

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 stekeovnshøyder 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 884.70

no

9000 086 207

Innholdsfortegnelse

Hva du må ta hensyn til	6
Før tilkopling	6
Sikkerhetsveiledninger	6
Sikkerhetsveiledninger for mikrobølge	7
Slik kan du unngå skade på apparatet	9
Din nye komfyr	10
Betjeningsfelt	10
Bryter som kan senkes ned	14
Hurtigoppvarming	14
Barnesikring	14
Automatisk sikkerhetsutkopling	15
Restvarmeindikasjon for stekeovnen	15
Varmetyper	16
Kjølevifte	18
Stekevogn og tilbehør	18
Før første gangs bruk	20
Still inn klokkeslett	20
Rengjøring av stekeovnen	21
Rengjøring av tilbehør	21
Grunninnstillinger	22
Endring av grunninnstillingene	23
Mikrobølgen	24
Kokekar	24
Mikrobølgeeffekter	25
Slik stiller du inn	26
Mikrobølgen slår seg automatisk på og av	27

Innholdsfortegnelse

Tabeller	28
Tips for mikrobølge	31
Innstilling av stekeovn	32
Slik stiller du inn:	32
Stekeovnen skal slås av automatisk	33
Stekeovnen skal slås automatisk på og av	34
Eksempel	36
Slik innstiller du stekeovnen kombinert med mikrobølge	37
Kaker og bakst	40
Tips for baking	42
Kjøtt, fjærkre, fisk	45
Kjøtt	46
Fjærkre	47
Fisk	48
Tips for steking og grilling	49
Gratenger, toast	50
Dypfrosne ferdigretter	51
Spesielle retter	52
Opptining	53
Tørking	53
Konservering	54
Forberedelse	54
Slik stiller du inn	54
Konservering av frukt	55
Konservering av grønnsaker	55
Ta ut glassene	55

Innholdsfortegnelse

Konservering med mikrobølge	55
Mykkoking	56
Kokekar	56
Slik går du fram	56
Henvisninger for mykkoking	56
Tabell	57
Tips om mykkoking	57
Programautomatikken	58
Slik stiller du inn:	58
Stekeovnen skal slås automatisk på og av	59
Opptiningsprogrammer	60
Kokeprogrammer	61
Hurtigprogrammer	62
Stekeprogrammer	63
Tips for programautomatikk	67
Minne	69
Lagre innstilling	69
Programmerte innstilling	70
Starte minnefunksjonene	73
Varselur	74
Slik stiller du inn:	74
Vedlikehold og rengjøring	75
Apparatet utvendig	75
Pakninger	75
Tilbehør	76
Automatisk selvrensprogram	76

Innholdsfortegnelse

Stekeovnsrens for hånd	79
Viftefilter	80
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	81
Skift ut stekeovnslampen	83
Skifting av dørpakningen	85
Skifte av sidetetning	85
Kundeservice	86
Emballasje og gammel maskin	86
Slik kan du spare energi	87
Akrylamid i matvarer	87
Hva kan du gjøre?	88
Testretter	89
Testretter iht. EN 60705	90

Hva du må ta hensyn til

Før tilkopling

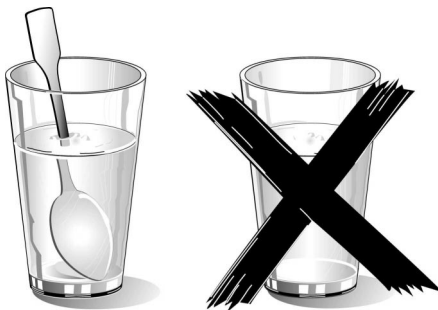
- ❑ Montasje og tilkopling må bare skje i henhold til vedlagte anvisning og koplingskjema. Arbeidet må utføres av autorisert fagperson. Dersom apparatet blir feil tilkople, gjelder ikke evt. garantikrav.
- ❑ Ikke ta apparatet i bruk før du har kontrollert at det ikke er oppstått transportskader.
- ❑ Oppbevar bruks- og monteringsanvisningen godt. Hvis du gir apparatet videre til andre, må begge anvisningene følge med.

Sikkerhets-veiledninger

- ❑ Dette apparatet tilsvarer sikkerhetsbestemmelsene for elektroapparater. Reparasjoner må kun foretas av kundeservice-teknikere som er opplært av produsenten. Ved ikke sakkyndig gjennomførte reparasjoner, kan det oppstå alvorlig fare for deg.
- ❑ Overflaten på varme- og kokeapparater blir varm under driften. Innsiden av stekeovnen og varmeelementene blir meget varme. Hold barn borte. Fare for forbrenning!
- ❑ Strømkabelen fra elektroapparater må ikke klemmes fast i den varme stekeovnsdøren. Isoleringen kan ta skade. Kortslutning, strømstøt!
- ❑ Dersom stekeovnsdøren eller dørpakningen skadet, må stekeovnen først tas i bruk etter at den er reparert av en kundeservice-tekniker. Det kan ellers strøme ut mikrobølge-energi.
- ❑ Ikke oppbevar brennbare gjenstander i stekeovnen. Disse kan ta fyr når stekeovnen slås på. Fare for forbrenning!
- ❑ Dersom apparatet er defekt, slår du av sikringen i sikringsboksen. Ring så kundeservice.

Sikkerhets- veiledninger for mikrobølge

- ❑ Dette apparatet tilsvarer bestemmelsene for varmeapparater. Bryterne og stekeovnhåndtaket blir oppvarmet dersom apparatet blir brukt i lengre tid ved høye temperaturer.
- ❑ Bruk apparatet kun for tilberedning av mat.
- ❑ Mikrobølgen må ikke slås på når den er tom.
- ❑ Mikrobølgen må i prinsippet kun brukes til å varme opp mat og drikke. Andre bruksmåter kan være farlige og føre til skader. Blant annet kan oppvarming av varmeputer med korn- eller krydderinnhold føre til at putene antennes.
- ❑ **Fare for skålding!**
Ved oppvarming av væske bør du alltid legge en teskje med i kokekaret, for å unngå forsinket koking. Ved forsinket koking blir koketemperaturen nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Bare ved en ørliten rystelse av kokekaret kan den varme væsken plutselig koke kraftig over eller sprute opp. Dette kan føre til skader og forbrenninger.



- ❑ Babymat:
La aldri lokk eller smokker sitte på glass og flasker ved oppvarming av babymat. Etter oppvarmingen må du røre godt rundt i babymaten eller riste den. På den måten blir varmen jevnt fordelt. Kontroller temperaturen før du gir maten til barnet. Fare for skålding!
- ❑ Varm ikke opp mat og drikke i lukkede kokekar. Fare for eksplosjon!

- ❑ Alkoholholdige drikker må ikke varmes for kraftig. Fare for eksplosjon!
- ❑ Ikke varm opp mat i termopakker. Disse kan antennes. Mat i beholdere av plast, papir eller annet brennbart materiale må holdes under oppsyn under oppvarmingen. Emballasje som er lufttett kan sprekke.
- ❑ Dersom du oppdager røyk i stekeovnen, må du ikke åpne stekeovnsdøren. Slå av apparatet med sikringen i sikringsboksen.
- ❑ Ikke kok egg med skallet på, og ikke varm opp hardkokte egg. Disse kan sprekke på en eksplosjonsartet måte. Det samme gjelder for skalldyr/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 og pølser, kan skinnen/skallet sprekke. Stikk hull på skinnen/skallet før oppvarming.
- ❑ Hvis du skal tørke matvarer som urter, frukt eller sopp eller tine opp matvarer som inneholder lite fuktighet, f. eks. brød, må du følge med under prosessen. Det kan oppstå brann hvis varene blir tørket for kraftig.
- ❑ Ikke varm opp matolje i mikrobølgen. Denne kan antennes.
- ❑ Kokekar av porselen og keramikk kan ha små hull i hank eller lokk. Bak disse hullene skjuler det seg hulrom. Fuktighet som er trengt inn i disse hulrommene kan føre til at delen sprekker.
- ❑ Still alltid inn mikrobølgeeffekt og -tider slik det er angitt i bruksanvisningen. Hvis du har valgt en altfor høy effekt eller en altfor lang tid, kan matvarene antennes, og apparatet kan bli ødelagt.
- ❑ Ikke slå på mikrobølgen dersom det ikke er matvarer i ovnsrommet. Uten matvarer kan apparatet bli overbelastet. Et unntak fra denne regelen er kortvarige tester av kokekar (se veiledning om kokekar).

Slik kan du unngå skade på apparatet


- ❑ Barn må kun bruke mikrobølgeapparatet når de har fått opplæring i bruken. Barn må kunne betjene apparatet riktig og forstå de farene som det er redegjort for i bruksanvisningen.
- ❑ Oppvarmet mat avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt. Bruk derfor grytelapper når du tar kokekaret ut av stekeovnen.
- ❑ Ikke skyv inn et stekebrett på stekeovnsbunnen og legg inn på aluminiumsfolie, ellers oppstår det en overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- ❑ Ikke hell vann inn i den varme stekeovnen. Det kan oppstå emaljeskader.
- ❑ Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater flekker som ikke lenger lar seg fjerne. Dersom du steker svært saftige fruktkaker, må du ikke fylle for mye på stekebrettet. Bruk heller den dypere universalpannen.
- ❑ Ikke stig oppå etter sett deg på stekeovnen.
- ❑ Stekeovnsdøren må lukke godt. Hold alltid flatene på dørpakningen rene.
- ❑ Før hver selvrens må først det grove smusset fjernes fra stekeovnen. Det kan ellers oppstå brannfare!
- ❑ Ikke heng opp brennbare gjenstander som f. eks. kjøkkenhåndklær på håndtaket til stekeovnen under selvrensen.

Din nye komfyr

Betjeningsfelt

Noen detaljer kan avvike fra dette, avhengig av apparattype

Indikasjonsfelt for elektronisk ur

Når du trykker på en tast, lyser det tilsvarende symbolet i indikasjonsfeltet som bekreftelse. Du kan lese av klokkeslett, varighet, slutt, varselur, program og vekt for programautomatikken. Nøkkelsymbolet  lyser når komfyren er låst.

Elektronisk ur

Til innstilling av klokketid, tidsur, varighet og slutt.

 = varighetstast

 = slutt-tast

 = varselurtast

 = klokketast

Nøkkeltast

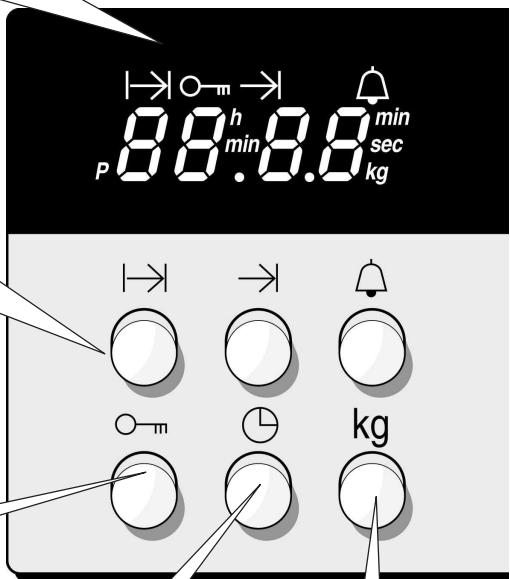
Bruk denne til å låse hele komfyren.

Klokketast

Trykk og still inn klokkeslett med bryteren.

Vektast

for programautomatikken.



Tekstdisplay

Tekstdisplayet kan vise tekster på 19 språk.

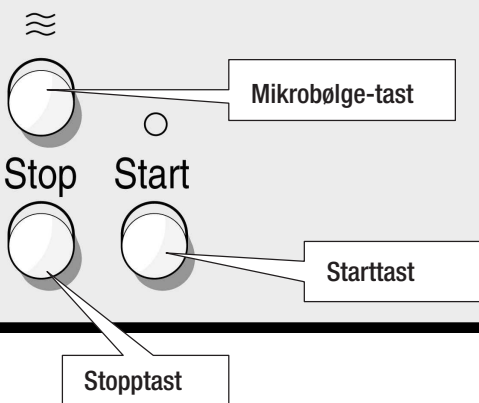
- Det gir deg veiledning om innstillinger.
- Det angir den valgte varmetypen.
- Det angir den valgte mikrobølgestyrken.
- Det viser rettene til de forskjellige programmene i programautomatikken.
- Det gir deg veiledning hvis det oppstår feil.
- Du kan avlese grunninnstillingene.

norsk



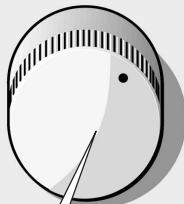
Bryter med kontrollampe

Når kontrollampen blinker, kan du forandre på innstillingene. Når den er slukket, brukes den innstilte verdien.




Indikasjonsfelt for funksjonsvelgeren

Symbolet for den ønskede varmetypen lyser.




Funksjonsvelger for stekeovnen

 = Stekeovnslampe

 = Over-/undervarme

 = Intensivvarme


 = Steking med fuktighet

 = 3d-varmluft

 = Omluftsgrilling

 = Flategrilling, liten flate

 = Flategrilling, stor flate

 = Automatisk selvrenseprogram

P = Her velger du stekeautomatikk, minnefunksjon eller endring av grunninnstillinger.

Når du stiller inn funksjonsvelgeren, tennes ovnslyset.

Slå av funksjonsvelgeren etter bruk av stekeovnen.

Oppvarmingskontroll

Oppvarmingskontrollen viser temperaturøkningen. Ved grilling eller selvrens vises ikke oppvarmingskontrollen.

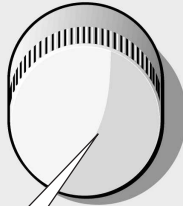
Symbol for temperaturvelger

På displayet vises et passende temperaturforslag til hver varmetype, ved grilling trinn 3 og ved selvrens trinn 0. Du kan forandre den foreslåtte verdien med temperaturvelgeren.



Symbol for hurtigoppvarming

°C



Tast for hurtigoppvarming

Temperaturvelger for stekeovnen

20-300 °C= Stekeovnstemperatur

Flategrilling, stor og liten flate

3 = Sterk

2 = Middels

1 = Svak

Selvrens

3 = intensiv

2 = Middels

1 = lett






Trinnene 1, 2 og 3 gjelder for flategrilling og automatisk selvrens.

Bryter som kan senkes ned

Temperaturvelger og dreiebryter kan senkes ned i hver stilling. Funksjonsvelgeren kun i av-stillingen. For å trykke dem ut og inn, trykkes på bryterhåndtaket. Bryterne kan dreies til høyre eller tilvenstre.

Hurtigoppvarming

Du kan benytte hurtigoppvarming ved følgende varmetyper:

-  Over-/undervarme
-  Intensivvarme
-  Steking med fuktighet
-  3D-varmluft
-  Omluftsgrilling

Still inn som vanlig og trykk på tasten for hurtigoppvarming. Symbolet for hurtigoppvarming lyser.

Når hurtigoppvarmingen er avsluttet, slukkes symbolet og det høres en kort signallyd. Du kan nå sette maten inn i stekeovnen.

Slette innstillingen

Trykk tasten for hurtigoppvarming. Symbolet slukkes.



Veiledning

- Hvis du endrer varmetype, avbrytes hurtigoppvarmingen.
- Når temperaturen i stekeovnen er kun litt lavere enn den innstilte temperaturen for hurtigoppvarmingen, slås denne ikke på. Symbolen lyser ikke.

Barnesikring

Sperring av komfyren

Funksjonsvelger og kokeplatebryterne må være slått av.

Trykk nøkkeltasten  inntil symbolet  på klokkeindikasjonen lyser. Dette varer i ca. seks sekunder (6 s).

Oppheve sperren

Trykk nøkkeltasten  inntil symbolet  i klokkeindikasjonen slukkes.

Veiledning

- Restvarmen vises også hvis du sperrer komfyren. Varselur og klokkeslett kan innstilles på den sperrede komfyren.

- ❑ Dersom du vil innstille den sperrede komfyren, minner klartekst-indikasjonen med teksten “Trykk nøkkeltast (6 s)” at du først må oppheve sperren.

Automatisk sikkerhetsutkopling

Dersom innstillingen på stekeovnen eller kokefeltet ikke er blitt forandret i løpet av flere timer, blir den automatiske sikkerhetsutkoplingen aktivert.

Slå av stekeovn eller kokeplate. Når dette skjer, avhenger av innstilt temperatur, grilltrinn eller koketrinn.

Stekeovnen

Fem minutter før stekeovnen slås av, vises teksten “Sikkerhetsutkobling” i tekstdisplayet. Etter utkoplingen høres et signal. Teksten blir stående inntil funksjonsvelgeren blir slått av. Nå kan du stille inn stekeovnen igjen.

Kokesone

Kokeplateindikasjonen blinker når kokeplaten slås av. Slå av kokeplatebryteren.

Deaktivering av sikkerhetsutkopling

Den automatiske sikkerhetsutkoplingen deaktiveres hvis du stiller inn en varighet. Hvis du f. eks. vil tørke plommer, stiller du inn en varighet på 10 timer. Stekeovnen slås av automatisk etter 10 timer.

Restvarmeindikasjon for stekeovnen

Når du slår av funksjonsvelgeren, kan du i indikasjonen for temperaturvelgeren lese av restvarmen i stekeovnen.

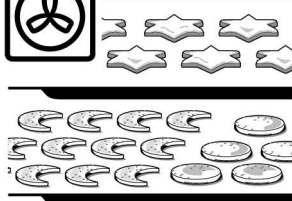
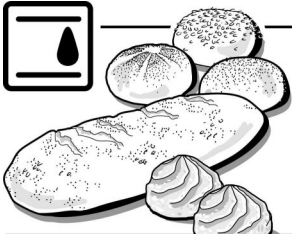
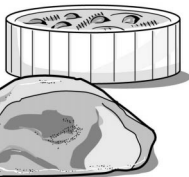
Den blir vist i 5 -graders trinn. Når temperaturen er sunket til ca. 60 °C, slettes indikasjonen.

Med restvarmen i stekeovnen kan du holde mat varm. For retter med lang steketid kan du skru av stekeovnen 5 til 10 minutter før steketiden er slutt. Retten blir ferdigstekt med restvarmen, og du sparer energi.

Veiledning

- ❑ Restvarmeindikasjonen kan også slås av. Hertil må grunninnstillingen på restvarmeindikasjonen forandres fra “Restvarme-indikasjon ja” til “Restvarme-indikasjon nei”.
- ❑ Det hende at restvarmetemperaturen vises høyere enn den innstilte temperaturen. Disse svingningene skyldes tekniske forhold.

Varmetyper



For stekeovnen har du forskjellige varmetyper å velge mellom. På den måten kan du velge den optimale tilberedningsmåten for enhver rett.

