

on/off

menu



start/stop

SIEMENS

SIEMENS

Innebygd stekeovn

HS636GC.1S

no Bruksveiledning



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	4
	Viktige sikkerhetsanvisninger	5
	Generelt	5
	Damp	5
	Steketermometer	6
	Årsaker til skader	6
	Generelt	6
	Damp	6
	Miljøvern	7
	Energisparing	7
	Miljøvennlig håndtering	7
	Bli kjent med apparatet	8
	Betjeningsfelt	8
	Betjeningselementer	8
	Display	8
	Driftstypemeny	9
	Varmetyper	9
	Damp	10
	Mer informasjon	10
	Ovnsromfunksjoner	10
	Vanntank	11
	Tilbehør	11
	Medfølgende tilbehør	11
	Skyve inn tilbehør	11
	Spesialtilbehør	12
	Før første gangs idriftsetting	13
	Før første gangs bruk	13
	Første gangs bruk	13
	Kalibrere apparatet og rengjøre ovnsrommet	13
	Rengjøre tilbehør	14
	Betjening av apparatet	14
	Slå apparatet av og på	14
	Starte eller avbryte driften	14
	Stille inn driftstype	14
	Stille inn varmetype og temperatur	15
	Hurtigoppvarming	15
	Damp	15
	Lyder	15
	FullSteam - dampkoking	15
	Tilberedning med damp	16
	Oppvarming	16
	Heving av deig	17
	Opptining	17
	Fylle vanntanken	17
	Etter hver bruk med damp	18
	Tidsfunksjoner	19
	Varselur	19
	Varighet	20
	Sluttid	20
	Barnesikring	21
	Aktivere og deaktivere	21
	Grunninnstillinger	21
	Endre innstillinger	21
	Liste over innstillinger	21
	Endre klokkeslett	21
	Døgninnstilling	22
	Starte døgninnstilling	22
	Steketermometer	22
	Varmetyper	22
	Sette steketermometer i kjøttet	22
	Stille inn kjernetemperatur	23
	Kjernetemperaturer for ulike typer mat	23
	Rengjøringsmiddel	24
	Egnet rengjøringsmiddel	24
	Overflater i ovnsrommet	25
	Holde apparatet rent	25
	Rengjøringsfunksjon	25
	Avkalking	25
	Stiger	26
	Sett inn og ta ut stiger	26
	Apparatdør	27
	Hekte apparatdøren på og av	27
	Montering og utmontering av glassruter	27
	Hva kan du gjøre ved feil?	30
	Feiltabell	30
	Maksimal driftsvarighet oversteget	31
	Ovnsromlamper	31
	Kundeservice	31
	E-nummer og FD-nummer	31
	Retter	32
	Innstillingstips	32
	Velge rett	32
	Stille inn rett	33

**Testet for deg i vårt prøvekjøkken 33**

Silikonformer	33
Kaker og småbakst	33
Brød og rundstykker	37
Pizza, quiche og krydret bakverk	39
Grateng og soufflé	41
Fjærkre	42
Kjøtt	44
Fisk	47
Grønnsaker, tilbehør og egg	49
Dessert	51
Tilberedning av komplette måltider	52
Eco-varmetyper	52
Akrylamid i matvarer	54
Langtidssteking	54
Tørking	55
Konservering og safting	56
Desinfisere flasker og hygiene	57
Heving av deig	57
Opptining	58
Oppvarming	59
Varmholding	59
Testretter	60

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: **www.siemens-home.bsh-group.com** og nettbutikk: **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. 2000 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 11

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.
- Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter. Bruk vernehansker.

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.

Damp

Advarsel – Fare for skolding!

- Vannet i vanntanken kan bli svært varmt ved videre bruk av apparatet. Tøm vanntanken hver gang apparatet er blitt brukt med damp.
- Det dannes varm damp i ovnsrommet. Ikke stikk hånden inn i ovnsrommet når apparatet brukes med damp.
- Når du tar ut tilbehøret, kan varm væske skvulpe over. Bruk alltid grytekluter når du forsiktig tar ut varmt tilbehør.

Advarsel – Fare for personskader og brann!

Brannfarlig væske kan antennes i det varme ovnsrommet (eksplosjon). Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken. Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss.

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 fruktkaker. 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. Du må aldri brukes apparatet med skadet tetning eller uten tetning.

- 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.

Damp

Obs!

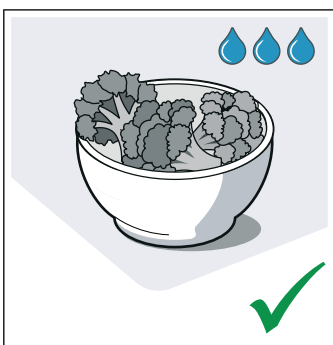
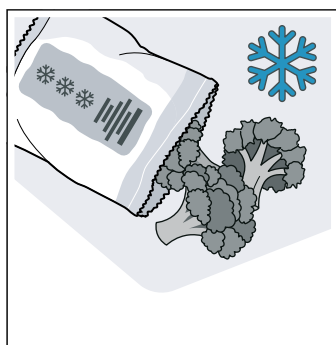
- Kokekaret må være varme- og dampfast. Stekeformer av silikon egner seg ikke til kombinert bruk med damp.
- Kokekar med rustflekker: Bruk ikke kokekar med rustflekker. Selv de minste flekker kan føre til rust i ovnsrommet.
- Dryppende væske: Når du bruker ovnsformen med hull til damping, må du alltid sette inn stekebrettet, universalpannen eller ovnsformen uten hull under. Da blir væske som drypper, samlet opp.
- Varmt vann i vanntanken: Varmt vann kan skade dampsystemet. Fyll kun kaldt vann på vanntanken.
- Skader på emaljen: Ikke slå apparatet på hvis det står vann på ovnsbunnen. Tørk vannet av ovnsbunnen før du begynner å bruke apparatet.
- Avkalkingsløsning: Pass på så du ikke søler avkalkingsløsning på betjeningsfeltet eller andre overflater på apparatet. Overflatene tar skade. Hvis dette likevel skulle skje, må avkalkingsløsningen straks vaskes vekk med rent vann.
- Rengjøre vanntanken: Vanntanken må ikke rengjøres i oppvaskmaskinen. Vanntanken tar skade av det. Rengjør vanntanken med en myk klut og vanlig oppvaskmiddel.

