



HB74A.....

Integrert ovn

SIEMENS

no Innholdsfortegnelse

Viktige sikkerhetsanvisninger	2	Ta av og feste stekeovnsdøren.....	12
Årsaker til skader	4	Demonter døren på stekeovnen	13
Din nye stekeovn	4	Montering og utmontering av glassruter	13
Bryterpanel	4	Hva skal du gjøre hvis det oppstår en feil?	14
Funksjonsbryter	5	Feilsøkingstabell.....	14
Sensorer og indikatorpanel.....	5	Skifte ut stekeovnslampen	15
Sensorer for justering av de programmerte verdiene.....	5	Glassdeksel	15
Innsiden av stekeovnen	5	Kundeservice	15
Ditt tilbehør	6	E-nummer og FD-nummer	15
Innsetting av tilbehør	6	Energi- og miljøtips	15
Spesialtilbehør	6	Miljøvennlig avfallsbehandling	15
Før første gangs bruk	7	Energisparetips	15
Programmere klokke.....	7	Funksjon Varmluft eco	15
Oppvarming av stekeovnen	7	Testet for deg i vårt prøvekjøkken	17
Rengjøring av tilbehør	7	Kaker og bakst.....	17
Programmere stekeovnen	7	Forslag og praktiske tips til bruk av stekeovnen	19
Varmetype og temperatur	7	Kjøtt, fjærkre, fisk	20
Hurtigoppvarming	7	Tips til steking og grilling	22
Programmere tidsfunksjonene	8	Gratenger, suffleer, toast.....	22
Varselur	8	Ferdigmat	23
Varighet på steketiden	8	Spesielle retter.....	23
Ferdigtid.....	8	Opptining	24
Klokkeslett.....	9	Tørking	24
Endre grunninnstillingene	9	Hermetisering	24
Automatisk frakobling	10	Akrylamid i matvarer	25
Selvrensjøring	10	Testretter	25
Viktige henvisninger	10	Steking	25
Før selvreng	10	Grilling	26
Regulering	10		
Etter selvrengjøringen	11		
Vedlikehold og rengjøring	11		
Rengjøringsprodukter	11		
Lysfunksjonen.....	11		
Ta av og feste ovnsstigene på venstre og høyre side	12		

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet er kun beregnet for innbygging. Ta hensyn til monteringsanvisningen.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Tilbehøret må alltid settes inn riktig vei i ovnsrommet. Se *beskrivelsen av tilbehør* i bruksanvisningen.

Brannfare!

- Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementet og ta fyr. Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming. Hold bakepapiret på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiret må ikke stikke ut over kanten på tilbehøret.

Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkohol damp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.

Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Åpne apparatdøren forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanddamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.

Fare for personskader!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.


Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Brannfare!

- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr under selvrensingen. Før hver selvrens må du fjerne grov smuss fra ovnsrommet og tilbehøret.
- Apparatet blir svært varmt på utsiden når selvrens pågår. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Hold fremsiden av apparatet fri. Hold barn på avstand.

Fare for forbrenning!

- Ovnsrommet blir svært varmt når selvrens pågår. Åpne aldri apparatdøren eller skyv på låsehaken med hånden. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
-  Apparatet blir svært varmt på utsiden når selvrens pågår. Ikke ta på apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Fare for alvorlige helseskader!

Apparatet blir svært varmt når selvrens pågår. Slippbelegget på brett og former ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftgasser. Ikke la brett og former med slippbelegg stå i ovnen når selvrens pågår. Det er bare emaljert tilbehør som kan være i ovnen under selvrens.

Årsaker til skader

Obs!

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Vann i varmt ovnsrom: Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.

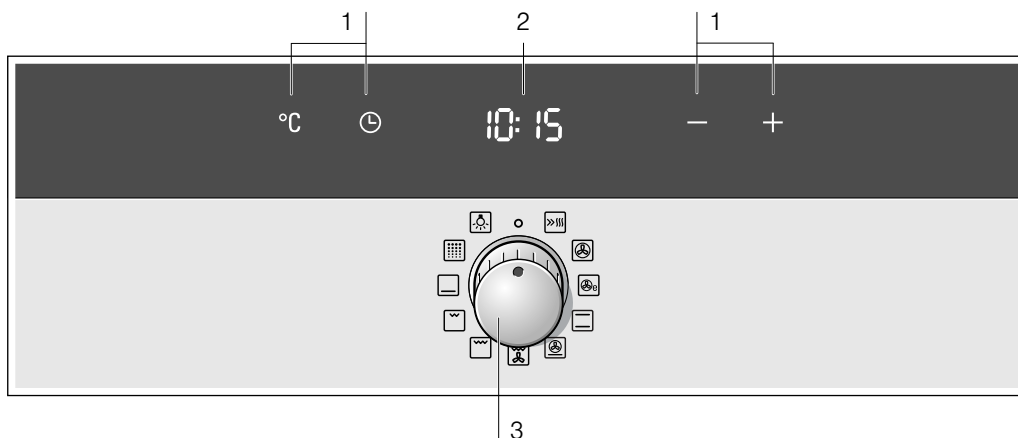
- Fuktige matvarer: Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. Emaljen ødelegges.
- Fruktsaft: Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet. Bruk helst den dype universalpannen.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Hold alltid døren stengt når ovnsrommet avkjøles. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
- Svært skitten dørpakning: Dersom dørpakningen er svært skitten, går ikke døren lenger ordentlig igjen i drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid dørpakningen ren.
- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyv inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brekke.

Din nye stekeovn

Vi presenterer din nye stekeovn. I dette kapittelet vil vi forklare hvordan bryterpanelet og de individuelle delene fungerer. Likeledes vil vi gi informasjon om tilbehøret og komponentene inni stekeovnen.

Bryterpanel

Under følger en generell oversikt over bryterpanelet. Alle symbolene på indikatorpanelet kan ikke vises samtidig. Elementene kan variere avhengig av hvilken modell du har.



Bruk

1	Sensorer
2	Indikatorpanel
3	Funksjonsbryter

Skyvebryter













På noen stekeovner kan bryteren trekkes tilbake. For å trykke inn dreiebryteren eller løsne den trykk på den når den står i posisjon null.

Sensorer

Ikke trykk hardt på sensorene. Trykk kun på det tilsvarende symbolet.

Funksjonsbryter

Med funksjonsbryteren velger du varmetype for stekeovnen.






Posisjon	Bruk
 Posisjon null	Stekeovnen er avslått.
 Hurtigoppvarming	Stekeovnen når den programmerte temperaturen svært raskt.
 Varmluft 3D*	Til kaker og bakst. Det er mulig å steke i tre høyder. En vifte på bakveggen fordeler varmen likt rundt i hele ovnen.
 Varmluft eco*	For tilberedning av kaker, konditorvarer, dypfryste produkter, steker og fisk på ett nivå og uten behov for forvarming. Turbinen fordeler varmen jevnt inni stekeovnen for å optimalisere energiforbruket.
 Over- og under-varme*	Til kaker, gratenger, mager stek av f. eks. kalv eller vilt, på én høyde. Varmen kommer ovenfra og fra undersiden.
 Pizzafunksjon	Rask tilberedelse av frossen mat uten behov for oppvarming, f.eks. pizza, pommes frites eller buterdeigkaker. Varmen kommer nedenfra samt fra viften bakerst i ovnen.
 Grilling med varmluft	Grill kjøttstykker, fugl og fisk. Grillelementet og viften slås vekselvis på og av. Viften blåser varmen fra grillen rundt maten.
 Grilling, stor flate	Grill biffer, pølser, toast eller fisk. Hele flaten under grillelementet blir varm.
 Grilling, liten flate	Grille små mengder biffer, pølser, toast eller fisk. Den midterste delen av grillen blir slått på.
 Undervarme	Konservering, steking og gratinering. Varmen kommer fra undersiden.
 Selvrens	Automatisk rengjøring av ovnen. Ovnen varmes opp for å fjerne smuss og rester.
 Lys	Slår på lyset inni stekeovnen.

* Varmetype som bestemmer energiklassen iht. EN60350.

Ved valg av varmetype vil indikatorpanelet vise **--**.

Sensorer og indikatorpanel

Sensorene brukes til justering av ulike funksjoner. I indikatorpanelet vises de innstilte verdiene.

Sensor	Sensorens funksjon
°C Temperatur	Velg temperatur og steke- eller rengjøringsnivå.
 Tidsfunksjoner	Velg varselur  , koketid  , ferdigtid  og klokkeslett  .
- Minus	Redusere de innstilte verdiene.
+ Pluss	Øke de innstilte verdiene.

Symbolet for den tidsfunksjonen som er aktivert lyser på indikatorpanelet.




Sensorer for justering av de programmerte verdiene

Med sensorene **+** eller **-** kan man endre alle de innstilte og anbefalte verdiene.



+ = Øke de programmerte verdiene.


- = Redusere de programmerte verdiene.

Skalaer

30-270	Temperaturskala	Temperaturen inni stekeovnen målt i °C.
1-3	Grilltrinn	Grilltrinn for grilling på små flater  og store flater  1 = nivå 1, svak 2 = nivå 2, middels 3 = nivå 3, sterk
	Rengjøringsnivå	Nivåene for selvrens  1 = nivå 1, svak 2 = nivå 2, middels 3 = nivå 3, høy
1 sek. - 23:59 t.		Varighet på steketiden.
1 sek. - 23:59 t.		Tid på varseluret.

symbolet for varme

Mens ovnen varmes opp, vil symbolet  på indikatorpanelet være tent. Når ovnen oppnår optimalt tidspunkt for å sette inn maten og opprettholder temperaturen, slukkes symbolet .


Symbolet  tenes aldri for grill og rengjøring.

Innsiden av stekeovnen

Inne i ovnen finnes en lampe. En vifte sørger for at den ikke overopphetes.

Lys

Lyset inni stekeovnen vil lyse så lenge stekeovnen er på. Lyset slår seg ikke på dersom man har valgt temperaturer under 60 °C, heller ikke under selvrensingen. Dette gjør finjustering mulig.

Lyset kan imidlertid slå seg på selv om stekeovnen er avslått dersom funksjonsbryteren settes i posisjon .

Vifte

Viften kobler seg på og av ved behov. Varmeluften går ut over døren. Forsiktig! Ikke dekk til lufteråpningen. Da kan stekeovnen overopphetes.

Viften fortsetter å gå en viss tid etter at stekeovnen er slått av for å kjøle den ned raskere.

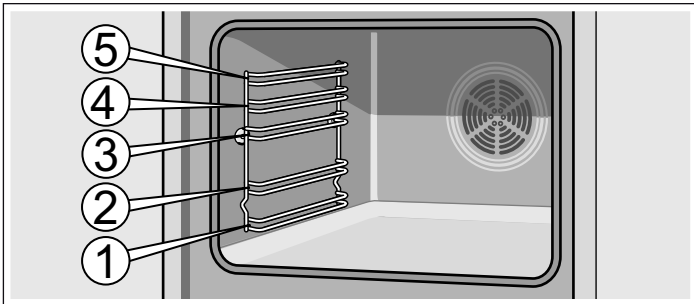
Ditt tilbehør

Tilbehøret som fulgte med apparatet ditt egner seg for mange retter. Pass på at du alltid setter tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet.

Det finnes et stort utvalg med ekstra tilbehør som sørger for at noen retter skal lykkes enda bedre eller bruken av stekeovnen skal bli enda mer komfortabel.

