

[da] Brugsanvisning	3
[no] Bruksveiledning	36



HB76G1.60S

Indbygningsovn
Innebygd stekeovn

SIEMENS

Sikkerhedsanvisninger	4	En fejl, hvad gør man?	19
Før installation	4	Fejltabel	19
Anvisninger om sikkerhed	4	Udskifte ovnlampepære i ovnloft	20
Årsager til skader	4	Udskifte pæren i venstre ovnlampe	20
Deres nye ovn	5	Glasafdækning	20
Betjeningsfelt	5	Kundeservice	20
Taster	5	E-nummer og FD-nummer	20
Drejeknap	5	Energibesparelse og miljøhensyn	21
Display	5	Ovnfunktion Varmluft eco	21
Temperaturkontrol	6	Energibesparelse	22
Ovnrum	6	Miljøvenlig bortskaffelse	22
Tilbehør	6	Programautomatik	22
Dørsikring	8	Forme og tilbehør	22
Inden den første ibrugtagning	8	Forberede retten	22
Indstille klokkeslæt	8	Programmer	22
Opvarme ovnrummet	8	Vælge og indstille program	25
Rense tilbehør	8	Tips om programautomatikken	25
Tænde og slukke for ovnen	9	Testet i vores prøvekokken	26
Tænde	9	Kager og bagværk	26
Slukke	9	Bagetips	28
Indstille ovnen	9	Kød, fjerkræ, fisk	28
Ovnfunktioner	9	Stege- og grilltips	30
Indstille ovnfunktion og temperatur	10	Langtidsstegning	31
Indstille lynopvarmning	10	Tips til langtidsstegning	32
Tidsfunktioner	11	Gratiner, tærter, toast	32
Indstille tidsfunktioner - kort forklaring	11	Færdigretter	32
Indstille minutur	11	Specielle retter	33
Indstille tilberedningstid	11	Optøning	33
Ændre slut-tid	12	Tørring	33
Indstille klokkeslæt	12	Henkogning	34
Memory	12	Akrylamid i levnedsmidler	34
Gemme indstillinger i Memory	12	Prøveretter	35
Starte Memory	12	Bagning	35
Stegetermometer	13	Grilning	35
Stikke stegetermometret i kødet	13		
Indstille kernetemperatur	13		
Vejledende værdier for kernetemperatur	13		
Sabbatindstilling	14		
Starte Sabbatindstilling	14		
Børnesikring	14		
Grundindstillinger	14		
Ændre grundindstillinger	15		
Automatisk slukning	15		
Selvrens	16		
Vigtigt	16		
Inden selvrens	16		
Indstille rengøringstrin	16		
Efter selvrens	16		
Pleje og rengøring	17		
Rengøringsmiddel	17		
Afmontere/montere ribberammer	17		
Afmontere/montere ovndør	18		
Tage dørafdækning af	18		
Afmontere/montere glasruder i ovndør	18		

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.siemens.com og Online-Shop: www.siemens-eshop.com

Sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem Opbevar brugs- og monteringsanvisningen omhyggeligt. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal De også vedlægge anvisningerne.

Før installation

Transportskader

Kontroller apparatet, når det er blevet pakket ud. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.

Elektrisk tilslutning

Apparatet må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. De har ikke krav på garantiydelse ved skader, der er forårsaget af forkert tilslutning.

Fare for elektrisk stød!

Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter Denne adapter (tilladt til maks 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 616581).

Anvisninger om sikkerhed

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af madvarer.

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsyn, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til dette, eller
- hvis de mangler den fornødne viden og erfaring.

Lad aldrig børn lege med apparatet.

Varmt ovnrum

Fare for forbrænding!

- Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Vær forsigtig, når ovndøren åbnes. Der kan komme meget varm damp ud. Hold små børn på sikker afstand.
- Tilbered aldrig retter, som indeholder større mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Alkohol dampe kan antændes inde i ovnrummet. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når ovndøren åbnes.

Brandfare!

- Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnrummet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Der opstår en luftstrøm, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.

Fare for kortslutning!

Sæt aldrig tilslutningskabler for elektriske apparater i klemme døren i apparatet. Kablernes isolering kan smelte.

Fare for skoldning!

Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår meget varm vanddamp.

Varmt tilbehør og fade

Fare for forbrænding!

Tag aldrig tilbehør eller fade ud af ovnrummet uden at bruge grydelapper.

Fagligt ukorrekte reparationer

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten hhv. slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Selvrens

Brandfare!

- Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes under selvrens. Fjern altid grove tilsmudsninger fra ovnrummet inden selvrens.
- Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på dørgrebet. Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrens. Hold børn på sikker afstand.

Fare for alvorlige sundhedsskader!

Bageplader og forme med slip-let-belægning må aldrig rengøres med selvrens. På grund af den kraftige varme bliver slip-let-belægningen ødelagt, og der bliver frigjort giftige gasser.

Årsager til skader

Pas på!

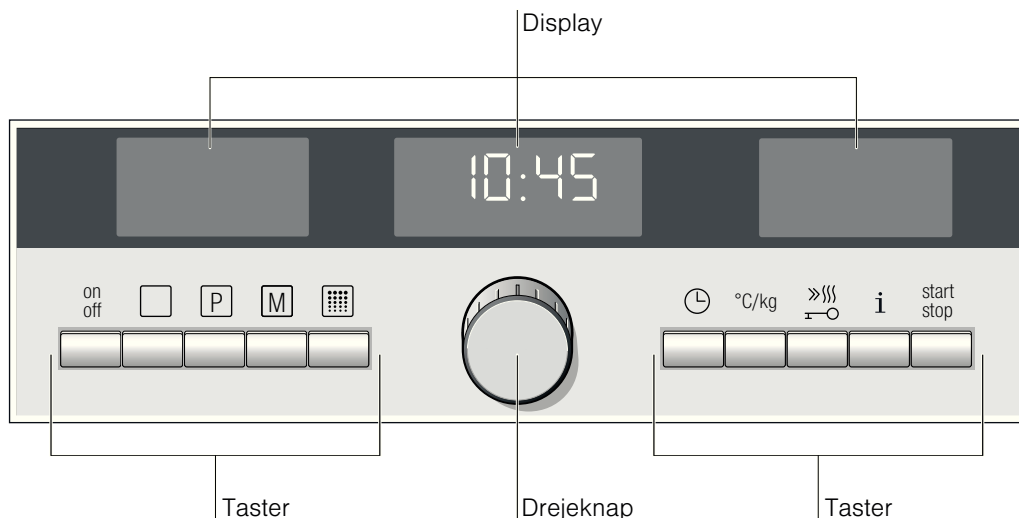
- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtig fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Selv om ovndøren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Meget snavset ovntætning: Hvis ovntætningen er stærkt tilsmudset, kan ovndøren ikke lukkes rigtigt, når ovnen er i brug. Forsiderne på de tilstødende skabelementer kan blive beskadiget. Sørg for, at ovntætningen altid er ren.
- Ovndør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på. Brug ikke ovndøren som fræsætningsplads for fade og beholdere.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Deres nye ovn

Her lærer De Deres nye ovn at kende. Betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementer bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

Betjeningsfelt

Her vises en oversigt over betjeningsfeltet. Alt efter apparattype kan der være enkelte afvigelser.



Taster

Symbol	Tastens funktion
on off	Tænde og slukke for ovnen
	Vælge ovnfunktion
	Aktivere programautomatik
	Langt tryk = Vælg memory Kort tryk = Start memory
	Vælge selvrens
	Åbne og lukke tidsfunktioner
°C/kg	Vælge temperatur eller vægt
	Kort tryk = Lynopvarmning Langt tryk = Børnesikring
i	Kort tryk = Hent temperatur Langt tryk = Åbn eller luk menuen Grundindstillinger
start stop	Kort tryk = Start/stop drift Langt tryk = Afbryd drift

Drejeknap

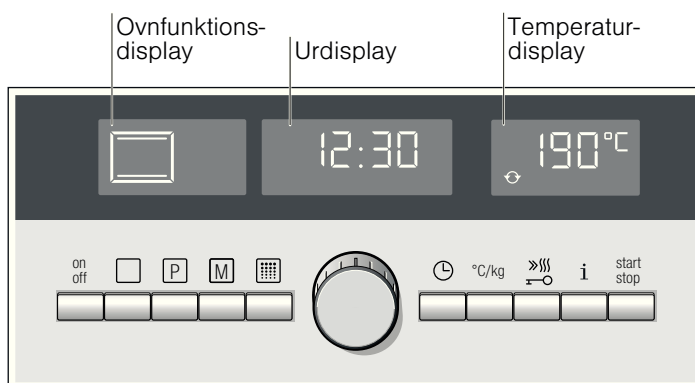
De kan ændre alle foreslåede værdier og indstillingsværdier med drejeknappen. Drejesymbolet i displayet viser, hvilken værdi De kan ændre.

Drejeknappen kan forsænkes. Tryk på drejeknappen for at få den til at gå i eller ud af hak.

Display

I displayet vises de foreslåede værdier, som De efter behov kan ændre med drejeknappen.

Displayet er opdelt i tre forskellige områder.



- **Ovnfunktionsdisplay**
Den valgte ovnfunktion eller funktionsmåde vises.
- **Urdisplay**
Klokkeslæt, minutur, varighed (tilberedningstid) og slut-tid vises samt vægten for programautomatikken.
- **Temperaturdisplay**
Temperatur og grill- eller rengøringstrin vises sammen med programnummer.

Drejesymbol

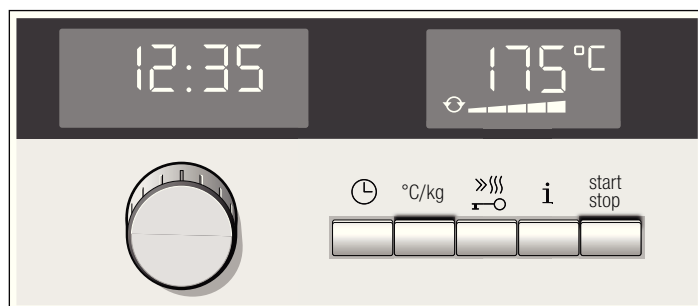
Symbolet viser, hvilken værdi De kan ændre med drejeknappen.

Temperaturkontrol

Bjælkerne i temperaturkontrollen angiver opvarmningsfaserne eller restvarmen i ovnrummet.

Opvarmningskontrol

Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovnrummet. Når alle bjælkerne er fyldt ud, har man nået det optimale tidspunkt til at sætte retten i ovnen.



Ved grill- og rengøringstrin vises bjælkerne ikke.

Under opvarmningen kan De få vist den aktuelle opvarmningstemperatur med tasten **i**. På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.

Restvarme

Efter slukning viser temperaturkontrollen restvarmen i ovnrummet. Hvis alle bjælker er udfyldt, er der en temperatur på ca. 300 °C i ovnrummet. Når temperaturen er faldet til ca. 60 °C, slukkes indikatoren.

Ovnrum

Ovnlampen er placeret inde i ovnrummet. Ovnens bliver beskyttet mod overophedning af en køleventilator.

Ovnlampe

Ovnlampen i ovnrummet er tændt, når ovnen er i brug. Ovnlampen slukkes, når der er indstillet temperaturer under 60 °C og ved selvrens. Derved er det muligt at foretage en optimal finindstilling.

Når De åbner ovndøren, tændes ovnlampen.

Køleventilator

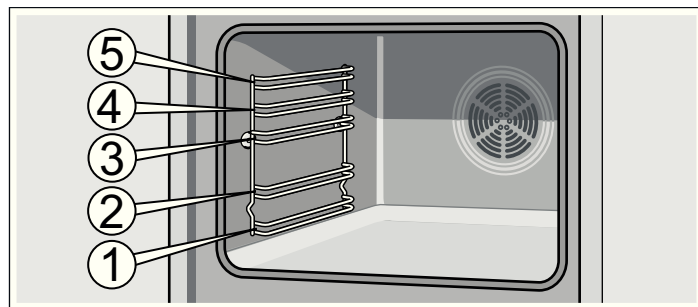
Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud via døren. Pas på! Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnens bliver i givet fald overophedet.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen, så den hurtigere kan køle af.

Tilbehør

Tilbehøret kan placeres i 5 forskellige riller i ovnen.

De kan trække tilbehøret to tredjedele ud, uden at det vipper. På den måde er det let at tage retterne ud.



Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Når tilbehøret er afkølet, forsvinder deformationen igen og har ingen indflydelse på funktionen.

De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Angiv HZ-nummeret.



Rist

Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.

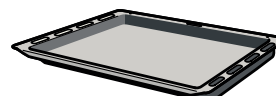
Sæt risten ind med krumningen nedad



Emaljeret bageplade

Til kager og småkager.

Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.



Universalbradepande

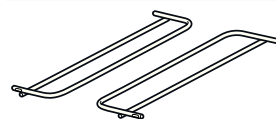
Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten.

Sæt universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.



Stegetermometer

Med et stegetermometer er det muligt at stege ved den helt korrekte temperatur.



Tilbehørsholder

Stikkes ind i venstre og højre side. I forbindelse med selvrens kan De bruge denne til f.eks. også at rengøre universalbradepanden.

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandlere. Der findes et stort udvalg af tilbehør til din ovn i vores brochurer eller på internettet. Udvalget af ekstra tilbehør samt muligheden for at bestille online kan variere fra land til land. Se venligst i salgspapirerne vedr. dette.

Ikke alt ekstratilbehør passer til alle apparater. Ved køb skal De altid angive den nøjagtige betegnelse (E-nr.) på Deres apparat.

Ekstra tilbehør	Ovnrum med	HZ-nummer	Anvendelse	velegnet til selvrens
Rist	Ribberamer	HZ334000	Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.	nej
	Ribber	HZ334001	Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.	nej
Emaljeret bageplade	-	HZ331070	Til kager og småkager.	ja
			Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.	

Ekstra tilbehør	Ovnrum med	HZ-nummer	Anvendelse	velegnet til selvrens
Universalbradepande	-	HZ332070	Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten. Sæt universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.	ja
Rist	-	HZ324000	Til stegning. Placer altid risten i universalbradepanden. Dryppende fedt og kødsaft bliver dermed opsamlet.	nej
Grillplade	-	HZ325070	Til grillning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk, så ovnen ikke bliver så kraftigt tilsmudset. Anvend kun grillpladen i universalbradepanden. Grillning på grillpladen: Må kun anvendes i rillerne 1, 2 og 3. Grillplade som beskyttelse mod stænk: Skub universalbradepanden med grillplade ind under risten.	ja
Glasbradepande	-	HZ336000	En dyb bageplade af glas. Glasbradepanden er også velegnet som serveringsfad.	nej
Pizzaplade	-	HZ317000	Ideel til pizza, dybfrostprodukter og store runde kager. De kan anvende pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Sæt pladen på risten, og brug angivelserne i tabellerne til vejledning.	nej
Bagesten	-	HZ327000	Bagestenen er fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizzaer, som skal have sprød bund. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.	ja
Professionel bradepande med rist	-	HZ333070	Særligt velegnet til tilberedning af store mængder.	ja
Låg til professionel bradepande	-	HZ333001	Med låget bliver den professionelle bradepande til en professionel stegegryde.	nej
Professionelt udtræk	Ribber	HZ333100	Beregnet til tilberedning af store mængder. Det komplette tilbehør består af en dyb bradepande, en rist til at lægge i bradepanden, en rist til at lægge ovenpå bradepanden og et teleskopudtræk. Særligt velegnet til grillning i kombination med risten.	nej
Professionelt udtræk Plus	Ribber	HZ333102	Beregnet til tilberedning af store mængder. Det komplette tilbehør består af en dyb bradepande, en rist til at lægge i bradepanden, en rist til at lægge ovenpå bradepanden og et teleskopudtræk. Særligt velegnet til grillning i kombination med risten.	nej
Låg til professionelle udtræk	Ribber	HZ333101	Med låget bliver den professionelle bradepande til en professionel stegegryde.	nej
Glasstegefad	-	HZ915001	Glasstegefadet er velegnet til gryderetter og gratiner, som tilberedes i ovnen. Det er især velegnet til program- eller stegeautomatikken.	nej
Teleskopudtræk				
Dobbelt	Ribberammer	HZ338250	Med udtræksskinne i rille 2 og 3 kan du trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.	nej
Tredobbelt	Ribberammer	HZ338352	Med udtræksskinne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes længere ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte udtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.	nej
3-dobbelt fuldt udtræk	Ribberammer	HZ338356	Med udtræksskinne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte fulde udtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.	nej
3-dobbelt fuldt udtræk med stopfunktion	Ribberammer	HZ338357	Med udtræksskinne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det vipper. Udtræksskinne går i indgreb, så tilbehøret er let at lægge på. Det 3-dobbelte fulde udtræk med stopfunktion er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.	nej
Fedtfiler	-	HZ329000	Der kan eftermoneres et fedtfiler i ovnen. Fedtfiltret filtrerer fedtpartiklerne bort i aftræksluften og reducerer lugtgener. Kun til apparater med 6, 7 eller 8 som andet ciffer i apparatets E-nr. (f.eks. HB78AB570)	ja
System-dampkoger	-	HZ24D300	Til skånsom tilberedelse af grønsager og fisk.	nej

Varer fra kundeservice

De kan købe de rigtige pleje- og rengøringsmidler og andet tilbehør til Deres husholdningsapparater hos kundeservice, i

specialforretninger eller i e-shoppen for de enkelte lande på Internettet. Hertil skal de respektive varenumre angives.

Klude til vedligeholdelse af overflader af rustfrit stål	Varenr. 311134	Formindsker afsætning af smuds. Med den specielle olieimprægnering bliver overfladerne på apparater af rustfrit stål plejet optimalt.
Rense-gel til ovn/grill	Varenr. 463582	Til rengøring af ovnrummet. Gelen er lugtfri.
Mikrofiberklud med rudestruktur	Varenr. 460770	Særligt velegnet til rengøring af sarte overflader, som f.eks. glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium. Mikrofiberkluden fjerner både vandigt og fedtholdigt smuds i samme arbejds-gang.
Dørsikring	Varenr. 612594	Forhindrer børn i at åbne ovndøren. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med dørsikringen.

Dørsikring

Der følger en dørsikring med apparatet. Den bliver fastgjort på ovnen. Følg monteringsvejledningen.

Tryk dørsikringen opad for at åbne den. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med

dørsikringen. Vær opmærksom på, at ovndøren skal gå i indgreb, når den lukkes.

Inden den første ibrugtagning

I dette kapitel findes alt, hvad De skal gøre, inden De bruger apparatet første gang.

- Indstille klokkeslæt
- Opvarme ovnrummet
- Rengøre tilbehøret
- Læs sikkerhedsanvisningerne i starten af brugsanvisningen. De er meget vigtige.

Indstille klokkeslæt

Når apparatet er blevet tilsluttet, vises **0:00** i displayet. Indstil det aktuelle klokkeslæt.

1. Tryk på tasten .
Der er placeret en pil i urdisplayet til venstre for symbolet for Klokkeslæt.
2. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
3. Tryk på tasten .

Det aktuelle klokkeslæt vises i displayet.

Bemærk: I kapitlet *Tidsfunktioner* kan De læse, hvordan De indstiller klokkeslættet.

Opvarme ovnrummet

De kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme det tomme, lukkede ovnrum. Indstil ovnfunktionen over-/undervarme og en temperatur på 240 °C.

Pas på, at der ikke befinder sig rester af emballage i ovnrummet, som f.eks. små styroporkugler.

1. Tryk på tasten .
Symbol for ovnfunktionen 3D-varmluft og 160 °C vises som forslag i displayet. Drejesymbolet er placeret til højre for ovnfunktionen.
2. Vælg ovnfunktion over-/undervarme med drejeknappen.
3. Tryk på tasten .
Drejesymbolet skifter til temperaturdisplayet.
4. Indstil temperaturen til 240 °C med drejeknappen.
5. Tryk på tasten .
Ovnen starter. Tasten lyser.
6. Sluk for ovnen med tasten efter 60 minutter.

Bjælkerne i temperaturkontrollen angiver restvarmen i ovnrummet.

Rense tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

Tænde og slukke for ovnen

Ovnen tændes og slukkes med tasten .

Tænde

Tryk på tasten .

Symbol for ovnfunktionen  3D-varmluft og 160 °C vises som forslag i displayet.



De kan starte ovnen med denne indstilling straks eller

- indstille en anden ovnfunktion eller temperatur
- vælge et program med tasten **P**
- vælge en gemt Memory-indstilling med tasten **M**
- vælge Selvrens med tasten .

De kan se i de enkelte kapitler, hvordan indstillingerne foretages.

Slukke

Tryk på tasten . Ovnen slukkes.

Indstille ovnen

I dette kapitel findes oplysninger om:

- hvilke ovnfunktioner der er til rådighed i ovnen
- hvordan De indstiller ovnfunktion og temperatur
- og hvordan De indstiller lynopvarmning.

Ovnfunktioner

Der er et stort antal ovnfunktioner til rådighed i ovnen. De kan således vælge den optimale tilberedningsmåde til alle retter.

Ovnfunktion og temperaturområde	Anvendelse
 3D-varmluft 30-275 °C	Til kager og bagværk i et til tre lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
 Varmluft eco* 30-275 °C	Til kager og bagværk, gratiner, dybfrost- og færdigprodukter, kød og fisk, i et lag uden forvarmning. Ventilatoren fordeler den energiop-timerede varme fra ringvarmelegetmet jævnt i ovnrummet
 Over-/undervarme 30-300 °C	Til kager, gratiner og stege af magert kød, f.eks. oksekød eller vildt, i et lag. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
 HydroBagning 30-300 °C	Til gærbagværk, f.eks. brød, boller eller fletbrød, og til bagværk af vandbakkelsesdej, f.eks. vandbakkelser eller biskuit. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra. Fugten fra levnedsmidlerne forbliver i ovnrummet som vanddamp.
 Pizzatrin 30-275 °C	Til hurtig tilberedning af dybfrost-produkter uden forvarmning, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel (æbleruller). Varmen kommer nedefra og fra ringvarmelegemet i bagvæggen.

* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.

Ovnfunktion og temperaturområde	Anvendelse
 Undervarme 30-300 °C	Til henkogning og efterbagning eller -bruning. Varmen kommer nedefra.
 Varmluft/impulsgrill 30-300 °C	Til stegning af kød, fjerkræ og hel fisk. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver skiftevis tændt og slukket. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
 Grill, stor flade Grilltrin 1, 2 eller 3	Til grilning af steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Hele fladen under grillvarmelegemet bliver varm.
 Grill, lille flade Grilltrin 1, 2 eller 3	Til grilning af små mængder steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Den midterste del af grill-varmelegemet bliver varmt.
 Optøning 30-60 °C	Til optøning af f.eks. kød, fjerkræ, brød og kager. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
 Varmholdning 60-100 °C	Til varmholdning af tilberedte retter.

* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.

Anvisninger

- Hvis De ændrer ovnfunktionen, bliver lynopvarmningen afbrudt.
- Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned med det samme efter start, uafhængigt af lynopvarmningen.

- Under lynopvarmningen kan De få vist den aktuelle opvarmningstemperatur i ovnrummet med tasten **i**.
- Sæt først retten i ovnen, når lynopvarmningen er afsluttet, fordi retten derved bliver mere ensartet tilberedt.

Afbryde lynopvarmning

Tryk på tasten . Symbolet slukker.

Tidsfunktioner

Menuen Tidsfunktioner åbnes med tasten . Følgende funktioner er mulige:

Når ovnen er slukket:

- = indstille minutur
- = indstille klokkeslæt

Når ovnen er tændt:

- = indstille minutur
- = indstille varighed (tilberedningstid)
- = ændre slut-tid

Indstille tidsfunktioner - kort forklaring

1. Tryk på tasten , indtil pilen står foran det ønskede symbol, f.eks. funktionen Indstille varighed (tilberedningstid) = .
2. Indstil den ønskede værdi med drejeknappen.
3. Tryk på tasten , indtil drejesymbolet slukkes i urdisplayet.

Nedenfor finder De en udførlig beskrivelse af, hvordan De kan indstille de enkelte funktioner.

Kort signal

Der lyder et kort signal, hvis en bestemt værdi ikke kan ændres eller indstilles.

Indstille minutur

Minuturet fungerer uafhængigt af ovnen. De kan bruge det på samme måde som et køkken-minutur, og det kan altid indstilles.

1. Tryk på tasten .
Menuen Tidsfunktioner bliver åbnet. Pilen er placeret til venstre for symbolet for minuturet. Drejesymbolet over kolon viser, at tiden kan indstilles med drejeknappen.
2. Indstil det ønskede tidsinterval for minuturet.
3. Tryk på tasten , indtil drejesymbolet slukkes i urdisplayet.

Tiden tælles ned i urdisplayet.

