren igjen.

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

---

## Tetning

Tetningslistene i stekeovnen kan rengjøres med oppvaskmiddel. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler eller skuremidler.

---

## Tilbehør

Legg tilbehøret i bløt i oppvaskvann straks etter bruk. Matrester lar seg deretter lett fjerne med børste eller skuresvamp.

Grilldelene kan bløtes opp i universalpannen eller rengjøres i oppvaskmaskin.

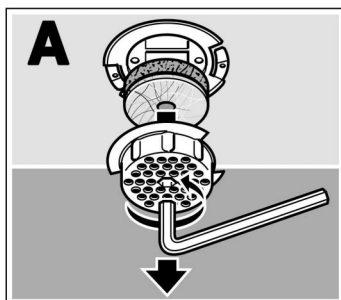


Når du bruker automatisk selvrens, kan du rense universalpannen med grillrist eller stekebrett samtidig.

## Viftefilter

I taket på stekeovnen finnes det et viftefilter. Fettpartikler i avluften blir filtrert gjennom dette, og sjenende lukt blir redusert. Filteret må rengjøres med jevne mellomrom.

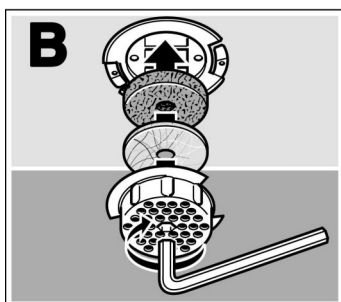
Slik går du frem:



**1.** Drei filterholderen mot venstre med en sekskantnøkkel (6 mm) og ta den av. Figur A.

**2.** Ta ut de to filterelementene.

Filterholderen og det tynne ettlags-filterelementet kan rengjøres med oppvaskmiddel eller settes inn i bestikkurven på oppvaskmaskinen. Det tykkeste filterelementet skal ikke rengjøres. Belegget kan da bli ødelagt.










**3.** Legg først ettlags-filterelementet og deretter tolags-filterelementet inn i filterholderen igjen.

**4.** Sett inn filterholderen og skru fast mot høyre ved hjelp av sekskantnøkkelen. Filterholderen skal settes inn slik det er vist på figur B. Dette er den eneste måten å feste filteret riktig igjen.

# Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du ringer kundeservice, bør du lese følgende veiledning:

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
	Strømbrydd	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.
	Apparatet er sperret.	Trykk på nøkkeltasten inntil nøkkelsymbolet i displayet slukkes.
Stekeovnsdøren lar seg ikke åpne.	Stekeovnsdøren er låst.	Symbolene  og  vises på displayet. Barnesikringen er aktiv. Trykk på nøkkeltasten  og hold den inne i 4 sekunder. Du kan først åpne stekeovnsdøren igjen når låsesymbolet  er slokket i indikasjonen.
	Selvrensen er i gang.	Vent til symbolet  forsvinner.
	Selvrensen ble avbrutt, f.eks. pga. strømbrydd.	Vent til stekeovnen er avkjølt og til symbolet  forsvinner.
	Funksjonsvelgeren er blitt slått av for tidlig etter selvrensen.	Vent til stekeovnen er avkjølt og til symbolet  forsvinner.
Symbolet for den innstilte varmetypen og klokke-displayet blinker.	Strømbrydd	Still først inn klokkeslettet og deretter varmetypen på nytt.
Klokke-displayet blinker.	Strømbrydd	Still inn klokken på nytt.
Komfyren varmer ikke. På temperaturvisningen vises et kvadrat.	Apparatet er i demonstrasjonsmodus	Slå av/skru ut sikringen i sikringsskapet. Vent i ca. 20 sekunder. Slå på sikringen igjen. Trykk så tasten for hurtigoppvarming i 6 sekunder innen 2 minutter, til kvadratet i indikasjonen forsvinner.