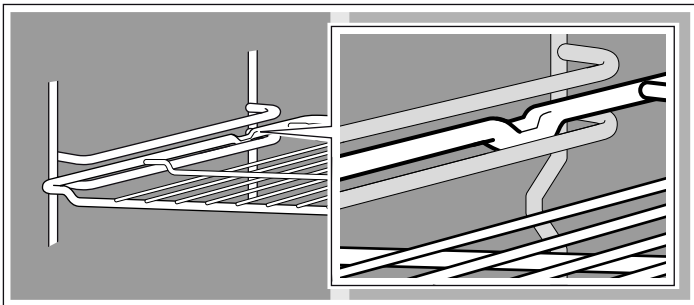
Innsetting av tilbehør

Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 5 forskjellige høyder. Sett dem alltid helt inn slik at tilbehøret ikke berører glasset i døren.



Tilbehøret kan trekkes halvveis ut, helt til det festes. Dermed er det enkelt å ta ut rettene.

Når du setter tilbehøret inn i ovnen, kontroller at bøyningen er plassert bak på tilbehøret. Bare på denne måten passer det perfekt.



Noen av modellene har uttrekksskinner. Når disse trekkes helt ut, festes de litt. På denne måten er det enkelt å plassere tilbehøret. For å oppheve blokkeringen skyver du uttrekksskinnene inn i ovnen igjen ved å bruke litt makt.

Merk: Ved oppvarming kan tilbehøret deformeres. Når tilbehøret avkjøles igjen, forsvinner denne deformasjonen. Dette påvirker ikke normal funksjon.

Med stekeovnen følger kun en del av følgende tilbehør.

Tilbehøret kan kjøpes hos vår tekniske serviceavdeling, hos forhandlere eller på våre nettsider. Oppgi HZ-nummer.



Rist

Til kokekar, kakeformer, steker, grillstykker og fryseprodukter.

Sett inn risten med den åpne siden vendt mot ovnsdøren og bøyningen nedover.



Flatt emaljert stekebrett

Til paier, kaker og kjeks.

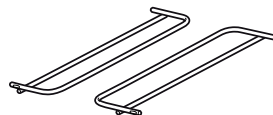
Sett stekebrettet inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



Dyp emaljert langpanne

Til saftige paier, kaker, frosne retter og store steker. Kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.

Sett stekebrettet inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



Holder for tilbehør

Under selvrengjøringen kan man også rengjøre den dype langpannen eller stekebrettet.

Sett inn tilbehøret fra høyre til venstre.

Spesialtilbehør

Spesialtilbehøret kan fås hos vår tekniske serviceavdeling eller hos forhandleren. Vi tilbyr et stort utvalg tilbehør til stekeovnen i våre brosjyrer og på våre nettsider. Tilgjengelighet og mulighet for å bestille tilbehøret online vil variere fra land til land. Sjekk kjøpsdokumentasjonen for mer informasjon.


Ikke alt spesialtilbehøret passer til alle apparatene. Ved kjøp skal alltid apparatets produktnummer (E-nr.) oppgis.


Spesialtilbehør	HZ-nummer	Bruk
Flatt emaljert stekebrett	HZ361000	Til paier, kaker og kjeks.
Dyp emaljert langpanne	HZ362000	Til saftige kaker, bakverk, frosne retter og store steker. Kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.
Rist	HZ364000	Til kokekar, former, stek, grillstykker og fryseprodukter.
Pizzabrett	HZ317000	Ideell til pizza, frossenmat eller store, runde kaker. Pizzabrettet kan brukes i stedet for dyp langpanne. Plasser brettet på risten og følg informasjonen i tabellene.
Glassfat	HZ915001	Glassfatet egner seg spesielt til gryteretter og gratinerte retter som tilberedes i stekeovn. Spesielt egnet for automatikkprogrammet eller stekeautomatikk.
Teleskoputtrekk x 3 for fullstendig uttrekning	HZ368300	Uttrekksskinnene på nivå 1, 2 og 3 gjør at man kan trekke tilbehøret fullstendig ut uten at det velter.

Før første gangs bruk

Her finner du informasjon om hva du må gjøre før du bruker stekeovnen for første gang. Les først kapittelet *Sikkerhetsanvisninger*.


Programmere klokke

Etter tilkobling lyser symbolet  og **0:00** på indikatorpanelet. Still klokken.

1. Trykk på sensoren .

På indikatorpanelet vises klokkeslettet **12:00**.

2. Juster klokkeslettet med sensorene **+** eller **-**.


3. Bekreft med sensoren .

Etter noen sekunder vises det programmerte klokkeslettet.

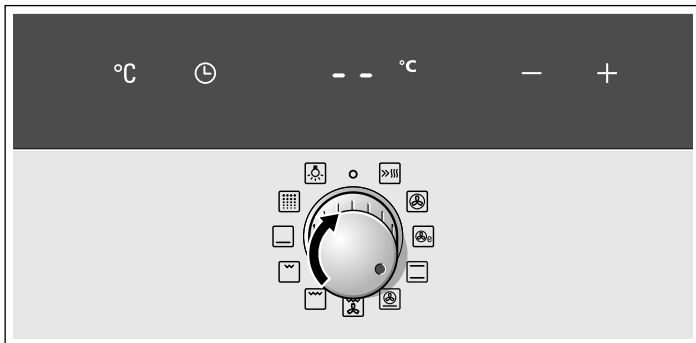
Programmere stekeovnen

Det er mange måter å programmere stekeovnen på. Her beskrives hvordan du kan programmere varmetypen og temperaturen eller grillnivået. Stekeovnen kan programmeres med koketid (varighet) og ferdigtid for hver rett. For mer informasjon, se kapittelet *Programmere tidsfunksjonene*.

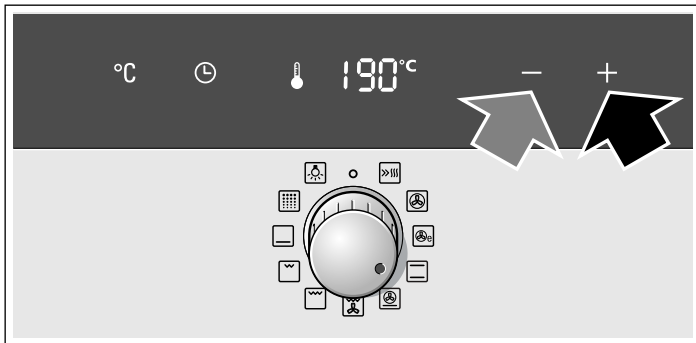
Varmetype og temperatur

Eksempelet på bildet: over- og undervarme  på 190 °C.

1. Velg varmetype med funksjonsbryteren.




2. Juster temperaturen eller still inn ønsket stekenivå med sensorene **+** eller **-**.



Ovnen varmes opp.

Oppvarming av stekeovnen

Du kan fjerne lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen når den er tom og lukket. Den mest effektive måten er å varme opp ovnen i én time med over- og undervarme  på 240 °C. Kontroller at det ikke finnes rester fra emballasjen inni stekeovnen.

1. Velg over- og undervarme  ved hjelp av funksjonsbryteren.

2. Trykk på sensoren **+** til det viser 240 °C på indikatorpanelet.

Skrum av stekeovnen etter én time. For å gjøre det setter du funksjonsbryteren i posisjon null.

Rengjøring av tilbehør

Rengjør tilbehøret grundig med varmt vann, litt såpe og en klut før du bruker det første gang.

Slå av ovnen

Sett funksjonsbryteren i posisjon null.

Endre innstillingene

Det er mulig å endre oppvarmingstype og temperatur eller stekenivå når som helst.

Hurtigoppvarming

Med funksjonen hurtigoppvarming når ovnen den programmerte temperaturen svært raskt.

Funksjonen hurtigoppvarming bør brukes for temperaturer over 100 °C.


For å få et jevnt resultat må du ikke sette maten inn i ovnen før den hurtigoppvarmingen er ferdig.

1. Velg hurtigoppvarming  ved hjelp av funksjonsbryteren.

2. Velg ønsket temperatur ved hjelp av sensorene **+** og **-**.

Symbolet  lyser på indikatorpanelet. Ovnen varmes opp.

Hurtigoppvarmingen er avsluttet


Et lydsignal høres, symbolet  slår seg av. Sett matretten inn i stekeovnen og velg ønsket funksjon og temperatur.

Avbryt hurtigoppvarming

Sett funksjonsbryteren i posisjon null. Ovnen slår seg av.

Merk: Med funksjonen hurtigoppvarming kan man ikke programmere steketid.

Programmere tidsfunksjonene

Denne stekeovnen har flere tidsfunksjoner. Ved hjelp av sensoren  aktiveres menyen og skifter mellom de forskjellige funksjonene. Tidssymbolene fortsetter å lyse mens du utfører innstillingene. Det er mulig å justere en tidsprogrammeringsfunksjon som er programmert med sensorene **+** eller **-**.

Varselur

Funksjonen til varseluret er uavhengig av funksjonen til stekeovnen. Varseluret har et eget signal. Slik vet man at om at tiden til varseluret er forløpt eller om stekeovnen slår seg av automatisk (steketiden er forløpt).


1. Trykk på sensoren .

På indikatorpanelet vises symbolet .

2. Programmer tiden til varseluret med sensorene **+** eller **-**.

Foreslått verdi fra sensoren **+** = 10 minutter

Foreslått verdi fra sensoren **-** = 5 minutter

Den programmerte tiden vises etter noen sekunder. Varseluret begynner å gå. På indikatorpanelet lyser symbolet  og forløpt tid til varseluret vises.

Tiden til varseluret er løpt ut.

Et signal høres. På indikatorpanelet vises **00:00**. Slå av varseluret med sensoren .

Endre tiden til varseluret






Endre tiden til varseluret med sensorene **+** eller **-**. Den nye steketiden vises etter noen sekunder.

Avbryte tiden til varseluret

Når stekeovnen slås av fungerer fortsatt varseluret. Gjenopprett tiden på varseluret til **00:00** med sensoren **-**. Varseluret slår seg av.

Sjette tidsinnstillingene

Hvis du har stilt inn flere tidsfunksjoner, vil de korresponderende symbolene lyse i indikatorpanelet.

For å kontrollere varseluret , steketiden , ferdigtiden  eller klokkeslettet , trykk flere ganger på sensoren  til ønsket symbol begynner å lyse. Den korresponderende verdien vises noen sekunder i indikatorpanelet.


Varighet på steketiden

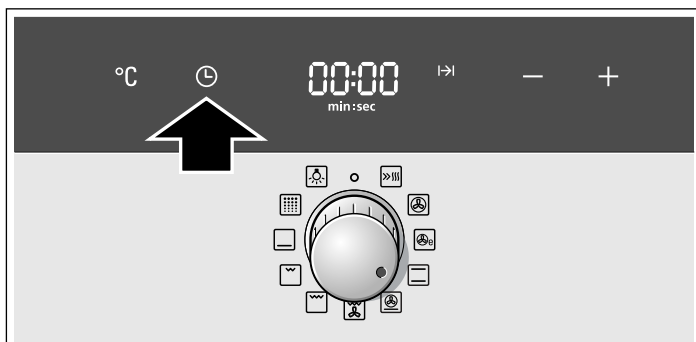
Du kan stille inn steketid for hver enkel matrett. Når steketiden er gått ut slår stekeovnen seg automatisk av. På den måten slipper du å avbryte det du holder på med for å slå av stekeovnen, og du trenger ikke tenke på å huske å passe steketiden.

