

SIEMENS

For at det skal bli like morsomt å lage mat som å spise den

Derfor bør du lese denne bruksanvisningen. Da kan du dra nytte av alle de tekniske finessene på stekeovnen.

Her finner du 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 hele er svært enkelt.

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

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

Den utførlige innholdsfortegnelsen gjør det lett å finne frem i bruksanvisningen.

Nå gjenstår det bare å ønske vel bekomme!

Bruksanvisning

HB 953R50

no

9000 467 203

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger	4
Før montering	4
Veiledning om sikkerhet	4
Årsaker til skader	6
Din nye stekeovn	7
Funksjonsvelger	8
Temperaturvelger	9
Taster og indikasjoner	9
Ovnsrom	9
Tilbehør	10
Før første gangs bruk	11
Oppvarming av stekeovnen	11
Rengjøring av tilbehør	11
Stille inn stekeovnen	12
Varmetype og temperatur	12
Stekeovnen skal slås av automatisk	13
Stekeovnen skal slås automatisk på og av	14
Hurtigoppvarming	15
Klokkeslett	16
Slik stiller du inn	16
Varselur	17
Slik stiller du inn	17
Vedlikehold og rengjøring	18
Rengjøringsmiddel	18
Skifte ut ovnslampe på venstre eller høyre side	23
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	24

Innholdsfortegnelse

Kundeservice	25
Energi- og miljøtips	26
Energisparing	26
Miljøvennlig håndtering	26
Testet for deg i vårt prøvekjøkken	27
Kaker og bakst	27
Tips til bakingen	29
Kjøtt, fjærkre, fisk	31
Tips til steking og grilling	35
Gratenger, toast	35
Ferdigretter	36
Spesielle retter	37
Opptining	37
Akrylamid i matvarer	38
Testretter	39

Sikkerhetsanvisninger

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

Før montering

Transportskader

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

Elektrisk tilkobling

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

Veiledning om sikkerhet

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Apparatet må utelukkende brukes til oppvarming av matvarer.

Apparatet må ikke brukes uten oppsyn av voksne og barn som

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet eller
- har manglende erfaring eller kunnskap.

Ikke la barn leke med apparatet.

Varmt ovnsrom

Fare for forbrenning!

Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. Åpne ovnsdøren forsiktig. Det kan slippes ut varm damp. Hold små barn på trygg avstand.

Brannfare!

Oppbevar aldri brennbare gjenstander i apparatet. Åpne aldri døren hvis det oppstår røyk i apparatet. Slå av apparatet. Trekk ut støpselet eller koble ut den aktuelle sikringen i sikringsskapet.

Fare for kortslutning!

Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i klem i ovnsdøren. Kabelisolasjonen kan smelte.

Fare for forbrenning!

Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå varm vanndamp.

Fare for forbrenning!

Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Alkohol dampen kan eksplodere i ovnsrommet. Bruk kun små mengde av drikkevarer med høyt alkoholinnhold, og åpne døren på apparatet forsiktig.

Varmt tilbehør og kokekar

Fare for forbrenning!

Ta aldri ut varmt tilbehør eller kokekar fra ovnsrommet uten å bruke grytekluter.

Ukyndige reparasjoner

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Hvis apparatet er defekt, må du trekke ut nettstøpselet eller koble ut den aktuelle sikringen i sikringsskapet. Ta kontakt med kundeservice.

Årsaker til skader

Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen

Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.

Vann i varmt ovnsrom

Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vandndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.

Fuktige matvarer

Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. Emaljen ødelegges.

Fruktsaft

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

Avkjøling med åpen stekeovnsdør

Hold alltid stekeovnsdøren lukket når ovnsrommet avkjøles. Selv om stekeovnsdøren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.

Svært skitten stekeovnstetning

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

Stekeovnsdøren som sitteplass og oppbevaringssted

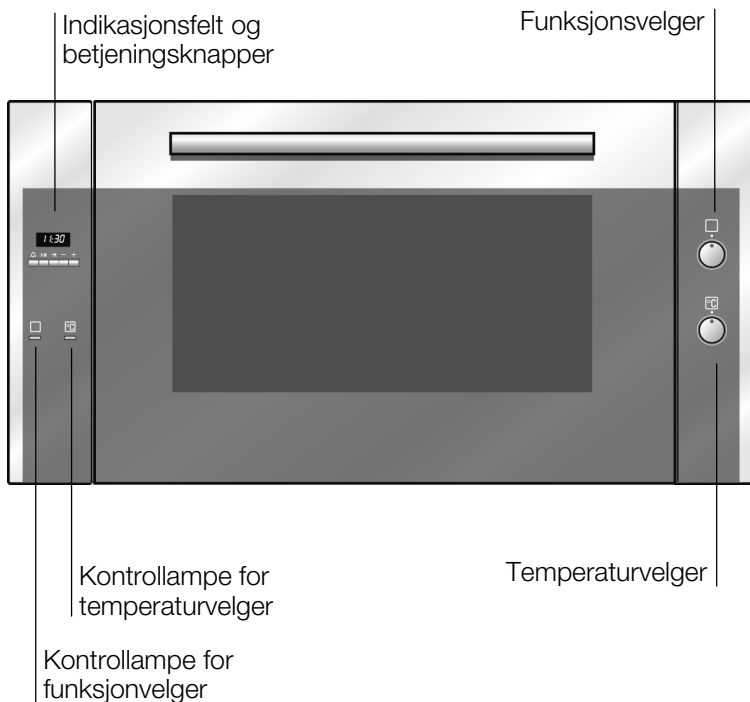
Ikke sett fra deg ting på den åpne stekeovnsdøren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på stekeovnsdøren.

