

HB77AA.60S

[no] Bruksveiledning.....3



9000604227

SIEMENS

Sikkerhetsanvisninger.....	4	Programautomatikk.....	18
Før montering.....	4	Kokekar.....	18
Veiledning om sikkerhet.....	4	Klargjøring av retten.....	18
Årsaker til skader.....	4	Programmer.....	19
Din nye stekeovn.....	5	Hvor lang tid trenger retten?.....	20
Betjeningsfelt.....	5	Slik stiller du inn:.....	20
Betjeningsfelt og indikatorer.....	5	Stekeovnen skal slås av og på automatisk.....	20
Piler til valg av varmetype.....	5	Tips om programautomatikken.....	21
Felt til endring av innstillingsverdier.....	6	Testet for deg i vårt prøvekjøkken.....	21
Varmetyper.....	6	Kaker og bakst.....	21
Ovnsrom.....	6	Tips til bakingen.....	23
Tilbehør.....	6	Kjøtt, fjærkre, fisk.....	24
Dørsikring.....	8	Tips til steking og grilling.....	26
Før første gangs bruk.....	8	Gratenger, toast.....	26
Stille inn klokkeslett.....	8	Ferdigretter.....	27
Oppvarming av stekeovnen.....	8	Langtidssteking.....	27
Rengjøring av tilbehør.....	8	Tips om langtidssteking.....	28
Slå stekeovnen av og på.....	8	Spesielle retter.....	28
Hovedbryter.....	8	Opptining.....	29
Stille inn stekeovnen.....	9	Tørking.....	29
Slik stiller du inn:.....	9	Konservering.....	29
Stekeovnen skal slås av automatisk.....	9	Akrylamid i matvarer.....	30
Stekeovnen skal slås av og på automatisk.....	10	Testretter.....	30
Restvarmeindikasjon.....	10	Baking.....	30
Hurtigoppvarming.....	10	Grilling.....	31
Klokkeslett.....	11		
Slik stiller du inn:.....	11		
Varselur.....	11		
Slik stiller du inn:.....	11		
Grunninnstillinger.....	11		
Endring av grunninnstillingene.....	11		
Barnesikring.....	12		
Automatisk utkobling.....	12		
Selvrens.....	12		
Viktige merknader.....	12		
Før selvrens.....	12		
Stille inn rengjøringstrinn.....	12		
Selvrensen skal automatisk slås av og på.....	13		
Etter selvrensen.....	13		
Vedlikehold og rengjøring.....	14		
Rengjøringsmiddel.....	14		
Sette inn og ta ut stekeovnsdøren.....	14		
Ta av dekselet på døren.....	15		
Montering og utmontering av glassruter.....	15		
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?.....	16		
Feiltabell.....	16		
Bytte stekeovnslampe i taket.....	17		
Bytte venstre stekeovnslampe.....	17		
Glassdeksel.....	17		
Kundeservice.....	17		
E-nummer og FD-nummer.....	17		
Energi- og miljøtips.....	18		
Energisparing.....	18		
Miljøvennlig håndtering.....	18		

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

Sikkerhetsanvisninger

Les grundig gjennom 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 slippe ut varm damp. Hold små barn på trygg avstand.
- Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Alkoholholdampen kan eksplodere i ovnsrommet. Bruk kun små mengder av drikkevarer med høyt alkoholinnhold, og åpne døren på apparatet forsiktig.

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.
- Ved forvarming må du aldri legge bakepapir på tilbehøret uten å feste papiret. Når du åpner døren på apparatet, oppstår det trekk. Bakepapiret kan berøre varmeelementene og ta fyr. Legg alltid et kokekar eller en stekeform på bakepapiret for å holde det nede. Bare legg bakepapir på den flaten du skal bruke. Bakepapiret må ikke stikke utenfor tilbehøret.

Fare for kortslutning!

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

Fare for skålding!

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

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.

Selvrens

Brannfare!

- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr under selvrensen. Før hver selvreng må grovt smuss fjernes fra ovnsrommet.
- Heng aldri brennbare gjenstander, for eksempel kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Ovnens blir svært varm på utsiden når selvreng pågår. Hold barn på trygg avstand.

Fare for alvorlige helseskader!

Ikke la brett og former med slippbelegg stå i ovnen når selvreng pågår. Slippbelegget ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftgasser.

Årsaker til skader

Obs!

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Vann i varmt ovnsrom: Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.
- 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 ovnsdør: Hold alltid døren stengt når ovnsrommet avkjøles. Selv om døren 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.
- Tungt tilbehør: Ikke trekk tilbehør med tunge gjenstander/mat på for langt ut uten å avlaste det. Tungt tilbehør vipper frem når du trekker det ut. Rillene i ovnsrommet blir utsatt for trykk som kan skade emaljen. Avlast tilbehøret ved å løfte det litt når det er trukket ut. Obs! Bruk alltid en gryteklut hvis tilbehøret er varmt.
- Grilling: Ikke skyv inn stekebrettet eller universalpannen høyere enn høyde 3 under grilling. På grunn av den sterke varmen blir det skjevt og skader emaljen når du tar det ut. Grill bare rett på risten i høyde 4 og 5.

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.

Betjeningsfelt

Her ser du en oversikt over betjeningsfeltet. Det kan forekomme differanser mellom de ulike apparattypene.



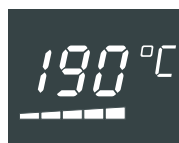
Betjeningsfelt og indikatorer

Under hvert enkelt betjeningsfelt ligger det sensorer. Trykk på det aktuelle symbolet med pekefingeren.

Symbol	Betydning
① Hovedbryter	Med denne slår du stekeovnen av og på
< > Piler til valg av varmetype	Disse bruker du til å velge varmetype. Pil opp > Pil ned <
💡 Ovnslampe	Med denne slår du stekeovnslampen av og på.
🕒 Klokke	Med denne stiller du inn klokkeslett, 🕒, varselur 🔔, varighet ⏱ og slutt ➡.
i Informasjon	Med denne viser du oppvarmingstemperatur og innstilt vekt for programautomatikk.
- + Felt til endring av innstillingsverdier	Med denne reduserer du foreslåtte verdier og innstillingsverdier. Feltet minus - = redusere Feltet pluss + = øke
»»» Hurtigoppvarming	Med denne kan du varme opp ovnsrommet raskt.
OK Bekreftelse/start	Med denne bekrefter du innstillingen eller starter stekeovnen.

I indikasjonfeltet kan du lese av de innstilte verdiene. Du kan stille inn så lenge et symbol blinker.

Oppvarmingskontrollen under temperaturindikasjonen viser temperaturøkningen eller restvarmen i ovnsrommet.



Merk: Hvis du ikke starter med OK, slettes innstillingene etter noen minutter. Start alltid med OK.

Piler til valg av varmetype

Med pilen < eller > velger du varmetype for stekeovnen. Berør aktuelle pilen inntil ønsket varmetype vises i displayet. Det vises en foreslått verdi i temperaturindikasjonen for hver varmetype.

Posisjon

☐	Over-/undervarme
☐	HydroSteking
☐	Intensivvarme
☐	3D-varmluft*
☐	Pizzatrinn
☐	Undervarme
☐	Omluftsgrilling
☐	Flategrilling, liten flate
☐	Flategrilling, stor flate
☐	Opptining
☐	Automatisk selvrens
P	Programautomatikk

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

Ovnslampe

Når du stiller inn varmetype, lyser lampen i stekeovnen.

Unntak:

Lampen slås ikke på ved opptining fra 30 til 60 °C og i løpet av den automatiske selvrens.

Når stekeovnen skal slå seg automatisk av og på, tennes stekeovnslampen først etter start.

Med feltet 💡 kan du slå lampen i ovnsrommet av og på igjen. Unntak: opptining på 20 °C.

Felt til endring av innstillingsverdier

Med feltet pluss **+** eller minus **-** kan du endre alle foreslåtte og innstilte verdier.

Feltet pluss **+** = øke

Feltet minus **-** = redusere

Områder	
50–300	Temperatur i °C Maksimal temperatur for 3D-varmluft  og pizzatrinn  = 270 °C Opptining på 20–60 °C
1–3	Grilltrinn
1–3	Rensetrinn
1 min–23.59 t	Varighet
1 sek–23.55 t	Varselur
P1–P26	Programmer

Varmetyper

For stekeovnen har du mange forskjellige varmetyper å velge mellom. På den måten kan du velge den optimale tilberedningsmåten for alle typer retter.

Varmetype og temperaturområde	Bruk
 Over-/undervarme 50–300 °C	Til kaker, gratenger og magre kjøttstykker, f.eks. okse eller viltkjøtt, på én høyde. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra. Varmholding  : I området mellom 65 og 100 °C kan du holde maten varm. Maten må ikke holdes varm i mer enn to timer.
 HydroSteking 50–300 °C	Til gjærbakst, f.eks. brød, rundstykker eller kringle, og til vannbakkels eller rullekake. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra. Fuktigheten fra matvarene forblir i ovnsrommet i form av vanndamp.
 Intensivvarme 50–300 °C	Til retter med sprø bunn. Varmen kommer ovenfra og spesielt kraftig nedenfra.
 3D-varmluft 50–270 °C	Til kaker og bakst på én til tre høyder. Ventilatoren fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
 Pizzatrinn 50–270 °C	Til hurtig tilberedning av dypryste produkter uten forvarming, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel. Varmen kommer nedenfra og fra ringelementet i bakveggen.
 Undervarme 50–300 °C	Til konservering og ettersteking eller -bruning. Varmen kommer nedenfra.
 Omluftsgrilling 50–300 °C	Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Grillelementet og ventilatoren slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
 Grill, liten flate Grilltrinn 1, 2 eller 3	Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker i små mengder. Den midterste delen av grillen blir varm.

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

Varmetype og temperaturområde	Bruk
 Grill, stor flate Grilltrinn 1, 2 eller 3	Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillristen blir varm.
 Opptining 20–60 °C	Til opptining av kjøtt, fjærkre, brød og kaker. Ventilatoren blåser den varme luften rundt maten.

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

Merknader

- Hvis du åpner ovnsdøren under drift, avbryter du oppvarmingen.
- For at varmen skal bli godt fordelt, slås viften i oppvarmingsfasen på i korte perioder ved bruk av varmetypene over- eller undervarme.

Ovnsrom

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

Ovnslampe

Lampen i ovnsrommet lyser når stekeovnen er i bruk. Lampen slår seg av når temperaturen er innstilt på inntil 60 °C og ved selvrens. På den måten kan du oppnå en optimal finregulering.

Lampen slår seg på når stekeovnsdøren åpnes.

Kjølevifte

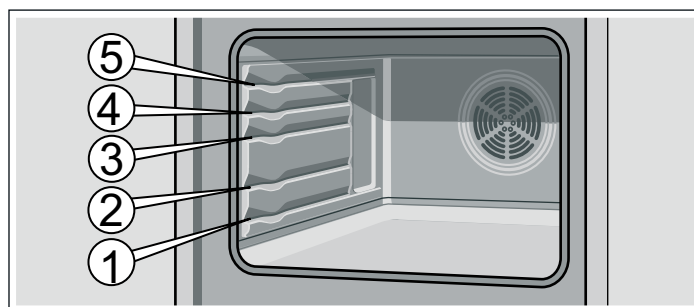
Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren. Obs! Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

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 5 forskjellige høyder.

Tilbehøret kan trekkes ut i to tredjedels lengde uten at det vipper ut. Det gjør det lett å ta ut rettene.



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

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. Oppgi HZ-nummeret.