Når tiden er udløbet

Der lyder et signal. Tidsintervallet for minuturet står på **0:00**. Tryk på tasten . Displayet slukkes.

Afbryde minuturets tidsinterval

Tryk på tasten for at åbne menuen. Drej tidsintervallet for minuturet tilbage på **0:00**. Tryk på tasten , indtil drejesymbolet slukkes i urdisplayet.

Ændre minuturets tidsinterval

Tryk på tasten for at åbne menuen, og vælg tidsintervallet for minuturet med drejeknappen. Tryk på tasten , indtil drejesymbolet slukkes i urdisplayet. Menuen bliver lukket. Den ændrede tid tæller ned.

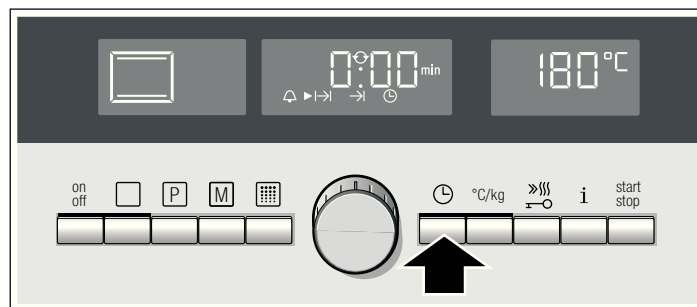
Indstille tilberedningstid

Når De indstiller en varighed (tilberedningstid) for retten, bliver ovnen automatisk slukket efter dette tidsforløb. Ovnen varmer ikke mere.

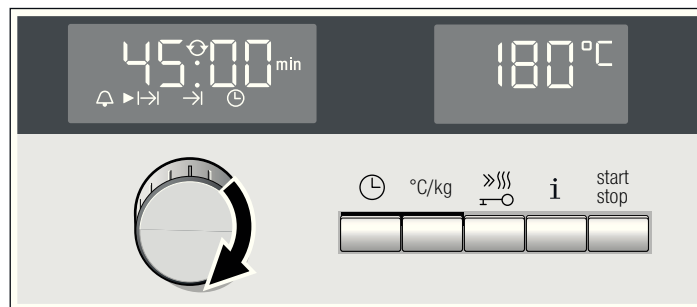
Forudsætning: Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.

Eksempel på billedet: Indstilling af over-/undervarme, 180 °C, varighed 45 minutter.

1. Tryk to gange på tasten .
Pilen er placeret foran symbolet for varighed .
Drejesymbolet over kolon angiver, at tilberedningstiden kan indstilles med drejeknappen



2. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen.



3. Tryk på tasten , indtil drejesymbolet slukkes i urdisplayet.
Indstillingen er gemt.
4. Hvis ovnens drift endnu ikke er startet. Tryk på tasten .
Tilberedningstiden tælles ned i urdisplayet.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. I urdisplayet vises **0:00**. De kan afbryde signalet før tiden med tasten .

Afbryde varighed

Vælg varighed med tasten . Sæt varigheden tilbage på **0:00** med drejeknappen . Tryk på tasten , indtil drejesymbolet slukkes i urdisplayet.

Ændre tilberedningstid

Vælg varighed med tasten . Indstil en anden tilberedningstid med drejeknappen. Tryk på tasten , indtil drejesymbolet slukkes i urdisplayet. Tilberedningstiden tæller ned i indikatoren.

Vise klokkeslæt, tilberedningstid, sluttidspunkt

Med tasten Ur  kan alle funktioner hentes.

Ændre slut-tid

Det er muligt at udskyde sluttidspunktet ved

- alle ovnfunktioner
- mange programmer
- og ved selvrems

Eksempel: Retten sættes ind i ovnen kl. 9.30 . Det tager 45 minutter at tilberede retten, og den er færdig kl.10.15 . Men retten skal først være færdig klokken 12.45.

Forskyd slut-tiden fra klokken 10.15 til klokken 12.45. Ovnen skifter til venteposition. Driften starter klokken 12.00 og slutter klokken 12.45.

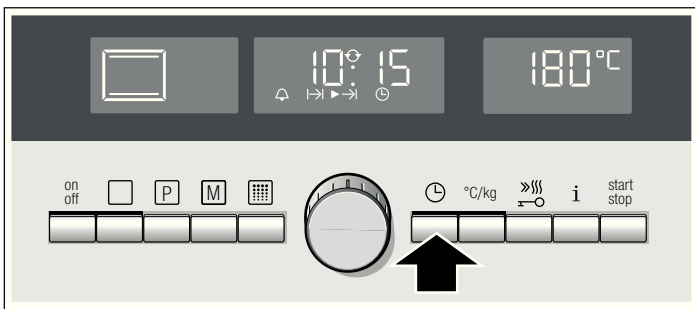
Denne funktion kan også bruges i forbindelse med selvrems. Selvrems kan forskydes, så den foregår om natten, således at ovnen altid er klar til brug om dagen.

Bemærk, at letfordærvelige madvarer ikke må stå for længe inde i ovnen.

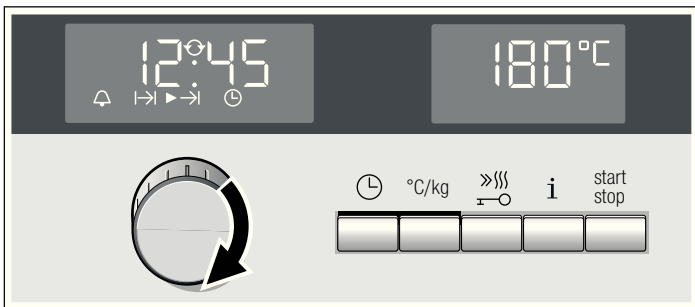
Forskyde slut-tid

Forudsætning: Varigheden skal være indstillet. Driften må endnu ikke være startet.

1. Vælg slut-tid  med tasten .
Sluttidspunktet vises. Det er det tidspunkt, hvor retten vil være færdig



2. Forskyd sluttidspunktet til et senere tidspunkt med drejeknappen.



3. Tryk på tasten , indtil drejesymbolet  slukkes i urdisplayet.

4. Tryk på tasten .

Ovnen går i venteposition. Tasten  lyser. I urdisplayet vises den indstillede slut-tid. Når driften starter, tælles tilberedningstiden ned i displayet.

Tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. I urdisplayet vises **0:00**. De kan afbryde signalet før tiden med tasten .

Korrigerer slut-tid

Dette er kun muligt, så længe ovnen er i venteposition. Vælg slut-tid  med tasten . Korrigér slut-tiden med drejeknappen. Tryk på tasten , indtil drejesymbolet  slukkes i urdisplayet. Den ændrede slut-tid bliver gemt.

Indstille klokkeslæt

Ovnen skal være slukket, før De kan indstille eller ændre klokkeslættet.

Efter en strømafbrydelse

Efter en strømafbrydelse lyser **0:00** og symbolet  i displayet. Indstil det aktuelle klokkeslæt.

1. Tryk på tasten .

Pilen er placeret foran symbolet for klokkeslæt . **12:00** Uret vises i urdisplayet.

2. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.

3. Tryk på tasten .

Menuen bliver lukket. Det aktuelle klokkeslæt vises i urdisplayet.

Ændre klokkeslæt

Hvis De vil ændre klokkeslættet, f.eks. fra sommer- til vintertid, skal De trykke på tasten . Pilen er placeret foran symbolet for klokkeslæt . Klokkeslættet ændres, som beskrevet under punkt 2 og 3.

Skjule klokkeslæt

De kan skjule klokkeslættet. I så fald vises klokkeslættet kun, når ovnen er tændt. Se mere om dette i kapitlet *Grundindstillinger*.

Memory

Med Memory kan De gemme indstillingen til en ret, som altid kan hentes frem igen.

Det er praktisk at anvende Memory til retter, som De tilbereder ofte.

Gemme indstillinger i Memory

Selvrems kan ikke gemmes.

1. Indstil ovnfunktion, temperatur og evt. tilberedningstid for den ønskede ret, eller vælg et program. Start ikke driften endnu.
2. Tryk på tasten , indtil der lyder et signal, og tasten begynder at lyse.

Indstillingen er nu gemt og kan startes når som helst.

Gemme en anden indstilling

Indstil igen, og gem. De gamle indstillinger bliver overskrevet.

Starte Memory

De kan altid starte apparatet med de gemte indstillinger for Deres ret.

1. Tryk kort på tasten .

De gemte indstillinger bliver vist.

2. Tryk på tasten .

Dette er altid muligt. Når Memory startes næste gang, vises de oprindeligt gemte indstillinger igen.

Stegetermometer

Med et stegetermometer er det muligt at opnå den ønskede stegetemperatur helt præcist. Termometeret måler temperaturen inde i kødet i området mellem 30 °C og 99 °C.

Anvend kun det leverede stegetermometer. De kan også bestille et stegetermometer hos kundeservice som en reservedel.

Tag altid stegetermometeret ud af ovnen efter brugen. Opbevar det aldrig i ovnrummet.

Egnede ovnfunktioner

-  3D-varmluft
-  Varmluft eco
-  Over-/undervarme
-  HydroBagning
-  Pizzatrin
-  Varmluft/impulsgrill

Ovntemperatur

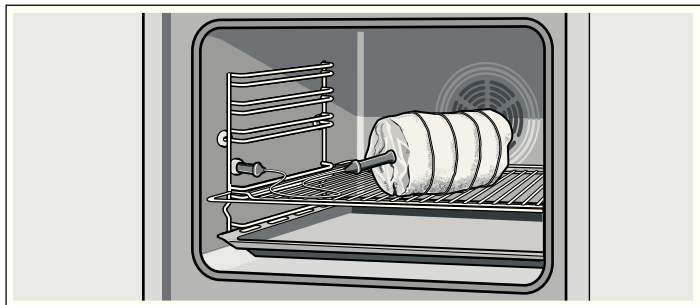
Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometeret blive beskadiget.

Den indstillede ovntemperatur skal være mindst 10 °C højere end den indstillede kernetemperatur.

Stikke stegetermometeret i kødet

Stik stegetermometeret i kødet, inden De sætter det i ovnen.

Stik metalspidsen ind i kødet på det tykkeste sted. Sørg for, at selve spidsen befinder sig nogenlunde midt i kødstykket. Termometeret må ikke stikkes ind i fedt, og det må ikke berøre fadet eller benet i kødet.



Placer kødstykket på midten af risten.

Afstanden mellem grillvarmelegemet og stegetermometeret skal være tilstrækkelig stor til, at det ikke bliver ødelagt af den kraftige varme.

Pas på, at stegetermometerets kabel ikke kommer i klemme.

Indstille kernetemperatur

1. Stik stegetermometeret ind i stikket til venstre i ovnen. Symbolet  vises i displayet. Der vises en foreslået kernetemperatur.
2. Vælg ovnfunktion med drejeknappen.
3. Tryk på tasten °C/kg, og indstil den ønskede ovntemperatur med drejeknappen.
4. Tryk på tasten °C/kg. Symbolet  skifter til den foreslående kernetemperatur i urdisplayet.

5. Indstil den ønskede kernetemperatur med drejeknappen.

6. Tryk på tasten . Ovnens starter. Den aktuelle kernetemperatur bliver vist fra 30 °C.

Indstillet kernetemperatur i kødet er nået

Der lyder et signal. Ovnens varmer ikke mere. De kan trække stegetermometeret ud af stikket.

Fare for forbrænding!

Både stegetermometeret og ovnrummet er meget varme. Brug en grydelap, når stegetermometeret trækkes ud.

Ændre temperatur

Ovntemperaturen kan når som helst ændres. Tryk på tasten °C/kg for at ændre kernetemperaturen, og indstil en ændret kernetemperatur med drejeknappen.

Vise aktuel temperatur

De kan få vist temperaturen i ovnrummet med tasten **i**. Den aktuelle temperatur i kødet vises fra en temperatur på 30 °C.

Afbryde

Træk stegetermometeret ud af stikket.

Fare for forbrænding!

Både stegetermometeret og ovnrummet er meget varme. Brug en grydelap, når stegetermometeret trækkes ud.

Bemærk: Når stegetermometeret er sat i stikket, kan programautomatik og rengøringssystem ikke vælges. Der lyder et signal. Træk stegetermometeret ud af stikket.

Vejledende værdier for kernetemperatur

Anvend kun fersk kød og ikke frosset kød. Angivelserne i tabellen er kun retningsgivende værdier. De afhænger af kødets kvalitet og beskaffenhed.

Ret	Vejledende værdier for kernetemperatur i °C
Oksekød	
Roastbeef eller oksefilet, engelsk	45-55
Roastbeef eller oksefilet, medium	55-65
Roastbeef eller oksefilet, gennemstegt	65-75
Svinekød	
Svinefilet	65-70
Flæsksteg (f.eks. nakkekam)	85-90
Kalvekød	
Kalvesteg	75-85
Kalveskank	85-90
Lammekød	
Lammekølle medium	60-70
Lammesteg	80-90

Sabbatindstilling

Med denne indstilling holder ovnen med over-/undervarme en temperatur på mellem 85 °C og 140 °C. De kan indstille en varighed på mellem 24 og 73 timer.

I dette tidsrum kan De holde mad varm i ovnen, uden at De behøver at tænde eller slukke.

Starte Sabbatindstilling

Forudsætning: I grundindstillingerne skal "Sabbatindstilling ja" være aktiveret. Se kapitlet *Grundindstillinger*.

1. Tryk på tasten .
I displayet foreslås  3D-varmluft, 160 °C.
2. Drej drejeknappen mod venstre, og vælg ovnfunktionen  Sabbatindstilling.
3. Skift over til temperatur med tasten °C/kg, og indstil den ønskede temperatur med drejeknappen.

4. Tryk to gange på tasten . Pilen er placeret foran symbolet for varighed .

Der foreslås 27:00 timer.

5. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen.

6. Tryk på tasten , indtil drejesymbolet  slukkes i urdisplayet.

7. Tryk på tasten .
Sabbatindstillingen starter.

Tilberedningstid er udløbet

Ovnen varmer ikke mere.

Ændre slut-tid

Det er ikke muligt at ændre sluttiden til et senere tidspunkt.

Afbryde sabbatindstilling

Tryk på tasten , indtil 3D-varmluft , 160 °C vises. De kan nu indstille igen.

Børnesikring

Ovnen er forsynet med en børnesikring, så børn ikke utilsigtet kan tænde ovnen eller ændre en indstilling.

Aktivere børnesikring

Hold tasten  nede, indtil symbolet  vises. Det varer ca. 4 sekunder.

Indstillingerne kan ikke længere ændres. Betjeningsfeltet er låst.

Låse ovndør

De kan ændre grundindstillingerne, så ovndøren også bliver låst. Se mere om dette i kapitlet *Grundindstillinger*. Ovndøren

bliver låst, når temperaturen i ovnrummet er på 50 °C. Symbolet  vises. Hvis ovnen er slukket, bliver ovndøren låst med det samme, når De aktiverer børnesikringen.

Deaktivere låsning

Tryk på tasten , indtil symbolet  slukkes. Nu kan De kan indstille igen.

Bemærk: Selv om børnesikringen er aktiveret, kan De slukke for ovnen med tasten  eller med et langt tryk på tasten , og De kan indstille minuturet eller slukke for signalet.

Grundindstillinger

Apparatet har forskellige grundindstillinger, som når som helst kan indstilles efter Deres behov.

Bemærk: I tabellen findes alle grundindstillinger samt de mulige ændringer. Afhængigt af det aktuelle udstyr på apparatet, vises kun de grundindstillinger i displayet, som passer til apparatet.

Funktion	Grundindstilling	Valgmuligheder
  Signal efter udløb af tilberedningstid	 = 2 minutter	 = 10 sekunder  = 2 minutter  = 5 minutter
  Bekræftelseslyd ved tryk på en tast	 = fra	 = fra  = til
  Lysstyrke for display-belysning	 = mellem	 = nat  = mellem  = dag
  Urdisplay, når ovnen er slukket:	 = til	 = fra* * Klokkeslættet vises, så længe restvarmen indikeres.  = til
  Ovn-belysning under drift	 = til	 = fra  = til

Funktion	Grundindstilling	Valgmuligheder
c 6 Fortsætte drift efter lukning af dør	1 = driften fortsætter automa- tisk.	0 = fortsæt drift med ^{start} stop 1 = driften fortsætter automatisk.
c 7 Ekstra låsning af dør ved børnesikring	0 = nej	0 = nej 1 = ja
c 8 Varighed af køleventilatorens efterløb	2 = mellem	1 = kort 2 = mellem 3 = langt 4 = meget langt
c 9 Selvrensende loft og sidevægge er eftermonteret	0 = nej	0 = nej 1 = ja
c 10 Teleskopudtræk er eftermonteret	0 = nej	0 = nej 1 = ja
c 11 Nulstille alle ændringer til fabriksindstilling	0 = nej	0 = nej 1 = ja
c 12 Sabbatindstilling	0 = nej	0 = nej 1 = ja

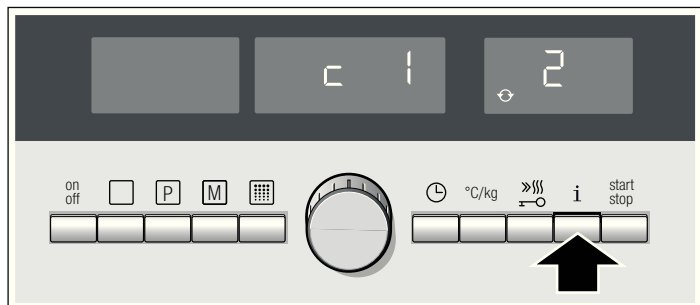
Ændre grundindstillinger

Forudsætning: Der skal være slukket for ovnen.

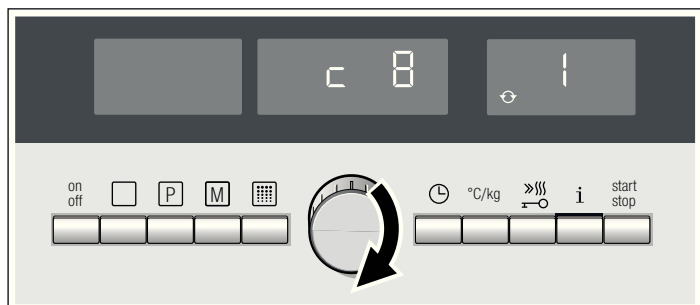
I tabellen Grundindstillinger vises forklaringer på alle tallene.

Eksempel på billedet: Ændring af grundindstillingen Køleventilator efterløb fra mellem til kort.

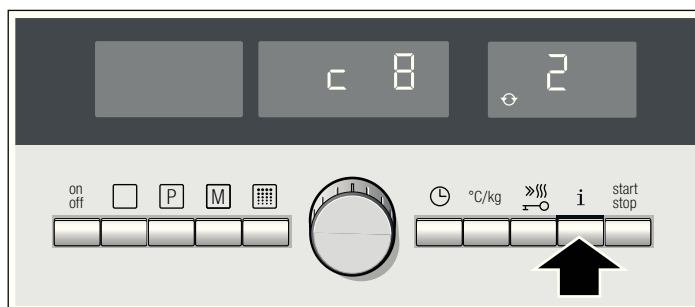
1. Hold tasten **i** nede i ca. 4 sekunder, indtil **c 1** for den første grundindstilling og **2** for den forudindstillede værdi vises.



2. Tryk på tasten **i**, indtil den ønskede grundindstilling vises.



3. Foretag ændring af værdien for grundindstillingen med drejeknappen.



4. De kan nu ændre de næste grundindstillinger, som beskrevet under punkt 2 og 3.
5. Hold tasten **i** nede, indtil displayet bliver slukket. Det varer ca. fire sekunder. Alle ændringer er nu gemt.

Afbryde

Tryk på tasten **off**. Ændringerne er ikke blevet gemt.

Automatisk slukning

Ovnen er forsynet med en automatisk slukningsfunktion. Funktionen aktiveres, hvis der ikke er indstillet en varighed (tilberedningstid), og indstillingerne ikke er blevet ændret i længere tid. Hvornår dette sker, afhænger af den indstillede temperatur eller grilltrin.

Slukning er aktiveret

I displayet vises **F8**. Driften er afbrudt.

Hvis De berører en vilkårligt tast, slukkes indikatoren. De kan nu indstille igen.

Bemærk: Hvis der er indstillet en varighed (tilberedningstid), varmer ovnen ikke mere, når den er udløbet. Den automatiske slukningsfunktion er ikke en nødvendig funktion.

Selvrens

Ved selvrens bliver ovnen opvarmet til ca. 500 °C. Derved bliver rester fra stegning, grilning eller bagning brændt bort, og De behøver kun at tørre ovnen af for aske.

De kan vælge mellem tre rengøringstrin.

Trin	Rengøringsgrad	Tilberedningstid
1	let	ca. 1 time, 15 minutter
2	mellem	ca. 1 time, 30 minutter
3	intensiv	ca. 2 timer

Jo kraftigere og ældre tilsmudsningerne er, jo højere skal rengøringstrinnet være. Det er tilstrækkeligt at rense ovnrummet hver anden til tredje måned. Ved behov kan der også renses oftere. En rensning forbruger kun ca. 2,5 - 4,7 kilowatt-timer.

Vigtigt

Af hensyn til Deres sikkerhed låses ovndøren automatisk. Ovndøren kan først åbnes igen, når ovnrummet er kølet lidt af, og låsesymbolet for låsning er slukket.

Ovnlampen i ovnrummet lyser ikke under selvrensen.

⚠ Fare for forbrænding!

- Ovnrummet bliver meget varmt under selvrensen. Åbn aldrig apparatdøren, og flyt aldrig låsekrogen med hånden. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrensen. Berør aldrig apparatdøren. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

⚠ Brandfare!

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrensen. Hæng aldrig brændbare genstande, f.eks. viskestykker, på dørgrebet. Sørg for at der er fri passage foran apparatet.

Inden selvrens

Ovnrummet skal være tomt. Tag tilbehør, fade og beholdere samt ribberammer ud af ovnen. Se i kapitel *Pleje og rengøring*, hvordan ribberammerne tages ud.

Rengør ovndøren og kanterne på ovnen langs med tætningen. Tætningen skal ikke rengøres.

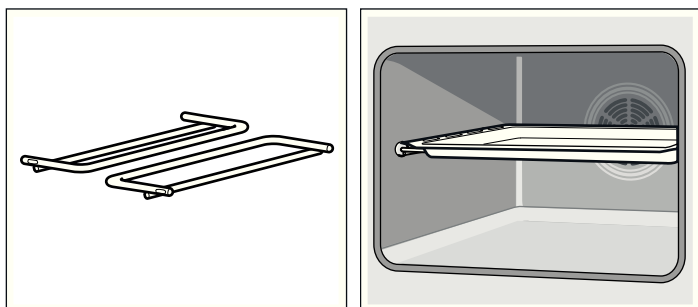
⚠ Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes. Tør ovnrummet og det tilbehør, der skal rengøres sammen med selvrens, af med en fugtig klud.

Rense tilbehør med selvrens

Ribberammerne kan ikke tåle selvrens. Tag dem ud af ovnen. Anvend tilbehørsholderne, hvis De rengør tilbehør sammen med selvrens.

Placer tilbehørsholderne i venstre og højre side.



På den måde kan emailjeret tilbehør uden slip-let belægning, som f.eks. universalbradepanden, rengøres sammen med

selvrens. Der må kun rengøres en tilbehørsdel ad gangen sammen med selvrens.

Tilbehør uden emailje, som f.eks. risten, må ikke renses sammen med selvrens. Tag denne type tilbehør ud af ovnen.

⚠ Fare for alvorlige sundhedsskader!

Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres sammen med selvrens. På grund af den kraftige varme bliver slip-let-belægningen ødelagt, og der bliver frigjort giftige gasser.

Bemærk: Hvilket tilbehør der regner sig til selvrens, fremgår af tabellen for ekstra tilbehør i begyndelsen af brugsanvisningen.

Indstille rengøringstrin

1. Tryk på tasten

Rengøringstrin 3 bliver foreslået. De kan starte selvrensen med tasten med det samme.

Hvis De ønsker at ændre rengøringstrin:

2. Vælg det ønskede rengøringstrin med drejeknappen.

3. Start selvrens med tasten .

Ovndøren bliver låst kort tid efter start. Symbolet for låsning af døren lyser. Først når symbolet er slukket, kan ovndøren åbnes igen.

Efter rengøring

Ovnen varmer ikke mere. I urdisplayet vises **0:00**.

Afbryde rengøring

Sluk for ovnen med tasten . Først når symbolet er slukket, kan ovndøren åbnes igen.

Ændre rengøringstrin

Efter starten kan rengøringstrinnet ikke længere ændres.

Rengøring om natten

De kan forskyde sluttidspunktet for rengøringen til om natten, så ovnen kan benyttes i løbet af dagen. Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Ændre slut-tid.