Transport av apparatet

Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

Din nye stekeovn

Her kan du bli kjent med den nye stekeovnen din. Vi forklarer hvordan du bruker betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementene. Du får informasjon om ovnsrommet og tilbehøret.













Bryterhåndtak

Bryterhåndtakene er nedsenkbare. Trykk kort på et bryterhåndtak når det er i nullstilling for å senke eller heve det.

Funksjonsvelger

Du stiller inn varmetypen ved hjelp av funksjonsvelgeren.




Posisjon	Bruk
0 Nullstilling	Stekeovnen er avslått.
 3D-varmluft*	Til kaker og bakst på én til to høyder. Ventilatoren fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
 Over-/undervarme	Til kaker, gratenger og magre steker. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
 Pizzatrinn	Til rask tilberedning av dypfryste produkter uten forvarming, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel. Det nedre varmeelementet og ringelementet avgir varme.
 Omluftsgrilling	Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Grillelementet og ventilatoren slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
 Grill, stor flate	Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillristen blir varm.
 Grill, liten flate	Til grilling av små mengder biff, pølser, toast og fiskestykker. Den midterste delen av grillen blir varm.
 Undervarme	Til konservering og ettersteking eller -bruning. Varmen kommer nedenfra.
 Opptining	Til opptining av f.eks. kjøtt, fjærkre, brød og kaker. Ventilatoren blåser den varme luften rundt maten.
 Hurtigoppvarming	Til hurtig forvarming av stekeovnen uten tilbehør.
 Ovnslampe	Slår på ovnslampen.

* Oppvarmingsmåten som energi-effektclassen i henhold til EN50304 bestemmes med.

Når du stiller inn, tennes ovnslampen i ovnsrommet.

Temperaturvelger




Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

Posisjon		Betydning
●	Nullstilling	Stekeovnen blir ikke varm.
60-250	Temperaturområde	Temperaturen i ovnsrommet i °C.
	Grilltrinn	Grilltrinn for grill, liten  og stor  flate.

Kontrolllampen lyser når stekeovnen er varm.
I varmepausene slokkes symbolet.

Taster og indikasjoner


Du bruker tastene til å stille inn forskjellige tilleggfunksjoner. I indikasjonsfeltet kan du lese av de innstilte verdiene.

Tast	Bruk
 Varselur	Med denne stiller du inn varseluret.
 Varighet	Med denne stiller du inn varigheten på steking.
 Sluttid	Med denne stiller du inn sluttiden for steking.
- Minus	Reduksjon av innstillingsverdier.
+ Pluss	Øking av innstillingsverdier.

Ovnsrom

I ovnsrommet er det en ovnslampe.
En kjølevifte beskytter stekeovnen mot overoppheting.

Ovnslampe

Lampen i ovnsrommet lyser når stekeovnen er i bruk.
Du kan slå på lampen uten å slå på varmen ved å sette funksjonsvelgeren i posisjonen .

Kjølevifte

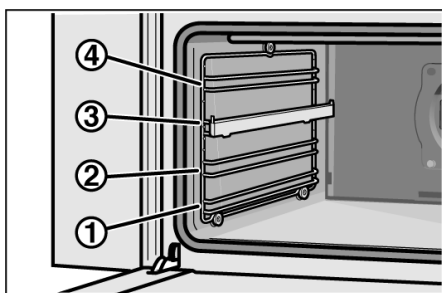
Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren. Obs! Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

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

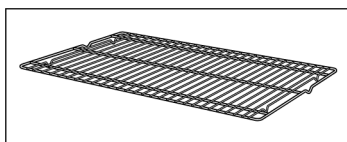
Tilbehør

Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 4 forskjellige høyder.

Med uttrekksskinnen i høyde 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.

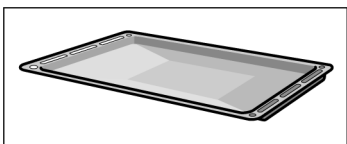


Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. Når det er blitt avkjølt, vil det ikke lenger være deformert. Dette har ingen innvirkning på funksjonen.



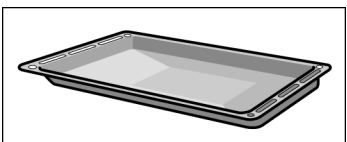
Rist

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



Emaljebrett

til kaker/småkaker.



Universalpanne

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

Før første gangs bruk

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

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

Kontroller først om symbolet A og tre nuller blinker i displayet.

Når symbolet A og tre nuller blinker i displayet

Still inn klokkeslettet.