<b>Feil</b>	<b>Mulig årsak</b>	<b>Råd/tiltak</b>
På displayet vises "Automatisk tidsbegrensning".	Stekeovnen er blitt brukt over et lengre tidsrom uten at innstillingene er blitt forandret.	Slå av funksjonsvelgeren.
På displayet vises "Er1" eller "Er4".	Temperaturløseren er falt ut.	Ring til kundeservice.
På displayet vises "Nettilkobling feil" "Er2".	Feil strømtilkobling.	Koble ut sikringen i sikringsskapet, og koble til apparatet på riktig måte.
På displayet vises "Er3".	Elektronikken er overopphetet.	Kjøleviften går. Etter avkjølingen blir "Er3" slettet, og stekeovnen varmes opp igjen.
På displayet vises "Er5".	Kommunikasjonsfeil	Koble fra sikringen til komfyren i sikringsskapet, vent i ca. 20 sekunder og koble deretter sikringen på igjen. Still inn klokkeslettet på nytt. Ta kontakt med kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå ofte.
På displayet vises "Er6".	Låsen på stekeovnsdøren er defekt.	Slå av funksjonsvelgeren. Kontakt kundeservice. Alle andre stekeovnsfunksjoner kan brukes.
På displayet vises "Er7".	Låsen på stekeovnsdøren er defekt.	Ring til kundeservice.
På displayet vises "Er10".	Datafeil	Koble fra sikringen til komfyren i sikringsskapet, vent i ca. 20 sekunder og koble deretter sikringen på igjen. Still inn klokkeslettet på nytt. Ta kontakt med kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå ofte.
På displayet vises "Er11".	Du har trykket inn en tast for lenge, eller en av tastene er fastklemt.	Trykk på hver enkelt tast. Hvis feilmeldingen ikke forsvinner, må du ta kontakt med kundeservice.
På displayet vises "Er15".	Komfyren er for varm.	La komfyren kjøles av før du bruker den igjen. Ta kontakt med kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå ofte.

**Reparasjon må bare utføres av servicetekniker med spesiell opplæring.**

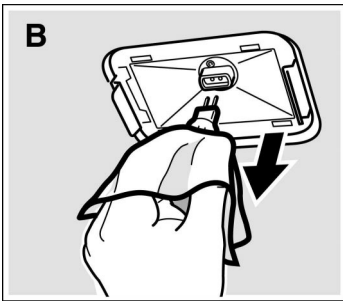
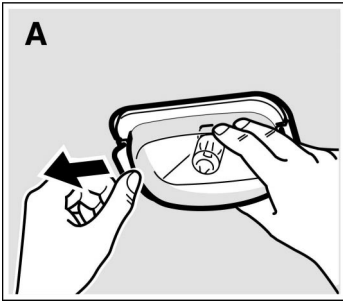
Dersom apparatet repareres på ukyndig måte, kan det føre til alvorlig fare for deg.

## Skifte ut stekeovnslampen

Dersom stekeovnslampen er ødelagt, må den skiftes. 10 watts halogenlamper som tåler høy temperatur fås hos kundeservice eller i faghandelen. Hold i halogenlampen med en tørr klut. Dermed forlenges lampens levetid.

Bruk kun disse lampene.

### Slik går du frem



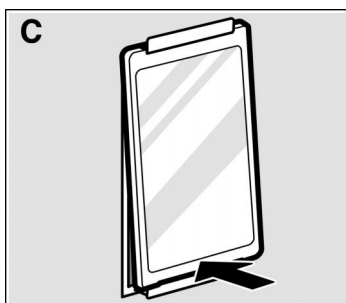
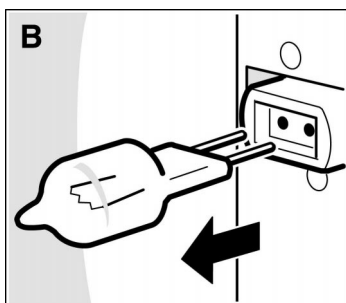
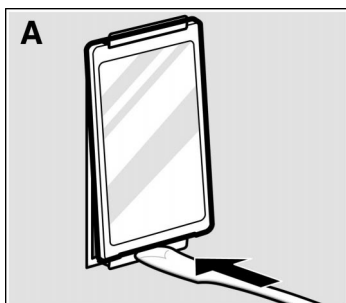
1. Koble ut komfysikringen i sikringskapet.
2. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen, for å unngå skader.
3. Ta av glassdekselet. Trykk metalltappen til siden med tomlene. Figur A.
4. Trekk – ikke skru – lampen ut, og sett inn den nye lampen. Figur B. Pass på plasseringen av stiftene. Trykk lampen fast.
5. Monter glassdekselet igjen. Sett inn glassdekselet på den ene siden og trykk hardt på den andre siden. Glasset smekker på plass.
6. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen igjen.

## Skifte ut venstre stekeovnslampe

Dersom stekeovnslampen er ødelagt, må den skiftes. 10 watts halogenlamper som tåler høy temperatur fås hos kundeservice eller i faghandelen. Hold i halogenlampen med en tørr klut. Dermed forlenges lampens levetid.

Bruk kun disse lampene.