Rist

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

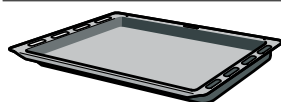
Skyv inn risten  med krumningen nedover.



Emaljebrett

Til kaker og småkaker

Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



Universalpanne

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

Universalpannen settes inn i stekeovnen med den skrå enden vendt mot stekeovnsdøren.

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren. Du finner et omfattende tilbud til stekeovnen i våre brosjyrer eller på Internett. Leveringen av ekstra tilbehør samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.

Det er ikke alt tilbehør som passer til alle apparater. Ved kjøp må du alltid angi den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) for apparatet.

Ekstra tilbehør	Ovnsrom med	HZ-nummer	Bruk	Egnet for selvsrens
Rist	Stiger	HZ334000	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter.	Nei
	Ribber	HZ334001	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter.	Nei
Emaljebrett	-	HZ331070	Til kaker og småkaker Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.	Ja
Universalpanne	-	HZ332070	Til saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten. Universalpannen legges inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.	Ja
Innleggsrist	-	HZ324000	Til stek. Sett alltid risten ned i universalpannen. Dryppende fett og kjøttssaft samles opp.	Nei
Grillrist	-	HZ325070	Til grilling i stedet for med risten, eller som sprutbeskyttelse, slik at stekeovnen ikke blir så skitten. Grillristen skal bare brukes i universalpannen. Grilling på grillrist: Skal bare brukes på innsetningshøyde 1, 2 og 3. Grillrist som sprutbeskyttelse: Sett inn universalpannen med grillristen under risten.	Ja
Glasspanne	-	HZ336000	Dyp ovns-panne i glass. Egner seg også svært godt som serveringsfat.	Nei
Pizzabrett	-	HZ317000	Ideell til pizza, dypfrosne varer og store, runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Sett brettet på risten og følg opplysningene i steketabellene.	Nei
Bakestein	-	HZ327000	Bakesteinen egner seg utmerket til tilberedning av hjemmelaget brød, rundstykker og pizza som skal ha en spesielt sprø bunn. Bakesteinen må alltid forvarmes på anbefalt temperatur.	Nei
Proffpanne med innleggsrist	-	HZ333070	Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder.	Ja
Lokk til proffpanne	-	HZ333001	Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgrøte.	Nei
Proffuttrekk	Ribber	HZ333100	Egnet til tilberedning av store mengder. Hele tilbehøret består av en dyp panne med innleggsrist, en rist til å legge oppå og et teleskoputtrekk. Du får flotte grillresultater når du legger risten over.	Nei
Proffuttrekk Plus	Ribber	HZ333102	Egnet til tilberedning av store mengder. Hele tilbehøret består av en dyp panne med innleggsrist, en rist til å legge oppå og et teleskoputtrekk. Du får flotte grillresultater når du legger risten over.	Nei
Lokk til proffuttrekk	Ribber	HZ333101	Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgrøte.	Nei
Glassfat	-	HZ915001	Glassformen egner seg til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Den egner seg spesielt godt til program- eller stekeautomatikk.	Nei
Metallfat	-	HZ26000	Stekegryten er tilpasset stekesonen på den keramiske platetoppen. Gryten er også velegnet til bruk med kokesensor og program- og stekeautomatikk. Gryten er emaljert på utsiden og har slippbelegg på innsiden.	Nei
Systemdampovn	-	HZ24D300	For skånsom tilberedning av grønnsaker og fisk.	Nei

Artikler fra kundeservice

Vedlikeholds- og rengjøringsmidler eller annet tilbehør som passer til hvitevarene dine, kan du bestille fra kundeservice, i

faghandelen eller på Internett via de enkelte landenes nettbutikker. Oppgi alltid artikkelnummeret.

Kluter til overflater i rustfritt stål	Artikkelnr. 311134	Forhindrer smussavleiringer. Impregnering med en spesialolje gir optimal pleie av overflatene på apparater i rustfritt stål.
Gelé til rengjøring av stekeovnsgrill	Artikkelnr. 463582	Til rengjøring av ovnsrommet. Geleen er luktfri.
Mikrofiberklut med cellestruktur	Artikkelnr. 460770	Egner seg spesielt godt til rengjøring av ømfintlige overflater som glass, glasskeramikk, rustfritt stål og aluminium. Mikrofiberkluten fjerner vannholdig og fettholdig smuss i én omgang.
Dørsikring	Artikkel-nr. 612594	Sikrer at barn ikke kan åpne stekeovnsdøren. Sikringen skrus på forskjellig alt etter ovnsdør. Se instruksjonene i anvisningen som følger med dørsikringen.

Dørsikring

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

Skyv dørsikringen oppover for å åpne stekeovnen. Sikringen skrus på forskjellig alt etter ovnsdør. Se instruksjonene i

anvisningen som følger med dørsikringen. Når du lukker stekeovnsdøren, må du passe på at den smekker på plass.

Før første gangs bruk

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

- Still inn klokkeslettet.
- Varm opp ovnsrommet.
- Rengjør tilbehøret.
- Les gjennom sikkerhetsforskriftene i begynnelsen av bruksanvisningen. Disse er svært viktige.

Stille inn klokkeslett

Etter at du har koblet til det nye apparatet, vises symbolet  i displayet og tre nuller blinker. Still inn riktig klokkeslett.

1. Berør tasten .
 vises og symbolet  blinker i displayet.
2. Still inn det aktuelle klokkeslettet med feltet minus  eller .
3. Bekreft med OK.

Klokkeslettet vises i displayet.

Oppvarming av stekeovnen

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnsrommet må være lukket og tomt. Still inn på varmetypen over-/undervarme  og 240 °C.

Påse at det ikke er emballasjerester i ovnsrommet, f.eks. isoporkuler.

1. Berør hovedbryteren  til symbolet  vises i displayet.
2. Still inn over-/undervarme .
Trykk på pil oppover  til symbolet  vises i displayet.
3. Berør feltet  til 240 °C vises i temperaturindikasjonen.
4. Start stekeovnen med OK.

Slå av stekeovnen med hovedbryteren  etter 60 minutter.

Rengjøring av tilbehør

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

Slå stekeovnen av og på

Hovedbryter

Med hovedbryteren  slår du stekeovnen av og på.

Innkobling

Berør hovedbryteren  til symbolet  vises i displayet. Hvis du ikke slår på stekeovnen i løpet av de neste minuttene, slår hovedbryteren seg automatisk av. Symbolet  slukkes.

Utkobling

Berør hovedbryteren  inntil innstillingen slukkes.

Klokkeslettet, en varselur-nedteiling eller ev. restvarmevisning er uavhengig av hovedbryteren.

Stille inn stekeovnen

Du har flere muligheter når du skal stille inn stekeovnen.

Slå av stekeovnen manuelt

Når retten er ferdig, slår du av stekeovnen manuelt.

Stekeovnen slås automatisk av

Du kan også forlate kjøkkenet i et lengre tidsrom.

Stekeovnen slås av og på automatisk

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

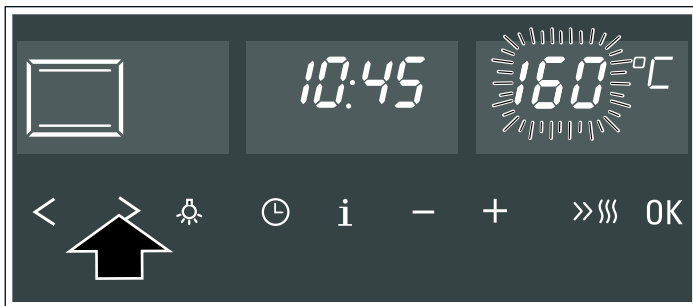
Tabeller og tips

I kapittelet *Tabeller og tips* finner du passende innstillinger for en rekke matretter.

Slik stiller du inn:

Eksempel vist på bildet: over- og undervarme , 190 °C

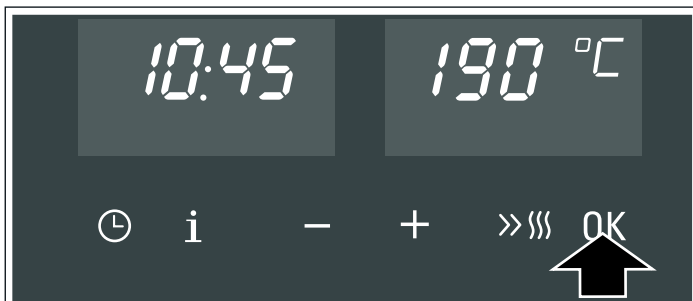
1. Slå på hovedbryteren .
I displayet vises symbolet .
2. Still inn ønsket varmetype med pilen < eller >.



3. Med minus – eller pluss + stiller du inn ønsket temperatur eller grilltrinn.



4. Start stekeovnen med OK.



Kort pipetone

Hvis du glemmer å starte stekeovnen, vil en kort pipetone etter noen sekunder minne deg på å starte med OK.

Utkobling

Når retten er ferdig, kan du slå av hovedbryteren .

Endre innstilling

Du kan når som helst forandre varmetype, temperatur eller grilltrinn. Bekreft endringen med OK.

Oppvarmingskontroll

Oppvarmingskontrollen viser temperaturøkningen i stekeovnen. Det optimale tidspunktet for å sette inn retten, er når alle feltene er fylt. Ved grilling og opptining (20 °C) vises ikke oppvarmingskontrollen.



Mens stekeovnen varmes opp, kan du vise aktuell ovnstemperatur ved å trykke på infotasten. Den vises i noen sekunder i displayet. Ved grilling vises ikke ovnstemperaturen.

På grunn av termisk treghet i stekeovnen kan det i oppvarmingstiden vises en temperatur som skiller seg fra den faktiske stekeovnstemperaturen.

Stekeovnen skal slås av automatisk

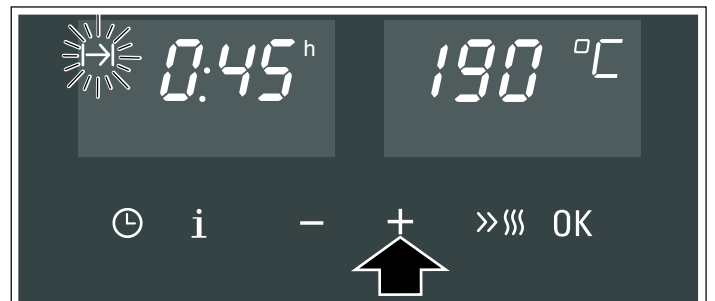
Angi varighet (steketid) for retten.

Eksempel vist på bilde: Varigheten er 45 minutter.

1. Slå på hovedbryteren .
I displayet vises symbolet .
2. Still inn ønsket varmetype med pilen < eller >.
3. Med minus – eller pluss + stiller du inn ønsket temperatur eller grilltrinn.
4. Start stekeovnen med OK.
5. Trykk på klokketasten  inntil symbolet  blinker i displayet.



6. Still inn ønsket varighet med tasten minus – eller pluss +.
Pluss + foreslått verdi = 30 minutter
Minus – foreslått verdi = 10 minutter



7. Start med OK eller endre sluttiden til et senere tidspunkt som beskrevet i kapittelet *Stekeovnen skal slås av og på automatisk*.

Når du starter stekeovnen med OK, lyser symbolet  i displayet.

Slette varighet

Berør klokketasten  inntil symbolet  blinker i displayet. Berør feltet minus – inntil det står null i displayet. Berør OK. Driften avbrytes.

Slette innstillingen

Slå av hovedbryteren .