Efter selvrens

Fjern den resterende aske fra ovnen med en fugtig klud, når ovnrummet er kølet af.

Pleje og rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan De bevare Deres ovn smuk og funktionsdygtig i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan ovnen plejes og rengøres rigtigt.

Anvisninger

- De små farveforskelle på ovnens front skyldes forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på glasruden, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnlampen.
- Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. Det er ikke muligt at emaljere kanter på tynde bageplader helt. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette.

Rengøringsmiddel

Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler. Anvend

- aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler,
- aldrig rengøringsmidler med højt indhold af alkohol,
- aldrig hårde skure- eller rengøringssvampe
- ikke højtryksrenser eller dampstråler.

Vask nye rengøringsvampe grundigt ud inden brug.

Område	Rengøringsmiddel
Ovnens forside	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend aldrig rengøringsmidler til glas eller glasskraber.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud.
Glasruderne i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.
Dørafdækning	Specialrengøringsmiddel til rustfrit stål (fås hos kundeservice eller i specialforretninger): Overhold producentens anvisninger.
Ovnrum	Varmt opvaskevand eller eddike: Brug en rengøringssvamp til rengøringen. Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. Det bedste er at anvende ovnens selvrenseseffekt. Overhold anvisningerne i kapitlet <i>Selvrens</i> !
Stegetermometer	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskemaskiner.

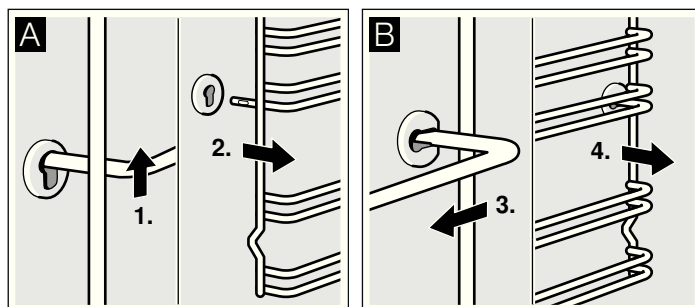
Område	Rengøringsmiddel
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringssvamp til rengøringen.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Teleskopudtræk	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke lægges i blød, må ikke vaskes i opvaskemaskiner eller rengøres sammen med selvens. Udtrækkene bliver beskadiget og blokerer.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

Afmontere/montere ribberammer

Ribberammerne kan tages ud, når de skal rengøres. Ovnen skal være kold.

Tage ribberammen af

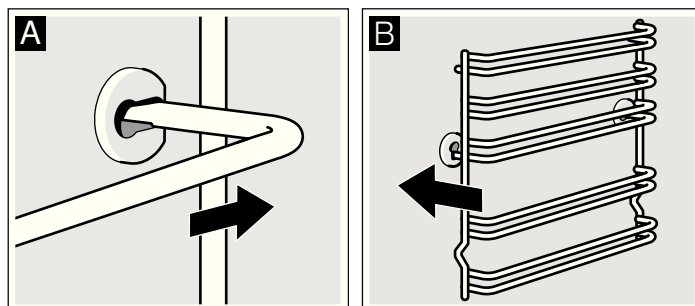
1. Løft ribberammen op foran,
2. og hængt den af (figur A).
3. Træk derefter hele ribberammen fremad
4. og ud (figur B).



Rengør ribberammen med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket smuds.

Sætte ribberammer på plads

1. Stik først ribberammen ind i den bagerste bøsning, og tryk den lidt bagud (figur A),
2. og hængt den derefter ind i den forreste bøsning (figur B).

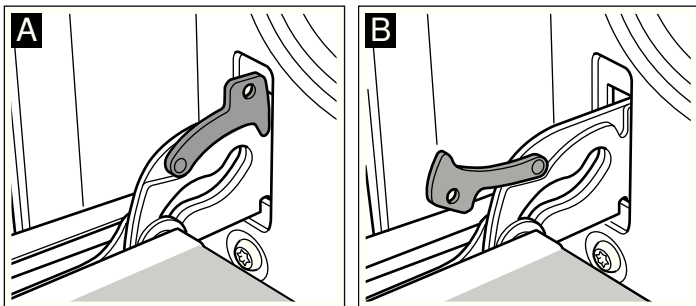


Ribberammerne er udformet, så de passer i hhv. højre og venstre side. Vær opmærksom på, at rille 1 og 2 skal være nede og rille 3, 4 og 5 skal være oppe, som vist i figur B.

Afmontere/montere ovndør

Ved rengøring og når glaseruderne i ovndøren skal afmonteres, kan ovndøren tages af.

Der er placeret en låsepal ovndørens hængsler. Når låsepalerne er vipet ned, (figur A), er ovndøren låst fast. Så kan den ikke tages af. Når ovndøren skal tages af, og låsearmene er vipet op, (figur B), er hængslerne sikret. De kan ikke smække i.

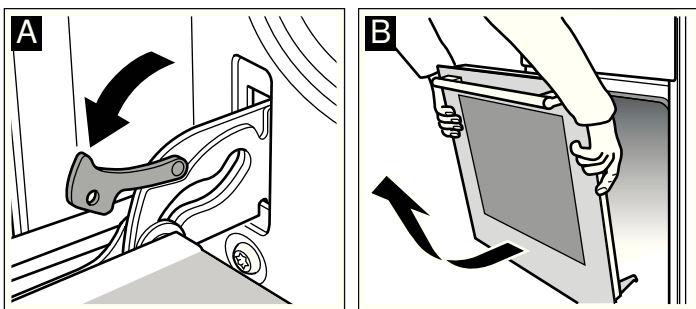


⚠ Fare for tilskadekomst!

Når hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft. Sørg for, at låsepalerne altid er helt vippet ned hhv. helt vippet op, når ovndøren skal tages af.

Tage døren af

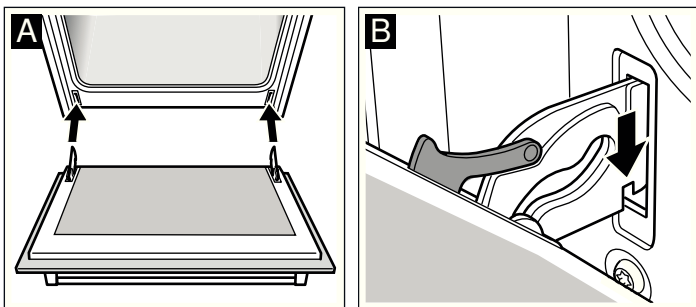
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side op (figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud (figur B).



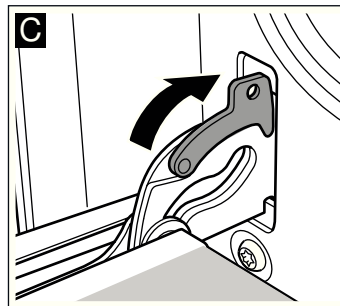
Sætte døren på

Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge.

1. Når ovndøren sættes på plads, skal begge hængsler føres lige ind i åbningerne (figur A).
2. Kærven på hængslerne skal gå i indgreb på begge sider (figur B).



3. Vip begge låsepaler ned igen (figur C). Luk ovndøren.



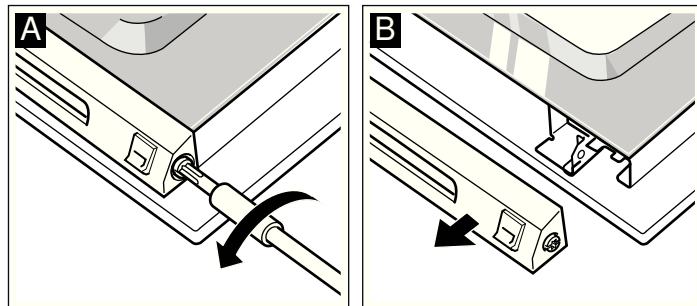
⚠ Fare for tilskadekomst!

Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

Tage dørafdækning af

Ovndørens afdækning kan blive misfarvet. Afdækningen kan tages af, så den kan rengøres grundigt.

1. Luk ovndøren helt op.
2. Skru afdækningen på ovndøren af. Skru skruerne i højre og venstre side ud (figur A).
3. Tag afdækningen af (figur B).



Sørg for, at ovndøren ikke bliver lukket, så længe afdækningen er taget af. Den indvendige glaserude kan blive beskadiget.

Rengør afdækningen med et rensemiddel til rustfrit stål.

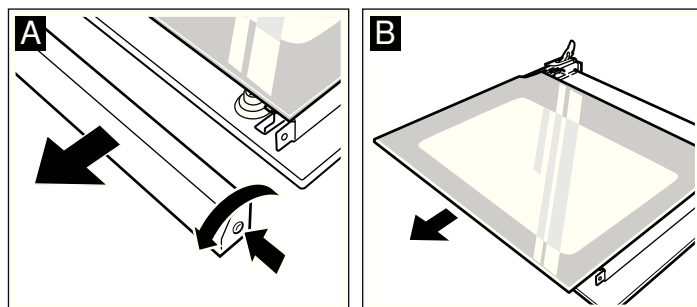
4. Sæt afdækningen på igen, og fastgør den.
5. Luk ovndøren.

Afmontere/montere glaseruder i ovndør

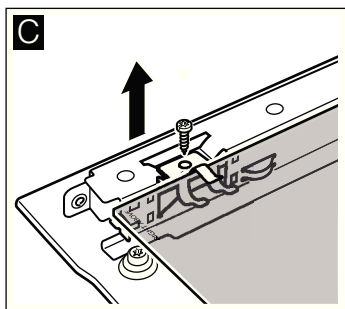
Glaseruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

Afmontage

1. Tag ovndøren af, og læg den på et viskestykke med håndtaget nedad.
2. Skru afdækningen foroven på ovndøren af. Skru skruerne i højre og venstre side ud (figur A).
3. Løft den øverste glaserude, og træk den ud (figur B).



4. Skru holdeklemmerne af i venstre og højre side. Løft glasruden, og træk holderne af den (figur C). Tag ruden ud.



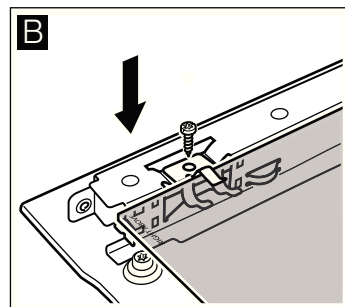
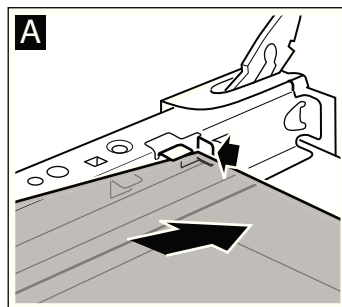
Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

Anvend ikke aggressive eller skurende midler og heller ingen glasskraber. Glasset kan blive beskadiget.

Montage

Sørg ved monteringen for, at teksten "right above" står på hovedet nederst til venstre.

1. Skub glasruden skråt ind og bagud (figur A).
2. Sæt holdeklemmerne i højre og venstre side på ruden, juster, så fjedrene befinder sig over skruenhullet, og spænd (figur B).



3. Skub den øverste glasrude skråt ind bagud. Den glatte flade skal vende udad.
4. Sæt afdækningen på, og skru den fast.
5. Sæt ovndøren på plads.

Ovnen må først bruges, når glasruderne er monteret korrekt igen.

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, er årsagen ofte en bagatel. Se efter i tabellen, inden De kontakter kundeservice. Måske kan De selv afhjælpe fejlen.

Fejltable

Hvis det skulle ske, at en ret ikke lykkes helt som forventet, kan De prøve at læse kapitlet *Testet i vores prøvekøkken*. Der findes mange tips og anvisninger om tilberedningen.

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Fejl	Mulig årsag	Anvisning/Afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Sikring defekt	Kontroller om sikringen i sikringsskabet er i orden.
I displayet vises 0:00 .	Strømafbrydelse.	Indstil klokkeslættet igen.
Ovndøren kan ikke åbnes. I displayet vises 0:00 . Symbolet  vises.	Strømafbrydelse under selvrens.	Indstil klokkeslættet igen. Vent, til symbolet  slukker. Nu kan De åbne ovndøren.
Ovnen varmer ikke, eller den valgte ovnfunktion kan ikke indstilles.	Ovnfunktionen blev ikke registreret.	Indstil igen.
Ovnen varmer ikke. I temperaturdisplayet lyser en lille firkant.	Ovnen er i demomodus.	Slå sikringen fra i sikringsboksen, og slå den til igen efter minimum 20 sekunder. Tryk i løbet af de næste 2 minutter på tasten  i 4 sekunder, indtil firkanten slukker i displayet.
I displayet vises F8 .	Den automatiske slukning er blevet aktiveret. Ovnen varmer ikke mere.	Tryk på en vilkårlig tast.

Fejlmeddelelser med **E**

Hvis der vises en fejlmeddelelse med **E** i displayet, skal De trykke på tasten . Derved bliver fejlmeddelelsen slettet. Det

er muligt, at klokkeslættet bagefter skal indstilles igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen vises igen.

Ved følgende fejlmeddelelser kan De selv afhjælpe fejlen.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Anvisning/Afhjælpning
E011	De har trykket for længe på en tast, eller der er en tast, der har sat sig fast.	Tryk på alle tasterne en ad gangen. Kontroller, at tasterne er rene. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder.
E115	Temperaturen i ovnrummet er for høj.	Ovndøren er låst. Vent, til ovnrummet er kølet af. Fejlmeddelelsen slettes med tasten  .

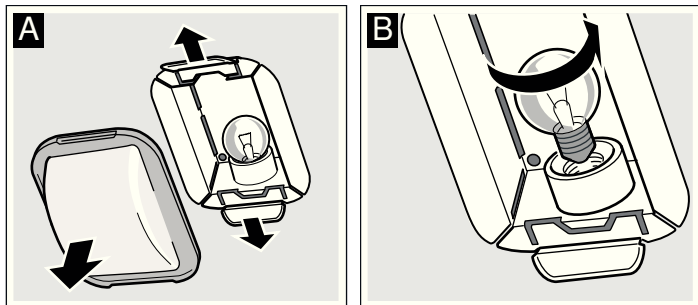
Udskifte ovnlampepære i ovnloft

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan købes temperaturbestandige reservepærer, 40 watt, hos kundeservice eller hos forhandleren. Anvend kun denne type pærer.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringsskabet fra.

1. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
2. Tag glasafdækningen af. Tryk metallaskerne bagud med tommelfingeren (figur A).
3. Skru pæren ud, og udskift den med en ny af samme type (figur B).



4. Sæt glasafdækningen på igen. Sæt den først på plads i den ene side, og tryk den derefter på plads i den anden side. Glasset går i indgreb.
5. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

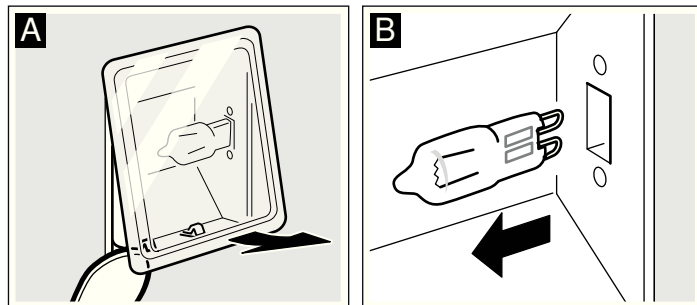
Udskifte pæren i venstre ovnlampe

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan fås temperaturbestandige 230-V-halogenpærer på 25 watt hos kundeservice eller hos en forhandler. Hold halogenpæren med en tør klud. Derved forlænges pærens levetid. Anvend kun denne type pærer.

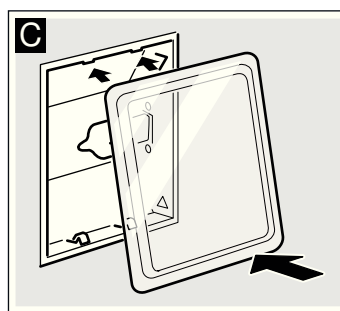
⚠ Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringsskabet fra.

1. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
2. Tag glasafdækningen af. Luk glasafdækningen op i underkanten med fingrene (figur A). Brug eventuelt en ske, hvis det er svært at tage glasafdækningen af.
3. Træk pæren ud - den må ikke drejes (figur B). Sæt den nye pære i, og sørg for, at kontaktbenene bliver placeret rigtigt. Tryk pæren godt ind.



4. Sæt glasafdækningen på igen. Sørg for, at hvælvingen i glasset bliver placeret til højre. Sæt glasset i foroven, og tryk på det forneden (figur C). Glasset går i indgreb.



5. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Glasafdækning

Hvis en glasafdækning er blevet beskadiget, skal den udskiftes. Der fås glasafdækninger af den rigtige type hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige teknikerbesøg.

E-nummer og FD-nummer

Ved opkald er det vigtigt, at De oplyser produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-nr.), så vi kan servicere Dem på kvalificeret vis. Typeskiltet med numrene findes til højre på siden af ovndøren. Det er en god ide at skrive apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne frem, hvis det skulle blive nødvendigt.

E-nr.	FD-nr.

Kundeservice ☎

Bemærk, at serviceteknikerens besøg i tilfælde af fejlbetjening ikke er gratis, heller ikke i garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Energibesparelse og miljøhensyn

Deres nye apparat er utrolig energieffektivt. Her får De oplysninger om den energioptimerede ovnfunktion Varmluft eco. Endvidere får du tips om, hvordan De kan spare endnu mere energi med Deres apparat, og hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Ovnfunktion Varmluft eco

Med den energieffektive ovnfunktion Varmluft eco kan De tilberede talrige retter i ét lag. Ventilatoren fordeler den energioptimerede varme fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet. Bagning, stegning og tilberedning er muligt uden forvarmning.

Anvisninger

- Sæt retterne ind i ovnen, når den er kold og tom. Kun på den måde virker energioptimeringen.
- Åbn kun ovndøren under tilberedningen, når det er nødvendigt.

Tabel

I tabellen finder De et udvalg af retter, som egner sig bedst til Varmluft eco. De får oplysninger om den egnede temperatur og bagetid. De kan se, hvilket tilbehør og hvilken rille der er passende.

Temperaturen og bagetiden er afhængig af fødevarernes mængde, beskaffenhed og kvalitet. Derfor er der angivet intervaller i tabellen. Prøv først med den laveste værdi. En lav temperatur giver en mere jævn bruning. Hvis det er nødvendigt, kan De indstille en højere temperatur næste gang.

Placer altid forme og fade midt på risten. Hvis De lægger madvarer direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles fedt og saft, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Retter med Varmluft eco 	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Kager og bagværk				
Rørt kagedej på bagepladen med tørt fyld	Bageplade	3	170-190	25-35
Rørt kagedej i form	Firkantet form	2	160-180	50-60
Tærtebund, rørt kagedej	Tærteform	2	160-180	20-30
Frugtkage, fin, rørt kagedej	Spring-/randform	2	160-180	50-60
Gærdej på bagepladen med tørt fyld	Bageplade	3	170-190	25-35
Mørdej på bagepladen med tørt fyld	Bageplade	3	180-200	20-30
Roulade	Bageplade	3	170-190	15-25
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	2	150-170	20-30
Lagkagebund, 6 æg	Springform	2	150-170	40-50
Butterdej	Bageplade	3	180-200	20-30
Småkager	Bageplade	3	130-150	15-25
Småkager, sprøjtede	Bageplade	3	140-150	30-45
Vandbakkelsesdej	Bageplade	3	210-230	35-45
Rundstykker, rugmel	Bageplade	3	200-220	20-30
Tærter / gratiner				
Kartoffelgratin	Tærteform	2	160-180	60-80
Lasagne	Tærteform	2	180-200	40-50
Dybfrostprodukter				
Pizza, tynd bund	Universalbradepande	3	190-210	15-25
Pizza, tyk bund	Universalbradepande	2	180-200	20-30
Pommes frites	Universalbradepande	3	200-220	20-30
Chicken wings	Universalbradepande	3	220-240	20-30
Fiskepinde	Universalbradepande	3	220-240	10-20
Opvarmede boller	Universalbradepande	3	180-200	10-15
Kød				
Oksesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2	190-210	130-150
Flæskesteg, nakke, 1 kg	Fad uden låg	2	190-210	110-130
Kalvesteg, inderlår, 1,5 kg	Fad uden låg	2	190-210	110-130
Fisk				
Havbras, 2 stk. à 750 g	Universalbradepande	2	170-190	50-60
Havbras med saltskorpe, 900 g	Universalbradepande	2	170-190	60-70
Gedde, 1000 g	Universalbradepande	2	170-190	60-70

Retter med Varmluft eco 	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Forel, 2 stk. à 500 g	Universalbradepande	2	170-190	45-55
Fiskefilet, 100 g pr. stk.	Fad med låg	2+1	190-210	30-40

Energibesparelse

- Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.
- Luk ovndøren op så sjældent som muligt under tilberedning, bagning og stegning.
- Det er bedst at bage flere kager lige efter hinanden. Så er ovnen stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte 2 firkantforme ind ved siden af hinanden.

- Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut og derved udnytte restvarmen til færdigtilberedningen.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat opfylder bestemmelserne i Rådets direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Programautomatik

Med programautomatikken er det let at tilberede raffinerede gryderetter, saftige stege og lækre sammenkogte retter. Det er ikke nødvendigt at vende retterne eller at hælde væde over dem, og ovnen bevares ren.

Resultatet af tilberedningen afhænger af kødets kvalitet og af fadets størrelse og art. Brug grydelapper, når De tager den færdige ret ud af ovnen. Fadet bliver meget varmt. Vær forsigtig, når De tager låget af fadet eller gryden, fordi dampen er meget varm.

Forme og tilbehør

Programautomatikken er kun egnet til stegning i fad med låg, med undtagelse af den sprøbagte skinkesteg. Anvend kun fad og beholdere med tætsluttende låg. Følg producenternes anvisninger.

Egnede gryder og pander

Vi anbefaler, at der anvendes varmebestandige gryder og pander (op til 300 °C) af glas eller glaskeramik. Stegegryder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Den blanke overflade reflekterer varmestrålingen meget kraftigt. Retten bliver mindre brunet og kødet mindre mørt. Tag låget af efter programmets afslutning, hvis De anvender en stegegryde af rustfrit stål. Grill kødet på grilltrin 3 i endnu 8 til 10 minutter. I stegegryder af emaljeret stål, støbejern eller støbt aluminium bliver retterne brunet kraftigere. Tilsæt lidt mere væde.

Uegnede gryder og pander

Fade og beholdere af lyst, blankt aluminium, uglaseret ler og fade af kunststof eller med kunststofhåndtag er ikke egnede.

Fade eller beholderes størrelse

Kødet skal dække ca. to tredjedele af fadets eller grydens bund. På den måde får De en god stegefond.

Afstanden mellem kød og låg skal være mindst 3 cm. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

Forberede retten

Anvend fersk eller frosset kød. Vi anbefaler, at der anvendes fersk kød med køleskabstemperatur.

Vælg egnet fad eller gryde.

Vej det ferske eller frosne kød, fjerkræet eller fisken. Der findes nøjagtige angivelser i de respektive tabeller. Vægten skal bruges ved indstillingen.

Drys salt og krydderier på kødet. Frosset kød skal krydres på samme måde som fersk kød.

Ved mange retter skal der tilsættes væde. Hæld så meget væde i fadet, at bunden er dækket med ca. ½ cm. Hvis der står "lidt" væde i tabellen, er det for det meste tilstrækkeligt med 2-3 spsk. Ved væde "ja" skal der hældes rigeligt væde ved. Følg både de anvisninger, som er angivet over tabellerne, og i dem.

Læg låg på fadet eller gryden. Sæt det eller den på risten i rille 2.

Ved visse retter er det ikke muligt at udskyde sluttidspunktet. Disse retter er markeret med en stjerne *.

Sæt altid fadet i en kold ovn.

Programmer

Fjerkræ

Læg fjerkræ med brystsidens opad i stegegryden. Fyldt fjerkræ er ikke velegnet.

Hvis der tilberedes flere fjerkrælar, skal vægten for det største lår indstilles. Lårene skal være omtrent lige store.

Eksempel: 3 kyllingelår på 300 g, 320 g og 400 g. Indstil til 400 g.

Hvis De vil tilberede to ens store kyllinger i den samme stegegryde, skal der indstilles iht. den største på samme måde som ved kyllingelårene.

Programmer	Programnummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Fjerkræ				
Kylling, fersk	P1*	0,7-2,0	nej	Kødvægt
Poulard, fersk	P2*	1,4-2,3	nej	Kødvægt
And, fersk	P3*	1,6-2,7	nej	Kødvægt
Gås, fersk	P4*	2,5-3,5	nej	Kødvægt

Programmer	Programnummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Lille kalkun fersk	P5*	2,5-3,5	nej	Kødvægt
Hele lår, ferske f.eks. kylling, and, gås, kal-kun	P6*	0,3-1,5	nej	Vægt af det tunge-ste lår

Kød

Hæld den angivne mængde væde i fadet.