Slik går du frem



1. Slå av/skru ut sikringen i sikringsskapet.
2. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen, for å unngå skader.
3. Ta av glassdekselet. Dette gjør du ved å trykke metalltappen nedover med tomlene. (figur A). Hvis glassdekselet er vanskelig å ta av, kan du bruke en skje som hjelpemiddel.
4. Trekk - ikke skru - lampen ut, og sett inn den nye lampen (figur B). Pass på plasseringen av stiftene. Trykk lampen fast.
5. Monter glassdekselet igjen. Sett inn glasset på oversiden og trykk det fast på undersiden. Deretter smekker glasset i (figur C).
6. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen igjen.

## Bytte glassdeksel

Dersom glassdekselet til stekeovnslampen er ødelagt, må det skiftes. Glassdeksel får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

---

# Kundeservice

Dersom apparatet ditt må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. De angitte kundeservicesentrene kan også gi deg informasjon om nærmeste kundeservicested.

## E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for komfyren din. Typeskiltet med numrene finner du ved siden av stekeovnsdøren. For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når det har oppstått en feil, bør du med én gang skrive opp disse dataene for apparatet ditt her.

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

Kundeservice 🏠
----------------

---

# Emballasje og gammel maskin

## Miljøvennlig fjerning



Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

---

# Tabeller og tips

Her finner du et utvalg retter og de beste innstillingene til dem. Du kan lese hvilken varmetype og temperatur som er best egnet for den retten du vil lage, hvilket tilbehør du bør bruke, og i hvilken høyde retten skal stå. Du får mange tips om utstyr og tilberedning og hjelp hvis noe likevel skulle gå galt en gang.


---

## Kaker og bakst

### Steking i én høyde

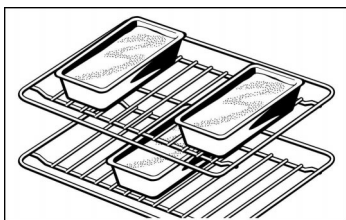
Bruk over- og undervarme  når du steker kaker i én høyde. Da blir kakene best.

### Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet. Til lyse stekeformer med tynne vegger eller til glassformer bør du helst bruke intensivvarmen .

Sett alltid kakeformer på rist.

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



### Tabeller

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn. På den måten sparer du energi. Når du steker i forvarmet ovn, reduseres de angitte steketidene med 5 til 10 minutter.

I tabellene finner du optimale varmetyper for de ulike bakverkene.

Temperatur og steketid er avhengig av deigens/rørens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Prøv først med den laveste verdien. En lavere temperatur gir en jevnere bruning. Still temperaturen høyere neste gang, dersom dette er ønskelig.

Veiledning: På grunn av høy fuktighet kan det ved steking med fuktighet ☒ dannes kondens på den innvendige glassplaten. Når du åpner stekeovnsdøren, kommer det damp ut.

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







Kaker i form	Form på rist	Høyde	Varme- type	Tempera- tur °C	Steketid, minutter
Formkake, enkel	Rund-/krans-/brødform	2	☒	160-180	50-60
	3 brødformer*	1+3	☒	140-160	70-100
Fine kaker (f. eks. sandkaker)	Rund-/krans-/brødform	2	☒	140-160	60-70
	3 brødformer*	1+3	☒	140-160	70-100
Mørdeigbunn med kant	Springform	1	☒	170-190	25-35
Formkakebunn	Fruktkakeform	2	☒	160-180	20-30
Sukkerbrød	Springform	2	☒	160-180	30-40
Frukt- eller ostekake, mørdeig**	Mørk springform	2	☒	170-190	70-90
Fruktkake av formkakedeig	Springform/ rundform	2	☒	160-180	50-60
Quiche, løkpai osv.**	Springform	1	☒	200-220	40-50





\* Ta hensyn til plasseringen av brødformene. Ekstra rister får du som ekstra tilbehør hos forhandleren.

\*\* La kaken avkjøles i ovnen i ca. 20 minutter.












Kaker på brett		Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Steketid, minutter
Formkake- eller gjærdeig med tørt fyll (f. eks. ulike typer formkake)	1 brett	2	☒	180-200	20-30
	2 brett	2+4	☒	150-170	35-45
Formkake- eller gjærdeig med saftig fyll (frukt)	1 brett	3	☒	170-190	40-50
	2 brett	2+4	☒	140-160	50-60
Rullekake (forhåndsoppvarming)	Brett	2	☒	170-190	15-20



<b>Kaker på brett</b>		<b>Høyde</b>	<b>Varme- type</b>	<b>Temperatur °C</b>	<b>Steketid, minutter</b>
Gjærkringle med 500 g mel	Brett	2		170-190	25-35
Julekake med 500 g mel	Brett	3		160-180	60-70
Julekake med 1 kg mel	Brett	3		150-170	90-100
Kringle, søt	Universalpanne	2		190-210	55-65
Pizza	1 brett	2		190-210	25-35
	2 brett	2+4		170-190	40-50