Eksempelet på bildet: steketiden er 45 minutter.

1. Velg varmetype med funksjonsbryteren.

2. Trykk to ganger på sensoren .

På indikatorpanelet vises **00:00** og symbolet for steketid .



3. Still inn steketiden med sensorene **+** eller **-**.


Foreslått verdi fra sensoren **+** = 30 minutter

Foreslått verdi fra sensoren **-** = 10 minutter





4. Trykk på sensoren °C.

Juster temperaturen eller still inn ønsket stekenivå med sensorene **+** eller **-**.

Etter noen sekunder slår ovnen seg på. Den programmerte temperaturen vises på indikatorpanelet og symbolet  lyser.

Steketiden er løpt ut

Et signal høres. Stekeovnen varmer ikke lenger. På indikatorpanelet vises **00:00**. Trykk to ganger på sensoren . Du kan stille inn en ny koketid med sensorene **+** eller **-**, eller trykke på sensoren  og sette funksjonsbryteren på null. Stekeovnen er avslått.

Endre steketiden






Trykk to ganger på sensoren . Endre steketiden med sensorene **+** eller **-**.

Avbryte steketiden

Trykk to ganger på sensoren . Gjenopprett koketiden til **00:00** med sensoren **-**. Tiden er avbrutt.

Sjette tidsinnstillingene

Hvis du har stilt inn flere tidsfunksjoner, vil de korresponderende symbolene lyse i indikatorpanelet.

For å kontrollere varseluret , steketiden , ferdigtiden  eller klokkeslettet , trykk flere ganger på sensoren  til ønsket symbol begynner å lyse. Den korresponderende verdien vises noen sekunder i indikatorpanelet.

Ferdigtid

Stekeovnen kan programmeres med det tidspunktet man ønsker å ha retten klar. I dette tilfellet slår stekeovnen seg automatisk på og deretter av på ønsket tidspunkt. Du kan for eksempel sette maten inn i ovnen om morgenen og programmere den slik at retten er klar midt på dagen.

Forsikre deg om at matvarene ikke blir dårlige av å være for lenge inni stekeovnen.

Eksempelet på bildet: klokken er 10.30, koketiden er 45 minutter og stekeovnen skal slå seg av klokken 12.30.

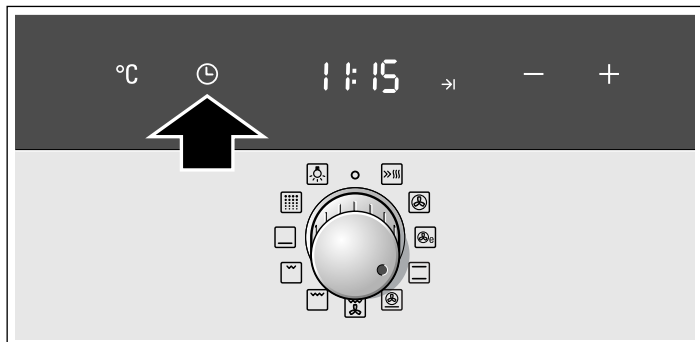
1. Juster funksjonsbryteren.

2. Trykk to ganger på sensoren .

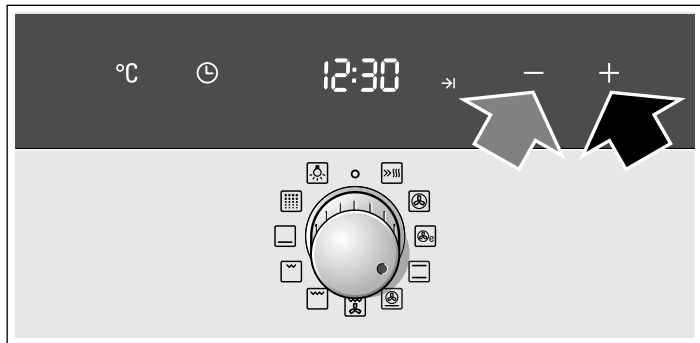
3. Still inn steketiden med sensorene **+** eller **-**.

4. Trykk på sensoren ⏸.

Tidspunktet for når maten vil være ferdig og symbolet for ferdigtid →| vises på indikatorpanelet.



5. Utsett ferdigtiden med sensorene + eller -.



6. Trykk på sensoren °C.

Juster temperaturen eller still inn ønsket stekenivå med sensorene + eller -.

På indikatorpanelet vises den programmerte temperaturen og symbolet →|, stekeovnen stilles inn på vent. Når stekeovnen slår seg på, vises den programmerte temperaturen og symbolet |→|. Symbolet →| slås av.

Steketiden er løpt ut

Et signal høres. Stekeovnen varmer ikke lenger. På indikatorpanelet vises 00:00. Trykk to ganger på sensoren ⏸. Du kan stille inn en ny koketid med sensorene + eller -, eller trykke på sensoren ⏸ og sette funksjonsbryteren på null. Stekeovnen er avslått.

Justere ferdigtid

Trykk tre ganger på sensoren ⏸. Endre steketiden med sensorene + eller -. Den nye steketiden vises etter noen sekunder. Ikke juster ferdigtiden dersom steketiden har startet. Det ferdige resultatet kan variere.

Avbryte ferdigtid

Trykk tre ganger på sensoren ⏸ og gjenopprett ferdigtiden på gjeldende klokkeslett med sensoren -. Stekeovnen slår seg på.

Sjekke tidsinnstillingene

Hvis du har stilt inn flere tidsfunksjoner, vil de korresponderende symbolene lyse i indikatorpanelet.

For å kontrollere varseluret ⏸, steketiden |→|, ferdigtiden →| eller klokkeslettet ⏸, trykk flere ganger på sensoren ⏸ til ønsket symbol begynner å lyse. Den korresponderende verdien vises noen sekunder i indikatorpanelet.

Klokkeslett

Etter tilkobling eller etter et strøbrudd lyser symbolet ⏸ og 0:00 på indikatorpanelet. Still klokken.

1. Trykk på sensoren ⏸.

Klokken vises 12:00.

2. Juster klokkeslettet med sensorene + eller -.

3. Bekreft med sensoren ⏸.

Etter noen sekunder vises det programmerte klokkeslettet.

Justere klokkeslettet

Du kan ikke ha programmert noen annen tidsfunksjon, stekeovnen må være avslått.

1. Trykk to ganger på sensoren ⏸.

På indikatorpanelet vises symbolet ⏸.

2. Endre klokkeslettet med sensorene + eller -.

3. Bekreft med sensoren ⏸.

Det programmerte klokkeslettet vises etter noen sekunder.

Skjul klokkeslettet

Det er mulig å skjule klokkeslettet. Se kapittelet *Endre grunninnstillingene*.

Endre grunninnstillingene

Denne stekeovnen har ulike grunninnstillinger. Disse innstillingene kan tilpasses den enkelte brukers behov.

Grunninnstillinger	Valg 0	Valg 1	Valg 2	Valg 3
c 1 Signalets varighet etter endt koketid eller når tiden på varseluret er gått ut	-	omtrent 10 sek.	omtrent 2 min.*	omtrent 5 min.
c 2 Tidsindikator	nei	ja*	-	-
c 3 Ventetid før en innstilling gjøres	-	omtrent 2 sek.	omtrent 4 sek.*	omtrent 10 sek.
c 5 Skinnene er blitt satt inn på nytt	nei	ja	-	-
c 6 Velg fabrikkinnstillingene for alle verdier	nei*	ja	-	-

* Fabrikkinnstilling

Stekeovnen må være avslått.

1. Trykk på sensoren ⏸ i omtrent 4 sekunder.

På indikatorpanelet vises gjeldende grunninnstilling for varselsignalets varighet f. eks. **c 1** valg **2**.

2. Endre grunninnstillingen ved hjelp av sensorene + eller -.

3. Bekrefte med sensoren ⏸.

Den neste grunninnstillingen vises på indikatorpanelet. Sensoren ⏸ lar deg gå gjennom alle innstillingene og sensorene + eller -, endre dem.

4. For å avslutte trykk på sensoren ⏸ i omtrent 4 sekunder.

Alle grunninnstillingene er innstilt.

Du kan når som helst justere grunninnstillingene på nytt.

Automatisk frakobling

Dersom justeringer ikke har blitt gjort på flere timer, vil automatisk frakobling aktiveres. Stekeovnen varmer ikke lenger. Dette avhenger av valgt temperatur eller grillnivå.

Automatisk frakobling aktiveres

Et signal høres. I panelet vises **FB**. Stekeovnen varmer ikke lenger.

Vri funksjonsbryteren til posisjon null. Ovnen slår seg av.

Fjerne automatisk frakobling

For å forhindre at den automatiske frakoblingen aktiverer seg uten at dette er ønsket, bør man velge ønsket steketid. Ovnen vil da varme seg opp og være aktiv i valgt tidsperiode.

Selvrengjøring

Under selvrengjøringen varmes stekeovnen opp til ca. 500 °C. Denne modusen brenner bort rester og man behøver kun fjerne aske og små partikler etter at dette er fullført.

Det finnes tre rengjøringsnivåer.

Nivå	Rengjøringsgrad	Varighet
1	lett	omtrent 1 time og 15 minutter
2	medium	omtrent 1 time og 30 minutter
3	intens	omtrent 2 timer

Velg nivå etter hvor skitten stekeovnen er, samt hvor lenge det er siden forrige rengjøring. Det er tilstrekkelig å rengjøre ovnen en gang hver andre eller tredje måned. En rengjøringsssyklus forbruker kun 2,5 - 4,7 kilowatt per time.

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 selvrensens.

⚠ Fare for forbrenning!

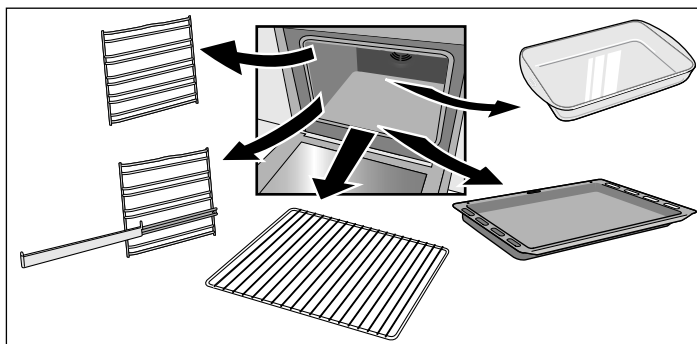
- Ovnsrommet blir svært varmt under selvrensens. Du må ikke åpne døren til apparatet eller skyve på låsehaken med hånden. La apparatet avkjøles. Hold barn borte fra apparatet.
- Apparatet blir svært varmt på utsiden under selvrensens. Ikke ta på døren til apparatet. La apparatet avkjøles. Hold barn borte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

⚠ Brannfare!

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

Før selvrens

Stekeovnen må være tom. Ta ut alt tilbehør, rister og skinnene på høyre og venstre side. Se kapittelet *Vedlikehold og rengjøring* for informasjon om hvordan man tar ut skinnene.



Rengjør ovnsdøren og veggene inni stekeovnen i hjørner og skiller.

⚠ Brannfare!