Oksekød

Ved grydestege skal der tilsættes tilstrækkeligt meget væde. De kan også anvende væden fra marinaden. Tilbered roastbeef med fedtsiden opad.

Programmer	Programnummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Oksekød				
Grydesteg fersk f.eks. højreb, forskank, bov, sursteg	P7	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Grydesteg frossen f.eks. højreb, forskank, bov	P8*	0,5-2,0	ja	Kødvægt
Roastbeef fersk, engelsk f.eks. mørbrad	P9	0,5-2,5	nej	Kødvægt
Kalvekød				
Steg, fersk, mager f.eks. inderlår, bøf	P10	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Steg, fersk, fedtmarmoreret f.eks. nakke, hals	P11	0,5-3,0	lidt	Kødvægt
Skank med ben, fersk	P12	0,5-2,5	ja	Kødvægt
Lammekød				
Lammekølle, fersk, uden ben gennem-stegt	P13	0,5-2,5	lidt	Kødvægt
Lammekølle, fersk, uden ben, medium	P14	0,5-2,5	nej	Kødvægt
Lammekølle, fersk, med ben, gennem-stegt	P15	0,5-2,5	lidt	Kødvægt
Lammekølle, frossen, uden ben gennem-stegt	P16*	0,5-2,0	lidt	Kødvægt
Lammekølle, frossen, med ben, gennem-stegt	P17*	0,5-2,0	lidt	Kødvægt

Vildt

De kan lægge bacon på kød af vildt. På den måde bevarer kødet saften og bliver ikke så kraftigt brunet. De kan også marinere stege af vildt i kærnemælk, vin eller eddike natten over i køleskabet inden tilberedningen. Det giver en ekstra fin smag.

Hvis der tilberedes flere harekøller, skal vægten for den største kølle indstilles.

Kaniner kan også tilberedes skåret ud i stykker. Indstil den samlede vægt.

Vildt	Programnummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Hjortesteg, fersk f.eks. bov, bryst	P18	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Rådyrkølle, uden ben, fersk	P19	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Harekølle med ben, fersk	P20	0,3-0,6	ja	Kødvægt
Kanin, fersk	P21	0,5-3,0	ja	Kødvægt

Fisk

Rens fisken, mariner og salt som normalt.

Til dampkogt fisk: Hæld ½ cm væske, f.eks. vin eller citronsaft, i fadet.

Til bagt fisk: Vend fisken i mel, og smør den med smeltet smør.

Hel fisk bliver bedst, hvis fisken lægges med bugen nedad i fadet. Dvs. rygfinnen skal vende opad. Læg en kartoffel, hvor den ene side er skåret af, eller et lille ovnfast fad ind i bugåbningen på fisken, så den står stabilt.

Indstil den samlede vægt, hvis der tilberedes flere fisk. Fiskene skal veje omtrent det samme eller være lige store. Eksempel: To foreller på hhv. 0,6 kg og 0,5 kg. Indstil 1,1 kg.

Programmer	Programnummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Fisk				
Forel, fersk, dampkogt	P22*	0,3-1,5	ja	Samlet vægt

Programmer	Programnummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Forel, fersk, bagt	P23*	0,3-1,5	nej	Samlet vægt
Torsk, fersk, dampet	P24*	0,5-2,0	ja	Samlet vægt
Torsk, fersk, bagt	P25*	0,5-2,0	nej	Samlet vægt

Sammenkogt ret

De kan kombinere forskellige slags kød og friske grøntsager. Skær kødet i passende små stykker. Anvend kyllingestykker uden at skære dem yderligere ud.

Tilsæt den samme eller op til den dobbelte mængde grøntsager til kødet. Eksempel: Tilsæt 0,5 kg til 1 kg friske grøntsager til 0,5 kg kød.

Hvis kødet skal brunes, skal det lægges oven på grøntsagerne i stegegryden. Bland grøntsagerne sammen med kødet, hvis det skal brunes mindre.

Indstil til kødvægten ved sammenkogte retter med kød. Hvis grøntsagerne skal være mere møre, skal De indstille til den samlede vægt.

Til en grøntsagsgryde er faste grøntsager velegnede, som f.eks. gulerødder, grønne bønner, hvidkål, selleri og kartofler. Jo finere De snitter grøntsagerne, jo mere møre bliver de. Hæld væde ved grøntsagerne, til de er dækket, så de ikke bliver brunet så kraftigt.

Programmer	Programnummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Sammenkogt ret				
med kød f.eks. gryderet fra Pichelstein	P26	0,3-3,0	ja	Kødvægt
med grøntsager f.eks. sammenkogt vegetarret	P27	0,3-3,0	ja	Samlet vægt
Gullasch	P28	0,3-3,0	ja	Kødvægt
Benløse fugle	P29	0,3-3,0	ja	Kødvægt

Forloren hare

Brug fersk hakket kød.

Indstil den samlede vægt for den forlorne hare.

Osteterninger eller grøntsager i farsen giver en ekstra fin smag.

Programmer	Programnummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Forloren hare				
Af fersk oksekød	P30	0,3-3,0	nej	Samlet vægt
Af fersk lammekød	P31*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt
fersk kød, blandet	P32*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt
Af fersk svinekød	P33*	0,3-3,0	nej	Samlet vægt

Svinekød

Stege med svær skal lægges med sværen opad i fadet. Rids sværen i gittermønster inden tilberedningen uden at skære ned i kødet.

Læg skinkestege i fadet med fedtlaget opad. Steg sværen på skinkestege sprød i et fad uden låg.

Ved stege er det kødets vægt, der skal indstilles, og ved rullesteg skal den samlede vægt indstilles.

Programmer	Programnummer	Vægtområde i kg	Tilsæt væde	Indstillet vægt
Svinekød				
Nakkekam, fersk, uden ben	P34	0,5-3,0	ja	Kødvægt
Nakkekam, frossen, uden ben	P35*	0,5-2,0	ja	Kødvægt
Mørbrad, fersk	P36	0,5-2,5	ja	Kødvægt
Rullesteg, fersk	P37	0,5-3,0	ja	Samlet vægt
Steg med svær, fersk, stegeflæsk	P38	0,5-3,0	nej	Kødvægt
Skinkesteg, fersk, speget, stegt	P39	1,0-4,0	lidt	Kødvægt
Skinkesteg, fersk, speget, sprødbagt	P40*	1,0-4,0	nej	Kødvægt

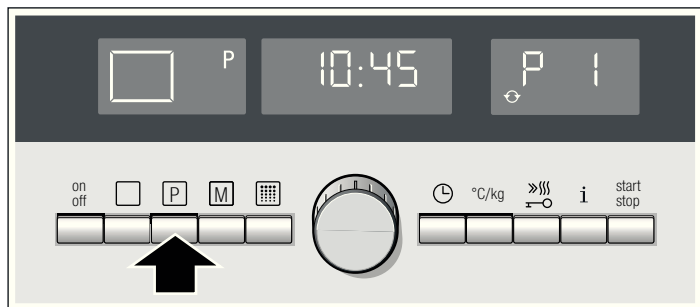
Vælg og indstille program

Find først det rigtige program i programtabellen.

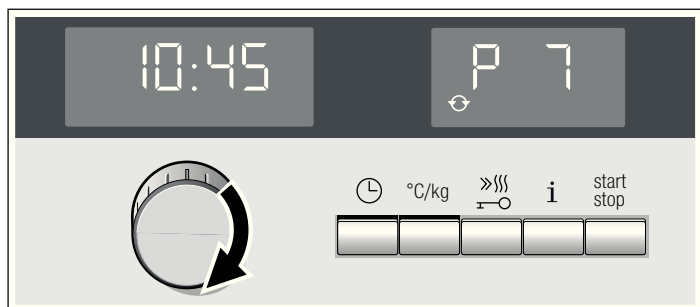
Eksempel på billedet: Indstilling for oksegrydesteg, fersk, program 7, kødvægt 1,3 kg.

1. Tryk på tasten [P].

I temperaturdisplayet vises det første programnummer.

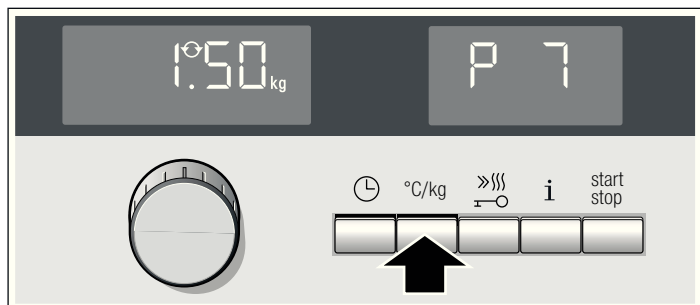


2. Indstil det ønskede programnummer med drejeknappen.

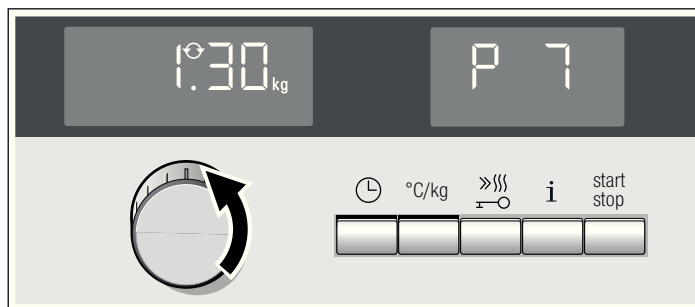


3. Tryk på tasten °C/kg.

I urdisplayet vises en foreslået vægt.



4. Indstil en ny vægt med drejeknappen.



5. Tryk på tasten start stop.

Programmet starter. Tilberedningstiden tælles ned i urdisplayet.

Programmet er afsluttet

Der lyder et signal. Ovnens varmer ikke mere. De kan afbryde signalet før tiden med tasten [stop].

Ændre programmets varighed

Varigheden (tilberedningstiden) kan ikke ændres.

Ændre program

Efter start kan De ikke længere ændre programmet.

Åbne ovndøren

Driften bliver standset. Tasten start stop blinker. Når døren lukkes, genoptages driften igen.

Standse drift

Tryk kort på tasten start stop. Ovnens er i pause-tilstand. Tasten start stop blinker. Tryk igen på start stop for at afslutte pausen. Tasten start stop lyser. Driften fortsætter.

Afbryde program

Tryk på tasten start stop, indtil symbolet [3D] for 3D-varmluft og 160 °C vises. De kan nu indstille igen.

Ændre slut-tid

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, *Ændre slut-tid*.

Tips om programautomatikken

Stegens eller fjerkræets vægt ligger over det angivne vægtområde.	Det er med vilje, at vægtområdet er begrænset. Ofte er det ikke muligt at få tilstrækkeligt store stegegryder til meget store steg. Tilbered store stykker kød med over-/undervarme [] eller med varmluft/impulsgrill [X].
Stegen er blevet god, men skyen er for mørk.	Vælg et mindre fad eller gryde, eller tilsæt mere væde.
Stegen er blevet god, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større fad eller gryde, eller tilsæt mindre væde.
Stegen er for tør på oversiden.	Brug et fad eller en gryde med tætsluttende låg. Meget magert kød bliver mere saftigt, hvis man lægger baconstrimler på.
Det lugter brændt under stegningen, men stegen ser godt ud.	Enten passer stegegrydens låg ikke rigtigt, eller også har kødet udvidet sig, så låget er blevet løftet op. Brug altid et låg, der slutter tæt. Der skal altid være mindst 3 cm afstand mellem kød og låg.
De vil tilberede dybfrosset kød.	Drys krydderier på det dybfrosne kød på samme måde som på fersk kød. Vigtigt! Ved tilberedning af frosset kød kan slut-tiden ikke udskydes til senere. Kødet ville i givet fald tø op i løbet af ventetiden og derfor ikke være egnet til brug.

Testet i vores prøvekøkken

Her finder De et udvalg af retter og de optimale indstillinger til disse. Der er også angivet, hvilken ovnfunktion og temperatur der er bedst egnet til den pågældende ret. De får oplysninger om det rigtige tilbehør samt om den rille, der skal anvendes. Der er også tips om fæde og beholdere samt om tilberedningen.

Anvisninger

- Angivelserne i tabellen gælder altid for isætning i en kold og tom ovn.
Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i tabellerne. Læg først bagepapir på tilbehøret efter forvarmningen.
- Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.
- Anvend det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør i specialbutikker eller hos kundeservice.
Tag alt tilbehør og service, der ikke skal bruges, ud af ovnen, inden den benyttes.
- Brug altid grydelapper, når De tager varmt tilbehør eller fæde ud af ovnen.

Kager og bagværk

Bage i et lag

Kager bliver bedst ved bagning med over-/undervarme .

Hvis De bager med 3D-varmluft , skal De anvende følgende riller til tilbehøret:

- Kager i form: rille 2
- Kager på plade: rille 3

Bage i flere lag

Anvend 3D-varmluft .

Riller ved bagning i 2 lag:

- Universalbradepande: højde 3
- Bageplade: højde 1

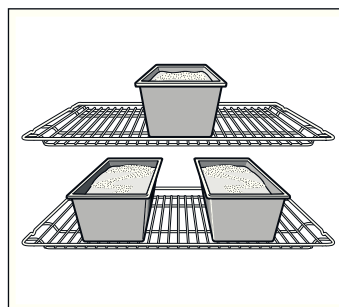
Riller ved bagning i 3 lag:

- Bageplade: højde 5
- Universalbradepande: højde 3
- Bageplade: højde 1

Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

I tabellerne findes forslag til mange forskellige retter.

Hvis De anvender 3 firkantede forme samtidig, skal de placeres på ristene som vist på figuren.



Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

Ved lyse bageforme af tyndt metal eller glasforme bliver bagetiderne forlænget, og kagerne bliver ikke så jævnt bagt.

Hvis De ønsker at anvende forme af silikone, skal De bruge producentens angivelser og opskrifter som vejledning. Silikoneforme er ofte mindre end normale forme. Derfor kan dejmængder og angivelser i opskrifterne være anderledes.

Tabeller

I tabellerne findes de bedst egnede ovnfunktioner til de forskellige slags kager og bagværk. Temperatur og bagetid afhænger af dejens mængde og beskaffenhed. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Prøv først med den laveste værdi. En lav temperatur giver en jævnere bagning. Hvis det er nødvendigt, kan De indstille en højere temperatur næste gang.

Bagetiden bliver reduceret med ca. 5 til 10 minutter, hvis ovnen forvarmes.

Der findes yderligere oplysninger under *Bagetips* efter tabellerne.

Bemærk: På grund af den høje fugtighed kan der dannes dug på indersiden af ovnglasset ved bagning med HydroBagning . Luk ovndøren forsigtigt op, fordi dampen fra ovnen er meget varm.

Kager i form	Form	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2		160-180	50-60
	3 firkantede forme	3+1		140-160	60-80
Rørekage, fin	Randform/firkantet form	2		150-170	60-70
Tærtebund, rørekage	Tærteform	3		160-180	20-30
Frugtkage, fin, rørt kagedej	Spring-/randform	2		160-180	50-60
Lagkagebund, 2 æg (foropvarmning)	Tærteform	2		160-180	20-30
Spansk lagkage, 6 æg (foropvarmning)	Springform	2		160-180	40-50
Mørdejsbund med kant	Springform	1		180-200	25-35
Frugt- eller kvarktærte, mørdejsbund*	Springform	1		160-180	70-90
Wähe (schweizisk tærte)	Pizzaplate	1		220-240	35-45
Formkage	Rund kageform	2		150-170	60-70
Pizza, tynd bund med lidt fyld (forvarmning)	Pizzaplate	1		280-300	10-15
Krydret bagværk*	Springform	1		170-190	45-55

* Lad kagen køle af i ca. 20 minutter i den slukkede ovn med lukket dør.

Kager på plade	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørekage med tørt fyld	Bageplade	2		170-190	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	35-45
Rørekage med fugtigt fyld, frugt	Universalbradepande	2		170-190	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-160	40-50
Gærdej med tørt fyld	Bageplade	3		170-190	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	35-45
Gærdej, saftigt fyld, frugt	Universalbradepande	3		160-180	40-50
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-160	50-60
Mørdej med tørt fyld	Bageplade	1		180-200	20-30
Mørdej, saftigt fyld, frugt	Universalbradepande	2		160-180	60-70
Wähe (schweizisk tærte)	Universalbradepande	1		210-230	40-50
Roulade (forvarm ovnen)	Bageplade	2		170-190	15-20
Fletbrød af 500 g mel	Bageplade	2		180-200	25-35
Julekage, "Stollen" af 500 g mel	Bageplade	3		160-180	60-70
Julekage, "Stollen" af 1 kg mel	Bageplade	3		140-160	90-100
Strudel (tysk æblerulle), sød	Universalbradepande	2		190-210	55-65
Pizza	Bageplade	2		220-240	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	40-50
Flammkuchen (forvarmning)	Universalbradepande	2		280-300	10-12
Burek	Universalbradepande	2		180-200	40-50

Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Småkager	Bageplade	3		140-160	15-25
	Universalbradepande + bageplade	3+1		130-150	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		130-150	30-40
Sprøjtede småkager (forvarmning)	Bageplade	3		140-150	30-40
	Bageplade	3		140-150	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150	30-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		130-140	35-50
Makroner	Bageplade	2		100-120	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		100-120	35-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		100-120	40-50
Marengs	Bageplade	3		80-100	100-150
Muffins	Rist med muffinplade	3		180-200	20-25
	2 riste med muffinplader	3+1		160-180	25-30
Vandbakkelsesdej	Bageplade	2		210-230	30-40
Butterdej	Bageplade	3		180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		170-190	35-45
Bagværk, gærdej	Bageplade	3		190-210	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		160-180	25-35

Brød og rundstykker

Ved brødbagning skal ovnen forvarmes, hvis intet andet er angivet.

Hæld aldrig vand i den varme ovn.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2		300 200	5 30-40
Surbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2		300 200	8 35-45
Fladbrød	Universalbradepande	2		300	10-15
Rundstykker (uden forvarmning)	Bageplade	3		200-220	20-30
Boller af gærdej, søde	Bageplade	3		180-200	15-20
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	20-30

Bagetips

De vil bage efter egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan konstateres, om en rørekage er gennembagt.	en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter, før bagetiden i opskriften er gået. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væde næste gang, eller indstil ovntemperaturen ca. 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet i midten men er lav langs kanten.	Undlad at smøre springformens kant. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Kagen er blevet for mørk foroven.	Placer den lavere i ovnen, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter kagen med frugtsaft eller noget alkoholholdigt. Vælg næste gang en temperatur, som er 10 grader højere, og reducer bagetiden.
Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).	Anvend lidt mindre væde næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.
Bagværket er ikke blevet bagt jævnt.	Vælg en lidt lavere temperatur, så bliver bagværket bagt mere jævnt. Bag sart bagværk med over-/undervarme i et lag. Hvis bagepapiret stikker ud over kanten, kan det forringe luftcirkulationen. Klip derfor altid bagepapiret til, så det passer til bagepladens størrelse.
Frugtkagen er for lys i bunden.	Sæt kagen en rille lavere næste gang.
Frugtsaften løber over.	Brug evt. den dybere universalbradepande næste gang.
Småt bagværk af gærdej klæber sammen under bagningen.	Der skal være ca. 2 cm fri plads omkring hver kage. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive brunet hele vejen rundt.
De har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Brug altid 3D-varmluft ved bagning i flere lag. Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.	Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den kommer ud over døren. Vanddampen kan samle sig på betjeningsfeltet eller på forsiden af køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.

Kød, fjerkræ, fisk

Forme og tilbehør

De kan bruge alle slags varmebestandige fade og gryder. Til store stege er universalbradepanden også velegnet.

Fade og beholdere af glas er mest velegnet. Vær opmærksom på, at låget passer til stegegryden og slutter tæt.

Ved emaljerede stegegryder skal der tilsættes lidt mere væde.

Ved stegegryder af rustfrit stål bliver kødet ikke brunet så kraftigt og lidt mindre gennemstegt. Forlæng tilberedningstiderne.

Oplysninger i tabellerne:

Fade uden låg = åben

Fade med låg = lukket

Placer altid fadet/gryden midt på risten.

Stil altid varmt glasservice på en tør varmebriks. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Stegning

Tilsæt lidt væde til magert kød. Bunden af fadet skal være dækket med ca. ½ cm væde.

Ved grydestege skal der tilsættes rigeligt væde. Bunden af fadet skal være dækket med 1 - 2 væde.

Mængden af væden afhænger af kødets art og fadets materiale. Ved tilberedning af kød i en emaljeret stegegryde skal der bruges lidt mere væde end ved fade af glas.

Stegegryder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Kødet bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brunt. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Grilning

Ved grilning skal ovnen forvarmes i ca. 3 minutter, inden grillmaden lægges ind i ovnen.

Under grilning skal ovnen altid være lukket.

Grillstykkerne skal så vidt muligt være lige tykke. På den måde bliver de ensartet stegt og forbliver saftige.

Vend grillstykkerne efter 2/3 af tilberedningstiden.

Steaks skal først saltes efter grilningen.

Læg grillstykkerne direkte på risten. Et enkelt grillstykke bliver bedst, hvis det lægges midt på risten.

Sæt også universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles saften fra kødet, så ovnen ikke bliver så snavset.

Sæt ikke bagepladen eller universalbradepanden ind højere end rille 4 eller 5. Pga. af den kraftige varme kan tilbehøret slå sig og beskadige ovnen, når det tages ud.

Grill-elementet tænder og slukker med jævne mellemrum. Dette er normalt. Hvor ofte det sker, afhænger af det indstillede grilltrin.

Kød

Vend kødstykkerne efter halvdelen af tiden.

Når stegen er færdig, skal den helst hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. På den måde bliver saften bedre fordelt i kødet.

Pak roastbeef ind i alufolie efter tilberedningen, og lad den hvile i ovnen i 10 minutter.

Skær ridser over kryds i sværen på flæskesteg, og læg den i fadet med sværen nedad først.

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Oksekød						
Oksegrydesteg	1,0 kg	Med låg	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Oksefilet, medium	1,0 kg	Uden låg	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	Uden låg	1		220-240	60
Steak, 3 cm tyk, medium		Rist + universalbradepande	5+1		3	15
Kalvekød						
Kalvesteg	1,0 kg	Uden låg	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalveskank	1,5 kg	Uden låg	2		210-230	140
Svinekød						
Steg uden svær (f.eks. nakkekam)	1,0 kg	Uden låg	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Steg med svær (f.eks. bov)	1,0 kg	Uden låg	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinefilet	500 g	Rist + universalbradepande	3+1		230-240	30
Flæskesteg, mager	1,0 kg	Uden låg	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Hamburgerryg med ben	1,0 kg	Med låg	2		210-230	70
Steak, 2 cm tyk		Rist + universalbradepande	5+1		3	15
Svinemedaljoner, 3 cm tykke		Rist + universalbradepande	5+1		3	10
Lammekød						
Lammeryg med ben	1,5 kg	Uden låg	2		190-210	60
Lammekølle uden ben, medium	1,5 kg	Uden låg	1		160-180	120
Vildt						
Dyreryg med ben	1,5 kg	Uden låg	2		200-220	50
Rådyrkølle uden ben	1,5 kg	Med låg	2		210-230	100
Vildsvinesteg	1,5 kg	Med låg	2		180-200	140
Hjortesteg	1,5 kg	Med låg	2		180-200	130

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Kanin	2,0 kg	Med låg	2		220-240	60
Hakket kød						
Forloren hare	af 500 g kød	Uden låg	1		180-200	80
Pølser						
Pølser		Rist + universalbra-depande	4+1		3	15

Fjerkræ

Vægtangivelserne i tabellen gælder for fjerkræ uden fyld, der er gjort i stand til stegning.
Læg først helt fjerkræ med brystsiden nedad på risten. Vend efter 2/3 af den angivne tid.

Vend stege, som f.eks. kalkunrullesteg eller kalkunbryst, efter halvdelen af den angivne tid. Vend fjerkræstykker efter 2/3 af tiden.
Ved stegning af and eller gås skal De huske at prikke huller i huden under vingerne, så fedtet kan løbe fra.
Fjerkræ bliver særligt brunt og sprødt, hvis man pensler det med smør, saltvand eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegetiden.