<b>Brød og rundstykker</b>		<b>Høyde</b>	<b>Varme- type</b>	<b>Temperatur °C</b>	<b>Varighet, minutter</b>
Brød med 1,2 kg mel* (forhåndsoppvarming)	Universalpanne	2		300	5
				190	30-40
Surdeigbrød med 1,2 kg mel* (forhåndsoppvarming)	Universalpanne	2		300	8
				200	35-45
Rundstykker, f.eks. boller (forhåndsoppvarming)	1 brett	3		180-200	15-25
	2 brett	2+4		160-180	20-30

\* Hell aldri vann direkte inn i den varme stekeovnen.

<b>Småkaker</b>		<b>Høyde</b>	<b>Varme- type</b>	<b>Temperatur °C</b>	<b>Steketid, minutter</b>
Småkaker	Stekebrett	3		150-170	10-20
	2 stekebrett	2+4		130-150	25-35
	2 stekebrett + universalpanne*	2+3+5		130-150	30-40
Marengs	Brett	3		80-100	100-150
Vannbakkels	Brett	2		210-230	30-40
Makroner	Stekebrett	2		110-130	30-40
	2 stekebrett	2+4		100-120	35-45
	2 stekebrett + universalpanne*	2+3+5		100-120	40-50
Butterdeig	Stekebrett	3		180-200	20-30
	2 stekebrett	2+4		180-200	25-35
	2 stekebrett + universalpanne*	2+3+5		170-190	35-45

\* Sett inn universalpannen nederst. Den kan tas ut tidligere.

## Tips til bakingen

<b>Du vil gjerne bake etter din egen oppskrift.</b>	Se etter lignende kaker i steketabellen.
<b>Slik kan du finne ut om formkaken er ferdigstekt.</b>	Stikk en tannpirker inn på det høyeste stedet på kaken ca. 10 minutter før slutten av steketiden som er angitt i oppskriften. Dersom det ikke henger fast deig på tannpirkeren, er kaken ferdig.
<b>Kaken er falt sammen.</b>	Bruk mindre væske neste gang eller still ovnstemperaturen 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.
<b>Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.</b>	Ikke smør kanten av springformen. Etter steking løsnes kaken forsiktig med en kniv.
<b>Kaken blir for mørk oppå.</b>	Sett den inn på en lavere høyde, velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.
<b>Kaken er for tørr.</b>	Stikk små hull med en tannpirker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Velg neste gang en temperatur som er 10 grader høyere, og forkort steketiden.
<b>Brød eller kaker (f. eks. ostekaker) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (ustekt, gjennomtrukket av vækestriper).</b>	Bruk litt mindre væske neste gang og stek med lavere temperatur og litt lengre steketid. For kaker med saftig fyll: Stek først bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fyllet oppå. Ta hensyn til oppskriften og steketidene.
<b>Kakene er ikke jevnt brunet.</b>	Velg en noe lavere temperatur, dermed blir baksten jevnere. Stek ømfintlige kaker med over- og undervarme  på én høyde. Bakepapir som går ut over brettet, kan innvirke på luftsirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer til stekebrettet.
<b>Fruktkaken er for lys under. Fruktsaften renner ut.</b>	Bruk den dypeste universalpannen neste gang.
<b>Du har bakt på flere høyder. På det øverste brettet er kakene mørkere enn på de nederste.</b>	Bruk alltid 3D-varmluft ved steking på flere høyder  . Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.
<b>Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann.</b>	Under bakingen kan det oppstå vanndamp. Den kommer ut via dørhåndtaket. Vanndampen kan legge seg på betjeningsfeltet eller på møbelfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann. Dette er fysisk betinget.

---

## Kjøtt, fjærkre, fisk

### Koke-/stekekar

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

Sett alltid kokekaret midt på risten.

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

### Veiledning for steking

Stekeresultatet er avhengig av kjøtttype og -kvalitet.

For magert kjøtt heller du på 2 til 3 spiseskjeer væske, for oksestek 8 til 10 spiseskjeer, alt etter størrelse.

Kjøttstykker bør snus etter halve steketiden.

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

### Veiledning for grilling

Grill alltid i lukket stekeovn.

Du bør helst velge grillstykker av lik størrelse. Stykkene bør være minst 2 - 3 cm tykke. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Ikke tilsett salt før etter grillingen.