1. Trykk på varighetstasten \rightarrow og på sluttasten \rightarrow samtidig.
I displayet vises 0.00.
2. Still inn klokkeslett med tasten +.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende. Nå er apparatet klar til bruk.

Oppvarming av stekeovnen

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnsrommet må være lukket og tomt. Det er best å varme opp stekeovnen i én time med 3D-varmluft Ⓢ ved 240 °C.

Påse at det ikke er noen emballasjerester i stekeovnen.

1. Still inn på 3D-varmluft med funksjonsvelgeren Ⓢ .
2. Still inn på 240 °C med temperaturvelgeren.

Slå av stekeovnen etter én time. Det gjør du ved å dreie funksjonsvelgeren til nullstilling.

Rengjøring av tilbehør

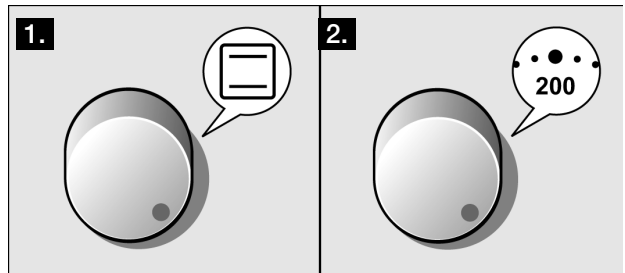
Før du tar tilbehøret i bruk, må du rengjøre det grundig med varmt såpevann og en myk oppvaskklut.

Stille inn stekeovnen

Du har flere muligheter når du skal stille inn stekeovnen. Her forklarer vi hvordan du kan stille inn ønsket varmetype og temperatur eller grilltrinn. På stekeovnen kan du stille inn varighet og sluttid for matretten som skal tilberedes. Du kan lese mer om dette i kapittelet *Stille inn tidsfunksjoner*.

Varmetype og temperatur

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.
2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.



Stekeovnen varmes opp.

Slå av stekeovnen

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Endre innstillinger

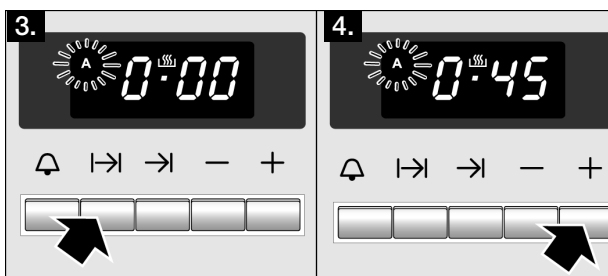
Du kan når som helst endre varmetype, temperatur eller grilltrinn med de enkelte bryterne.

Stekeovnen skal slå av automatisk

Still inn som beskrevet i punkt 1 og 2. Angi også tilberedningstid for retten.

Eksempel: Tilberedningstiden er 45 minutter

3. Trykk på varighetstasten **I→I** trykker du på. Symbolet A blinker.
4. Still inn tilberedningstiden med tasten +.



Etter noen sekunder starter stekeovnen. Klokken vises igjen. På displayet lyser symbolet A.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slås av. Trykk på varighetstasten **I→I** og på slutt-tasten **→I** samtidig. Signalet opphører, og symbolet A slukkes. Slå av funksjonsvelgeren.

Endre innstilling

Trykk på varighetstasten **I→I**. Endre varighet med tasten "+" eller "-".

Avbryte innstillingen

Trykk på varighetstasten **I→I**. Trykk på tasten - til null vises i displayet. Slå av funksjonsvelgeren.

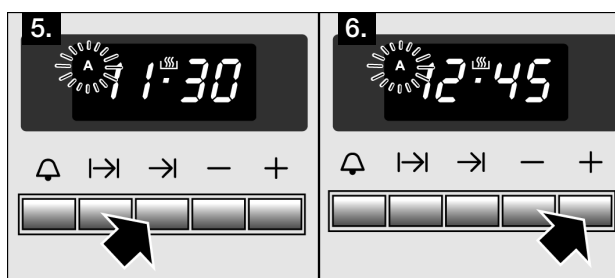
Stekeovnen skal slå automatisk på og av

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

Still inn som beskrevet i punkt 1 til 4. Stekeovnen starter.

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

5. Trykk på sluttast \rightarrow I.
I displayet ser du når retten er ferdig.
6. Endre sluttiden til et senere tidspunkt med tasten +.



Etter noen sekunder blir innstillingen automatisk gjort gjeldende.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydssignal. Stekeovnen slås av. Trykk på varighetstasten \leftarrow og på slutt-tasten \rightarrow I samtidig. Signalet opphører, og symbolet A slukkes. Slå av funksjonsvelgeren.

Veiledning


Så lenge symbolet A blinker, kan du endre innstillingen. Når symbolet lyser, brukes den innstilte verdien.


Hurtigoppvarming


Ved bruk av hurtigoppvarming oppnår stekeovnen ønsket temperatur ekstra raskt.

Hurtigoppvarming kan brukes når stekeovnen er stilt inn på temperaturer over 100 °C.