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		220-240	60-70
Poulard, hel	1,6 kg	Rist	2		210-230	80-90
Kyllinger, halve	500 g pr. stk.	Rist	2		220-240	40-50
Kyllingestykker	150 g pr. stk.	Rist	3		210-230	30-40
Kyllingestykker	300 g pr. stk.	Rist	3		210-230	35-45
Kyllingebryst	200 g pr. stk.	Rist	3		3	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		190-210	100-110
Andebryst	300 g pr. stk.	Rist	3		240-260	30-40
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Rist	2		170-190	120-140
Gåselår	400 g pr. stk.	Rist	3		220-240	40-50
Lille kalkun, hel	3,0 kg	Rist	2		180-200	80-100
Kalkunrullesteg	1,5 kg	Uden låg	1		200-220	110-130
Kalkunbryst	1,0 kg	Med låg	2		180-200	80-90
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	90-100

Fisk

Vend fisk i stykker efter 2/3 af tiden.
Det er ikke nødvendigt at vende hele fisk. Læg hele fisk i ovnen i svømmestilling med rygfinnen opad. Placer en kartoffel, hvor

den ene side er skåret af, eller en lille ovnfast form i fiskens bugåbning, så den står stabilt.
Tilsæt ved dampning nogle spiseskefulde væde til fiskefileter.

Fisk	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Fisk, hel	ca. 300 g pr. stk.	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	Med låg	2		190-210	70-80
Fiskekotelet, 3 cm tyk		Rist	3		2	20-25
Fiskefilet		Med låg	2		210-230	25-30

Stege- og grilltips

Stegens vægt er ikke angivet i tabellen. Vælg angivelserne svarende til den næstlaveste vægt, og forlæng tilberedningstiden.

De ønsker at finde ud af, om stegen er færdig.	Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med en ske. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den tilberedes lidt længere.
Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet branket.	Kontroller rillehøjde og temperatur.
Stegen ser fin ud, men skyen er branket.	Vælg næste gang et mindre stegefad, eller tilsæt mere væde.
Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt mindre væde.
Der dannes damp, når der hældes væske på stegen.	Det er fysisk betinget og normalt. Størstedelen af vanddampen ledes ud gennem udluftningen. Vanddampen kan sætte sig forside af apparatet eller på køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand.

Langtidsstegning

Langtidsstegning, også kaldet lavtemperatur-stegning, er den ideelle tilberedningsmetode til alle former for skært kød, som skal tilberedes meget præcist, som f.eks. rosastegt. Kødet bevarer al saften og bliver blødt som smør.

Deres fordel: De har meget frie hænder ved planlægningen af menuen, fordi langtidsstegt kød kan holdes varmt længe uden problemer.

Anvisninger

- Brug kun frisk kød af bedste kvalitet. Fjern omhyggeligt sener og fedtkanter. Fedt udvikler en kraftig smag ved langtidsstegning.
- Selv større stykker kød skal ikke vendes.
- Kødet kan skæres ud umiddelbart efter langtidsstegningen. Det er ikke nødvendigt at lade kødet hvile.
- På grund af denne særlige tilberedningsmetode bliver kødet rosa. Men det betyder ikke, at det er rå eller for lidt gennemstegt.
- Hvis De ønsker at lave en sauce til kødet, skal kødet tilberedes i et fad med låg. Men vær opmærksom på, at dette reducerer tilberedningstiderne.
- Anvend et stegetermometer til kontrol af, om kødet er gennemstegt. Der skal opretholdes en kernetemperatur i kødet på 60 °C i mindst 30 minutter.

Egnede gryder og pander

Anvend lave fade, som f.eks. et serveringsfad af porcelæn eller et glasstegefad uden låg.

Sæt altid fadet uden låg på risten i rille 2.

Indstilling

1. Vælg ovnfunktionen Over-/undervarme , og indstil en temperatur mellem 70 og 90 °C.
Forvarm ovnen, og opvarm samtidig også fadet.
2. Varm lidt fedtstof kraftigt op i en pande. Brun kødet godt på alle sider, også på enderne, og læg det straks herefter i det forvarmede fad.
3. Sæt fadet med kødet ind i ovnen igen, og lad det langtidsstege. Ved næsten alle typer kød er 80 °C den optimale temperatur for langtidsstegning.

Tabel

Alle skære stykker fjerkræ, oksekød, kalvekød, svinekød og lammekød er velegnet til langtidsstegning. Tilberedningstiden ved langtidsstegning afhænger af kødets tykkelse og kernetemperatur.

Ret	Vægt	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Bruning i minutter	Langtidsstegning i timer
Fjerkræ						
Kalkunbryst	1000 g	2		80	6-7	4-5
Andebryst*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Oksekød						
Oksesteg (f.eks. culotte), 6-7 cm tyk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Oksefilet, hel	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Roastbeef, 5-6 cm tyk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Mørbradbøffer, 3 cm tykke		2		80	5-7	80-110 Min.
Kalvekød						
Kalvesteg (f.eks. inderlår), 6-7 cm tyk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Kalvefilet	ca. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Svinekød						
Flækesteg, mager (f.eks. mørbrad), 5-6 cm tyk	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Svinefilet, hel	ca. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Lammekød						
Lammerygfilet, hel	ca. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Brun andebryst kort på panden efter langtidsstegningen for at få skindet sprødt.

Tips til langtidsstegning

Langtidsstegt kød er ikke så varmt som konventionelt tilberedt kød.	Varm derfor tallerkenerne, og server saucen meget varm, så det stegte kød ikke bliver koldt så hurtigt.
De ønsker at holde kødet varmt.	Sænk temperaturen til 70 °C, når langtidsstegningen er færdig. Små kødstykker kan holdes varme i op til 45 minutter, større stykker i op til 2 timer..

Gratiner, tærter, toast

Stil altid fad og beholdere på risten.

Hvis De griller direkte på risten uden at bruge et fad, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Så bevares ovnen ren.

Tilberedningstiden for en gratin eller tærte afhænger af fadets størrelse og gratinens/tærtens højde. Angivelserne i tabellen er kun vejledende.

Ret	Tilbehør og fad	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Tærter / gratiner					
Tærte, sød	Tærteform	2		180-200	50-60
Soufflé	Tærteform	2		180-200	35-45
	Portionsforme	2		200-220	20-25
Pastatærte	Tærteform	2		200-220	40-50
Lasagne	Tærteform	2		180-200	40-50
Gratin					
Kartoffelgratin, rå ingredienser, maks. 4 cm høj	1 gratinform	2		160-180	60-80
	2 tærteforme	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 stk., gratineret	Rist + universalbradepande	3+1		160-170	10-15
12 stk., gratineret	Rist + universalbradepande	3+1		160-170	15-20

Færdigretter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

Kontroller, at bagepapiret kan tåle de angivne temperaturer, når De lægger bagepapir på tilbehøret. Tilpas papiret efter rettens størrelse.

Resultatet af tilberedningen er meget afhængig af levnedsmidlerne. Der kan være tale om misfarvninger og ujævnheder allerede ved den utilberedte vare.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Pizza, dybfrossen					
Pizza med tynd bund	Universalbradepande	2	/	200-220	15-25
	Universalbradepande + rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tyk bund	Universalbradepande	2	/	170-190	20-30
	Universalbradepande + rist	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Universalbradepande	3	/	170-190	20-30
Minipizza	Universalbradepande	3	/	190-210	10-20
Pizza, kold					
Pizza (forvarmning)	Universalbradepande	1	/	180-200	10-15
Kartoffelprodukter, dybfrost					
Pommes frites	Universalbradepande	3	/	190-210	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalbradepande	3	/	190-210	20-25
Rösti, fyldte kartoffelkroketter	Universalbradepande	3	/	200-220	15-25
Bagværk, dybfrost					
Rundstykker, baguettes	Universalbradepande	3	/	180-200	10-20

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Saltkringler (ubagte)	Universalbradepande	3		200-220	10-20
Bagværk, forbagt					
Rundstykker, flutes	Universalbradepande	2		190-210	10-20
	Universalbradepande + rist	3+1		160-180	20-25
Stegeretter, dybfrost					
Fiskepinde	Universalbradepande	2		220-240	10-20
Kyllingesticks, kyllinge-nuggets	Universalbradepande	3		200-220	15-25
Strudel (tysk æblerulle), dybfrost					
Strudel (tysk æblerulle)	Universalbradepande	3		190-210	30-35

Specielle retter

Ved lave temperaturer lykkes med 3D-varmluft cremet yoghurt lige så godt som blød gærdej.

Tag først tilbehør, gitter og teleskopudtræk ud af ovnrummet.

Tilberede yoghurt

- 1.Kog 1 liter mælk (3,5 % fedt) op, og lad den køle af til 40 °C.
- 2.Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i.
- 3.Hæld yoghurtmassen over i kopper eller små glas med skruelåg, og dæk til med plastfolie.

4.Forvarm ovnrummet som angivet.

5.Stil kopperne eller glassene på bunden af ovnen, og tilbered som angivet.

Hævning af gærdej

- 1.Tilbered gærdejen som normalt, hæld den i en varmekast skål af keramik, og dæk den til.
- 2.Forvarm ovnrummet som angivet.
- 3.Sluk for ovnen, og stil dejen ind i den slukkede ovn til hævning.

Ret	Forme og tilbehør		Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
Yoghurt	Kopper eller glas med skruelåg	Stilles på ovnbunden		Forvarm til 50 °C 50 °C	5 min. 8 timer
Hævning af gærdej	Varmebestandigt fad	Stilles på ovnbunden		Forvarm til 50 °C Sluk ovnen, og anbring gærdejen i ovnen	5-10 min. 20-30 min.

Optøning

Ovnfunktionen Optøning er velegnet til frostvarer.

Optøningstiderne afhænger af fødevarernes art og mængde.

Følg producentens anvisninger på emballagen.

Tag frosne fødevarer ud af emballagen, og stil dem på risten i et egnet fad.

Læg fjerkræ med brystsidens nedad på en tallerken.

Bemærk: Op til 60 °C lyser ovnlampen ikke. Derved er det muligt at foretage en optimal finindstilling.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur
Sarte frostvarer F.eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade eller sukkerglasur, frugt osv.	Rist	1		30 °C
Andre dubfrostprodukter Kylling, pølser og kød, brød og rundstykker, kager og andet bagværk	Rist	1		50 °C

Tørring

Med 3D-varmluft kan De tørre madvarer med fremragende resultater.

Brug kun fejlfri frugt og grøntsager, og vask alt grundigt.

Lad frugt/grøntsager dryppe godt af, og tør dem af.

Læg bagepapir på universalbradepanden og risten.

Vend meget saftig frugt eller grøntsager flere gange.

De tørrede frugter eller grøntsager skal løsnes fra papiret straks efter tørringen.

Frugt og krydderurter	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
600 g æbleringe	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 5 timer
800 g pærebåde	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 8 timer
1,5 kg sveskeblommer eller blommer	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 8-10 timer
200 g køkkenurter, rensede	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 1½ timer

Henkogning

Henkogning kræver, at glas og gummiringe er rene og intakte. Brug så vidt muligt glas af samme størrelse. Angivelserne i tabellerne er udregnet i forhold til runde enlittersglas.

Pas på!

Brug ikke glas, der er større eller højere end det. Lågene kan springe.

Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager. Vask frugt og grøntsager grundigt.

De angivne tider i tabellerne er vejledende. De kan påvirkes af rumtemperaturen, antallet af glas samt af indholdets mængde og temperatur. Inden De ændrer på indstillingen eller slukker, skal De kontrollere, at der dannes rigeligt med luftbobler i glassene.

Forberedelse

- 1. Fyld glassene, undgå at fylde dem for meget op.
- 2. Vask glaskanterne af, de skal være rene.
- 3. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas.

Frugt i enlittersglas	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Æbler, ribs, jordbær	sluk ovnen	ca. 25 minutter
Kirsebær, abrikoser, ferskener, stikkelsbær	sluk ovnen	ca. 30 minutter
Æblemos, pærer, blommer	sluk ovnen	ca. 35 minutter

Grøntsager
Så snart der stiger små bobler op i glassene, skal temperaturen sættes ned til 120 til 140 °C. Alt efter grøntsagstypen ca. 35 til 70 minutter. Sluk derefter for ovnen, og brug eftervarmen.

Grøntsager med kold lage i enlittersglas	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Agurker	-	ca. 35 minutter
Rødbeder	ca. 35 minutter	ca. 30 minutter
Rosenkål	ca. 45 minutter	ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	ca. 60 minutter	ca. 30 minutter
Ærter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter

Tage glassene ud

Tag glassene ud af ovnen efter henkogningen.

- 4. Luk glassene med klemmer.

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

Indstilling

- 1. Sæt universalbradepanden i rille 2. Stil glassene, så de ikke rører ved hinanden.
- 2. Hæld ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.
- 3. Luk ovndøren.
- 4. Indstil undervarme .
- 5. Stil temperaturen på 170 til 180 °C.
- 6. Start driften.

Henkogning

Frugt

Efter ca. 40 - 50 minutter begynder små luftbobler at stige op med kort mellemrum. Sluk for ovnen.

Tag glassene ud af ovnrummet efter 25 til 35 minutters eftervarme. Ved en længere afkøling i ovnen kan der dannes bakterier, og risikoen for, at den henkogte frugt syrer, forøges.

Pas på!

Stil ikke de varme glas på et koldt eller vådt underlag. De kan springe.

Akrylamid i levnedsmidler

Akrylamid opstår primært i korn- og kartoffelprodukter, som bliver tilberedt ved meget høje temperaturer. Det drejer sig

f.eks. om kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius).

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

Generelt	■ Hold tilberedningstiden så kort som muligt. ■ Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune. ■ Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.
Bagning	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 180 °C.
Småkager	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C. Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.
Pommes frites i ovn	Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så pommes fritene ikke bliver tørre

Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for forskellige prøvningsinstitutter for at lette kontrol og test af de forskellige apparater.

I henhold til EN 50304/EN 60350 (2009) og IEC 60350.

Bagning

Bagning i 2 lag:

Skub altid universalbradepanden ind over bagepladen.

Bagning i 3 lag:

Skub universalbradepanden ind i midten.

Sprøjtede småkager:

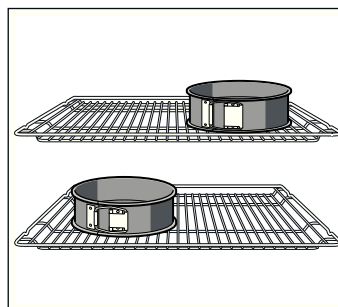
Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Æblekage med låg, bagt i 1 lag:

Placer mørke springforme forskudt i forhold til hinanden.

Æblekage med låg, bagt i 2 lag:

Sæt mørke springforme forskudt over hinanden, se billedet.



Kager i springforme af hvidblik:

Bag med over-/undervarme  i 1 lag. Anvend universalbradepanden i stedet for risten, og sæt springformene på den.

Ret	Tilbehør og forme	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Sprøjtede småkager (forvarmning*)	Bageplade	3		140-150	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150	30-45
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-140	35-50
Småkager, sprøjtede	Bageplade	3	 / 	140-150	30-45
Småkager (forvarmning*)	Bageplade	3		150-170	20-30
	Bageplade	3		150-160	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-160	25-40
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-150	25-40
Vandbiskuit (forvarmning*)	Springform på rist	2		160-170	30-40
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform på rist	2	 / 	160-180	30-40
Æbletærte med låg	Rist + 2 springforme Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 riste + 2 springforme Ø 20 cm	3+1		170-190	70-80

* Anvend ikke lynopvarmningen til forvarmning.

Grilning

Hvis De lægger madvarer direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed i minutter
Ristning af toast Forvarmning i 10 minutter	Rist	5		3	1½-2
Hamburgerbøffer, 12 stk.* uden forvarmning	rist + universalbradepande	4+1		3	25-30

* Vend efter 2/3 af tiden

Sikkerhetsanvisninger.....	37	Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	52
Før montering.....	37	Feiltabell	52
Veiledning om sikkerhet.....	37	Bytte stekeovnslampe i taket	53
Årsaker til skader.....	37	Bytte venstre stekeovnslampe	53
Din nye stekeovn.....	38	Glassdeksel	53
Betjeningsfelt	38	Kundeservice	53
Taster	38	E-nummer og FD-nummer.....	53
Dreieknapp.....	38	Energi og miljø.....	54
Display	38	Varmetype Varmluft eco	54
Temperaturkontroll.....	39	Energisparing	55
Ovnsrom	39	Miljøvennlig håndtering.....	55
Tilbehør	39	Programautomatikk	55
Dørsikring	41	Kokekar	55
Før første gangs bruk.....	41	Klargjøring av retten.....	55
Stille inn klokkeslett.....	41	Programmer	55
Varme opp ovnsrommet.....	41	Velge program og stille inn	57
Rengjøring av tilbehør.....	41	Tips til programautomatikken.....	58
Slå stekeovnen av og på	42	Testet for deg i vårt prøvekjøkken.....	58
Innkobling.....	42	Kaker og bakst.....	58
Utkobling	42	Tips til bakingen.....	60
Stille inn stekeovnen	42	Kjøtt, fjærkre, fisk	61
Varmetyper.....	42	Tips til steking og grilling	63
Stille inn varmetype og temperatur	43	Langtidssteking	63
Stille inn hurtigoppvarming	43	Tips om langtidssteking	64
Tidsfunksjoner	44	Gratenger, toast	64
Stille inn tidsfunksjoner – kort forklart	44	Ferdigretter.....	65
Stille inn varselur.....	44	Spesielle retter	65
Stille inn varighet.....	44	Opptining.....	66
Endre sluttiden	45	Tørking.....	66
Stille inn klokkeslett.....	45	Konservering.....	66
Programmene	45	Akrylamid i matvarer	67
Lagre innstillinger i minnefunksjonen.....	45	Testretter	67
Starte minnefunksjonene.....	45	Baking	67
Steketermometer.....	46	Grilling.....	68
Slik stikker du inn steketermometeret	46		
Slik stiller du inn kjernetemperaturen	46		
Veiledende verdier for kjernetemperaturen	46		
Døgninnstilling.....	47		
Starte døgninnstillingen	47		
Barnesikring	47		
Grunninnstillinger	47		
Endring av grunninnstillingene.....	48		
Automatisk utkobling	48		
Selvrens	49		
Viktige henvisninger	49		
Før selvrens	49		
Stille inn rengjøringstrinn.....	49		
Etter selvrensen.....	49		
Vedlikehold og rengjøring.....	50		
Rengjøringsmiddel.....	50		
Sett inn og ta ut stigene	50		
Sette inn og ta ut stekeovnsdøren	51		
Ta av dekselet på døren.....	51		
Montering og utmontering av glassruter	51		

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. Alkohol dampen 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!

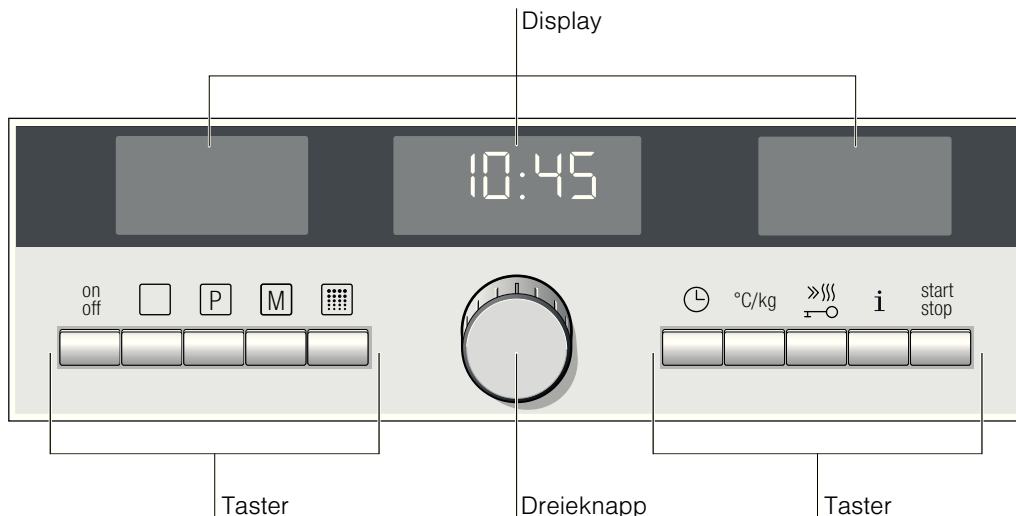
- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene 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 fruktaker. 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.

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.



Taster

Symbol	Tastens funksjon
on off	Slå stekeovnen av og på
	Velge varmetype
	Velge programautomatikk
	Langt trykk = velge minne Kort trykk = starte minne
	Velge selvrens
	Åpne og lukke menyen Tidsfunksjoner
°C/kg	Velge temperatur eller vekt
	Kort trykk = hurtigoppvarming Langt trykk = barnesikring
i	Kort trykk = kontroll av temperatur Langt trykk = åpne eller lukke menyen Grunninnstillinger
start stop	Kort trykk = starte/stoppe driften Langt trykk = avbryte driften

Dreieknapp

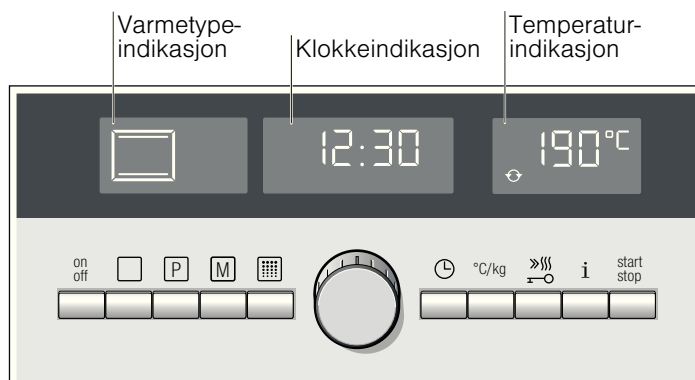
Med dreieknappen kan du endre alle foreslåtte og innstilte verdier. Dreiesymbolet i displayet viser hvilken verdi du kan endre på.

Dreieknappen er nedsenkbar. Trykk på dreieknappen for å senke eller heve den.

Display

I displayet vises foreslåtte verdier som du kan endre med dreieknappen ved behov.

Displayet er inndelt i tre områder.



- Varmetypeindikasjon
Valgt varmetype eller driftstype vises.
- Klokkeindikasjon
Klokkeslett, varselur, varighet og slutt, samt vekten for programautomatikken vises.
- Temperaturindikasjon
Temperaturen, grill- eller rengjøringstrinn og programnummeret vises.

Dreiesymbol

Symbolet viser hvilken verdi du kan endre med dreieknappen.

Temperaturkontroll

Strekene på temperaturkontrollen viser oppvarmingsfasen eller restvarmen i ovnsrommet.

Oppvarmingskontroll

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



Strekene vises ikke på grilltrinnet og rengjøringstrinnet.

Med tasten **i** kan du vise den aktuelle oppvarmingstemperaturen mens oppvarmingen pågår. På grunn av ovnsrommets termiske treghet, kan det skje at vist temperatur ikke er i samsvar med faktisk temperatur.

Restvarme

Etter at apparatet er slått av, viser temperaturkontrollen restvarmen i ovnsrommet. Er alle strekene fylt, har ovnsrommet en temperatur på ca. 300 °C. Indikasjonen slukker når temperaturen er sunket til ca. 60 °C.

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 selvreus. På den måten kan du oppnå en optimal finregulering.

Lampen slår seg på når stekeovnsdøren åpnes.

Kjølevifte

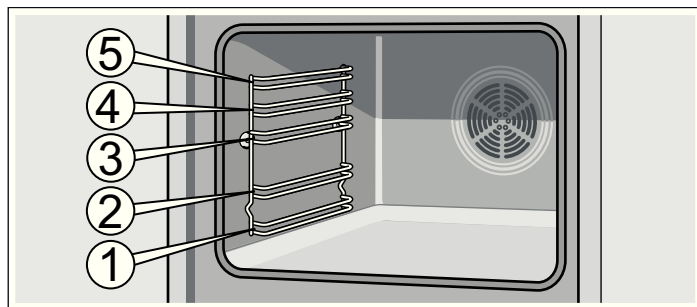
Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren. Obs! Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

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 dypfrysede retter.

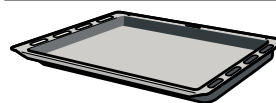
Skyv inn risten med krumningen nedover.



Emaljebrett

Til kaker og småkaker

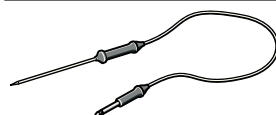
Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



Universalpanne

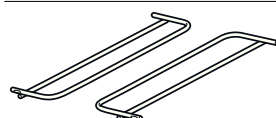
Til saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.

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



Steketermometer

Steketermometeret sørger for en nøyaktig steking.



Tilbehørsholder

Festes på venstre og høyre side. Du kan bruke dette til f.eks. også å rense universalpannen ved selvreus.

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. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.