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






















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

Snu grillstykkene etter to tredjedeler av den angitte tiden.

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

## Kjøtt

Tabellen gjelder for innskyving i kald stekeovn.  
Tidsangivelsene er retningsverdier. De er avhengige  
av kvalitet og beskaffenhet på kjøttet.

Kjøtt	Vekt	Koke-/ stekekar	Høyde	Varme- type	Temperatur °C, grill	Varighet, minutter
Oksestek (f.eks. høyrygg)	1 kg		2		200-220	100
	1,5 kg	lukket	2		190-210	120
	2 kg		2		180-200	140
Okserygg	1 kg		2		200-220	80
	1,5 kg	åpen	2		190-210	90
	2 kg		2		180-190	100
Roastbeef, rosa stekt*	1 kg	åpen	1		230-240	60
Biffer, gjennomstekt		Rist***	5		3	20
Biffer, rosa		Rist***	5		3	15
Svinekjøtt uten svor (f.eks. nakkestykker)	1 kg		1		190-210	120
	1,5 kg	åpen	1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Svinekjøtt med svor** (f.eks. bog, knoker)	1 kg		1		190-210	130
	1,5 kg	åpen	1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Røkt svinekjøtt med ben	1 kg	lukket	2		210-230	70
Kjøttkaker	750 g	åpen	1		180-200	70
Pølser	ca. 750 g	Rist***	4		3	12
Kalvestek	1 kg	åpen	2		180-200	110
	2 kg		2		160-180	130
Lammelår uten ben	1,5 kg	åpen	1		160-180	120

\* Snu roastbeefen etter halve tiden. Pakk den etter steking inn i aluminiumsfolie og la den hvile i stekeovnen i 10 minutter.

\*\* Skjær inn striper i svoren på svinekjøttet og legg det i gryten med svoren først vendt ned, dersom det skal snus.

\*\*\* Sett inn universalpannen i høyde 1.

## Fjærkre

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Vekt opplysningene i tabellen gjelder fjærkre uten fyll,  
klargjort for steking.

Hvis du griller direkte på risten, bør du i tillegg sette inn universalpannen i høyde 1.

Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene, slik at fettene kan renne ut.





Snu fjærkreet etter to tredjedeler av grilltiden.

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

Fjærkre	Vekt	Koke-/stekekar	Høyde	Varmetype	Temperatur °C	Varighet, minutter
Halve kyllinger, 1-4 stk.	à 400 g	Rist	2		210-230	40-50
Kyllingdeler	à 250 g	Rist	2		210-230	30-40
Halve kyllinger, 1-4 stk.	à 1 kg	Rist	2		200-220	50-80
And	1,7 kg	Rist	2		180-200	90-100
Gås	3 kg	Rist	2		160-180	110-130
Babykalkun	3 kg	Rist	2		180-200	80-100
2 kalkunlår	à 800 g	Rist	2		180-200	90-110

## Fisk

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Fisk	Vekt	Koke-/stekekar	Høyde	Varmetype	Temperatur °C, grill	Varighet, minutter
Grillet fisk	à 300 g	Rist*	2		2	20-25
	1 kg		2		200-220	40-50
	1,5 kg		2		190-210	50-60
Fisk i skiver, f.eks. lakseskiver	à 300 g	Rist*	3		2	20-25

\* Sett inn universalpannen i høyde 1.



## Tips til steking og grilling

<b>For vekten av denne steken står det ikke noe angitt i tabellen.</b>	Velg den neste, lavere vekten i henhold til angivelsene og forleng tiden.
<b>Hvordan kan du vite at steken er ferdig.</b>	Bruk et steketermometer (fås i faghandelen) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med skjeen på steken. Dersom den føles fast, er den ferdig. Dersom den gir etter, kan den steke litt til.
<b>Steken er for mørk og svoren er delvis brent.</b>	Kontroller innskyvingshøyden og temperaturen.
<b>Steken ser fin ut, men sausen er brent.</b>	Velg neste gang et mindre stekekar eller fyll på mere væske.
<b>Steken ser fin ut, men sausen er for lys og vassen.</b>	Velg neste gang et større stekekar og fyll på litt mindre væske.
<b>Når steken blir øset, oppstår det vanndamp.</b>	En stor del av denne vanddampen kommer ut ved damputløpet. Det er mulig at vanddampen kan slå seg ned på bryterfronten som er kjøligere eller på møbelpaneler som er i nærheten, og at det kan oppstå kondensvann som drypper. Dette er fysisk betinget.