Miljøvern

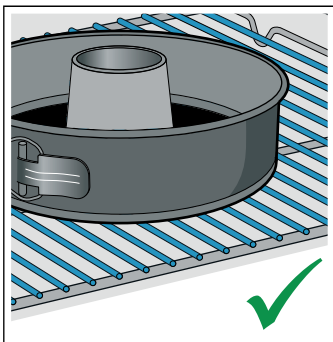
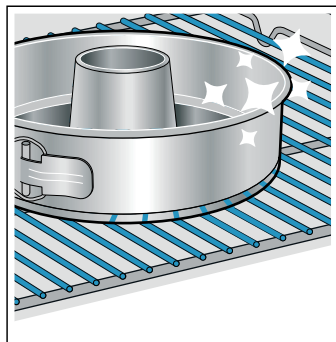
Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

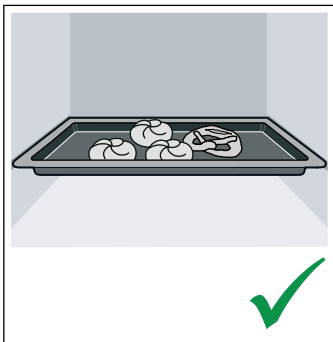
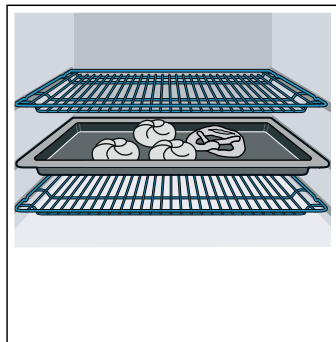
- Apparatet skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- La fryste matvarer tines opp før du legger dem i ovnsrommet.



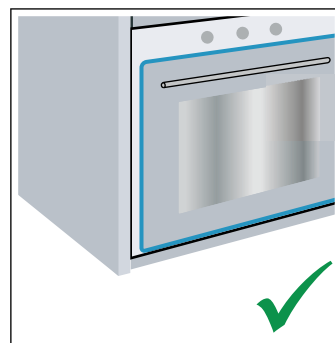
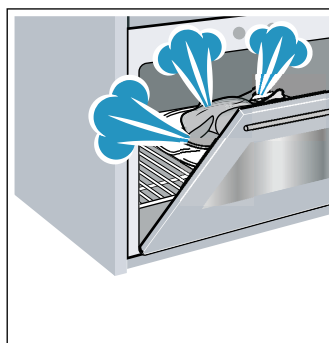
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.



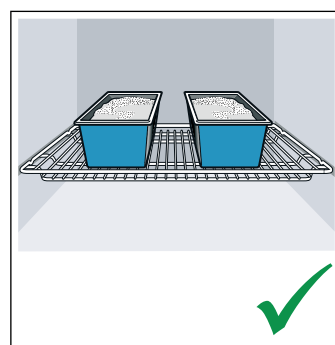
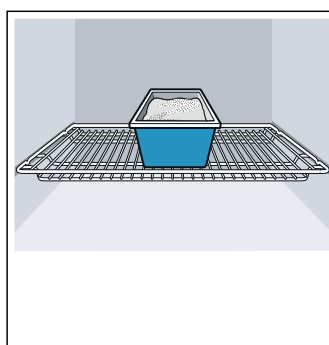
- Tilbehør som du ikke trenger, tas ut av stekeovnen.



- 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.