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

1. Still funksjonsvelgeren på .
2. Still inn ønsket temperatur med temperaturvelgeren.

Etter noen sekunder begynner stekeovnen å varmes opp. Kontrolllampen  lyser.

Kontrolllampen  slukker. Sett retten inn i stekeovnen og still inn ønsket varmetype.

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Stekeovnen er avslått.

Hurtigoppvarming er avsluttet

Avbryte hurtigoppvarmingen

Klokkeslett

Etter første gangs tilkobling og etter strømbrudd blinker symbolet A og tre nuller i displayet. Still inn klokkeslettet.

Slik stiller du inn

1. Trykk på varighetstasten $\text{I} \rightarrow \text{I}$ og sluttasten $\rightarrow \text{I}$ samtidig.
I displayet vises 0.00.
2. Still inn klokkeslett med tasten +.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.



**Endring, f.eks. fra sommer-
til vintertid**


Trykk på varighetstasten $\text{I} \rightarrow \text{I}$ og sluttasten $\rightarrow \text{I}$ samtidig.
Endre med tastene + og -.

Varselur


Varseluret kan brukes som en alarmklokke. Den fungerer uavhengig av stekeovnen.

Slik stiller du inn


1. Trykk på varselurtasten .
Symbolet  blinker.
2. Still inn varseluret med tasten +.

Etter noen sekunder starter varseluret. På displayet lyser symbolet .


Tiden er telt ned

Du hører et lydsignal. Trykk på varselurtasten . Signalet stanser. I displayet vises 0.00. Etter noen sekunder vises klokkeslettet igjen.


Endre varselurtiden

Trykk på varselurtasten . Du kan endre tiden med tasten + eller –.

Slette innstillingen

Trykk på varselurtasten . Trykk på tasten – til null vises i displayet.

Varselur og tilberedningstid telles ned parallelt

Symbolene lyser. Varseluret teller ned i bakgrunnen. Slik viser du gjenstående varighet \rightarrow , sluttid \rightarrow , varselur  eller klokkeslett: Trykk på relevant tast. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

Vedlikehold og rengjøring

Stekeovnen din holder seg pen og funksjonsdyktig lenge når du vedlikeholder og rengjør den grundig. Her finner du beskrivelse av hvordan du skal vedlikeholde og rengjøre stekeovnen din riktig.

Veiledning

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

Skygger på glassruten, som ser ut som vannspor, er en refleks fra stekeovnslampen.

Emalje blir brent ved svært høye temperaturer. Det kan da oppstå små fargeforskjeller. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen.

Kanter av tynne metallplater lar seg ikke emaljere fullstendig. De kan derfor være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette.

Rengjøringsmiddel

For at de ulike overflatene ikke skal skades som følge av bruk av feil rengjøringsmidler, må du følge anvisningene i tabellen.

Ikke bruk

- sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
- harde skureputer eller pussesvamper.
- høytrykksspyler eller dampstråle.

Vask nye svamper grundig før bruk.

Område	Rengjøringsmiddel
Stekeovnsfront	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet med en myk klut i et tynt lag.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en myk klut. Ikke bruk glasskrape.
Emaljeflater (glatte overflater)	For å gjøre rengjøringen lettere kan du slå på ovnsrombelysningen og ev. hekte av apparatdøren. Vask med en myk klut eller et pusseskinn som er fuktet med vanlig oppvaskmiddel eller eddikvann. Tørk deretter av med en myk klut. Bløtgjør innbrente matrester med en fuktig klut og oppvaskmiddel. Hvis ovnen er svært skitten, anbefaler vi at du bruker ovnsrens i gelform. Denne kan påføres på valgte områder. La ovnsrommet stå åpent etter rengjøring slik at det tørker.
Selvrensende flater (ru overflater)	Les anvisningene i kapittelet: Selvrensende flater
Glasslokket på stekeovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Tetning Må ikke tas av!	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet

Bakveggen og sideveggene i ovnsrommet er belagt med selvrensende emalje. Sprutrester fra baking og steking suges opp og reduseres mens stekeovnen er i drift. Jo høyere temperaturen er og jo lenger stekeovnen er i drift, desto bedre blir resultatet.

Dersom apparatet fortsatt er synlig tilsmusset etter at det har vært i drift flere ganger, kan du rengjøre bakveggen og sideveggene med varmt såpevann og en myk svamp.

Med tiden kan det oppstå misfarging som ikke lar seg fjerne. Emaljen ødelegges ikke av dette.

Viktige merknader

Bruk aldri skurende rengjøringsmidler. Disse skraper opp eller ødelegger belegget.

Bakveggen eller sideveggene må aldri rengjøres med ovnsrens.

Dersom ovnsrens utilsiktet kommer på belegget, må du straks fjerne den med en myk svamp og rikelig med vann.

Rengjøring av gulv og tak i ovnsrommet

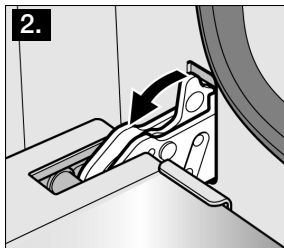
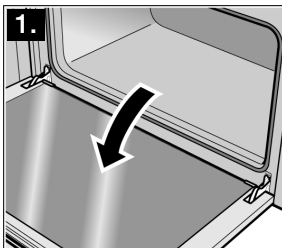
Bruk en oppvaskklut og varmt såpevann eller vann med eddik.

Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Må kun brukes i kaldt ovnsrom.

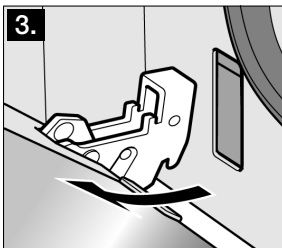
De selvrensende flatene må aldri rengjøres med stålskrubb eller ovnsrens.

Avheking av stekeovnsdøren

1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Vipp opp de to sperrehendlene på venstre og høyre side.
Vær forsiktig så du ikke lukker stekeovnsdøren når sperrehendlene er felt opp. Hengslene kan bli deformert, og det kan oppstå skader på emaljen.

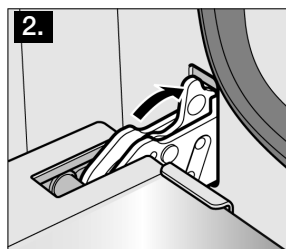
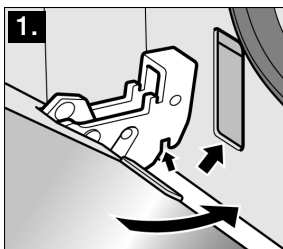


3. Still stekeovnsdøren i en skrå posisjon.
Ta tak med begge hender på høyre og venstre side.
Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut.



Påsetting av stekeovnsdøren

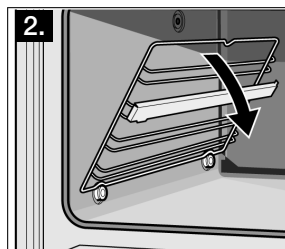
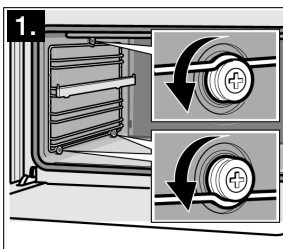
1. Når du hekter stekeovnsdøren på igjen, må du passe på at hakket under hengselet smekker riktig på plass.
2. Vipp ned de to sperrehendlene til venstre og høyre, og lukk stekeovnsdøren.



Rengjøring av stigene

Stigene kan tas ut for rengjøring.

1. Løsne først de to skruene nede, og deretter skruen oppe.
2. Fell ut stigen fremover og ta den ut.

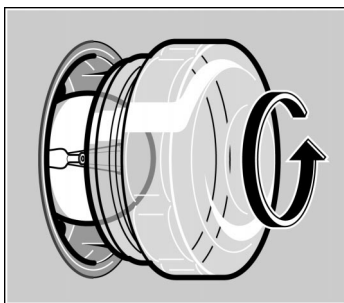


Rengjør stigene med oppvaskmiddel og en myk svamp eller en børste.

Skifte ut ovnslampe på venstre eller høyre side

Dersom stekeovnslampen er gått, må den skiftes. Reserverlamper som tåler høy temperatur, fåes hos kundeservice eller i faghandelen. Bruk kun disse lampene.

1. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.
2. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
3. Skru ut glassdekselet ved å vri mot venstre.



4. Bytt ut lampen med en lampe av samme type.
5. Skru på glassdekselet igjen.
6. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen igjen.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

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

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen for komfyren er i orden.
	Strømbrudd	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.
Det er ikke mulig å slå av stekeovnen.	Elektronikken er defekt.	Slå av / skru ut sikringen. Ring kundeservice.
Klokkedisplayet blinker.	Strømbrudd	Still inn klokken på nytt.
Stekeovnen varmer ikke.	Sikringen er defekt.	Kontroller eller bytt sikring.
	Funksjonsvelgeren er ikke innstilt.	Still inn funksjonsvelgeren.
Dørglasset er sprukket.		Slå av apparatet. Ring kundeservice.
Fruktsaft eller eggehvitflekker på emaljerte flater.	Saft fra fuktige kaker eller kjøttsaft.	Ufarlig endring av emaljen, kan ikke utbedres.

Reparasjon må bare utføres av servicetekniker med spesiell opplæring.

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

Kundeservice

Hvis apparatet ditt må repareres, står kundeservice til disposisjon. Telefonnummer og adresse til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. De oppgitte kundeservicesentrene gir deg også gjerne opplysninger om ditt nærmeste serviceverksted.

E-nummer og FD-nummer


Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for apparatet ditt.

Typeskiltet med numrene finner du på høyre side, på siden av bryterfronten.

For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når du trenger dem, bør du med én gang skrive opp informasjonen om apparatet og telefonnummeret til kundeservice.

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening også under garantitiden.

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

Kundeservice 
--

Energi- og miljøtips

Her får du tips om hvordan du kan spare energi under steking og baking og om hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

Stekeovnen skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.

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

Stekeovnsdøren bør åpnes så sjelden som mulig under steking eller baking.

