

SIEMENS



# Innebygd stekeovn

HB634GC.1S

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

no Bruksveiledning

Register  
your  
product  
online



# Innholdsfortegnelse

	<b>Forskriftsmessig bruk</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Steketermometer</b> . . . . .	<b>15</b>
	<b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b> . . . . .	<b>4</b>		Varmetyper . . . . .	15
	Generelt . . . . .	4		Sette steketermometer i kjøttet . . . . .	15
	Halogenpære . . . . .	5		Stille inn kjernetemperatur . . . . .	15
	Steketermometer . . . . .	5		Kjernetemperaturer for ulike typer mat . . . . .	16
	<b>Årsaker til skader</b> . . . . .	<b>5</b>		<b>Døgninnstilling</b> . . . . .	<b>16</b>
	Generelt . . . . .	5		Starte døgninnstilling . . . . .	16
	<b>Miljøvern</b> . . . . .	<b>6</b>		<b>Rengjøring</b> . . . . .	<b>16</b>
	Energisparing . . . . .	6		Egnet rengjøringsmiddel . . . . .	16
	Miljøvennlig håndtering . . . . .	6		Overflater i ovnsrommet . . . . .	17
				Holde apparatet rent . . . . .	18
	<b>Bli kjent med apparatet</b> . . . . .	<b>7</b>		<b>Stiger</b> . . . . .	<b>18</b>
	Betjeningsfelt . . . . .	7		Sett inn og ta ut stigene . . . . .	18
	Betjeningselementer . . . . .	7		<b>Apparatdør</b> . . . . .	<b>19</b>
	Display . . . . .	7		Hekte apparatdøren av og på . . . . .	19
	Menyen driftstypemenyen . . . . .	8		Ta av dekselet på døren . . . . .	19
	Varmetyper . . . . .	8		Montering og utmontering av glassruter . . . . .	20
	Mer informasjon . . . . .	9		<b>Hva kan du gjøre ved feil?</b> . . . . .	<b>21</b>
	Ovnsromfunksjoner . . . . .	9		Feiltabell . . . . .	21
	<b>Tilbehør</b> . . . . .	<b>9</b>		Maksimal driftsvarighet oversteget . . . . .	21
	Medfølgende tilbehør . . . . .	9		Bytte pære i taket i ovnsrommet . . . . .	21
	Skyve inn tilbehør . . . . .	10		Glassdeksel . . . . .	21
	Spesialtilbehør . . . . .	10		<b>Kundeservice</b> . . . . .	<b>22</b>
	<b>Før første gangs idriftsetting</b> . . . . .	<b>11</b>		E-nummer og FD-nummer . . . . .	22
	Første gangs bruk . . . . .	11		<b>Testet for deg i vårt prøvekjøkken</b> . . . . .	<b>22</b>
	Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør . . . . .	11		Silikonformer . . . . .	22
	<b>Betjening av apparatet</b> . . . . .	<b>11</b>		Kaker og småbakst . . . . .	22
	Slå apparatet av og på . . . . .	11		Brød og rundstykker . . . . .	25
	Starte eller avbryte driften . . . . .	12		Pizza, quiche og krydret bakverk . . . . .	27
	Stille inn driftstype . . . . .	12		Grateng og sufflé . . . . .	28
	Stille inn varmetype og temperatur . . . . .	12		Fjærkre . . . . .	29
	Hurtigoppvarming . . . . .	12		Kjøtt . . . . .	31
	<b>Tidsfunksjoner</b> . . . . .	<b>13</b>		Fisk . . . . .	33
	Varselur . . . . .	13		Grønnsaker og tilbehør . . . . .	34
	Varighet . . . . .	13		Yoghurt . . . . .	35
	Sluttid . . . . .	13		Eco-varmetyper . . . . .	35
	<b>Barnesikring</b> . . . . .	<b>14</b>		Akrylamid i matvarer . . . . .	37
	Aktivere og deaktivere . . . . .	14		Langtidssteking . . . . .	37
	<b>Grunninnstillinger</b> . . . . .	<b>14</b>		Tørking . . . . .	38
	Endre innstillinger . . . . .	14		Konservering . . . . .	39
	Liste over innstillinger . . . . .	14		Heving av deig . . . . .	40
	Endre klokkeslett . . . . .	15		Opptining . . . . .	40
				Varmholding . . . . .	41
				Testretter . . . . .	41



Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) og nettbutikk: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## Forskriftsmessig bruk

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 er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 4000 meter.

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 femten år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Sett alltid tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet.  
→ "Tilbehør" på side 9

## Viktige sikkerhetsanvisninger

### Generelt

#### Advarsel – 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.
- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.
- 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.

#### Advarsel – 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.

#### Advarsel – Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.

**⚠ Advarsel – Fare for personskader!**

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg. Hold fingrene unna området rundt hengslene.

**⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!**

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. 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.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

**⚠ Advarsel – Fare på grunn av magnetisme!**

I betjeningsfeltet eller betjeningselementene er det innebygd permanentmagneter. Disse kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Bærere av elektroniske implantater må holde en minimumsavstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

**Halogenpære****⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!**

Lampene inne i ovnen blir svært varme. Det er fortsatt fare for forbrenning en stund etter at ovnen er slått av. Ikke ta på glassdekselet. Unngå hudkontakt under rengjøring.

**⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!**

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.

**Steketermometer****⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!**

Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade. Bruk bare steketermometeret som er beregnet for dette apparatet.

**🔪 Årsaker til skader****Generelt****Obs!**

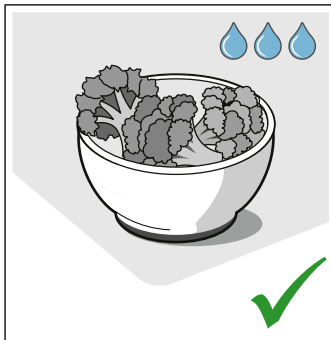
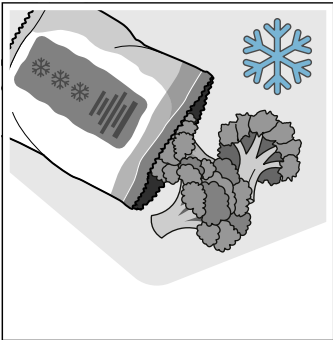
- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Aluminiumsfolie: Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten. Det kan føre til permanent misfarging av glassruten.
- 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.
- Fuktighet i ovnsrommet: Fuktighet i ovnsrommet over lengre tid kan forårsake korrosjon. La ovnsrommet tørke etter bruk. Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid. Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles. Pass på at ingenting kommer i klemme i ovnsdøren. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid. Bare når ovnen er brukt med mye fuktighet, skal du la ovnsrommet tørke med åpen dør.
- 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.
- Svært tilsmusset tetning: Hvis tetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen under drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid tetningen ren. → "Rengjøring" på side 16
- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyve 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 brette.

## Miljøvern

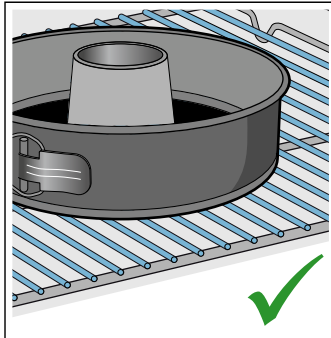
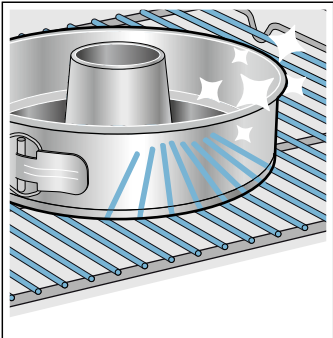
Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

### Energisparing

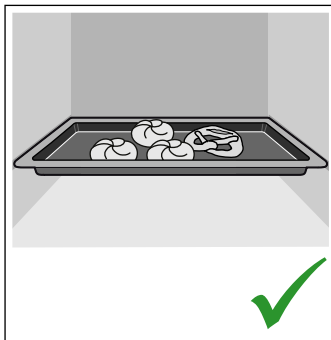
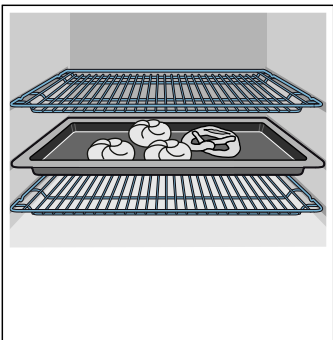
- Apparatet skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- La frysede matvarer tines opp før du legger dem i ovnsrommet.



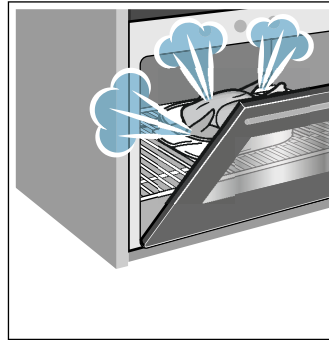
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.



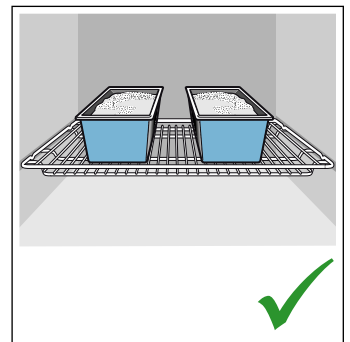
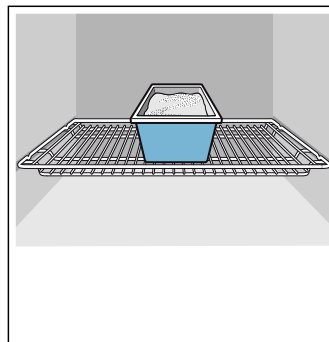
- Tilbehør som du ikke trenger, tas ut av stekeovnen.



- Åpne apparatdøren så sjelden som mulig under drift.



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



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

### Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



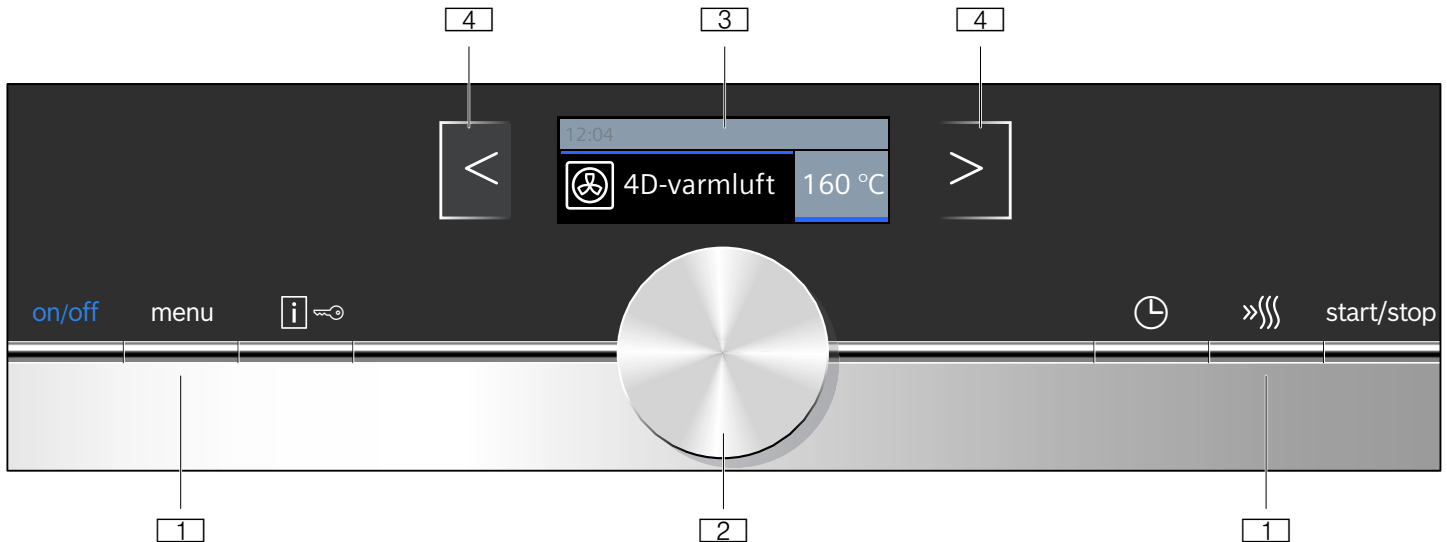
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

## Bli kjent med apparatet

I dette kapittelet beskrives displayet og betjeningselementene. I tillegg blir du kjent med de forskjellige funksjonene til apparatet ditt.

**Merk:** Det kan forekomme enkelte forskjeller i farger og detaljer mellom de ulike apparattypene.



- 1 Taster**  
Tastene til høyre og venstre for dreieknappen har et trykkpunkt. Trykk på tasten for å betjene.
- 2 Dreieknapp**  
Du kan vri dreieknappen mot høyre eller venstre.
- 3 Display**  
I displayet vises de aktuelle innstillingsverdiene, valgmulighetene eller meldingene.
- 4 Berøringsfelt**  
Under berøringsfeltene til venstre < og høyre > for displayet er det sensorer. Trykk på den aktuelle pilen for å velge funksjonen.

## Betjeningselementer

De enkelte betjeningselementene er tilpasset forskjellige funksjoner på apparatet ditt. Dermed kan du enkelt og direkte stille inn apparatet ditt.

### Taster og berøringsfelt

Her finner du en kort forklaring av de forskjellige tastene og berøringsfeltene.

Taster	Betydning
on/off	Slå apparatet av og på
menu	Meny Åpne driftstypemeny
i ↻	Informasjon Barnesikring Vise meldinger Aktivere og deaktivere barnesikring
⌚	Tidsfunksjoner Åpne tidsfunksjonsmenyen
»	Hurtigoppvarming Slå av og på hurtigoppvarming
start/stop	Starte, stoppe eller avbryte driften

## Betjeningsfelt

Ved hjelp av tastene, berøringsfeltene og dreieknappen i betjeningsfeltet kan du stille inn de forskjellige funksjonene til apparatet. I displayet vises de aktuelle innstillingene.

Berøringsfelt		
<	Feltet til venstre for displayet	Navigasjon mot venstre
>	Feltet til høyre for displayet	Navigasjon mot høyre

### Dreieknapp

Med dreieknappen kan du endre driftstypene og innstillingsverdiene som vises i displayet.

I de fleste valglisterne, f.eks. for varmetyper, begynner listen på det første punktet igjen etter det siste. Ved innstilling av for eksempel temperatur må du vri dreieknappen tilbake når minimal eller maksimal temperatur er nådd.

### Display

Displayet er strukturert slik at du ser all informasjon på en gang.

Verdien som du kan stille inn, står i fokus. Den vises med hvit skrift mot mørk bakgrunn.

### Statuslinje

Statuslinjen er oppe i displayet. Her vises klokkeslett og innstilte tidsfunksjoner.

### Fremdriftslinje

Fremdriftslinjen er plassert under statuslinjen. Fremdriftslinjen vises f.eks. hvor lenge en varighet har pågått. Linjen over verdien som står i fokus fylles fra venstre mot høyre jo lengre enn drift er kommet.


## Tidsforløp

Hvis du har startet apparatet uten innstilt varighet, kan du se hvor lenge driften har pågått oppe til høyre i statuslinjen.

## Temperaturkontroll

Bjelkene for temperaturkontroll viser oppvarmingsfasen inne i ovnsrommet.

Oppvarmingskontroll	Oppvarmingskontrollen viser temperaturstigningen inne i ovnsrommet. Hvis alle bjelkene er fylt, er det optimale tidspunktet for å sette inn retten nådd. Bjelkene vises ikke ved grill- og rengjøringsstrinn.
Restvarmeindikasjon	Når apparatet er slått av, vises det en linje som viser restvarmen i ovnsrommet i statuslinjen. Indikasjonen slukker når temperaturen har sunket til ca. 60 °C.

**Merk:** På grunn av termisk treghet kan imidlertid den viste temperaturen avvike noe fra den faktiske temperaturen i ovnsrommet. Under oppvarmingen kan du vise den aktuelle oppvarmingstemperaturen ved å trykke på tasten .