Ekstra tilbehør	Ovnsrom med	HZ-nummer	Bruk	Egnet for selvreus
Rist	Stiger	HZ334000	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrysede retter.	Nei
	Ribber	HZ334001	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrysede retter.	Nei
Emaljebrett	-	HZ331070	Til kaker og småkaker	Ja
			Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.	

Ekstra tilbehør	Ovnstom med	HZ-nummer	Bruk	Egnet for selvrens
Universalpanne	-	HZ332070	Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.	Ja
Innleggsrist	-	HZ324000	Til stek. Sett alltid risten ned i universalpannen. Dryppende fett og kjøttsaft 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 i innsettingshøyde 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	Ideelt til pizza, dypfryste 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.	Ja
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
Teleskoputtrekk				
2-delt	Stiger	HZ338250	Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.	Nei
3-delt	Stiger	HZ338352	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lenger ut uten at det vipper. 3-delt uttrekk egner seg ikke til apparater med grillspidd.	Nei
3-delt uttrekk med full lengde	Stiger	HZ338356	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper. 3-delt uttrekk med full lengde egner seg ikke til apparater med grillspidd.	Nei
3-delt uttrekk med full lengde og stoppfunksjon	Stiger	HZ338357	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper. Uttrekksskinnene går i lås, slik at det er lett å legge på tilbehøret. 3-delt uttrekk med full lengde og stoppfunksjon egner seg ikke til apparater med grillspidd.	Nei
Viftefilter	-	HZ329000	Dette kan ettermonteres i stekeovnen. Viftefilteret filtrerer fettpartikler i avluften og reduserer sjenerende lukt. Bare til apparater med 6, 7 eller 8 som siffer nummer to i E-nummeret (f.eks. HB78AB570).	Ja
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

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

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

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

Når du har koblet til apparatet, vises **0:00** i displayet. Still inn riktig klokkeslett.

1. Trykk på tasten .

Til venstre ved siden av symbolet for klokkeslettet i klokke-displayet står en pil . **12:00** blir foreslått.

2. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.

3. Trykk på tasten .

Klokkeslettet vises i displayet.

Merk: Hvordan du endrer klokkeslettet, kan du lese i kapittelet *Tidsfunksjoner*.

Varme opp ovnsrommet

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. Trykk på tasten .

Symbolet  for varmetypen 3D-varmluft og 160 °C blir foreslått i displayet. Dreiesymbolet  står til høyre ved siden av varmetypen.

2. Endre varmetypen til  over-/undervarme med dreieknappen.

3. Trykk på tasten °C/kg.

Dreiesymbolet  bytter til temperaturvisning.

4. Endre temperaturen til 240 °C med dreieknappen.

5. Trykk kort på tasten .

Stekeovnen starter. Tasten  lyser.

6. Slå av stekeovnen etter 60 minutter med tasten .

Strekene på temperaturkontrollen viser restvarmen i ovnsrommet.

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

Slå stekeovnen på og av med tasten .

Innkobling

Trykk på tasten .

Symbolet  for varmetypen 3D-varmluft og 160 °C blir foreslått i displayet.



Du kan starte denne innstillingen med en gang eller

- stille inn en annen varmetype og temperatur
- velge et program med tasten 
- velge en lagret minneinnstilling med tasten 
- velge selvrens med tasten 

Du kan lese om hvordan du stiller inn i de aktuelle kapitlene.

Utkobling

Trykk på tasten . Stekeovnen slås av.

Stille inn stekeovnen

I dette kapitlet kan du lese om

- hvilke varmetyper for stekeovnen du kan velge mellom
- hvordan du stiller inn varmetype og temperatur
- hvordan du stiller inn hurtigoppvarming

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
 3D-varmluft 30–275 °C	Til kaker og bakst på én til tre høyder. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
 Varmluft eco* 30–275 °C	Til kaker og bakst, gratenger, dypfryste og ferdigretter, kjøtt og fisk på én høyde uten forvarming. Viften fordeler den energioptimerte varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
 Over-/undervarme 30–300 °C	Til kaker, gratenger og magre kjøttstykker, f.eks. okse eller viltkjøtt, på én høyde. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
 HydroSteking 30–300 °C	Til gjærbakst, f.eks. brød, rundstykker eller kringler, og til vannbakkels eller rullekake. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra. Fuktigheten fra matvarene forblir i ovnsrommet i form av vanddamp.
 Pizzatrinn 30–275 °C	Til hurtig tilberedning av dypfryste produkter uten forvarming, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel. Varmen kommer nedenfra og fra ringelementet i bakveggen.

* Varmetypen som ble brukt til fastsetting av energi-effektklasse i henhold til EN50304.

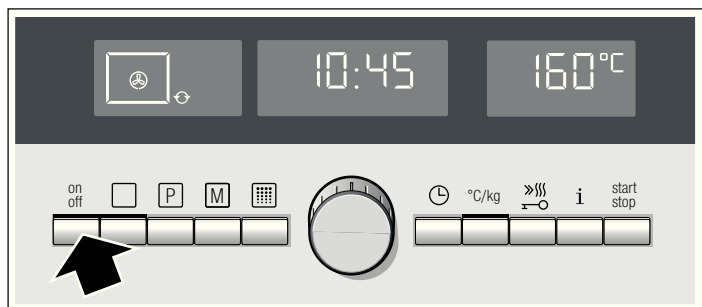
Varmetype og temperaturområde	Bruk
 Undervarme 30–300 °C	Til konservering og ettersteking eller -bruning. Varmen kommer nedenfra.
 Omluftgrilling 30–300 °C	Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
 Grill, stor flate Grilltrinn 1, 2 eller 3	Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillristen blir varm.
 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.
 Opptining 30–60 °C	Til opptining av kjøtt, fjærkre, brød og kaker. Viften blåser den varme luften rundt maten.
 Varmholding 60–100 °C	Til varmholding av ferdige retter.

* Varmetypen som ble brukt til fastsetting av energi-effektklasse i henhold til EN50304.

Stille inn varmetype og temperatur

Eksempel på bildet: Innstilling for  over-/undervarme, 180 °C.

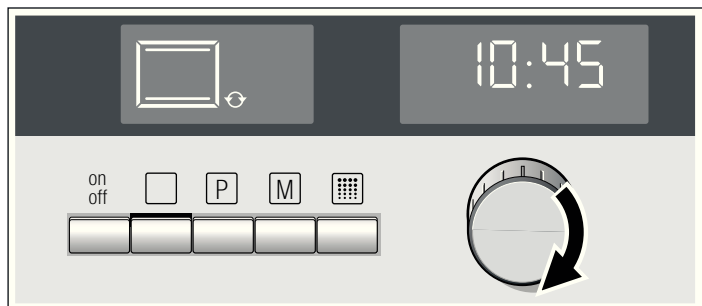
Slå på stekeovnen med tasten  eller trykk på tasten . I displayet blir symbolet  for 3D-varmluft og en temperatur på 160 °C foreslått. I klokke-displayet står klokkeslettet. Dreiesymbolet  ved siden av varmetypen indikerer at varmetypen kan endres med dreieknappen.



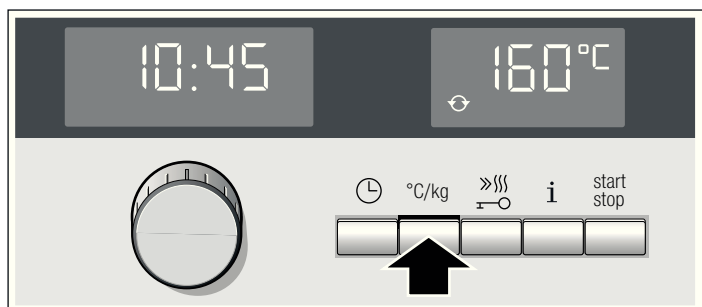
Du kan starte denne innstillingen med .

Hvis du vil stille inn en annen varmetype og temperatur, går du frem på følgende måte.

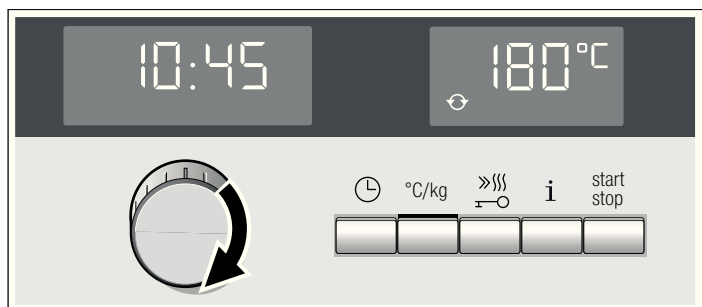
1. Still inn ønsket varmetype med dreieknappen.



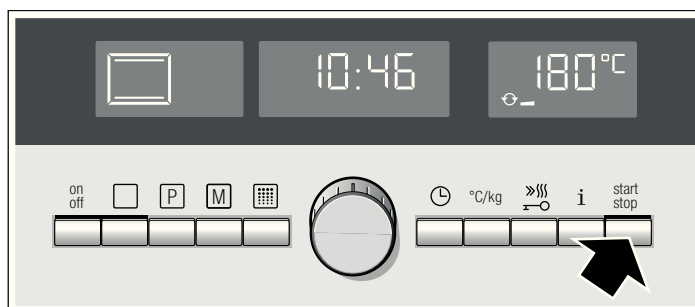
2. Trykk på tasten °C/kg. Symbolet  bytter til temperatur.



3. Endre temperaturen som er foreslått, med dreieknappen.



4. Trykk på tasten . Stekeovnen starter.



5. Når retten er ferdig, slår du av stekeovnen med tasten .

Endre temperatur eller grilltrinn

Dette kan gjøres når som helst. Still inn temperatur eller grilltrinn med dreieknappen.

Vise oppvarmingstemperatur

Trykk kort på tasten . Oppvarmingstemperaturen i ovnsrommet blir vist i noen sekunder.

Åpne stekeovnsdøren

Driften stanses. Tasten  blinker. Når døren lukkes, fortsetter driften.

Stanse driften

Trykk kort på tasten . Stekeovnen er i pausetilstand. Tasten  blinker. Trykk på  én gang til for å avslutte pausen. Tasten  lyser. Ovnsdriften fortsetter.

Avbryte driften

Hold tasten  inne til symbolet  for 3D-varmluft og 160 °C vises. Du kan stille inn på nytt.

Stille inn varighet

Se kapittelet *Tidsfunksjoner*, Stille inn varighet.

Endre sluttiden

Se kapittelet *Tidsfunksjoner*, Endre sluttiden.

Stille inn hurtigoppvarming

Hurtigoppvarmingen er ikke egnet for alle varmetyper.

Egnede varmetyper

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

En kort signaltone varsler deg om at den valgte varmetypen ikke egner seg for hurtigoppvarming.

Egnede temperaturer

Hurtigoppvarmingen fungerer ikke hvis den innstilte temperaturen ligger under 100 °C. Hvis temperaturen i ovnsrommet bare er litt lavere enn den innstilte temperaturen, er hurtigoppvarming ikke nødvendig. Den blir ikke slått på.

Stille inn hurtigoppvarming

Trykk på tasten  for hurtigoppvarming. Ved siden av den innstilte temperaturen vises symbolet . Hurtigoppvarmingen starter. Strekene på temperaturkontrollen fylles.

Hurtigoppvarmingen avsluttes når alle strekene er fylt. Du hører et kort lydsignal. Symbolet  slukkes. Sett retten inn i ovnsrommet.

Merknader

- Hvis du endrer varmetype, avbrytes hurtigoppvarmingen.
- Innstilt varighet begynner med én gang det er trykket på start, uavhengig av hurtigoppvarmingen.

- Mens hurtigoppvarmingen pågår, kan du vise gjeldende ovnsromtemperatur ved hjelp av tasten **i**.
- For å få et jevnt stekeresultat må du sette retten inn i stekeovnen først når hurtigoppvarmingen er avsluttet.

Avbryte hurtigoppvarmingen

Trykk på tasten . Symbolet slukkes.

Tidsfunksjoner

Du åpner menyen Tidsfunksjoner med tasten . Følgende funksjoner er mulige:

Når stekeovnen er slått av:

- = Stille inn varselur
- = Stille inn klokkeslett

Når stekeovnen er slått på:

- = Stille inn varselur
- = Stille inn varighet
- = Endre sluttiden

Stille inn tidsfunksjoner – kort forklart

1. Trykk på tasten til pilen står foran ønsket symbol, f.eks. stille inn funksjonen Varighet = .
2. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket verdi.
3. Trykk på tasten flere ganger til dreiesymbolet i klokke-displayet slukker.

Hvordan du stiller inn den enkelte funksjonen, beskrives utførlig på de neste sidene.

Kort signaltone

Hvis du ikke kan endre eller stille inn en verdi, hører du en kort signaltone.

Stille inn varselur

Varseluret fungerer uavhengig av stekeovnen. Du kan bruke det som alarm og stille det inn når som helst.

1. Trykk på tasten .
Menyen Tidsfunksjoner åpnes. Pilen står til venstre for symbolet for varseluret. Dreiesymbolet over kolonet indikerer at tiden kan stilles inn med dreieknappen.
2. Still inn varselurets alarmtid med dreieknappen.
3. Trykk på tasten flere ganger til dreiesymbolet i klokke-displayet slukker.

Tiden telles synlig ned i klokkeindikasjonen.

Når tiden er telt ned

Du hører et lydsignal. Alarmtiden til varseluret står på **0:00**. Trykk på tasten . Kontrollampen slukkes.

Avbryte tiden

Bruk tasten til å åpne menyen. Drei alarmtiden tilbake til **0:00**. Trykk på tasten flere ganger til dreiesymbolet i klokke-displayet slukker.

Endre tiden

Bruk tasten til å åpne menyen og endre tiden med dreieknappen. Trykk på tasten flere ganger til dreiesymbolet i klokke-displayet slukker. Menyene er lukket. Endret tid telles ned.

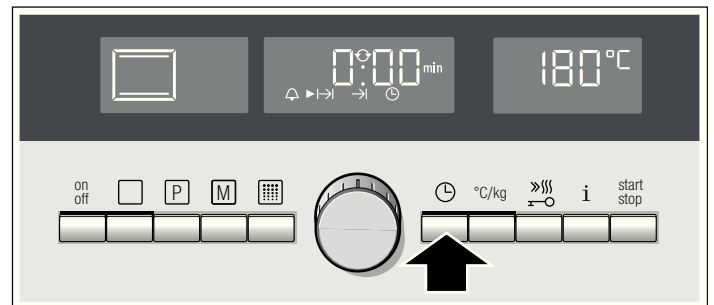
Stille inn varighet

Når du stiller inn varighet (steketid) for en rett, avsluttes driften automatisk etter denne tiden. Stekeovnen varmer ikke lenger.

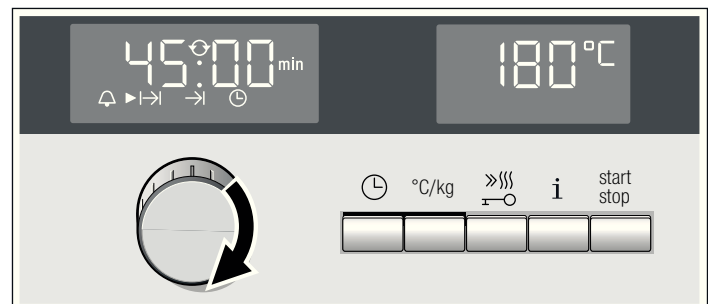
Forutsetning: Varmetype og temperatur er stilt inn.

Eksempel vist på bilde: Innstilling for over-/undervarme, 180 °C, varighet 45 minutter.

1. Trykk på tasten to ganger.
Pilen står foran symbolet for varighet .
Dreiesymbolet over kolonet indikerer at varigheten kan stilles inn med dreieknappen



2. Still inn varigheten med dreieknappen.



3. Trykk på tasten flere ganger til dreiesymbolet i klokke-displayet slukker.
Innstillingen er lagt til.
4. Dersom stekeovnen ikke har startet ennå, trykker du på tasten .
Varigheten telles synlig ned i klokkeindikasjonen.

Varigheten er telt ned.

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke lenger. I klokke-displayet står **0:00**. Du kan slette signalet med tasten før tiden er ute.

Avbryte varighet

Bruk tasten til å velge varighet . Med dreieknappen tilbakestilles varigheten til **0:00**. Trykk på tasten flere ganger til dreiesymbolet i klokke-displayet slukker.

Endre varigheten

Bruk tasten til å velge varighet . Endre varigheten med dreieknappen. Trykk på tasten flere ganger til dreiesymbolet i klokke-displayet slukker. Den endrede varigheten telles synlig ned.

Vise klokkeslett, varighet, sluttid

Med klokketasten kan du vise alle funksjonene.

Endre sluttiden

Det er mulig å forskyve sluttiden ved

- alle varmetyper
- mange programmer
- selvrens

Et eksempel: Kl. 09.30 setter du retten i ovnsrommet. Det tar 45 minutter å tilberede retten, så den blir ferdig kl. 10.15. Men du vil at den skal være ferdig kl. 12.45.

Da endrer du sluttiden fra kl. 10.15 til kl. 12.45. Stekeovnen går i ventemodus. Den starter kl. 12.00 og er ferdig kl. 12.45.

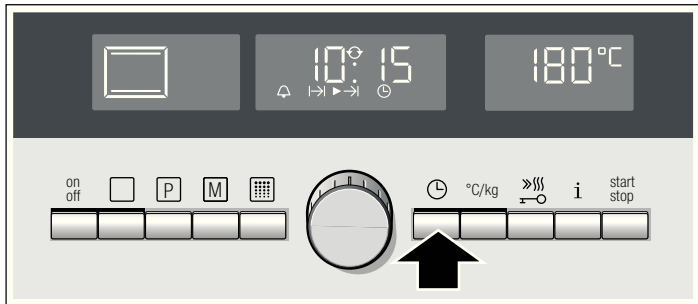
Denne funksjonen passer også til selvrens. Du utsetter rengjøringen til natten, slik at du kan bruke stekeovnen hele dagen.

Husk at lett bedervelige matvarer ikke må stå for lenge i ovnsrommet.

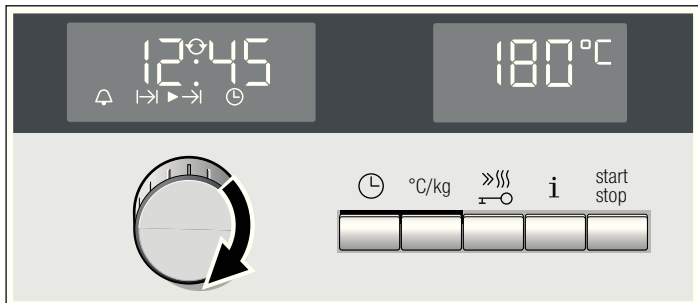
Endre sluttiden

Forutsetning: Varighet må være stilt inn. Driften skal ikke være startet.

1. Bruk tasten  til å velge sluttiden . Sluttiden vises. Dette er tidspunktet retten er ferdig



2. Med dreieknappen kan du endre sluttiden til et senere tidspunkt.



3. Trykk på tasten  flere ganger til dreiesymbolet  i klokke-displayet slukker.

4. Trykk på tasten .

Stekeovnen går i ventemodus. Trykk på tasten  lyser. Den innstilte sluttiden vises i klokkeindikasjonen. Med en gang stekeovnen starter, telles varigheten ned og er synlig i displayet.

Varigheten er telt ned.

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke lenger. I klokke-displayet står . Du kan slette signaltonen med tasten  før tiden er ute.

Endre sluttiden

Det er bare mulig så lenge stekeovnen er i ventemodus. Bruk tasten  til å velge sluttiden . Endre sluttiden med dreieknappen. Trykk på tasten  flere ganger til dreiesymbolet  i klokke-displayet slukker. Den nye sluttiden tas i bruk.

Stille inn klokkeslett

Stekeovnen må være slått av for at du skal kunne stille klokken.

Etter strømbrudd

Etter et strømbrudd viser displayet  og symbolet . Still inn riktig klokkeslett.

1. Trykk på tasten .
Pilen står foran symbolet for klokkeslettet .  vises i klokke-displayet.

2. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.

3. Trykk på tasten .

Menyen er lukket. Det aktuelle klokkeslettet vises i klokke-displayet.

Endre klokkeslett

Hvis du vil endre klokkeslettet fra f.eks. sommer- til vintertid, trykker du to ganger på tasten . Pilen står foran symbolet for klokkeslettet . Gå frem som beskrevet i punkt 2 og 3.

Skjule klokken

Du kan skjule visning av klokken. Den vises da bare når stekeovnen er slått på. Du kan lese mer om dette i kapittelet *Grunninnstillinger*.

Programmere

Med minnefunksjonen kan du lagre innstillingen for en rett og hente den frem igjen når som helst.

Det er praktisk å bruke minnefunksjonen når du tilbereder en rett ofte.

Lagre innstillinger i minnefunksjonen

Selvrensen kan ikke lagres.

1. Still inn varmetype, temperatur og ev. varighet for ønsket rett, eller velg et program. Ikke trykk på start.
2. Hold tasten  inne til du hører et lydsignal og tasten lyser. Innstillingen er lagret og kan startes når som helst.

Lagre en annen innstilling

Still inn og lagre på nytt. De gamle innstillingene blir overskrevet.

Starte minnefunksjonene

Du kan når som helst starte innstillingene som er lagret for retten.

1. Trykk kort på tasten .
2. Trykk på tasten .

Minneinnstillingen starter.

Endre innstillinger

Dette kan gjøres når som helst. Når du starter minnet neste gang, vises den opprinnelige innstillingen igjen.

Steketermometer

Steketermometeret sørger for en nøyaktig steking. Det måler temperaturen inni kjøttet mellom 30 °C og 99 °C.

Bruk bare steketermometeret som følger med. Du kan etterbestille det som reservedel fra kundeservice.

Ta alltid steketermometeret ut av ovnsrommet etter bruk. Det må aldri oppbevares i ovnsrommet.

Egnede varmetyper

-  3D-varmluft
-  Varmluft eco
-  Over-/undervarme
-  HydroSteking
-  Pizzatrinn
-  Omluftgrilling

Ovnstemperatur

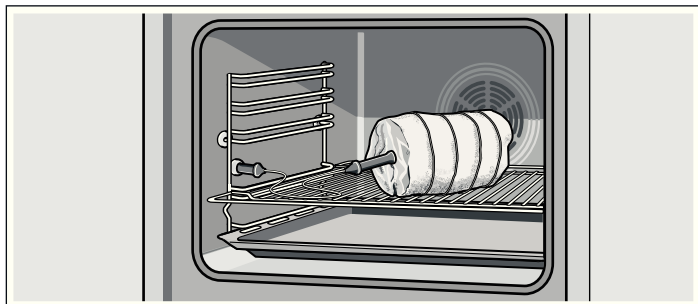
Ikke still inn steketermometeret på mer enn 250 °C, da det ellers kan bli skadet.

Den innstilte ovnstemperaturen må være minst 10 °C høyere enn den innstilte kjernetemperaturen.

Slik stikker du inn steketermometeret

Stikk steketermometeret inn i kjøttet før du legger kjøttstykket i ovnen.

Stikk metallspissen inn i den tykkeste delen av kjøttstykket. Pass på at tuppen av spissen sitter omtrent midt inne i kjøttstykket. Den skal ikke stikkes inn i fett, og ikke berøre kokekar eller bein.



Legg kjøttstykket midt på risten.

For at steketermometeret ikke skal skades av for sterk varme må avstanden mellom grillelementet og steketermometeret være stor nok.

Pass på at ledningen til steketermometeret ikke kommer i klem.

Slik stiller du inn kjernetemperaturen

1. Koble steketermometeret til kontakten til venstre i ovnsrommet.
Symbolet  vises i displayet. Det foreslås en kjernetemperatur.
2. Velg varmetype med dreieknappen.
3. Trykk på tasten °C/kg og still inn ønsket ovnstemperatur med dreieknappen.
4. Trykk på tasten °C/kg.
Symbolet  bytter til den foreslåtte kjernetemperaturen i klokke-displayet.
5. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket kjernetemperatur.
6. Trykk på tasten .
Stekeovnen starter. Den aktuelle kjernetemperaturen vises fra og med 30 °C.

Den innstilte kjernetemperaturen i kjøttet er nådd

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke lenger. Du kan trekke steketermometeret ut av stikkkontakten.

Fare for forbrenning!

Steketermometeret og ovnsrommet er varme. Bruk grytekluter til å trekke det ut.

Endre temperatur

Du kan når som helst endre ovnstemperaturen. Vil du endre kjernetemperaturen, trykker du på tasten °C/kg og endrer kjernetemperaturen med dreieknappen.

Kontroll av aktuell temperatur

Temperaturen i ovnsrommet kan vises ved at du trykker på tasten **i**. Den aktuelle temperaturen i kjøttet vises fra og med en temperatur på 30 °C.