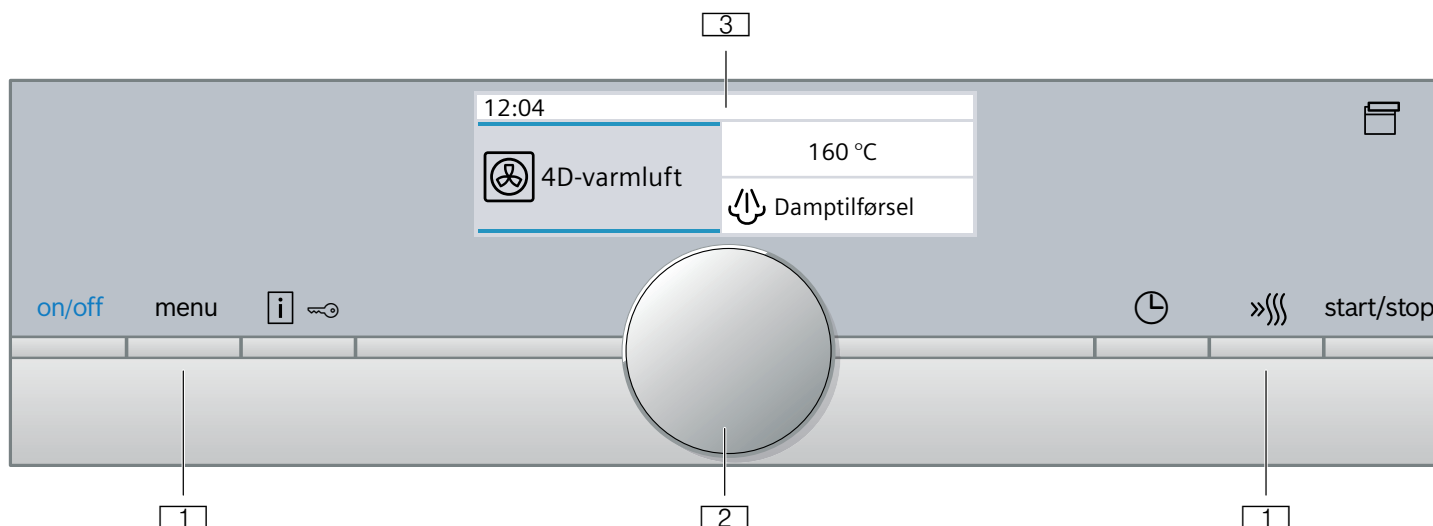
Bli kjent med apparatet

I dette kapitlet 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.

Betjeningsfelt

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



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 Berøringsdisplay

I berøringsdisplayet vises de aktuelle innstillingsverdiene, valgmulighetene eller meldingene. Trykk på ønsket tekstfelt for å stille inn. Tekstfeltene endrer seg avhengig av valgmulighetene.

start/stop

Starte, stoppe eller avbryte driften

Dreieknapp

Med dreieknappen kan du endre innstillingsverdiene som vises i displayet.

I de fleste valglistene, 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 viser f.eks. hvor varm stekeovnen har blitt eller hvor lenge en varighet har pågått. Den rette linjen under verdien som står i fokus, fylles fra venstre mot høyre jo lengre driften er kommet.

Tidsforløp

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

Dersom du har stilt inn en varighet og varigheten deretter ble slettet, overtar tidsforløpet tiden som er telt

Betjeningselementer

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

Taster

Her finner du en kort forklaring av de forskjellige tastene.

Taster	Betydning
on/off	Slå apparatet av og på
menu	Meny Åpne driftstypemeny
i	Informasjon Vise meldinger
🔑	Barnesikring Aktivere og deaktivere barnesikring
🕒	Tidsfunksjoner Åpne tidsfunksjonsmenyen
»»»	Hurtigoppvarming Slå av og på hurtigoppvarming
📁	Åpne deksel Fylle eller tømme vanntanken → "Fyll vanntanken" på side 17

ned i varigheten og teller videre fra denne. Slik kan du kontrollere hvor lenge driften har pågått.

Temperaturkontroll

Strekene i temperaturkontrollen viser oppvarmingsfasen eller restvarmen i ovnsrommet.

Oppvarmingskontroll	Oppvarmingskontrollen viser temperaturstigningen inne i ovnsrommet. Hvis alle strekene er fylt, er det optimale tidspunktet for å sette inn retten nådd. Strekene vises ikke ved grill- og rengjøringsstrinn.
Restvarmeindikasjon	Når apparatet slås av, viser temperaturkontrollen restvarmen i ovnsrommet. 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 **i**.

Varmetyper

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

Varmetyper	Temperatur	Bruk
 4D-varmluft *	30–250 °C	Til baking og steking i én eller flere høyder Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
 Over-/undervarme *	30–250 °C	Til tradisjonell baking og steking i én høyde. Spesielt egnet for kaker med saftig fyll. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
 Varmluft eco	30–250 °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 125-250 °C. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i sirkulasjonsmodus og energieffektklasse.
 Over-/undervarme eco	30–250 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter. 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 *	30–250 °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.

Driftstypemeny

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

Det finnes forskjellig antall driftstyper avhengig av apparattype. I statuslinjen oppe til høyre ser du hvor mange sider det er i driftstypemenyen. Dersom det står 1/2 i statuslinjen, er du på den første av to sider.

Driftsform	Bruk
Varmetyper	Apparatet har mange nøye tilpassede varmetyper for tilberedning av retten din.
Damping → "Damp" på side 15	Apparatet har nøye tilpassede dampvarmetyper for tilberedning av retten din.
Retter → "Retter" på side 32	Her er passende innstillingsverdier for mange retter allerede programmert.
Avkalking → "Rengjøringsfunksjon" på side 25	Denne funksjonen brukes til å fjerne kalk fra fordampere.
Tørking → "Damp" på side 15	Bruk med damp etter hver drift.
Innstillinger → "Grunninnstillinger" på side 21	Du kan tilpasse grunninnstillingene for apparatet ditt etter dine behov.

Når det er stilt inn temperaturer over 275 °C og grilltrinn 3 er valgt, vil apparatet senke temperaturen til ca. 275 °C og gå ned til grilltrinn 1 etter ca. 40 minutter.

	Pizzatrinn	30–250 °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.
	coolStart-funksjon	30–250 °C	Til rask tilberedning av dypfrysede 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.
	Varmholding *	60–100 °C	Til varmhoding av tilberedte retter.
	Forhåndsoppvarming av servise	30–70 °C	Til oppvarming av serviset.