Over-/undervarme

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

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

Med langtidssteking i temperaturområdet 70-120 °C blir alle møre kjøttstykker spesielt saftige.

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.

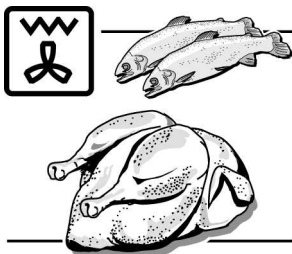
Steking med fuktighet

Også her kommer varmen jevnt ovenfra og fra undersiden av baksten. Fuktigheten som kommer fra baksten under steking, forblir i stekeovnen i form av vanndamp. Baksten tørker ikke ut. Gjærbackst som brød, rundstykker eller gjærkringle blir spesielt vellykket på denne måten. Også for vannbakkels er denne varmetypen svært godt egnet.

3d-varmluft

En ventilator i bakveggen på stekeovnen fordeler varmen fra overvarme, undervarme og ringelement. Med 3d-varmluft kan du steke kaker og pizza på to høyder, småkaker og butterdeig sågar på tre høyder samtidig. Også formkaker samt butterdeigbakst lykkes best med denne varmetypen. De nødvendige stekeovnstemperaturene er lavere enn ved over-/undervarme.

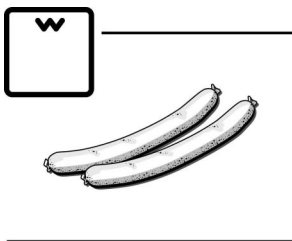
Også til konservering, tørking og opptining i området 20-60 °C er 3D-varmluft svært godt egnet.



Omluftsgrilling

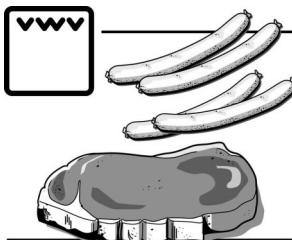
Grillspiralene og ventilatoren slås vekselvis på og av. I varmepausen blåser ventilatoren den varmen som blir gitt fra grillen, rundt maten. På den måten blir kjøttstykkene sprø og brune på alle sidene, og stekeovnen holdes renere enn ved over-/undervarme.

Store steker, fjærkre og fisk kan også tilberedes med glimrende resultat uten grillspyd og uten å varme opp ovnen på forhånd.



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.

Mikrobølge

Ved matvarer blir de omvandlet i varme. mikrobølge er egnet for hurtig opptining, oppvarming, smelting og koking.

Mikrobølge-effektrinn:

- 800 W for oppvarming av flytende væsker.
- 600 W for oppvarming og koking av retter.
- 360 W for koking av kjøtt og for oppvarming av ømfintlige retter.
- 180 W for opptining og viderekoking.
- 90 W for opptining av ømfintlige retter.
- PAUSE for innstilling av hviletider

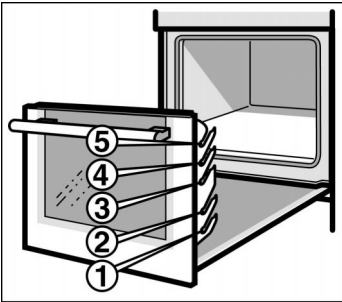
Mikrobølge kombinert med en varmetype.

Her er mikrobølgen i drift samtidig med en varmetype. Rettene blir sprø og brune som alltid, men det går mye hurtigere og du sparer energi. Mikrobølge kombinert med en varmetype er kun egnet for koking på en høyde.

Kjølevifte

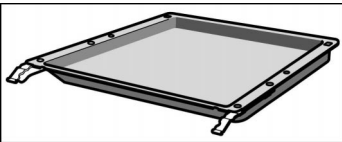
Ovnen er utstyrt med en avkjølingsvifte. Så lenge stekeovnen er varm, går denne viften. Den varme luften kommer ut alt etter typen håndtak enten over eller under dørhåndtaket.

Stekevogn og tilbehør



Tilbehøret kan festes i 5 ulike høyder. Tilbehøret festes i krokene på venstre og høyre side.

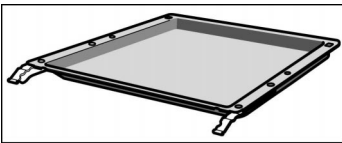
Tilbehør



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

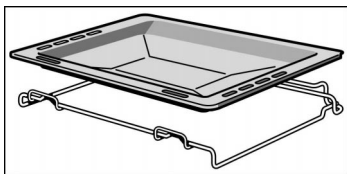
Universalpanne HZ 342071

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



Emaljestekebrett HZ 341071

til kaker/småkaker.

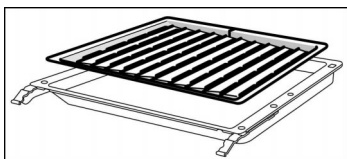


Holder med stekebrett HZ 341670

til kaker/småkaker. Sett stekebrettet på trinn 1 når du steker i 2 høyder, og på trinn 3 når du steker i 3 høyder.

Brettet kan trekkes ut til høyre og venstre.

Legg brettet på holderen med skråkanten mot stekeovnen.

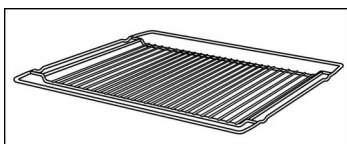


Grillrist HZ 325071

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

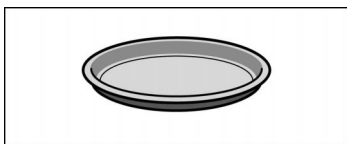
Grilling på grillrist: Bruk samme høyde som risten.

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



Rist HZ 344001

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

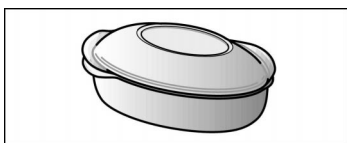


Pizzabrett HZ 317000

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.



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.

Endre klokkeslett (f.eks. fra sommer- til vintertid)

Veiledning

Endre klokkeslettet som beskrevet i punkt **1** og **2**.

Dersom det er innstilt en varighet eller en sluttid, kan du ikke forandre klokkeslett.

- Dersom du dreier fort på bryteren, kan du innstille i 10-minutters skritt.
- Klokkeslett blir ikke angitt dersom du har innstilt varseluret, en varighet, en sluttid eller stekeautomatikk.
Hvis du vil vite gjeldende klokkeslett, trykker du klokketasten . Klokkeslettet vises i noen sekunder i indikasjonen.

Rengjøring av stekeovnen

Før første gangs bruk må stekeovnen rengjøres med oppvaskvann. Det er ikke nødvendig å varme opp stekeovnen.

Rengjøring av tilbehør

Før første gangs bruk må tilbehøret rengjøres grundig med såpevann.

Grunninnstillinger

Komfyren har forskjellige grunninnstillinger. Du har mulighet for å forandre disse innstillingene individuelt.

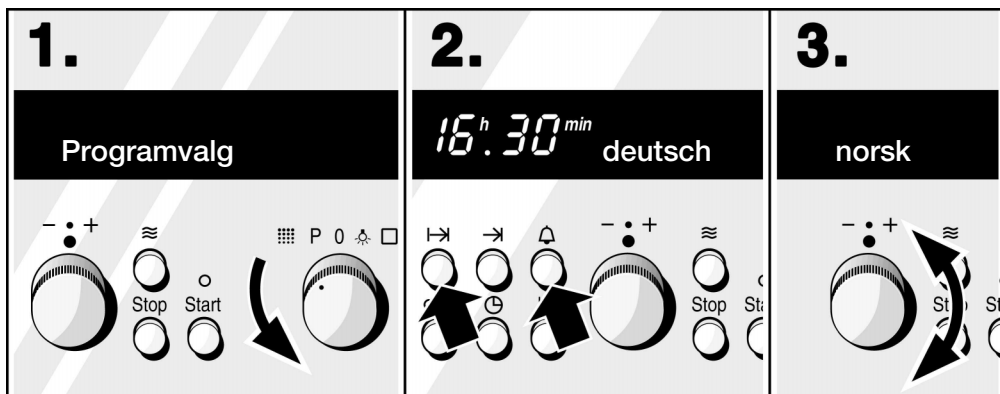
Grunninnstilling	Endringsmuligheter
Språket på tekstdisplayet er tysk "deutsch"	Du kan velge blant 19 forskjellige språk i tekstdisplayet.
Klokkeslettet blir angitt hele tiden. "Tidsangivelse" "konstant"	Klokkeslettet blir kun angitt når komfyren er slått på. "Tidsangivelse" "kun ved drift"
Restvarmen i stekeovnen blir angitt. "Restvarmeindikasjon" "ja"	Restvarmen i stekeovnen blir ikke vist. "Restvarmeindikasjon" "nei"
Etter at varigheten er utløpt, eller når varseluret er utløpt, høres et varselsignal i 10 sekunder. "Lydsignal" "kort"	Du kan forandre lengden på varselsignalet. "Lydsignal" "middels" = 2 minutter "Lydsignal" "langt" = 5 minutter
Mellom de enkelte innstillingsintervallene går det en viss ventetid før verdiene blir tatt i bruk. Denne ventetiden er på 10 sekunder. "Innstillingstid" "lang"	Du kan forandre ventetiden. "Innstillingstid" "kort" = 5 sekunder "Innstillingstid" "middels" = 7,5 sekunder
Kjøleviften fortsetter å gå til temperaturen i stekeovnen har sunket til 80 °C. "Kjølevifte" "lenge"	Du kan forandre tiden viften skal fortsette å gå. "Kjølevifte" "kort" = 140 °C "Kjølevifte" "middels" = 110 °C

Endring av grunninnstillingene

Se først etter på forrige side hvilke grunninnstillinger du vil forandre.

Grunninnstillingene vises i rekkefølge på tekstdisplayet. Dersom du ikke vil endre en innstilling, venter du til neste grunninnstilling blir vist på displayet. Det går fortere hvis du trykker på kg-tasten.

Slik endrer du grunninnstillingene:



1. Sett funksjonsvelgeren på "P".

2. Deretter trykker du på varighetstasten \rightarrow og varselurtasten \triangle samtidig, inntil tekstdisplayet viser "deutsch".

3. Velg ønsket språk med bryteren.

Etter noen sekunder vises den neste grunninnstillingen "Tidsangivelse konstant". Med bryteren kan du nå forandre denne innstillingen til "Tidsangivelse kun ved drift", eller du venter til den neste innstillingen vises. Med bryteren kan du endre alle grunninnstillingene.

Endre innstillingen

Slå av funksjonsvelgeren og begynn forfra.

Mikrobølgen

Mikrobølgen kan du bruke alene eller sammen med en annen varmetype.

Prøv en gang i mikrobølgen. Varm opp f. eks. en kopp vann for teen din.

Bruk en stor kopp uten gull- eller sølvdekor, og sett en teskje ned i denne. Skyv den inn på risten på høyde 2 i stekeovnen. Sett koppen inn på midten av risten.

Når komfyren er sperret, trykker du tasten nøkkel.

1. Trykk tasten mikrobølge – forslagsverdien 600 W vises.
2. Drei vribryteren til høyre – 800 W vises.
3. Trykk tasten tid $I \rightarrow I$ – forslagsverdien 1 minutt vises.
4. Med vribryteren innstilles 1 minutt 30 sekunder.
5. Trykk starttasten.

Etter 1 minutt og 30 sekunder høres et signal.

Mens du drikker te, kan du en gang til lese igjennom sikkerhetshenvisningene for mikrobølgen på begynnelsen av bruksanvisningen. Disse er meget viktige.

Kokekar

Bruk kokekar av glass, porselen, keramikk eller temperaturbestandig kunststoff. Disse lar mikrobølgene trenge igjennom.

Kokekar av metall lar ikke mikrobølgene trenge igjennom. Derfor forblir maten i metallkaret kald. Åpne flate metallskåler f. eks. av aluminium kan imidlertid brukes. Pass på at metallet ikke kommer for nært stekeovnsveggen. Det kan oppstå gnister. Ved stekeovnstilbehør av metall oppstår det ingen gnister dersom du bruker det slik som angitt i tabellene. Sett kokekaret prinsipielt oppå risten. Dersom det allikevel skulle springe gnister over fra metall og rist, så tork av bunnen på stekefor-

men med en fuktig klut.

I mange tilfeller kan du bruke det vanlige serveringsskålene. Slik sparer du å fylle om og ekstra oppvask. Dersom serviset ditt har gull- eller sølvdekor, så må det kun brukes dersom produsenten har garantert at det er egnet for mikrobølge.

Kokekartest:

Mikrobølgen må ikke slås på uten at det er mat i den. Det eneste unntaket er den følgende kokekar-testen: Dersom du er usikker på om kokekaret ditt er egnet for mikrobølge, kan du foreta denne testen: Sett det tomme kokekaret inn i ½ til 1 minutt ved 800 W mikrobølgeeffekt i ovnen. Kontroller temperaturen av og til. Kokekaret skal være kaldt eller håndvarmt. Dersom det blir varmt eller det oppstår gnister, er det uegnet.

Mikrobølgeeffekter

800 watt til oppvarming av væsker

600 watt til oppvarming og koking av matvarer

360 watt til koking av kjøtt og oppvarming av ømfintlige matvarer

180 watt til opptining og viderekoking




90 watt til opptining av ømfintlige matvarer.

PAUSE for innstilling av hviletider

- Mikrobølgestyrken på 800 W kan du stille inn i 30 minutter, 600 W i en time, de andre styrkene i 1 time og 30 minutter. Du kan oppgi inntil 3 mikrobølgeeffekter og varigheter etter hverandre. Styrken på 800 watt kan kun innstilles alene.
- Med Mikrobølge PAUSE kan du innstille en hviletid. I løpet av denne tiden er mikrobølgen ikke i drift.

Slik stiller du inn

<p>1.</p> <p>Mikrobølge 600 W</p> 	<p>2.</p> <p>Mikrobølge 360 W</p> 
<p>1. Trykk mikrobølge-tasten. Forslagsverdien vises. Dersom du vil ha en annen effekt ...</p>	<p>2. ... stiller du inn den ønskede mikrobølgeeffekten med bryteren. Når du skruer til høyre, vises 800 W, skruer du til venstre, vises lavere effekter.</p>

<p>3.</p> <p>1:00^{min} 00^{sec} Still inn varighet</p> 	<p>4.</p> <p>20:00^{min} 00^{sec} Mikrobølge 360 W</p> 	<p>5.</p> <p>Mikrobølge 360 W</p> 
<p>3. Trykk på varighetstasten I->.</p>	<p>4. Still inn ønsket varighet med bryteren. Du kan nå stille inn flere mikrobølgeeffekter og -tider (trinn 1-4).</p>	<p>5. Trykk start. Hele varigheten telles nå nedover.</p>

Når tiden er gått

hører du et signal. Du kan avbryte før tiden ved å trykke på stopp-tasten eller åpne stekeovnsdøren. I indikasjonen vises en 0 og "God appetitt" eller "Opptining ferdig". Trykk på stopptasten. Klokken vises igjen.

Endre innstillingen

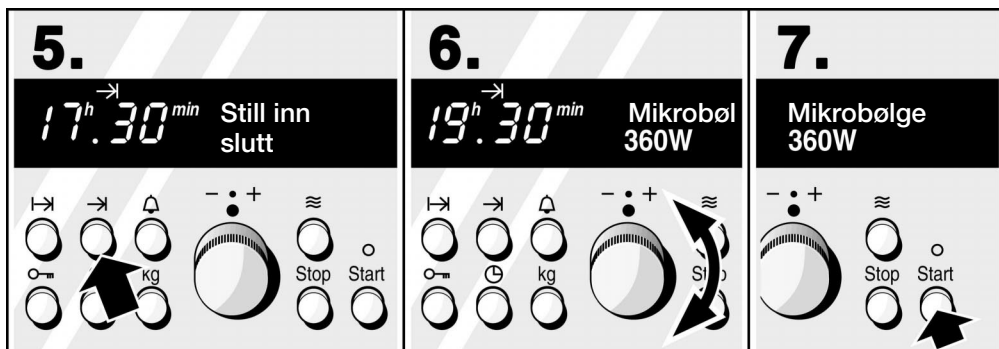
Trykk stopp-tasten to ganger og still inn på nytt.

Mikrobølgen slår seg automatisk på og av

Dersom du går ut en stund, kan du innstille mikrobølgen slik at den slås automatisk på og av. Oppgi varighet og sluttidspunkt. Elektronikken regner så ut når mikrobølgen starter.

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

Still inn som beskrevet i punkt 1 til 4.



5. Trykk på slutt-tasten →.

6. Med bryteren forandres tiden.

7. Trykk start. Mikrobølgen slås på og av til riktig tidspunkt.

Når tiden er gått

hører du et signal. Du kan avbryte før tiden ved å trykke på stopp-tasten eller åpne stekeovnsdøren. I klartekst-indikasjonen vises en 0 og "God appetitt". Trykk på stopptasten. Klokken vises igjen.

Endre innstillingen

Korrekturen av sluttiden er kun mulig før start. Trykk på slutt-tasten → og forandre på sluttiden.

Veiledning

- Dersom du i mellomtiden åpner stekeovnsdøren, er mikrobølgedriften avbrutt. Lukk døren og trykk tasten start på nytt. Dersom du glemmer dette, blir du minnet om det etter noen sekunder med et kort signal og teksten "Trykk start" på tasten start.
- Når indikasjonslampen over tasten start blinker, kan du ikke forandre på innstillingen. Dersom du allikevel vil gjøre det, må du trykke stopp-tasten og innstille på nytt.

- Hvis det er stilt inn en varselur-tid, kan du vise varigheten eller sluttiden ved å trykke på slutt-tasten →| eller varighetstasten |→|. Tiden vises i noen sekunder på klokke-displayet.

Tabeller

I de følgende tabellene finner du mange muligheter og innstillingsverdier for mikrobølgen.

Tidsangivelsene i tabellene er veiledene. De er avhengige av kvaliteten og beskaffenheten på matvarene.

I tabellene er det ofte angitt tidsområder. Innstill først den korteste tiden, og forleng denne dersom det er nødvendig.

Det kan være at du har andre mengder enn de som er nevnt i tabellene.

Det finnes en gylden regel:

Dobbel mengde – dobbel tid,

halv mengde – halv tid.

Still kokekaret alltid på risten på høyde 2.


Mange retter må av og til røres om eller vendes.

Dersom du åpner stekeovnsdøren, slås mikrobølgen straks av. Etter at du har lukket døren igjen, trykker du igjen på starttasten.

Trykk alltid tasten start etter innstillingen.