## Gratenger, toast

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett		Kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur °C, grilltrinn	Varigheten er minutter
Søt sufflé (f.eks. ostesufflé med frukt)		Gratengform	2		170-190	50-60
Grateng av kokte ingredienser (f.eks. nudelgrateng)		Gratenform, universalpanne	2		210-230	30-40
			2		210-230	20-30
Grateng av rå ingredienser* (f.eks. potetgrateng)		Gratengform 2 gratengformer**	2		160-180	50-60
			2+4		160-180	60-70
Bruning av toast	4 stk	Rist	5		3	6-7
	12 stk		5		3	4-5

Rett		Kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur °C, grilltrinn	Varigheten er minutter
Gratinert toast	4 stk	Rist***	4		3	7-10
	12 stk		4		3	5-8

\* Gratengen må ikke være høyere enn 2 cm.















\*\* Sett den nedre gratengformen på emaljestekebrettet og den øvre gratengen på risten.

\*\*\* Sett inn universalpannen i høyde 1.

## Dypfrosne ferdigretter

Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på pakningen.

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Egnede retter	Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Varighet, minutter
Pizza*	Pizza med tynn bunn	2		200-220	15-25
	Pizza med tykk bunn	2		180-200	20-30
	Pizza-baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Potetprodukter*	Pommes frites	2		200-220	20-30
	Potetballer	2		200-220	20-30
	Rösti	2		200-220	20-30
	Fylte potetkaker	2		200-220	15-25
Bakst*	Rundstykker	3		190-210	10-20
	Saltkringler	3		200-220 200-220	10-20
Stekte retter*	Fiskepinner	2		200-220	5-15
	Kyllingvinger	2		200-220	10-25
	Vegatarburger	2		200-220	15-30
Strudel*	Apfelstrudel	3		190-210	30-40

\* Dekk universalpanne med bakepapir før steking. Kontroller at bakepapiret er egnet til disse temperatuere.

---


# Langtidssteking

Langtidssteking er en ideell stekemetode for alle møre kjøttstykker som må stekes rosa eller helt nøyaktig. Kjøttet blir veldig saftig og mørt. Dette innebærer: Du har stort spillerom under planleggingen av menyen, for langtidsstekt kjøtt kan holdes varmt uten problemer.

## Egnede kokekar

Bruk et flatt kokekar, f.eks. en porselenstallerken.

## Slik går du frem:

1. Velg over- eller undervarme  med funksjonsvelgeren og still inn 90 °C med bryteren. Forvarm stekeovnen og varm samtidig opp en tallerken på risten på høyde 2.
2. Varm opp litt fett i en panne. Stek opp kjøttet raskt og legg det straks på en forvarmet tallerken.
3. Sett tallerkenen med kjøttet inn i stekeovnen igjen og etterstek kjøttet. For kjøttstykker flest er en etterstekingsstemperatur på 90 °C ideelt.

## Merknader om langtidssteking

Bruk kun ferskt kjøtt av høy kvalitet.

Stek kjøttet svært varmt og tilstrekkelig lenge.

Ikke dekk kjøttet til når det etterstekes i stekeovnen.

Det er heller ikke nødvendig å snu større kjøttstykker.

Kjøttet kan skjæres opp straks etter at det er langtidsstekt. Det kreves ingen hviletid.

På grunn av den spesielle stekemetoden ser kjøttet alltid rosa ut på innsiden. Dette betyr ikke at kjøttet er rått eller for lite stekt.

## Tabell

Alle møre partier av storfe, svin, kalv og lam egner seg til langtidssteking. Brunings- og etterstekings-tidene retter seg etter kjøttstykkenes størrelse.

Bruningstidene gjelder for legging av kjøtt i varmt fett.



<b>Rett</b>	<b>Brune på kokeplaten (minutter)</b>	<b>Ettersteking i stekeovn (minutter)</b>
<b>Små kjøttstykker</b>		
Terninger eller strimler	På alle sider 1-2	20-30
Små schnitzler, koteletter eller medaljonger	Per side 1-2	35-50
<b>Mellomstore kjøttstykker</b>		
Hel filet (400-800g)	På alle sider 4-5	75-120
Lammerygg (ca. 450g)	Per side 2-3	50-60
Dobbel kotelett	På alle sider 7-9	100-120
<b>Store kjøttstykker</b>		
Hel filet (fra 900 g)	På alle sider 6-8	120-150
Stek (600 g-1 kg)	På alle sider 8-10	120-150
Stek (1, 1-2 kg)	På alle sider 8-10	180-270

## Tips om langtidssteking

**Langtidsstekt kjøtt er ikke så varmt som kjøtt som er stekt på vanlig måte.**






Varm opp tallerkenen og server sausene svært varme.