Slik viser du innstillingene

Slik viser du sluttid  eller klokkeslett : Trykk på klokketasten  inntil det riktige symbolet vises i displayet. Verdien vises i noen sekunder.

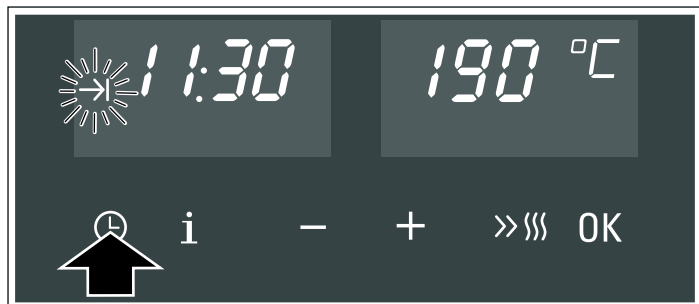
Stekeovnen skal slås av og på automatisk

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

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

Slik stiller du inn:

1. Slå på hovedbryteren . I displayet vises symbolet .
2. Still inn ønsket varmetype med pilen < eller >.
3. Med minus – eller pluss + stiller du inn ønsket temperatur eller grilltrinn.
4. Start stekeovnen med OK.
5. Berør klokketasten  inntil symbolet  blinker i displayet.
6. Still inn ønsket varighet med tasten minus – eller pluss +. Pluss + foreslått verdi = 30 minutter
Minus – foreslått verdi = 10 minutter
7. Berør klokketasten . Symbolet  blinker. I displayet ser du når retten er ferdig.



8. Endre sluttiden til et senere tidspunkt med pluss +.



9. Bekreft med OK.

I displayet vises sluttiden til stekeovnen starter. Varigheten telles ned og er synlig i displayet.

Varigheten er telt ned.

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slås av. I klokkeindikasjonen står det 0:00. Når du slår av hovedbryteren , vises klokkeslettet igjen.

Merk: Så lenge et symbol blinker i displayet, kan du gjøre endringer. Når symbolet lyser, brukes den innstilte verdien. Du kan endre iverksettingstiden. Du kan lese mer om dette i kapitlet *Grunninnstillinger*.

Restvarmeindikasjon

Når du slår av stekeovnen, kan du avlese restvarmen i stekeovnen på oppvarmingskontrollen. Når alle feltene er fylt, er temperaturen i stekeovnen ca. 300 °C.

Når temperaturen er sunket til ca. 60 °C, slukkes oppvarmingskontrollen.

Utnyttelse av restvarmen

Med restvarmen i stekeovnen kan du holde mat varm.

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

Hurtigoppvarming

Med denne funksjonen kan du forvarme stekeovnen ekstra raskt.

Egnede varmetyper

-  Over-/undervarme
-  HydroSteking
-  Intensivvarme
-  3D-varmluft
-  Pizzatrinn
-  Omluftsgrilling

Slik går du frem:

Still inn stekeovnen. Trykk på hurtigoppvarmingen . I temperaturindikasjonen lyser symbolet . Stekeovnen blir varm. Feltene i oppvarmingskontrollen fylles.

Når alle feltene i oppvarmingskontrollen er fylt opp, hører du et signal og symbolet  slukkes. Sett retten inn i stekeovnen.

Avbryte hurtigoppvarmingen

Trykk på hurtigoppvarming . I temperaturindikasjonen slukkes symbolet .

Merknader

- Hurtigoppvarmingen fungerer ikke hvis den innstilte temperaturen ligger under 100 °C. Hvis temperaturen i stekeovnen bare er litt lavere enn den innstilte temperaturen, er hurtigoppvarming ikke nødvendig. Den blir ikke slått på.
- Hvis du endrer varmetype, avbrytes hurtigoppvarmingen.
- Mens hurtigoppvarmingen pågår, kan du vise den aktuelle oppvarmingstemperaturen. Berør informasjonsfeltet **i**. Temperaturen vises i noen sekunder i displayet.

Klokkeslett

Etter første tilkobling og etter strømbrydd blinker symbolet  og tre nuller i displayet. Still inn klokkeslettet.

Slik stiller du inn:

1. Berør klokketasten .
I displayet vises 12:00 og symbolet  blinker.
2. Still inn klokkeslettet med feltet minus **-** eller pluss **+**.
3. Bekreft med OK.
Klokkeslettet er blitt lagret. Symbolet  slukkes.

Endring, f.eks. fra sommer- til vintertid

Stekeovnen må være slått av. Berør klokketasten  inntil symbolet  blinker i displayet. Endre klokkeslettet med feltet minus **-** eller pluss **+**. Bekreft med OK.

Skjule klokken

Du kan stille inn tidsangivelsen slik at den bare vises når apparatet er i bruk. Du må da først endre grunninnstillingen for dette. Les mer om dette i kapitlet *Grunninnstillinger*.

Varselur

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

Slik stiller du inn:

1. Berør klokketasten  inntil symbolet varselur  blinker i displayet.
2. Still inn varseluret med feltet minus **-** eller pluss **+**.
Feltet pluss **+** foreslått verdi 10 min.
Feltet minus **-** foreslått verdi 5 min.
3. Start varseluret med OK.
Tiden telles synlig ned i displayet.

Tiden er telt ned

Du hører et lydsignal. Berør klokketasten .
Varselurindikasjonen slukkes.

Endre varselurtiden

Berør klokketasten . Symbolet  blinker. Endre tiden med feltet minus **-** eller pluss **+**. Start med OK.

Slette innstillingen

Når du slår av hovedbryteren, fortsetter det innstilte varseluret å gå. Berør klokketasten . Med feltet minus **-** stiller du tiden tilbake til 0:00. Bekreft med OK. Klokken vises igjen.

Varselur og varighet telles ned parallelt

Begge symbolene lyser i indikasjonen. Tiden telles ned synlig i indikasjonen. Slik viser du varighet , sluttid  eller klokkeslett : Berør klokketasten  til symbolet for varighet , slutt  eller klokkeslett  vises. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

Grunninnstillinger

Stekeovnen har forskjellige grunninnstillinger. Du kan tilpasse disse innstillingene til dine egne behov.

	Funksjon	Alternativ 1	Alternativ 2	Alternativ 3
	Klokkeslett i klokkeindikasjonen	Klokkeslettet vises hele tiden	Klokkeslettet vises bare når apparatet er i drift*	-
	Signalvarighet etter at den innstilte tiden er utløpt	Kort	Middels	Langt
	Innstillingstid	ca. 20 sekunder	ca. 30 sekunder	ca. 40 sekunder
	Kjøleviften fortsetter å gå til en bestemt temperatur i stekeovnen er nådd	Tid viften fortsetter å gå kort	Tid viften fortsetter å gå middels	Tid viften fortsetter å gå lang
	Lysstyrke i displayet.	Svak	Middels	Lys
	Påminnelse signal ved start	Av	På	-
	Barnesikring med dørsperre	Uten	Med	-

* Unntak: Klokkeslettet vises så lenge restvarmen vises.

Endring av grunninnstillingene

Apparatet må ikke være i drift.

Eksempel: Klokkeslettet vises bare når apparatet er i drift.

1. Berør informasjonstasten  inntil  vises i displayet.
2. Endre grunninnstillingene med pluss **+** eller minus **-**.
Med infotasten  kan alle innstillingsnivåene endres sammenhengende med feltet pluss **+** eller minus **-**. Bekreft til slutt endringen med OK.

Endre innstillingen

Du kan når som helst endre innstillingene igjen.

Barnesikring

For at barn ikke skal kunne slå på stekeovnen utilsiktet eller endre på innstillingene, er stekeovnen utstyrt med barnesikring.

Aktivere stekeovnen

Berører feltet OK til symbolet  vises i displayet.

Nå kan ikke stekeovnen stilles inn lenger. Innstillingene kan ikke endres.

Obs!

Hvis du trykker på feltet , slettes den aktuelle innstillingen. Barnesikringen forblir aktiv.

Låse stekeovnsdøren

Du kan endre grunninnstillingene slik at stekeovnsdøren låses. Les mer om hvordan dette gjøres i kapittelet *Grunninnstillinger*. Hvis du aktiverer barnesikringen når apparatet er i bruk, låses stekeovnsdøren ved 50 °C. I displayet vises i tillegg symbolet .

Oppheve sperren

Berører feltet OK til symbolet  slukkes i displayet. Nå kan du bruke stekeovnen igjen.

Merk: Hvis du prøver å stille inn stekeovnen når den er sperret, blinker symbolet  i displayet. Opphev sperren.

Automatisk utkobling

Hvis du skulle glemme å slå av stekeovnen, aktiveres funksjonen Automatisk utkobling. Stekeovnsdriften avbrytes. Når dette skjer, avhenger av innstilt temperatur eller grilltrinn.

Når oppvarmingen i stekeovnen ikke lenger er på, står det  i klokkeindikasjonen. Når oppvarmingen blir avbrutt, hører du et signal.

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

Oppheve automatisk utkobling

Angi en varighet. Deretter slås stekeovnen av til ønsket tid. Automatisk utkobling er deaktivert.

Selvrens

Med selvrens varmes stekeovnen opp til ca. 500 °C. Dermed brennes rester fra steking, grilling og baking opp, og du trenger bare fjerne asken fra ovnsrommet.

Du kan velge blant tre rengjøringsstrinn.

Trinn	Rengjøringsgrad	Varighet
1	Lett	ca. 1 time, 15 minutter
2	Middels	ca. 1 time, 30 minutter
3	Intensivt	ca. 2 timer

Velg et høyere rengjøringsstrinn desto kraftigere og eldre smusset er. Det holder at du rengjør ovnsrommet hver 2. til 3. måned. Rengjør oftere hvis det er behov for det. Til én rengjøring trengs det bare ca. 2,5-4,7 kilowattimer.

Viktige merknader

Stekeovnsdøren låses automatisk for din egen sikkerhet. Du kan åpne stekeovnsdøren igjen når ovnsrommet er avkjølt og låsesymbolet er slukket. Ikke forsøk å flytte låsehaken for hånd.

Ikke prøv å åpne stekeovnsdøren mens selvrensen er i gang. Den kan da bli avbrutt.

Ovnslampen i ovnsrommet lyser ikke mens selvrensen pågår.

Brannfare!

Stekeovnen blir svært varm på utsiden. Pass på at fremsiden på stekeovnen ikke tildekkes. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Hold barn på trygg avstand.

Før selvrens

Ta kokekar og uegnet tilbehør ut av ovnsrommet.

Rengjør stekeovnsdøren og kantene av ovnsrommet i området ved tetningene. Ikke rengjør tetningslistene.

Brannfare!

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr. Tørk av ovnsrommet og det tilbehøret som også skal rengjøres, med en fuktig klut.

Rengjøring av tilbehør

Dermed kan du også rengjøre emaljert tilbehør uten slippbelegg i høyde 2, f.eks. universalpannen. Rengjør maks. ett tilbehør om gangen.

Ikke-emaljert tilbehør, f.eks. risten, egner seg ikke til selvrensen. Ta den ut av ovnsrommet.

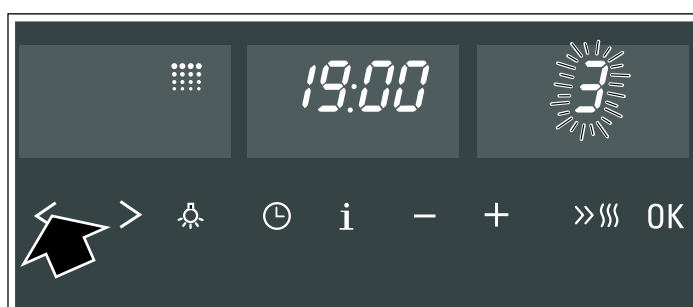
Fare for alvorlige helseskader!