Opptining i flate kokekar uten lokk	Mengde	Mikrobølge, W Varighet, min.	Samlet varighet minutter
Fjærkre	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	25-30
	2 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 20-30 min.	45-55
Kjøtt (kompakt stykke)	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-30 min.	30-40
Kjøttpudding	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 9-11 min.	19-21
Kjøttskiver (f. eks. biffer)	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5-10 min.	15-20

Opptining i flate kokekar uten lokk	Mengde	Mikrobølge, W Varighet, min.	Samlet varighet minutter
Fisk	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	15-20
Smør, kesam	250 g	90 W, 10-13	10-13
Fløte	200 g	90 W, 6-8	6-8
Brød	1 kg	180 W, 12-15	12-15
Rundstykker	4 stk.	180 W, 1-2	1-2
Kaker, tørre	500 g	180 W, 7-10	7-10
Kaker, saftige	500 g	180 W, 10-15	10-15
Frukt	250 g	180 W, 6-9	6-9
Grønnsaker	300 g	180 W, 8-10	8-10

Bløtkaker og smørkremkaker tines best opp uten temperaturinnstilling med varmetypen 3D–varmluft . Sett kaken på rist på høyde 2.

Opptining og oppvarming eller koking i kokekar med lokk	Mengde	Mikrobølge, W	Samlet varighet minutter
Meny, tallerkenretter	350 g	600 W	7-9
Suppe, lapskaus	500 g	600 W	11-15
Fisk	400 g	600 W	10-12
Kjøtt med saus	500 g	600 W	12-16
Grønnsaker	300 g	600 W	10-12
Ris, pasta	250 g	600 W	3-5
Gratenger	500 g	600 W	8-10

Koking i kokekar med lokk	Mengde	Mikrobølge, W Varighet, min.	Samlet varighet Minutter
Røkt svinestek med ben	1 kg	360 W, 40-45	40-45
Kjøttkaker	1 kg	600 W, 18-20	18-20
Fiskefilet	400 g	600 W, 10–12	10-12
Hel fisk (f. eks. ørret)	500 g	600 W, 10-15	10-15

Koking i kokekar med lokk	Mengde	Mikrobølge, W Varighet, min.	Samlet varighet Minutter
Grønnsaker F.eks. spinat, zucchini, sjampinjonger, paprika	250 g	600 W, 4-6	4-6
F.eks. gulrøtter, løk, bønner	250 g	600 W, 7-9	7-9
F.eks. blomkål, brokkoli	250 g	600 W, 5-7	5-7
Poteter	500 g	600 W, 8 min. + 360 W, 5-7 min.	13-15
Ris (tilsett dobbel væskemengde)	125 g	600 W, 7 min. + 180 W, 10-12 min.	17-19
Malt korn	100 g	600 W, 7 min. + 90 W, 12-15 min.	19-22
Pudding	500 g	600 W, 6-8	6-8
Fruktgrøt	500 g	600 W, 10-15	10-15

Smelting i kokekar uten lokk	Mengde	Mikrobølge, W	Samlet varighet Minutter
Smør, kjøleskapstemperatur	100 g	180 W	4-5
Honning	200 g	180 W	1-2
Kakeglasur*	150 g	600 W	4-6
Gelatin, oppbløtt	6 blad	600 W	5-10 sekunder

* Deles i biter og legges i en porselensskål.

Oppvarming i kokekar uten lokk	Mengde	Mikrobølge, W	Samlet varighet Minutter
Babymat			
Tåteflasker	200 ml	800 W	1/2-3/4
Barnemat på glass	200 g	360 W	1-2
Smør, kjøleskapstemperatur	250 g	90 W	1-3
Ost, kjøleskapstemperatur	200 g	90 W	1-3

Veiledning

Når retten er ferdig, bør den stå litt. I løpet av denne hviletiden kan varmen fordele seg jevnt i retten. Denne hviletiden kan stilles inn med Mikrobølge PAUSE.

Eksempel: Oppvarming av porsjonstallerken

1. 600 W, 3 minutter og

2. PAUSE, still inn 3 minutter.

Du hører et signal etter 6 minutter. Du kan spise maten med det samme.

Forøvrig:

Ved dørvinduet, på innsiden av veggene og i bunnen kan det danne seg kondensvann. Tørk av dette vannet etter steking.

Når du har slått på mikrobølgen, høres det av og til en lav koblingslyd. Dette er teknisk betinget.

Tips for mikrobølge

Du finner ingen innstillingsinformasjon angående mengden du vil tilberede.

Koketiden kan forlenges eller forkortes etter følgende enkle regel:

Dobbel mengde = dobbel tid

halv mengde = halv tid

Maten er blitt for tørr.

Innstill en kortere koketid eller velg en mindre mikrobølge-effekt. Dekk maten til og hell på mere væske.

Maten er når tiden utløper ikke skikkelig opptint, varm eller kokt.

Innstill en lengre tid. Velg en høyere mikrobølge-effekt enn den som er angitt. Større mengder trenger lengre tid. Ta hensyn til høyden på maten, høye retter trenger lengre.

Etter at koketiden er utløpt, er maten overopphetet ved randen, og i midten er den ennå ikke ferdig.

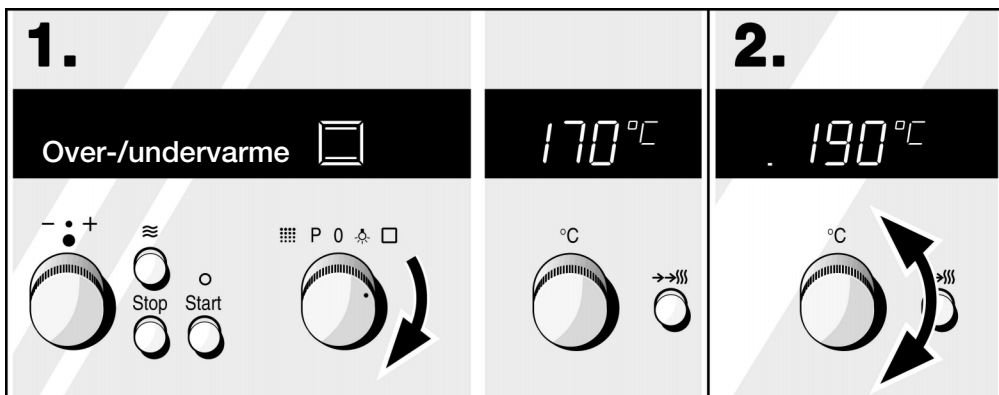
Rør om av og til og velg neste gang et lavere trinn og en lengre tid.

Innstilling av stekeovn

Still inn varmetype og deretter temperatur eller grilltrinn. Det er det hele. Når retten er ferdig, slår du av stekeovnen.

Men stekeovnen kan også slås av automatisk etter en innstilt varighet. Og hvis du må bort, kan du stille inn ovnen slik at den selv slår seg på og av.

Slik stiller du inn:



1. Still inn den ønskede varmetypen med funksjonsvelgeren.

På temperaturvelgerindikasjonen vises temperaturforslaget. Hvis du ikke endrer denne verdien, starter stekeovnen etter noen sekunder.

2. Med temperaturvelgeren forandres den foreslåtte temperaturen eller grilltrinnet. Etter noen sekunder starter stekeovnen.

Når retten er ferdig

slår du av funksjonsvelgeren.

Endre innstillingen

Du kan når som helst forandre temperaturen eller grilltrinnet.

Veiledning

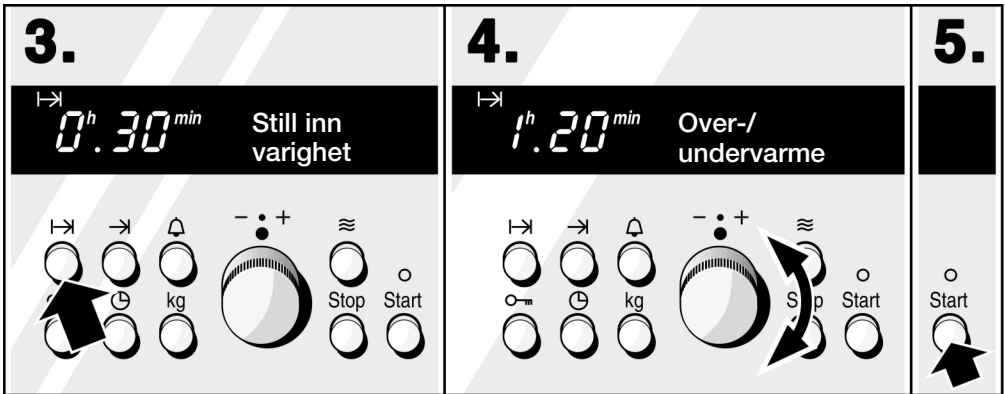
Med temperaturvelgeren kan du stille inn i 1-grads skritt innenfor området 30-100 °C og i 5-grads skritt innenfor området 100-300 °C.

- ❑ Oppvarmingskontrollen viser temperaturstigningen. Forhåndsoppvarming: Det optimale tidspunktet for å sette inn retten, er når alle feltene er fylt.
- ❑ Når du stiller inn flategrilling, omluftgrilling eller selvrens selv, vises ikke oppvarmingskontrollen.

Stekeovnen skal slås av automatisk

Slik stiller du inn:

Still inn funksjonsvelgeren og temperaturvelgeren slik det er beskrevet under punkt **1** og **2**.



3. Trykk på varighetstasten I->.

4. Endre den foreslåtte varigheten med bryteren.

5. Trykk start.

Når tiden er gått

hører du et signal. Stekeovnen slås av. I klartekst-indikasjonen vises "God appetitt" eller "Opptining ferdig". Du kan slå av signalet før tiden dersom du trykker stopp-tasten.

Hvis retten ennå ikke er helt ferdig, trykk på varighetstasten I-> og still inn en ny varighet med bryteren. Trykk start.

Når retten er ferdig

slår du av funksjonsvelgeren.

Endre innstillingen

Du kan når som helst endre varigheten. Trykk på varighetstasten I-> og korrigér varigheten med bryteren. Start stekeovnen på nytt.

Avbryting

Trykk på stopp-tasten eller åpne stekeovnsdøren. Tiden teller nedover når du igjen trykker på start.

Slette innstillingen

Slå av funksjonsvelgeren.

Veiledning

- I klokkeindikasjonen teller varseluret nedover. Hvis du vil vite hvor lang tid retten har igjen, trykker du på varighetstasten **I→I**. Den gjenstående tiden blir da vist i noen sekunder. Tidspunktet for når retten er ferdig vises i noen sekunder hvis du trykker på slutt-tasten **→I**.
- Du må alltid trykke start når du har stilt inn en varighet. Dersom du glemmer dette, blir du minnet om det ved en kort signallyd og teksten "Trykk start".
- Du kan stille inn varigheter mellom ett minutt og 23 timer og 59 minutter.

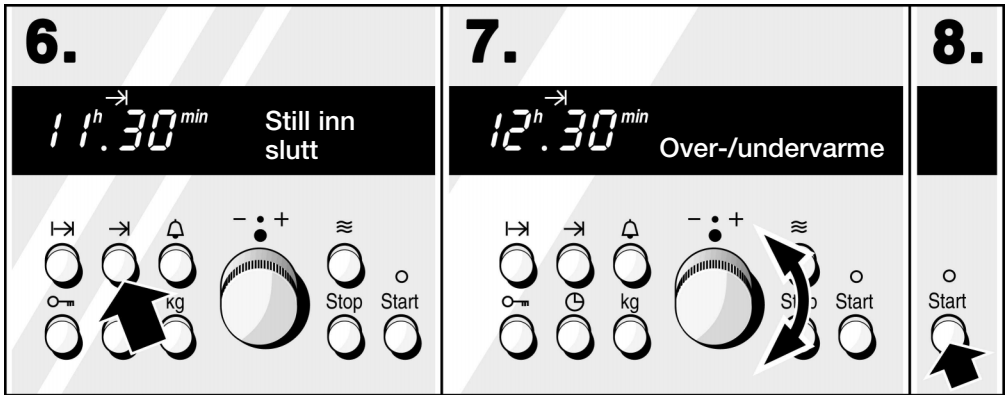
Stekeovnen skal slås automatisk på og av

Husk at lett bederlige matvarer ikke må stå for lenge i stekeovnen.

Du har viktige gjøremål å utrette, men måltidet skal likevel være ferdig til riktig tid. Det er ingen sak, for stekeovnen slår seg på og av til ønsket tidspunkt - helt automatisk.

Slik stiller du inn:

Still inn som beskrevet i punkt **1-4**. Begynn deretter med punkt **6**.



6. Trykk på slutt-tasten →I.
I indikasjonen vises sluttiden. Dette er tidspunktet da stekeovnen skal slås av. Endre dette til et senere tidspunkt.

7. Still inn den nye sluttiden med bryteren.

8. Trykk start.

Stekeovnen slås automatisk på og av. Før stekeovnen startes, vises sluttiden på klokke-displayet. Deretter telles varigheten ned.

Når tiden er gått

hører du et signal. Stekeovnen slås av. I klartekst-indikasjonen vises "God appetitt" eller "Opptining ferdig". Du kan slå av signalet før tiden, dersom du trykker stopp-tasten.

Hvis retten ennå ikke er helt ferdig

trykker du på varighetstasten I→I. Still inn varigheten én gang til med bryteren. Trykk start-tasten på nytt.

Når retten er ferdig

slår du av funksjonsvelgeren.

Endre innstillingen

Før stekeovnen starter, kan du når som helst endre sluttiden. Trykk slutt-tasten →I. Du kan så endre sluttiden med bryteren. Trykk start.

Slette innstillingen

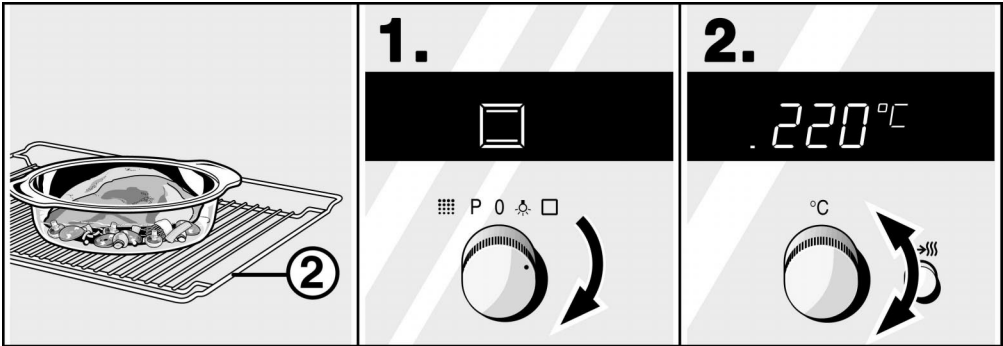
Slå av funksjonsvelgeren.

Veiledning

- Sluttiden vises i noen sekunder når du trykker på slutt-tasten →I.

Eksempel

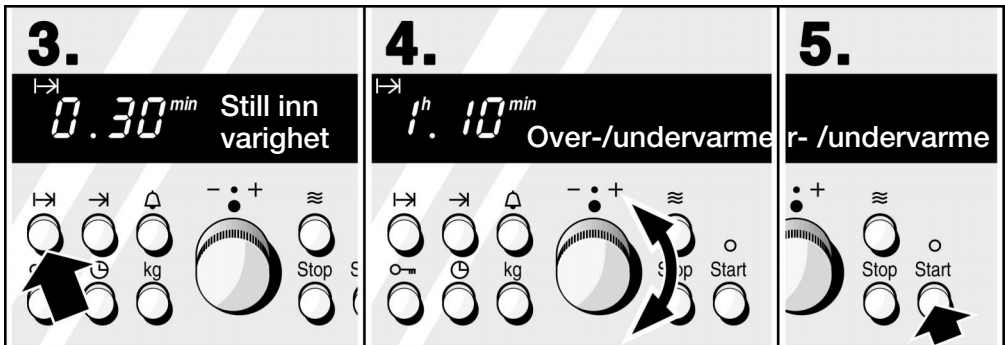
1 kg okserygg fra tabellen "Kjøtt", over- og undervarme , 220 °C, 70 minutter.



Den åpne stekegryten med 1 kg okserygg settes på risten på høyde 2.

1. Still inn over-/undervarme  med funksjonsvelgeren.

2. Still inn 220 °C med temperaturvelgeren.

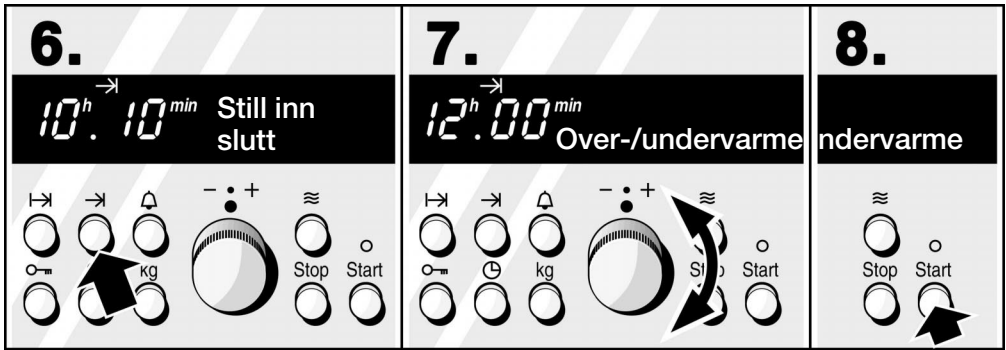


3. Trykk på varighetstasten .

4. Still inn 1 time og 10 minutter med bryteren.

5. Trykk start. Etter 1 time og 10 minutter er steken ferdig.

Klokken er 9.00. Du har viktig avtaler. Den surrede steken skal være ferdig klokken 12.00. Still inn som forklart i punkt 1 til 4 og deretter videre med 6.



6. Trykk på slutt-tasten →. Okseryggen skal være ferdig klokken 10.10.

7. Still inn klokkeslettet 12.00 med byteren.

8. Trykk start. Stekeovnen slås automatisk på klokken 10.50 og av klokken 12.00.

Slik innstiller du stekeovnen kombinert med mikrobølge

Du kan innstille mikrobølge kombinert med en annen varmetype. Det er likegyldig om du kopler mikrobølgen til varmetypen eller om du kopler varmetypen til mikrobølgen.

Viktig:

Varigheten blir alltid innstilt ut fra mikrobølgeeffekten. Til slutt slås alltid mikrobølgen og stekeovnen av samtidig.

Du kan stille inn 3 mikrobølgeeffekter og varigheter.