## Menyen driftstypemenyen











Menyen er videre inndelt i forskjellige driftstyper. Slik får du raskt tilgang til ønsket funksjon.

Driftsform	Bruk
Varmetyper	Apparatet har mange nøye tilpassede varmetyper for tilberedning av retten din.
Innstillinger → "Grunninnstillinger" på side 14	Du kan tilpasse grunninnstillingene for apparatet ditt etter dine behov.




## Varmetyper

Her forklares forskjellene og bruksområdene til varmetypene slik at du alltid kan velge riktig varmetype til retten din.

Ved svært høye temperaturer senker apparatet temperaturen litt etter en stund.

Varmetyper	Temperatur	Bruk
 4D-varmluft	30–275 °C	Til baking og steking i én eller flere høyder. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
 Over-/undervarme	30–300 °C	Til tradisjonell baking og steking i én høyde. Spesielt egnet til kaker med saftig fyll. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
 Varmluft eco	30–275 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter i én høyde uten forvarming. Ventilatoren fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen i ovnsrommet. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 125-275 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i sirkulasjonsmodus og energi-effektklasse.
 Over-/undervarme eco	30–300 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter i én høyde. Varmen kommer ovenfra og nedenfra. Denne varmetypen er mest effektiv mellom 150-250 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.
 Omluftsgrilling	30–300 °C	Til steking av fjærkre, hel fisk og store kjøttstykker. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
 Grill, stor flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Til grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Hele flaten på grillelementet varmes.
 Grill, liten flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Til grilling av små mengder, som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Den midterste delen under grillelementet blir varm.
 Pizzatrinn	30–275 °C	Til tilberedning av pizza og retter som trenger mye varme nedenfra. Det nedre varmeelementet og ringelementet i bakveggen avgir varme.
 Langtidssteking	70–120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning av brunede, ømfintlige kjøttstykker i åpne kokekar. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra ved lav temperatur.
 Undervarme	30–250 °C	Til tilberedning i vannbad og til ettersteking. Varmen kommer nedenfra.




	Varmholding	60–100 °C	Til varmhoding av tilberedte retter.
	Forhåndsoppvarming av servise	30–70 °C	Til oppvarming av serviset.
	coolStart-funksjon	30–275 °C	Til rask tilberedning av dypfryste produkter i høyde 3. Still inn temperaturen iht. produsentens angivelser. Bruk den høyeste temperaturen som står oppført på emballasjen. Tilberedningstiden er som angitt eller kortere. Forvarming er ikke nødvendig.

### Foreslåtte verdier

Apparatet foreslår en temperatur eller et varmetrinn for hver varmetype. Du kan velge å bruke disse verdiene eller endre dem i tilsvarende område.

### Mer informasjon

I de fleste tilfeller viser apparatet meldinger og informasjon om handlingen som akkurat utføres. Trykk på tasten . Meldingen vises i noen sekunder.

Noen meldinger vises automatisk, f.eks. som bekreftelse eller advarsel.

### Ovnsromfunksjoner

Noen funksjoner gjør driften av apparatet enklere. For eksempel er hele ovnsrommet belyst og en vifte beskytter apparatet mot overoppheting.

### Åpne apparatdøren

Hvis du åpner apparatdøren under løpende drift, settes driften på pause. Driften fortsetter når du lukker døren igjen.

### Ovnsrombelysning

Når du åpner apparatdøren, slås ovnsrombelysningen på. Hvis døren er åpen i over 15 minutter, slås belysningen av igjen.

Ved de fleste driftstyper slås ovnsrombelysningen på så snart driften starter. Når driften er avsluttet, slås lyset av igjen.

**Merk:** I grunninnstillingene kan du velge at ovnsrombelysningen ikke skal slås på under drift.

### Kjølevifte

Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slippes ut via døren.

### Obs!

Ikke dekk til lufteåpningen. Ellers kan stekeovnen overopphetes.

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

**Merk:** Hvor lenge kjøleviften fortsetter å gå, kan du stille inn i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 14

## Tilbehør

Diverse tilbehør følger med apparatet. Her får du en oversikt over medfølgende tilbehør og riktig bruk av dette.

### Medfølgende tilbehør

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:

	<b>Rist</b> Til kokekar, kake- og gratengformer. Til stek, grillstykker og dypfryste retter.
	<b>Universalpanne</b> Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.
	<b>Stekebrett</b> Til langpannekaker og småbakst.
	<b>Pizzabrett</b> Til pizza og store, runde kaker.
	<b>Steketermometer</b> Sørger for nøyaktig steking. Du finner bruken beskrevet i tilsvarende kapittel. → "Steketermometer" på side 15

Bruk bare originalt tilbehør. Dette er spesielt tilpasset ditt apparat.

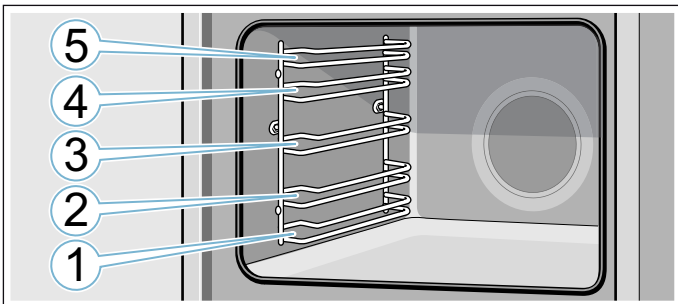
Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.

**Merk:** Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. Det påvirker ikke funksjonen. Deformeringen forsvinner når tilbehøret avkjøles.

## Skyve inn tilbehør

Ovnsrommet har fem innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

På noen apparater er den øverste innsetningshøyden merket med et grillsymbol i ovnsrommet.



Skyv alltid tilbehøret inn mellom de to føringsstengene i en innsetningshøyde.


Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut uten at det vipper.

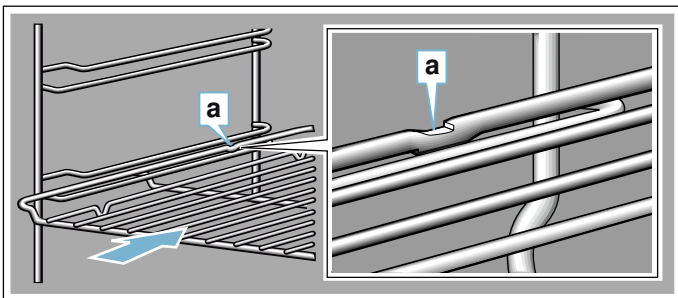
### Merknader

- Pass på at du alltid setter inn tilbehøret riktig vei i ovnsrommet.
- Skyv alltid tilbehøret helt inn i ovnsrommet, slik at det ikke kommer i kontakt med apparatdøren.
- Tilbehør som du ikke skal bruke under drift, skal tas ut av ovnsrommet.

### Låsefunksjon

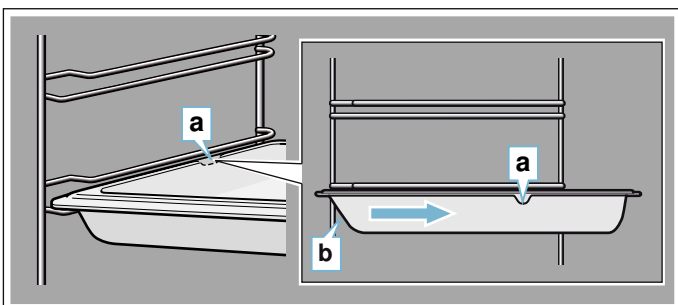
Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut til det går i inngrep. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret vipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere.

Pass på at låsetappen **a** er plassert bak og peker ned når du skyver inn risten. Den åpne siden må vende mot apparatdøren og buen må vende nedover .



Pass på at låsetappen **a** er plassert bak og peker ned når du skyver inn plater. Den skrå kanten på tilbehøret **b** skal vende forover og mot apparatdøren.

Eksempel på bildet: universalpanne

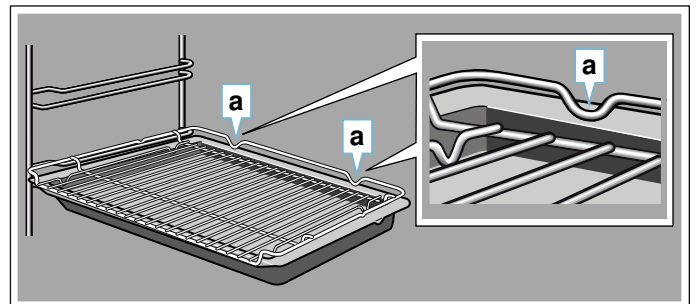


## Kombinere tilbehør

Du kan skyve inn risten sammen med universalpannen for å smale opp dryppende væske.

Pass på at de to avstandsholderne **a** står på den bakre kanten når du setter i risten. Når du skyver inn universalpannen, er risten over føringsstangen for innsetningshøyden.

Eksempel på bildet: universalpanne



## Spesialtilbehør

Spesialtilbehør kan kjøpes hos kundeservice, forhandleren eller på Internett. Du finner et omfattende tilbud til apparatet ditt i våre brosjyrer eller på Internett.

Tilgjengelighet samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgsbladene.

**Merk:** Det er ikke alt tilbehør som passer til alle apparater. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.  
→ "Kundeservice" på side 22

### Spesialtilbehør

#### Rist

Til kokekar, kake- og gratengformer og til steker og grillmat.

#### Universalpanne

Til saftige kaker, bakverk, dyperfryste retter og store steker.

Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.

#### Bakeplate

Til langpannekaker og småbakst.

#### Innsatsrist

Til kjøtt, fjærkre og fisk.

Kan legges i universalpannen for å samle opp fett og kjøttsaft som drypper.

#### Universalpanne med slippbelegg

Til saftige kaker, bakverk, dyperfryste retter og store steker.

Bakevarer og steker løsner lettere fra universalpannen.

#### Stekebrett med slippbelegg

Til langpannekaker og småbakst.

Bakverket løsner lettere fra stekebrettet.

#### Proff-stekepanne med innsatsrist

Til tilberedning av store mengder.

#### Lokk til proff-pannen

Med lokket blir proff-stekepannen til en proff-stekegryte.

#### Pizzabrett

Til pizza og store, runde kaker.

<b>Grillplate</b>
Til grilling i stedet for risten eller som sprutbeskyttelse. Må bare brukes i universalpannen.
<b>Bakestein</b>
Til hjemmelaget brød, rundstykker og pizza når du ønsker sprø bunn. Bakesteinen må forvarmes til anbefalt temperatur.
<b>Glassform</b>
Til gryteretter og gratenger. Spesielt godt egnet til driftstypen "Retter".
<b>Glasskål</b>
Til store steker, saftige kaker og gratenger.
<b>Glasspanne</b>
Til gratenger, grønnsaksretter og bakst
<b>Uttrekkssystem enkelt</b>
Med uttrekksskinnene i høyde 2 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper ut.
<b>Uttrekkssystem dobbelt</b>
Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.
<b>Uttrekkssystem trippelt</b>
Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper ut.
<b>Dekorlister</b>
For tildekking av møbelbunner og apparatgrunnplaten.

## Før første gangs idriftsetting

Før du kan bruke det nye apparatet ditt, må du gjøre noen innstillinger. I tillegg må du rengjøre stekeovnsrommet og tilbehøret.

### Første gangs bruk

Etter at apparatet er koblet til strømmen eller etter et strømbrydd, vises innstillingene for første gangs bruk i displayet.

**Merk:** Du kan når som helst endre disse innstillingene i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 14

#### Stille inn språk

Språket "Deutsch" (tysk) er forhåndsinnstilt.

1. Still inn ønsket språk med dreieknappen.
2. Trykk kort på pilen >. Neste innstilling vises.

#### Stille inn klokkeslett

Klokkeslettet begynner på kl. "12:00".

1. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.
2. Trykk kort på pilen >

#### Stille inn dato

Datoen "01.01.2014" er forhåndsinnstilt.

1. Still inn aktuell dag, måned og år med dreieknappen.
2. Trykk på pilen > for å bekrefte. Displayet viser en melding om at første gangs bruk er avsluttet.

### Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør


Før du tilbereder matretter med apparatet for første gang, må du rengjøre stekeovnsrommet og tilbehøret.

#### Rengjøre ovnsrommet

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnsrommet må være lukket og tomt.

Pass på at det ikke er emballasjerester i ovnsrommet, f.eks. isoporkuler, og fjern teip fra innsiden og utsiden av apparatet. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut for oppvarming. Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.

Foreta de angitte innstillingene.

Innstillinger	
Varmetype	4D-varmluft 
Temperatur	maksimal
Varighet	1 time

Du finner informasjon om hvordan du stiller inn varmetype og temperatur i neste kapittel.

Slå av apparatet med on/off etter angitt varighet.

Rengjør glatte flater med vaskevann og en klut når ovnsrommet er avkjølt.

#### Rengjøre tilbehør

Rengjør tilbehøret nøy med vaskevann og en myk klut eller en myk børste.

## Betjening av apparatet

Du kjenner betjeningselementene og hvordan de fungerer. Her beskriver vi hvordan du stiller inn apparatet. Du får vite som skjer når du slår apparatet av og på, og hvordan du stiller inn driftstypene.

### Slå apparatet av og på

Får du kan foreta innstillinger på apparatet, må du slå det på.

Unntak: Barnesikringen og varseluret kan også slås på når apparatet er slått av.

Visningene i displayet eller indikasjonene, f.eks. restvarmeindikasjonen for stekeovnsrommet, er synlige også når apparatet er slått av.

Slå av apparatet når du ikke bruker det. Apparatet slår seg automatisk av hvis det ikke er foretatt innstillinger over lengre tid.

### Slå på apparatet

Apparatet slås av og på med on/off-tasten. on/off over tasten lyser blått.

I displayet vises logoen til Siemens og deretter en varmetype og temperatur.

**Merk:** Hvilken driftstype som vises etter at apparatet er slått på, velges i grunninnstillingene.

### Slå av apparatet

Apparatet slås av med on/off-tasten. Lyset over tasten slukker.

En innstilt funksjon avbrytes.

I displayet vises klokkeslettet.

**Merk:** Om klokkeslettet skal vises når apparatet er slått av eller ikke, velges i grunninnstillingene.

### Starte eller avbryte driften

Trykk på start/stop-tasten for å starte eller avbryte pågående drift. Kjøleviften kan fortsette å gå etter at driften er avbrutt.

Trykk på on/off-tasten for å slette alle innstillinger.

Dersom du åpner apparatdøren under drift, avbrytes driften. Lukk stekeovnsdøren for å fortsette driften.

### Stille inn driftstype

Apparatet må være slått på når du skal stille inn en driftstype.

1. Trykk på menu-tasten. Driftstypemenyen åpnes.
2. Velg ønsket driftstype med dreieknappen. Du har forskjellige valgmuligheter avhengig av valgt driftstype.
3. Du kommer til valgt driftstype med pilen >.
4. Endre valget med dreieknappen. Endre flere innstillinger avhengig av valg.
5. Start med start/stop-tasten.

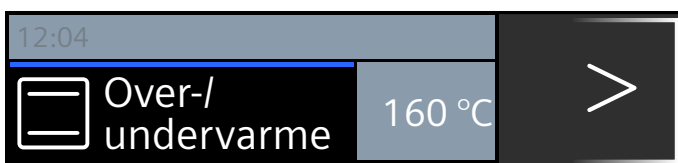
### Stille inn varmetype og temperatur

Når apparatet slås på, vises en foreslått varmetype med temperatur. Du kan starte denne innstillingen med start/stop-tasten med en gang.

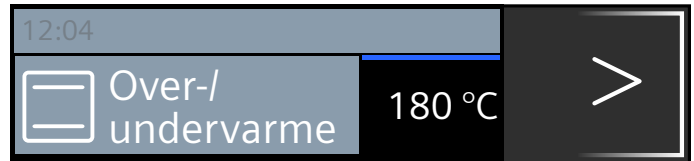
For andre innstillinger kan du endre verdiene som vist på bildene.