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

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

Miljøvennlig håndtering



Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EF for elektro- og elektronikkavfall (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet gir rammeforskrifter for hvordan gammelt utstyr skal samles inn og gjenvinnes.

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

Veiledning

Tabellen gjelder alltid for innsetting i kaldt og tomt ovnsrom. Du skal bare forhåndsvarme ovnen når det er oppgitt i tabellen.

Alt tilbehør du ikke trenger, skal tas ut av ovnen før bruk.

Legg bakepapir på tilbehøret først etter forvarmingen.

Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. De er avhengige av kvalitet og beskaffenhet på matvarene.

Bruk tilbehøret som følger med. Du kan få ekstra tilbehør i faghandelen eller hos kundeservice.

Bruk alltid grytekluter når du tar ut tilbehør eller kokekar fra ovnsrommet.

Kaker og bakst

Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet. Ved bruk av lyse stekeformer med tynne vegger av metall eller ved glassformer forlenges steketiden, og kakene blir ikke så jevnt brune.

Hvis du vil bruke kakeformer av silikon, bør du ta utgangspunkt i opplysningene og oppskriftene fra produsenten. Silikonkakeformer er ofte mindre enn vanlige former. Deigmengde og opplysninger i oppskriften kan avvike.






Tabeller

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 steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom dette er ønskelig.










Steketidene reduseres med 5 til 10 minutter ved steking i forvarmet ovn.

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

Kaker i form	Kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Steketid i minutter
Formkake, enkel	Krans-/brødforn	2		150-170	50-60
Fruktkake fin, kakerøre	Springform / rund form	2		170-190	50-60
Sukkerbrød, 6 egg,	Mørk springform	3		150-170	30-40
Frukt- eller ostekake med mørdeigbunn*	Mørk springform	3		150-170	70-90
Krydrede bakverk*	Mørk springform	2		170-190	60-70

* La kaken avkjøles i ca. 20 minutter i avslått og lukket apparat.

Kaker på brett	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Steketid i minutter
Formkakerøre med tørt fyll	Stekebrett	3		150-170	30-40
Formkakerøre med saftig fyll (frukt)	Stekebrett	3		150-170	40-60
Gjærdeig med tørt fyll	Stekebrett	3		150-170	30-40
Gjærdeig med saftig fyll (frukt)	Stekebrett	3		150-170	40-60
Rullekake (forvarming)	Stekebrett	3		170-190	15-20
Kringle med 500 g mel	Stekebrett	3		150-170	30-45
Pizza	Stekebrett	3		200-220	25-35




Småkaker	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Steketid i minutter
Småkaker	Stekebrett	3		140-160	15-25
	Stekebrett + universalpanne	2+4*		140-160	25-35
Sprøytebakst	Stekebrett	3		140-160	20-35
	Universalpanne + stekebrett	2+4*		140-160	30-45
Marengs	Stekebrett	3		80-100	100-150
Makroner	Stekebrett	3		110-130	30-40
Vannbakkels	Stekebrett	3		210-230	35-45
Butterdeigbakst	Stekebrett	3		180-200	20-30
Gjærbakst	Stekebrett	3		190-210	20-30

* Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

Brød og rundstykker

Ved steking av brød skal stekeovnen forvarmes, så sant ikke annet er angitt.

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Steketid i minutter
Brød med 1,2 kg mel	Stekebrett	2		250/190	5-10/35-45
Rundstykker (uten forvarming)	Stekebrett	3		200-220	25-30
Boller	Stekebrett	3		170-190	15-20

Tips til bakingen

Du vil bake etter din egen oppskrift.

Se etter lignende kaker i steketabellen.

På denne måten kan du finne ut om formkaken er ferdigstekt.

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

Kaken er falt sammen.

Bruk mindre væske neste gang eller still ovnstemperaturen 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.

Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Ikke smør kanten av springformen. Etter steking løsnes kaken forsiktig med en kniv.
Kaken blir for mørk oppå.	Sett den inn på en lavere høyde, velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.
Kaken er for tørr.	Stikk små hull med en tannpirker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Velg en temperatur som er 10 grader høyere og forkort steketiden neste gang.
Brødet eller kaken (f.eks. ostekake) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (rå, gjennomtrukket av væskestriper).	Bruk litt mindre væske neste gang og stek på lavere temperatur og med litt lengre steketid. Når du skal bake kaker med saftig fyll, forsteker du bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fyllet oppå. Ta hensyn til oppskriften og steketidene.
Bakverket er ikke jevnt stekt.	Velg en noe lavere temperatur, dermed blir bakstverket jevnere. Stek ømfintlige kaker med over- og undervarme  på én 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.	Skyv kaken inn på en lavere stekehøyde neste gang.
Fruktsaften renner ut.	Bruk om mulig en dypere universalpanne neste gang.
Småbakst av gjærdeig kleber seg sammen under steking.	Alle stykkene i baksten bør være ca. 2 cm fra hverandre. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Du har bakt på flere høyder. På det øverste brettet er kakene mørkere enn på de nederste.	Bruk alltid varmluft  når du steker på flere høyder. Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.
Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann.	Under steking kan det oppstå vanndamp. Den kommer ut via døren. Vanndampen kan legge seg på bryterpanelet eller på møbelfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann. Dette er fysisk betinget.