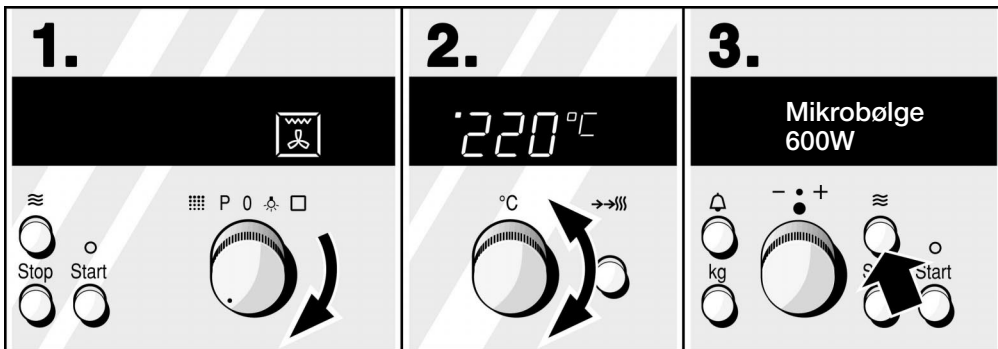
Nedenfor finner du et eksempel på dette.

Eksempel fra tabellen Fjærkre

1 kylling, ca. 1 kg

Sett inn en rist i høyde 2. Universalpannen med grillristen skyves inn i høyde 1. Legg den krydrete kyllingen på midten av risten.

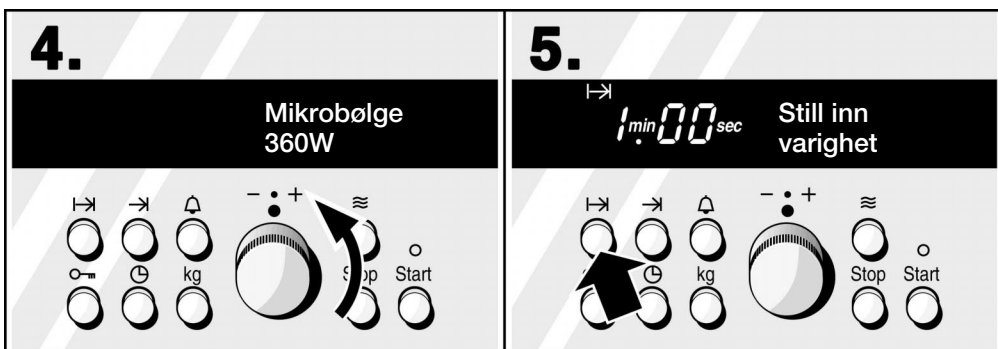
Innstilling: omluftsgrilling, 220 °C, 360 W, 30 minutter.



1. Velg omluftsgrilling med funksjonsvelgeren.

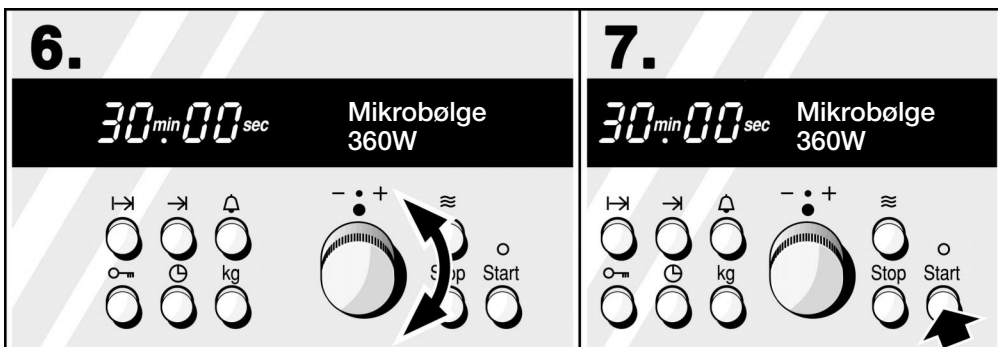
2. Still inn 220 °C med temperaturvelgeren.

3. Trykk mikrobølge-tasten.



4. Still inn 360 W med bryteren.

5. Trykk på varighetstasten .



6. Still inn 30 minutter med bryteren. Du kan nå stille inn flere mikrobølgestyrker og -tider (punkt 3 til 6).

7. Trykk på starttasten. Snu kyllingen etter ca. 17 minutter. Trykk igjen tasten start etter at du har lukket stekeovnsdøren.

Når tiden er gått,

hører du et signal. Du kan avbryte før tiden ved å trykke på stopp-tasten eller åpne stekeovnsdøren. I klartekst-indikasjonen vises en 0 og "God appetitt". Trykk på stopptasten. Klokken vises igjen.

Slette innstillingen

Trykk to ganger på stopp-tasten og slå av funksjonsvelgeren.

Flere muligheter

Med Mikrobølge PAUSE kan du stille inn en hviletid. I hviletiden er mikrobølgen ikke i drift. Eksempel: Du vil kun koble inn mikrobølgen mot slutten. Still inn varmetype, temperatur eller grilltrinn. Trykk på mikrobølge-tasten. Still bryteren på Mikrobølge PAUSE. Trykk på varighetstasten **I→I**. Angi hvor lang pausen skal være. Still nå inn ønsket mikrobølgeeffekt og varighet. Trykk start.

Mikrobølge kombinert med en varmetype kan slås automatisk på og av. Still inn som i punkt 1 til 6. Trykk deretter slutt-tasten **→I** og utsett sluttiden til senere. Først nå trykker du på start-tasten.

Veiledning:

Mikrobølgeeffekten på 800 watt er ikke mulig ved kombinert drift. Den egner seg kun for mikrobølge alene.

I tabellene finner du også innstillingsverdier for kombinert drift.

Kaker og bakst

Stekeformer

Best egnet er mørke stekeformer av metall. Til lyse stekeformer med tynne vegger eller til glassformer bør du helst bruke varmluft. Imidlertid vil da steketiden forlenges, og kakene blir ikke så jevnt brune.


Sett alltid kakeformer på rist.

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 brunng. 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	Utstyr	Høyde	Varmetype	Temperatur °C	Mikrobølgeeffekt	Samlettid, min.
Formkake, enkel	Rund-/krans-/brødforn	2		160-180	-	50-60
Fine kaker (f. eks. sandkaker)*	Rund-/krans-/brødforn	2		140-160	-	60-70
Mørdeigbunn med kant	Springform	1		160-180	-	25-35
Formkakebunn	Fruktkakeform	2		150-170	-	20-30
Sukkerbrød	Springform	2		160-180	-	30-40


Kaker i form	Utstyr	Høyde	Varme- type	Tempera- tur °C	Mikrobølge- effekt	Samlet tid, min.
Nøttekake	Spring- eller brødform	2		170-180	180 W	20-25
Frukt- eller ostekake, mørdeig*	Mørkspringform	1		180-200	180 W	40-50
Fruktkake, fin rørt deig	Springform eller rundform	2		170-190	90 W	30-35
Quiche, løkpai osv.	Springform	1		200-220	180 W	40-50






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

Kaker på brett		Høyde	Varme- type	Tempera- tur °C	Varighet, minutter
Formkake– eller gjærdeig med tørt fyll	Brett	3		170-190	20-30
	Brett + universalpanne	2+4		150-170	35-45
Formkake– eller gjærdeig med saftig fyll* (frukt)	Brett	3		170-190	40-50
	Brett + universalpanne	2+4		160-180	50-60
Rullekake (forhåndsoppvarming)	Brett	2		180-200	15-20
Gjærkringle med 500 g mel	Brett	3		180-200	25-35
Julekake med 500 g mel	Brett	3		150-170	65-75
Julekake med 1 kg mel	Brett	3		140-160	85-95
Kringle, søt	Universalpanne	2		180-200	60-80
Pizza	Brett	3		200-220	25-35
	Brett + universalpanne	2+4		170-190	35-45












* Til svært saftige fruktkaker brukes den dypeste universalpannen.

** Når du skal steke i to høyder, må du alltid sette universalpannen over stekebrettet.

Kaker på brettet	Kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur °C	Mikrobølge, W Tid, min.
Formkakedeig med frukt	Universalpanne	3		160-170	180 W, 25-35

Brød og rundstykker		Høyde	Varme- type	Tempera- tur °C	Varighet, minutter
Brød med 1,2 kg mel*, (forvarme)	Universalpanne	2		300	8
				200	+35-45
Surdeigsbrød med 1,2 kg mel*, (forvarme)	Universalpanne	2		300	8
				200	+40-50
Rundstykker (f. eks. grove rundstykker)	Brett	4		190-210	20-30

* Hell aldri vann direkte inn i den varme stekeovnen.

Småkaker		Høyde	Varme- type	Tempera- tur °C	Varighet, minutter
Småkaker*	Brett	3		160-180	10-25
	Brett + universalpanne	2+4		140-160	25-35
	2 brett** + universalpanne	1+3+4		140-160	30-40
Marengs	Brett	3		80-100	100-150
Vannbakkels	Brett	2		220-240	30-40
Makroner*	Brett	2		110-130	30-40
	Brett + universalpanne	2+4		110-130	35-45
	2 brett** + universalpanne	1+3+4		110-130	40-50
Butterdeig*	Brett	3		180-200	20-30
	Brett + universalpanne	2+4		180-200	25-35
	2 brett** + universalpanne	1+3+4		180-200	35-45

* Når du skal steke i to høyder, må du alltid sette universalpannen over stekebrettet. Skal du steke i tre høyder, må du sette universalpannen i midten. Det øverste brettet kan tas ut tidligere.

** Stekebrett får du som ekstra tilbehør hos forhandleren.




Tips for baking

Du vil bake etter egen oppskrift.

Se etter ved lignende kaker i steketabellen.

Slik finner du ut om kaken av mørdeig er ferdigstekt.


Stikk en trepinn inn på det høyeste stedet på kaken ca. 10 minutter før slutten av den steketiden som er angitt i oppskriften. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.

Kaken er falt sammen.	Bruk neste gang mindre væske eller still stekeovns-temperaturen inn 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.
Kaken er høy på midten og er lavere ved kanten.	Fett ikke inn randen av springformen. Etter stekingens løsnes kaken forsiktig med en kniv.
Kaken blir for mørk oppå.	Skyv den inn lavere, velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.
Kaken blir for mørk under.	Skyv den inn høyere og innstill neste gang en lavere temperatur.
Kaken blir for lys under.	Skyv den inn lavere eller bruk neste gang intensivvarme  .
Du vil steke i lyse former.	Lyse former er ikke så godt egnet for baking, da de reflekterer varmen. For bakst som trenger mye undervarme, bør du derfor bruke intensivvarme  . Ved annen bakst som f. eks. formkake, kan du også velge 3D-varmluft  . Steketiden forlenger seg da.
Kaken er for tørr.	Stikk små hull med en tannstikke i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Velg neste gang en temperatur som er 10 grad høyere og forkort steketiden.
Brødet eller kaken (f. eks. ostekake) ser god ut, men er er klissete inni (ustekt, gjennomtrukket med vannstriper).	Bruk neste gang litt mindre væske og stek med lavere temperatur litt lengre. Ved kaker med saftig belegg steker du først bunnen, strør den så med mandler eller kavringstrø, og legger deretter belegget oppå. Ta hensyn til oppskriften og steketidene.
Småkakene eller formkaken løsner ikke fra platen.	Sett brettet inn i ovnen igjen. Løsne deretter småkakene straks. Legg et bakepapir på brettet neste gang.
Kaken løsner ikke når den hvelves.	La kaken etter stekingens kjøle av i 5 til 10 minutter, da løsner den lettere fra formen. Dersom den ennå ikke skulle la seg løsne, må du løsne litt på kanten forsiktig med en kniv. Velv så kaken på nytt og dekk formen flere ganger med en våt, kald klut. Smør inn formen godt neste gang og strø samtidig litt kavringstrø i den.

Du har målt stekeovns-temperaturen med ditt eget steketermometer, og har fastslått et avvik.

Stekeovnstemperaturen blir målt av produsenten med en prøverist etter fastlagt tid midt i stekeovnen. Hvert kokekar og tilbehørsdel har innflytelse på den målte verdien, slik at det ved egne målinger alltid oppstår avvik.


Kakene er ikke jevnt brunet.

Velg litt lavere temperatur, derved blir baksten jevnere. Stek ømfintlige kaker med over- og undervarme  på en høyde. Bakepapir som går ut over platen, kan ha innflytelse på luftsirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer til stekebrettet.

Fruktkaken er for lys under. Fruktsaften renner ut.

Bruk neste gang den dypere universalpannen.

Du har bakt på flere høyder. På det øverste brettet er kakene mørkere enn på de underste.

Ved steking på flere høyder må du alltid bruke 3D-varmluft . Stekebrett som blir samtidig innskjøvet, må ikke nødvendigvis bli ferdige samtidig. La de nederste brettene steke i 5 til 10 minutter lenger eller skyv dem inn tidligere.

Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann.

Under bakingen kan det oppstå vanndamp. Alt etter type håndtak, kommer dampen ut under eller over håndtaket. Vanndampen kan slå seg ned på bryterne eller på møbelfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann. Dette er imidlertid fysikalsk betinget.

Kjøtt, fjærkre, fisk

Kokekar

Du kan bruke alle varmebestandige kokekar som er egnet for mikrobølge. Også universalpannen er godt egnet for store steker. Andre stekeformer av metall kan kun brukes til steking uten mikrobølge.

Sett alltid kokekaret midt på risten.

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

Veiledninger for steking

Stekeresultatet er avhengig av type og kvalitet på kjøttet.

Ved magert kjøtt heller du på 2 til 3 spiseskjeer væske, ved surret stek 8 til 10 spiseskjeer, alt etter størrelse. Snu kjøttstykkene etter halve tiden.

Når steken er ferdig, bør den hvile i 10 minutter i avslått, lukket stekeovn. På den måten kan kjøtt-saften bedre fordele seg.

Veiledninger for grilling



Grill alltid i lukket stekeovn.

Du bør helst velge like store grillstykker. De bør være minst 2 til 3 cm tykke. Slik brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Salt biffene først etter grillingen .

Legg grillstykkene direkte på risten. Et enkelt grillstykke blir best dersom det blir lagt midt på risten.

Skyv universalpannen inn på høyde 1 i tillegg.

Kjøtt-saften blir fanget opp og stekeovnen holder seg renere.

Risten kan skyves inn med krumningen enten oppover  eller nedover . Derved kan du forandre avstanden til grillelementene.




















Snu grillstykkene etter to tredjedeler av den tiden som er angitt.

Forøvrig: Grillelementene slår seg stadig på og av igjen. Dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, retter seg etter den innstilte grilltrinnet.

Kjøtt

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

Dypfrosset fjærkre må være helt opptinet.

Kjøtt	Høyde	Varme- type	Temp. °C grill	Mikrobølge, W Varighet, Min.	Samlet varighet, min.	
Oksestek (f. eks. høyrygg)	1 kg		2	 200-210	360 W, 10 + 180 W, 40-50	50-60
	1,5 kg	Lukket	2	 180-200	360 W, 15 + 180 W, 50-60	65-75
	2 kg		2	 180-190	360 W, 20 + 180 W, 75-85	95-105
Okserygg	1 kg		2	 220-240	-	70
	1,5 kg	Åpen	2	 210-230	-	80
	2 kg		2	 200-220	-	90
Roastbeef, rosa stek*	1 kg	Åpen	2	 220-230	180 W, 20-25	20-25
Biffer, gjennomstekt Biffer, rosa		Rist	5	 Trinn 3	-	20
		Rist	5	 Trinn 3	-	15
Svinekjøtt uten svor (f. eks. nakkestykker)	1 kg		2	 200-210	360 W, 20 + 90 W, 60-70	80-90
	1,5 kg	Åpen	2	 180-200	360 W, 25 + 90 W, 70-80	95-105
	2 kg		2	 160-170	360 W, 30 + 90 W, 70-80	100-110
Svinekjøtt med svor** (f. eks. bog, knoker)	1 kg	Åpen	2	 200-220	-	100
	1,5 kg		2	 190-210	-	140
	2 kg		2	 190-210	-	160
Røkt svinekjøtt med ben	1 kg	Lukket	2	-	360 W, 35-40	35-40
Kjøttpudding	750 g	Åpen	2	 200-220	360 W, 25-30	25-30
Pølser	ca. 750 g	Grillrist***	4	 Trinn 3	-	15
Kalvestek	1 kg	Åpen	2	 180-190	180 W, 45-50	50-60
	2 kg		2	 160-170	180 W, 70-80	80-90

Kjøtt			Høyde	Varme- type	Temp. °C grill	Mikrobølge, W Varighet, Min.	Samlet varighet, min.
Lammelår uten ben	1,5 kg	Åpen	2		180-190	180 W, 20 + 90 W, 40-50	60-70
* Snu roastbeefen etter halve tiden. Pakk den inn etter steking i aluminiumsfolie og la den hvile i stekeovnen i 10 minutter.							
** Skjær inn striper i svoren på svinekjøttet. Hvis kjøttet skal snus legges det først med svoren vendt ned.							
*** Legg alltid grillristen ned i universalpannen.							

Fjærkre

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Dypfrosset fjærkre må være helt opptinet.





Hvis du griller direkte på rist, bør du i tillegg sette inn universalpannen i høyde 1. Legg grillristen som sprutbeskyttelse ned i universalpannen slik at de to delene i midten ligger over hverandre. Ved pensling kan du skyve de to delene inn i hverandre, slik at du kommer bedre til stekesjyen.

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			Høyde	Varme- type	Temp. °C grill	Mikrobølge, W Varighet, min.	Samlet varighet, min.
2 halve kyllinger	à 400 g	Grillrist*	2		Trinn 1	360 W, 25-30	25-30
4 halve kyllinger			2		Trinn 1	360 W, 30-35	30-35
Kyllingbiter	500 g-1 kg	Grillrist*	2		Trinn 2	360 W, 20-25	20-25
1 hel kylling			2		220-240	360 W, 30-40	30-40
2 hele kyllinger	à 1 kg	Rist	2		220-240	360 W, 30-40	30-40
4 hele kyllinger			2		220-240	360 W, 40-50	40-50
And	1,7 kg	Rist	2		210-220	180 W, 15 + 90 W, 30-45	45-60

Fjærkre			Høyde	Varme- type	Temp. °C grill	Mikrobølge, W Varighet, min.	Samlet varighet, min.
Gås, fylt	3 kg	Rist	2		220-220	180 W, 20 + 90 W, 60-70	80-90
	4 kg	Rist	2		190-200	180 W, 25 + 90 W, 70-85	95-110
Baby-kalkun fylt	3 kg	Rist	2		190-210	180 W, 65-75	65-75
2 kalkunlår	à 800 g	Grillrist*	2		210-220	360 W, 20 + 90 W, 35-45	55-65

* Legg alltid grillristen i universalpannen.