Matrester, fett og kraft kan antennes. Bruk en fuktig klut til å vaske innsiden av ovnen samt tilbehør som rengjøres direkte inni stekeovnen.

Rengjøring av tilbehør

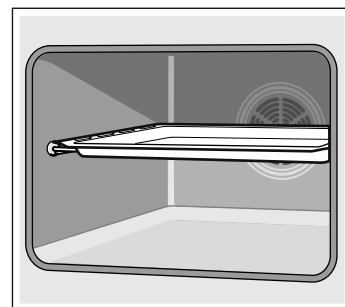
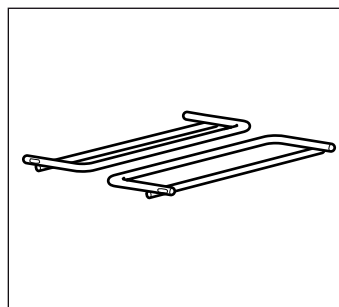
Rister og skinnene på høyre og venstre side kan ikke rengjøres i selvrengjøringsprosessen. De må tas ut.

For optimal rengjøring anbefales det ikke å gjennomføre en selvrengjøring med brettene inni ovnen. Men ved bruk av tilbehørsholderen, kan selvrengjøring utføres med dype langpanner og brett inni ovnen. Rengjør ovnen med maks 1 brett inni ovnen.

Risten må ikke rengjøres med selvrengjøringsfunksjonen

Dersom du ikke har tilbehørsholderen, kan du kjøpe dette fra teknisk service-avdeling eller kjøpe denne over Internett. Produktnummeret er 466546.

Tilbehørsholderen plasseres på høyre og venstre side.



Rengjør rester av mat, fett og kraft på tilbehøret med vann. Plasser den dype langpannen eller brettet på holderen.

⚠ Helseisikler!

Ikke rengjør brett og former med teflonbelegg under selvrengjøringen. Den intense varmen kan fjerne belegget som forhindrer at mat fester seg, og dette kan danne giftige gasser.



Regulering

Reguler stekeovnen så snart rengjøringsnivå er valgt.


1. Velg selvrenssfunksjonen  med funksjonsknappen.

2. Still inn ønsket rengjøringsnivå med sensorene **+** eller **-**.

På indikatorpanelet vises rengjøringsnivået og symbolet **I→**. Selvrensens starter etter noen sekunder.

Døren vil bli blokkert like etter oppstart. På indikatorpanelet vises symbolet . Så snart symbolet  er avslått, kan man åpne stekeovnsdøren.


Selvrensen er fullført

På indikatorpanelet vises **00:00**. Stekeovnen varmer ikke lenger. Vri funksjonsbryteren til posisjon null. Ovnen slår seg av. Døren på stekeovnen kan åpnes når symbolet  slår seg av.

Endre nivå for rengjøring


Etter at ovnen er slått på, kan man endre nivå for rengjøring.




Avbryte selvrensen

Vri funksjonsbryteren til posisjon null. Ovnen slår seg av. Døren på stekeovnen kan åpnes når symbolet  slår seg av.


Utsette ferdigtidspunkt

Stekeovnen kan programmeres med det tidspunktet man ønsker at selvrensen skal være fullført. På denne måten kan selvrensen foregå om natten, slik at stekeovnen er klar til bruk på dagtid.

Programmer som beskrevet i punkt 1 og 2. Før selvrensen settes i gang, trykk tre ganger på sensoren  og utsett ferdigtidspunktet ved hjelp av sensorene **+** eller **-**.

Ovnen går over i ventemodus. På indikatorpanelet vises rengjøringsnivået og symbolet . Når selvrensen igangsettes vises rengjøringsnivået og symbolet . Symbolet  slås av.

Sjekke tidsinnstillingene

For å kontrollere varigheten, rengjøringsnivå eller ferdigtidspunkt for selvrens trykk flere ganger på sensoren  til ønsket symbol begynner å lyse. Den korresponderende verdien vises noen sekunder i indikatorpanelet.

Etter selvrengjøringen

Så snart stekeoven er avkjølt innvendig, kan du rengjøre den med en fuktig klut og fjerne rester.

Vedlikehold og rengjøring

For at stekeovnen skal var lengst mulig og beholde både funksjon og utseende er det nødvendig med jevnlig rengjøring og vedlikehold. Under følger en beskrivelse av vedlikehold og rengjøring av stekeovnen.

Merknader

- Det kan forekomme små fargeforskjeller på forsiden av apparatet. Dette skyldes ulike materialer som glass, plast eller metall.
- Skyggene som kan ses i glasset på stekeovnsdøren kan virke som skitt, men er gjenskinnet fra lyset i stekeovnslampen.
- Emalje blir brent ved svært høye temperaturer. Dette kan føre til små fargeforskjeller. Dette er normalt og har ingen betydning på stekeovnens funksjon. Kantene på de tynne brettene lar seg ikke emaljere fullstendig. De kan derfor føles ru. De er likevel helt beskyttet mot korrosjon.

Rengjøringsprodukter

Følg anvisningene i tabellen slik at du ikke skader ovnens forskjellige overflater ved å bruke et uegnet rengjøringsprodukt. Ikke bruk

- skurende eller syreholdige rengjøringsmidler,
- sterke produkter som inneholder alkohol,
- harde skrubber eller svamper,
- høytrykksspyler eller dampstråle.

Vask nye kluter godt før bruk.

Område	Rengjøringsprodukter
Ovnens front	Varmt vann med litt såpe: Rengjør med en fille og tørk av med en myk klut. Ikke bruk vinduspusemiddel eller glasskraper.
Rustfritt stål	Varmt vann med litt såpe: Rengjør med en fille og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett, stivelses- og eggehviteflekker så snart som mulig. Under slike flekker kan det danne seg korrosjon. Rengjøringsmidler som er spesielt egnet til bruk på rustfritt stål og som tåler varme overflater kan fås kjøpt i en av våre tekniske serviceavdelinger eller hos forhandleren. Påfør rengjøringsmiddelet med en myk og tynn klut.

Område	Rengjøringsprodukter
Glass	Vinduspusemiddel: Rengjør med en myk klut. Bruk ikke en glasskrape.
Kikkeglass	Vinduspusemiddel: Rengjør med en myk klut. Ikke bruk alkohol, eddik eller andre slipende eller sure rengjøringsmidler.
Glasset i stekeovnsdøren	Vinduspusemiddel: Rengjør med en myk klut. Bruk ikke glasskraper.
Dør	Bruk spesialprodukter for rustfritt stål (kan kjøpes via teknisk støtte eller i spesialforretninger). Følg instruksjonene fra fabrikanten.
Innsiden av stekeovnen	Varmt vann med litt såpe eller vann med eddik: Rengjør med en fille. Hvis ovnen er svært skitten, kan du bruke skrubber av rustfritt stål eller stekeovnsrens. Må kun brukes når stekeovnen er kald. Det anbefales å bruke selvrenssfunksjonen. Se i kapittelet <i>Selvrens</i> .
Glassdekselet på stekeovnslampen	Varmt vann med litt såpe: Rengjør med en fille.
Ovnstigene	Varmt vann med litt såpe: Legg i bløt og rengjør med en fille eller en børste.
Skinnene	Varmt vann med litt såpe: Rengjør med en fille eller en børste. Ikke bløtlegg eller vask i oppvaskmaskin.
Tilbehør	Varmt vann med litt såpe: Legg i bløt og rengjør med en fille eller en børste.

Lysfunksjonen

For å gjøre rengjøringen lettere kan du slå på stekeovnslampen.

Tilkobling av stekeovnslampen

Vri funksjonsbryteren til posisjon .

Lampen slås på.

Koble ut stekeovnslampen

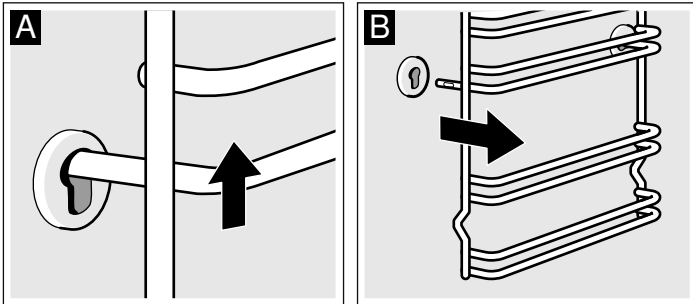
Vri funksjonsbryteren til posisjon 0.

Ta av og feste ovnsstigene på venstre og høyre side

Du kan ta ut stigene på venstre og høyre side for å rengjøre dem. Stekeovnen må være kald.

Ta av ovnsstigene

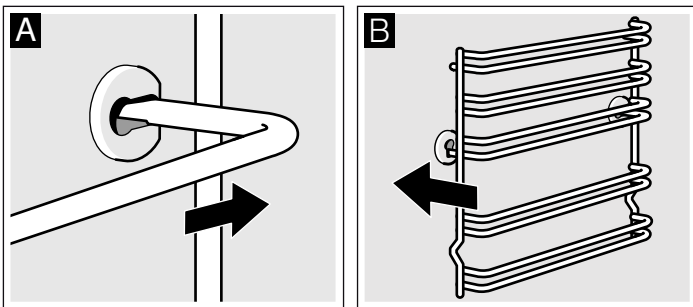
1. Løft stigen ved å ta tak i forsiden, og hekt den av (figur A).
2. Trekk deretter stigen forover, og trekk den helt ut (figur B).



Rengjør ovnsstigene med oppvaskmiddel og en svamp. For vanskelige flekker anbefaler vi at du bruker en børste.

Fest stekeovnsstigene

1. Sett først inn stigen i den bakre åpningen ved å presse den litt bakover (figur A)
2. og før den så inn i den fremre åpningen (figur B).

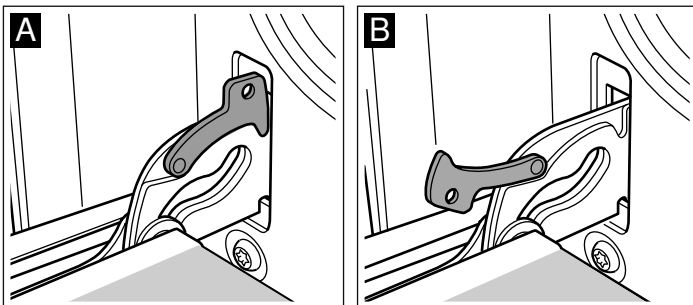


Stigene kan tilpasses mot venstre og mot høyre. Utbuktningen må alltid være nedover.

Ta av og feste stekeovnsdøren

Du kan ta av stekeovnsdøren slik at det blir lettere å demontere døren og rengjøre glasset.

Hengslene i døren er utstyrt med en blokkeringsspake. Når blokkeringsspaken er lukket (figur A), kan du ikke ta av døren. Hvis du åpner blokkeringsspaken for å ta av døren (figur B), vil hengslene låse seg. På denne måten vil ikke døren plutselig lukke seg.

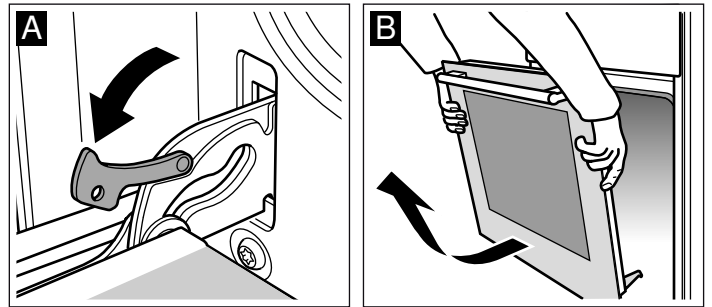


⚠ Fare for skade!