Kjøtt, fjærkre, fisk

Tips om kokekar

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

Kokekar av glass er best egnet. Lokket skal passe til ovnsgrøten og slutte tett.

Bruker du emaljerte ovnsgrøter, må du tilsette litt mer væske.

Ved steking i ovnsgrøte av rustfritt stål blir maten mindre brunet og kjøtt kan bli mindre gjennomstekt. Forleng steketidene.

Sett alltid kokekaret midt på risten.

Kokekar uten lokk = åpent

Kokekar med lokk = lukket

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

Veiledning for steking

Tilfør litt væske til magert kjøtt. Bunnen i kokekaret skal være dekket ca. ½ cm i høyden. Tilfør rikelig med væske til grytestek. Bunnen i kokekaret skal være dekket ca. 1-2 cm i høyden.

Mengden væske avhenger av kjøtttype og materialet i kokekaret. Hvis du tilbereder kjøtt i emaljerte ovnsgrøter, trenger du noe mer væske enn ved tilberedning i kokekar av glass.

Kokekar av rustfritt stål er bare til en viss grad egnet. Kjøttet stekes saktere og blir mindre brunet. Bruk en høyere temperatur og/eller lengre steketid.

Veiledning for grilling

Grill alltid i lukket stekeovn.

Forvarm ovnen i ca. 10-15 minutter ved grilling, før du setter inn maten som skal grilles.

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

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

Ikke skyv inn stekebrettet eller universalpannen i høyde 4. På grunn av den sterke varmen blir det skjøvt og kan skade ovnsrommet når du tar det ut.

Grillstykkene bør om mulig være like tykke. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Ikke tilsett salt før etter grillingen.

Snu grillstykker etter $\frac{2}{3}$ av den angitte tiden.

Grillelementet slår seg hele tiden av og på. Dette er normalt.












Kjøtt

Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden.

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

Pakk roastbiff inn i aluminiumsfolie etter steking, og la den hvile i stekeovnen i 10 minutter.

Ved steking av svinestek med svor skal svoren rutes, og steken skal først stekes med svorsiden ned.

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varme- type	Tempera- tur i °C, grilltrinn	Steketid i minutter
Oksekjøtt						
Oksesstek	1,5 kg	Lukket	2		170-190	160-180
Roastbiff, medium*	1,0 kg	Åpen	2		170-190	60-90
Biffer, 3 cm tykke, medium		Rist**	4			15-20
Kalvekjøtt						
Kalvestek	1,5 kg	Åpen	2		140-170	120-140
Svinekjøtt						
Stek uten svor (f.eks. nakke)	1,5 kg	Åpen	2		170-200	100-120
Stek med svor (f.eks. bog)	1,5 kg	Åpen	2		170-200	110-130
Lammekjøtt						
Lammelår uten bein, medium	1,5 kg	Åpen	2		160-190	90-110
Kjøttpudding	av 500 g kjøtt	Åpen	2		170-200	60-70
Pølser		Rist**	4			10-15

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

** Sett universalpanne inn på høyde 1.

Fjærkre

Vektopplysningene i tabellen gjelder fjærkre uten fyll, klargjort for steking.






Hvis du griller direkte på risten, bør du i tillegg sette inn universalpannen på høyde 1. Kjøttsaften blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

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

Legg helt fjærkre med brystsiden ned på risten. Snus etter $\frac{2}{3}$ av den angitte tiden.

Kjøttstykker som rullestek av kalkun eller kalkunbryst snus etter halvparten av den angitte tiden. Fjærkre i deler snus etter $\frac{2}{3}$ av tiden.

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

Fjærkre	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varme- type	Tempera- tur i °C, grilltrinn	Steketid i minutter
Kylling, hel, 1-4 stk.	1 kg	Rist	2		190-210	80-90
Broiler, hel	1,6 kg	Rist	2		190-210	90-110
Gås, hel	3,5-4 kg	Rist	2		150-170	160-180
And, hel	1,7 kg	Rist	2		150-170	100-120
Kalkunkylling, hel	3,0 kg	Rist	2		150-170	110-130




Fisk

Hvis du griller direkte på risten, bør du i tillegg sette inn universalpannen på høyde 1. Væsken blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Snu fiskestykker etter $\frac{2}{3}$ av grilltiden.

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

Ved steking av fiskefilet bør du tilsette noen spiseskjeer væske slik at fileten blir dampet.

Fisk	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varme- type	Tempera- tur i °C, grilltrinn	Tilbered- ningstid i minutter
Fisk, hel	1,5 kg	Rist	2		150-175	50-80
Fiskekotelett, 3 cm tykk		Rist	4			20-25

Tips til steking og grilling

Det står ikke angitt noe i tabellen når det gjelder vekten på denne steken.

Hvordan kan du vite at steken er ferdig?

Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.

Steken ser fin ut, men sjen er brent.

Steken ser fin ut, men sjen er for lys og tynn.

Der dannes damp når det helles væske på steken.