Rengjør aldri brett og former med slippbelegg under selvrens. Slippbelegget ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftgasser.

Stille inn rengjøringsstrinn

Eksempel vist på bildet: rengjøringsstrinn 2

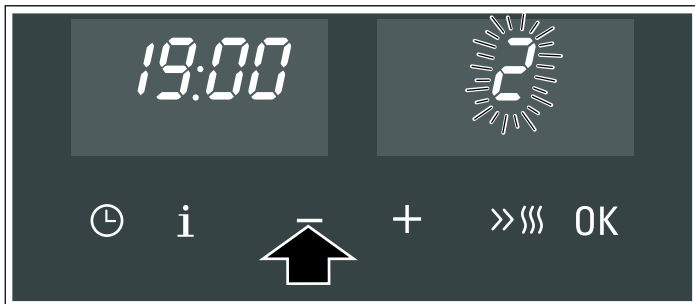
1. Slå på hovedbryteren .
2. Bruk pil opp  eller ned  for å velge varmetypen automatisk selvrens .



3. Med feltet minus **-** eller pluss **+** stiller du inn ønsket rengjøringsstrinn.

4. Start med OK.

Klokkeslettet vises i klokkeindikasjonen igjen.



Rengjøringstiden er omme

Stekeovnen slås automatisk av.

Symbolet lyser

Stekeovnen blir svært varm og stekeovnsdøren låses av hensyn til din egen sikkerhet. Først når symbolet  slukkes, er det mulig å åpne stekeovnsdøren.

Vise varighet og sluttid

Vise varighet  eller sluttid : Trykk på klokketasten  inntil det riktige symbolet vises.

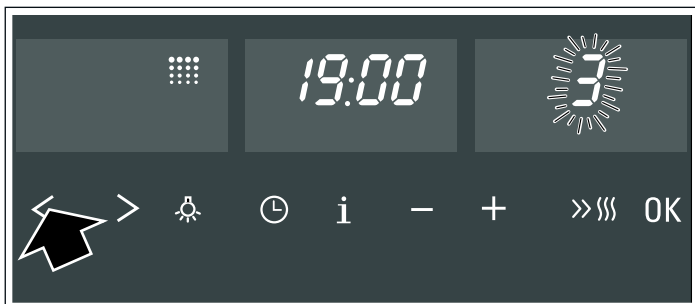
Selvrensen skal automatisk slås av og på

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

Eksempel vist på bildet: Selvrensen skal være ferdig klokken 23.00.

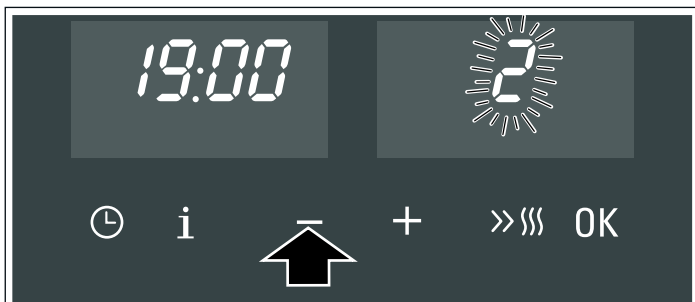
1. Slå på hovedbryteren .

2. Bruk pil opp  eller ned  for å velge varmetypen automatisk selvrens .



3. Med feltet minus **-** eller pluss **+** stiller du inn ønsket rengjøringsstrinn.

Klokkeslettet vises i klokkeindikasjonen.



4. Trykk på klokketasten .

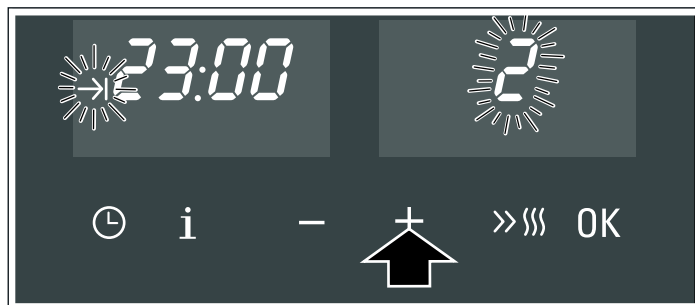
Sluttsymbolet  blinker. I displayet ser du når selvrensen er ferdig.



5. Endre sluttiden til et senere tidspunkt med feltet pluss **+**.

6. Bekreft med OK.

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



Rengjøringstiden er omme

Stekeovnen slås automatisk av.

Avbryte innstillingen

Endre varmetype eller slå av hovedbryteren . Du kan først åpne stekeovnsdøren igjen når låsesymbolet  er slukket i displayet.

Endre rengjøringsstrinn

Når rengjøringen er startet, kan ikke rensetrinnet endres lenger.

Etter selvrensen

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

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.

Merknader

- 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

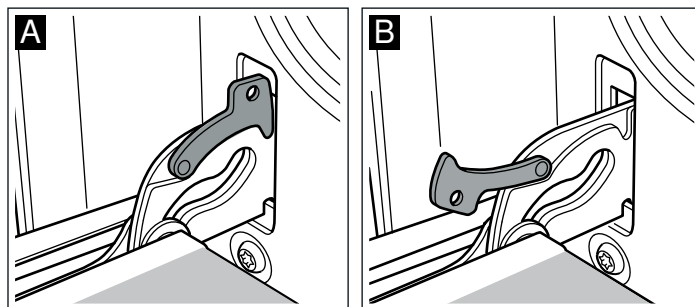
Vask nye svamper grundig før bruk.

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.
Ruten på døren	Rengjøringsmiddel for rustfritt stål (fås hos kundeservice eller i faghandelen): Følg produsentens anvisninger.
Ovnsrom	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Må kun brukes i kaldt ovnsrom. Aller helst bør du bruke selvrensen. Les mer i kapittelet <i>Selvrensen</i> .
Glasslokket på stekeovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

Sette inn og ta ut stekeovnsdøren

Stekeovnsdøren kan tas ut for å gjøre rengjøringen enklere og hvis glassrutene skal demonteres.

Alle hengslene på stekeovnsdøren har sperrehendel. Når sperrehendlene er vippet ned (figur A), er stekeovnsdøren sikret. Den kan ikke tas av. Når sperrehendelen på stekeovnsdøren er vippet opp (figur B), er hengslene sikret. De kan ikke klappe sammen.

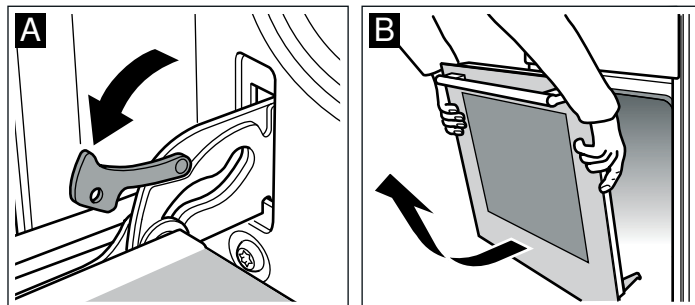


⚠ Fare for personskader!

Når hengslene er usikret, klapper de kraftig sammen. Pass på at sperrehendlene alltid er helt klappet igjen, eller eventuelt klappet helt opp når stekeovnsdøren tas ut.

Ta ut døren

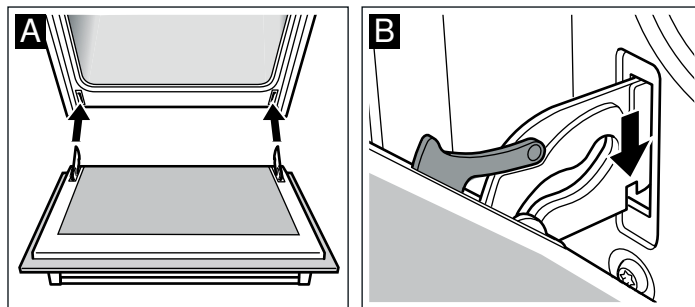
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



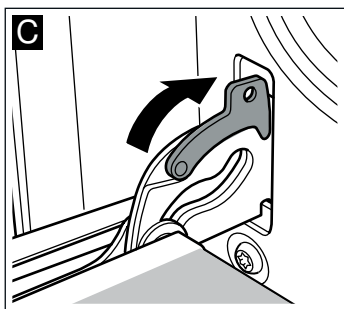
Sett døren på plass

Stekeovnsdøren settes på plass igjen i motsatt rekkefølge.

1. Pass på at begge hengslene blir satt rett inn i åpningene når stekeovnsdøren settes på plass (figur A).
2. Hakkene i hengslene må smekke på plass på begge sider (figur B).



3. Klapp sammen begge sperrehendlene igjen (figur C). Lukk stekeovnsdøren.



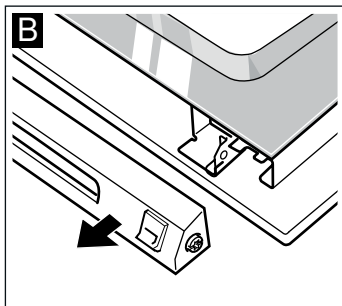
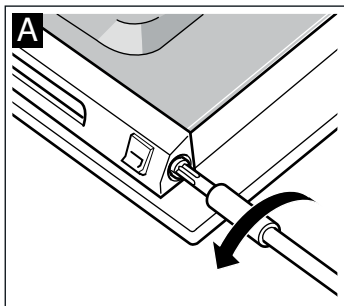
⚠ Fare for personskader!

Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

Ta av dekselet på døren

Dekselet på stekeovnsdøren kan bli misfarget. Dekselet på døren kan tas av for en grundigere rengjøring.

1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Skru ut dekselet på stekeovnsdøren. Dette gjør du ved å skru ut skruene på høyre og venstre side (figur A).
3. Ta av dekselet (figur B).



Påse at stekeovnsdøren ikke blir lukket så lenge dekselet er tatt av. Det innvendige glasset kan ødelegges.

Rengjør dekselet med et rengjøringsmiddel for rustfritt stål.

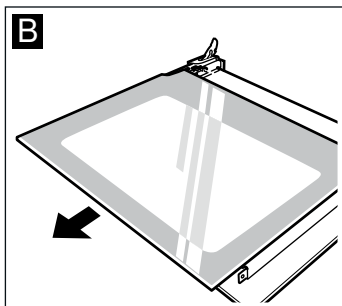
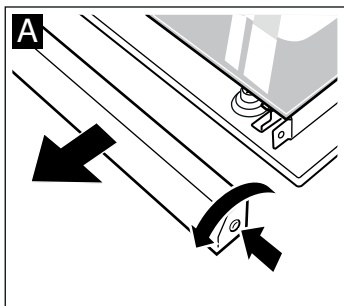
4. Sett dekselet på plass igjen og fest det.
5. Lukk stekeovnsdøren.

Montering og utmontering av glassruter

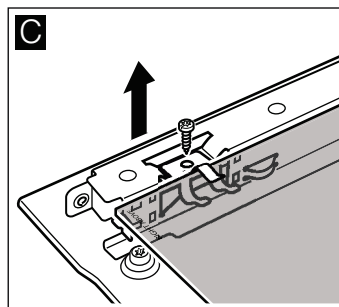
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Utmontering

1. Hekt av stekeovnsdøren og legg den med håndtaket ned på et håndkle e.l.
2. Skru av dekselet øverst på stekeovnsdøren. Dette gjør du ved å skru ut skruene på høyre og venstre side (figur A).
3. Løft den øvre glassruten litt og trekk den ut (figur B).