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Fisk

Fisk			Høyde	Varme- type	Temp. °C, grill	Mikrobølge, W Varighet, min.	Samlet varighet, min.
Grillet fisk	à 300 g		3		Trinn 3	180 W, 12-15	12-15
	1 kg	Grillrist*	2		Trinn 2	360 W, 25-30	25-30
	1,5 kg		2		190	360 W, 30-35	30-35
Ørret, kokt	300 g	lukket	2	-	-	600 W, 5-7	5-7
Fisk, dypfrossen	400 g	lukket	2	-	-	600 W, 10-12	10-12
Fisk i skiver, f. eks. lakseskiver		Grillrist*	4		Trinn 3	180 W, 15-18	15-18

* Legg alltid grillristen ned i universalpannen.

Tips for steking og grilling

For vekten av denne steken står det ikke noe angitt i tabellen.

Velg den neste, lavere vekten i henhold til angivelsene og forleng tiden.

Hvordan kan du vite at steken er ferdig.

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.

Steken er for mørk og svoren er delvis brent.

Kontroller innskyvingshøyden og temperaturen.

Steken ser fin ut, men sausen er brent.

Velg neste gang et mindre stekekar eller fyll på mere væske.

Steken ser fin ut, men sausen er for lys og vassen.

Velg neste gang et større stekekar og fyll på litt mindre væske.

Når steken blir øset, oppstår det vanndamp.

Bruk omluftsgrilling i stedet for over- og undervarme. Derved blir stekeskyen ikke så sterkt oppvarmet og det oppstår mindre vanndamp.

Du har slått på mikrobølgen. Steken er ikke gjennomstekt.

Skjær opp steken. Lag sausen i stekepannen og legg steken i skiver ned i sausen. Stek så kjøttet ferdig kun med mikrobølgen.










Slå neste gang på mikrobølgen fra begynnelsen av. Når du åpner stekeovnsdøren, må du starte mikrobølgen på nytt etterpå. Bruk et steketermometer og la den ferdige steken stå i stekeovnen og hvile seg i 10 minutter.

Gratenger, toast

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Sett gratengen inn på risten i et kokekar som er beregnet for mikrobølge.

Makaronigratent, potetgrateng og strudel kan også stekes direkte i universalpannen.

Rett	Utstyr	Høyde	Varme- type	Temp. °C, grill	Mikrobølge, W Tid, min.	Samlet varighet, min.
Søt sufflé (f.eks. ostesufflé med frukt)	Gratengform	3		170-190	180 W, 25-30	25-30
Grateng av kokte ingredienser (f. eks. nudelgrateng)	Gratenform, universalpanne	3		190-210	360 W, 15-25	15-25
		3		190-210	600 W, 10-15	10-15
Grateng av rå ingredienser* (f. eks. potetgrateng)	Gratengform 1 kg	2		190-210	600 W, 15 + 180 W, 10-15	25-30
	Universalpanne 1,5 kg	2		190-210	600 W, 15 + 180 W, 15-20	30-35
Ristet toast 4 stk 12 stk**	Rist eller grillrist**	5		Trinn 3	-	6-7
		5		Trinn 3	-	4-5
Ostesmørbrød 4 stk 12 stk**	Rist eller grillrist**	4		Trinn 3	-	7-10
		4		Trinn 3	-	5-8

* Gratengen må ikke være høyere enn 2 cm.





** Legg alltid grillristen ned i universalpannen.

Dypfrosne ferdigretter

Les nøye produsentens veiledning på pakken.

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Ta dypfrosne retter ut av aluminiumsemballasjen og legg i en form som egner seg til mikrobølge, f. eks en suppetallerken eller en gratengform av glass- eller porselen.

Rett		Høyde	Varme- type	Tempera- tur °C	Mikrobølge, W Varighet, min.	Samlet tid, min.
Kringle med fruktfill*	Universalpanne	3		180-200	-	40-50
Pommes frites	Grillrist**	3		240-260	-	25-30
Pizza	Grillrist**	2		200-220	360 W, 10-12	10-12
Pizza-baguette	Rist	3		220-230	180 W, 12-14	12-14

* Dekk tilbehøret med bakepapir før steking. Kontroller at bakepapiret er egnet til disse temperaturene.






** Legg alltid grillristen ned i universalpannen.

Veiledning:

Universalpannen kan bli skjev og få utbulinger under steking av dypfrosne mat. Årsaken til dette er de store temperaturforskjellene i tilbehøret. Denne skjevheten forsvinner allerede under steking.

Spesielle retter

Med denne komfyren kan du stille inn temperaturer fra 20 til 300 °C. Da blir en fin, kremaktig yoghurt ved 38 til 40 °C like vellykket som en sprøstekt pizza ved 280 til 300 °C. Sett i gang og prøv!

	Utstyr	Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Varighet, minutter
Yoghurt av 1 liter melk	Kopper eller syltetøyglass på rist	1		40	6-8 t
Melk (3,5 % fett) kokes opp, og kjøles så ned til 45 °C. Rør inn 150 g yoghurt, fyll over i kopper eller små syltetøyglass, og sett disse tildekket på risten. Forvarm stekeovnen i 5 minutter til 45 °C, tilbered deretter som beskrevet.					
Pizza*, paikaker* (gjærdeig med tynt fyll), forvarme	Pizzaform eller	1		300	7-12 min
	universalpanne	3		300	7-12 min
Kjøtt rullet inn i brøddeig* Forvarme til 280-300 °C	Universalpanne	2		170-190	110-120 min
750 g til 1 kg kjøtt og samme mengde brøddeig.					
2 kg fisk, f.eks. fersk laks	Grillrist**	2		280-300 95	10 min 50-60 min
Legg fisken oppå grillristen. Forvarm stekeovnen til 280-300 °C. La fisken steke i 10 minutter ved denne temperaturen, still så tilbake til 95 °C.					
* Bruk bakepapir kun hvis det er beregnet på disse temperaturene.					
** Legg alltid grillristen ned i universalpannen.					



Stekeovnslyset slås automatisk på ved 20 °C for opptining av ømfintlige retter. Innenfor området mellom 30 til 60 °C forblir stekeovnslyset avslått. Derved er det mulig med en optimal finregulering.

Opptining

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

Les nøye produsentens veiledning på pakken.





Opptiningstiden er avhengig av matvaretype og mengde.

	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur °C
Ømfintlige frysevarer f. eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt osv.	Rist	2		20 °C
Andre dypfryste produkter* 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 brystsiden ned.

Tørking

- Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker og vask det grundig.
- La det dryppe godt av eller tork det av.
- Legg bakepapir eller smørpapir på stekebrettet eller risten.

Matvarer	Høyde	Varmetype	Temperatur °C	Tid, timer
600 g Epleringer	2 + 4		50 - 80	ca. 5
800 g Pærebåter	2 + 4		50 - 80	ca. 8
1,5 kg Svisker og plommer	2 + 4		50 - 80	ca. 10
200 g Rensete urter	2 + 4		50 - 60	ca. 3

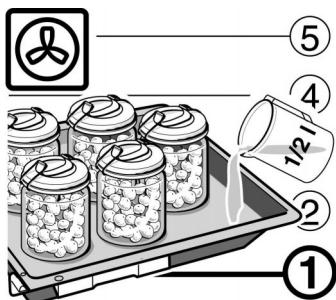
Tips: Meget saftig frukt eller grønnsaker må vendes flere ganger. De tørkede produktene må straks løsnes fra papiret etter tørkingen.


Konservering

Forberedelse

- Glassene og gummiringene må være rene og helt i orden. Bruk helst glass som er like store. Angivelsene på tabellen gjelder for en liters runde glass. OBS! Ikke bruk større eller høyere glass. Lokkene kan sprekke.
- Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker. Vask det grundig.
- Fyll frukten eller grønnsakene i glassene. Eventuelt må glassranden tørkes av. Den må være helt ren. Legg en våt gummiring og lokket oppå hver av glassene. Lukk glassene med klemmer.
- Ikke sett inn mer enn seks glass i stekeovnen.
- De angitte tidene i tabellene er retningsverdier. Disse kan variere på grunn av romtemperatur, antall glass, mengde og varme på glassets innhold. Før du slår om eller av, må du være sikker på at innholdet i glassene riktig bobler.

Slik stiller du inn



1. Universalpannen settes inn på høyde 1. 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 stekeovnen.
4. Sett funksjonsvelgeren på .
5. Sett temperaturvelgeren på 140 til 150 °C.
6. Trykk starttasten.

Konservering av frukt

Så snart det begynner å boble i glassene, altså når det stiger opp blærer i korte avstander – ca. etter 30 til 40 minutter – slår du temperaturvelgeren tilbake til 30 °C.

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

Frukt i énliters glass	fra det begynner å boble	Ettervarming
Epler, solbær, jorbær	slå tilbake	ca. 25 minutter
Kirsebær, aprikoser, fersken, stikkelsbær	slå tilbake	ca. 30 minutter
Eplemos, pærer, plommer	slå tilbake	ca. 35 minutter

Konservering av grønnsaker

Så snart det stiger opp blærer i glassene, slår du temperaturvelgeren først på ca. 120 til 140 °C, deretter på 30 °C tilbake.

Når du kan slå av stekeovnen, finner du i tabellen.

Grønnsaker i kald kraft i énliters glass	fra det begynner å boble 120 - 140 °C	Ettervarming
Agurker	-	ca. 25 minutter
Rødbeter	ca. 30 minutter	ca. 30 minutter
Rosenkål	ca. 40 minutter	ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	ca. 50 minutter	ca. 30 minutter
Erter	ca. 60 minutter	ca. 30 minutter

Ta ut glassene

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

Konservering med mikrobølge

Små mengder frukt kan du enkelt og hurtig konservere i mikrobølgen.

Bruk kun fine, ferske frukter. Bland de oppskårede fruktene med sukker. Legg det hele ned i en stort skål som er beregnet for mikrobølge på risten på høyde 2.

Skum opp frukten med mit 600 W. Rør om flere ganger. Fyll marmeladen straks i et rent glass med skru-lokk.

Marmeladen er kun begrenset holdbar.

Mykkoking

Myksteking er den idelle stekemetoden for alle møre kjøttstykker som skal stekes rosa. Kjøttet holder seg saftig og mørt. Og en annen fordel er: du har mye spillerom når det gjelder menyplanleggingen, fordi mykstekt kjøtt kan holdes varm.

Kokekar

Bruk et flatt kokekar, f. eks. et serveringsfat av porselen.

Slik går du fram

1. Med funksjonsvelgeren velger du over- og undervarme og med temperaturvelgeren innstilles 90 °C.
Varm opp stekeovnen og varm opp et stekebrett på risten på høyde 2 .
2. Varm opp litt fett i pannen. Kjøttet blir først kraftig brunet og deretter legges det på en varm tallerken.
3. Sett tallerkenen med kjøttet inn igjen i stekeovnen og la det ettersteke. For de fleste kjøttstykkene er det ideelt med en etterstekingstid på 90 °C.

Henvisninger for mykkoking

- Bruk kun ferskt, fint kjøtt.
- Stek kjøttet med høy varmestyrke og tilstrekkelig lenge.
- Ikke dekk til kjøttet ved etterstekingen i stekeovnen.
- Også større kjøttstykker må ikke snus.
- Kjøttet kan straks skjæres opp etter myksteking. Det er ikke nødvendig med "hviletid".

- ❑ Ved denne særlige stekemetoden ser kjøttet alltid rosa ut på innsiden. Det er imidlertid ikke rått eller for lite stekt.

Tabell

Alle møre stykker av okse, svin, kalv og lam egner seg for mykstekning. Brunings- og etterstekingstidene retter seg etter størrelsen på kjøttstykkene.

Bruningstiden gjelder for kjøtt som brunes i varmt fett.

	Bruning på kokeplaten (minutter)	Ettersteking i stekeovnen (minutter)
Små kjøttstykker		
Terninger eller striper	helt rundt 1 - 2	20 - 30
små schnitzel, biffer eller medaljonger	per side 1 - 2	35 - 50
Middels store kjøttstykker		
hel filet (400 - 800 g)	helt rundt 4 - 5	75 - 120
Lammerygg (ca. 450 g)	per side 2 - 3	50 - 60
dobbelt kotelett	helt rundt 7 - 9	100 - 120
Store kjøttstykker		
hel filet (fom. 900 g)	helt rundt 6 - 8	120 - 150
Stek (600 g - 1 kg)	helt rundt 8 - 10	120 - 150
Stek (1,1 - 2 kg)	helt rundt 8 - 10	180 - 270

Tips om mykkoking

Mykstekt kjøtt er ikke så varmt som konvensjonelt stekt kjøtte.

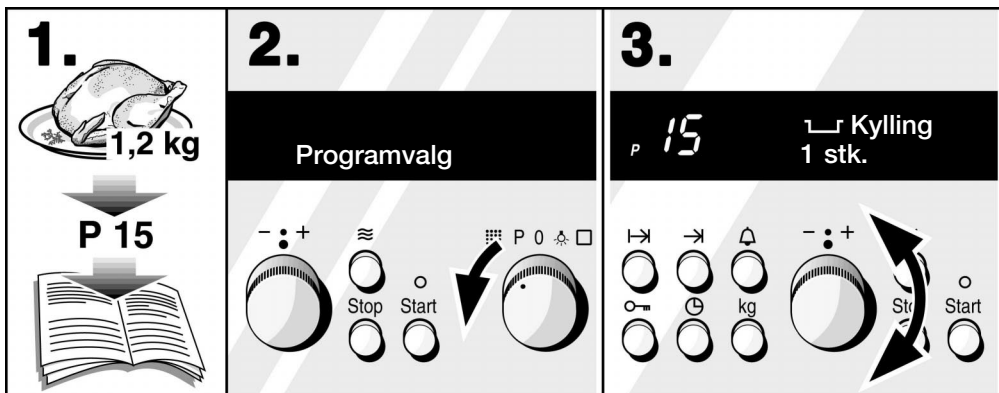
Varm opp tallerkene og server sausen helt varm.

Om du vil holde mykstekt kjøtt varmt.

Etter mykstekingen slås temperaturvelgeren tilbake til 70 °C. Små kjøttstykker kan holdes varme i inntil 45 minutter, store stykker i inntil to timer.

Programautomatikken

Slik stiller du inn:



1. Velg det passende programmet fra steketabellen.

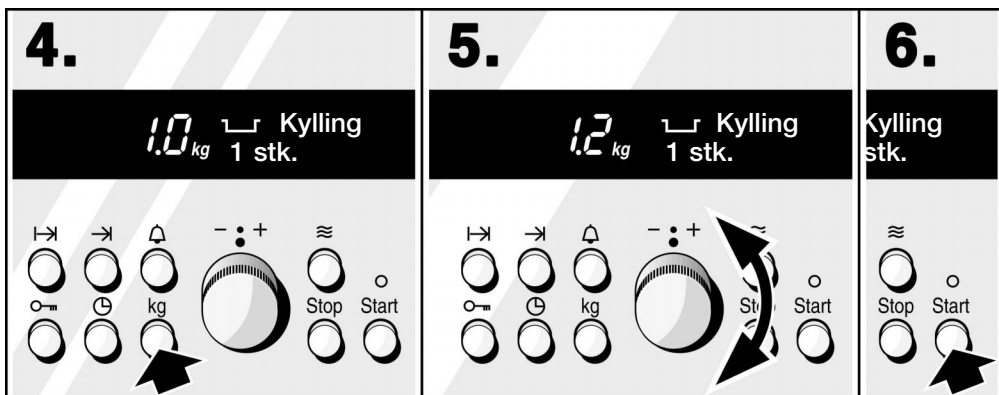
2. Sett funksjonsvelgeren på "P".

3. Still inn det ønskede programnummeret.

Drei bryteren mot høyre:

Programnumrene vises i stigende rekkefølge fra og med 01.

Drei bryteren mot venstre: "Minne" vises, deretter programnumrene i synkende rekkefølge.



4. Trykk vektstasten "kg". Den foreslåtte verdien vises.

5. Still inn vekten på retten ved hjelp av bryteren.

6. Trykk start. Etter noen sekunder kan du se at varigheten telles ned i indikasjonen.

Når tiden er gått

hører du et signal. Du kan slå av signalet før tiden dersom du trykker stopp-tasten. I indikasjonen vises en 0 og "God appetitt" eller "Opptining ferdig". Slå av funksjonsvelgeren.

Slette innstillingen

Slå av funksjonsvelgeren.

Veiledning

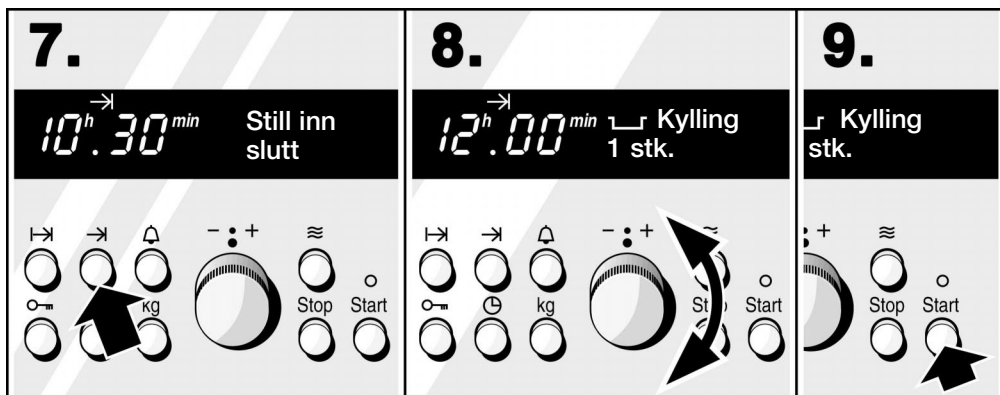
- ❑ Dersom du åpner stekeovnen i mellomtiden, blir programautomatikken avbrutt. Etter at du har lukket døren igjen, trykker du igjen på starttasten.
- ❑ I klokkeindikasjonen teller tidsuret nedover. Dersom du vil vite hvor lang tid som er igjen på den innstilte programautomatikken, trykker du på varighetstasten \rightarrow . Den gjenstående tiden blir da vist i noen sekunder.
- ❑ Dersom du i mellomtiden vil kontrollere det angitte programnummeret eller vekten, trykker du tasten "kg". Den ønskede informasjonen blir vist i noen sekunder.

Stekeovnen skal slå automatisk på og av

Bruk kun ferskt kjøtt eller fersk fisk. Dypfrosne retter kan tine opp i ventetiden.

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

Still inn som beskrevet i punkt **1** til **5** og deretter videre som i punkt **7** til **9**.



7. Trykk på slutt-tasten \rightarrow . Sluttiden vises.

8. Still inn den nye sluttiden med bryteren.

9. Trykk start.

Programautomatikken slås automatisk på og av. I klokkeindikasjonen vises sluttiden, inntil stekeovnen starter. Deretter telles varigheten nedover.