Eksempel: Over-/undervarme med 180 °C

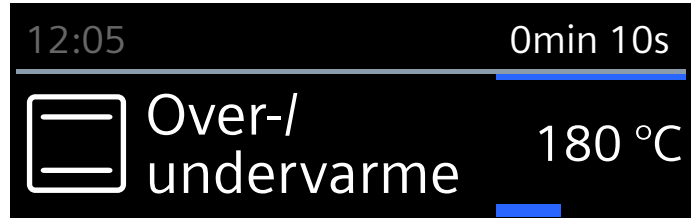
1. Endre varmetypen med dreieknappen.



2. Bytt til temperatur med pilen >.
3. Endre temperaturen med dreieknappen.



4. Trykk på start/stop-tasten.



I displayet vises den innstilte varmetypen og temperaturen.

### Hurtigoppvarming

Med tasten »»» kan stekeovnsrommet varmes opp ekstra raskt.

Hurtigoppvarmingen er ikke tilgjengelig ved alle varmetyper.

Egnede varmetyper:

- 4D-varmluft
- Over-/undervarme

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

### Stille inn

Pass på å bruke egnet varmetype. Temperaturen må være stilt inn på over 100 °C for at hurtigoppvarmingen skal kunne startes.


1. Still inn varmetype og temperatur.
2. Trykk på »»»-tasten.



Symbolet »»» vises til venstre for temperaturen. Fremdriftslinjen begynner å fylles.

Når hurtigoppvarmingen er avsluttet, høres et lydssignal. Symbolet »»» slukker. Sett retten inn i ovnsrommet.

### Merknader

- Den innstilte varigheten teller ned umiddelbart fra start uavhengig av hurtigoppvarmingen.
- Under hurtigoppvarmingen kan du vise den aktuelle ovnstemperaturen med tasten .






## Avbryte


Trykk på »⏏-tasten. Symbolet »⏏ slukker i displayet.

## Tidsfunksjoner

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige tidsfunksjoner.

Tidsfunksjoner	Bruk
 Varselur	Varseluret fungerer som en tidtaker. Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal.
 Varighet	Etter at varigheten er telt ned, høres et lydsignal. Apparatet slår seg av automatisk.
 Slutt	Still inn en varighet og en sluttid. Apparatet slår seg automatisk på, slik at driften er ferdig til ønsket klokkeslett.



### Merknader

- Varigheter på inntil en time kan du stille inn nøyaktig på minuttet. Varigheter over en time kan du stille inn i trinn på 5 minutter.
- Avhengig av hvilken retning du vrir dreieknappen, begynner varigheten med en foreslått verdi: til venstre 10 minutter, til høyre 30 minutter.
- Etter en tidsfunksjon er utløpt, høres et lydsignal.
- Med tasten  kan du vise informasjon som da vises kort i displayet.


## Varselur

Varseluret kan stilles inn når som helst, også når apparatet er slått av. Det teller parallelt med andre tidsinnstillinger og har et egnet signal. Du kan høre om det er varseluret eller varigheten som har telt ned og avgir lydsignal.



Du kan stille inn maksimalt 24 timer.

- Trykk på tasten . Feltet for varseluret åpnes.
- Still inn varselurtiden med dreieknappen. Varseluret starter etter noen sekunder. Symbolet  for varseluret og den nedtelte tiden vises til venstre i statuslinjen.



### Når tiden er telt ned

Du hører et lydsignal. I displayet vises "Varselur ferdig". Du kan slå av signaltonen før tiden ved å trykke på tasten .

### Avbryte varselur

Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten  og tilbakestill tiden. Lukk menyen med tasten .

### Endre varselurtiden

Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten  og endre varselurtiden med dreieknappen i løpet av de neste sekundene. Start varseluret med -tasten.

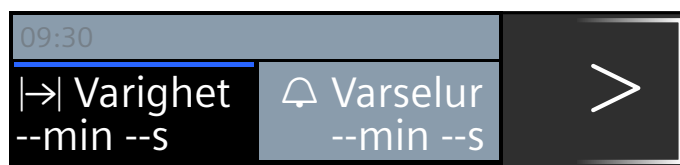
## Varighet

Når du stiller inn en varighet (tilberedningstid) for retten, avsluttes driften automatisk når denne tiden er utløpt. Stekeovnen varmer ikke mer.

Forutsetning: Det er stilt inn en varmetype og en temperatur.


Eksempel: Innstilling for 4D-varmluft, 180 °C, varighet 45 minutter.

- Trykk på -tasten. Tidsfunksjonsmenyen åpnes.




- Still inn varigheten med dreieknappen.




- Start med start/stop-tasten. Varigheten  teller synlig ned i statuslinjen.

### Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke mer. Du kan slå av signaltonen før tiden ved å trykke på tasten .

### Avbryte varighet


Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten . Tilbakestill varigheten. Visningen bytter til innstilt varmetype og temperatur.

### Endre varighet



Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten . Endre varigheten med dreieknappen.

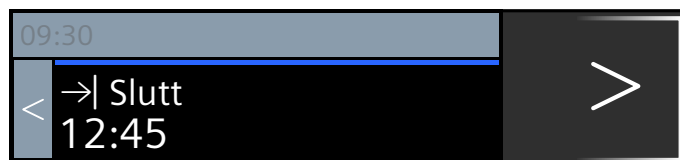
## Sluttid

Hvis du forskyver sluttiden, må du passe på at lett bederverlige matvarer ikke blir stående for lenge i ovnsrommet.

Forutsetning: Den innstilte driften er ikke startet. Det er stilt inn en varighet. Tidsfunksjonsmenyen  er åpen.

Eksempel på bildet: Du setter retten inn i stekeovnen kl. 9.30. Tilberedningen tar 45 minutter og er ferdig kl. 10.15. Du ønsker at retten heller skal være ferdig kl. 12.45.

- Trykk videre til " slutt" med pilen .
- Still inn sluttiden med dreieknappen.



## 3. Bekreft med start/stop-tasten.



Stekeovnen er i ventemodus. I statuslinjen vises symbolet → og klokkeslettet for når driften er ferdig. Driften starter til riktig tidspunkt. Varigheten teller synlig ned i statuslinjen.

**Varigheten er telt ned**

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke mer. Du kan slå av signaltonen før tiden ved å trykke på tasten ⏸.

**Korrigerer sluttid**

Det er mulig så lenge stekeovnen er i ventemodus.

1. Trykk på tasten start/stop.
2. Trykk på tasten ⏸.  
Menyen Tidsfunksjoner åpnes.
3. Med pilen > går du til "→ Slutt" og korrigerer sluttiden med dreieknappen.
4. Trykk på tasten ⏸.
5. Trykk på start/stop-tasten.  
Stekeovnen er igjen i ventemodus.

**Avbryte sluttid**

Det er mulig så lenge stekeovnen er i ventemodus.

1. Trykk på tasten start/stop.
2. Trykk på tasten ⏸.  
Menyen Tidsfunksjoner åpnes.
3. Med pilen > går du til "→ Slutt" og tilbakestiller sluttiden med dreieknappen.
4. Trykk på tasten ⏸.
5. Start med start/stop-tasten.  
Varigheten telles ned umiddelbart.

## Barnesikring

For at ikke barn utilsiktet skal slå på eller endre innstillinger på apparatet, er apparatet utstyrt med barnesikring.

Betjeningsfeltet sperres og kan ikke stilles inn. Apparatet kan bare slås av med on/off-tasten.

**Aktivere og deaktivere**

Du kan aktivere og deaktivere barnesikringen både når apparatet er slått av og på.

Hold inne tasten 🔒 i ca. fire sekunder. I displayet vises informasjon som bekreftelse og i statuslinjen vises symbolet 🔒.

## Grunninnstillinger

For at du skal kunne betjene apparatet ditt enkelt og optimalt, kan du foreta forskjellige innstillinger. Disse innstillingene kan du endre ved behov.

**Endre innstillinger**

1. Trykk på on/off-tasten.
2. Trykk på menu-tasten.  
Driftstypemenyen åpnes.
3. Velg "Innstillinger" med dreieknappen.
4. Trykk kort på pilen >.
5. Endre verdiene med dreieknappen.
6. Bytt til neste innstilling med pilen > og endre ved behov.
7. Trykk på menu-tasten for å lagre.  
I displayet får du spørsmål om å lagre eller forkaste.

**Liste over innstillinger**

I listen finner du alle grunninnstillingene og endringsmulighetene. Avhengig av utstyret på ditt apparat vises bare innstillingene i displayet som passer til ditt apparat.

Du kan endre følgende innstillinger:

Innstilling	Utvalg
Velg språk	Det finnes flere tilgjengelige språk
Klokkeslett	Stille inn aktuelt klokkeslett
Dato	Stille inn aktuell dato
Signaltoner varighet	Kort (30 s) Middels (1 m) Lang (5 m)
Tastelyd	Slått av (fortsatt tastelyd når du slår av og på med on/off) Slått på
Lysstyrke i displayet	Kan stilles inn i 5 trinn
Klokkedisplay	Digital Av
Belysning	I drift på I drift av
Drift etter innkobling	Hovedmeny Varmetyper Retter*
Nattdemping	Slått av Slått på (displayet er dempet mellom kl. 22.00 og kl. 05.59)
Merkelogo	Visninger Ikke vis
Vifte etterløpstid	Anbefalt Minimum
Uttrekkssystem	Ikke montert Ettermontert

Døgninnstilling	Slått på
	Slått av
Fabrikkinnstillinger	Tilbakestill
	Ikke tilbakestill
*) Tilgjengelig, alt etter apparattype	

**Obs!**

Ved stiger og enkelt uttrekk: Innstilling "ikke ettermontert".

Ved dobbelt og tredobbelt uttrekk: Innstilling "ettermontert".

**Merk:** Endring av innstillingene for språk, tastelyd eller lysstyrke i displayet tas i bruk umiddelbart. Alle andre innstillinger må lagres først.

**Endre klokkeslett**

Du kan endre klokkeslettet i grunninnstillingene.

Eksempel: Endre klokkeslettet fra sommer- til vintertid.

1. Trykk på on/off-tasten.
2. Trykk på menu-tasten.
3. Velg "Innstillinger" med dreieknappen.
4. Trykk deg frem til "Klokkeslett" med pilen >.
5. Endre klokkeslettet med dreieknappen.
6. Trykk på menu-tasten.  
I displayet får du spørsmål om å lagre eller forkaste.

**Strøbrudd**

Etter et lengre strøbrudd vises innstillingene for første gangs bruk i displayet.

Still inn språk, klokkeslett og dato på nytt.

## Steketermometer

Med steketermometeret kan du tilberede maten perfekt. Termometeret måler temperaturen inni matvaren. Så snart den innstilte temperaturen er nådd, slås apparatet automatisk av.

**Varmetyper**

Med steketermometer i ovnsrommet kan du velge mellom varmetypene nedenfor.

	4D-varmluft
	Varmluft eco
	Over-/undervarme
	Over-/undervarme eco
	Pizzatrinn
	Omluftsgrilling

**Merknader**

- Steketermometeret måler temperatur inni matvaren 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.

**Ovnstemperatur**

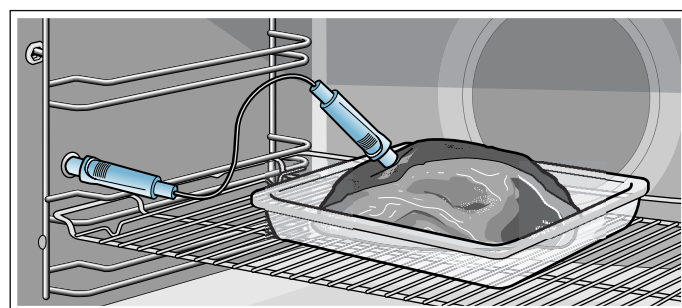
Ikke still inn høyere temperatur enn 250 °C, ellers kan steketermometeret bli skadet.

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

**Sette steketermometer i kjøttet**

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

**Kjøtt:** Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av kjøttet. Pass på at tuppen av spissen sitter omtrent midt i kjøttet. Den skal ikke stikkes inn i fett, og ikke berøre kokekaret eller bein.



**Snu matvarer som tilberedes:** Du trenger ikke å ta ut steketermometeret når du skal snu matvarene som tilberedes. Kontroller at steketermometeret fortsatt sitter riktig i etter at du har snudd maten.


Hvis du tar ut steketermometeret mens det er i bruk, blir alle innstillingene tilbakestilt og må stilles inn på nytt.

**Obs!**


Unngå at ledningen til steketermometeret kommer i klem.

For at steketermometeret ikke skal bli skadet av for sterk varme, må det være noen centimeter mellom grillelementet og steketermometeret. Kjøttet kan heve seg under tilberedningen.

**Stille inn kjernetemperatur**

1. Koble steketermometeret til kontakten til venstre i ovnsrommet.
2. Velg varmetype med dreieknappen.
3. Bytt til Temperatur med pilen > og still inn temperaturen med dreieknappen.
4. Bytt til Kjernetemperatur  med pilen > og still inn kjernetemperatur med dreieknappen.
5. Trykk på start/stop-tasten.  
Driften starter.

**Den innstilte kjernetemperaturen i kjøttet er nådd**

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke mer. Du kan trekke steketermometeret ut av kontakten. Symbolet  slukker.

## Endre kjernetemperatur

Du kan endre kjernetemperaturen når som helst.

### Avbryte

Trekk steketermometeret ut av kontakten.

#### **Advarsel – Forbrenningsfare!**

Steketermometer og ovnsrom er meget varme. Bruk ovnshansker når du stikker steketermometeret inn og ut.

#### **Advarsel – Fare for elektrisk støt!**

Ved feil kjernetemperaturføler kan isolasjonen bli skadet. Bruk bare kjernetemperaturføleren som er beregnet på dette apparatet.

## Kjernetemperaturer for ulike typer mat

Bruk aldri dypfryste matvarer til tilberedningen. Opplysningene i tabellene er veiledende. De avhenger av matvarenes kvalitet og beskaffenhet.

Bakerst i bruksanvisningen finner du omfattende informasjon om varmetype og temperatur. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 22

Type mat	Kjernetemperatur i °C
<b>Svinekjøtt</b>	
Svinenakke	85-90
Svinefilet, rosa	62-70
Svinerygg, gjennomstekt	72-80
<b>Oksekjøtt</b>	
Oksefilet eller roastbiff, engelsk	45-52
Oksefilet eller roastbiff, rosa	55-62
Oksefilet eller roastbiff, gjennomstekt	65-75
<b>Kalvekjøtt</b>	
Kalvestek eller bog, mager	75-80
Kalvestek, bog	75-80
Kalveknokke	85-90
<b>Lammekjøtt</b>	
Lammelår, rosa	60-65
Lammelår, gjennomstekt	70-80
Lammerygg, rosa	55-60

## Døgninnstilling

Med døgninnstillingen kan du stille inn en varighet på inntil 74 timer. Rettene i ovnsrommet holder seg varme, uten at du må slå av eller på.

### Starte døgninnstilling

Forutsetning: Du har aktivert "Døgninnstilling" i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 14

Ovnsrommet varmer med over-/undervarme og en temperatur på mellom 85 °C og 140 °C.

1. Trykk på on/off-tasten.  
I displayet foreslås en varmetype og en temperatur.
2. Vri dreieknappen mot venstre og velg varmetypen "Døgninnstilling".
3. Trykk på pilen > og still inn en temperatur med dreieknappen.
4. Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten ⌚. Det blir foreslått 25:00 timer.
5. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
6. Start med start/stop-tasten.  
Varigheten teller synlig ned i statuslinjen.

### Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke mer.

### Forskyve sluttiden

Det er ikke mulig å forskyve sluttiden.

### Avbryte døgninnstilling

Trykk på on/off-tasten. Alle innstillingene er slettet. Du kan stille inn på nytt.

## Rengjøring

Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge så fremt du sørger for nøye vedlikehold og rengjøring. Her finner du beskrivelse av hvordan apparatet skal vedlikeholdes og rengjøres.