4. Skru av festeklemmene på høyre og venstre side. Løft på glassruten og trekk holderne av ruten (figur C). Ta ut glassruten.



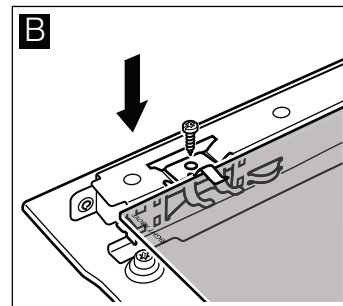
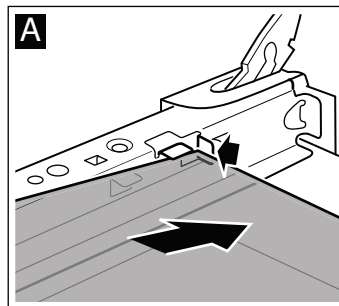
Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

Ikke bruk glasskrape og etsende eller skurende rengjøringsmidler. Glasset kan bli skadet.

Montering

Pass på ved montering av glassrutene at merkingen "right above" står opp-ned nede til venstre.

1. Skyv glassruten inn på skrå bakover (figur A).
2. Sett på festeklemmer på høyre og venstre side av ruten, juster dem slik at fjærene er over skruetaket og skru dem fast (figur B).



3. Skyv den øverste ruten inn på skrå bakover. Den glatte flaten må vende ut.
4. Sett på dekselet og skru det fast.
5. Hekt på stekeovnsdøren igjen.

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

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Se etter i tabellen før du ringer kundeservice. Det er mulig at du kan løse problemet selv.

Feiltabell

Dersom en rett ikke skulle bli helt vellykket, kan du se etter i kapittelet *Testet for deg i vårt prøvekjøkken*. Der finner du mange tips og råd om matlaging.

Fare for elektrisk støt!

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

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen er i orden.
	Strømbrydd	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.
	Apparatet er sperret.	Berør feltet pluss + og OK samtidig inntil nøkkelsymbolet  slukkes i displayet.
Klokkeindikasjonen blinker.	Strømbrydd	Still inn klokken på nytt.
Stekeovnen blir ikke varm.	Ovnsdøren er ikke lukket helt igjen.	Lukk ovnsdøren.
	Stekeovnen er ikke startet.	Trykk på OK.
Stekeovnen blir ikke varm. I temperaturvisningen vises et kvadrat.	Apparatet er i demonstrasjonsmodus.	Slå av sikringen i sikringsskapet, vent ca. 20 sekunder og slå den på igjen. Trykk på tasten for hurtigoppvarming i 6 sekunder innen 2 minutter, til kvadratet i displayet forsvinner.
Stekeovnen starter ikke.	Stekeovnsdøren er låst.	Vent til symbolet  slukkes i displayet.
Stekeovnsdøren lar seg ikke åpne.	Stekeovnsdøren er låst.	I displayet vises symbolet  . Du kan først åpne stekeovnsdøren igjen når låsesymbolet  er slukket i displayet.
	Selvrensen er i gang.	Vent til symbolet  slukkes.
	Selvrensen ble avbrutt, f.eks. pga. strømbrydd.	Vent til stekeovnen er avkjølt og symbolet  slukkes.
I klokkeindikasjonen vises "5".	Stekeovnen er blitt brukt over et lengre tidsrom uten at innstillingene er blitt endret. Den automatiske tidsbegrensningen ble aktivert.	Slå av hovedbryteren ①.
I displayet vises "E01" eller "E04".	Temperaturføleren er falt ut.	Ta kontakt med kundeservice.
I displayet vises "E02".	Feil strømtilkobling.	Koble ut sikringen i sikringsskapet, og koble til apparatet på riktig måte.
I displayet vises "E03".	Elektronikken er overopphetet.	Kjøleviften går. Etter avkjøling forsvinner "E03" og stekeovnen fortsetter oppvarmingen.
I displayet vises "E05".	Kommunikasjonsfeil	Slå av sikringen i sikringsskapet, vent ca. 20 sekunder og slå den på igjen. Still inn klokkeslettet på nytt. Ta kontakt med kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå flere ganger.
I displayet vises "E06".	Låsen på stekeovnsdøren er defekt.	Berør hovedbryteren ①. Ta kontakt med kundeservice. Alle andre stekeovnsfunksjoner kan brukes.
I displayet vises "E07".	Låsemekanismen på stekeovnsdøren er defekt.	Ta kontakt med kundeservice.
I displayet vises "E10".	Datafeil	Slå av sikringen i sikringsskapet, vent ca. 20 sekunder og slå den på igjen. Still inn klokkeslettet på nytt. Ta kontakt med kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå flere ganger.
I displayet vises "E11".	Du har berørt et felt for lenge.	Berør hvert enkelt betjeningsfelt. Hvis feilmeldingen ikke forsvinner, må du ta kontakt med kundeservice.
I displayet vises "E15".	Stekeovnen er blitt for varm.	La stekeovnen avkjøles. Ta kontakt med kundeservice.

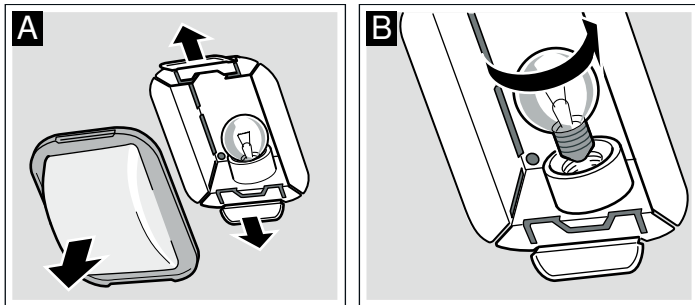
Bytte stekeovnslampe i taket

Dersom stekeovnslampe er gått, må den skiftes. 40 watts reservelamper som tåler høy temperatur, fås hos kundeservice eller i faghandelen. Bruk kun disse lampene.

⚠ Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
2. Ta av glassdekselet. Trykk metalltappene bakover med tomlene (figur A).
3. Skru ut lampen (figur B) og bytt den ut med en lampe av samme type.



4. Sett glassdekselet på igjen. Sett inn glassdekselet på den ene siden og trykk hardt på den andre siden. Glasset smekker på plass.
5. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen.

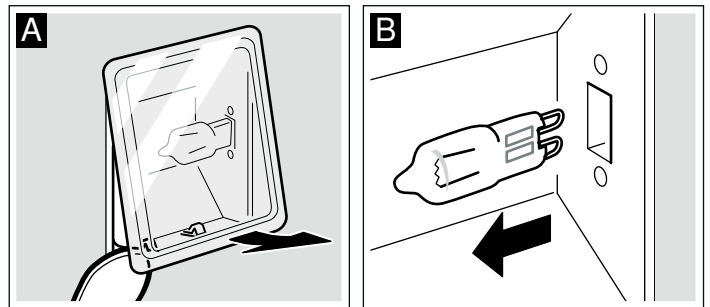
Bytte venstre stekeovnslampe

Dersom stekeovnslampe er gått, må den skiftes. 25 watts halogenlamper, 230 V, som tåler høy temperatur, fås hos kundeservice eller i faghandelen. Ta i halogenlampen med en tørr klut. Dermed forlenges lampens levetid. Bruk kun disse lampene.

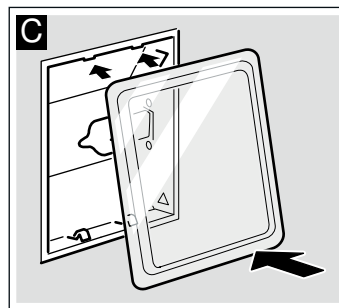
⚠ Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
2. Ta av glassdekselet. Dette gjør du ved å åpne glassdekselet fra undersiden (figur A). Hvis glassdekselet er vanskelig å ta av, kan du bruke en skje som hjelpemiddel.
3. Trekk lampen ut – ikke skru den (figur B). Sett inn den nye lampen – pass på plasseringen av stiftene. Trykk lampen fast.



4. Sett glassdekselet på igjen. Kontroller at buen i glasset er på høyre side. Sett inn glasset oppe og trykk kraftig nede (figur C). Glasset smekker på plass.



5. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen.

Glassdeksel

Et skadet glassdeksel må byttes ut. Passende glassdeksler får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

Kundeservice

Hvis apparatet ditt må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en praktisk løsning, også for å unngå unødig besøk av teknikere.

E-nummer og FD-nummer

Oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan gi best mulig veiledning. 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.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice ☎	

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening også i garantitiden. Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

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 samsvarer med det europeiske direktivet 2002/96/EF for elektro- og elektronikkavfall (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet gir rammeforskrifter for hvordan gammelt utstyr skal samles inn og gjenvinnes.

Programautomatikk

Med programautomatikken kan du tilberede raffinerte, surrede retter, saftige steker og lekre gryteretter enkelt og greit. Du trenger ikke å snu retten eller spe den, og ovnsrommet forblir rent.

Stekeresultatet er avhengig av kvaliteten på kjøttet, størrelsen på kokekaret og hvilken type kokekar du bruker. Bruk grytekluter når du tar den ferdige retten ut av ovnsrommet. Kokekaret er svært varmt. Åpne kokekaret forsiktig fordi det kommer ut varm damp.

Kokekar

Programautomatikken er kun egnet for steking i lukkede kokekar. Sprøstekt skinkestek er et unntak. Bruk bare kokekar med lokk som slutter godt inntil. Ta også hensyn til anvisningene fra produsenten av kokekaret.

Egnede kokekar

Vi anbefaler varmebestandig kokekar (opptil 300 °C) av glass eller keramikk. Kokekar av rustfritt stål er bare til en viss grad egnet. Den skinnende overflaten reflekterer varmestrålingen kraftig. Retten blir mindre brun og kjøttet mindre mørt. Hvis du bruker en ovnsgrype av rustfritt stål, må du ta av lokket når programmet er avsluttet. Grill kjøttet på grilltrinn 3 i ytterligere 8 til 10 minutter. Retten brunes kraftigere i kokekar av emaljert stål, støpejern eller trykkstøpt aluminium. Tilsett litt mer væske.

Ueguede kokekar

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

Størrelse på kokekaret

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

Avstanden mellom kjøtt og lokk bør utgjøre minst 3 cm. Kjøttet kan heve seg under steking.

Klargjøring av retten

Bruk ferskt eller frossent kjøtt. Vi anbefaler ferskt kjøtt med kjøleskapstemperatur.

Velg et egnet kokekar.

Vei det ferske eller frosne kjøttet, fjærkreet eller fisken. Du finner mer nøyaktige opplysninger i tabellene. Du trenger vektangivelsen til innstillingen.

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

Kjøtt

Krydre kjøttet. Krydre frossent kjøtt på samme måte som du krydrer ferskt kjøtt.

Det skal tilsettes væske i mange retter. Tilsett så mye væske at den dekker ca. ½ cm av kokekaret. Følg angivelsene i tabellen.

Fisk

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

Dampet fisk: ½ cm med væske, hell f.eks. vin eller sitronsaft i kokekaret.

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

Fisken blir best hvis den ligger med buken ned i kokekaret. Dvs. at ryggfinnen peker oppover. For at fisken skal stå godt i formen er det lurt å legge en potet eller et lite, ildfast kokekar i bukåpningen.

Skal du steke flere fisker, stiller du inn den samlede vekten. Fiskene må imidlertid være omtrent like store eller tunge.