Dersom hengslene ikke er låst med blokkeringsspaken, kan døren plutselig lukke seg. Sørg for at blokkeringsspakene alltid er lukket bortsett fra når du skal ta av døren. Da må spakene være åpne.

Ta av døren

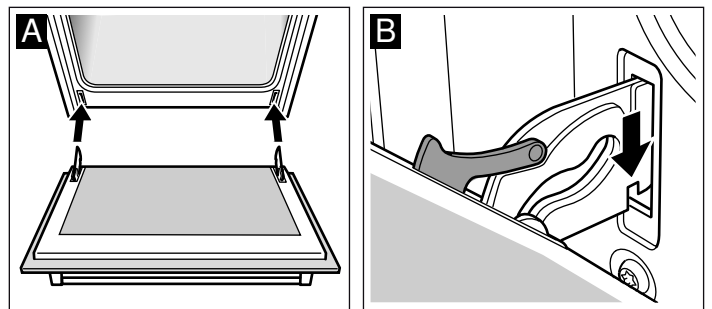
1. Åpne stekeovnsdøren fullstendig.
2. Trekk ut blokkeringsspakene på høyre og venstre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren nesten helt igjen (figur B). Ta tak i døren med begge hender på høyre og venstre side. Lukk enda litt til og trekk den ut.



Feste døren

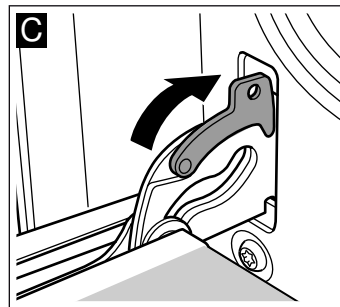
Fest døren igjen ved å følge de samme skrittene i motsatt rekkefølge.

1. Når du skal feste døren igjen må du sørge for at begge hengslene passer nøyaktig inni de respektive åpningene (figur A).
2. Åpningen nederst på hengslene skal passe på begge sider (figur B).



Dersom hengslene ikke monteres korrekt, kan det føre til skjevheter i døren.

3. Lukk blokkeringsspakene på nytt (figur C). Lukk ovnsdøren.



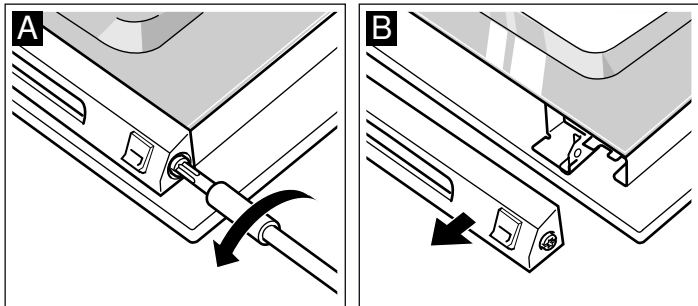
⚠ Fare for skade!

Ikke rør hengslene i tilfelle døren faller av ved et uhell eller hvis en av hengslene gjør at døren plutselig lukker seg. Kontakt teknisk service.

Demonter døren på stekeovnen

Dekselet på døren kan skifte farge over tid. Det anbefales å fjerne den for å gjennomføre en grundig rengjøring.

1. Åpne stekeovnsdøren fullstendig.
2. Skru løs dekselet på stekeovnsdøren. For å gjøre det løsner du skruene på venstre og høyre side (figur A).
3. Fjern dekselet (figur B).



Pass på at døren ikke lukker seg når hengslet er demontert. Glasset kan da bli skadet.

Rengjør dekselet med et produkt for rengjøring av rustfritt stål.

4. Sett det på plass og skru det fast.
5. Lukk ovnsdøren.

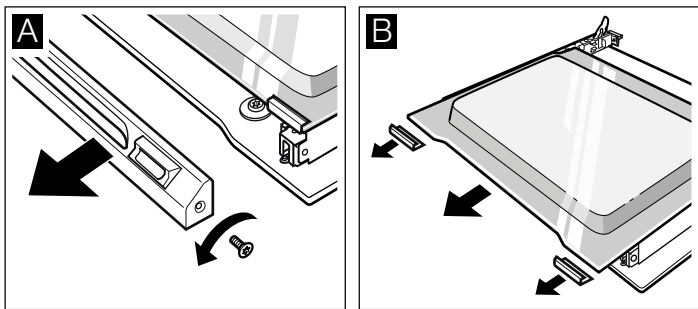
Montering og utmontering av glassruter

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

Ved utmontering av de innvendige glassrutene må du være oppmerksom på rekkefølgen du tar dem ut i. Se på nummeret på glassruten når du skal montere glassrutene i riktig rekkefølge igjen.

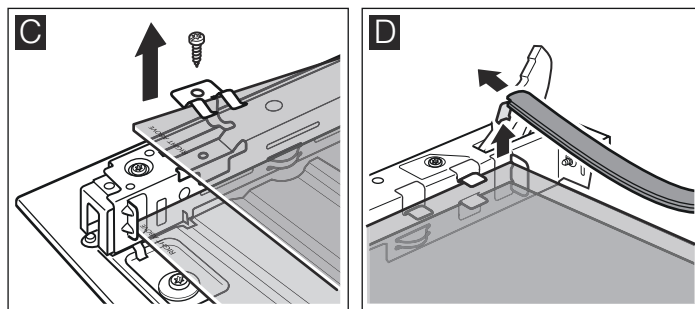
Utmontering

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, trekk den ut og ta av de to små tetningene (figur B).

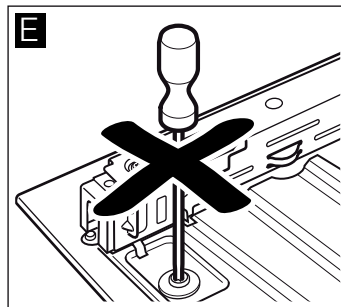


4. Skru av festeklemmene på høyre og venstre side. Løft glassruten og ta klemmene av ruten (figur C).

5. Ta av tetningen nede på glassruten (figur D). Trekk i tetningene og ta dem av oppover. Trekk ut glassruten.



6. Trekk den nederste ruten på skrå oppover for å ta den ut.
7. Skru IKKE ut skruene på høyre og venstre side av platedelen (figur E).



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

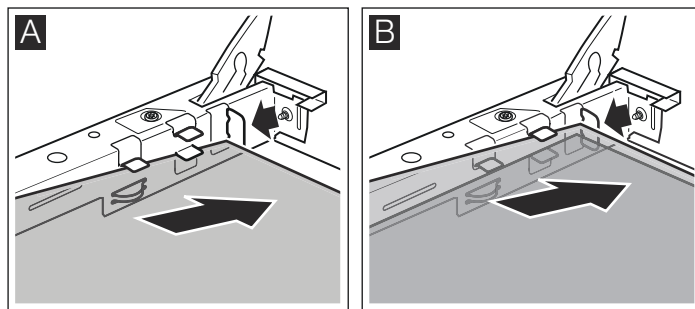
⚠ Fare for personskader!

Dersom glasset på apparatdøren er rippet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.

Montering

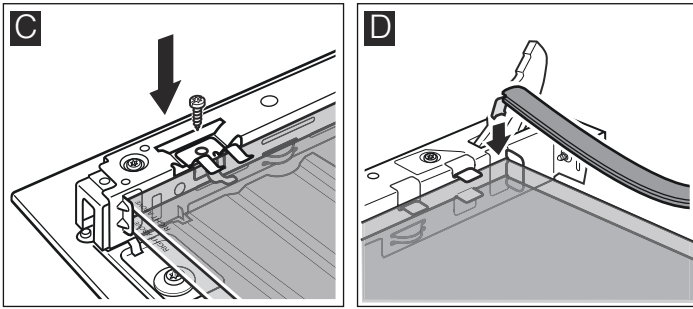
Ved montering må du passe på at merkingen "right above" står opp-ned nede til venstre på begge rutene.

1. Skyv den nedre glassruten inn på skrå bakover (figur A).
2. Skyv inn den midtre glassruten (figur B).



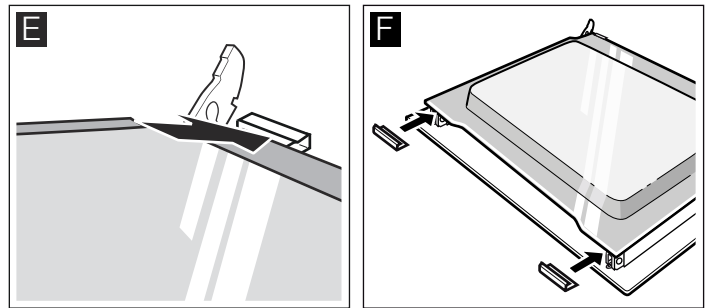
3. Sett på festeklemmer på høyre og venstre side av ruten, juster dem slik at fjærene er over skruetaket og skru dem fast (figur C).

4. Sett tetningen på plass under glassruten igjen (figur D).



5. Skyv den øverste ruten på skrå bakover inn i de to holderne. Pass på at du ikke samtidig skyver tetningen bakover (figur E).

6. Sett de to små tetningene på plass på glassruten til høyre og venstre igjen (figur F).



7. Sett på dekselet og skru det fast.





8. Hekt på stekeovnsdøren igjen.

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


Hva skal du gjøre hvis det oppstår en feil?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller som enkelt kan ordnes. Før du ringer vår tekniske kundeservice, bør du forsøke å rette opp feilen ved hjelp av følgende tabell.



Feilsøkingstabell

Feil	Mulig årsak	Løsning/råd
Ovnen virker ikke.	Defekt sikring.	Kontroller sikringen i sikringsboksen for å sjekke om den er i orden.
	Strømbrydd.	Kontroller om lyset på kjøkenet virker eller om de andre husholdningsapparatene virker.
På indikatorpanelet lyser  og nuller.	Strømbrydd.	Juster klokkeslett på nytt.
Stekeovnen varmes ikke opp.	Det er støv på kontaktene.	Vri bryteren flere ganger i begge retninger.
Døren kan ikke åpnes. På indikatorpanelet vises symbolet  .	Døren på stekeovnen har blitt blokkert pga. selvrengsen  .	Vent til den har blitt kald og symbolet  har blitt slått av.
I indikatorpanelet vises FE .	Automatisk frakobling har blitt aktivert.	Vri funksjonsbryteren til posisjon null.

Feilmeldinger

Når det vises en feilmelding på indikatorpanelet med **E**, trykk på sensoren . Meldingen vil da gå bort. Funksjonen til den innstilte tiden vil da slettes. Hvis feilmeldingen ikke går bort, må du kontakte Teknisk service.

Følgende feilmeldinger kan løses av brukeren.

Feilmelding	Mulig årsak	Løsning/råd
E 11	Det er trykket for lenge på en sensor eller den har hengt seg opp.	Trykk på alle sensorene - en om gangen. Kontroller om en sensor har hengt seg opp, er dekket til eller er skitten.
E 106	Blokkering av døren har blitt aktivert med døren åpen.	Trykk på sensoren  . Nå kan programmeringen gjenomføres.
E 115	Temperaturen i stekeovnen er for høy.	Døren er blokkert og oppvarmingen har blitt avbrutt. Vent til stekeovnen har blitt avkjølt. Trykk på sensoren  og juster tiden på nytt.