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

Bruk et steketermometer (fås hos en forhandler) 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.

Kontroller innsetningshøyden og temperaturen.

Velg en mindre stekegryte neste gang, eller fyll på mer væske.

Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett litt mindre væske.







Dette er fysisk betinget og normalt. En stor del av vandampen kommer ut av damputløpet. Den kan slå seg ned på de kaldere bryterne eller på elementfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann.

Gratenger, toast

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

Sett alltid kokekaret på risten.

Hvor lang steketid en grateng trenger, avhenger av størrelsen på kokekaret og hvor høy gratengen er. Informasjonen i tabellen er bare veiledende.

Gratenger	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Steketid i minutter
Grateng, søt	Gratengform	2		170-190	50-60
Pastagrateg	Gratengform	2		190-210	40-50
Potetgrateg, rå ingredienser, maks. 4 cm høy	Gratengform	2		160-180	60-80
	2 gratengformer	1+3		150-170	60-80
Gratinert toast, 12 stk.	Rist*	3			7-10






* Sett universalpanne inn på høyde 1.

Ferdigretter

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

Hvis du dekker tilbehøret med bakepapir, må du kontrollere at bakepapiret er egnet til disse temperaturene. Tilpass størrelsen på papiret til retten.

Stekeresultatet avhenger i stor grad av matvarene. Brune flekker og uregelmessigheter kan forekomme allerede ved rå vare.


Rett	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Tempera- tur i °C, grilltrinn	Steketid i minutter
Pizza, dypfryst					
Pizza med tynn bunn	Universalpanne	2		200-220	15-25
Pizza med tykk bunn	Universalpanne	2		170-190	20-30
Potetprodukter, dypfryste					
Pommes frites	Universalpanne	3		190-210	20-30
Bakevarer, dypfryste					
Rundstykker, bagett	Universalpanne	2		180-200	10-15
Bakevarer, forstekte					
Halvstekte rundstykker eller bagett	Universalpanne	2		190-210	10-15

Spesielle retter

Heving av gjærdeig

Tilbered gjærdeigen på vanlig måte. Legg den i et varmebestandig kokekar av keramikk, og sett på lokk. Forvarm ovnsrommet i 5 minutter. Slå av apparatet og la deigen heve i ovnsrommet.

Tilberedning

Rett	Kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Varighet
Heving av gjærdeig	sett et varmebestandig kokekar	på bunnen av ovnen		Forvarm til 60 °C, slå av apparatet, sett gjærdeigen inn i ovnen	5 min. 20-30 min


Opptining

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

Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på pakningen.

Opptiningstiden er avhengig av matvaretype og mengde.

Legg fjærkre med brystet ned på en tallerken.

Frysevarer	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C
f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt, kylling, pølser og kjøtt, brød og rundstykker, kaker og annen bakst.	Rist	1		Temperaturvelgeren skal være slått av.

Akrylamid i matvarer

Hvilke retter berøres av dette?

Akrylamid oppstår primært i korn- og potetprodukter som blir tilberedt ved svært høye temperaturer. Det dreier seg f.eks. om potetchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød, finbakst (kjeks, pepperkaker, andre småkaker).

Tips til tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

Generelt

Hold steketidene så korte som mulig.
La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk.
Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.

Baking

Med over-/undervarme ved maks. 200 °C, med 3D-varmluft eller varmluft ved maks. 180 °C.

Småkaker

Med over-/undervarme ved maks. 190 °C, med 3D-varmluft eller varmluft ved maks. 170 °C.
Egg eller eggeplommer reduserer dannelsen av akrylamid.

Ovnsstekte pommes frites

Fordel jevnt og i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett, slik at pommes fritesen ikke tørker ut.

Testretter

Disse tabellene ble laget for testinstituttene for å forenkle kontrollen og testingen av forskjellige apparater.

Iht. EN60350 og DIN44547.

Baking

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

Sprøytebakst: Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

Eplepai i én høyde:

Sett de mørke springformene ved siden av hverandre.





Kaker i springformer av aluminium:

Bruk universalpannen i stedet for risten og sett springformene på universalpannen.

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Tilbered- ningstid i minutter
Sprøytebakst	Stekebrett	3		140-160	20-35
	Universalpanne + stekebrett	2+4		140-160	30-45
Småkaker, 24 stk.	Stekebrett	3		140-160	20-30
Småkaker, 48 stk.	Universalpanne + stekebrett	2+4		140-160	35-45
Sukkerbrød (forvarm)	Springform på rist	2		150-170	30-40
Gjærbakst på brett	Stekebrett	3		150-170	40-60
Eplepai	Rist + 2 springformer med diam. 20 cm	1		180-200	70-80

Grilling

Hvis du legger mat direkte på risten, bør du i tillegg sette inn universalpannen på høyde 1. Væsken blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varme- type	Grilltrinn	Tilbered- ningstid i minutter
Riste toast, forvarm i 10 minutter	Rist	4			0,5-2
Biffburger, 20 stk.* forvarm i 5 minutter	Rist	4			20-25

* Vendes etter $\frac{2}{3}$ av tiden.