* Dampfunksjon mulig ved denne varmetypen (drift bare med fylt vanntank)

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.

Damp

Her forklares forskjellene og bruksområdene slik at du alltid velger riktig damptype til retten din.

Varmetype	Temperatur	Bruk
	Damping	30–100 °C Til grønnsaker, fisk, tilbehør, safting av frukt og til forvelling
	Oppvarming	80–180 °C Til skånsom oppvarming av retter og til ferdigsteking av bakevarer. Dampen som tilføres, gjør at rettene ikke tørker ut.
	Hevetrinn	30–50 °C Til heving av gjærdeiger og surdeiger og til modning av yoghurt. Deigen hever raskere enn ved romtemperatur. Overflaten på deigen tørker ikke ut.
	Opptining	30–60 °C Til grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt Fuktigheten gjør at varmen overføres skånsomt til matvarene. Matvarene tørker ikke ut og blir ikke misformet

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.

Ovnstromfunksjoner

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.

Ovnstrombelysning

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!

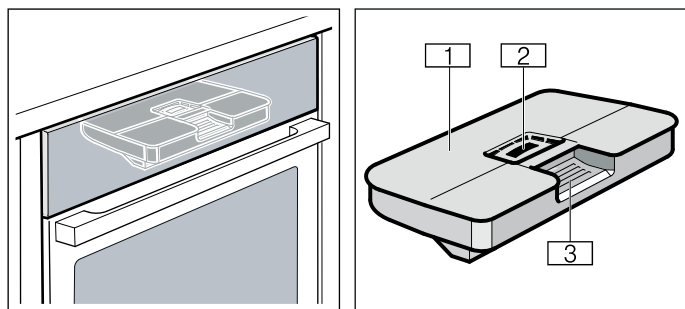
Ikke dekk til lufteåpningen. Ellers kan stekeovnen overopphetes.

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 21

Vanntank

Apparatet er utstyrt med en vanntank. Vanntanken er plassert bak dekslet. Du må fylle vanntanken før du skal bruke apparatet med dampfunksjon. → "Damp" på side 15



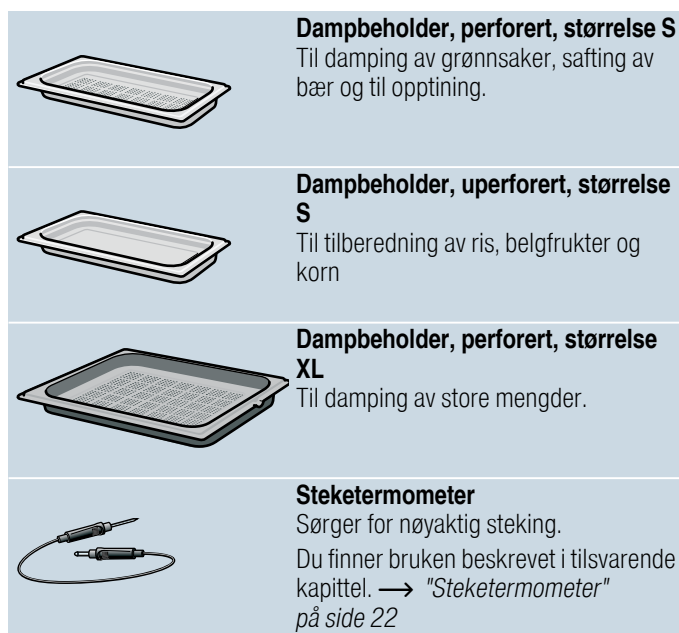
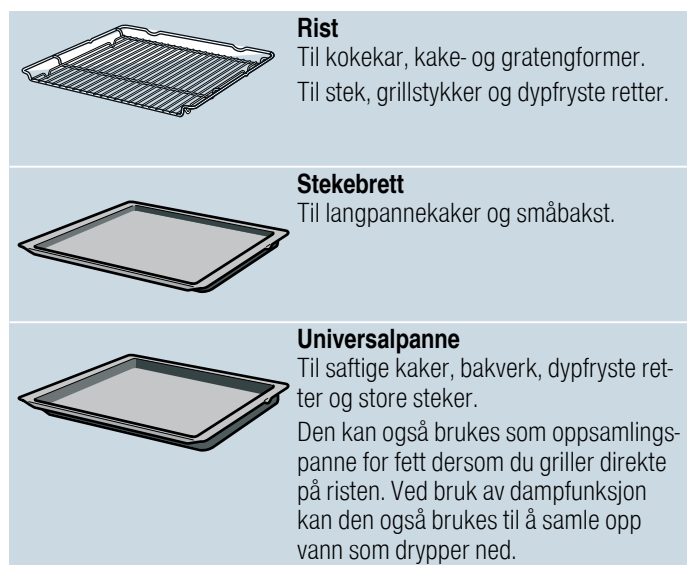
- 1 Tanklokk
- 2 Åpne for påfylling
- 3 Håndtak for å ta ut eller sette inn vanntanken

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:



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

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

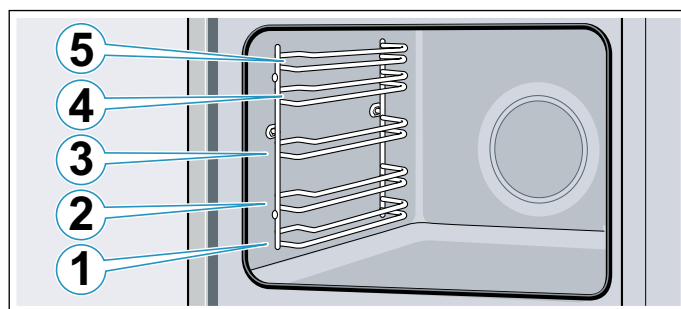
Merk: Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. Dette påvirker ikke funksjonen. Deformeringen forsvinner når tilbehøret avkjøles.