Fare for elektrisk støt!

Feilaktige reparasjoner er farlige. Reparasjoner må kun utføres av fagpersonell fra teknisk service.

Skifte ut stekeovnslampen

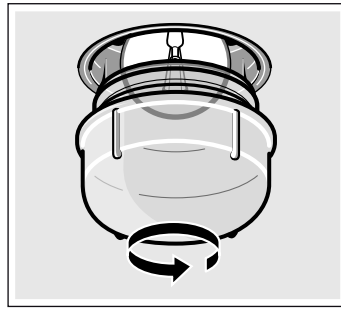
Dersom stekeovnslampen er ødelagt, må den skiftes. Nye stekeovnslamper for 220-240V, sokkel E14, 25W og som tåler høy temperatur (300 °C) kan fås hos teknisk kundeservice eller hos forhandleren. Bruk kun disse lampene.

Fare for elektrisk støt!

Koble stekeovnen fra strømmettet. Forsikre deg om at den er utkoblet.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde ovnen for å unngå skader.

2. Skru ut glassdekselet ved å vri mot venstre.



3. Bytt ut lampen med en ny lampe av samme type.
4. Skru på glassdekselet igjen.
5. Fjern håndkleet og koble apparatet til strømmettet igjen.

Glassdeksel

Ødelagte glassdeksler må byttes ut. Glassdeksel får du hos vår tekniske service. Oppgi produkt- og produksjonsnummer 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

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

Energi- og miljøtips

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

Miljøvennlig avfallsbehandling

Kast emballasjen i henhold til miljøvernforskriftene.



Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktivet som regulerer avfall fra elektriske og elektroniske apparater, WEEE 2002/96/EF. Direktivet fastsetter rammene for resirkulering og gjenbruk av brukte apparater som gjelder i hele den europeiske union.

Energisparetips

- Stekeovnen skal bare forvarmes hvis det står i oppskriften eller i tabellene i bruksanvisningen.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte ildfaste former. Disse opptar varmen bedre.
- Hold stekeovnsdøren lukket under baking, steking eller grilling.

- 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 rektangulære kakeformer ved siden av hverandre.
- Ved lange steketider kan du slå av stekeovnen 10 minutter før steketiden er slutt, og deretter bruke ettervarmen til å steke ferdig.

Funksjon Varmluft eco

Med funksjonen Varmluft eco  kan man spare betydelig strøm ved å lage mat på samme høyde i ovnen. Syklusene koking, baking og steking krever ikke forvarme.


Merknader

- For å sikre maksimal effekt av strømsparefunksjonen må retten settes inn i kald og tom ovn.
- Under stekecyklusen bør ovnsdøren kun åpne seg dersom det er helt nødvendig. For eksempel for å snu maten. I kapittelet "Tabeller og forslag", har vi samlet en rekke råd og forslag til baking og steking.

Tabell

Tabellen nedenfor viser et utvalg av de rettene som passer best for strømsparingsfunksjonen. I tabellen finner du utfyllende informasjon om temperaturinnstillinger, tilleggsutstyr og korrekt plassering i ovnen for hver rett.

Temperatur og steketid kan variere i forhold til mengde, type og kvalitet på maten. Derfor blir disse verdiene gitt i tabellen som omtrentlige verdier. Vi anbefaler at du begynner med den laveste verdien. Ved å velge lavere temperatur oppnår du en jevnere gratinering. Skulle ikke resultatet være som forventet, juster temperaturen opp et hakk neste gang.

Oppvarming =  Varmluft eco

	Tilleggsutstyr	Høyde	Temperatur °C	Steketid, minutter
Kaker og konditorvarer				
Kake av kjeksdeig, enkel	rist + rektangulær form	2	170-180	55-65
Smørkake	rist + rektangulær form	2	150-160	75-85
Kakebunn	flatt stekebrett	3	180-200	30-45
Fruktpai, (f. eks. kirsebær)	springform av metall, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Gjærbakst på brett	flatt stekebrett	3	160-170	30-40
Marmorkake	rist + rektangulær form	2	160-170	100-110
Randkake	rist+form	2	150-160	85-95
Sukkerbrød	rist + mørk emaljeform	2	165-175	35-45
Tradisjonell spansk kake, 3 egg	rist + mørk emaljeform	1	160-170	45-55
Eplekake	dyp langpanne	3	170-180	65-75
Kaker og kjeks	flatt stekebrett	3	130-140	20-30
Nøttekaker	flatt stekebrett	3	185-195	35-45
Smørboller (12 stk.)	flatt stekebrett	3	170-180	20-25
Svissrull	flatt stekebrett	3	160-170	15-20
Muffins	flatt stekebrett	3	150-160	30-40
Eplepai, i rund form	springform av metall, Ø31cm	3	230-250	30-40
Quiche	springform av metall, Ø31cm	3	200-220	55-65
Fransk sukkerbrød med frukt	rektangulær form	2	180-200	50-60
Butterdeigkake med aprikos	flatt stekebrett	3	190-200	30-40
Sjokoladecookies	flatt stekebrett	3	140-150	35-45
Smørkjeks	flatt stekebrett	3	140-150	30-45
Småkaker fylt med krem	dyp langpanne	3	210-220	40-50
Butterdeigfletter	flatt stekebrett	3	210-230	35-45
Brød (1 kg)	flatt stekebrett	3	200-210	55-65
Kjøtt				
Kalvestek (1,5 kg bog)	rist + lukket kokekar	2	200-210	110-120
Svinestek (1 kg)	rist + åpent kokekar	2	180-190	110-120
Indrefilet av kalv / roastbiff, lite stekt (1 kg)	rist + åpent kokekar	2	240-250	35-45
Indrefilet av kalv / roastbiff, medium stekt (1 kg)	rist + åpent kokekar	2	250-260	45-55
Fisk				
Ovnsstekt gullbrasen / havabbor (2 stykker, 350 g per stykke)	dyp langpanne	2	180-190	30-40
Gullbrasen med salt (2 stykker, 450 g per stykke)	flatt stekebrett	3	180-190	40-50
Lysing (1 stykke på 1 kg)	flatt stekebrett	2	180-190	50-60
Ørret (2 stykker, 300 g per stykke)	flatt stekebrett	2	180-190	25-35
Breiflabb (2 stykker, 400 g per stykke)	flatt stekebrett	2	180-190	30-40
Dypfryst ferdiglagd mat				
Dypfryst pizza med tynn bunn	rist	2	210-220	15-20
Pizza med tykk bunn	rist	2	180-190	25-35
Pommes frites til steking	flatt stekebrett	3	210-220	20-30
Kyllingvinger	flatt stekebrett	3	200-210	15-25
Fiskepinner	flatt stekebrett	3	210-220	20-30
Forstekt brød	dyp langpanne	3	180-200	10-20
Fylte små butterdeigkaker	flatt stekebrett	3	180-190	15-25
Dypfryst lasagne (450 g)	rist	2	210-230	45-55

	Tilleggssutstyr	Høyde	Temperatur °C	Steketid, minutter
Lasagne (2 stykker, 450 g per stykke)	rist	2	210-230	45-55
Mozzarellastenger	flatt stekebrett	2	230-240	15-25
Jalapeños	flatt stekebrett	3	200-210	15-25
Annet				
Gratinerte poteter	rist + åpent kokekar	2	155-165	75-85
Fersk lasagne	rist + åpent kokekar	2	175-180	50-60

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

Ved å steke kakene på én høyde

For baking av kaker anbefales det å plassere den i stekeovnen hvor varmen kommer både ovenfra og nedenfra .

Dersom du bruker varmluft 3D , anbefaler vi at du setter inn tilbehøret på følgende høyder:

- Kaker i former: nivå 2
- Kaker på brettet: nivå 3

Steking på flere nivåer

Bruk varmluft 3D .

Steking på 2 høyder:

- Langpanne: høyde 3.
- Langpanne: høyde 1.

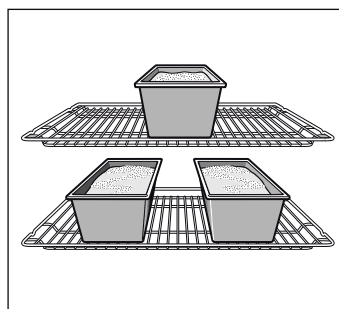
Steking på 3 høyder:

- Langpanne: høyde 5.
- Langpanne: høyde 3.
- Langpanne: høyde 1.

Stekebrettene som er satt inn i stekeovnen samtidig er ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

I tabellene kan du finne en rekke råd for ulike retter.

Hvis du bruker 3 rektangulære former samtidig, plasser dem på risten som vist på 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 tabellen finner du optimale varmetyper for de ulike bakverkene og dessertene. Temperatur og steketid er avhengig av deigens/rørens mengde og konsistens. Derfor er det angitt tidsområder i tabellene. Prøv først med den laveste verdien. En lavere temperatur gir en jevnere bruning. Still temperaturen høyere neste gang hvis det er nødvendig.

Når du steker i forvarmet ovn, reduseres de angitte steketidene med 5 til 10 minutter.

Du finner mer informasjon under "Tips til baking" som et vedlegg etter tabellene.

Skal du bake kun én kake på en høyde, setter du formen på stekebrettet.

Skal du bake flere samtidig, kan du sette formene sammen på risten.

Kaker i former	Form	Høyde	Type varming	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Sukkerbrødkaker, enkle	Krone-/rektangulær form	2		160-180	60-75
	3 rektangulære former	3+1		140-160	70-90
Formkake, fin	Krone-/rektangulær form	2		150-170	60-70
Kakebunn, sukkerbrødkakedeig	Kakeform	3		160-180	20-30
Fruktkake, sukkerbrødkakedeig	Rund form/springform	2		160-180	50-60

* La kaken avkjøles i 20 minutter med avslått og lukket ovn.

Kaker i former	Form	Høyde	Type varming	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Sukkerbrødkakebunn, 2 egg (forvarmes)	Kakeform	2	☐	150-170	20-30
Sukkerbrødkakebunn, 6 egg (forvarmes)	Springform	2	☐	150-170	40-50
Søt mørdeigbunn med kant	Springform	1	☐	180-200	25-35
Fruktkake eller ostekake, søt mørdeigbunn*	Springform	1	☐	160-180	70-90
Sveitsisk pai	Pizzabrett	1	☐	220-240	35-45
Sukkerbrødkake i konsentrisk form	Konsentrisk form	2	☐	150-170	60-70
Pizza, fin bunn med lett fyll (forvarmes)	Pizzabrett	1	☐	270	10-20
Pai*	Springform	1	☐	170-190	45-55

* La kaken avkjøles i 20 minutter med avslått og lukket ovn.