Gryterett

Du kan kombinere forskjellige kjøttyper og ferske grønnsaker.

Skjær kjøttet i porsjonsstykker. Kyllingstykker deles ikke opp.

Tilsett den samme eller den dobbelte mengden grønnsaker til kjøttet. Eksempel: Til 0,5 kg kjøtt tilsetter du mellom 0,5 kg og 1 kg ferske grønnsaker.

Dersom kjøttet skal brunes, legger du det i ovnsgrypen til slutt, oppå grønnsakene. Vil du ha det mindre stekt, blander du kjøttet sammen med grønnsakene.

Still inn kjøttvekten for gryteretter med kjøtt. Vil du at grønnsakene skal bli mykere, stiller du inn den samlede vekten.

Faste grønnsaker som f.eks. gulrøtter, brekkbønner, hvitkål, selleri og poteter egner seg til gryteretter. Jo mindre biter du kutter grønnsakene i, desto mykere blir de. For at grønnsakene ikke skal bli for brune, kan du dekke dem med væske.

Programmer

Sett alltid kokekaret inn i kaldt ovnsrom.

Retter	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske
Fersk			
Oksestek f.eks. høyrygg, bog, lårtunge, surstek	01	0,5–3,0	Ja
Roastbiff f.eks. roastbiff, høyrygg	02	0,5–2,5	Nei
Roastbiff, engelsk f.eks. roastbiff, høyrygg	03	0,5–2,5	Nei
Svinestek f.eks. kam, nakke, hals, bog, rundbiff, rullestek	04	0,5–3,0	Ja
Stek med svor f.eks. bog med svor, bibringe	05	0,5–2,5	Nei
Kalvestek f.eks. bog, knoke, bankekjøtt, lårtunge, fylt kalvebryst	06	0,5–2,5	Ja
Lammelår f.eks. lår uten bein	07	0,5–2,5	Ja
Lammelår, rosa f.eks. lår uten bein	08	0,5–2,5	Nei
Fjærkre f.eks. kylling, and, gås, kalkunkylling	09	0,5–2,5	Nei
Lår av fjærkre f.eks. kylling-, kalkun-, and-, gåselår	10	0,3–1,5	Nei
Kalkunbryst f.eks. kalkunbryst, rullestek	11	0,5–2,5	Ja
Får, hjort f.eks. bog, nakke, bryst	12	0,5–2,5	Ja
Røkt svinekjøtt, rådyr, småvilt f.eks. rådyrlår, harelår	13	0,5–3,0	Ja
Kjøttpudding f.eks. forloren hare	14	0,3–3,0	Nei
Gryteretter f.eks. rulader, gryterett, gulasj	15	0,3–3,0	Ja
Fisk, dampet f.eks. ørret, gjørs, karpe, hel torsk	16	0,3–1,5	Ja
Fisk, stekt f.eks. ørret, gjørs, karpe, hel torsk	17	0,5–1,5	Nei

Retter	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske
Frossen*			
Oksestek f.eks. høyrygg, bog, lårtunge	18	0,5–2,0	Ja
Roastbiff f.eks. roastbiff, høyrygg	19	0,5–2,0	Nei
Svinestek f.eks. kam, nakke, hals, lårtunge, rundbiff, rullestek	20	0,5–2,0	Ja
Kalvestek f.eks. bog, knoke, bankekjøtt, lårtunge, fylt kalvebryst	21	0,5–2,0	Ja
Lammelår f.eks. lår uten bein	22	0,5–2,0	Ja
Lammelår, rosa f.eks. lår uten bein	23	0,5–2,5	Nei
Lår av fjærkre f.eks. kylling-, kalkun-, and-, gåselår	24	0,3–1,5	Nei

* OBS! Hvis du skal tilberede frossent kjøtt, skal du ikke forskyve sluttiden. Kjøttet ville da tine opp i løpet av ventetiden, og smaken ødelegges.

Retter	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske
Får, hjort f.eks. bog, nakke, bryst	25	0,5–2,0	Ja
Rådyr, småvilt f.eks. rådyrlår, harelår	26	0,5–2,0	Ja

* OBS! Hvis du skal tilberede frossent kjøtt, skal du ikke forskyve sluttiden. Kjøttet ville da tine opp i løpet av ventetiden, og smaken ødelegges.

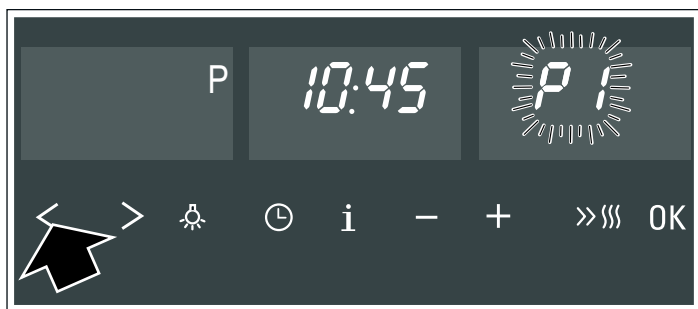
Hvor lang tid trenger retten?

For at du skal vite hvor lang tid retten trenger, stiller du inn slik det er beskrevet i punkt 1 til 6. Tiden vises i displayet. Avbryte programmet: Endre varmetype eller slå av hovedbryteren ①.

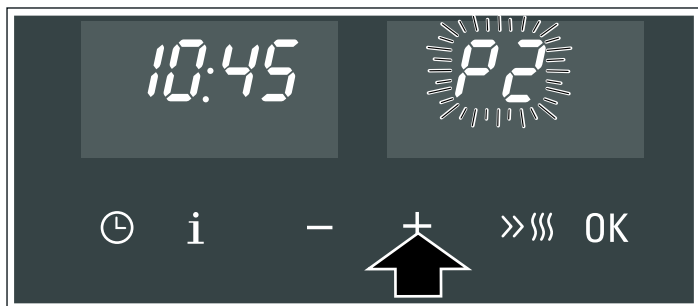
Slik stiller du inn:

Velg egnet program fra programtabellen.
Eksempel vist på bildet: roastbiff, gjennomstekt, 1,2 kg, program P2.

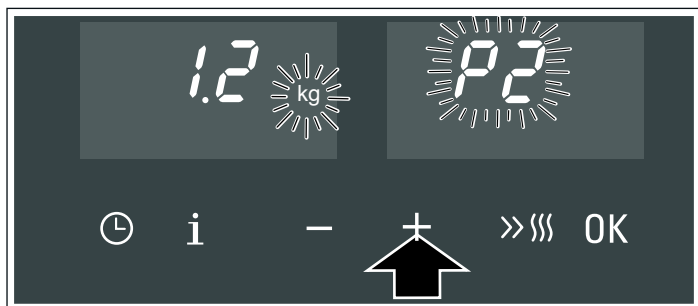
1. Slå på hovedbryteren ①.
2. Velg programautomatikk med pilen > eller <. P vises i displayet.



3. Still inn ønsket programnummer med pluss +.



4. Bekreft med OK.
Foreslått vekt vises i klokkeindikasjonen.
5. Still inn vekten med pluss + eller minus –.



6. Bekreft med OK.
7. Start programmet med OK eller endre sluttiden til et senere tidspunkt som beskrevet senere.

Varigheten er telt ned.

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slås av. Når du slår av hovedbryteren ①, vises klokkeslettet igjen.

Avbryte programmet

Endre varmetype eller slå av hovedbryteren ①.

Stekeovnen skal slås av og på automatisk

Bruk kun ferskt kjøtt eller fersk fisk.

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

Eksempel vist på bilde: program 2. Retten skal være ferdig klokken 12.15.

Slik stiller du inn:

1. Slå på hovedbryteren ①.
2. Velg programautomatikk med pilen > eller <. P vises i displayet.
3. Still inn ønsket programnummer med pluss +.
4. Bekreft med OK.
Foreslått vekt vises i klokkeindikasjonen.
5. Still inn vekten med pluss + eller minus –.
6. Bekreft med OK.
7. Så lenge det innstilte programmet blinker, berører du klokketasten ② til symbolet → blinker.
I displayet ser du når retten er ferdig.



8. Endre sluttiden til et senere tidspunkt med pluss +.



9. Bekreft med OK.
I displayet vises sluttiden. Symbolet → lyser. Stekeovnen starter til riktig tidspunkt.

Varigheten er telt ned.

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slås av. Når du slår av hovedbryteren ①, vises klokkeslettet igjen.

Merk: Slik viser du vekten: Berør informasjonstasten i. Vekten vises i noen sekunder i displayet etter at programmet er startet.

Tips om programautomatikken

Vekten av steken eller fjærkreet er høyere enn det angitte vektområdet	Vektområdet er bevisst avgrenset. For svært store steker finnes det ofte ikke store nok ovnsgryer. Store stykker tilberedes med over-/undervarme  eller omluftgrilling  .
Steken ser bra ut, men sjenen er for mørk.	Velg et mindre kokekar eller bruk mer væske.
Steken ser bra ut, men sjenen er for lys og tynn.	Velg et større kokekar eller bruk mindre væske.
Steken er for tørr på oversiden.	Bruk ildfast kokekar med lokk som slutter godt inntil. Svært magert kjøtt blir saftigere dersom det legges noen strimler med bacon oppå.
Det lukter brent under steking, men steken ser fin ut.	Lokket på stekegryten er ikke ordentlig lukket, eller kjøttet kan ha hevet seg og løftet opp lokket. Bruk alltid et lokk som passer. Kontroller at avstanden mellom kjøtt og lokk er på minst 3 cm.
Du skal tilberede dypfrost kjøtt.	Krydre det frosne kjøttet akkurat som ferskt kjøtt. Advarsel: For frossent kjøtt er det ikke mulig å forskyve sluttiden til et senere tidspunkt. Kjøttet ville da tine opp i løpet av ventetiden, og smaken ødelegges.
Du vil steke flere lår av kylling eller fjærkre samtidig.	Lårene må være omtrent like store. Still inn vekten på det største låret. Eksempel: to kalkunlår på 1,4 og 1,5 kg. Still inn på 1,5 kg.
Du vil dampkoke eller steke flere fisker samtidig.	Fiskene må være omtrent like store. Still inn den samlede vekten. Eksempel: to ørreter på 0,6 og 0,5 kg. Still inn på 1,1 kg.
Du vil tilberede fylt fjærkre.	Fylt fjærkre er ikke egnet. Fylt fjærkre blir best på åpen rist. Se også etter i tabellen for fjærkre.
Du vil bruke en rustfri stålgrype.	Kokekar av rustfritt stål er bare delvis egnet. Den skinnende overflaten reflekterer varmestrålingen kraftig. Retten blir mindre brun og kjøttet mindre mørt. Hvis du bruker ovnsgrype av rustfritt stål: Ta av lokket når programmet er ferdig. Grill kjøttet på grilltrinn 3  i ytterligere 8 til 10 minutter.

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.

Merknader

- Tabellen gjelder alltid for innsetting i kaldt og tomt ovnsrom. Du skal bare forhåndsvarme ovnen når det er oppgitt i tabellen. Legg bakepapir på tilbehøret først etter forvarmingen.
- Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. De er avhengige av matvarenes kvalitet og beskaffenhet.
- Bruk tilbehøret som følger med. Du kan få ekstra tilbehør i faghandelen eller hos kundeservice. Ta ut tilbehør og kokekar du ikke trenger fra ovnsrommet før du bruker stekeovnen.
- Bruk alltid grytekluter når du tar ut tilbehør eller kokekar fra ovnsrommet.