Merk: Dampbeholderne kan ubegrenset brukes med alle dampvarmetyper. Hvis du stiller inn andre varmetyper med høye temperaturer, skal dampbeholderne tas ut av ovnen. Høye temperaturer kan føre til at dampbeholderne blir permanent misfarget og deformert.

Skyv 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

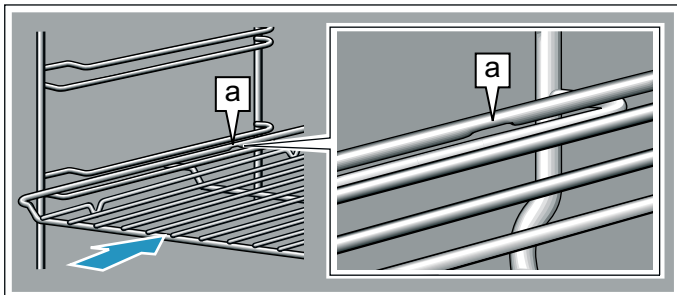
- Pass på at du alltid setter inn tilbehøret riktig vei i ovnsrommet.
- Skyv alltid tilbehøret helt inn i ovnsrommet, slik at det ikke kommer i kontakt med apparatdøren.

- Tilbehør som du ikke skal bruke under drift, skal tas ut av ovnsrommet.

Låsefunksjon

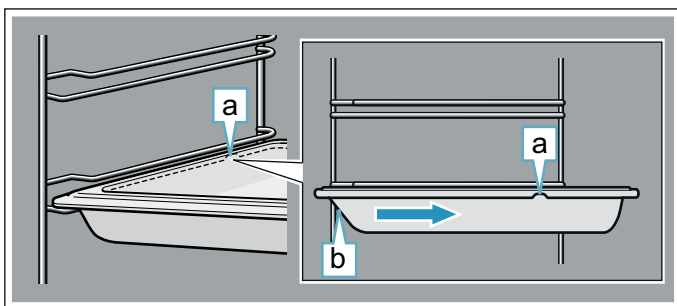
Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut til det går i inngrep. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret vipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere.

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



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

Eksempel på bildet: universalpanne

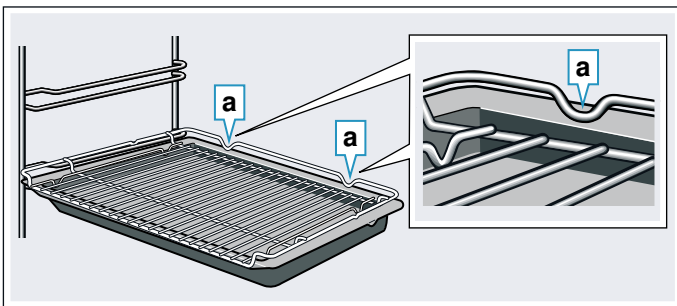


Kombinere tilbehør

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



Små dampbeholdere kan bare settes inn i ovnen sammen med risten.

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 salgsapirene.

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 31

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.

Grillplate

Til grilling i stedet for risten eller som sprutbeskyttelse. Må bare brukes i universalpannen.

Bakestein

Til hjemmelaget brød, rundstykker og pizza når du ønsker sprø bunn. Bakesteinen må forvarmes til anbefalt temperatur.

Glassform

Til gryteretter og gratenger.

Spesielt godt egnet til driftstypen "Retter".

Glasskål

Til store steker, saftige kaker og gratenger.

Dampbeholder, med hull, størrelse XL

Til damping av store mengder.

Dampbeholder, med hull, størrelse S

Til damping av grønnsaker, safting av bær og til opptining.

Dampbeholder, uten hull, størrelse S

Til tilberedning av ris, belgfrukter og korn

Porselensform, uten hull, størrelse S

Til damping og servering av grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt

Porselensform, uten hull, størrelse L

Til damping og servering av grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt

Uttrekkssystem enkelt

Med uttrekksskinnene i høyde 2 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det tipper.

Uttrekkssystem trippelt

Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det tipper.

Dekorlister

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.

Før første gangs bruk

Før du tar i bruk apparatet første gang, må du ta kontakt med vannverket og få informasjon om vannets hardhetsgrad.

Du må stille inn vannets hardhetsgrad riktig, slik at apparatet kan gi deg en påminnelse når det er tid for avkalking.

Obs!

- Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker.
Ikke bruk destillert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske.
Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avkalket vann eller mineralvann uten kullsyre.
- Det kan forekomme funksjonsfeil ved bruk av filtrert eller avmineralisert vann.
Apparatet ber eventuelt om etterfylling selv om vanntanken er fylt, eller dampbruken avbrytes etter 2 minutter.
Blend eventuelt filtrert eller avmineralisert vann med mineralvann på flaske uten kullsyre i blandingsforholdet 1 til 1.