Avbrudd

Trekk steketermometeret ut av kontakten.

Fare for forbrenning!

Steketermometeret og ovnsrommet er varme. Bruk grytekluter til å trekke det ut.

Merk: Programautomatikk og rengjøring kan ikke stilles inn når steketermometeret er koblet til. Du hører et lydsignal. Trekk steketermometeret ut av kontakten.

Veiledende verdier for kjernetemperaturen

Bruk kun ferskt, ikke dypfryst kjøtt. Opplysningene i tabellene er veiledende. De er avhengige av kvalitet og beskaffenhet på kjøttet.

Rett	Veiledende verdier for kjernetemperaturen i °C
Oksekjøtt	
Roastbiff eller oksefilet, engelsk	45–55
Roastbiff eller oksefilet, medium	55–65
Roastbiff eller oksefilet, gjennomstekt	65–75
Svinekjøtt	
Svinefilet	65–70
Mager svinestek (f.eks. nakke)	85–90
Kalvekjøtt	
Kalvestek	75–85
Kalveknoke	85–90
Lammekjøtt	
Lammelår, medium	60–70
Lammestek	80–90

Døgninnstilling

Med denne innstillingen holder stekeovnen en temperatur på mellom 85 °C og 140 °C ved Over-/undervarme. Du kan stille inn en varighet fra 24 til 73 timer.

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

Starte døgninnstillingen

Forutsetning: Du har aktivert "Døgninnstilling ja" i grunninnstillingene. Se kapittelet *Grunninnstillinger*.

- 1. Trykk på tasten . I displayet foreslås 3D-varmluft, 160 °C.
- 2. Drei dreieknappen mot venstre og velg varmetypen Døgninnstilling.
- 3. Bytt til Temperatur med tasten °C/kg og still inn ønsket temperatur med dreieknappen.

- 4. Trykk på tasten to ganger. Pilen står foran symbolet for varigheten . 27:00 timer foreslås.
- 5. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
- 6. Trykk på tasten helt til dreiesymbolet i klokkeindikasjonen slukkes.
- 7. Trykk på tasten . Døgninnstillingen starter.

Varigheten er telt ned.
Stekeovnen varmer ikke lenger.

Endre sluttiden
Det er ikke mulig å forskyve sluttiden.

Avbryte døgninnstillingen
Hold tasten inne til 3D-varmluft , 160 °C vises. Du kan stille inn på nytt.

Barnesikring

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

Aktivere barnesikringen
Hold tasten inne til symbolet vises. Dette tar ca. 4 sekunder.

Innstillingene kan ikke endres lenger. Betjeningsfeltet er sperret.

Låse stekeovnsdøren
Du kan endre grunninnstillingene slik at stekeovnsdøren låses. Les mer om hvordan dette gjøres i kapittelet *Grunninnstillinger*.

Stekeovnsdøren låses når temperaturen i ovnsrommet har nådd ca. 50 °C. Symbolet vises. Når stekeovnen er slått av, låses stekeovnsdøren med én gang du aktiverer barnesikringen.

Oppheve sperren
Trykk på tasten til symbolet slukkes. Du kan stille inn på nytt.

Merk: Selv om barnesikringen er aktivert, kan du slå av stekeovnen med eller ved å trykke lenge på tasten , stille inn varseluret og slå av varselsignalet.

Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger, som alltid kan tilpasses dine behov.

Merk: I tabellen finner du alle grunninnstillingene og mulighetene til å endre dem. Avhengig av utstyret på ditt apparat vises de grunninnstillingene i displayet som passer til apparatet.

Funksjon	Grunninnstilling	Alternativer
1 Signal etter at en varighet er utløpt	= 2 minutter	= 10 sekunder = 2 minutter = 5 minutter
2 Lyd som kommer hver gang du trykker på en tast	= av	= av = på
3 Lysstyrke for display-belysning	= middels	= natt = middels = dag
4 Klokkeindikasjon, når stekeovnen er slått av	= på	= av* * Klokkeslettet vises så lenge rest-varmen vises. = på
5 Ovnslampe under bruk	= på	= av = på

Funksjon	Grunninnstilling	Alternativer
c 6 Driften fortsetter etter at stekeovnsdøren er lukket	1 = driften fortsetter automatisk	0 = fortsett driften med ^{start} stop 1 = driften fortsetter automatisk
c 7 Ekstra dørsperre ved barnesikring	0 = nei	0 = nei 1 = ja
c 8 Hvor lenge kjøleviften avkjøler etter at komfyren er slått av	2 = middels	1 = kort 2 = middels 3 = langt 4 = ekstra langt
c 9 Selvrensende tak og vegger er montert	0 = nei	0 = nei 1 = ja
c 10 Teleskoputtrekk er montert	0 = nei	0 = nei 1 = ja
c 11 Tilbakestiller alle endringer til fabrikkinnstillingene	0 = nei	0 = nei 1 = ja
c 12 Døgninnstilling	0 = nei	0 = nei 1 = ja

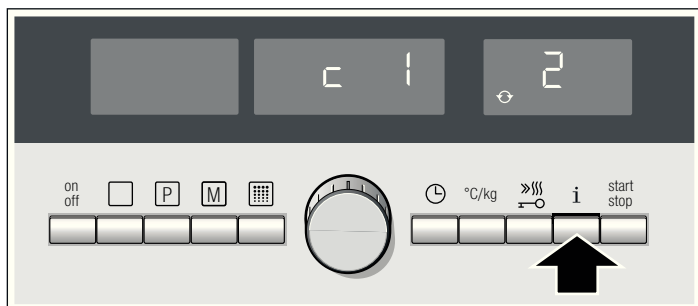
Endring av grunninnstillingene

Forutsetning: Stekeovnen må være avslått.

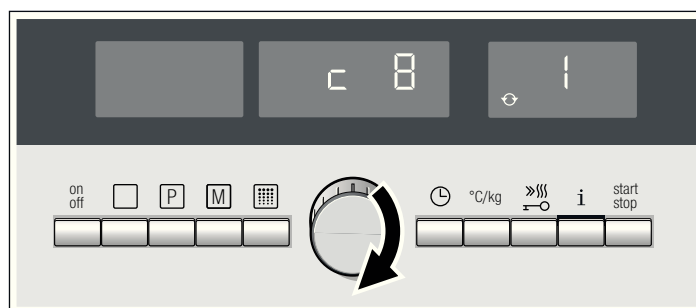
Se i tabellen over grunninnstillinger slik at du vet hva som skjuler seg bak tallene.

Eksempel på bildet: Endring av grunninnstillingen for etterløp av kjøleviften fra middels til kort.

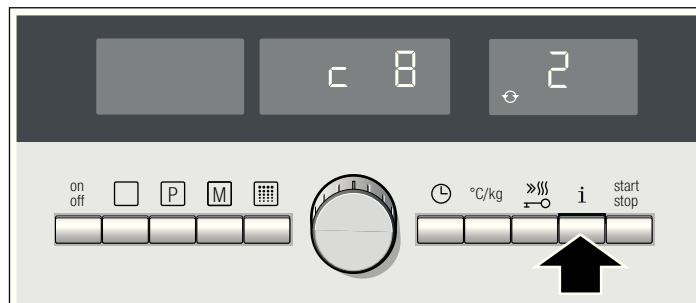
- Hold tasten **i** inne i ca. 4 sekunder, til **c 1** for den første grunninnstillingen og **2** for den forhåndsinnstilte verdien vises.



- Trykk på tasten **i** til ønsket grunninnstilling vises.



- Endre verdien for grunninnstillingen med dreieknappen.



- Du kan nå stille flere grunninnstillinger som beskrevet i punkt 2 og 3.
- Hold tasten **i** inne til indikasjonen slukkes. Det tar ca. 4 sekunder. Alle endringene er lagret.

Avbrudd

Trykk på tasten **on/off**. Endringene tas ikke i bruk.

Automatisk utkobling

Stekeovnen har en automatisk utkoblingsfunksjon. Den blir aktivert når det ikke er innstilt varighet og innstillingene ikke er blitt endret over lengre tid. Når dette skjer, avhenger av innstilt temperatur eller grilltrinn.

Utkobling aktivert

I displayet vises **F8**. Driften er avbrutt.

For at indikasjonen skal slukke, må du trykke på en vilkårlig tast. Du kan stille inn på nytt.

Merk: Hvis det er innstilt en varighet, slutter stekeovnen å varme når varigheten er utløpt. Den automatiske utkoblingen er ikke nødvendig.

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 rengjøringstrinn.

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 rengjøringstrinn 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 henvisninger

Stekeovnsdøren låses automatisk for din sikkerhet. Stekeovnsdøren kan først åpnes igjen når ovnsrommet er avkjølt og lås-symbolet slukner.

Stekeovnslampen lyser ikke under selvrens.

⚠ Fare for forbrenning!

- Ovnsrommet blir svært varmt under selvrens. Du må ikke åpne døren til apparatet eller skyve på låsehaken med hånden. La apparatet avkjøles. Hold barn borte fra apparatet.
- Apparatet blir svært varmt på utsiden under selvrens. Ikke ta på døren til apparatet. La apparatet avkjøles. Hold barn borte fra apparatet.

⚠ Brannfare!

Apparatet blir svært varmt på utsiden under selvrens. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. oppvaskhåndklær, på dørhåndtaket. Hold forsiden av apparatet fri.

Før selvrens

Ovnsrommet må være tomt. Ta tilbehør, kokekar og stiger ut av ovnsrommet. Informasjon om hvordan du skal ta ut stigen finner du i kapittelet *Vedlikehold og rengjøring*.

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

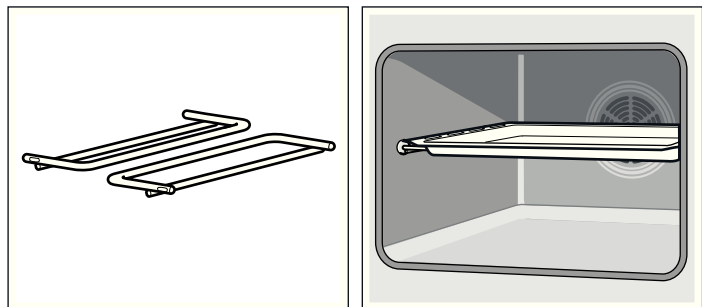
⚠ Brannfare!

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

Stigene er ikke egnet for selvrens. Ta dem ut av ovnsrommet. Dersom du vil rengjøre tilbehør samtidig, må du bruke tilbehørsholderne.

Tilbehørsholderne festes på venstre og høyre side.



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

Ikke-emaljert tilbehør, f.eks. risten, egner seg ikke til selvrens. 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.

Merk: Hvilket tilbehør som egner seg til selvrens finner du også i tabellen til ekstra tilbehør i begynnelsen av bruksanvisningen.

Stille inn rengjøringstrinn

1. Trykk på tasten .

Rengjøringstrinn 3 blir foreslått. Du kan starte selvrens med én gang med tasten .

Når du vil endre rengjøringstrinn:

2. Velg ønsket rengjøringstrinn med dreieknappen.

3. Start rengjøringen med .

Stekeovnsdøren låses rett etter start. Symbolet  lyser som tegn på at døren er låst. Først når symbolet forsvinner, er det mulig å åpne stekeovnsdøren igjen.

Når rengjøringen er fullført

Stekeovnen varmer ikke lenger. I klokke-displayet står **0:00**.

Avbryte rengjøringen

Slå av apparatet med tasten . Først når symbolet  slukker, er det mulig å åpne stekeovnsdøren.

Korrigere rengjøringstrinnet

Etter start kan du ikke lenger endre rengjøringstrinn.

Rengjøringen skal foregå om natten

For at du skal kunne bruke stekeovnen om dagen, utsetter du sluttiden for rengjøringen til nattetid. Se kapittelet *Tidsfunksjoner*, Endre sluttiden.

Etter selvrens

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. Skal bare brukes i kaldt ovnsrom. Aller helst bør du bruke selvrensen. Les mer i kapittelet <i>Selvrensen</i> .
Steketermometer	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Glasslokket på stekeovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

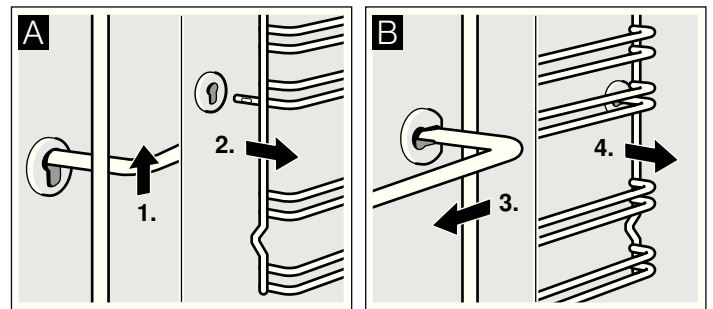
Område	Rengjøringsmiddel
Teleskoputtrekk	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke legges i bløt, ikke vaskes i oppvaskmaskin eller rengjøres under selvrensen. Uttrekkene blir skadet og kan blokkere.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

Sett inn og ta ut stigene

Stigene kan tas ut for rengjøring. Stekeovnen må være kald.

Ta ut stigene

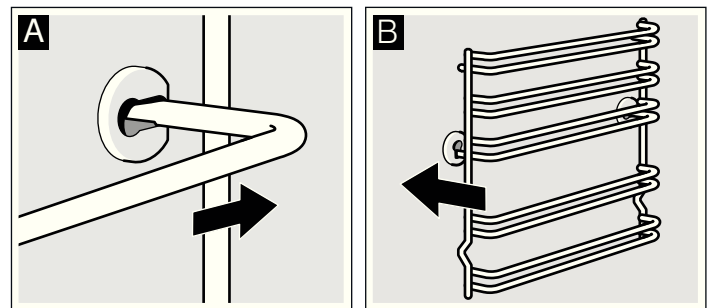
1. Løft opp stigen i forkant
2. og hekt den av (figur A).
3. Trekk deretter hele stigen fremover
4. og ta den ut (figur B).



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

Hekte stigene på plass

1. Sett først stigen inn i det bakre hullet og trykk den litt bakover (figur A),
2. og fest den deretter i den fremste pluggen (figur B).

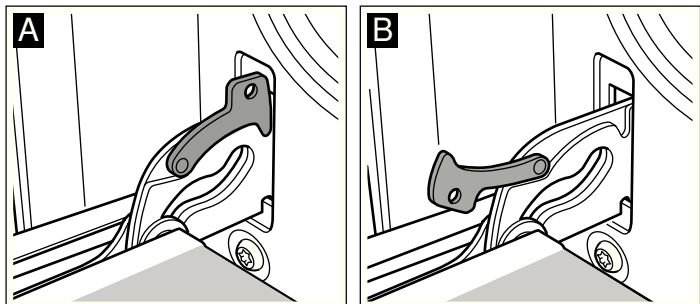


Stigene passer både på venstre og høyre side. Vær oppmerksom på at høyde 1 og 2 er nede og høyde 3, 4 og 5 er oppe, som vist i figur B.

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

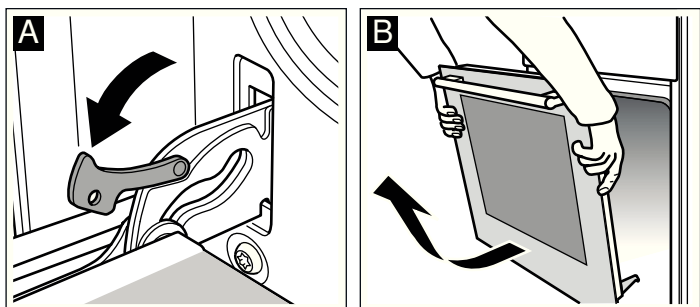


⚠ Fare for personskader!

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

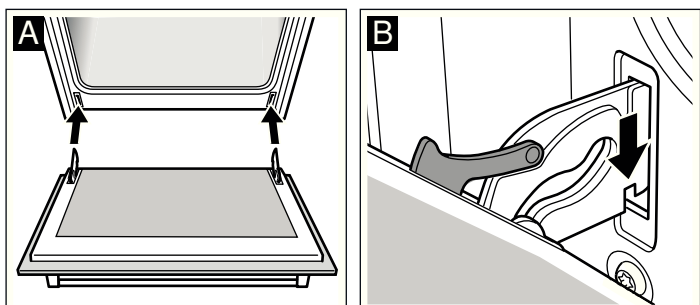
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



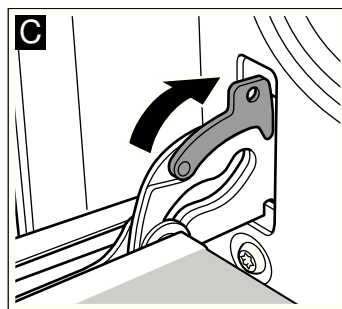
Sett døren på plass

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.



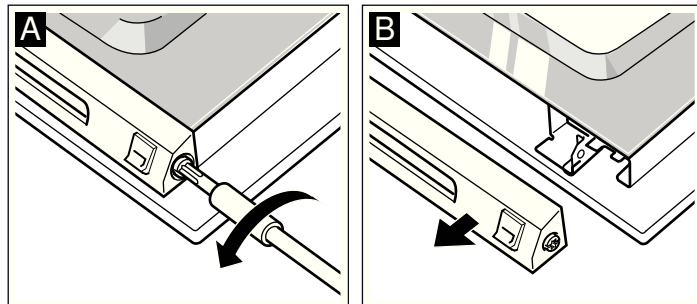
⚠ Fare for personskader!

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.

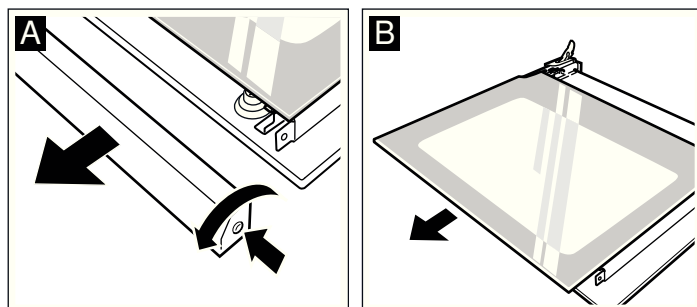
4. Sett dekselet på plass igjen og fest det.
5. Lukk stekeovnsdøren.

Montering og utmontering av glassruter

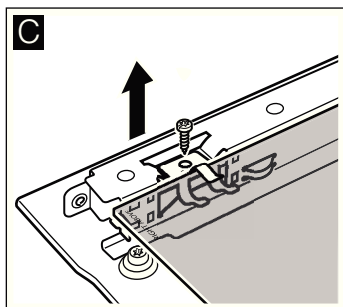
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

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.



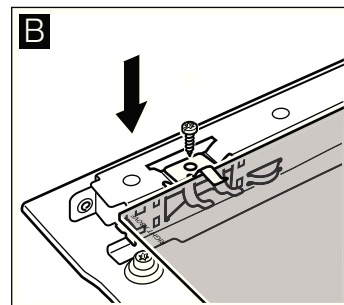
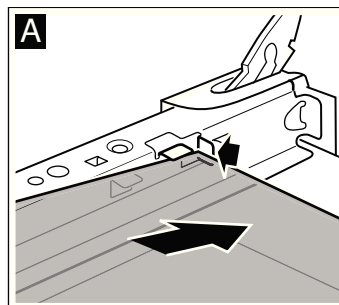
Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

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 skruelhullet 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.
I displayet står 0:00 .	Strømbrydd	Still inn klokkeslettet på nytt.
Stekeovnsdøren lar seg ikke åpne. I displayet står 0:00 . Symbolet vises.	Strømbrydd mens selvrensen pågår	Still inn klokkeslettet på nytt. Vent til symbolet slukker. Du kan åpne stekeovnsdøren.
Stekeovnen varmer ikke, eller det er ikke mulig å stille inn valgt varmetype.	Varmetypen ble ikke registrert.	Still inn på nytt.
Stekeovnen blir ikke varm. I temperaturindikasjonen lyser en liten firkant.	Stekeovnen er i demomodus.	Slå av sikringen i sikringsskapet, og slå den på igjen etter min. 20 sekunder. I løpet av de neste 2 minuttene holder du tasten inne i 4 sekunder, helt til firkanten slukker i indikasjonen.
I displayet vises FB .	Den automatiske utkoblingen er blitt aktivert. Stekeovnen varmer ikke lenger.	Trykk på hvilken som helst tast.

Feilmeldinger med **E**

Hvis det vises en feilmelding med **E** i displayet, trykker du på tasten . Da slettes feilmeldingen. Det kan hende at du må

stille inn klokkeslettet på nytt etterpå. Ta kontakt med kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå flere ganger. Ved følgende feilmeldinger kan du løse problemet selv.

Feilmelding	Mulig årsak	Råd/tiltak
E011	Du har trykket for lenge på en tast, eller den har hengt seg opp.	Trykk på hver enkelt tast. Kontroller om tastene er rene. Hvis feilmeldingen ikke forsvinner, må du ta kontakt med kundeservice.
E115	Temperaturen i ovnsrommet er for høy.	Stekeovnsdøren er låst. Vent til ovnsrommet er avkjølt. Slett feilmeldingen med tasten .

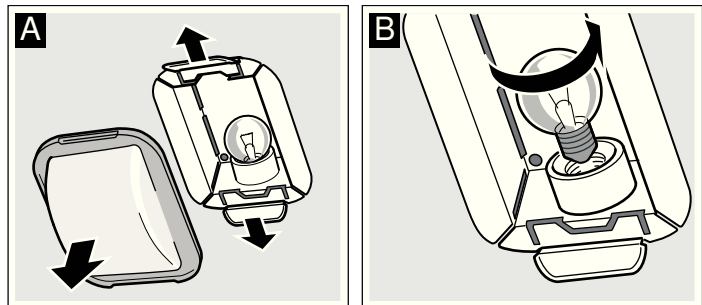
Bytte stekeovnslampe i taket

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.

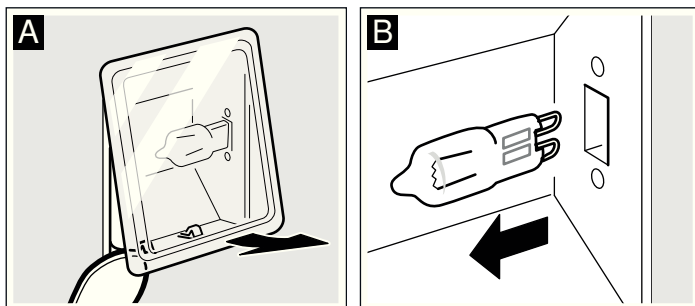
Bytte venstre stekeovnslampe

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.

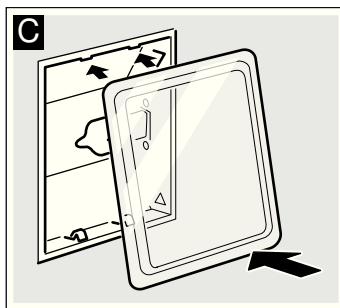
Fare for elektrisk støt!

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 miljø

Ditt nye apparat er ekstra energioekonomisk. Du får opplysninger om den energioptimerte varmetypen Varmluft eco. I tillegg får du tips om hvordan du kan spare enda mer energi med apparatet ditt, og hvordan du kasserer det på en miljøvennlig måte.

Varmetype Varmluft eco

Med den energioekonomiske varmetypen Varmluft eco kan du forberede en rekke på én høyde. Viften fordeler den energioptimerte varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet. Baking og steking uten forvarming.

Merknader

- Sett rettene inn i kaldt, tomt ovnsrom. Kun da virker energioptimeringen.
- Under steking skal stekeovnsdøren kun åpnes når det er nødvendig.

Tabell

I tabellen finner du et utvalg retter som er best egnet for Varmluft eco. Du får informasjon om egnet temperatur og steketid. Du kan se hvilket tilbehør og hvilken høyde som passer.

Temperaturen og steketiden avhenger av mengden, beskaffenheten og kvaliteten på matvarene. Derfor er det angitt områder i tabellen. Prøv først med den laveste verdien. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov for dette.