Når tiden er gått

hører du et signal. Du kan slå av mikrobølgen før den innstilte tiden dersom du trykker på stopp-tasten. I klartekst-indikasjonen vises en 0 og "God appetitt". Slå av funksjonsvelgeren.

Slette program

Slå av funksjonsvelgeren.

Veiledning:

Sluttiden vises i noen sekunder når du trykker på slutt-tasten →.

Hvor lang tid trenger retten?

Dersom du på forhånd vil vite hvor lang tid retten trenger, må du stille inn som beskrevet i punkt **1** til **5**. I klokke-displayet vises deretter steketiden. Du kan avbryte programmet ved å slå av funksjonsvelgeren.

Hvilken vekt må du innstille?

Retter	Inntast
Stek og fjærkre	Kjøttvekt
Kjøttpudding	Samlet vekt
Lapskaus: - vegetarisk (grønnsaksuppe) - med kjøtt	Grønnsakvekten Kjøttvekten
Kyllinglår	Vekten på den tyngste lårstykket
Fisk	Samlet fiskevekt

Opptiningsprogrammer

Med hjelp av mikrobølgen kan du raskt tine opp dypfrosne matvarer.

Ta matvarene ut av emballasjen og vei dem først. Du trenger vekten for å kunne stille inn programautomatikken.

Bruk et flatt kokekar som er egnet for mikrobølge, f.eks. en glass- eller porselenstallerken.

Legg matvarene på en tallerken og la dem ligge utbredt. Sett tallerkenen på risten på høyde 2.

Etter opptiningen må matvarene tine etter i 10-20 minutter.

	Egnede råvarer	Program-nummer	Vektområde
Kjøtt	Oksekjøtt, svinekjøtt, lammekjøtt, hakkekjøtt	1	0,5-2,0 kg
Kylling	Hele kyllinger, kyllinglår	2	0,8-3,0 kg
Fisk	Filet, hel fisk	3	0,2-1,0 kg
Grønnsaker	Alle dypfrosne grønnsaker	4	0,2-1,0 kg
Bær	Alle dypfrosne bær	5	0,2-1,0 kg
Kaker	Kake av rørt deig, gjærbakst uten pisket kremfløte	6	0,1-1,5 kg
Brød	Rundstykker, brød	7	0,2-1,5 kg

Kokeprogrammer

Med hjelp av mikrobølgen blir rettene kokt hurtig og uten problemer.

Bruk et kokekar som er egnet for mikrobølge med lokk, f.eks. av glass, glasskeramikk eller porselen. Kokekaret bør være så stort at retten kan legges flatt ut i bunnen. Til ris bør du bruke et høyt kar, for ris og kornvarer skummer sterkt ved koking.

Vei matvarene og legg dem i et kokekar. Du trenger vekten for å kunne stille inn programautomatikken.

I tabellen ser du hvilke retter som du må fylle væske på.

Sett lokket på og sett retten inn på risten på høyde 2.

Sett retten alltid inn i kald stekeovn.

Retter ferske	Egnede råvarer	Program-nummer	Vektområde	Hell på væske
Grønnsaker, ferske	Paprika, fennikel, gulrot, purre, blomkål, hvit kål, auberginer, zucchini	8	0,2-1,0 kg	per 100 g 1 SS
Grønnsaker, frosne	Bønner, erter, rosenkål, blomkål, brokkoli, gulrøtter, purre	9	0,2-1,0 kg	Nei

Retter ferske	Egnede råvarer	Programnummer	Vektområde	Hell på væske
Poteter	Skrelte poteter	10	0,2-1,0 kg	per 100 g 1 SS
Ris*	Parboiled, patna ikke naturris eller villris	11	0,2-1,0 kg	*
Fisk, frossen	Hel fisk, filet	12	0,2-1,0 kg	Nei

* Fyll på dobbel mengde væske og still inn den samlede vekten.

Hurtigprogrammer

Med hjelp av mikrobølgen kan du hurtig tilberede en sprø stek eller også en pizza. Bruk et åpent kokekar for hurtigprogrammene. Sett kokekaret alltid inn i kald stekeovn.

Vei det ferske eller helt opptinte kjøttet eller fjærkreet. Ved pizza beregner du den vekten som er angitt på pakningen. Du trenger vekten for å kunne stille inn programautomatikken.

Kjøtt

Bruk et høyt kokekar som tåler varme og som er egnet for mikrobølge, f.eks. ildfast glass eller glasskeramikk. Steken bør dekke ca. to tredjedeler av bunnen på kokekaret.

Krydre steken og legg den inn i kokekaret. Ikke legg inn grønnsaker eller væske, for da blir ikke steken skikkelig mør. For steker med grønnsaker velger du et tilsvarende stekeprogram.

Sett kokekaret på risten på høyde 2.

Etter $\frac{2}{3}$ av steketiden høres et snusignal. Du kan nå snu steken.

Etter at tiden er ute, bør steken stå i 5-10 minutter i den avslåtte stekeovnen.

Fjærkre

Fjærkre stekes best direkte på risten. For at stekeskyen skal bli fanget opp, setter du universalpannen med grillristen inn på høyde 1.

Dersom du vil tilberede flere kyllinger samtidig, bør de være av omtrent samme størrelse. Innstill vekten for den største kyllingen.

Legg fjærkreet først med brystsiden ned. Snu fjærkreet etter $\frac{2}{3}$ av tilberedningstiden (snusignal).

Ved fylt fjærkre trenger du den samlede vekten med fyllingen.

Fjærkreet kan serveres like etter steking.

Pizza, dypfrossen

Legg bakepapir på risten og legg den dypfrosne pizzaen oppå dette.

Skyv risten inn på høyde 2 i stekeovnen.

Retter ferske	Egnede råvarer	Program- nummer	Vektområde	Hell på væske
Roastbeef	Roastbeef	13	1,0-2,0 kg	Nei
Svinestek	Nakke, kam, hals, rullestek, skulder	14	0,5-3,0 kg	Nei
Kylling 1 stk.		15	0,8-1,5 kg	Nei
Kylling, 2 stk.	Omtrent like store	16	0,8-1,5 kg	Nei
Kylling, 3 stk.	Omtrent like store	17	0,8-1,5 kg	Nei
Kylling, 4 stk.	Omtrent like store	18	0,8-1,5 kg	Nei
And 1 stk.		19	1,0-3,0 kg	Nei
And, 2 stk.	Omtrent like store	20	1,0-3,0 kg	Nei
Fjærkre, fylt	And, gås	21	1,0-4,0 kg	Nei
Kalvestek	Rullestek eller skulder, ikke fylt	22	0,5-2,0 kg	Nei
Lammelår	Lår uten ben	23	0,5-2,5 kg	Nei
Lammelår, rosa stekt	Lår uten ben	24	0,5-2,5 kg	Nei
Pizza, dypfrossen		25	0,2-1,0 kg	Nei

Sett retten alltid inn i kald stekeovn.

Stekeprogrammer

Steking i lukkede kokekar

Med stekeprogrammene lykkes lett raffinerte surrete retter, saftige steker og lekre gryteretter. Du trenger ikke å snu retten eller å spe den, og stekeovnen forblir ren.

Ved stekeprogrammene blir det ikke slått på mikrobølge.

Dette bør du vite om kokekar

Programautomatikken er kun egnet for steking i lukkede kokekar. Bruk derfor stekekar med lokk som sitter godt fast.

Egnet er

stekegryter som tåler høy varme (til 300 °C). Bruk glass- hhv. keramikk-kokekar. Dersom du bruker en stekebryte av emaljert stål, støpejern eller aluminium, må du fylle på mere væske. Maten blir mere brunet.

Ta hensyn til anvisningene fra produsenten av kokekarene.

Kjøttet kan heve seg under steking. Derfor bør avstanden mellom kjøtt og lokk være minst 3 cm.

Kokekaret bør være så stort at kjøttet dekker bunnen ca. to tredeler. På den måten får du fin stekesjy.

Ikke egnet

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

Kjøtt

Velg et egnet kokekar med lokk.

Vei det ferske og det frosne kjøttet. Du trenger vekten for å kunne stille inn programautomatikken.

I steketabellen kan du se om du må fylle på væske for denne retten. Dersom ja, fylles så mye væske på i den tomme gryten, f. eks. buljong eller vin, at bunnen er dekket.

Krydre først kjøttet og legg det i kokekaret.

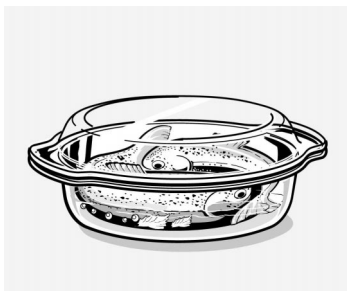
Sett det lukkede kokekaret inn på høyde 2 på risten.

Fisk

Velg et egnet kokekar med lokk.

Vei fisken. Du trenger vekten for å kunne stille inn programautomatikken.

Rengjør, rens og salt fisken som vanlig.



Lapskaus

Dampet fisk: Hell ca. ½ cm høyt med væske, f. eks. vin og sitronsaft ned i kokekaret.

Stekt fisk: Vend den forberedte fisken i mel og pensle den så med smeltet smør.

Sett det lukkede kokekaret inn på høyde 2 på risten.

Henvisning:

Fisken lykkes best når den liggens i "svømmende stilling" i gryten.

Du kan kombinere forskjellige kjøttyper og ferske grønnsaker.

Skjær kjøttet i passende små stykker. Fjærkre må kun deles opp i grove stykker.

Fyll på samme inntil dobbelt mengde grønnsaker med fisken.

For eksempel ved 0,5 kg kjøtt kan du helle på mellom 0,5 kg og 1 kg ferske grønnsaker.

Vei kjøttet og grønnsakene sammen. Du trenger vekten for å kunne stille inn programautomatikken.

Hell på 1/8 eller 1/4 liter væske.

Sett det lukkede kokekaret inn på høyde 2 på risten.

Retter ferske	egnet er	Program nummer	Vekt områder	Hell på væske
Oksestek	Okserygg, bog, lår, surstek	26	0,5 - 3,0 kg	Ja
Roastbeef	Roastbeef, okserygg	27	0,5 - 2,5 kg	Nei
Roastbeef, lite stekt	Roastbeef, okserygg	28	0,5 - 2,5 kg	Nei
Svinestek	Kam, nakke, hals, lår, rundbiff, rullestek	29	0,5 - 3,0 kg	Ja
Stek med svor	Skulder med svor, bog	30	0,5 - 2,5 kg	Nei
Kalvestek	Skulder, lår, øvre hals, fylt kalvebryst	31	0,5 - 2,5 kg	Ja
Lammelår	Lår uten ben	32	0,5 - 2,5 kg	Ja
Lammelår, rosa stekt	Lår uten ben	33	0,5 - 2,5 kg	Nei

Retter ferske	egnet er	Program nummer	Vekt områder	Hell på væske
Fjærkre	Kylling, and, gås, baby-kalkun	34	0,5 - 2,5 kg	Nei
Kyllinglår	Kylling-, kalkun-, andelår	35	0,3 - 1,5 kg	Nei
Kalkunbryst	Kalkunbryst-, rullestek	36	0,5 - 2,5 kg	Ja
Får, hjort	Skulder, hals, bryst	37	0,5 - 2,5 kg	Ja
Røkt svinekjøtt, rådyr, småvilt	Rådyrlår, harelår	38	0,5 - 3,0 kg	Ja
Kjøttpudding	Forloren hare	39	0,3 - 3,0 kg	Nei
Lapskaus	Rulader, Lapskaus, gulasj	40	0,3 - 3,0 kg	Ja
Dampet fisk	Ørret, gjørs, karpe, hel torsk	41	0,3 - 1,5 kg	Ja
Fisk, stekt	Ørret, gjørs, karpe, hel torsk	42	0,5 - 1,5 kg	Nei



Retter frosne	egnet er	Program nummer	Vekt områder	Hell på væske
Oksestek	Okseryg, bog, lår	43	0,5 - 2,0 kg	Ja
Roastbeef	Roastbeef, okseryg	44	0,5 - 2,0 kg	Nei
Svinestek	Kam, nakke, hals, lår, rundbiff, rullestek	45	0,5 - 2,0 kg	Ja
Kalvestek	Skulder, lår, øvre hals, fylt kalvebryst	46	0,5 - 2,0 kg	Ja
Lammelår	Lår uten ben	47	0,5 - 2,0 kg	Ja
Lammelår, rosa stekt	Lår uten ben	48	0,5 - 2,5 kg	Nei
Kyllinglår	Kylling-, kalkun-, andelår	49	0,3 - 1,5 kg	Nei
Får, hjort	Skulder, hals, bryst	50	0,5 - 2,0 kg	Ja
Rådyr, småvilt	Rådyrlår, harelår	51	0,5 - 2,0 kg	Ja

Tips for program-automatikk

Matvarene er ikke helt opptint.

Opptinningsprogrammene er med vilje lagt ut slik at du godt kan videre tilberede matvarene etter opptiningen.

Steken/fjærkreet er ikke innenfor den angitte vektområdet.

Vektområdet er bevisst innskrenket, da det ofte ikke kan fås beholdere for meget store steker. Tilbered store steker med  over- og undervarme eller  med omluftsgrilling.

Steken ser god ut, men sausen er for mørk.

Velg neste gang et mindre stekekar og fyll på mere væske.

Steken ser god ut, men sausen er for lys og vassen.

Velg neste gang et større stekekar og fyll på litt mindre væske.

Steken er for tørr oppå.

Bruk kokekar med lokk som lukker godt. Svært magert kjøtt blir saftigere dersom det legges noen strimler med bacon oppå.

Du vil surre eller steke flere kylling- hhv. fjærkrelår samtidig.

Til dette egner det seg kun ca. like store lårstykker. Innstill vekten for den største av lårstykkene. Dersom du f. eks. blir steke 2 kalkunår med 1,4 kg og 1,5 kg, stiller du inn 1,5 kg.

Du vil tilberede fylt fjærkre.

For tilberedning med programautomatikk egner seg best fjærkre som ikke er fylt. Fylt fjærkre lykkes best på åpen rist. Se også etter i tabellen for fjærkre.

Lapskausen ser god ut, men kjøttet er for lite brunet.


Legg kjøttstykkene neste gang langs kanten i kasserollen og legg grønnsakene på midten.

Grønnsakene i lapskausen er for myke.

Vanligvis innstilles vekten på kjøttet og grønnsakene ved lapskaus. Dersom du gjerne vil ha grønnsakene litt mere sprø, innstiller du neste gang kun verdiene for kjøttvekten.

Du vil bruke din rustfrie stålgrYTE.

Kokekar av rustfritt stål er kun delvis egnet for stekeprogrammer, da glansoverflaten reflekterer varmestrålingen sterkt. Gryteretter blir mindre brune og kjøttet mindre mørt. Dersom du bruker rustfrie

stålgryter, bør du ved programslutt ta av lokket og la kjøttet grille med grilltrinn 3  i 8 til 10 minutter.

Det lukter mistenkelig, men steken ser fin ut.

Lokket på stekegryten lukker ikke skikkelig eller kjøttet har hevet seg under steking og har skjøvet opp lokket. Bruk neste gang et lokk som lukker skikkelig og pass på at det er minst 3 cm avstand mellom kjøttet eller fisken og lokket.

Du vil dampe eller steke flere hele fisker samtidig.

Til dette egner det seg kun ca. like store fisker. Still inn den samlede vekten. Dersom du vil steke f. eks. to ørreter med 0,6 kg og 0,5 kg, så innstiller du 1,1 kg.

Du vil tilberede en vegetarisk gryterett.

For tilberedning av grønnsaksuppe med program-automatikk er det best med faste grønnsaker slik som f. eks. gulrøtter, grønne bønner, hvit kål, selleri og poteter. Jo mindre stykker du skjærer grønnsakene i, desto mykere blir det. For at grønnsakene ikke skal bli for brune oppå, må de dekkes til med væske.


Du vil tilberede dypgrosset kjøtt.

Krydre det frosne kjøttet akkurat som ferskt kjøtt. Det er ikke mulig å forskyve programstarten til et senere tidspunkt. Det forberedte kjøttet vil da tine opp i løpet av ventetiden.

De kokte grønnsakene er ikke myke nok, de er fremdeles harde.

Hvor møre grønnsakene blir, retter seg etter størrelsen på stykkene. Dersom du vil ha grønnsakene møre, så bør du helst skjære dem i mindre stykker.

Minne

Med minnefunksjonen kan du til enhver tid lagre og hente frem varmetyper, temperaturer og steketider for en rett. Automatisk selvrens og varmetypen steking med fuktighet  kan ikke lagres.

Minnefunksjonen er praktisk når du trenger flere forskjellige innstillinger for en rett, eller dersom du tilbereder en bestemt rett ofte. Du kan velge mellom tre forskjellige innstillinger.

Du har to muligheter når du skal lagre minneinnstillinger.

- Lagre innstillinger: Når du f.eks. har lyktes med en komplisert rett, kan du etterpå lagre alle innstillingene du har gjort.
- Programmere innstillinger: Du kan programmere innstillinger, f.eks. for yndlingsretten din. Angi innstillingsverdiene på nytt.

Du vil lagre innstillingene for den retten som sist ble tilberedt.

Det må ikke være innstilt varighet, program eller automatisk selvrens.

Lagre innstilling



1. Sett funksjonsvelgeren på "P".

2. Drei bryteren til venstre inntil "Minne lagring" vises.

3. Trykk start. Som bekreftelse vises "Minne lagret".

Når displayet viser "Minne lagret", slår du av funksjonsvelgeren.

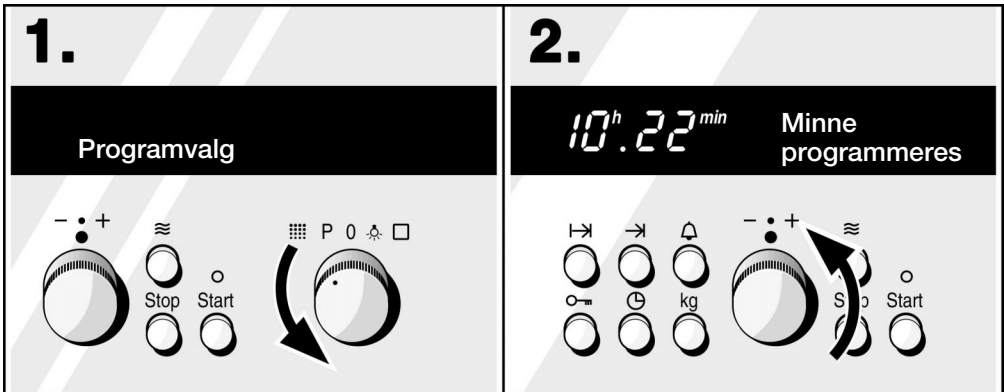
Hvis du vil lagre en rett med mer enn tre innstillinger, er det ikke nok lagringsplass. På displayet vises "Minne ikke mulig". Slå av funksjonsvelgeren.