Merknader

- Dersom vannet inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann.
- Dersom du bruker bare avherdet vann, kan du stille inn på vannhardhetsgrad "avherdet".
- Dersom du bruker mineralvann, stiller du inn på vannhardhetsgrad "4 svært hardt".
- Bruker du mineralvann, må du velge mineralvann uten kullsyre.

Vannets hardhetsgrad	Innstilling
0	0 avherdet
1 (inntil 1,3 mmol/l)	1 mykt

Vannets hardhetsgrad	Innstilling
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 middels
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hardt
4 (over 3,8 mmol/l)	4 svært hardt

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 21

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 1.1.2014 er forhåndsinnstilt.

1. Trykk alltid på pilen > for å komme til neste innstilling.
2. Still inn aktuell dag, måned og år med dreieknappen.

Stille inn vannhardhet

Vannets hardhetsgrad er forhåndsinnstilt på "svært hardt".

1. Still inn hardhetsgraden med dreieknappen.
2. Trykk kort på pilen >.
Displayet viser en melding om at første gangs oppstart er fullført.

Kalibrere apparatet og rengjøre ovnsrommet

Vannets kokepunkt avhenger av lufttrykket. Under kalibreringen stilles apparatet inn i forhold til trykkforholdene på stedet. Dette skjer automatisk under første damping. Det oppstår mye damp.

Forberede kalibrering

1. Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.
2. Ta ut alle emballasjerester fra ovnsrommet, f.eks. isoporkuler.
3. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før kalibrering.

Kalibrere apparatet og rengjøre ovnsrommet

Merknader

- Kalibreringen kan bare startes når ovnsrommet er kaldt (romtemperatur).
- Du må ikke åpne ovnsdøren under kalibreringen. Ellers blir kalibreringen avbrutt.

1. Slå apparatet på med knappen on/off.
2. Fyll vanntanken. → "Fylle vanntanken" på side 17
3. Still inn angitt varmetype, temperatur og varighet for kalibrering og start apparatet. → "FullSteam - dampkoking" på side 15

Kalibrering	
Varmetype	Damping 
Temperatur	100 °C
Varighet	30 minutter

4. Varm opp apparatet etter kalibrering.

Obs!**Emaljeskader**

Ikke start apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet. Tørk vannet av ovnsbunnen før du begynner å bruke apparatet.

5. Tørk bunnen av ovnsrommet.
6. Still inn angitt varmetype og temperatur for oppvarming og start apparatet.

Oppvarming	
Varmetype	4D-varmluft 
Temperatur	Maks.
Varighet	30 minutter

7. Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.
8. Slå av apparatet etter den angitte varigheten. Slå av apparatet med knappen on/off.
9. Vent til ovnsrommet er avkjølt.
10. Rengjør glatte flater med vaskevann og en klut.
11. Tøm vanntanken og tørk ovnsrommet. → "Etter hver bruk med damp" på side 18

Merknader

- Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillingene etter flytting slik at apparatet kan tilpasses det nye stedet. Gjenta innstillingene for første gangs oppstart og kalibrer apparatet.
- Apparatet lagrer innstillingene til kalibreringen også ved strømbrytning eller frakobling fra strømmettet. Du trenger ikke å gjenta kalibreringen.

Rengjøre tilbehør

Rengjør tilbehøret nøye 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 velge en driftstype.

1. Trykk på menu-tasten. Driftstypemenyen åpnes.
2. Trykk på ønsket driftstype. Du har forskjellige valgmuligheter avhengig av valgt driftstype.
3. Endre valget med dreieknappen. Endre flere innstillinger avhengig av valg.
4. Start med tasten start/stop. I displayet vises et tidsforløp. Innstillingene og fremdriftslinjen er synlige.

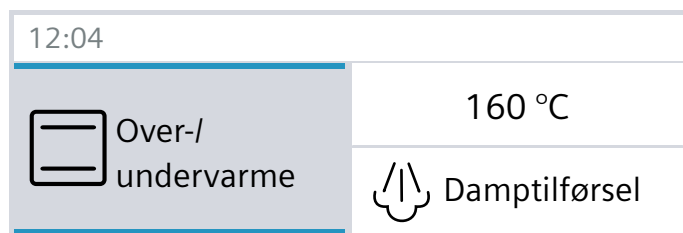
Stille inn varmetype og temperatur

Når apparatet slås på, vises den innstilte foreslåtte varmetyper med temperatur. Du kan starte denne innstillingen med start/stop-tasten med én gang. Hvis du vil stille inn en annen varmetype, går du frem på følgende måte.

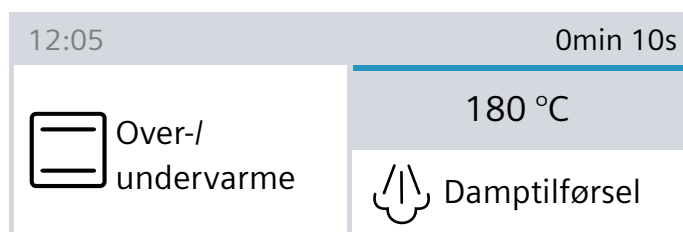
For andre innstillinger kan du endre verdiene som følger:

Eksempel vist på bildet: over-/undervarme med 180 °C.