Sett alltid former og kokekar midt på risten. Hvis du legger mat direkte på risten, bør du i tillegg sette inn universalpannen i høyde 1. Fett og væske blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Retter med Varmluft eco 	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Kaker og bakst				
Formkakedeig på brettet med tørt fyll	Stekebrett	3	170-190	25-35
Formkakedeig i former	Brødform	2	160-180	50-60
Kakebunn, formkakerøre	Fruktkakeform	2	160-180	20-30
Fruktkake fin, kakerøre	Springform/rund form	2	160-180	50-60
Gjærdeig på brettet med tørt fyll	Stekebrett	3	170-190	25-35
Mørdeig på brettet med tørt fyll	Stekebrett	3	180-200	20-30
Rullekake	Stekebrett	3	170-190	15-25
Sukkerbrød, 2 egg	Fruktkakeform	2	150-170	20-30
Sukkerbrød, 6 egg	Springform	2	150-170	40-50
Butterdeigbakst	Stekebrett	3	180-200	20-30
Småkaker	Stekebrett	3	130-150	15-25
Sprøytebakst	Stekebrett	3	140-150	30-45
Vannbakkels	Stekebrett	3	210-230	35-45
Rundstykker, rugmel	Stekebrett	3	200-220	20-30
Gratenger				
Potetgrateng	Gratengform	2	160-180	60-80
Lasagne	Gratengform	2	180-200	40-50
Dypfryste produkter				
Pizza, tynn bunn	Universalpanne	3	190-210	15-25
Pizza, tykk bunn	Universalpanne	2	180-200	20-30
Pommes frites	Universalpanne	3	200-220	20-30
Kyllingvinger	Universalpanne	3	220-240	20-30
Fiskepinner	Universalpanne	3	220-240	10-20
Halvsteekte rundstykker	Universalpanne	3	180-200	10-15
Kjøtt				
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2	190-210	130-150
Svinestek, nakke, 1 kg	Åpent kokekar	2	190-210	110-130
Kalvestek, lårtunge, 1,5 kg	Åpent kokekar	2	190-210	110-130
Fisk				
Dorade, 2 stk. á 750 g	Universalpanne	2	170-190	50-60
Dorade, saltbakt, 900 g	Universalpanne	2	170-190	60-70
Gjedde, 1000 g	Universalpanne	2	170-190	60-70
Ørret, 2 stk. á 500 g	Universalpanne	2	170-190	45-55

Retter med Varmluft eco 	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Fiskefilet, per stk. 100 g	Lukket kokekar	2+1	190-210	30-40

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.

Uegnede 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, fjærkrete eller fisken. Du finner mer nøyaktige opplysninger i tabellene. Du trenger vektangivelsen til innstillingen.

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. Hvis det står "litt" væske i tabellen, er det som regel nok med 2–3 spiseskjeer. Står det "ja", må du tilsette mer. Følg angivelsene foran og i tabellene.

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

For noen retter er det ikke mulig å forskyve sluttiden. Disse rettene vises med en stjerne *.

Sett alltid kokekaret inn i kaldt ovnsrom.

Programmer

Fjærkre

Legg fjærkrete med brystsidene opp i ovnsgruten. Fyll fjærkrete er ikke egnet.

Skal du steke flere lårstykker, stiller du inn vekten for det største av lårstykkene. Lårene må veie omtrent like mye.

Eksempel: 3 kyllinglår på 300 g, 320 g og 400 g. Still inn på 400 g.

Skal du tilberede to kyllinger med omtrent lik vekt i én ovnsgrype, stiller du inn etter vekten på den tyngste, som ved steking av kyllinglår.

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Fjærkre				
Kylling, fersk	P1*	0,7–2,0	Nei	Kjøttets vekt
Broiler, fersk	P2*	1,4–2,3	Nei	Kjøttets vekt
And, fersk	P3*	1,6–2,7	Nei	Kjøttets vekt
Gås, fersk	P4*	2,5–3,5	Nei	Kjøttets vekt
Kalkunkylling, fersk	P5*	2,5–3,5	Nei	Kjøttets vekt
Lår, ferske f.eks. kylling-, ande-, gåse-, kal- kunlår	P6*	0,3–1,5	Nei	Vekten på det tyngste lårstykket

Kjøtt

Fyll angitt mengde væske i kokekaret.

Oksekjøtt

Tilsett rikelig med væske til grytestek. Du kan også bruke væsken fra marinerer. Roastbiff stekes med fettsiden opp.

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Oksekjøtt				
Grytestek, fersk f.eks. høyrygg, bog, skulder, surstek	P7	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Grytestek, frossen f.eks. høyrygg, bog, skulder	P8*	0,5–2,0	Ja	Kjøttets vekt
Roastbiff, fersk, engelsk f.eks. mørbrad	P9	0,5–2,5	Nei	Kjøttets vekt
Kalvekjøtt				
Stek, fersk, mager f.eks. lårtunge, rundbiff	P10	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Stek, fersk, marmorert f.eks. nakke, hals	P11	0,5–3,0	Litt	Kjøttets vekt
Knokekjøtt med bein, ferskt	P12	0,5–2,5	Ja	Kjøttets vekt
Lammekjøtt				
Lår, ferskt, uten bein, gjennomstekt	P13	0,5–2,5	Litt	Kjøttets vekt
Lår, ferskt, uten bein, medium	P14	0,5–2,5	Nei	Kjøttets vekt
Lår, ferskt, med bein, gjennomstekt	P15	0,5–2,5	Litt	Kjøttets vekt
Lår, frossent, uten bein, gjennomstekt	P16*	0,5–2,0	Litt	Kjøttets vekt
Lår, frossent, med bein, gjennomstekt	P17*	0,5–2,0	Litt	Kjøttets vekt

Viltkjøtt

Viltkjøtt kan dekkes med bacon. Da holder kjøttet seg saftigere, men blir ikke like brunt. Du kan også marinere viltkjøttet i kjøleskap over natten i kulturmilk, vin eller eddik. Da får det en utsøkt smak.

Skal du steke flere harelår, stiller du inn vekten for det største av lårstykkene.

Kanin kan også stekes i porsjoner. Still inn den samlede vekten.

Viltkjøtt	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Hjortestek, fersk f.eks. skulder, bryst	P18	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Rådyrlår, uten bein, ferskt	P19	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Harelår, med bein, ferskt	P20	0,3–0,6	Ja	Kjøttets vekt
Kaninkjøtt, ferskt	P21	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt

Fisk

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

Dampet fisk: ½ cm med væske, hell f.eks. vin eller sitrønsaft 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 holde seg i denne stillingen 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. Eksempel: to ørreter på 0,6 kg og 0,5 kg. Still inn på 1,1 kg.

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Fisk				
Ørret, fersk, dampet	P22*	0,3–1,5	Ja	Samlet vekt
Ørret, fersk, stekt	P23*	0,3–1,5	Nei	Samlet vekt
Torsk, fersk, dampet	P24*	0,5–2,0	Ja	Samlet vekt
Torsk, fersk, stekt	P25*	0,5–2,0	Nei	Samlet vekt

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 0,5 kg til 1 kg ferske grønnsaker.

Dersom kjøttet skal brunes, legger du det i ovnsgrøten 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	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Gryterett				
med kjøtt f.eks. gryterett med kjøtt og grønnsaker	P26	0,3–3,0	Ja	Kjøttets vekt
med grønnsaker f.eks. vegetarisk gryterett	P27	0,3–3,0	Ja	Samlet vekt
Gulasj	P28	0,3–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Rulader	P29	0,3–3,0	Ja	Kjøttets vekt

Kjøttpudding
Bruk fersk kjøttdeig.

Still inn totalvekten for kjøttpuddingen.
Du kan smaksette massen med grønnsakterninger eller ost.

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Kjøttpudding				
Av ferskt storfekjøtt	P30	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt
Av ferskt lammekjøtt	P31*	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt
Av ferskt, blandet kjøtt	P32*	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt
Av ferskt svinekjøtt	P33*	0,3–3,0	Nei	Samlet vekt

Svinekjøtt
Stek med svor legges med svorsiden opp i kokekaret. Før steking ruter du svoren, uten å skjære i kjøttet.

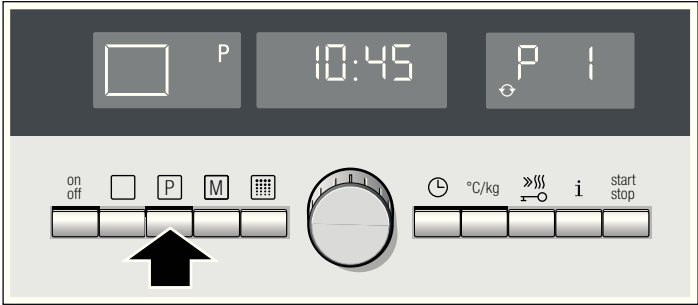
Legg skinkestek med fettranden opp i kokekaret. Sprøstek skinkesteken i åpent kokekar.
Hvis du skal steke en stek, stiller du inn kjøttvekten. For rullestek stiller du inn den samlede vekten.

Programmer	Programnummer	Vektområde i kg	Hell på væske	Innstillingsvekt
Svinekjøtt				
Nakkestek, fersk, uten bein	P34	0,5–3,0	Ja	Kjøttets vekt
Nakkestek, frossen, uten bein	P35*	0,5–2,0	Ja	Kjøttets vekt
Mørbrad, fersk	P36	0,5–2,5	Ja	Kjøttets vekt
Rullestek, fersk	P37	0,5–3,0	Ja	Samlet vekt
Stek med svor, fersk, bibringe	P38	0,5–3,0	Nei	Kjøttets vekt
Skinkestek, fersk, saltet, stekt	P39	1,0–4,0	Litt	Kjøttets vekt
Skinkestek, fersk, saltet, sprøstek	P40*	1,0–4,0	Nei	Kjøttets vekt

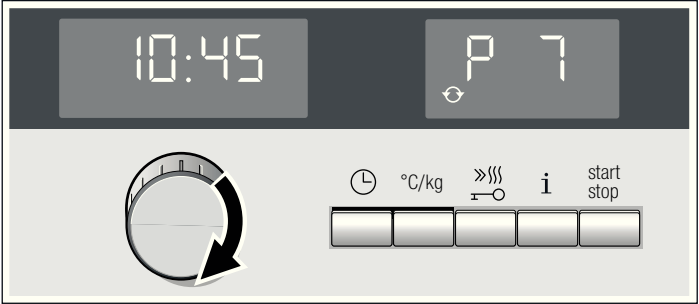
Velge program og stille inn

Velg først et egnet program fra programtabellen.
Eksempel vist på bilde: innstilling for grytestek av okse, fersk, program 7, kjøttvekt 1,3 kg.

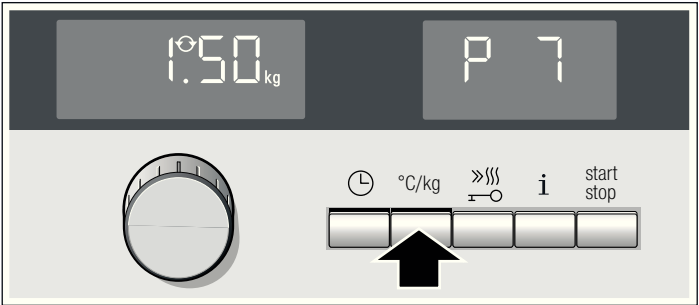
1. Trykk på tasten **[P]**.
I temperaturindikasjonen vises det første programnummeret.



2. Still inn ønsket programnummer med dreieknappen.



3. Trykk på tasten **°C/kg**.
I klokkeindikasjonen vises et vektforslag.



4. Endre vekten med dreieknappen.



5. Trykk på tasten .

Programmet starter. Varigheten telles synlig ned i klokkeindikasjonen.

Programmet er avsluttet

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke lenger. Du kan slette signalet med tasten  før tiden er ute.

Endre programvarighet

Varigheten kan ikke endres.

Endre program

Etter start kan du ikke lenger endre programmet.

Åpne stekeovnsdøren

Driften stanses. Tasten  blinker. Når døren lukkes, fortsetter driften.

Stanse driften

Trykk kort på tasten . Stekeovnen er i pausetilstand. Tasten  blinker. Trykk på  en gang til for å avslutte pausen. Tasten  lyser. Ovnsdriften fortsetter.

Avbryte programmet

Hold tasten  inne inntil symbolet  for 3D-varmluft og 160 °C vises. Du kan stille inn på nytt.

Endre sluttiden

Se kapittelet *Tidsfunksjoner, Endre sluttiden*.

Tips til programautomatikken

Vekten av steken eller fjærkreer er høyere enn det angitte vektområdet	Vektområdet er bevisst avgrenset. For svært store steker finnes det ofte ikke store nok ovnsgryter. 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.

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

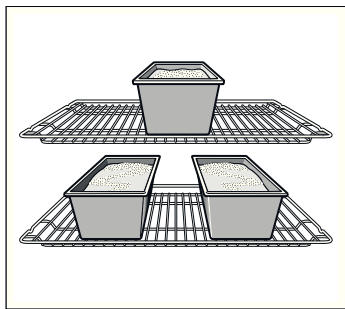
Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:

- 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	Tid i minutter
Formkake, enkel	Krans-/brødform	2		160-180	50-60
	3 brødformer	3+1		140-160	60-80
Formkake, fin	Krans-/brødform	2		150-170	60-70
Sukkerbrødbunn, fin	Fruktkakeform	3		160-180	20-30
Fruktkake fin, kakerøre	Springform / rund form	2		160-180	50-60
Kjeksbunn, 2 egg (forvarming)	Fruktkakeform	2		160-180	20-30
Sukkerbrød, 6 egg (forvarming)	Springform	2		160-180	40-50
Mørdeigsbunn med kant	Springform	1		180-200	25-35
Frukt- eller ostekake, mørdeigsbunn*	Springform	1		160-180	70-90
Sveitsisk pai	Pizzabrett	1		220-240	35-45
Gugelhupf (formkake)	Høy, rund kakeform	2		150-170	60-70
Pizza, tynn bunn med lite fyll (forvarming)	Pizzabrett	1		280-300	10-15
Krydrede bakverk*	Springform	1		170-190	45-55

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

Kaker på brett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Formkake med tørt fyll	Stekebrett	2		170-190	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	35-45
Formkake med saftig fyll, frukt	Universalpanne	2		170-190	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-160	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		150-160	50-60
Mørdeig med tørt fyll	Stekebrett	1		180-200	20-30
Mørdeig med saftig fyll, frukt	Universalpanne	2		160-180	60-70
Sveitsisk pai	Universalpanne	1		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

Kaker på brett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Strudel, søt	Universalpanne	2		190-210	55-65
Pizza	Stekebrett	2		220-240	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	40-50
Tarte flambée (forvarming)	Universalpanne	2		280-300	10-12
Børek	Universalpanne	2		180-200	40-50

Småbakst	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Småkaker	Stekebrett	3		140-160	15-25
	Universalpanne + stekebrett	3+1		130-150	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-150	30-40
Sprøytebakst (forvarming)	Stekebrett	3		140-150	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		100-120	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		210-230	30-40
Butterdeig	Stekebrett	3		180-200	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		170-190	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	Tid 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		180-200	15-20
	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	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 vækestriper).	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.

Varme 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 ⅔ 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

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
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
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

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

Legg helt fjærkre med brystsiden 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.

Fjærkreet 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

Fjærkre	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
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
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.

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	Langtidsste-king 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.

Gratenger, toast

Sett alltid kokekar 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, Tid i minutter grilltrinn
Gratenger				
Grateng, søt	Gratengform	2		180-200 50-60
Sufflé	Gratengform	2		180-200 35-45
	Porsjonsformer	2		200-220 20-25
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 60-80
	2 gratengformer	3+1		150-170 60-80
Toast				
4 stk., gratinert	Rist + universalpanne	3+1		160-170 10-15

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, Tid i minutter grilltrinn	
12 stk., gratinert	Rist + universalpanne	3+1		160-170	15-20

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	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Pizza, dypfryst					
Pizza med tynn bunn	Universalpanne	2	/	200-220	15-25
	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					
Halvsteekte rundstykker, halvsteekte 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

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

- Kok opp 1 liter H-melk (3,5 % fett), og la den avkjøles til 40 °C.
- Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskaptemperatur).
- 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

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

Rett	Kokekar		Varmetype	Temperatur	Varighet
Yoghurt	Kopper eller sylte- tøyglass	på bunnen av ovns- rommet		50 °C forvarming 50 °C	5 min. 8 t

Rett	Kokekar	Varmetype	Temperatur	Varighet
Heving av gjærdeig	Sett et varmebe-standig kokekar	på bunnen av ovns-rommet	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 pæreabåter	Universalpanne + rist	3 + 1		80 °C	ca. 8 t
1,5 kg svisker 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. Lökkene 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 énliters 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 énliters glass	Fra det begynner å boble	Ettervarme
Agurker	-	Ca. 35 minutter

Grønnsaker i kald kraft i énliters glass	Fra det begynner å boble	Ettervarme
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.

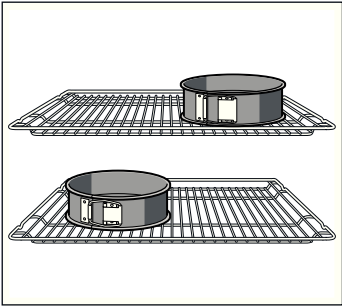
Iht. EN 50304/EN 60350 (2009) eller IEC 60350.

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		140-150	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-150	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-140	35-50
Sprøytebakst	Stekebrett	3	 	140-150	30-45

* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

Rett	Tilbehør og former	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Småkaker (forvarming*)	Stekebrett	3		150-170	20-30
	Stekebrett	3		150-160	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-160	25-40
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-150	25-40
Sukkerbrød (forvarming*)	Springform på rist	2		160-170	30-40
Sukkerbrød	Springform på rist	2		160-180	30-40
Eplepai	Rist + 2 springformer, Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 rister + 2 springformer Ø 20 cm	3+1		170-190	70-80

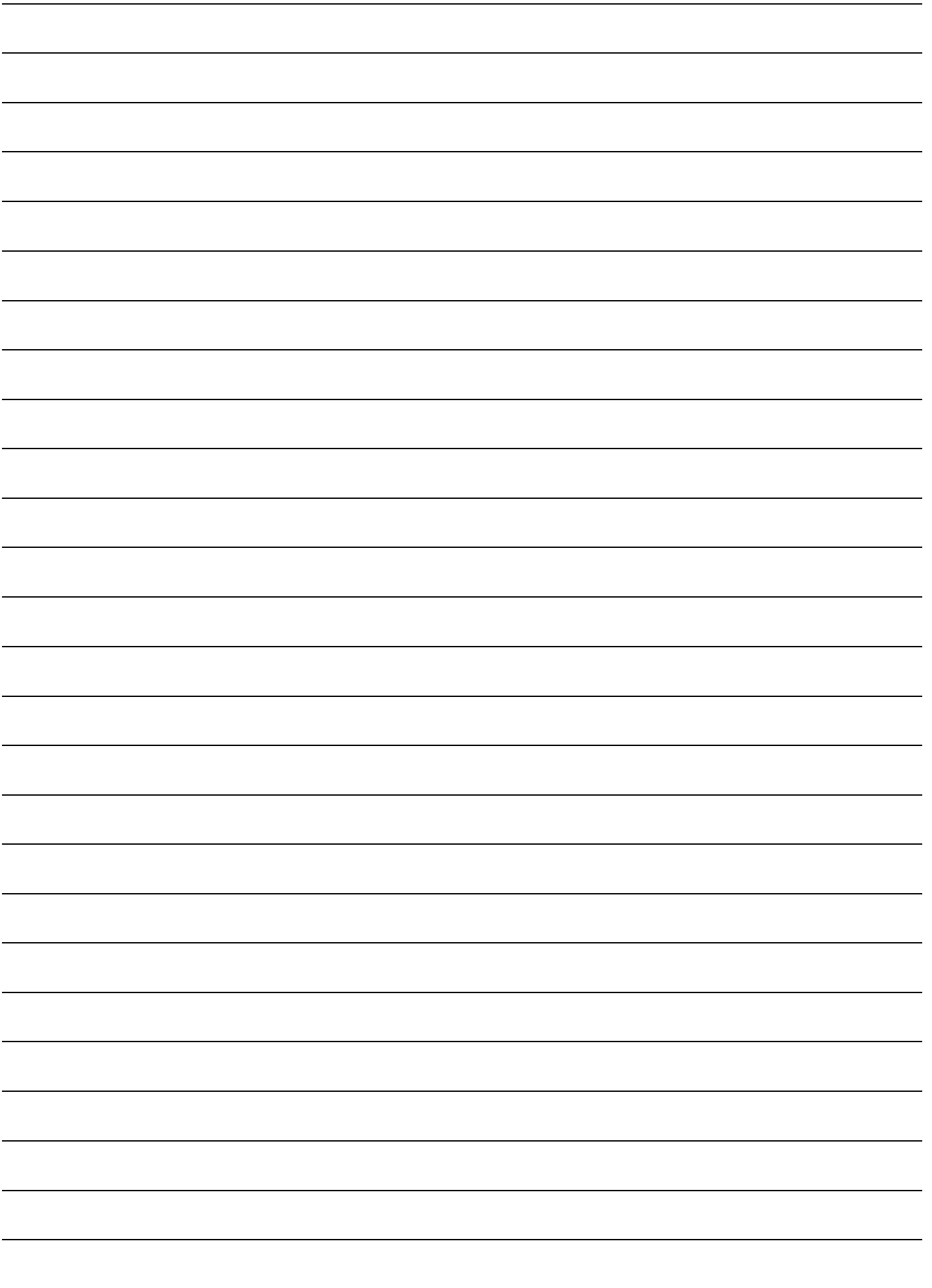
* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

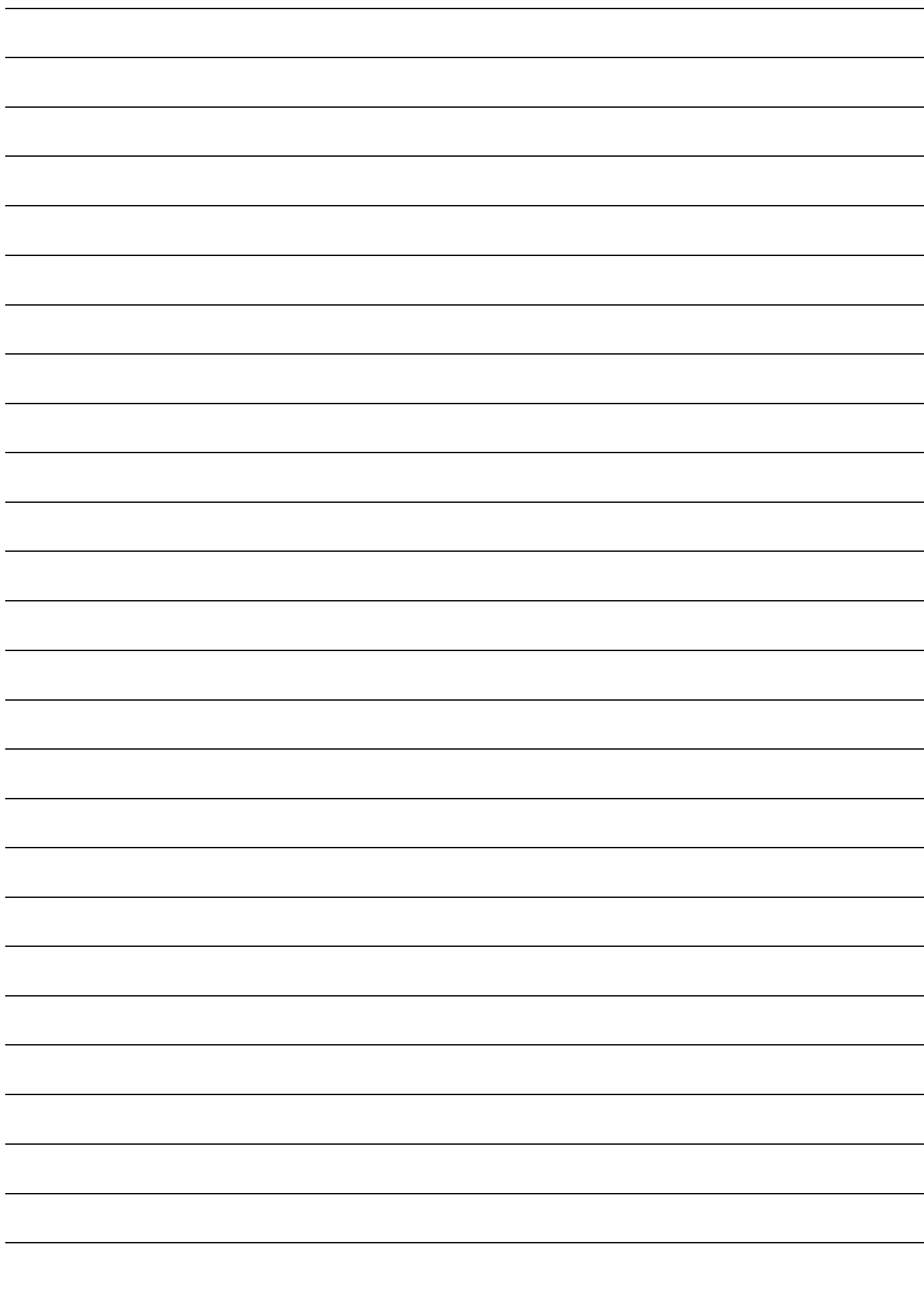
Grilling

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
Germany



9000644970 911212