Slette innstillingen

Når du lagrer en annen rett, blir de gamle innstillingene automatisk overskrevet.

Programmere innstilling

Dersom du vil programmere innstillingene f.eks. for yndlingsretten din, stiller du inn varmetypene, temperaturene og de tilhørende varighetene. Stekeovnen varmer ikke.

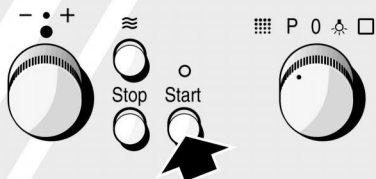


1. Sett funksjonsvelgeren på "P".

2. Drei bryteren til venstre inntil "Minne programmeres" vises.

3.

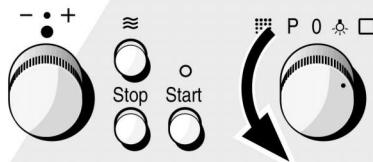
Minne 1. trinn programmeres



3. Trykk på starttasten. Nå kan du programmere "1. trinn". Det vil si, du oppgir den første varmetypen, temperaturen, evt. mikrobølgeeffekten og varigheten.

4.

Minne 1. trinn



4. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren. Ikke dreii funksjonsvelgeren lengre enn "0".

5.

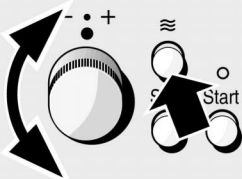
210°C



5. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

6.

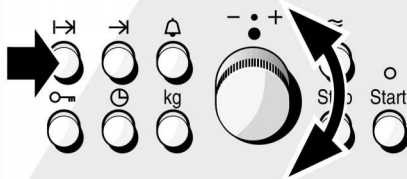
Minne 1. trinn
Mikrobølge 600 W



6. Oppgi så evt. også en mikrobølgeeffekt. Trykk tasten mikrobølge, og innstill så den ønskede effekten med bryteren.

7.

0h 45min Minne 1. trinn

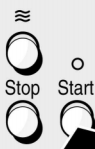
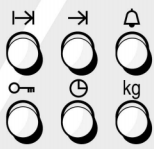


7. Trykk på varighetstasten I→I og still inn den ønskede varigheten med bryteren.

8.

 The image shows a control panel with a digital display showing '0h 45min' and the text 'Minne 2. trinn'. Above the display is a left-pointing arrow with a vertical line. Below the display are several buttons: a left-pointing arrow, a right-pointing arrow, a bell icon, a minus sign, a plus sign, a wavy line icon, and a 'Start' button. A large black arrow points to the 'Start' button.

0^h 45^{min} Minne 2. trinn

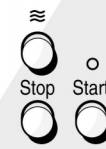


8. Trykk på starttasten. Dermed lagrer du "1. trinn". Det vises et "2. trinn". (Still inn som beskrevet i punkt 4 til 8). Du kan stille inn og lagre til sammen tre trinn. "Minne full" betyr at det ikke kan lagres flere innstillinger.

9.

 The image shows a control panel with a digital display showing 'Minne lagret'. Above the display is a left-pointing arrow with a vertical line. Below the display are several buttons: a plus sign, a wavy line icon, a 'Stop' button, a 'Start' button, a grid icon, a 'P 0' icon, a sun icon, and a square icon. A large black arrow points to the right.

Minne lagret



9. Når du er ferdig, slår du av funksjonsvelgeren. I tekstdisplayet blir lagringen bekreftet med "Minne lagret".

Slette innstillingen

Når du programmerer på nytt, blir de gamle innstillingene automatisk overskrevet.

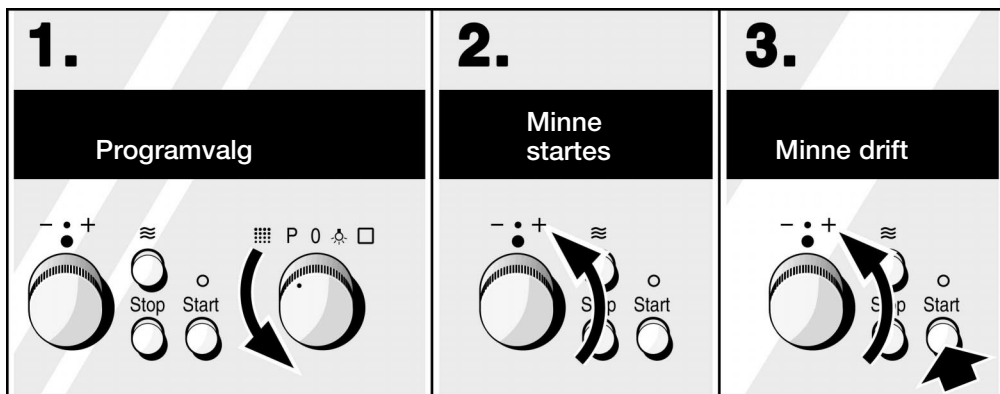
Veiledning:

Dersom du under programmeringen stiller funksjonsvelgeren på "0", blir minnefunksjonen avbrutt.

Starte minnefunksjonene

Det er enkelt å hente frem de programmerte eller lagrede innstillingene for retten.

Sett retten inn i stekeovnen.



1. Sett funksjonsvelgeren på "P".

2. Dreii bryteren til venstre til "Minne startes" vises.

3. Trykk på starttasten. Etter noen sekunder starter stekeovnen.

Når tiden er gått

hører du et signal. Stekeovnen slås av. I klartekst-indikasjonen vises en 0 og "God appetitt". Du kan slå av signalet før tiden dersom du trykker stopp-tasten. Slå av funksjonsvelgeren.

Slette innstillingen

Slå av funksjonsvelgeren.

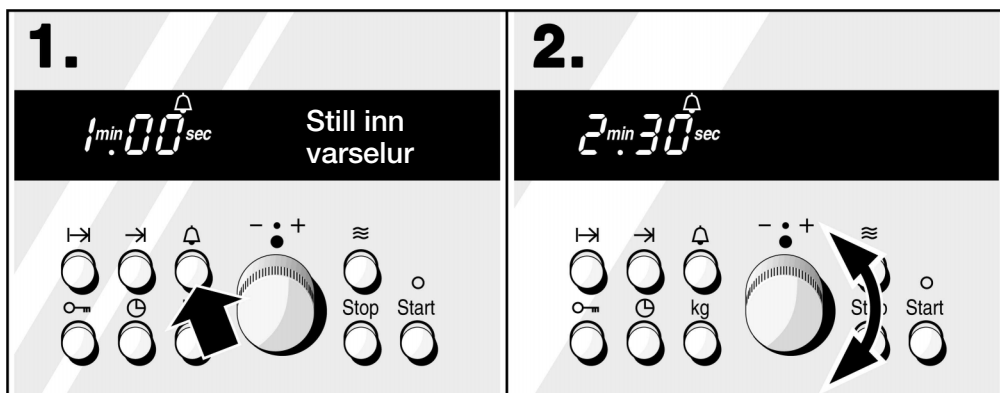
Veiledning

- Når du har innstilt en varighet for en kokeplate, kan du ikke bruke minnefunksjonen.
- Dersom du vil vite hvilke minneinnstillinger som er lagret: Still inn som i punkt **1** og **2**. Ved hjelp av varighetstasten **I→I** kan du vise alle innstillingene. Etter den siste innstillingen vises "Minne startes" i klartekstindikasjonen. Start minnefunksjonen eller slå av funksjonsvelgeren.
- Også ved bruk av minne kan stekeovnen slås automatisk på og av. Still inn som i punkt 1 og 2. Trykk på slutt-tasten **→I**. Still inn den nye sluttiden med bryteren. Trykk deretter først tasten start.
- I klokkeindikasjonen teller tidsuret nedover. Når du trykker varighetstasten **I→I**, viser displayet i noen sekunder gjenværende varighet i minnet.

Varselur

Varseluret kan brukes som en alarmklokke. Dette uret går uavhengig av andre innstillinger. Du kan bruke programautomatikken for en stek og bruke varseluret til å stille inn koketiden for potetene. Varseluret har et spesielt signal. Du kan dermed høre om det er varseluret som ringer eller om f.eks. stekeautomatikken er ferdig.

Slik stiller du inn:



1. Trykk på varselurtasten .

2. Still inn den ønskede varseltiden med bryteren.

Etter noen sekunder blir innstillingen automatisk gjort gjeldende. Varseltiden teller nedover i klokke-displayet.


Når tiden er gått

hører du et signal. Symbolet for varselur blinker. Trykk på varselurtasten .

Endre innstillingen

Trykk på varselurtasten . Endre tiden med bryteren.

Slette innstillingen

Trykk kort på varselurtasten  to ganger etter hverandre.

Veiledning

- Du kan stille inn timer, minutter og sekunder.
- Dersom du dreier bryteren hurtig rundt, kan du stille inn større trinn.

Vedlikehold og rengjøring

Det må aldri brukes høytrykksvasker eller dampstråle for rengjøring!

Apparatet utvendig

Det er tilstrekkelig at du tørker av apparatet med en fuktig klut. Dersom det er sterkt smusset, heller du på noen dråper oppvaskmiddel i rengjøringsvannet. Tørk av apparatet med en tørr klut.

Ikke bruk skarpe eller skurende rengjøringsmidler, ellers kan det oppstå matte steder. Dersom et slikt middel skulle komme på apparatet, må det tørkes av straks med vann.

Små fargeforskjeller på fronten av apparatet er betinget ved bruk av forskjellige materialer som glass, kunststoff, metall.

Apparater i edelstål

Fjern kalk-, fett-, stivelses- og eggehvitflekker så snart som mulig. Under lagene med disse stoffene kan det danne seg korrosjon.

Til vedlikehold brukes bare vanlige rengjøringsmidler til edelstål. Følg alltid veiledningen og anvisningene fra produsenten og forsøk først middelet på et begrenset område før du tar det i bruk over det hele.

Apparater med aluminiumfront

Bruk et mildt rengjøringsmiddel og en myk pusselapp som er egnet for vinduer, eller en mikrofiberlapp som ikke loer. Tørk av flaten med duken vannrett og uten trykk.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler og ikke svamp som skraper, heller ikke grove rengjøringsduker. Rengjør aluminiumsflaten med en tørr duk.

Pakninger

Pakningene på stekevognen og på stekeovnen kan tas av og rengjøres med litt oppvaskvann (ikke legg dem i oppvaskmaskinen). Ikke bruk skarpe eller skurende rengjøringsmidler.

Tilbehør

Tilbehøret bør helst legges i bløt i oppvaskvann like etter bruk. Matrester kan deretter lett fjernes med børste eller skuresvamp.

Grilldelene kan bløtes opp i universalpannen eller rengjøres i oppvaskmaskin.

Ved automatisk selvrens kan universalpannen med grillrist eller bæreramme med stekebrett uten kroker rengjøres samtidig.

Automatisk selvrenseprogram


Stekeovnen blir her varmet opp til ca. 500 °C.

Rester av steking, grilling eller baking blir brent opp.

Du kan velge mellom følgende rengjøringstrinn.

Trinn	Rengjøringsgrad	Tid (varighet)
1	lett	ca. 1 time
2	middels	ca. 1 ½ time
3	intensivt	ca. 2 timer

Dette bør du vite

- For din egen sikkerhet blir stekeovnen automatisk låst fra og med en temperatur på ca. 250 °C. Du kan først åpne stekeovnsdøren igjen når temperaturen etter rensen er sunket til under 300 °C.
- Ikke prøv å åpne stekeovnsdøren mens selvrensen er i gang. Den blir da avbrutt.
- Utvendig blir komfyren varmere enn under vanlig bruk. Pass på at framsiden blir værende fri. Hold barn på sikker avstand.
- Stekeovnslampen er avslått under selvrensen. Oppvarmingskontrollen vises ikke.
- Når symbolet  for selvrensen blinker, kan det hende at stekeovnsdøren ikke er skikkelig lukket. Selvrensen går ikke videre. Lukk stekeovnsdøren.

Tilbehør

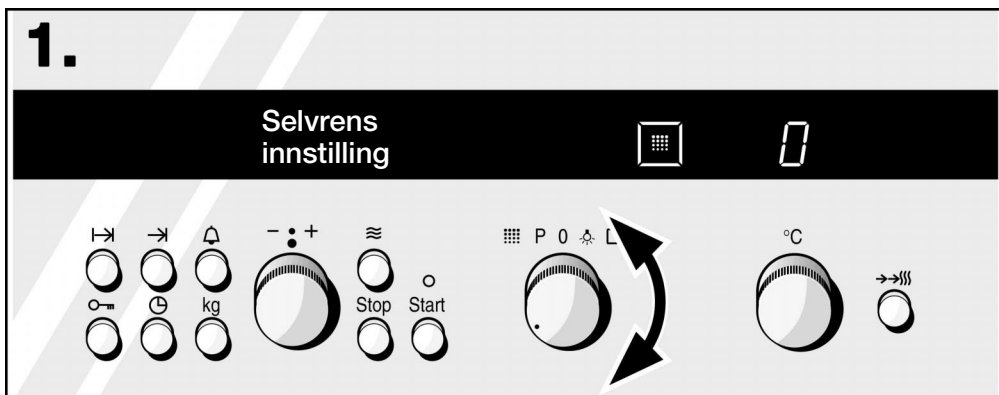
Du kan sette inn og rengjøre enten universalpannen med grillristen, bæreren med stekebrett eller et stekebrett med kroker på høyde 2.

Risten er ikke egnet for selvrens.

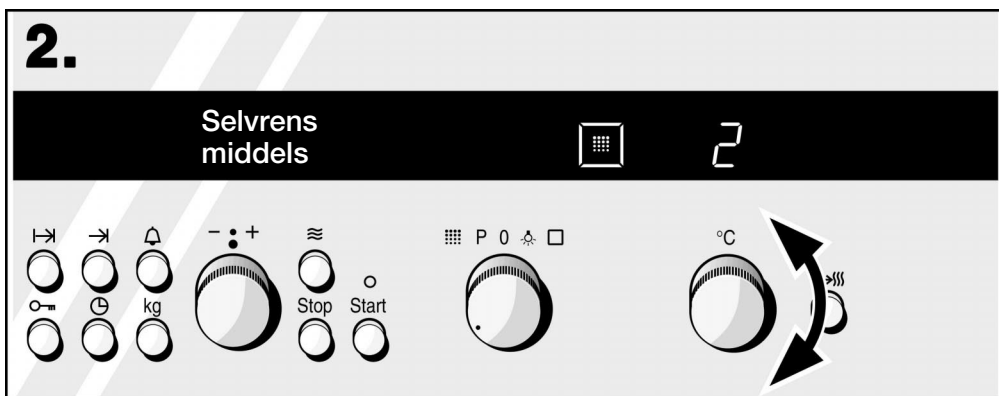
Obs!

- ❑ Ta uegnet tilbehør og alle stekeredskaper o.l. ut av stekeovnen.
- ❑ Tørk av stekeovnen og det tilbehøret som også skal rengjøres, med en fuktig klut. Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr. Fare for brann!
- ❑ Rengjør stekeovnsdøren og kanten på stekeovnen i området ved pakningen. Dørpakningen må ikke skures på.

Slik stiller du inn:



1. Vri funksjonsvelgeren til . I displayet blinker en null.



2. Still inn med temperaturvelgeren rengjøringstrinnet fra 0 til 1, 2 eller 3. Etter noen sekunder starter selvrens.

Når tiden er gått

slukkes temperaturindikatoren. I tekstdisplayet vises "Selvrens".

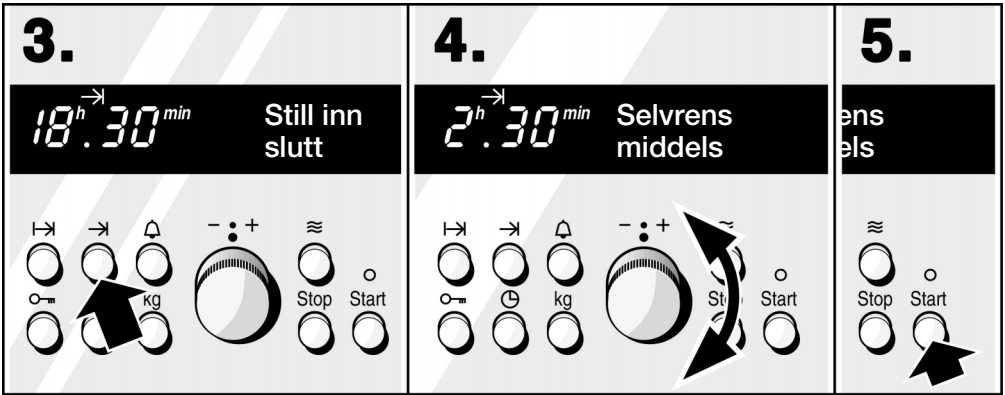
Stekeovnen kan åpnes igjen når temperaturen er sunket til under 300 °C. I displayet blinker symbolet .

Slå først av funksjonsvelgeren når stekeovnsdøren lar seg åpne.

Selvrensen slås automatisk på og av

På den måten kan du f.eks. benytte deg av lavere strømpriser om natten, dersom dette finnes.

Still inn som beskrevet i punkt **1** og **2**. Begynn deretter med punkt **3**.



3. Trykk på slutt-tasten →I. Forskyv klokkeslettet selvrensen skal være ferdig, til et senere tidspunkt.

4. Med bryteren innstilles den ønskede sluttiden.

5. Trykk start.

Selvrensen slås automatisk på og av.

Slette innstillingen

Når du slår av funksjonsvelgeren, er hele innstillingen slettet.

Veiledning

- Etter at selvrensen er startet, kan ikke rengjørings-trinnet forandres lenger.
- Dersom du vil vite hvor lang tid som er igjen av selvrensen, trykker du varighetstasten I→I. Tiden vises i noen sekunder på klokke-displayet. Sluttiden vises når du trykker slutt-tasten →I.

Når stekeovnen er avkjølt

tørk av asken som ligger igjen med en fuktig klut.

Forøvrig

Ved normal bruk er det tilstrekkelig dersom stekeovnen blir rengjort etter 2-3 måneders bruk. Komfyren trenger for rengjøringsprosessen kun ca. 2,2-4,1 kWh.

Det særlig varmebestandige spesialmaljen og de blanke delene i stekeovnen kan etter lengre tids bruk bli matt eller får misfarginger. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Ikke behandle slike misfarginger med harde skureputer eller skarpe rengjøringsmidler.