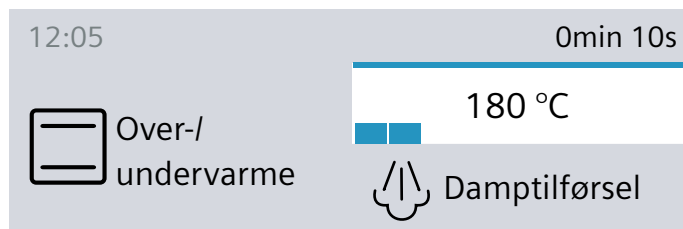
1. Endre varmetyper med dreieknappen.



2. Trykk på den foreslåtte temperaturen.
3. Endre temperaturen med dreieknappen.



4. Start med start/stop-tasten.



I displayet vises den innstilte varmetyper og temperaturen.

Hurtigoppvarming

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

Hurtigoppvarmingen er ikke tilgjengelig ved alle varmetyper.

Egnede varmetyper:

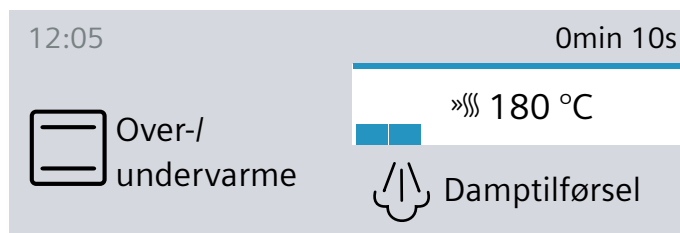
	4D-varmluft
	Over-/undervarme

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 ved siden av temperaturen. Temperaturkontrollen begynner å fylles.

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

Merknader

- Hvis du endrer varmetyper eller temperaturen, avbrytes hurtigoppvarmingen.
- Den innstilte varigheten teller ned umiddelbart fra start uavhengig av hurtigoppvarmingen.
- Under hurtigoppvarmingen kan du vise den aktuelle ovns temperaturen med tasten .

Avbryte

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

Damp

Ved hjelp av damp kan du tilberede maten ekstra skånsomt. Ved enkelte varmetyper kan du tilberede maten med dampfunksjon. Dessuten kan du velge mellom varmetyperne Heving av deig, Oppvarming og Optining.

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

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.

Lyder

Pumpe

Under drift og etter utkobling kan du høre en brummende lyd. Lyden oppstår under funksjonskontroll av pumpen. Det er en vanlig driftslyd.

Betjeningspanel

Under åpning av betjeningspanelet kan du høre en brummende eller klikkende lyd. Lyden oppstår når betjeningspanelet skyves ut. Det er vanlige driftslyder.

FullSteam - dampkoking

Varm vanndamp omgir maten ved dampkoking og bevarer næringsstoffene i matvarene. Matens form, farge og typiske aroma beholdes med denne tilberedningsmetoden.

Merk: Dersom vanntanken går tom for vann under dampkokingen, avbrytes driften. Fyll vanntanken.

Start

1. Fyll vanntanken.
Merk: Slå bare på damping når ovnsrommet er helt avkjølt (romtemperatur).
2. Trykk på tasten menu.
3. Trykk på feltet "Damping".
4. Still inn "Damping" med dreieknappen .
5. Trykk på feltet "Temperatur", og still inn temperaturen med dreieknappen.
6. Trykk på feltet "Varighet", og still inn varigheten med dreieknappen.
7. Start med tasten start/stop.
Apparatet varmes opp.

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

Avbryte

For å avbryte driften trykker du på tasten start/stopp.

Avslutt

Trykk på on/off-tasten  for å slå av apparatet.

Tilberedning av komplette måltider

Med dampfunksjonen kan du tilberede komplette menyer samtidig uten at smaken smitter over.
→ "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 33

Tilberedning med damp

Under tilberedning med dampfunksjon frigis det damp i ovnsrommet med ulikt tidsintervall og ulik intensitet. Dermed blir stekeresultatet bedre.

Stekevaren

- får sprø skorpe
- og blank overflate,
- blir saftig og mør inni
- og får bare minimal volumreduksjon.

Du kan selv stille inn ønsket kombinasjon av varmetype og dampintensitet. Bruk opplysningene i tabellene for å velge egnet varmetype og dampintensitet, eller velg et program.

Dampintensitet

Ved tilførsel av damp kan du velge mellom følgende intensiteter:

- lav
- middels
- sterk

Egnede varmetyper

Du kan slå på damp i forbindelse med disse varmetypene:

- 4D-varmluft 
- Over-/undervarme 
- Omluftsgrilling 
- Varmholding 

Start

1. Fyll opp vanntanken.
2. Still inn varmetype med dreieknappen.
3. Trykk på feltet "Temperatur", og still inn temperaturen med dreieknappen.
4. Trykk på feltet "Varighet", og still inn varigheten med dreieknappen.
5. Start med start/stopp-tasten.
Apparatet varmes opp.

Merk: Dersom vanntanken blir tom under bruk av dampfunksjon, vises det i displayet en oppfordring om å fylle på vanntanken. Driften fortsetter uten tilførsel av damp.

Avbryte tilførsel av damp

For å slå av dampstøttefunksjonen før tiden, trykker du på feltet "Tilsett damp". Still dreieknappen på "Av".

Merk: Driften fortsetter uten tilførsel av damp.

Avbryte apparatdriften

For å avbryte driften trykker du på tasten start/stopp.

Avslutt

Trykk på on/off-tasten  for å slå av apparatet.