### Egnet rengjøringsmiddel

De ulike overflatene kan ta skade hvis du bruker feil type rengjøringsmidler. Det er derfor viktig å ta hensyn til opplysningene nedenfor. Hvilke områder som finnes på ditt apparat, avhengig av apparattypen.

#### Obs!

#### Overflateskader

Ikke bruk

- skarpe eller skurende rengjøringsmidler
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler
- harde skureputer eller pussesvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle
- spesielt rengjøringsmiddel for rengjøring ved varme

Vask nye svamper grundig før bruk.



**Tips:** Hos kundeservice får du anbefalte rengjørings- og pleiemidler. Følg anvisningene fra produsenten.

### **⚠ Advarsel – 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.

Område	Rengjøring
<b>Utsiden av apparatet</b>	
Front i 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 i et tynt lag med en myk klut.
Kunststoff	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Lakkerte overflater	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.
Betjeningsfelt	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Glassruter	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glasskrape eller stålskrubb i rustfritt stål.
Dørhåndtak	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.  Tørk av med en gang dersom det kommer avkalkingsmiddel på dørhåndtaket. Disse flekkene er ellers vanskelige å fjerne.
<b>Innsiden av apparatet</b>	
Emaljerte og selvrensede flater	Se informasjonen om overflatene i ovnsrommet i tabellen bak i denne bruksanvisningen.
Glassdeksel for ovnsrombelysning	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.  Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.
Dørtetning Må ikke tas av!	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler.

Dørdeksel	av rustfritt stål: Bruk rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Følg produsentens anvisninger. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.  av plast: Rengjør med varmt såpevann og oppvaskklut. Tørk deretter av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape. Ta av dørdekslet før rengjøring.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Uttrekkssystem	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Ikke fjern smørefettet fra uttrekksskinnene. Rengjør dem helst når de er skjøvet inn. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.  Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål.
Steketermometer	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.

### **Merknader**

- Små fargeforskjeller på forsiden av apparatet kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.
- Skygger som ser ut som striper i glassrutene i døren, er lysreflekser fra ovnsromsbelysningen.
- Emalje blir brent ved svært høye temperaturer. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Kanter av tynne metallplater lar seg ikke emaljere fullstendig. Disse kan derfor være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette.

### **Overflater i ovnsrommet**

Bakveggen i stekeovnen er selvrensende. Du ser det på den ru overflaten.

Bunn, tak og sidedeler er emaljerte og har en glatt overflate.

### **Rengjøre emaljerte overflater**

Rengjør glatte, emaljerte flater med en klut og varmt såpevann eller eddikvann. Tørk deretter av med en myk klut.

Vask bort fastbrente matrester med en fuktig klut og såpevann. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens.

### **Obs!**

Du må aldri bruke ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt. Det kan oppstå skader på emaljen. Før neste oppvarming må du fjerne alle rester fra ovnsrommet og apparatdøren.

La ovnsrommet stå åpent etter rengjøring slik at det tørker.

**Merk:** Matrester kan forårsake hvitt belegg. Dette er helt uproblematisk og har ingen innvirkning på funksjonen. Om nødvendig kan du fjerne slike rester med sitronsyre.

### Rengjøring av selvrensende flater

De selvrensende flatene er belagt med porøs, matt keramikk. Sprutrester fra baking og steking suges opp og reduseres mens apparatet er i drift.

Hvis de selvrensende flatene ikke renser seg selv tilstrekkelig lenger, og det oppstår mørke flekker, kan de rengjøres med oppvarming.

### Stille inn

Ta først stiger, uttrekk, tilbehør og kokekar ut av ovnsrommet. Rengjør de glatte, emaljerte flatene i ovnsrommet, innsiden av apparatdøren og glassdekslet til ovnsrombelysningen nøye.

1. Still inn varmetypen 4D-varmluft.
2. Still inn maksimal temperatur.
3. Start driften og la den gå i minst en time. Keramikklaget varmes opp.

Fjern brunlige eller hvite rester med vann og en myk svamp når ovnsrommet er avkjølt.

**Merk:** Under drift kan det dannes rødaktige flekker på flatene. Dette er ikke rust, men rester etter matvarer. Disse flekkene er ikke helseskadelige og reduserer ikke rengjøringssevnen til de selvrensende flatene.

### Obs!

Ikke bruk ovnsrens på de selvrensende overflatene. Overflatene tar skade. Hvis det kommer ovnsrens på disse flatene, må du umiddelbart tørke av dem med vann og en svamp. Ikke skrubbe eller bruk skurende rengjøringsmidler.

### Holde apparatet rent

Hold alltid apparatet rent og fjern smuss med en gang, slik at det ikke dannes smuss som er vanskelig å fjerne.

### ⚠ Advarsel – Fare for brann!

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

### Tips

- Rengjør ovnsrommet etter hver bruk. Da brenner ikke smusset seg fast.
- Fjern alltid kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker så snart som mulig.
- Bruk universalpannen når du skal steke svært fuktige kaker.
- Bruk egnet kokekar ved steking, f.eks. en stekegryte.



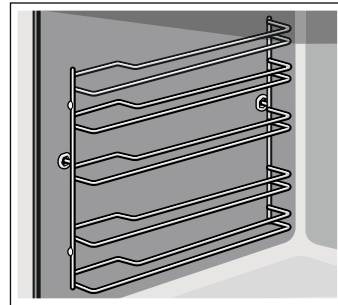
Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge, så fremt du sørger for grundig vedlikehold og rengjøring. Her kan du se hvordan stigen kan tas ut og rengjøres.

### Sett inn og ta ut stigen

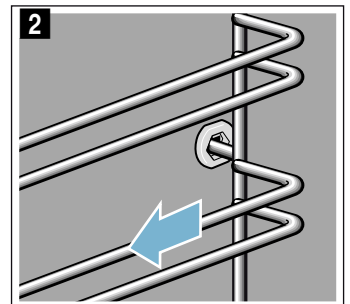
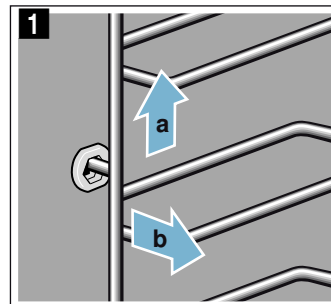
#### ⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

Stigene blir svært varme. Ta aldri på de varme stigene. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

#### Ta ut stigen



1. Løft stigen litt opp foran **a** og hekt dem løs **b** (bilde **1**).
2. Trekk deretter hele stigen fremover og ta den ut (bilde **2**).



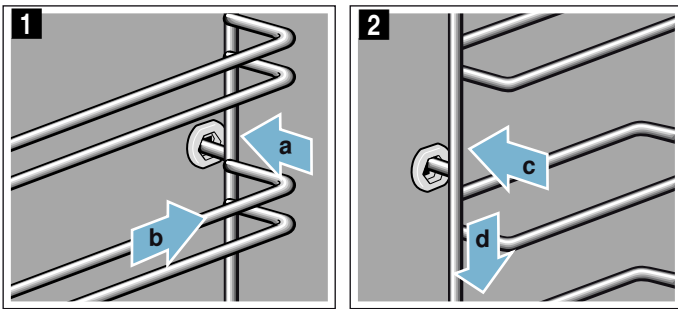
Rengjør stigen med vaskemiddel og en oppvasksvamp. Bruk en børste dersom stigen er svært skitne.

#### Sette inn stigen

Stigen passer enten på høyre eller venstre side. Pass ved begge stigene på at de bøyde stengene er foran.

1. Sett først stigen i den midtre åpningen bak **a** til stigen ligger mot ovnsveggen, og trykk den bakover **b** (bilde **1**).

2. Sett den deretter i den fremre åpningen **c** til stigen også ligger inntil ovnsveggen her, og trykk den nedover **d** (bilde **2**).



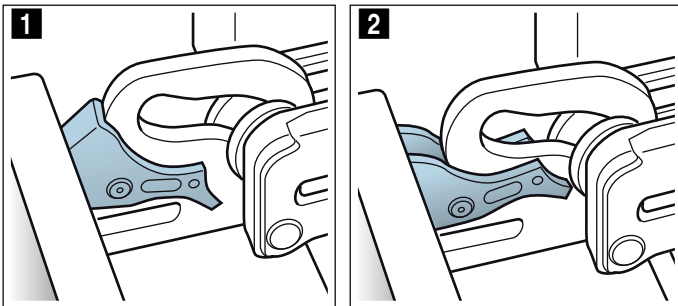
## Apparatdør

Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge, så fremt du sørger for grundig vedlikehold og rengjøring. Her kan du se hvordan ovnsdøren kan tas ut og rengjøres.

### Hekte apparatdøren av og på

Apparatdøren kan tas ut for rengjøring og for å demontere glassrutene.

Alle hengslene på apparatdøren har en sperrehendel. Når sperrehendlene er vippet ned (bilde **1**), er apparatdøren sikret. Den kan ikke hektes av. Når sperrehendlene på apparatdøren er vippet opp (bilde **2**), er hengslene sikret. De kan ikke klappe sammen.



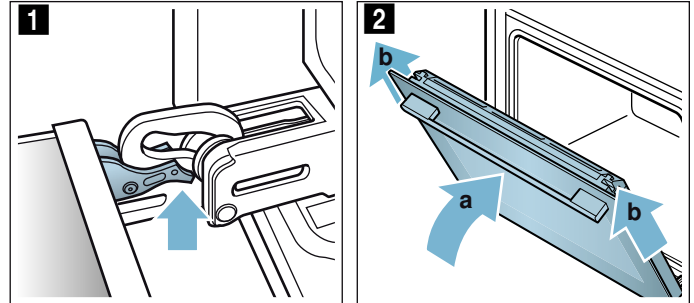
### ⚠ Advarsel

#### Fare for personskader!

- Når hengslene er usikret, kan de klappe sammen med stor kraft. Pass på at sperrehendlene alltid er helt klappet igjen, eller eventuelt klappet helt opp når apparatdøren tas ut.
- Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg. Hold fingrene unna området rundt hengslene.

### Hekte av apparatdøren

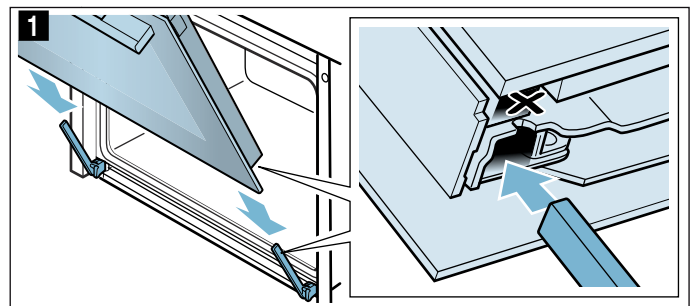
1. Åpne døren helt og trykk den mot apparatet.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (bilde **1**).
3. Lukk apparatdøren til anslag **a**. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side **b** og trekk opp og ut (bilde **2**).



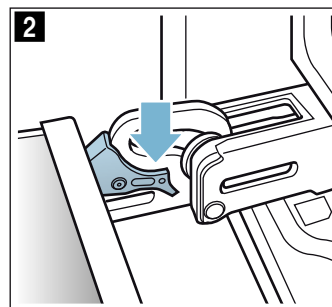
### Hekte på apparatdøren

Hekt apparatdøren på plass igjen i motsatt rekkefølge.

1. Pass på at begge hengslene blir satt rett inn i åpningene når apparatdøren hektes på plass (bilde **1**). Sett begge hengslene inntil den ytterste ruten nede, og bruk denne som føring. Pass på at hengslene skyves inn i riktig åpning. Det skal gå lett og ikke være motstand når de skyves inn. Dersom du kjenner motstand, må du kontrollere om hengslene er skjøvet inn i riktig åpning.



2. Åpne apparatdøren helt. Klapp sammen begge sperrehendlene igjen (bilde **2**).



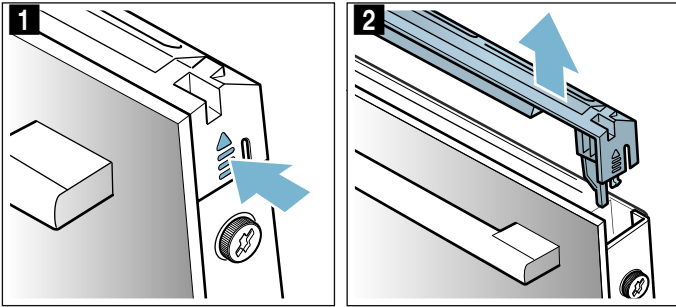
3. Lukk stekeovnsdøren.

### Ta av dekselet på døren

Innlegget i rustfritt stål i dørdekselet kan bli misfarget. Du kan ta ut dekselet for å rengjøre grundigere.  
→ "Rengjøring" på side 16

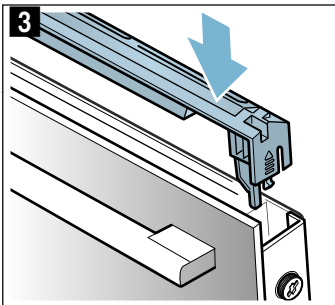
1. Åpne apparatdøren litt.

- Trykk på høyre og venstre side av dekselet (bilde 1).
- Ta av dekselet (bilde 2).  
Lukk apparatdøren forsiktig.



**Merk:** Rengjør innlegget i rustfritt stål i dekselet med rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Rengjør resten av dekselet med såpevann og en myk klut.

- Åpne apparatdøren litt igjen. Sett på dekselet og trykk det på plass til du hører at det smekker i lås (bilde 3).



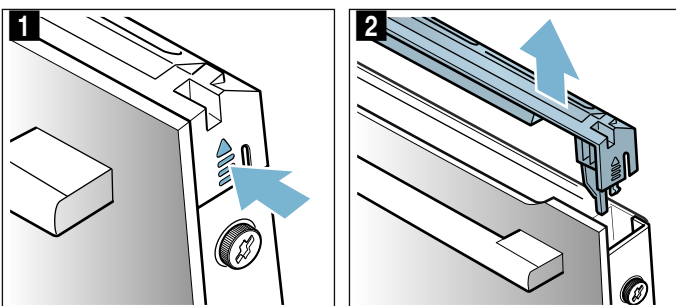
- Lukk apparatdøren.

## Montering og utmontering av glassruter

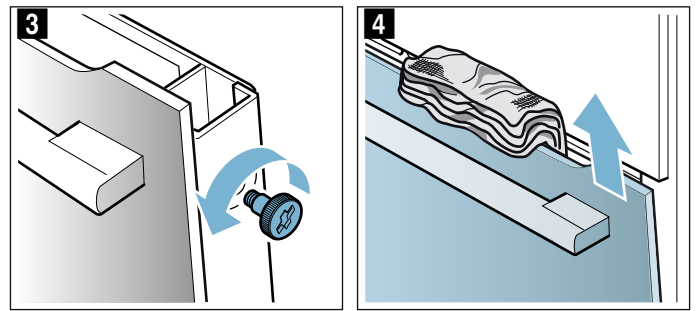
Du kan ta ut glassrutene i apparatdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

### Demontere på apparatet

- Åpne apparatdøren litt.
- Trykk på høyre og venstre side av dekselet (bilde 1).
- Ta av dekselet (bilde 2).



- Løsne og ta ut skruene på høyre og venstre side av apparatdøren (bilde 3).
- Legg et kjøkkenhåndkle som er brettet sammen i flere lag i klem mellom døren og apparatet før du lukker døren igjen (bilde 4).  
Trekk den fremste ruten ut oppover og legg den med håndtaket ned på et jevnt underlag.