**Du vil holde langtidsstekt kjøtt varmt.**

Sett bryteren tilbake på 70 °C etter langtidssteking. Små kjøttstykker kan holdes varme i inntil 45 minutter, store stykker inntil to timer.

## Spesielle retter

Med denne komfyren kan du stille inn temperaturer fra 20 til 300 °C. På den måten kan du få til både en lekker yoghurt på 40 °C og en sprø pizza på 300 °C. Det er bare å prøve!



	Kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Tid (varighet)
Yoghurt av 1 liter melk	Sett kopper eller syltetøyglass på rist	1		40	6-8 Std.
Kok opp (3,5% fett) og avkjøl 45 °C. Rør inn 150 g yoghurt, hell over i kopper eller små syltetøyglass og sett dem på risten med lokk. Forvarm stekeovnen i 5 minutter til 45 °C, tilbered deretter som beskrevet.					
Pizza	Pizzaform eller	1		300	7-12 min.
Løkkake (gjærdeig med tynt fyll) forvarme	universalpanne	3		300	7-12 min.
Kjøtt i brøddeig (forvarme til 280-300 °C)	Universalpanne	2		170-190	110-120 min.
750 g til 1 kg kjøtt og samme mengde brøddeig.					
Hel fisk, 2 kg (for eksempel fersk laks)	Rist*	2		280-300 95	10 min. 50-60 min.
Legg fisken oppå risten. Varm opp stekeovnen til 280-300 °C. Brun fisken i 10 minutter på denne temperaturen, og still deretter ned til 95 °C.					
* Sett inn universalpannen i høyde 1.					

## Opptining

Ta matvarene ut av pakningen og legg dem i et passende kokekar på risten.

Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på pakningen.

Opptiningstidene er avhengig av matvaretype og mengde.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur °C
<b>Ømfintlige frysevarer</b> f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt osv.	Rist	2		20 °C
<b>Andre dypfrosne produkter*</b> Kylling, pølse og kjøtt, brød, rundstykker, kaker og annen bakst	Rist	2		50 °C

\* Frossenvarer må tildekkes med folie som tåler høy temperatur. Fjærkre legges på tallerkenen med brystsidene ned.





Innenfor området mellom 30 til 60 °C forblir stekeovnslyset avslått. Derved er det mulig med en optimal finregulering.

## Tørking

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

La dem dryppe godt av seg og tørk dem.

Legg bakepapir eller smørpapir på universalpannen og risten.

Rett	Høyde	Varmetype	Temperatur °C	Varighet, timer
600 g epleringer	2 + 4		80	ca. 5
800 g pære i båter	2 + 4		80	ca. 8
1,5 kg plommer	2 + 4		80	ca. 8-10
200 g rensede urter	2 + 4		80	ca. 1½

### Veiledning:

Frukt eller grønnsaker som er svært saftige, må vendes flere ganger. De tørkede produktene må straks løsnes fra papiret etter tørkingen.

---

# Hermetisering

## Forberedelse

Glassene og gummiringene må være rene og helt i orden. Bruk helst glass som er like store. Angivelsene i tabellen gjelder for runde glass som rommer 1 liter. Obs! Ikke bruk større eller høyere glass. Lokkene kan breste.

Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker. Vask dem grundig.

Fyll frukten eller grønnsakene i glassene. Tørk eventuelt av kanten på glasset. Den må være helt ren. Legg en fuktig gummiring og lokk på hvert glass. Lukk glassene med klemmer.

Ikke sett inn mer enn seks glass i stekeovnen.

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

## Slik stiller du inn:

1. Sett inn universalpannen i høyde 2. Glassene settes ned i pannen slik at de ikke berører hverandre.
2. ½ liter varmt vann (ca. 80 °C) helles ned i universalpannen.
3. Lukk stekeovnsdøren.
4. Still funksjonsvelgeren på .
5. Still bryter på 170 til 180 °C.

## Konservering av frukt

Så snart det begynner å danne seg små bobler i glassene med korte mellomrom - etter ca. 40 - 50 minutter - slår du av funksjonsvelgeren.

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

<b>Frukt i énliters glass</b>	<b>Fra det begynner å boble</b>	<b>Ettervarme</b>
Epler, solbær, jordbær	Slå av	ca. 25 minutter
Kirsebær, aprikoser, fersken, stikkelsbær	Slå av	ca. 30 minutter
Eplemos, pærer, plommer	Slå av	ca. 35 minutter

### **Konservering av grønnsaker**

Så snart det stiger opp bobler i glassene, stiller du bryteren tilbake til ca. 120 - 140 °C. I tabellen står det når du kan slå av ovnen. La grønnsakene bli stående i stekeovnen i 30-35 minutter til.