Kaker og bakst

Steking i én høyde

Med over-/undervarme  lykkes kakebakingen best.

Når du bruker 3D-varmluft , bruker du følgende innsetningshøyder for tilbehøret:

- Kaker i form: høyde 2
- Kaker på brett: høyde 3

Steking i flere høyder

Bruk 3D-varmluft .

Innsetningshøyder ved steking i 2 høyder:

- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

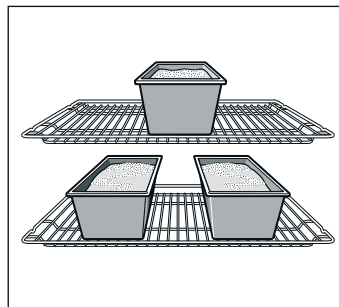
Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:

- Stekebrett: høyde 5
- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

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

I tabellene finner du en rekke forslag til retter.

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



Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

Ved bruk av lyse stekeformer med tynne vegger av metall eller ved bruk av 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. Silikonformer 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. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov for dette.

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

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

Merk: På grunn av høy fuktighet kan det ved steking med HydroSteking  dannes kondens på den innvendige glassplaten. Vær forsiktig når du åpner stekeovnsdøren. Det kommer varm damp ut.

Kaker i form	Form	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Formkake, enkel	Krans-/brødform	2		170-190	50-60
	3 brødfomer	3+1		150-170	60-80
Formkake, fin	Krans-/brødform	2		160-180	60-70
Kakebunn, formkakerøre	Fruktkakeform	3		170-190	20-30
Fruktkake fin, kakerøre	Springform / rund form	2		170-190	50-60
Sukkerbrød, 2 egg (forvarming)	Fruktkakeform	2		170-190	20-30
Kake av sukkerbrød, 6 egg (forvarming)	Springform	2		170-190	40-50
Mørdeigbunn med kant	Springform	1		180-200	25-35
Frukt- eller ostekake, mørdeigbunn*	Springform	1		160-180	70-90
Sveitsisk pai	Pizzabrett	1		220-240	30-40
Gugelhupf (formkake)	Høy, rund kakeform	2		150-170	60-70
Pizza, tynn bunn med lite fyll (forvarming)	Pizzabrett	2		280-300	10-15
Krydrede bakverk*	Springform	2		180-200	40-50

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

Kaker på brett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Formkake med tørt fyll	Stekebrett	2		180-200	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		160-180	35-45
Formkakerøre med saftig fyll, frukt	Universalpanne	2		180-200	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	40-50
Gjærdeig med tørt fyll	Stekebrett	3		170-190	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	35-45
Gjærdeig med saftig fyll, frukt	Universalpanne	3		160-180	40-50
	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	50-60
Mørdeig med tørt fyll	Stekebrett	2		180-200	20-30
Mørdeig med saftig fyll, frukt	Universalpanne	3		170-190	50-60
Sveitsisk pai	Universalpanne	2		210-230	40-50
Rullekake (forvarming)	Stekebrett	2		170-190	15-20
Kringle med 500 g mel	Stekebrett	2		180-200	25-35
Julekake med 500 g mel	Stekebrett	3		160-180	60-70
Julekake med 1 kg mel	Stekebrett	3		140-160	90-100
Strudel, søt	Universalpanne	2		190-210	55-65
Pizza	Stekebrett	2		190-210	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	40-50
Paikake (forvarming)	Universalpanne	2		280-300	10-12
Børek	Universalpanne	2		180-200	40-50

Småbakst	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Småkaker	Stekebrett	3		150-170	15-25
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-160	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		140-160	30-40
Sprøytebakst (forvarming)	Stekebrett	3		110-130	30-40
	Stekebrett	3		140-150	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-150	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-140	35-50
Makroner	Stekebrett	2		110-130	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1		100-120	35-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		100-120	40-50
Marengs	Stekebrett	3		80-100	100-150
Muffins	Rist med muffinsform	3		180-200	20-25
	2 rister med muffinsformer	3+1		160-180	25-30
Vannbakkels	Stekebrett	2		220-240	30-40
Butterdeig	Stekebrett	3		190-210	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		190-210	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		180-200	35-45
Gjærbakst	Stekebrett	3		190-210	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		160-180	25-35

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	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Brød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2		300	5
				200	30-40
Surdeigsbrød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2		300	8
				200	35-45
Pide (tyrkisk, flatt brød)	Universalpanne	2		300	10-15
Rundstykker (uten forvarming)	Stekebrett	3		200-220	20-30
Boller	Stekebrett	3		190-210	15-20
	Universalpanne + stekebrett	3+1		160-180	20-30

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 tannpirker 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 løses 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. Øk temperaturen med 10 grader og reduser steketiden neste gang.
Brød eller kaker (f.eks. ostekaker) 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 bakverket jevnere stekt. Stek ømfintlige kaker med over-/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 på undersiden.	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 3D-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

Kokekar

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

Kokekar av glass er best egnet. Pass på at lokket passer til gryten og lukker ordentlig.

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

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

Angivelser i tabellene:

Kokekar uten lokk = åpent

Kokekar med lokk = lukket

Sett alltid kokekaret midt på risten.

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

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 ovnsgryster, 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.

Grilling

Forvarm ovnen i ca. 3 minutter ved grilling, før du setter maten som skal grilles inn i ovnsrommet.

Grill alltid i lukket stekeovn.

Grillstykkene bør om mulig være like tykke. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige.

Snu grillstykkene etter ¾ av steketiden.

Ikke tilsett salt før etter grillingen.

Legg grillstykkene rett 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.

Sett ikke inn stekebrettet eller universalpannen i høyde 4 eller 5 ved grilling. På grunn av den sterke varmen blir det skjevt og kan skade ovnsrommet når du tar det ut.

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

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	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
Oksekjøtt						
Oksestek	1,0 kg	Lukket	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Roastbiff, medium	1,0 kg	Åpen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbiff, medium	1,0 kg	Åpen	1		220-240	60
Biffer, 3 cm tykke, medium		Rist + universalpanne	5+1		3	15
Kalvekjøtt						
Kalvestek	1,0 kg	Åpen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalveknoke	1,5 kg	Åpen	2		210-230	140
Svinekjøtt						
Stek uten svor (f.eks. nakke)	1,0 kg	Åpen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
Stek med svor (f.eks. bog)	1,0 kg	Åpen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinefilet	500 g	Rist + universalpanne	3+1		230-240	30
Svinestek, mager	1,0 kg	Åpen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Røkt svinekam med ben	1,0 kg	Lukket	2		210-230	70
Biffer, 2 cm tykke		Rist + universalpanne	5+1		3	15
Svinemedaljonger, 3 cm tykke		Rist + universalpanne	5+1		3	10

Lammekjøtt

Lammerygg med bein	1,5 kg	Åpen	2		190-210	60
Lammelår uten bein, medium	1,5 kg	Åpen	1		160-180	120

Viltkjøtt

Rådyrsadel med bein	1,5 kg	Åpen	2		200-220	50
Rådyrlår uten bein	1,5 kg	Lukket	2		210-230	100
Villsvinstek	1,5 kg	Lukket	2		180-200	140
Hjortestek	1,5 kg	Lukket	2		180-200	130
Kanin	2,0 kg	Lukket	2		220-240	60

Kjøttdeig

Kjøttpudding	av 500 g kjøtt	Åpen	1		180-200	80
--------------	----------------	------	---	--	---------	----

Pølser

Pølser		Rist + universalpanne	4+1		3	15
--------	--	-----------------------	-----	--	---	----

Fjærkre

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

Legg helt fjærkre med brystsidene ned på risten. Snu 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.

Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene. Da kan fettrenne ut.

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

Fjærkre	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		220-240	60-70
Broiler, hel	1,6 kg	Rist	2		210-230	80-90
Kylling, halv	à 500 g	Rist	2		220-240	40-50
Kyllingstykker	à 150 g	Rist	3		210-230	30-40
Kyllingstykker	à 300 g	Rist	3		210-230	35-45
Kyllingbryst	à 200 g	Rist	3		3	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		190-210	100-110
Andebryst	à 300 g	Rist	3		240-260	30-40
Gås, hel	3,5–4,0 kg	Rist	2		170-190	120-140
Gåselår	à 400 g	Rist	3		220-240	40-50
Kalkunkylling, hel	3,0 kg	Rist	2		180-200	80-100
Rullestek av kalkun	1,5 kg	Åpen	1		200-220	110-130

Fjærkre	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
Kalkunbryst	1,0 kg	Lukket	2		180-200	80-90
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	90-100

Fisk
 Snu fiskestykker etter 2/3 av tiden.

Hel fisk må ikke snus. Sett den hele fisken inn i stekeovnen med buken ned og ryggfinnen 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	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
Fisk, hel	à ca. 300 g	Rist	2		2	20-25
	1,0 kg	Rist	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rist	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Lukket	2		190-210	70-80
Fiskekotelett, 3 cm tykk		Rist	3		2	20-25
Fiskefilet		Lukket	2		210-230	25-30

Tips til steking og grilling

Det står ikke angitt noe i tabellen når det gjelder vekten på denne steken.	Velg den neste, lavere vekten i henhold til angivelsene og forleng tiden.
Du ønsker å finne ut om steken er ferdig.	Bruk et steketermometer (fås hos en forhandler) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med en skje 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 innsetningshøyden og temperaturen.
Steken ser fin ut, men sjyen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, eller fyll på mer væske.
Steken ser fin ut, men sjyen er for lys og tynn.	Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett litt mindre væske.
Det dannes damp når væske helles på steken.	Dette er fysisk betinget og normalt. En stor del av vanndampen 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
 Sett alltid kokekaret på risten.

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

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

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Gratenger					
Grateng, søt	Gratengform	2		180-200	50-60
Sufflé	Gratengform	2		180-200	35-45
	Porsjonsformer	2		200-220	25-30
Pastagrateng	Gratengform	2		200-220	40-50
Lasagne	Gratengform	2		180-200	40-50
Grateng					
Potetgrateng, rå ingredienser, maks. 4 cm høy	1 gratengform	2		160-180	70-90
	2 gratengformer	3+1		160-180	70-90
Toast					
4 stk., gratinert	Rist + universalpanne	4+1		3	7-10
12 stk., gratinert	Rist + universalpanne	4+1		3	5-8

Ferdigretter

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

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

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

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Pizza, dypfryst					
Pizza med tynn bunn	Universalpanne	2		200-220	15-20
	Universalpanne + rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tykk bunn	Universalpanne	2		170-190	20-30
	Universalpanne + rist	3+1		170-190	25-35
Pizzabagett	Universalpanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalpanne	3		190-210	10-20
Pizza, avkjølt					
Pizza (forvarming)	Universalpanne	1		180-200	10-15
Potetprodukter, dypfryste					
Pommes frites	Universalpanne	3		190-210	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalpanne	3		190-210	20-25
Rösti, fylte potetkaker	Universalpanne	3		200-220	15-25
Bakevarer, dypfryste					
Rundstykker, bagett	Universalpanne	3		180-200	10-20
Saltkringler (ikke forstekt)	Universalpanne	3		200-220	10-20
Bakevarer, forstekte					
Halvsteke rundstykker, halvsteke bagetter	Universalpanne	2		190-210	10-20
	Universalpanne + rist	3+1		160-180	20-25
Vegetarbiffer, dypfryste					
Fiskepinner	Universalpanne	2		220-240	10-20
Kyllingvinger, kyllingnuggets	Universalpanne	3		200-220	15-25
Strudel, dypfryst					
Strudel	Universalpanne	3		190-210	30-35

Langtidssteking

Langtidssteking, også kalt lavtemperatursteking, er en ideell tilberedningsmåte for alle typer ømfintlig kjøtt som skal tilberedes svært presist, f.eks. stekes rosa eller medium. Kjøttet blir veldig saftig og mørt.