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

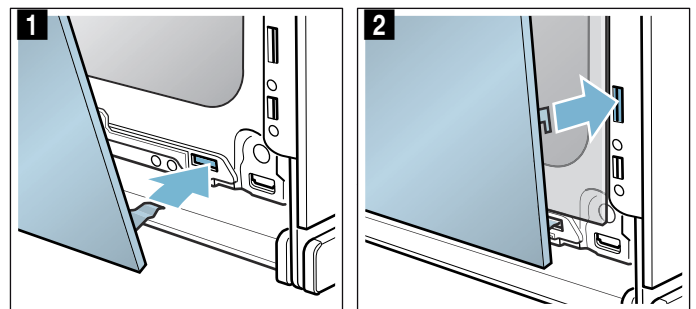
### ⚠ Advarsel

#### Fare for personskader!

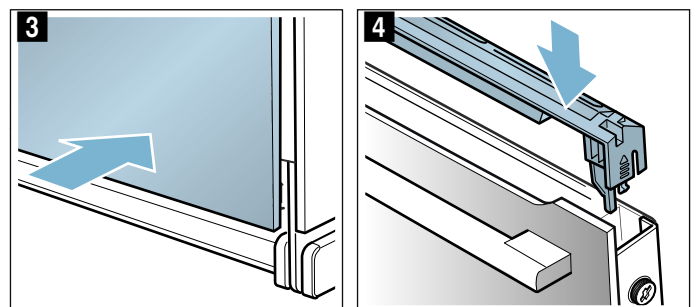
- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg. Hold fingrene unna området rundt hengslene.

### Montere på apparatet

- Skv den fremre glassruten ned i holderne (bilde 1).
- Lukk den fremre glassruten til begge de to hakene står ovenfor åpningen (bilde 2).



- Trykk den fremre glassruten imot til den smekker hørbart på plass (bilde 3).
- Åpne apparatdøren litt igjen og ta ut kjøkkenhåndkleet.
- Skrui i de to skruene på høyre og venstre side igjen.
- Sett på dekselet og trykk det på plass til du hører at det smekker i lås (bilde 4).



- Lukk apparatdøren.

### Obs!

Du må ikke bruke stekeovnen før glassrutene er satt ordentlig på plass.






## ? Hva kan du gjøre ved feil?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du tar kontakt med kundeservice, kan du forsøke å utbedre feilen selv ved hjelp av tabellen.

**Merk:** Dersom en rett ikke skulle bli helt vellykket, kan du kikke i tabelldelen bakerst i bruksanvisningen. Der

### Feiltabell

Ved feilmeldinger med E, f.eks. E0111, skal apparatet slås av og på igjen. Kontakt kundeservice dersom meldingen vises igjen.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet fungerer ikke	Sikringen er defekt	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden
	Strømbrydd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer
Apparatet kan ikke betjenes, og symbolet  vises i displayet	Barnesikringen er aktivert	Trykk på tasten  helt til symbolet  slukker
Ovnsrommet varmer ikke, og displayet viser "Demo-modus slått på"	Apparatet er i demo-modus	Slå av sikringen i sikringsskapet og slå den på igjen etter ca. 10 sekunder. Slå på apparatet og velg "Demo-modus slått av" i innstillingene.
Apparatet starter ikke, og i displayet vises meldingen "Ovnsrom for varmt"	Ovnsrommet er for varmt for den valgte retten eller varmetypen	La ovnsrommet avkjøles og start på nytt

### Maksimal driftsvarighet oversteget

Apparatet avslutter automatisk driften når ingen varighet er stilt inn, og når innstillingen ikke er endret på lenge.

Når dette skjer, avhenger av innstilt temperatur eller grilltrinn.

I displayet informerer apparatet om at driften avsluttes automatisk. Deretter avbrytes driften.

For å ta apparatet i bruk igjen må du først slå det av. Slå det deretter på igjen og angi riktige innstillinger.

**Tips:** For å unngå at apparatet utilsiktet slår seg av, f.eks. ved langvarig tilberedning, kan du stille inn en varighet. Apparater varmer helt til den innstilte varigheten er telt ned.

### Bytte pære i taket i ovnsrommet

Dersom stekeovns-pæren er gått, må den skiftes. Temperaturbestandige 230 V halogenpærer, 40 watt, fås hos kundeservice eller i faghandelen.

Ta i halogenpæren med en tørr klut. På den måten forlenges pærens levetid. Bruk kun disse pærene.

#### ⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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.

#### ⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

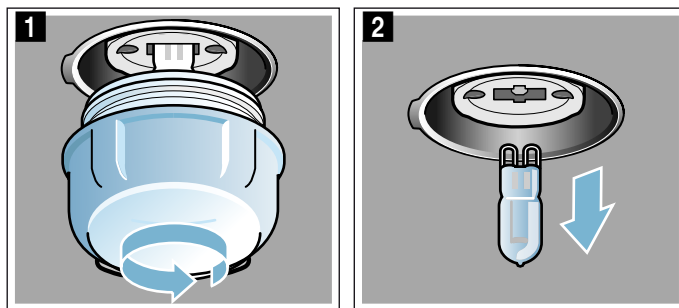
Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

finner du mange tips og råd. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 22

#### ⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
2. Skru av glassdekslet ved å skru mot venstre (bilde **1**).
3. Trekk pæren ut – ikke skru den (bilde **2**). Sett inn den nye pæren – pass på plasseringen av stiftene. Trykk pæren fast.



4. Skru på glassdekslet igjen. Avhengig av apparattypen er glassdekslet utstyrt med en tetningsring. Tetningsringen må settes på før glassdekslet skrues tilbake på plass.
5. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen.

### Glassdeksel

Dersom glassdekslet til halogenlampen er ødelagt, må det skiftes. Et nytt glassdeksel fås hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

## Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

### E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner ovnsdøren. På apparater med damp finner du typeskiltet bak dekselet.



For at du skal slippe å bruke tid på å lete når du trenger det, bør du notere opplysningene om apparatet og telefonnummeret til kundeservice med en gang.

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

Kundeservice 

Vær oppmerksom på at besøk av servicepersonell ikke er gratis dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder 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.

## Testet for deg i vårt prøvekjøkken

Her finner du et utvalg matretter og de beste innstillingene for dem. Vi viser deg hvilken varmetype og temperatur som er best egnet for 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.

**Merk:** Ved tilberedning av mat kan det oppstå mye damp i ovnsrommet.

Apparatet er svært energieffektivt og avgir lite varme under drift. På grunn av de høye temperaturforskjellene mellom innsiden av apparatet og de utvendige delene, kan det danne seg kondens på døren, betjeningsfeltet eller møbeloverflater i nærheten. Dette er normalt. Med forvarming og forsiktig åpning av døren kan kondens reduseres.

### Silikonformer

For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi mørke stekeformer av metall.

Hvis du likevel vil bruke silikonformer, bør du ta utgangspunkt i opplysningene og oppskriftene fra produsenten. Silikonformer er ofte mindre enn vanlige former. Mengde og opplysninger i oppskriften kan avvike.

### Kaker og småbakst

Apparatet har mange varmetyper for tilberedning av kaker og småbakst. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

Ta også hensyn til kommentarene i avsnittet om heving av deigen.

Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene.

### Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

#### Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyder når du steker i én høyde:

- Høye bakverk: Høyde 2
- Flate bakverk: Høyde 3

Hvis du bruker varmetypen 4D-varmluft, kan du velge mellom høyde 1, 2, 3 og 4.

#### Steking i flere høyder

Bruk 4D-varmluft. Bakverk på plater eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

Steking i to høyder:

- Universalpanne: Høyde 3
- Bakeplate: Høyde 1
- Former på risten
- Første rist: Høyde 3
- Andre rist: Høyde 1

Steking i tre høyder:

- Bakeplate: Høyde 5
- Universalpanne: Høyde 3
- Bakeplate: Høyde 1

Steking i fire høyder:

- 4 rister med bakepapir
- Første rist: Høyde 5
- Andre rist: Høyde 3
- Tredje rist: Høyde 2
- Fjerde rist: Høyde 1

Ved å tilberede flere retter samtidig kan du spare opp til 45 % energi. Sett formene ved siden av hverandre eller diagonalt over hverandre i stekeovnen.

### Tilbehør

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte.

### Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

### Universalpanne eller bakeplate

Skyv inn universalpannen eller bakeplaten forsiktig til anslag med avfasingen vendt mot apparatdøren.

Bruk universalpannen til saftige kaker, slik at ovnsrommet ikke blir tilsmusset av væske som renner over.

### Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

Stekeformer i lys aluminium, keramikkformer og glassformer forlenger steketiden, og bakverket blir ikke så jevnt brunt. Hvis du steker med disse formene og vil bruke over-/undervarme, må du skyve formen inn på høyde 1.

### Bakepapir

Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær det derfor til slik at det passer til bakeplaten.

### Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellig bakst. Temperatur og steketid avhenger av deigmengde og -kvalitet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lave verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov.

**Merk:** Steketider kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Kaker og småbakst ville da kun være stekt på utsiden, men rå inni.




Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av matrettene i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du 20 prosent energi. Hvis du forvarmer, reduseres de oppgitte steketidene med noen minutter.













For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen. Sett først retten og tilbehøret inn i ovnen når den er varm.

Hvis du vil bake etter egen oppskrift, må du se på lignende bakverk i tabellen. Du finner mer informasjon i tipsene om baking under innstillingstabellen.

Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

Anvendte varmetyper:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min
<b>Kaker i form</b>					
Formkake, enkel	Kranse-/brødforn	2		150-170	50-70
Formkake, enkel 2 høyder	Kranse-/brødforn	3+1		140-160	60-80
Formkake, fin	Kranse-/brødforn	2		150-170	60-80
Fruktkake av formkakerøre, fin	Høy, rund kakeform/springform	2		160-180	40-60
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	3		160-180	20-30
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Sveitsisk pai	Pizzabrett	3		170-190	45-55
Terte	Terteforn, svart blikk	3		190-210	25-40
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	2		150-170	50-70
Gjærbakst	Springform Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	3		150-170*	20-30
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
* Forvarming					
** Forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen					

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min
<b>Kaker på brett</b>					
Formkake med fyll	Stekebrett	3	☐	160-180	20-40
Formkake, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	☉	140-160	30-50
Mørdeigskake med tørt fyll	Stekebrett	3	☐	170-190	25-35
Mørdeigskake med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	☉	160-170	35-45
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	3	☐	160-180	55-65
Sveitsisk pai	Universalpanne	3	☉	170-190	45-55
Gjærbakst med tørt fyll	Universalpanne	3	☐	160-180	15-20
Gjærbakst med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	☉	150-170	20-30
Gjærbakst med saftig fyll (frukt)	Universalpanne	3	☐	180-200	30-40
Gjærbakst med saftig fyll, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	☉	150-170	45-60
Kringle, krans	Stekebrett	2	☐	160-170	25-35
Rullekake	Stekebrett	3	☉	180-200*	8-15
Julekake med 500 g mel	Stekebrett	2	☐	150-170	45-60
Strudel, søt	Universalpanne	2	☉	170-180	50-60
Strudel, frossen	Universalpanne	3	☉	200-220	35-45
<b>Småbakst</b>					
Småkaker	Stekebrett	3	☐	160**	20-30
Småkaker	Stekebrett	3	☉	150**	25-35
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	☉	150**	25-35
Småkaker, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	5+3+1	☉	140**	35-45
Muffins	Muffinsform	3	☐	170-190	15-20
Muffins, 2 høyder	Muffinsformer	3+1	☉	160-180*	15-30
Småbakst av gjærdeig	Stekebrett	3	☐	160-180	25-35
Småbakst av gjærdeig, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	☉	150-170	25-40
Butterdeig	Stekebrett	3	☉	170-190*	20-35
Butterdeigsbakst, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	☉	170-190*	20-45
Butterdeigsbakst, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	5+3+1	☉	170-190*	20-45
Butterdeigsbakst, flat, 4 høyder	4 rister	5+3+2+1	☉	180-200*	20-35
Vannbakkels	Stekebrett	3	☐	200-220	30-40
Vannbakkels, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	☉	190-210	35-45
Wienerbrød	Stekebrett	3	☉	160-180	20-30
<b>Småkaker</b>					
Sprøytebakst	Stekebrett	3	☐	140-150**	25-40
Sprøytebakst	Stekebrett	3	☉	140-150**	25-40
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	☉	140-150**	30-40
Sprøytebakst, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	5+3+1	☉	130-140**	35-55
Småkaker	Stekebrett	3	☉	140-160	15-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1	☉	140-160	15-30
Småkaker, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	5+3+1	☉	140-160	15-30

\* Forvarming

\*\* Forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen



Ret	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min
Marengs	Stekebrett	3		80-90*	120-150
Marengs, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		80-90*	120-180
Makroner	Stekebrett	3		90-110	20-40
Makroner, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		90-110	25-45
Makroner, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	5+3+1		90-110	30-45
* Forvarming					
** Forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen					

## Tips om kaker og småbakst

Du vil finne ut om kaken er gjennomstekt.	Stikk med en blomsterpinne der hvor kaken er høyest. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.
Kaken faller sammen.	Bruk mindre væske neste gang. Eller still inn temperaturen 10 °C lavere og forleng steketiden. Vær oppmerksom på ingrediensene og tilberedningsinformasjonen som er angitt i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Smør bare bunnen av springformen. Etter steking løsner du kaken forsiktig med en kniv.
Fruktsaften renner ut.	Bruk en dypere universalpanne neste gang.
Småbakst kleber seg sammen under steking.	Hvert bakeemne bør ha ca. 2 cm plass rundt seg. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Kaken er for tørr.	Still inn temperaturen 10 °C høyere og forkort steketiden.
Kaken er for lys.	Dersom både innsetningshøyde og tilbehør er korrekt, kan du forlenge steketiden eller øke temperaturen.
Kaken er for lys på toppen og for mørk nederst.	Sett kaken inn på et høyere nivå neste gang.
Kaken er for mørk på toppen og for lys nederst.	Sett kaken inn på et lavere nivå neste gang. Velg en lavere temperatur og forleng steketiden.
Formkaken blir for mørk bak.	Ikke plasser stekeformen helt inntil bakveggen, men plasser den midt på tilbehøret.
Kaken er for mørk.	Velg neste gang en lavere temperatur og forleng ev. steketiden.
Bakverket er ikke jevnt stekt.	Velg en litt lavere temperatur. Bakepapir som går ut over platen kan påvirke luftsirkulasjonen. Skjær alltid til bakepapiret slik at det passer til bakeplaten. Pass på at stekeformen ikke står rett foran åpningene i bakveggen i ovnsrommet. Når du steker småbakst, må emnene være så like av størrelse og tykkelse som mulig.
Du har stekt i flere høyder. På den øverste platen er kakene mørkere enn på den nederste.	Bruk alltid 4D-varmluft når du steker i flere høyder. Bakverk på plater som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.
Kaken ser bra ut, men er ikke gjennomstekt.	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 paneringsmel over, og legg deretter fyllet oppå.
Kaken løsner ikke når den hvelves.	La kaken avkjøles i 5 til 10 minutter etter steking. Løsner den fremdeles ikke, kan du løsne den forsiktig langs kanten med en kniv. Hvelv deretter kaken på nytt og dekk formen flere ganger med en våt, kald klut. Neste gang må du smøre formen og strø over paneringsmel.

## Brød og rundstykker

Apparatet har mange varmetyper for steking av brød og rundstykker. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

Ta også hensyn til kommentarene i avsnittet om heving av deigen.

Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene.

### Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

### Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyder når du steker i én høyde:

- Høye bakverk: Høyde 2
- Flate bakverk: Høyde 3

Hvis du bruker varmetypen 4D-varmluft, kan du velge mellom høyde 1, 2, 3 og 4.

### Steking i to høyder:

Bruk 4D- varmluft. Bakverk på plater eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

- Universalpanne: Høyde 3  
Bakeplate: Høyde 1
- Former på risten  
Første rist: Høyde 3  
Andre rist: Høyde 1

Ved å tilberede flere retter samtidig kan du spare opp til 45 % energi. Sett formene ved siden av hverandre eller diagonalt over hverandre i stekeovnen.

### Tilbehør

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte.

### Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

### Universalpanne eller bakeplate

Skyv inn universalpannen eller bakeplaten forsiktig til anslag med avfasingen vendt mot apparatdøren.

### Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

Stekeformer i lys aluminium, keramikkformer og glassformer forlenger steketiden, og bakverket blir ikke så jevnt brunt. Hvis du steker med disse formene og vil bruke over-/undervarme, må du skyve formen inn på høyde 1.