<b>Grønnsaker i kald kraft i énliters glass</b>	<b>Fra det begynner å boble 120 - 140 °C</b>	<b>Ettervarme</b>
Agurker	-	ca. 35 minutter
Rødbeter	ca. 35 minutter	ca. 30 minutter
Rosenkål	ca. 45 minutter	ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	ca. 60 minutter	ca. 30 minutter
Erter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter

### **Ta ut glassene**

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

## **Energisparetips**

Stekeovnen skal bare forvarmes hvis dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.

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

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

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

---

# Akrylamid i matvarer

Fagfolk diskuterer i dag hvor skadelig akrylamid i matvarer er. På grunnlag av aktuelle forskningsresultater har vi satt sammen dette informasjonsbladet til deg.

## Hvordan oppstår akrylamid?

Akrylamid i matvarer oppstår ikke på grunn av ytre forurensning. Stoffet dannes i langt større grad ved tilberedning av selve matvarene - forutsatt at disse inneholder karbohydrater og proteiner. Nøyaktig hvordan dette skjer, har ingen ennå kunnet klarlegge. Men alt tyder på at akrylamidinnholdet er sterkt påvirket av:

Høye temperaturer  
Lavt vanninnhold i matvarene  
Kraftig bruning av produktene.

## Hvilke retter berøres av dette?

Akrylamid oppstår fremfor alt i korn- og potetprodukter som tilberedes ved høy varme. Dette gjelder blant annet:

Potetchips, pommes frites  
Toast, rundstykker, brød  
Finbakst av mørdeig som kjeks, pepperkaker og lignende.

---

## Hva kan du gjøre?

Du kan unngå høye akrylamidverdier ved baking, steking og grilling. I den forbindelse har aid<sup>1</sup> og BMVEL<sup>2</sup> (det tyske forbrukerdepartementet) gitt følgende anbefalinger:

### Generelt

Hold steketidene så korte som mulig.  
"Forgylt, ikke forkullet" - la stekevarene bli gyllenbrune.

Jo større og tykkere stekevarene er, jo mindre akrylamid inneholder de.

### Baking

Still temperaturen på maks. 200 °C ved bruk av over-/undervarme og på maks. 180 °C ved bruk av 3D-varmluft.

Småkaker: Still temperaturen på maks. 190 °C ved bruk av over-/undervarme og på maks. 170 °C ved bruk av 3D-varmluft. Egg eller eggeplommer i oppskriften reduserer dannelsen av akrylamid.

Fordel pommefrites jevnt i stekeovnen og legg dem mest mulig i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett, så unngår du for rask uttørring.

<sup>1</sup>aid-infobrosjyren "Akrylamid", utgitt av aid og BMVEL (det tyske forbrukerdepartementet), utgave 12/02, Internett: <http://www.aid.de>.












<sup>2</sup> Pressemitteilung 365 des BMVEL vom 4.12.2002, Internett: <http://www.verbraucherministerium.de>

## Testretter

Iht. normene DIN 44547 og EN 60350.

### Baking



Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Tilbehør og råd	Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Steketid, minutter
Sprøtebakst	1 brett	3		160-180	20-30
	2 brett	2+4		140-160	30-40
	2 brett + universalpanne*	2+3+5		140-160	40-50
Småkaker 20 stk.	Brett	3		170-190	20-30
Småkaker 20 stk. per stekebrett (forvarme)	2 brett	2+4		140-160	25-35
	2 brett + universalpanne*	2+3+5		140-160	30-40
Sukkerbrød	Springform	2		160-180	30-40
Gjærbakst på brett	1 brett	3		170-190	40-50
	2 brett	2+4		140-160	50-60
Eplepai	2 rister** + 2 springformer i lys aluminium Ø 20 cm***	2+4		180-200	70-80
	Universalpanne + 2 springformer i aluminium Ø 20 cm***	1		190-210	70-80

Rett	Tilbehør og råd	Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Steketid, minutter
* Sett inn universalpannen nederst. Den kan tas ut tidligere.					
** Ekstra rister får du som ekstra tilbehør hos forhandleren.					
*** Plasser kakene diagonalt på tilbehøret.					

## Grilling

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Grilltrinn	Varigheten er minutter
Bruning av toast (10 min forvarme)	Rist	5		3	1-2
Biffburger, 12 stk.*	Rist	4		3	25-30
* Snu etter $\frac{2}{3}$ av tiden. Sett inn universalpannen i høyde 1.					