Fordelen er at du har frie hender ved planlegging av menyen fordi det ikke er noe problem å holde langtidsstekt kjøtt varmt.

Merknader

- Bruk kun ferskt kjøtt av høy kvalitet. Vær nøye med å fjerne sener og fettrander. Fett gir en sterk egensmak ved langtidssteking.
- Større kjøttstykker skal ikke snus.
- Kjøttet kan skjæres opp umiddelbart etter langtidssteking. Det er ikke nødvendig å la kjøttet hvile.
- På grunn av den spesielle stekemetoden, ser kjøttet rosa ut. Dette betyr ikke at kjøttet er rått eller for lite stekt.
- Hvis du vil ha en kjøttsaus, steker du kjøttet i et lukket kokekar. Husk at dette forkorter steketidene.
- Bruk et steketermometer til å sjekke om kjøttet er ferdig stekt. Kjøttet bør ha en kjernetemperatur på 60 °C i minst 30 minutter.

Egnede kokekar

Bruk et flatt kokekar, f.eks. en porselenstallerken eller en glassform uten lokk.

Sett alltid kokekaret på risten i høyde 2.

Stille inn

- 1. Velg varmetypen over-/undervarme og still inn en temperatur mellom 70 og 90 °C.
Forvarm stekeovnen og varm samtidig opp kokekaret.
- 2. Varm opp litt fett i en panne. Brun kjøttet på alle kanter, også på endene, og legg det straks i det forvarmede kokekaret.
- 3. Sett kokekaret med kjøttet inn i stekeovnen igjen, og stek det ved hjelp av langtidssteking. Ved nesten alle typer kjøtt er 80 °C den beste langtidssteketemperaturen.

Tabell

Alle møre partier av fjærkre, okse, kalv, svin og lam egner seg til langtidssteking. Langtidssteketidene avhenger av tykkelsen og kjernetemperaturen på kjøttet.

Rett	Vekt	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Bruningstid i minutter	Langtidssteking i timer
Fjærkre						
Kalkunbryst	1000 g	2		80	6-7	4-5
Andebryst*	300–400 g	2		80	3-5	2-2½
Oksekjøtt						
Oksestek (f.eks. mørbrad), 6–7 cm tykk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Oksefilet, hel	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Roastbiff, 5–6 cm tykk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Mørbrad, 3 cm tykk		2		80	5-7	80-110 Min.
Kalvekjøtt						
Kalvestek (f.eks. lårtunge), 6–7 cm tykk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Kalvefilet	ca. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Svinekjøtt						
Svinestek, mager (f.eks. mørbrad), 5–6 cm tykk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Svinefilet, hel	ca. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Lammekjøtt						
Ytrefilet av lam, hel	ca. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Hvis du ønsker at skinnet skal være sprøtt, steker du andebrystet i kort tid i pannen etter langtidssteking.

Tips om langtidssteking

Langtidsstekt kjøtt er ikke så varmt som kjøtt som er tilberedt på vanlig måte.	For at kjøttet ikke skal avkjøles for raskt, anbefaler vi at du serverer det på varme tallerkener sammen med svært varm saus.
Du ønsker å holde langtidsstekt kjøtt varmt.	Still temperaturen tilbake til 70 °C. Små kjøttstykker kan holdes varme i inntil 45 minutter, store stykker i inntil 2 timer.

Spesielle retter

Med 3D-varmluft på lave temperaturer blir kremaktig yoghurt like vellykket som en luftig gjærdeig.

Ta først ut tilbehør, stige eller teleskoputtrekk.

Tilberede yoghurt

- 1. Kok opp 1 liter H-melk (3,5 % fett), og la den avkjøles til 40 °C.
- 2. Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskaptemperatur).
- 3. Fyll over i kopper eller små syltetøyglass og dekk til med plastfolie.

- 4. Forvarm ovnen som angitt.
- 5. Sett koppene eller glassene på bunnen av ovnsrommet og tilbered som angitt.

Heving av gjærdeig

- 1. Tilbered gjærdeigen på vanlig måte. Legg den i et varmebestandig kokekar av keramikk, og sett på lokk.
- 2. Forvarm ovnen som angitt.
- 3. Slå av stekeovnen og la deigen heve i avslått ovnsrom.

Rett	Kokekar		Varmetype	Temperatur	Varighet
Yoghurt	Kopper eller syltetøyglass	på bunnen av ovnsrommet		50 °C forvarming 50 °C	5 min. 8 t
Heving av gjærdeig	Sett et varmebestandig kokekar	på bunnen av ovnsrommet		50 °C forvarming Slå av apparatet og sett gjærdeigen inn i ovnen	5–10 min. 20–30 min.

Opptining

Varmetypen opptining  egner seg utmerket til frysevarer. Opptiningstiden er avhengig av matvaretype og mengde. Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

Ta de frosne matvarene ut av pakningen og legg dem i et passende kokekar på risten. Legg fjærkre med brystet ned på en tallerken. **Merk:** Stekeovnslampen lyser ikke ved temperaturer under 60 °C. På den måten kan du oppnå en optimal finregulering.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur
Ømfintlige frysevarer f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt osv.	Rist	1		30 °C
Andre dypfrysede produkter Kylling, pølser og kjøtt, brød og rundstykker, kaker og annen bakst	Rist	1		50 °C

Tørking

3D-varmluft  egner seg utmerket til tørking. Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker, og vask dem grundig. La dem dryppe godt av og tørk dem.

Legg bakepapir eller smørpapir på universalpannen og risten. Frukt eller grønnsaker som er svært saftige, må vendes flere ganger. De tørkede produktene må straks løsnes fra papiret etter tørkingen.

Frukt og krydder	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur	Varighet
600 g epleringer	Universalpanne + rist	3 + 1		80 °C	ca. 5 t
800 g pære båter	Universalpanne + rist	3 + 1		80 °C	ca. 8 t
1,5 kg svsker eller plommer	Universalpanne + rist	3 + 1		80 °C	ca. 8–10 t
200 g kjøkkenurter, rensed	Universalpanne + rist	3 + 1		80 °C	ca. 1½ t

Konservering

Glassene og gummiringene må være rene og hele når de skal brukes til konservering. Bruk helst glass som er like store. Angivelsene i tabellene gjelder for runde glass som rommer 1 liter.

Obs!

Ikke bruk glass som er større eller høyere. Lekkene kan sprekke. Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker. Vask frukten/ grønnsakene grundig. De angitte tidene i tabellene er veiledende verdier. De kan påvirkes av romtemperatur, antall glass, mengden og varmen i glassets innhold. Før du kobler om eller slår av, må du kontrollere at innholdet i glassene bobler ordentlig.

Forberedelse

- 1.Fyll glassene, men pass på at de ikke blir for fulle.
- 2.Rengjør kantene på glassene, det er viktig at de er rene.
- 3.Legg en fuktig gummiring og et lokk på hvert glass.

- 4.Lukk glassene med klemmer. Ikke sett inn mer enn seks glass i ovnsrommet.

Stille inn

- 1.Sett inn universalpannen i høyde 2. Glassene settes slik at de ikke berører hverandre.
- 2.1/2 liter varmt vann (ca. 80 °C) helles i universalpannen.
- 3.Lukk stekeovnsdøren.
- 4.Still inn på undervarme .
- 5.Still temperaturen på 170 til 180 °C.
- 6.Start driften.

Konservering

Frukt

Etter ca. 40 til 50 minutter stiger det med korte mellomrom opp bobler. Slå av stekeovnen. Etter 25 til 35 minutter ettervarme må du ta glassene ut av ovnsrommet. Dersom de blir stående lenger i ovnsrommet, kan det danne seg ansamlinger av mikroorganismer, og dette kan føre til at den konserverte frukten blir sur.

Frukt i én liters glass	Fra det begynner å boble	Ettervarme
Epler, solbær, jordbær	Slå av ovnen	Ca. 25 minutter
Kirsebær, aprikoser, ferskener, stikkelsbær	Slå av ovnen	Ca. 30 minutter
Eplemos, pærer, plommer	Slå av ovnen	Ca. 35 minutter

Grønnsaker

Med en gang det stiger opp bobler i glassene, stiller du temperaturen tilbake på ca. 120 til 140 °C. Avhengig av

grønnsakstype ca. 35 til 70 minutter. Slå deretter av stekeovnen og bruk ettervarmen.

Grønnsaker i kald kraft i én liters glass	Fra det begynner å boble	Ettervarme
Agurker	-	Ca. 35 minutter
Rødbeter	Ca. 35 minutter	Ca. 30 minutter
Rosenkål	Ca. 45 minutter	Ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	Ca. 60 minutter	Ca. 30 minutter
Erter	Ca. 70 minutter	Ca. 30 minutter

Ta ut glassene

Ta glassene ut av ovnsrommet etter konserveringen.

Obs!
Ikke sett de varme glassene ned på et kaldt eller vått underlag.
De kan sprekke.

Akrylamid i matvarer

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).

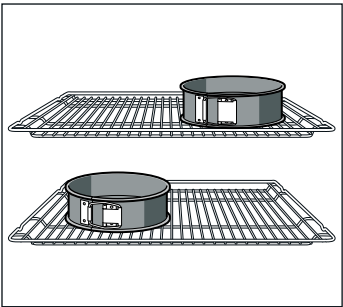
Tips til tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold	
Generelt	■ Hold steketidene så korte som mulig. ■ La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. ■ Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.
Baking	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks.180 °C.
Småkaker	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C. Egg eller eggeplommer reduserer dannelsen av akrylamid.
Stekeovn pommes frites	Fordel jevnt i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett, slik at pommes fritesene ikke tørker ut

Testretter

Disse tabellene ble laget for testinstituttene for å forenkle kontrollen og testingen av forskjellige apparater.
Iht. EN 50304/EN 60350 (2009) eller IEC 60350.

Baking

Baking på to høyder:
Skyv alltid universalpannen inn over stekebrettet.
Steking i tre høyder:
Skyv universalpannen inn i midten.
Sprøytebakst:
Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.
Eplepai i én høyde:
Sett de mørke springformene diagonalt ved siden av hverandre.
Eplepai i to høyder:
Sett de mørke springformene over hverandre, se bilde.



Kaker i springformer av aluminium:
Stekes med over-/undervarme  i én høyde. Bruk universalpannen i stedet for risten og sett springformen på universalpannen.

Rett	Tilbehør og former	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Sprøytebakst (forvarming*)	Stekebrett	3		160-180	20-30
	Stekebrett	3		160-180	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-150	30-40
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-140	40-50
Småkaker (forvarming*)	Stekebrett	3		160-180	20-25
	Stekebrett	3		150-170	25-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-160	25-30
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		160-180	20-25
Sukkerbrød (forvarming*)	Springform på rist	2		170-190	40-50
Sukkerbrød	Springform på rist	2		160-180	30-40

* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

Rett	Tilbehør og former	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Eplepai	Rist + 2 springformer Ø 20 cm	2		190-210	70-80
	2 rister + 2 springformer, Ø 20 cm	3+1		190-210	70-80

* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

Grilling

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

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Grilltrinn	Varighet i minutter
Riste toast Forvarm i 10 minutter	Rist	5		3	1/2-2
Biffburger, 12 stk.* ikke forvarming	Rist + universalpanne	4+1		3	25-30

* Vendes etter 2/3 av tiden

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(901213)