### Bakepapir

Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær det derfor til slik at det passer til bakeplaten.

### Dypfryste produkter

Ikke bruk dypfryste produkter med kraftig isdannelse. Fjern is fra maten.

Dypfryste produkter er delvis ujevnt forstekt. Den ujevne brunfargen består også etter steking.

### Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellige brød og rundstykker. Temperatur og steketid avhenger av deigmengde og -kvalitet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lave verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov for dette.

**Merk:** Steketider kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Brødet eller rundstykkene ville da kun bli stekt på utsiden, men være rå inni.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av matrettene i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du 20 prosent energi. Hvis du forvarmer, reduseres de oppgitte steketidene med noen minutter.

For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen. Sett først retten og tilbehøret inn i ovnen når den er varm. Noen retter blir mest vellykket hvis de stekes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

Innstillingsverdiene for brøddeiger gjelder både for deiger på bakeplate og deiger i brødform.

Hvis du vil bake etter egen oppskrift, må du se på lignende bakverk i tabellen.








Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.









### Obs!

Du må aldri helle vann i ovnsrommet eller sette kokekar med vann i bunnen av ovnsrommet. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.

Anvendte varmetyper:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  Omluftsgrilling
-  Grill stor flate
-  coolStart-funksjon

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Grill- trinn	Varighet i min.
<b>Brød</b>						
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpanne eller brødform	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Fullkornbrød, 1 kg	Universalpanne	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pide (tyrkisk, flatt brød)	Universalpanne	3		250-270	-	20-25
<b>Rundstykker</b>						
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt**	Universalpanne	3		-	-	-
Rundstykker, søte, ferske	Bakeplate	3		170-190*	-	15-20
Rundstykker, søte, ferske 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150-170*	-	20-30
* forvarming						
** Følg opplysningene på emballasjen						

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Grill- trinn	Varighet i min.
Rundstykker, ferske	Bakeplate	3		180-200	-	20-30
Bagett, forstekt, avkjølt**	Universalpanne	3		-	-	-
<b>Rundstykker, frosne</b>						
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt**	Universalpanne	3		-	-	-
Saltkringler o.l. bakst, deigemner	Universalpanne	3		-	-	-
Croissant, deigemner	Universalpanne	3		170-190	-	30-35
<b>Toast</b>						
Gratinert toast, 4 stk.	Rist	3		190-210	-	10-15
Gratinert toast, 12 stk.	Rist	3		230-250	-	10-15
Riste toast (ikke forvarming)	Rist	5		-	3	4-6
* forvarming						
** Følg opplysningene på emballasjen						

## Pizza, quiche og krydret bakverk

Apparatet har mange varmetyper for tilberedning av pizza, quiche og krydret bakverk. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

Ta også hensyn til kommentarene i avsnittet om heving av deigen.

Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene.

### Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

#### Steking i én høyde

Bruk følgende innsetningshøyder når du steker i én høyde:

- Høye bakverk: Høyde 2
- Flate bakverk: Høyde 3

Hvis du bruker varmetypen 4D-varmluft, kan du velge mellom høyde 1, 2, 3 og 4.

#### Steking i flere høyder

Bruk 4D- varmluft. Bakverk på plater eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

Steking i to høyder:

- Universalpanne: Høyde 3  
Bakeplate: Høyde 1
- Former på risten  
Første rist: Høyde 3  
Andre rist: Høyde 1

Steking i fire høyder:

- 4 rister med bakepapir  
Første rist: Høyde 5  
Andre rist: Høyde 3  
Tredje rist: Høyde 2  
Fjerde rist: Høyde 1

Ved å tilberede flere retter samtidig kan du spare opp til 45 % energi. Sett formene ved siden av hverandre eller diagonalt over hverandre i stekeovnen.

### Tilbehør

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte.

#### Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

#### Universalpanne eller bakeplate

Skyv inn universalpannen eller bakeplaten forsiktig til anslag med avfasingen vendt mot apparatdøren.

Bruk universalpannen ved pizza med mye fyll.

#### Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

Stekeformer i lys aluminium, keramikkformer og glassformer forlenger steketiden, og bakverket blir ikke så jevnt brunt. Hvis du steker med disse formene og vil bruke over-/undervarme, må du skyve formen inn på høyde 1.

#### Bakepapir

Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær det derfor til slik at det passer til bakeplaten.

### Dypfryste produkter

Ikke bruk dypfryste produkter med kraftig isdannelse. Fjern is fra maten.

Dypfryste produkter er delvis ujevnt forstekt. Den ujevne brunfargen består også etter steking.

### Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellige retter. Temperatur og steketid avhenger av deigmengde og -kvalitet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lave verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov.

**Merk:** Steketider kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Retten ville da bli stekt på utsiden men være rå inni.





Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av matrettene i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du 20 prosent energi. Hvis du forvarmer, reduseres de oppgitte steketidene med noen minutter.



















For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen. Sett først retten og tilbehøret inn i ovnen når den er varm.

Hvis du vil bake etter egen oppskrift, må du se på lignende bakverk i tabellen.

Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

Anvendte varmetyper:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn
-  coolStart-funksjon

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
<b>Pizza</b>					
Pizza, fersk	Stekeplate	3		200-220	25-35
Pizza, fersk	Stekeplate	3		200-220	25-35
Pizza, fersk, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	35-45
Pizza, fersk, tynn bunn	Pizzabrett	2		220-230	20-30
Pizza, avkjølt**	Rist	3		-	-
<b>Pizza, frossen</b>					
Pizza med tynn bunn 1 stk.**	Rist	3		-	-
Pizza med tynn bunn 2 stk.	Universalpanne + rist	3+1		190-210	20-25
Pizza med tykk bunn 1 stk.**	Rist	3		-	-
Pizza med tykk bunn 2 stk.	Universalpanne + rist	3+1		190-210	20-30
Pizzabagett**	Rist	3		-	-
Minipizza**	Universalpanne	3		-	-
Minipizza, Ø 7 cm, 4 høyder	4 rister	5+3+2+1		180-200*	20-30
<b>Krydrede kaker og quicher</b>					
Krydderkake i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Terteform, svart blikk	3		190-210	30-40
Paikake	Universalpanne	3		260-280*	10-15
Piroger	Gratengform	2		190-200	30-45
Empanada	Universalpanne	3		180-190	30-45
Børek	Universalpanne	1		200-220*	20-30
* forvarming					
* Følg opplysningene på emballasjen					

## Grateng og sufflé

Apparatet har mange varmetyper for tilberedning av grateng og sufflé. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene.

### Innsetningshøyder

Bruk alltid angitte innsetningshøyder.

Du kan tilberede i én høyde i former eller med universalpannen.

- Former på risten: Høyde 2

- Universalpanne: Høyde 3

Suffléer kan du også tilberede i vannbad i universalpannen. Sett inn universalpannen i høyde 2.

Ved å tilberede flere retter samtidig kan du spare opp til 45 % energi. Sett formene ved siden av hverandre i stekeovnen.

### Tilbehør

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte.

### Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren

og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

### Universalpanne

Skyv forsiktig inn universalpannen eller bakeplaten til anslag med avfasingen vendt mot apparatdøren.

### Kokekar

Til suffleer og gratenger bruker du et bredt, flatt kokekar. I et smalt, høyt kokekar trenger rettene mer tid og blir mørkere på oversiden.

### Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellige gratenger og suffléer. Temperatur og steketid avhenger av mengde og oppskrift. Hvor lang steketid en grateng trenger, avhenger av størrelsen på kokekaret og hvor høy gratengen er. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang ved behov.

Gratenger og suffléer	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Grateng, krydret av kokte ingredienser	Gratengform	2		200-220	30-50
Grateng, søt	Gratengform	2		170-190	40-60
Lasagne, fersk, 1 kg	Gratengform	2		160-180	50-60
Lasagne, frossen, 400 g	Rist	2		-	-
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	2		160-190	50-70
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy, 2 høyder	Gratengform	3+1		150-170	60-80
Sufflé	Gratengform	2		160-180*	35-45
Sufflé	Porsjonsformer	2		170-190	65-75

\* Følg opplysningene på emballasjen

### Fjærkre

Apparatet har forskjellige varmetyper for tilberedning av fjærkre. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for noen retter.

### Steking på rist

Steking på rikst er spesielt godt egnet for stort fjærkre eller flere stykker samtidig.

Skyv universalpannen med risten inn i angitt innsetningshøyde. Pass på at risten ligger riktig på universalpannen. → "Tilbehør" på side 9

Fyll opp til 1/2 liter vann i universalpannen avhengig av størrelsen på fuglen og hva slags fugl det er. Dryppende fett samles opp. Av denne stekesjyen kan du lage en saus. I tillegg oppstår det så lite røyk at ovnsrommet holder seg renere.

### Stek i kokekar

Bruk bare kokekar som er egnet for stekeovner. Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet.

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

**Merk:** Steketider kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Gratengen eller suffléen ville være stekt på utsiden, men rå inni.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av matrettene i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du 20 prosent energi. Hvis du forvarmer, reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.

Hvis du vil tilberede etter egen oppskrift, må du se på lignende retter i tabellen.

Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

Anvendte varmetyper:

- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Pizzatrinn
- coolStart-funksjon

Skinnende stekegryter av rustfritt stål eller aluminium reflekterer varmen som et speil, og er derfor bare delvis egnet. Fuglen stekes saktere og blir ikke like brun. Bruk en høyere temperatur og/eller lengre tilberedningstid.

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

### Kokekar uten lokk

Bruk en høy stekeform til steking av fjærkre. Sett formen på risten. Hvis du ikke har et egnet kokekar, bruker du universalpannen.

### Lukket kokekar

Ovnsrommet holder seg vesentlig renere hvis du tilbereder i et lukket kokekar. Pass på at lokket passer og lukker ordentlig. Sett kokekaret på risten.

Når du åpner lokket etter tilberedningen, kan det komme svært varm damp ut. Løft opp lokket bak slik at den varme dampen slipper ut bort fra kroppen.

Fjærkre kan også få en sprø overflate i en lukket stekegryte. Bruk da en stekegryte med glasslokk og still inn en høyere temperatur.

### Grilling

Hold apparatdøren lukket under grillingen. Grill aldri med apparatdøren åpen.



Legg maten som skal grilles på risten. Skyv i tillegg inn universalpannen med avfasingen vendt mot apparatdøren, minst en innsetningshøyde lavere. Dryppende fett samles opp.

Bruk grillstykker som er så like i tykkelse og vekt som mulig. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Legg grillstykkene rett på risten.

Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.

### Merknader

- Grillelementet slår seg hele tiden av og på, dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, avhenger av hvilket grilltrinn som er stilt inn.
- Ved grilling kan det oppstå røyk.

### Steketermometer

Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Les de viktige kommentarene for bruk av steketermometeret i det aktuelle kapitlet. Der finner du informasjon om hvor du stikker inn steketermometeret, mulige varmetyper og mer. → "Steketermometer" på side 15

### Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for fjærkre. Temperatur og steketid avhenger av mengde, kvalitet og temperatur på maten. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Still temperaturen høyere neste gang ved behov.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av ikke fylt, stekeklar fugl med kjøleskaptemperatur i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du 20 prosent energi. Hvis du forvarmer, reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.

I tabellen finner du opplysninger om fjærkre med foreslått vekt. Hvis du vil tilberede tungt fjærkre, må du alltid bruke den lavere temperaturen. Ved flere stykker må du orientere deg etter vekten til det tungste stykket når du beregner steketiden. De enkelte stykkene bør være omtrent like store.

Generelt gjelder: Jo større fugl, desto lavere temperatur og lengre steketid.

Snu fuglen etter ca. 1/2 til 2/3 av den angitte tiden.





**Merk:** Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær bakepapiret slik at det passer til bakeplaten.













### Tips

- Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull i huden under vingene. Da kan fett renne ut.
- Snitt inn i huden ved andebryst. Andebryst må ikke snus.
- Når du snur fjærkre må du passe på brystsiden eller hudsiden først vender nedover.
- Fuglen blir spesielt sprø og gyllen dersom den mot slutten av steketiden pensles med smør, saltvann eller appelsinjuice.

Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

Anvendte varmetyper:

-  Over-/undervarme
-  Omluftgrilling
-  Grill stor flate
-  coolStart-funksjon

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetyp	Temperatur i °C	Grilltrinn	Varighet i min.
<b>Kylling</b>						
Kylling, 1 kg	Rist	2		200-220	-	60-70
Kyllingbrystfilet, à 150 g (grilling)	Rist	4		-	3*	15-20
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	3		220-230	-	30-35
Kyllingvinger, nuggets, frosne	Universalpanne	3		-	-	-
Broiler, 1,5 kg	Rist	2		200-220	-	70-90
<b>And og gås</b>						
And, 2 kg	Rist	1		180-200	-	90-110
Andebryst, à 300 g	Rist	3		230-250	-	25-30
Gås, 3 kg	Rist	2		160-180	-	120-150
Gåselår, à 350 g	Rist	2		210-230	-	40-50
<b>Kalkun</b>						
Kalkunkylling, 2,5 kg	Rist	2		180-200	-	70-90
Kalkunbryst uten bein, 1 kg	Lukket kokekar	2		240-260	-	80-100
Kalkunlår med bein, 1 kg	Rist	2		180-200	-	80-100

\* Forvarm i 5 min.

## Kjøtt

Apparatet har mange varmetyper for tilberedning av kjøtt. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

### Steking og surring

Magert kjøtt kan pensles med fett etter smak og behag, eller det kan dekkes med baconskiver.

Skjær snitt på kryss i svoren. Når du snur steken må du passe på at svoren vender ned først.

Når steken er ferdig, skal den hvile i avslått, lukket ovnsrom i 10 minutter. På denne måten fordeles kjøttkraften bedre. Pakk inn steken ev. i aluminiumsfolie. Hviletiden er ikke inkludert i den angitte steketiden.

### Steking på rist

På rist blir kjøtt spesielt sprøtt på alle sider.

Fyll opp til ½ liter vann i universalpannen avhengig av størrelsen på kjøttstykket og hva slags kjøtt det er. Dryppende fett og kjøttkraft samles opp. Av denne stekesjyen kan du lage en saus. I tillegg oppstår det så lite røyk at ovnsrommet holder seg renere.

Skyv universalpannen med risten inn i angitt innsetningshøyde. Pass på at risten ligger riktig på universalpannen. → *"Tilbehør" på side 9*

### Steking og surring i kokekar

Steking og surring i kokekar er mer behagelig. Det er lettere å ta steken ut av ovnsrommet i kokekaret og tilberede sausen rett i kokekaret.

Bruk bare kokekar som er egnet for bruk i stekeovn. Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet.

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

Fyll litt væske til magert kjøtt. I kokekar av glass skal bunnen være dekket ca ½ høyt.

Mengden væske avhenger av kjøtttypen og materialet i kokekaret samt av om du bruker lokk. Hvis du tilbereder kjøtt i emaljerte eller mørke metallpanner, trenger du noe mer væske enn ved tilberedning i kokekar av glass.

Under steking fordampes væsken i kokekaret. Etterfyll væske forsiktig ved behov.

Skinnende stekegryter av rustfritt stål eller aluminium reflekterer varmen som et speil, og er derfor bare delvis egnet. Kjøttet stekes saktere og blir mindre brunet. Bruk en høyere temperatur og/eller lengre tilberedningstid.

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

### Kokekar uten lokk

Bruk en høy stekeform til steking av kjøtt. Sett formen på risten. Hvis du ikke har et egnet kokekar, bruker du universalpannen.

### Lukket kokekar

Ovnsrommet holder seg vesentlig renere hvis du tilbereder i et lukket kokekar. Pass på at lokket passer og lukker ordentlig. Sett kokekaret på risten.

Avstanden mellom kjøttet og lokket bør være minst 3 cm. Kjøttet kan heve seg.

Når du åpner lokket etter tilberedningen, kan det komme svært varm damp ut. Løft opp lokket bak slik at den varme dampen slipper ut bort fra kroppen.