Kaker laget på brett	Tilbehør	Høyde	Type varming	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Sukkerbrødkakedeig med tørt fyll	Langpanne	2	☐	170-190	20-30
	Stekebrett + langpanne	3+1	☒	160-170	30-40
Sukkerbrødkakedeig med saftig fyll, frukt	Langpanne	2	☐	170-190	25-35
	Stekebrett + langpanne	3+1	☒	140-160	40-50
Gjærdeig med tørt fyll	Langpanne	3	☐	170-180	25-35
	Stekebrett + langpanne	3+1	☒	150-170	35-45
Gjærdeig med saftig fyll, frukt	Langpanne	3	☐	160-180	40-50
	Stekebrett + langpanne	3+1	☒	150-160	50-60
Søt mørdeig med et tørt lag	Langpanne	1	☐	180-200	20-30
Søt mørdeig med saftig fyll, frukt	Langpanne	2	☐	160-180	60-70
Sveitsisk pai	Langpanne	1	☐	210-230	40-50
Svissrull (forvarm)	Langpanne	2	☐	170-190	15-20
Gjærkringle med 500 g mel	Langpanne	2	☐	170-190	25-35
Boller med 500 g mel	Langpanne	3	☐	160-180	60-70
Boller med 1 kg mel	Langpanne	3	☐	150-170	90-100
Søt butterdeig	Langpanne	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Langpanne	2	☐	200-220	25-35
	Stekebrett + langpanne	3+1	☒	180-200	40-50
Kake til flambering (forvarmet)	Langpanne	2	☐	270	15-20
Börek	Langpanne	2	☐	190-200	40-55

Småkaker	Tilbehør	Høyde	Type varming	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Kaker og kjeks	Langpanne	3	☒	140-160	15-25
	Stekebrett + langpanne	3+1	☒	130-150	25-35
	2 stekebrett + langpanne	5+3+1	☒	130-150	25-40
Kaffekaker (forvarm)	Langpanne	3	☐	140-150	30-40
	Langpanne	3	☒	140-150	20-30
	Stekebrett + langpanne	3+1	☒	140-150	25-35
	2 stekebrett + langpanne	5+3+1	☒	140-150	25-35
Mandelmakroner	Langpanne	2	☐	110-130	30-40
	Stekebrett + langpanne	3+1	☒	110-120	35-45
	2 stekebrett + langpanne	5+3+1	☒	110-120	35-45
Marengs	Langpanne	3	☒	80-100	100-150
Småterter	Rist med muffinsformer for småterter	3	☐	180-200	20-25
	2 rister med muffinsformer for småterter	3+1	☒	160-180	25-30
Ensaimada (hvetekake)	Langpanne	2	☐	210-230	30-40

Småkaker	Tilbehør	Høyde	Type varming	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Butterdeigkake	Langpanne	3	☉	190-200	25-35
	Stekebrett + langpanne	3+1	☉	190-200	30-40
	2 stekebrett + langpanne	5+3+1	☉	170-180	35-45
Bakst av gjærdeig	Langpanne	2	☐	190-210	20-30
	Stekebrett + langpanne	3+1	☉	160-180	25-35

Brød og rundstykker

Forvarm stekeovnen for å bake brød med mindre noe annet indikeres.

Tøm aldri vann i en varm stekeovn.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Høyde	Type varming	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Brød med 1,2 kg mel	Stekebrett	2	☐	270	8
				200	35-45
Surdeigsbrød med 1,2 kg mel	Stekebrett	2	☐	270	8
				200	40-50
Brøduppuding	Stekebrett	2	☐	270	15-20
Rundstykker (ikke forvarm)	Stekebrett	3	☐	200	20-30
Rundstykker av gjærbakst, søte	Stekebrett	3	☐	180-200	15-20
	Stekebrett + langpanne	3+1	☉	150-170	20-30

Forslag og praktiske tips til bruk av stekeovnen

Dersom du ønsker å bruke din egen oppskrift,	kan du finne et lignende produkt i steketabellen og følge rådene som gjelder det.
Hvordan kan du kontrollere om formkaken er ferdig?	Ca. 10 minutter før steketiden som står i oppskriften går ut skal du stikke en tynn trepinne i kaken på det høyeste punktet. Dersom pinnen er ren og uten deigrester når du tar den ut, er kaken ferdig.
Kaken falt sammen.	Neste gang bør du bruke mindre væske eller stille steketemperaturen 10 grader lavere. Følg oppskriften med hensyn til hvor lenge du skal røre i deigen.
Kaken har hevet seg godt i midten, men er lavere mot kantene.	Ikke smør formen. Når kaken er ferdig tar du den forsiktig ut av formen ved hjelp av en kniv.
Kaken blir for mørk på toppen.	Plasser kaken på en lavere høyde i stekeovnen, velg lavere steketemperatur og la den stå lenger.
Kaken blir for tørr.	Stikk flere hull med en liten trepinne i den ferdige kaken. Hell noen dråper fruktsaft eller alkoholholdig drikke over kaken. Neste gang bør du velge en steketemperatur som er 10 grader høyere og redusere steketiden.
Brødet eller annet bakverk (for eksempel ostekake) ser fint ut, men på innsiden er det deigete (fuktig, med våte områder).	Neste gang bør du bruke mindre væske og la produktet stå litt lenger i stekeovnen på lavere temperatur. Stek først bunnen når du lager kaker som skal ha et saftig fyll. Deretter strø hakkede mandler eller brødrasp på kakebunnen før du tar på fyllet. Følg oppskriften og steketidene.
Kakene er ikke jevnt stekt.	Velg lavere temperatur - kakene vil få et jevnere resultat. Stek de mest delikate kakene med over- og undervarme ☐ på én høyde. Dersom bakepapiret stikker ut, kan det påvirke luftsirkulasjonen. Klipp det alltid til slik at det passer til brettet.
Fruktkaken er for lys under.	Neste gang flytter du kaken et hakk ned.
Fruktsaften renner ut.	Neste gang bruker du langpannen hvis du har det.
Småkaker laget med gjær kan klistre seg fast i hverandre under steking.	Prøv å la det være omtrent 2 cm. mellom dem. På den måten vil de ha nok plass til å heve seg og bli gylnne på alle sider.
De har blitt stekt på forskjellige høyder. På det øverste brettet ble kakene mørkere enn på brettet under.	For å steke på flere høyder må du alltid bruke varmluft 3D ☉. Selv om flere brett stekes samtidig, betyr ikke det at alle vil være ferdig samtidig.
Ved steking av saftige kaker dannes det kondens.	Under steking kan det genereres vanndamp. Deler av dampen kommer ut via dørhåndtaket og det kan forekomme kondens på bryterpanelet eller på frontene på tilliggende møbler i form av vanndråper. Dette er fysisk betinget.

Kjøtt, fjærkre, fisk

Kokekar

Du kan bruke alle typer varmebestandige kokekar. For steker og store kjøttstykker er også den dype langpannen godt egnet.

Det beste er å bruke kokekar av glass. Kontroller at lokket på kasserollen passer og lukker godt.

Dersom du bruker emaljerte kokekar, bør du tilsette mer væske.

Dersom du bruker kasseroller av rustfritt stål, vil ikke kjøttet brunes like mye, og kan bli for lite stekt. Dersom det er tilfelle, forlenger du steketiden.

Informasjon i tabellene:

Kokekar uten lokk = åpen

Kokekar med lokk = lukket

Sett alltid kokekaret midt på risten.

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

Steking

Tilfør litt væske til magert kjøtt. Bunnen i kokekaret skal være dekket ca. 1/2 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 ovngryter, 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

Grill alltid med lukket stekeovn.

For å bruke grillfunksjonen skal ovnen forvarmes i 3 minutter før maten settes inn i ovnen.

Legg grillstykkene direkte på risten. Dersom det kun er ett stykke som skal tilberedes, blir resultatet bedre hvis det blir lagt midt på risten.

Sett stekebrettet inn på nederste rille. På den måten kan du samle opp kraften fra kjøttet og ovnen holdes renere.

Stekebrettet eller langpannen må ikke plasseres på 4. eller 5. rille. På grunn av den sterke varmen kan brettene bli deformerte og kan skade innsiden av stekeovnen når de tas ut.

Så langt det er mulig bør du bruke stykker av samme tykkelse. På den måten vil de brunes jevnt og forblir saftige. Ikke tilsett salt før etter grillingen.

Snu stykkene etter 2/3 av den angitte steketiden.

Grillelementene slår seg hele tiden på og av automatisk. Dette er normalt. Hvor ofte det 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	Type varming	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Oksekjøtt						
Oksegryte	1,0 kg	lukket	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Oksefilet, medium stekt	1,0 kg	åpen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium stekt	1,0 kg	åpen	1		220-240	60
Biff, 3 cm tykk, medium stekt		Rist + stekebrett	5+1		3	15
Kalvekjøtt						
Kalvestek	1,0 kg	åpen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalvelår	1,5 kg	åpen	2		210-230	140
Svinekjøtt						
Stek uten spekk (f.eks. hodestykke)	1,0 kg	åpen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Stek med spekk (f.eks. skulder)	1,0 kg	åpen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Hamburgerrygg	500 g	Rist + stekebrett	3+1		230-240	30

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Type varming	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Svinekjøtt, kam	1,0 kg	åpen	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Skinkeknoke	1,0 kg	lukket	2		210-230	70
Biff, 2 cm tykk		Rist + stekebrett	5+1		3	15
Svinemedaljonger, 3 cm tykkelse		Rist + stekebrett	5+1		3	10

Lammekjøtt

Lammeribbe med bein	1,5 kg	åpen	2		190-210	60
Lammelår uten bein, medium stekt	1,5 kg	åpen	1		160-180	120

Viltkjøtt

Indrefilet av rådyr med bein	1,5 kg	åpen	2		200-220	50
Rådyrbein 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	500 g kjøtt	åpen	1		180-200	80
--------------	-------------	------	---	--	---------	----

Pølser

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

Fjærkre

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

Plasser først hele fjærkreet på rist med brystet ned. Snu det etter $\frac{2}{3}$ av den estimerte tiden.

Snu grillstykkene, steken eller fileten når halvparten av steketiden er løpt ut. Snu kalkunbitene etter $\frac{2}{3}$ av tiden.

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

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

Hvis du steker maten direkte på rist, plasser stekebrettet på nederste rille.

Fjærkre	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Type varming	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		220-240	60-70
Høne, hel	1,6 kg	Rist	2		210-230	80-90
Kylling, halvdeler	500 g per stykke	Rist	2		220-240	40-50
Kyllingstykker	150 g per stykke	Rist	3		210-230	30-40
Kyllingstykker	300 g per stykke	Rist	3		210-230	35-45
Kyllingbryst	200 g per stykke	Rist	3		3	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		190-210	100-110
Andebryst	300 g per stykke	Rist	3		240-260	30-40
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Rist	2		170-190	120-140
Gåselår	400 g per stykke	Rist	3		220-240	40-50
Liten kalkun, hel	3,0 kg	Rist	2		180-200	80-100
Fylte kalkunstykker	1,5 kg	åpen	1		200-220	110-130
Kalkunbryst	1,0 kg	lukket	2		180-200	90
Kalkunoverlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	90-100

Fisk

Snu fiskebitene etter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Hvis du har hel fisk er det ikke nødvendig å snu den. Legg den hele fisken i ovnen med buken ned og med ryggfinneren pekende oppover. For at fisken skal ligge stødig kan du legge en oppskåret potet eller en liten ildfast form i fiskens buk.

Hvis du steker fiskefileter i ovnen, kan du tilsette noen skjær med væske slik at det småsurrer.

Hvis du steker maten direkte på rist, plasser stekebrettet på nederste rille.