Stekeovnen er emaljert. Emaljen blir brent inn ved svært høye temperaturer. Derved kan det oppstå små fargeforskjeller.

De tynne kantene på stekebrettene lar seg ikke helt emaljere og kan derfor være noe ru. Korrosjonsbeskyttelsen er allikevel garantert.

Stekeovnsrens for hånd

For lettere rengjøring

Dersom du av og til vil rengjøre stekeovnen uten automatisk selvrens, kan du vaske av den med varmt oppvaskvann eller eddikvann. Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper.

- kan du slå på stekeovnslampen. Hertil stiller du funksjonsvelgeren på .
- kan du ta ut stekevognen. Trekk stekevognen ut til anslaget, løft den lett opp, ta den ut og sett den ned forsiktig.

Dersom du bruker stekeovnsrens, må du ta hensyn til følgende anvisninger:

- Stekeovnsrens må kun brukes i kald ovn.
- Sprøyt på middelet og la det virke. Stekeovnen må ved særlig hårdnakkede flekker varmes opp i 2 minutter til 50 °C - ikke lenger - emaljen blir ellers flekkete.
- Tørk grundig av stekeovnen.

Glasslokket på stekeovnslampen

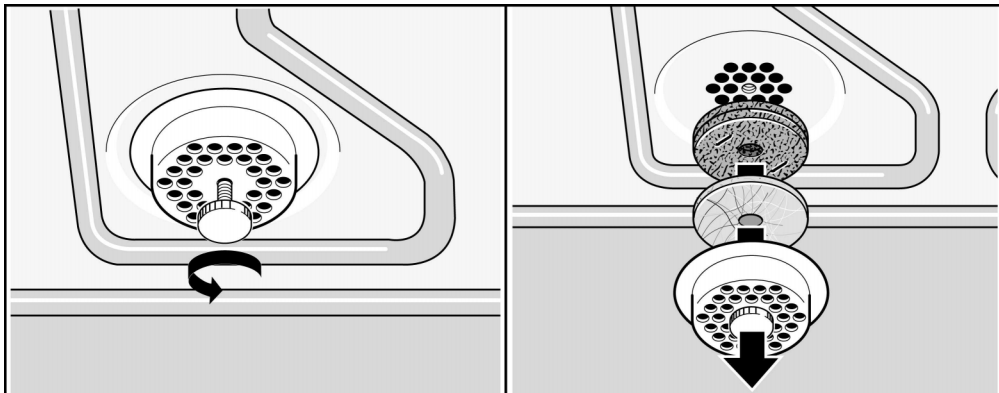
Glasslokket i stekeovnen rengjøres best med oppvaskvann.

Viftefilter

I taket på stekeovnen finnes det et viftefilter. Fettpartikler i luften som strømmer ut blir dermed filtrert og lukten blir redusert.

Under selvrensingen blir viftefilteret automatisk rensert samtidig.

Dersom du bruker selvrensingen sjeldent, må du av og til rengjøre filteret.



Slik går du fram:

1. Skru opp skruen og ta av filteret.
2. Ta ut de to filterinnsatsene.

Filteret og den tynne, enlags filterinnsatsen kan rengjøres med oppvaskmiddel eller settes inn i bestikkurven på oppvaskmaskinen. Den tykkere, tolags filterinnsatsen må ikke rengjøres. Belegget kan da bli ødelagt.

3. Sett på filter og filterinnsats igjen. Legg først den enlags-filterinnsatsen, og deretter den tolags-filterinnsatsen inn i filteret.
4. Skru fast filteret med skruen.

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
Komfyren fungerer ikke	Sikringen er defekt	Se etter i sikringskapet om sikringen for komfyren er i orden.
	Strøbrudd	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.
	Komfyren er sperret.	Trykk tasten nøkkel, til nøkkelsymbolet i displayet slukkes.
Stekeovnsdøren lar seg ikke åpne. På displayet blinker tre nuller og  .	Strøbrudd	Slå av funksjonsvelgeren og temperaturvelgeren. Still inn klokken og start selvrensen en gang til. Dersom du ikke vil gjenta selvrensen, må du vente til stekeovnen er avkjølt til under 300 °C.
Symbolet for den innstilte varmetypen blinker.	Strøbrudd	Sett funksjonsvelgeren på 0, og still inn varmetypen på nytt.
Klokkeindikasjonen blinker.	Strøbrudd	Still inn klokken på nytt.
Stekeovnen varmer ikke. Displayene fungerer, men i det øvre, venstre hjørnet på temperaturdisplayet lyser et kvadrat.	Apparatet er i demonstrasjonsmodus.	Kople ut komfyr sikringen i sikringskapet. Vent i ca. 20 sekunder. Slå på sikringen igjen. Trykk deretter tasten for hurtigoppvarming i 6 sekunder innen 2 minutter, til kvadratet i temperaturdisplayet forsvinner.
Stekeovnsdøren lar seg ikke åpne.	Selvrensen er i gang.	Vent til programslutt.
	Selvrensen ble avbrutt, f.eks. pga. strøbrudd.	Vent til stekeovnen er avkjølt.
	Funksjonsvelgeren er blitt slått av for tidlig etter selvrensen.	Vent til stekeovnen er avkjølt.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
I tekstdisplayet vises "Sikkerhetsutkopling".	Komfyren er blitt brukt over et lengre tidsrom uten at innstillingene er blitt forandret.	Slå av funksjonsvelgeren.
I temperaturdisplayet vises feilmeldingen "Er1" eller "Er4".	Temperaturføleren er falt ut.	Ring kundeservice.
I temperaturdisplayet vises feilmeldingen "Er2", og du hører et signal.	Feil strømtilkopling	Kople ut sikringen i sikringsskapet, og kople til komfyren på riktig måte.
I temperaturdisplayet vises feilmeldingen "Er3".	Elektronikken er overopphetet.	Kjøleviften går. Etter avkjølingen blir "Er3" slettet, og stekeovnen varmes opp igjen.
I temperaturdisplayet vises feilmeldingen "Er5". Funksjonsvelgeren står på "P".	Klokken er defekt.	Ring kundeservice. Du kan bruke stekeovnen uten klokke.
I temperaturdisplayet vises feilmeldingen "Er6". Du har stilt inn selvrensen.	Låsen på stekeovnsdøren er defekt.	Slå av funksjonsvelgeren. Kontakt kundeservice. Alle andre stekeovnsfunksjoner kan brukes.
Stekeovnsdøren lar seg ikke åpne. I temperaturdisplayet vises feilmeldingen "Er7".	Elektronikken er defekt.	Ring kundeservice.
I temperaturdisplayet vises feilmeldingen "Er8".	Feil i mikrobølgeelektronikken.	Trykk stopp-tasten til Er8 forsvinner. Du kan bruke stekeovnen uten klokke. Ring kundeservice.
I temperaturvelgerdisplayet vises feilmeldingen "E10".	Elektronikken er defekt.	Ring kundeservice.

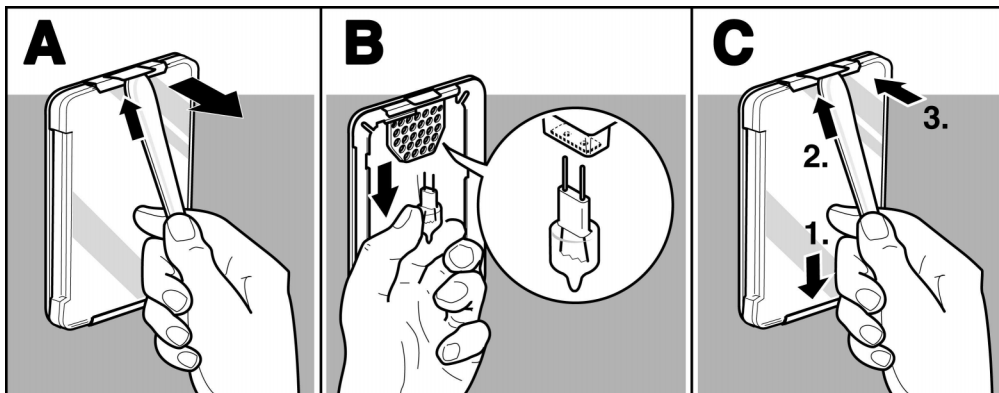
Reparasjon må bare utføres av servicetekniker med spesiell opplæring.

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

Skift ut stekeovnslampen

Dersom stekeovnslampen er ødelagt, må den skiftes. 20 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.

Venstre stekeovnslampe

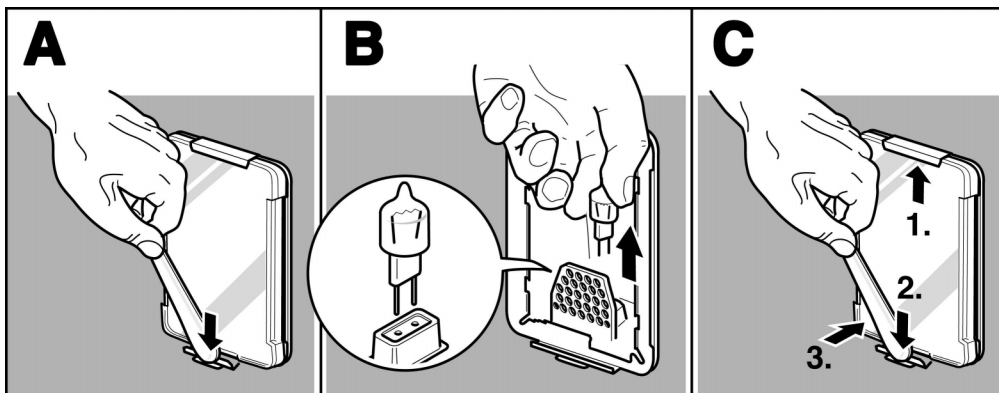


Slik går du fram:

1. Slå av sikringen på komfyren i sikringsboksen.
2. Ta ut stekeovnen. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen, for å unngå skader.
3. Ta av glasslokket (dekelet) på den **venstre stekeovnslampen**. Trykk lasken av metall oppover med skaftet på en skje – Bilde A – og fjern glasslokket.
4. Skift av stekeovnslampen. Trekk lampen ut bak gitteret med tommelen og pekefingeren på venstre hånd – ikke drei den – Bilde B. Sett inn reservelampen. Pass på stillingen av stiften. Trykk den nye lampen fast.
5. Sett glasslokket på den **venstre stekeovnslampen** på igjen. Skriften på glasset må være bak. Sett glasslokket inn nede. Trykk så lasken oppe med skaftet på en skje. Glasset smekker så i – Bilde C.
6. Ta ut håndkleet og skyv inn stekeovnen.

7. Slå på sikringen igjen og still inn klokken på nytt.

Høyre stekeovnslampe



Slik går du fram:

1. Slå av sikringen på komfyren i sikringsboksen.
2. Ta ut stekeovnen. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen, for å unngå skader.
3. Ta av glasslokket (dekselet) på den **høyre stekeovnslampen**. Trykk lasken av metall nedover med skaftet på en skje – Bilde A – og fjern glasslokket.
4. Skift av stekeovnslampen.
Trekk lampen ut bak gitteret med tommelen og pekefingeren på venstre hånd – ikke drei den – Bilde B. Sett inn reservelampen. Pass på stillingen av stifen. Trykk den nye lampen fast.
5. Sett glasslokket på den **høyre stekeovnslampen** på igjen. Skriften på glasset må være bak. Sett glasslokket inn oppe. Lasken nede blir så trykket nedover med skaftet på en skje. Glasset smekker så i – Bilde C.
6. Ta ut håndkleet og skyv inn stekeovnen.
7. Slå på sikringen igjen og still inn klokken på nytt.

Glasslokket skiftes ut

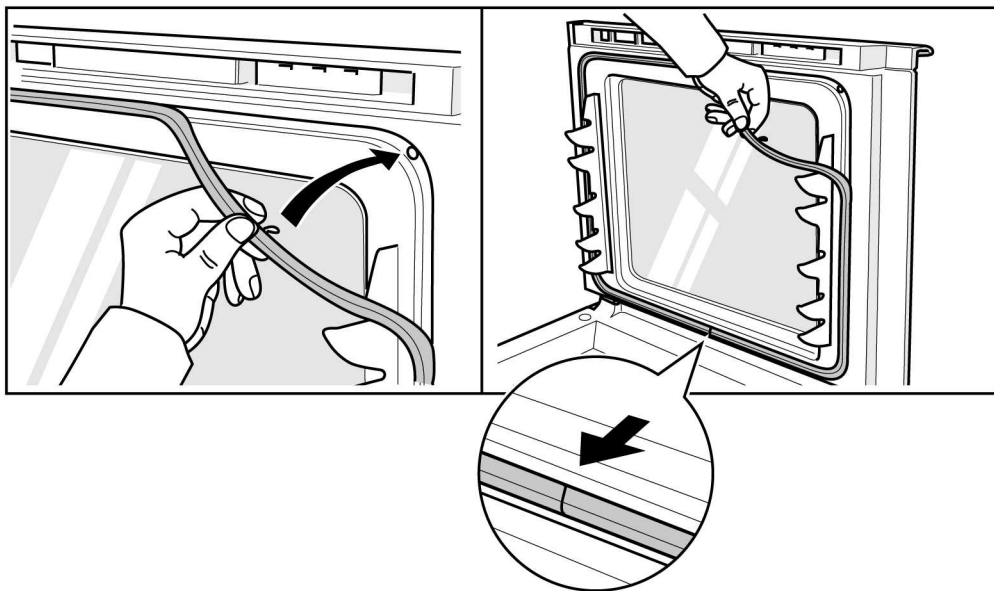
Når glasslokket på stekeovnslampen er skadet, må det skiftes ut. Reserve-glasslokk får du hos kundeservice. Oppgi E-nummeret og FD-nummeret på apparatet ditt.

Skifting av dørpakningen

Dørpakningen kan du skifte ut selv. Reservepakning fås hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

1. Åpn stekeovnen.
2. Ta av den gamle pakningen
3. På pakningen er det festet 6 kroker. Med disse krokene blir den nye dørpakningen hengt inn og presset på.

Henvisning: Støtkanten på dørpakningen nede er teknisk betinget.



Skifte av sidetetning

På høyre og venstre side av stekeovnen befinner det seg en tetning som er festet øverst og nederst med kroker. Denne tetningen kan du skifte selv.

Reservetetninger får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

Kundeservice

Dersom apparatet ditt må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adressen og telefonnummeret til nærmeste kundeservice finner du i telefonboken. Også de oppgitte kundeservice-sentrene kan gi deg informasjon om nærmeste kundeservice-verksted.

E-nummer og FD-nummer

Oppgi alltid til kundeservice produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD-Nr.) på apparatet ditt. Typeskiltet med numrene finner du når du trekker stekevognen helt ut. For at du når en feil oppstår ikke må lete for lenge, bør du straks skrive opp 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.

Slik kan du spare energi

- ❑ Varm opp stekeovnen på forhånd kun når det står oppført i oppskriften eller i tabellen på bruksanvisningen.
- ❑ Bruk mørke, svart lakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.
- ❑ Flere kaker stekes best etter hverandre. Stekeovnen er ennå varm. Derved forkortes steketiden for den andre kaker. Du kan også skyve to kaker (i form) ved siden av hverandre.
- ❑ Ved lengre koketider kan du slå av stekeovnen 10 minutter før koketiden er slutt, og deretter bruke ettervarmen til å koke ferdig.
- ❑ Grilling: Mindre mengder legges på midten av risten. Slå på den små grillflaten.
- ❑ Sett på mikrobølgen sammen med en varmetype. Det går fortere, og du sparer energi.

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?

Generelt

Du kan unngå høye akrylamidverdier ved baking, steking og grilling.

I den forbindelse har aid¹ og BMVEL² (det tyske forbrukerdepartementet) gitt følgende anbefalinger:

Hold steketidene så korte som mulig.

”Forylt, 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 pommes frites 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.

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

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

Testretter

Etter normene DIN 44547 og EN 60350

Baking

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

	Utstyr og råd	Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Steketid, minutter
Sprøtebakst*	Brett	3		180-200	15-30
	Brett	3		160-180	15-30
	Brett + universalpanne	2+4		140-160	35-45
	2 brett** + universalpanne	1+3+4		140-160	40-50
Småkaker* 20 stk. per stekebrett (forvarme)	Brett	3		170-190	15-25
	Brett	3		140-160	15-25
	Brett + universalpanne	2+4		140-160	25-35
	2 brett** + universalpanne	1+3+4		140-160	30-40
Sukkerbrød	Springform	2		150-170	30-40
Gjærbakst på brett*	Brett	3		170-190	40-50
	Brett + universalpanne	2+4		160-180	50-60
Eplepai	2 rister** + 2 springformer i lys aluminium Ø 20 cm	1+3 plassert diagonalt		170-190	70-80
	1 rist + 2 springformer i lys aluminium Ø 20 cm	1 i midten ved siden av hverandre		200-220	70-80

* Når du skal steke i to høyder, må du alltid sette universalpannen over stekebrettet. Skal du steke i tre høyder, må du sette universalpannen i midten. Det øverste brettet kan tas ut tidligere.

** Stekebrett og rister får du som ekstra tilbehør hos forhandleren.

Grilling

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Utstyr	Høyde	Varme- type	Grilltrinn	Varighet, minutter
Bruning av toast (10 min forvarme)	Rist	5		Trinn 3	30-120 sek
Biffburger 12 stk.*	Rist	4		Trinn 3	25-30

* Snus etter halvparten av tiden.

Testretter iht. EN 60705

Mikrobølgeovnenes kvalitet og funksjon blir testet i prøvingsinstitutter ved hjelp av disse rettene. Måling av avgitt effekt med risten i høyde 2. Sett kokekaret på risten på høyde 2.




Koking med kun mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt W, varighet i minutter	Samlet tid
Eggedosis med melk, 1000 g	600 W, 8 min. + 180 W, 23-28 min.	31-36 minutter
Biskvi	360 W, 15-18 min.	15-18 minutter
Kjøttpudding	360 W, 30-35 min.	30-35 minutter

Optining med kun mikrobølge

Rett	Mikrobølgeeffekt W, varighet i minutter	Samlet tid
Kjøtt	180 W, 8 min. + 90 W, 5-7 min.	13-15 minutter

Koking med kombinert mikrobølge

Rett	Varmetype	Temperatur °C	Mikrobølgeeffekt W, varighet i minutter	Samlet tid
Potetgrateng (2-3 cm høy)		190-210	600 W, 12 min. + 180 W, 15-17 min.	27-29 minutter
Kaker		180-190	180 W, 15-17 min.	15-17 minutter
Kylling*		240-250	360 W, 30-35 min.	30-35 minutter

* Sett inn universalpanne på høyde 1.

Snu kyllingen etter $\frac{2}{3}$ tiden.