Ved surring steker du kjøttet på forhånd etter behov. Tilsett vann, vin, eddik eller lignende, slik at du får en god kraft. Bunnen av kokekaret skal være dekket ca. 1-2cm høyt.

Under steking fordampes væsken i kokekaret. Etterfyll væske forsiktig ved behov.

Kjøtt kan også få en sprø overflate i en lukket stekegryte. Bruk da en stekegryte med glasslokk og still inn en høyere temperatur.

### Grilling

Hold apparatdøren lukket under grillingen. Grill aldri med apparatdøren åpen.

Legg maten som skal grilles på risten. Skyv i tillegg inn universalpannen med avfasingen vendt mot apparatdøren, minst en innsetningshøyde lavere. Dryppende fett samles opp.

Bruk grillstykker som er så like i tykkelse og vekt som mulig. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Legg grillstykkene rett på risten.

Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.

Salt matvarene som skal grilles først etter at de er grillet. Salt trekker væske ut av kjøttet.

### Merknader

- Grillelementet slår seg hele tiden av og på, dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, avhenger av hvilket grilltrinn som er stilt inn.
- Ved grilling kan det oppstå røyk.

### Steketermometer

Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Les de viktige kommentarene for bruk av steketermometeret i det aktuelle kapitlet. Der finner du informasjon om hvor du stikker inn steketermometeret, mulige varmetyper og mer. → *"Steketermometer" på side 15*

### Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for mange kjøttretter. Temperatur og steketid avhenger av mengde, kvalitet og temperaturen på maten. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Still temperaturen høyere neste gang ved behov.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av kjøtt med kjøleskaptemperatur i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du opp til 20 prosent energi. Hvis du forvarmer, reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.

I tabellen finner du opplysninger for kjøttstykker med foreslått vekt. Hvis du vil tilberede en tung stek, må du alltid bruke den lavere temperaturen. Ved flere stykker må du orientere deg etter vekten til det tungste stykket når du beregner steketiden. De enkelte stykkene bør være omtrent like store.

Generelt gjelder: Jo større stek, desto lavere temperatur og lengre steketid.




## no Testet for deg i vårt prøvekjøkken




















Snu steken og grillmaten etter ca. 1/2 til 2/3 av den angitte tiden.

Hvis du vil tilberede etter egen oppskrift, må du se på lignende retter i tabellen. Du finner mer informasjon i tipsene om steking, surring og grilling etter innstillingstabellen.

Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

Anvendte varmetyper:

-  Over-/undervarme
-  Omluftsgrilling
-  Grill stor flate

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Grill- trinn	Varighet i min.
<b>Svinekjøtt</b>						
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-190	-	110-130
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Rist	2		190-200	-	130-140
Svinestek av lend, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		220-230	-	70-80
Svinefilet, 400 g	Rist	3		220-230	-	20-25
Røkt svinekjøtt med bein, 1 kg (tilsatt litt vann)	Lukket kokekar	2		210-230	-	70-90
Svinebiff, 2 cm tykk	Rist	5		-	2	16-20
Svinemedaljonger, 3 cm tykke (5 min forvarming)	Rist	5		-	3*	8-12
<b>Oksekjøtt</b>						
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210-220	-	40-50
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		200-220	-	130-160
Roastbiff, medium 1,5 kg	Rist	2		220-230	-	60-70
Biff, 3 cm tykk, medium (ingen forvarming)	Rist	3		-	3	15-20
Burger, 3-4 cm høy	Rist	4		-	3	25-30
<b>Kalvekjøtt</b>						
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		160-170	-	100-120
Kalveknoke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		200-210	-	100-120
<b>Lammekjøtt</b>						
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-190	-	50-80
Lammerygg med bein**	Rist	2		180-190	-	40-50
Lammekotelett	Rist	3		-	3	12-16
<b>Pølser</b>						
Grillpølser	Rist	4		-	3	10-15
<b>Kjøttretter</b>						
Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	2		170-180	-	60-70
* forvarming						
** må ikke vendes						

## Tips til steking, bruning og grilling

Ovnsrommet blir svært skittent.	Forbered maten som skal tilberedes i en lukket stekegryte eller bruk grillristen. Hvis du bruker grillristen, får du optimale resultater. Grillristen kan kjøpes senere som spesialtilbehør.
Steken er for mørk, og svoren er delvis brent, og/eller steken er for tørr.	Kontroller innsetningshøyden og temperaturen. Velg neste gang en lavere temperatur, og forkort ev. steketiden.
Skorpen er for tynn.	Hev temperaturen eller slå på grillen en kort stund etter at steketiden er over.
Steken ser fin ut, men sjuen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, og fyll på mer væske ved behov.

Steken ser fin ut, men sijen er for lys og tynn.	Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett ev. mindre væske.
Ved surring brunes kjøttet.	Stekegryte og lokk må passe sammen og lukke godt. Senk temperaturen, og etterfyll væske etter behov under surringen.
Grillmaten blir for tørr.	Salt kjøttet først etter at det er grillt. Salt trekker væske ut av kjøttet. Ikke stikk hull i grillmaten når du snur den. Bruk grilltang.

## Fisk

Apparatet har forskjellige varmetyper for tilberedning av fisk. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

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

Du vet at fisken er stekt når ryggfinnen er lett å løsne.

### Steking og grilling på rist

Legg maten som skal grilles på risten. Skyv i tillegg inn universalpannen med avfasingen vendt mot apparatdøren, minst en innsetningshøyde lavere.

Fyll opp til ½ liter vann i universalpannen avhengig av størrelsen på fisken og hva slags fisk det er. Væske som drypper, samles opp. I tillegg oppstår lite røyk slik at ovnsrommet holder seg renere.

Hold apparatdøren lukket under grillingen. Grill aldri med apparatdøren åpen.

Bruk grillstykker som er så like i tykkelse og vekt som mulig. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Legg grillstykkene rett på risten.

Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker en gaffel i fisken, mister den væske og blir tørr.

### Merknader

- Grillelementet slår seg hele tiden av og på, dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, avhenger av hvilket grilltrinn som er stilt inn.
- Ved grilling kan det oppstå røyk.

### Steking og damping i kokekar

Bruk bare kokekar som er egnet for bruk i stekeovn. Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet.

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

Skinnende stekegryter av rustfritt stål eller aluminium reflekterer varmen som et speil, og er derfor bare delvis egnet. Fisken stekes saktere og blir mindre brunet. Bruk en høyere temperatur og/eller lengre tilberedningstid.

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

### Kokekar uten lokk

Ved tilberedning av hel fisk er det best å bruke en høy stekeform. Sett formen på risten. Hvis du ikke har et egnet kokekar, bruker du universalpannen.

### Lukket kokekar

Ovnsrommet holder seg vesentlig renere hvis du tilbereder i et lukket kokekar. Pass på at lokket passer og lukker ordentlig. Sett kokekaret på risten.

Ved damping har du to til tre spiseskjeer væske og litt sitronsaft eller eddik i kokekaret.

Når du åpner lokket etter tilberedningen, kan det komme svært varm damp ut. Løft opp lokket bak slik at den varme dampen slipper ut bort fra kroppen.

Fisk kan også få en sprø overflate i en lukket stekegryte. Bruk da en stekegryte med glasslokk, og still inn en høyere temperatur.

### Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for fiskeretter. Temperatur og steketid avhenger av mengde, kvalitet og temperatur på maten. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av fisk med kjøleskaptemperatur i kaldt ovnsrom. På denne måten sparer du opp til 20 prosent energi. Hvis du forvarmer, reduserer du de oppgitte steketidene med noen minutter.

I tabellen finner du opplysninger for fisk med foreslått vekt. Hvis du vil tilberede en tung fisk, må du alltid bruke den lavere temperaturen. Ved flere fisker må du orientere deg etter vekten til den tungste fisken når du beregner steketiden. Fiskene bør være omtrent like store.


Generelt gjelder: Jo større fisk, desto lavere temperatur og lengre steketid.

Fisk som ikke er i svømmestilling, skal snus etter ca. 1/2 til 2/3 av den angitte tiden.








**Merk:** Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær bakepapiret slik at det passer til bakeplaten.

Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opp til 20 prosent energi.

Anvendte varmetyper:

-  Over-/undervarme

-  Omluftsgrilling
-  Grill stor flate

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Grill- trinn	Varighet i min.
<b>Fisk</b>						
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks.ørret	Rist	2		170-190	-	20-30
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Rist	2		170-190	-	30-40
<b>Fiskefileter</b>						
Fiskefilet, naturell, grillet	Rist	4		-	1*	15-25
<b>Fiskekoteletter</b>						
Fiskekotelett, 3 cm tykk**	Rist	4		-	3	10-20
<b>Fisk, frossen</b>						
Fiskefilet, naturell	Lukket kokekar	2		210-230	-	20-30
Fiskefilet, gratinert	Rist	2		200-220	-	45-60
Fiskepinner (snu av og til)	Universalpanne	3		200-220	-	20-30
* forvarming						
** Skyv inn universalpannen i innsetningshøyde 2 under						

## Grønnsaker og tilbehør

Her finner du informasjon om tilberedning av grillete grønnsaker, poteter og dypfrosne potetprodukter.

Ta ut tilbehør som ikke brukes, fra ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer energi.

### Innsetningshøyder

Bruk angitte innsetningshøyder.

### Tilberedning i én høyde

Hold deg til opplysningene i tabellen.

### Tilberedning i to høyder

Bruk 4D-varmluft. Plater som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

- Universalpanne: Høyde 3
- Bakeplate: Høyde 1

### Tilbehør

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte.

### Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

### Universalpanne eller bakeplate

Skyv inn universalpannen eller bakeplaten forsiktig til anslag med avfasingen vendt mot apparatdøren.

### Bakepapir

Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær det derfor til slik at det passer til bakeplaten.




### Anbefalte innstillingsverdier


I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellige retter. Temperaturen og tilberedningstid avhenger av mengden og kvaliteten på matvarene. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av matrettene i kaldt ovnsrom. Hvis du forvarmer, reduserer du de angitte tidene med noen minutter.







Hvis du vil tilberede etter egen oppskrift, må du se på lignende retter i tabellen.

Anvendte varmetyper:

-  4D-varmluft
-  Grill stor flate
-  coolStart-funksjon

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Grill- trinn	Varighet i min.
<b>Grønnsaksretter</b>						
Grillete grønnsaker	Universalpanne	5		-	3	10-15
* Følg opplysningene på emballasjen						



Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Grill- trinn	Varighet i min.
<b>Poteter</b>						
Bakte poteter, delt i to	Universalpanne	3		160-180	-	45-60
<b>Potetprodukter, frosne</b>						
Røstipoteter*	Universalpanne	3		-	-	-
Fylte potetlommer*	Universalpanne	3		-	-	-
Kroketter *	Universalpanne	3		-	-	-
Pommes frites *	Universalpanne	3		-	-	-
Pommes frites, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		190-210	-	30-40
* Følg opplysningene på emballasjen						

## Yoghurt

Med apparatet ditt kan du også lage yoghurt selv.

### Tilberede yoghurt


Ta tilbehør og stiger ut av ovnsrommet. Ovnsrommet må være tomt. Ikke åpne apparatdøren under steking.

1. Varm opp 1 liter melk (3,5 % fett) på koketoppen til 90 °C og la den avkjøles til 40 °C.

Langtidsholdbar melk trenger kun å varmes opp til 40 °C.

2. Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskapstemperatur).
3. Fyll i kopper eller små glass og dekk til med plastfolie.
4. Sett koppene eller glassene i bunnen av ovnsrommet, og tilbered som angitt i tabellen.
5. Etter tilberedningen avkjøles yoghurten i kjøleskapet.

Anvendt varmetype:

-  4D-varmluft

Rett	Tilbehør	Innsettingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i timer
Yoghurt	Porsjonsformer	Bunnen av ovnsrommet		40-45	8-9

## Eco-varmetyper

Varmluft eco og Over-/undervarme eco er intelligente varmetyper for skånsom tilberedning av kjøtt, fisk og bakst. Apparatet sørger for optimal regulering av energitilførselen i ovnsrommet. Maten tilberedes i faser med restvarme. På den måten blir retten saftigere og mindre brunet. Alt etter tilberedning og rett kan det spares energi. Hvis du åpner apparatdøren for tidlig under steking, eller hvis du bruker forvarming, går denne effekten tapt.

Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene. Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

Sett rettene inn i det kalde, tomme ovnsrommet. Velg en temperatur på mellom 125-275 °C ved Varmluft eco og mellom 150-250 °C ved Over-/undervarme eco. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. Stek kun i én høyde.

Varmetypen Varmluft eco brukes til å beregne energiforbruk i sirkulasjonsmodus og energieffektklasse. Varmetypen Over-/undervarme eco brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.

Varmetypen Varmluft Eco brukes til å bestemme apparatets energieffektivitetsklasse.

### Tilbehør

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte.

#### Rist

Sett inn risten med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen nedover. Sett alltid kokekar og former på risten.

#### Universalpanne eller bakeplate

Skyv inn universalpannen eller bakeplaten forsiktig til anslag med avfasingen vendt mot apparatdøren.

#### Stekeformer og kokekar

Mørke stekeformer av metall er best egnet. På denne måten sparer du opp til 35 prosent energi.

Kokekar av rustfritt stål eller aluminium reflekterer varmen som et speil. Ikke-reflekterende kokekar i emalje, glass som tåler varme eller støpt aluminium.

Stekeformer i aluminium, keramikkformer eller glassformer forlenger steketiden, og kaken blir ikke jevnt brun.

#### Bakepapir



Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær det derfor til slik at det passer til bakeplaten.





























**Anbefalte innstillingsverdier**

Her finner du opplysninger om de forskjellige rettene. Temperatur og steketid avhenger av deigmengde og -kvalitet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov for dette.

**Merk:** Steketider kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Kaker eller småbakst er stekt på utsiden, men rå inni.

Anvendte varmetyper:

-  Varmeluft eco
-  Over-/undervarme eco

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
<b>Kaker i form</b>					
Formkake i formen	Kranse-/brødform	2		140-160	60-80
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	2		150-170	20-30
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	2		150-170	20-30
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	2		150-170	50-70
<b>Kaker på brett</b>					
Formkake med tørt fyll	Bakeplate	3		150-170	25-40
Mørdeigskake med tørt fyll	Bakeplate	3		170-180	25-35
Rullekake	Bakeplate	3		180-190	15-20
Kringle, kranse	Bakeplate	3		160-170	25-35
Gjærbakst med tørt fyll	Bakeplate	3		160-180	15-20
<b>Småbakst</b>					
Muffins	Muffinsform	2		160-180	15-25
Småkaker	Bakeplate	3		150-160	25-35
Butterdeigsbakst	Bakeplate	3		170-190	20-35
Vannbakkels	Bakeplate	3		200-220	35-45
Småkaker	Bakeplate	3		140-160	15-30
Sprøytebakst	Bakeplate	3		140-150	25-35
Småbakst av gjærdeig	Bakeplate	3		160-180	25-35
<b>Brød og rundstykker</b>					
Blandingsbrød, 1,5 kg	Brødform	2		200-210	35-45
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3		250-275	15-20
Rundstykker, søte, ferske	Bakeplate	3		170-190	15-20
Rundstykker, ferske	Bakeplate	3		180-200	20-30
<b>Kjøtt</b>					
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-190	120-140
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		200-220	140-160
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-180	110-130
<b>Fisk</b>					
Fisk, dampet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Lukket kokekar	2		190-210	25-35
Fisk, dampet, hel, 1,5 kg, f.eks. laks	Lukket kokekar	2		190-210	45-55
Fiskefilet, naturelle, dampet	Lukket kokekar	2		190-210	15-25

## Akrylamid i matvarer

Akrylamid oppstår primært i korn- og potetprodukter som tilberedes ved svært høye temperaturer. Det dreier

seg f.eks. om potetgull, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller finbakst (kjeks, pepperkaker, andre småkaker).