Fisk	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Type varming	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Fisk, hel	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
Nakkeparti av stor fisk, 3 cm tykkelse		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 vanddampen kommer ut av damputløpet. Den kan slå seg ned på de kaldere bryterne eller på elementfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann.

Gratenger, suffler, toast

Sett alltid kokekaret oppå risten.

Skyv stekebrettet inn på nederste rille dersom du ønsker å grille direkte på risten uten å bruke kokekar. På den måten holder du stekeovnen ren.

Graden av gratinering avhenger av størrelsen på kokekaret og hvilken høyde som anvendes. Informasjonen i tabellen under er kun veiledende.



















Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Type varming	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Gratinerte retter					
Gratinering, desserter	Ildfast form	2		180-200	50-60
Suffler	Ildfast form	2		180-200	35-45
	Små porsjonsformer	2		200-220	25-30
Gratinerte pastaretter	Ildfast form	2		200-220	40-50
Lasagne	Ildfast form	2		180-200	40-50
Gratinering					
Gratinerte poteter med rå ingredienser, høyde maks 4 cm	1 ildfast form	2		160-180	60-80
	2 ildfaste former	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 enheter, gratinerte	Rist + stekebrett	3+1		160-170	10-15
12 enheter, gratinerte	Rist + stekebrett	3+1		160-170	15-20

Ferdigmat

Ta hensyn til informasjon fra produsenten på emballasjen.

Når du legger bakepapir på steketilbehøret må du sørge for at papiret egner seg for høye temperaturer. Tilpass papirets størrelse til den retten du skal lage.

Resultatet vil avhenge av hva slags type mat du lager. Det kan være forskjeller i farge og størrelse på rå produkter

Retten	Tilbehør	Høyde	Type varming	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Pizza, dypfryst					
Pizza med tynn bunn	Langpanne	2		200-220	15-25
	Rist + langpanne	3+1		180-200	25-35
Pizza med tykk bunn	Langpanne	2		170-190	30-40
	Rist + langpanne	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Langpanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Langpanne	3		190-210	10-20
Pizza, frossen					
Pizza (forvarm)	Langpanne	1		180-200	10-15
Potetretter, dypfryste					
Pommes frites	Langpanne	3		190-210	20-30
	Stekebrett + langpanne	3+1		190-200	35-45
Kroketter	Langpanne	3		190-210	20-25
Potetpaier, fylte poteter	Langpanne	3		200-220	15-25
Brødprodukter, dypfryste					
Rundstykker, baguetter	Langpanne	3		180-200	10-20
Brezel-brød	Langpanne	3		200-220	10-20
Brødprodukter, halvstekte					
Rundstykker, baguetter	Langpanne	2		190-210	10-20
	Rist + langpanne	3+1		160-180	20-25
Frityrprodukter, dypfryste					
Fiskepinner	Langpanne	2		220-240	10-20
Kyllingnuggets	Langpanne	3		200-220	15-25
Butterdeig, dypfryst					
Butterdeigkake	Langpanne	3		190-210	30-35

Spesielle retter

På lav temperatur oppnås for eksempel en god kremet yoghurt eller en luftig gjærdeig.

Fjern først tilbehøret og venstre og høyre stige fra stekeovnen.

Forberede yoghurt

1. Kok opp en liter melk (3,5 % fett) og la kjøle ned til den når en temperatur på 40 °C.
2. Bland inn 150 g yoghurt (kjøleskapstemperatur).

3. Hell blandingen over i glass eller skåler og dekk til med plastfolie

4. Forvarm stekeovnen som anvist.



5. Plasser deretter glassene eller skålene i bunnen av stekeovnen og lag som anvist

La gjærdeigen heve

1. Forbered gjærdeigen som vanlig. Hell deigen i en ildfast kjeramikform og dekk til.

2. Forvarm stekeovnen som anvist.

3. Slå av stekeovnen og la deigen heve inni ovnen når den er avslått.

Retten	Kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur	Tid
Yoghurt	Plasser glassene eller skålene	på bunnen av stekeovnen		Forvarm til 50 °C 50 °C	5 min. 8 t.
La gjærdeigen heve	Plasser en ildfast form	på bunnen av stekeovnen		Forvarm til 50 °C, slå av stekeovnen og sett deigen inn i stekeovnen.	5-10 min. 20-30 min.

Opptining



Opptiningstidene avhenger av matvaretype og mengde.

Ta hensyn til informasjon fra produsenten på emballasjen.

Ta de fryste matvarene ut av pakningen og legg dem i et egnet kokekar på risten.

Fjærkre legges på en tallerken med brystsidene ned.

Merk: Lyset slår seg ikke på dersom man har valgt temperaturer under 60 °C. Dette gjør finjustering mulig.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur
Ømtålige frysevarer F.eks. kremkaker, glasserte kaker, fruktkaker osv.	Rist	1		30 °C
Andre frysevarer Kylling, spekeemat, kjøtt rundstykker, kaker og andre bakervarer.	Rist	1		50 °C





Tørking

Bruk kun frukt og grønnsaker som er egnede og rengjør de på forhånd.

Skyll de godt og tørk dem deretter.

Plasser brettet på nivå 3 og risten på nivå 1.

Legg bakepapir eller papir egnet for steking på brettet og risten.

Rett	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid, timer
600 g epler i skiver	1+3		80	ca. 5 t.
800 g pærer i biter	1+3		80	ca. 8 t.
1,5 kg plommer	1+3		80	ca. 8–10 t.
200 g rensede urter	1+3		80	ca. 1½ t.

Merk: Dersom frukten eller grønnsakene inneholder mye saft, bør de snus flere ganger. Fjern de fra papiret så snart de er tørre.

Hermetisering

Glassene og gummiringene må være rene og helt i orden før bruk. Bruk helst glass som er like store. Angivelsene i tabellen gjelder for runde glass som rommer 1 liter.

Obs!

Ikke bruk større eller høyere glass. Lökkene kan sprekke.

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

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

Forberedelse


1. Fyll frukten eller grønnsakene i glassene, men ikke helt til kanten.
2. Rengjør kanten på glasset - den må være helt ren.

3. Legg en fuktig gummiring og lokk på hvert glass.

4. Lukk glassene med klemmer.

Ikke sett inn mer enn seks glass om gangen i stekeovnen.

Innstilling

1. Sett inn stekebrettet på høyde 2. Glassene settes i pannen slik at de ikke berører hverandre.
2. En ½ liter varmt vann (ca. 80 °C) helles ned i stekebrettet.
3. Lukk ovnsdøren.
4. Still funksjonsbryteren på undervarme .
5. Still temperaturbryteren på 170 til 180 °C.

Hermetisering

Etter ca. 40-50 minutter begynner det å danne seg små bobler i glassene med korte mellomrom. Slå av stekeovnen.

Ta glassene ut av stekeovnen etter ca. 25-35 minutter med ettervarme. Dersom de blir stående lenger i stekeovnen, kan det danne seg ansamlinger av mikroorganismer som kan føre til at den konserverte frukten blir sur.

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

Konservering av grønnsaker

Så snart det stiger opp bobler i glassene skal du justere temperaturen til ca. 120-140 °C. Ca. 35-70 minutter avhengig av grønnsakstype. Når tiden er ute skal du slå av stekeovnen og utnytte restvarmen.

Grønnsaker i kald kraft i énilters glass	Fra det begynner å boble 120–140 °C	Restvarme
Agurk	-	ca. 35 minutter
Rødbeter	ca. 35 minutter	ca. 30 minutter
Rosenkål	ca. 45 minutter	ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	ca. 60 minutter	ca. 30 minutter
Erter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter

Ta ut glassene

Ta glassene ut av stekeovnen når steketiden er ferdig.

Obs!

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

Akrylamid i matvarer

Akrylamid dannes spesielt i korn- og potetprodukter som tilberedes ved høye temperaturer, for eksempel pommes frites, toast, rundstykker, brød, og finbakst (kjeks, kaker med krydder, julekaker).

Råd for tilberedning av mat med lavt akrylamidinnhold

Generelt	<ul style="list-style-type: none">■ Begrens steketiden så mye som mulig.■ Brun maten - ikke la den steke for lenge.■ Store og tykke stykker inneholder lite akrylamid.
Steking	Med over- og undervarme på maks. 200 °C. Med varmluft 3D maks. 180 °C.
Kaker og kjeks	Med over- og undervarme på maks. 190 °C. Med varmluft 3D maks. 170 °C. Egg eller eggeplomme reduserer dannelsen av akrylamid.
Pommes frites i ovnen	Fordel dem jevnt i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g. per brett slik at potetene 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.

Steking

Steking på 2 høyder:

Sett alltid den dype langpannen på høyere nivå og brettet på lavere nivå.

Steking på 3 høyder:

Plasser alltid den dype langpannen øverst.

Smørkjeks:

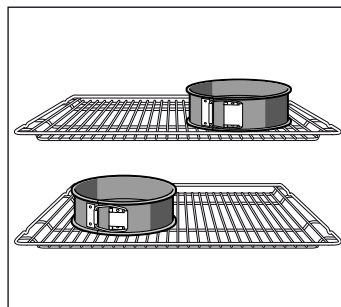
Stekebrettene som er satt inn i stekeovnen samtidig er ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

Eplepai på 1 nivå:

Plasser svartlakkerte springformer litt fra hverandre.

Eplepai på 2 nivåer:

Plasser svartlakkerte springformer over hverandre.



Kaker i springformer i lys aluminium:

Stek med over- og undervarme på 1 nivå. Bruk langpannen i stedet for rist og sett springformene oppå.

Rett	Tilbehør og former	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid i minutter
Smørkjeks (forvarm*)	Langpanne	3	☐	150-160	20-30
	Langpanne	3	☉	140-150	20-30
	Stekebrett + langpanne	3+1	☉	140-150	25-35
	2 stekebrett + langpanne	5+3+1	☉	140-150	25-35
Små kaker (forvarm*)	Langpanne	3	☐	150-170	20-30
	Stekebrett + langpanne	3+1	☉	140-160	25-35
	Langpanne	3	☉	150-160	25-30
	2 stekebrett + langpanne	5+3+1	☉	140-150	25-30
Sukkerbrød (forvarm*)	Form som kan demonteres på rist	2	☐	170-180	30-40
Sukkerbrød	Form som kan demonteres på rist	2	☉	165-175	35-45
Gjærbakst på brett	Langpanne	3	☐	160-180	30-40
	Langpanne	3	☉	150-170	30-45
	Stekebrett + langpanne	3+1	☉	160-170	30-40
Eplepai	Rist + 2 springformer Ø 20 cm.	1	☐	190-210	70-90
	2 rister + 2 springformer Ø 20 cm.	3+1	☉	170-190	60-80

* Ikke bruk hurtigoppvarmingen når du forvarmer stekeovnen.

Rister og stekebrett kan fås som ekstra tilbehør hos forhandleren.

Grilling

Hvis du steker maten direkte på rist, plasser stekebrettet på nederste rille. På den måten kan du samle opp kraften fra kjøttet og ovnen holdes renere.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Grilltrinn	Steketid i minutter
Bruning av toast (forvarm i 10 min.)	Rist	5	☐	3	1/2-2
Hamburger av kalvekjøtt, 12 stykker* (ikke forvarm)	Rist + stekebrett	4+1	☐	3	25-30

* Snu etter 2/3 av tiden.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9000794623 06 950525