### Tips for tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

Generelt	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hold steketidene så korte som mulig.</li> <li>■ La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk.</li> <li>■ Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.</li> </ul>
Steking	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Maks. 180 °C med varmluf.
Småkaker	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Maks. 170 °C med varmluf. Egg eller eggeplomme reduserer dannelsen av akrylamid.
Ovnsstekte pommes frites	Fordeles jevnt i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett slik at pommes fritesen ikke tørker ut.

## Langtidssteking

Langtidssteking er langsom tilberedning ved lav temperatur. Det kalles derfor også lavtemperaturtilberedning.

Langtidssteking er ideelt for alle fine kjøttstykker (f.eks. ømfintlig kjøtt av okse, kalv, svin, lam og fjærkre), som skal stekes medium eller rosa. Kjøttet blir svært saftig, fint og mykt.

Fordelen er at du har frie hender ved planlegging av menyen fordi det ikke er noe problem å holde langtidsstekt kjøtt varmt. Ikke snu kjøttet under tilberedninger. Hold døren på apparatet lukket for å holde tilberedningsklimaet jevnt.

Bruk bare ferskt og hygienisk feilfritt kjøtt uten ben. Vær nøye med å fjerne sener og fettrender. Fett gir en sterk egensmak ved langtidssteking. Du kan også bruke krydret eller marinert kjøtt. Ikke bruk tint kjøtt.

Kjøttet kan skjæres opp umiddelbart etter langtidssteking. Det er ikke nødvendig å la kjøttet hvile. På grunn av den spesielle tilberedningsmetoden, ser kjøttet rosa ut. Det er imidlertid ikke rått eller for lite stekt.

**Merk:** Tidsforsinket drift med sluttid er ikke mulig ved varmetypen langtidssteking.

### Kokekar

Bruk et flatt kokekar, f.eks. et serveringsfat i porselen eller glass. Sett kokekaret i stekeovnen til forvarming. Sett alltid det åpne kokekaret på risten i høyde 2.

Du finner mer informasjon i tipsene om langtidssteking etter innstillingstabellen.


Apparatet har oppvarmingsmodusen langtidssteking. Start driften bare hvis ovnsrommet er helt avkjølt. La stekeovnen med kokekaret varmes godt opp i ca. 15 minutter.






På kokesonen steker du kjøttet svært kort på svært sterk varme på alle sider, også kantene. Fyll straks i det varme kokekaret. Sett kokekaret med kjøttet inn i stekeovnen igjen, og langtidsstek det.

### Anbefalte innstillingsverdier

Temperaturen for langtidssteking og tilberedningstiden avhenger av størrelsen, tykkelsen og kvaliteten på kjøttet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder.

Anvendt varmetype:

-  Langtidssteking

Rett	Kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Bruningstid i min.	Temperatur i °C	Varighet i min.
<b>Fjærkre</b>						
Andebryst, rosa per 300 g	Åpent kokekar	2		6-8	90*	45-60
Kyllingbrystfilet, à 200 g, gjennomstekt	Åpent kokekar	2		4	120*	45-60
Kalkunbryst uten bein, 1 kg, gjennom	Åpent kokekar	2		6-8	120*	110-130
<b>Svinekjøtt</b>						
Svinestek av lend, 5-6 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		6-8	80*	130-180
Svinefilet, hel	Åpent kokekar	2		4-6	80*	45-70
* forvarming						

Rett	Kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Bruningstid i min.	Temperatur i °C	Varighet i min.
<b>Oksekjøtt</b>						
Oksestek (hofte), 6–7 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		6-8	100*	150-180
Oksefilet, 1 kg	Åpent kokekar	2		4-6	80*	90-120
Roastbiff, 5–6 cm tykk	Åpent kokekar	2		6-8	80*	120-180
Oksemedaljonger/rumpsteak, 4 cm tykk	Åpent kokekar	2		4	80*	30-60
<b>Kalvekjøtt</b>						
Kalvestek, 4-5 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		6-8	80*	80-140
Kalvestek, 7-10 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		6-8	80*	140-200
Kalvefilet, hel, 800 g	Åpent kokekar	2		4-6	80*	70-120
Kalvemedaljonger, 4 cm tykke	Åpent kokekar	2		4	80*	30-50
<b>Lammekjøtt</b>						
Beinfrie ytrefileter av lam à 200 g	Åpent kokekar	2		4	80*	30-45
Lammelår uten bein, medium, ca. 1 kg, bundet	Åpent kokekar	2		6-8	95*	120-180
* forvarming						

## Tips om langtidssteking

Langtidssteke andebryst.	Legg det kalde andebrystet i pannen og stek skinnsiden først. Etter langtidssteking må du grille det i 3 til 5 minutter så det blir sprøtt.
Langtidsstekt kjøtt er ikke så varmt som kjøtt som er tilberedt på vanlig måte.	For at det stekte kjøttet ikke skal avkjøles for raskt, anbefaler vi at du serverer det på varme tallerkener sammen med svært varm saus.

## Tørking

4D-varmluft egner seg utmerket til tørking. Ved denne typen konservering konsentreres aromastoffene rundt vannutløpet.

Bruk kun feilfrie frukt, grønnsaker og urter, og vask dem grundig. Legg bakepapir eller smørpapir på risten. La frukten dryppe godt av og tørk den.

Skjær den ev. i like store stykker eller i tynne skiver. Legg uskrellet frukt i skålen med snittflaten opp. Pass på at frukt eller sopp ikke ligger oppå hverandre på risten.

Rasp grønnsaker og forvell dem. La de forvellede grønnsakene dryppe av, og fordel dem jevnt på risten.

Tør urtene med stilken. Legg urtene jevnt på risten i små hauger.

Til tørking bruker du følgende innsetningshøyder:

- 1 rist: Høyde 3

- 2 rister: Høyde 3+1

Frukt og grønnsaker som er svært saftige, må vendes flere ganger. De tørkede produktene løsnes fra papiret rett etter tørkingen.

### Anbefalte innstillingsverdier



I tabellen finner du innstillinger for tørking av forskjellige matvarer. Temperatur og varighet avhenger av type, fuktighet, modning og tykkelse på det som skal tørkes. Jo lenger du lar ting tørke, desto bedre konservert er de. Jo tynnere du skjærer matvaren, desto raskere tørker den og desto mer aromatisk blir den. Derfor er det oppgitt innstillingsområder.

Hvis du vil tørke andre matvarer, må du se på lignende matvarer i tabellen.

Anvendt varmetype:

- 4D-varmluft

Frukt, grønnsaker og urter	Tilbehør	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i timer
Kjernefrukt (epleringer, 3 mm tykke, per rist 200 g)	1-2 rister		80	5-9
Steinfrukt (plommer)	1-2 rister		80	8-10
Rotgrønnsaker (gulrøtter), revet, forvellet	1-2 rister		80	5-8

Frukt, grønnsaker og urter	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i timer
Sopp i skiver	1-2 rister		60	6-9
Urter, renset	1-2 rister		60	2-6

## Konservering

Du kan konservere frukt og grønnsaker i apparatet.

### Advarsel – Fare for personskader!

Sylteglass med matvarer som er feil konserverte, kan sprekke. Hold deg til bruksanvisningen for konservering.

### Glass

Bruk kun rene og uskadde norgesglass. Bruk kun rene og uskadde gummiringer som tåler varme. Kontroller klemmene og fjærene på forhånd.

Bruk kun glass av samme størrelse og med likt innhold når du konserverer. I ovnsrommet kan du konservere innholdet i maks. seks glass på 1/2, 1 eller 1 1/2 liter samtidig. Ikke bruk glass som er større eller høyere. Løkkene kan sprekke.

Ikke ta på glassene mens de er i ovnsrommet under konservering.

### Klargjøring av frukt og grønnsaker

Bruk kun fersk og fin frukt og ferske og fine grønnsaker. Vask dem nøye.

Skrell frukten eller grønnsakene avhengig av type, fjern kjernene, del i biter og fyll dem i sylteglass til ca. 2 cm under kanten.

### Frukt

Fyll frukten i sylteglassene med lyst, avskummet sukkervann (ca. 400 ml for ett 1-litersglass). På én liter vann:

- Ca. 250 g sukker for søt frukt
- Ca. 500 g sukker for sur frukt

### Grønnsaker

Fyll grønnsakene i sylteglassene med varmt, kokt vann.

Rengjør kanten på glassene, det er viktig at de er rene. Legg en fuktig gummiring og et lokk på hvert glass. Lukk glassene med klemmer. Sett glassene i universalpannen på en slik måte at de ikke berører hverandre. Hell 500 ml liter varmt vann (ca. 80 °C) i universalpannen. Still inn som angitt i tabellen.

### Gjøre ferdig konserveringen

#### Frukt

Etter en stund stiger det bobler opp til overflaten med korte mellomrom. Slå av apparatet straks det begynner å boble i glassene. Ta glassene ut av ovnsrommet etter angitt ettervarmingstid.

#### Grønnsaker


Etter en stund stiger det bobler opp til overflaten med korte mellomrom. Når alle sylteglassene bobler, reduserer du temperaturen til 120 °C og lar det boble videre som angitt i tabellen i lukket ovnsrom. Etter denne tiden slår du av apparatet og utnytter ettervarmen i et par minutter som angitt i tabellen.





Ta glassene ut av ovnsrommet etter konserveringen, og sett dem på en ren klut. Ikke sett de varme glassene på kaldt eller vått underlag, da dette kan føre til at glassene sprekker. Dekk til sylteglassene for å beskytte dem mot trekk. Klemmene skal først fjernes når glassene er kalde.

### Anbefalte innstillingsverdier

Tidene som er oppgitt i innstillingstabellen, er veiledende verdier for konservering av frukt og grønnsaker. De kan påvirkes av romtemperatur, antall glass, mengde, varme og kvaliteten på innholdet i glasset. Opplysningene gjelder for runde 1-litersglass. Før du kobler om eller slår av, må du kontrollere at innholdet i glassene bobler ordentlig. Boblingen starter etter 30-60 minutter.

Anvendt varmetype:

-  4D-varmluft

Konservering	Kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Grønnsaker, f.eks. gulrøtter	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler:30-40
				120	fra det perler: 30-40
				-	Ettervarme: 30
Grønnsaker, f.eks. agurk	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler: 30-40
				-	Ettervarme: 30
				-	-
Steinfrukt, f.eks. kirsebær, plommer	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler:30-40
				-	Ettervarme:35
				-	-
Kjernefrukt, f.eks. epler, jordbær	1-liters sylteglass	1		160-170	til det perler:30-40
				-	Ettervarme: 25
				-	-



## Heving av deig

En gjærdeig hever raskere i apparatet enn ved romtemperatur. Bruk varmetypen over-/undervarme. Start driften bare hvis ovnsrommet er helt avkjølt.

La gjærdeigen alltid heve to ganger. Ta hensyn til opplysningene i innstillingstabellene for 1. og 2. heving (heving av deig og etterheving av deig).

### Heving av deig

Still inn som vist i tabellen, og varm opp apparatet. Sett deigbollen på risten.

Ikke åpne døren på apparatet under hevingen, da slipper du ut mye fuktighet. Dekk til deigen med et fuktig klede.

### Etterheving av deig


Sett bakverket på den innsetningshøyden som er angitt i tabellen.





Hvis du vil forvarme, må etterhevingen skje utenfor apparatet på et varmt sted.

### Anbefalte innstillingsverdier

Temperatur og hevetid avhenger av typen og mengden av ingredienser. Derfor er opplysningene i tabellen veiledende.

Anvendt varmetype:

-  Over-/undervarme

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Trinn	Temperatur i °C	Varighet i min.
Gjærdeig, søt	Bolle	2		Heving av deig	35-40	25-30
	Stekeplate	2		Etterheving av deig	35-40	10-20
Gjærdeig, tung med mye fett	Bolle	2		Heving av deig	35-40	20-40
	Stekeplate	2		Etterheving av deig	35-40	15-25

## Opptining

Til opptining av dypfrost frukt, dypfrosne grønnsaker og bakevarer bruker du oppvarmingsfunksjonen 4D-varmluft. Fugl, kjøtt og fisk tines best i kjøleskapet.

Til opptining bruker du følgende innsetningshøyder:

- 1 rist: Høyde 2
- 2 rister: Høyde 3+1

### Anbefalte innstillingsverdier

Tidene som er angitt i tabellen, er veiledende. De er avhengige av matvarenes kvalitet, frysetemperatur (-18°C) og beskaffenhet. Det er angitt tidsområder. Still først inn den korteste tiden, og forleng den hvis det er nødvendig.


**Tips:** Stykker som er frosset flatt eller oppdelt tiner raskere enn mat som er frosset i blokk.




Ta de frosne matvarene ut av emballasjen og legg dem i et egnet kokekar på risten.

Snu eller rør i maten 1–2 ganger mens den tines. Store stykker bør snus flere ganger. Ved behov kan maten deles i to, eller stykker som alt er tint, kan tas ut av ovnsrommet.

La den tinte maten hvile i det avslåtte apparatet i 10 til 30 minutter slik at temperaturen utjevner seg.

Anvendt varmetype:

-  4D-varmluft

Rett	Tilbehør	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
<b>Brød, rundstykker</b>					
Brød og rundstykker generelt	Stekeplate	2		50	40-70
<b>Kaker</b>					
Kake, saftig	Stekeplate	2		50	70-90
Kake, tørr	Stekeplate	2		60	60-75

## Varmholding

Du kan holde ferdig tilberedte retter varme med Holde varm. På denne måten unngår du kondens og må ikke tørke ut av ovnsrommet.

Ferdig tilberedt mat må ikke holdes varm i mer enn to timer. Vær oppmerksom på at mange retter fortsatt tilberedes mens de holdes varme. Dekk ev. til maten.

## Testretter

Disse tabellene ble laget for testinstitutter for å forenkle testingen av apparatet.

Iht. EN 60350-1.

## Steking

Bakverk på plater eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

Innsetningshøyder ved steking i to høyder:

- Universalpanne: Høyde 3  
Bakeplate: Høyde 1
- Former på ristene  
Første rist: Høyde 3  
Andre rist: Høyde 1

Innsetningshøyder ved steking i tre høyder:

- Bakeplate: Høyde 5

- Universalpanne: Høyde 3
- Bakeplate: Høyde 1

## Eplepai

Eplepai i én høyde: Sett mørke springformer diagonalt ved siden av hverandre.

Eplepai i to høyder: Sett mørke springformer diagonalt over hverandre.

Kaker i springformer av aluminium: Stek med over-/undervarme i én høyde. Bruk universalpannen i stedet for ristene, og sett springformen på den.




## Sukkerbrød

Sukkerbrød i to høyder: Sett springformer diagonalt over hverandre på ristene.

## Merknader

- Innstillingsverdiene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.
- Følg anvisningene om forvarming i tabellene. Innstillingsverdiene er uten hurtigoppvarming.
- Til steking bruker du først de laveste av temperaturene som er angitt.

Anvendte varmetyper:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn

Rett	Tilbehør	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
<b>Steking</b>					
Sprøytebakst	Bakeplate	3		140-150*	25-40
Sprøytebakst	Bakeplate	3		140-150*	25-40
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		140-150*	30-40
Sprøytebakst, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	5+3+1		130-140*	35-55
Småkaker	Bakeplate	3		160*	20-30
Småkaker	Bakeplate	3		150*	25-35
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150*	25-35
Småkaker, 3 høyder	Bakeplater + universalpanne	5+3+1		140*	35-45
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Sukkerbrød, 2 høyder	Springform Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Eplepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Eplepai	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Eplepai, 2 høyder	2 stk. svartblikkformer Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

\* Forvarm i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen

\*\* Forvarm, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen



no Testet for deg i vårt prøvekjøkken

## Grilling

Sett også inn universalpannen. Væsken blir dermed samlet opp, og ovnsrommet holder seg renere.

Anvendt varmetype:

-  Grill stor flate

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Grill- trinn	Varighet i min.
<b>Grilling</b>					
Riste toast*	Rist	5		3	4-6
Biffburger, 12 stk.**	Rist	4		3	25-30
* ikke forvarming					
** snu etter 2/3 av tiden					



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens



9001019912  
980319