Oppvarming

Med varmetypen "Oppvarming 

 kan du varme opp igjen allerede tilberedte retter på en skånsom måte eller friske opp bakst fra dagen før. Damptilførselen starter automatisk.

Merk: Dersom vanntanken går tom for vann under oppvarming, avbrytes driften. Fyll på vanntanken.

Start

1. Fyll opp vanntanken.
2. Trykk på menu-tasten.
3. Trykk på feltet "Oppvarming".
4. Still inn "Oppvarming  med dreieknappen.
5. Trykk på feltet "Temperatur", og still inn temperaturen med dreieknappen.
6. Trykk på feltet "Varighet", og still inn varigheten med dreieknappen.
7. Start med start/stopp-tasten.
Apparatet varmes opp.

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke mer. Du kan slå av signaltonen før tiden med tasten .

Avbryte

For å avbryte driften trykker du på tasten start/stopp.

Avslutt

Trykk på on/off-tasten  for å slå av apparatet.

Heving av deig

Med varmetypen "Heving av deig"  heves deigen betydelig raskere enn ved romtemperatur, og den tørker ikke ut.

Bruk opplysningene i tabellene for å velge riktig innstilling. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 33

Merk: Dersom vanntanken går tom for vann mens deigen heves, avbrytes driften. Fyll på vanntanken.

Start

1. Fyll opp vanntanken.
Merk: Slå bare på driftstypen "Heving av deig" når ovnsrommet er helt avkjølt (romtemperatur).
2. Trykk på menu-tasten.
3. Trykk på feltet "Damping".
4. Still inn "Heving av deig"  med dreieknappen.
5. Trykk på feltet "Temperatur", og still inn temperaturen med dreieknappen.
6. Trykk på feltet "Varighet", og still inn varigheten med dreieknappen.
7. Start med start/stopp-tasten.
Apparatet varmes opp.

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

Avbryte

For å avbryte driften trykker du på tasten start/stopp.

Avslutt

Trykk på on/off-tasten  for å slå av apparatet.

Opptining

Bruk varmetypen "Opptining"  for å tine opp frosne og dypfrysede produkter.

Merk: Dersom vanntanken går tom for vann under opptiningen, avbrytes driften. Fyll på vanntanken.

Start

1. Fyll vanntanken.
2. Trykk på tasten menu.
3. Trykk på feltet "Damping".
4. Still dreieknappen på "Opptining" .
5. Trykk på feltet "Temperatur", og still inn temperaturen med dreieknappen.
6. Trykk på feltet "Varighet", og still inn varigheten med dreieknappen.
7. Start med tasten start/stop.
Apparatet varmes opp.

Når varigheten er avsluttet, høres et lydsignal. Apparatet slutter å varme. I displayet vises varigheten som 00m 00s.

Avbryte

For å avbryte driften trykker du på tasten start/stopp.

Avslutt

Trykk på on/off-tasten  for å slå av apparatet.

Fylle vanntanken

Vanntanken er plassert bak dekselet. Før du starter drift med damp, åpner du dekselet og fyller vann i vanntanken.

Forsikre deg om at vannets hardhetsgrad er riktig innstilt. → "Grunninnstillinger" på side 21

Advarsel – Fare for personskader og brann!

Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss. Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken. Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene inne i ovnsrommet (eksplodere). Ovnsdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

Advarsel – Fare for forbrenning!

Under bruk av apparatet kan vanntanken bli varm. Dersom apparatet er brukt kort tid i forveien, må du vente til vanntanken er avkjølt. Ta vanntanken ut av tanksjakten.

Obs!

Skader på apparatet som følge av at det er brukt uegnede væsker.
Ikke bruk destilert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske.
Bruk utelukkende friskt, kaldt vann fra springen, avkalket vann eller mineralvann uten kullsyre.

Obs!

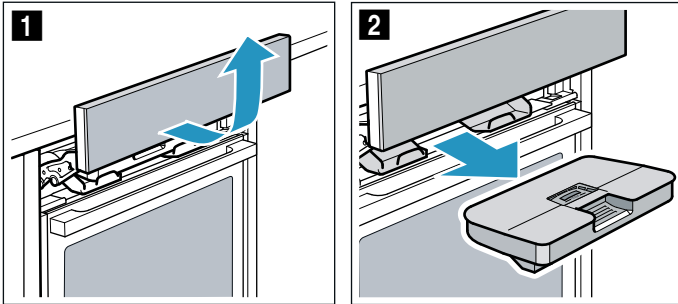
Det kan forekomme funksjonsfeil ved bruk av filtrert eller avmineralisert vann.
Apparatet ber eventuelt om etterfylling selv om vanntanken er fylt, eller dampbruken avbrytes etter 2 minutter.
Bland eventuelt filtrert eller avmineralisert vann med mineralvann på flaske uten kullsyre i blandingsforholdet 1 til 1.

Merknader

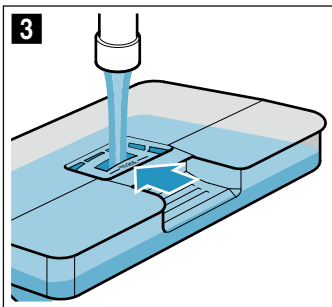
- Dersom vannet inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann.
- Dersom du bruker bare avkalket vann, kan du stille inn på vannhardhetsgrad "avkalket".
- Dersom du bruker mineralvann, stiller du inn vannhardhetsgraden til "4 svært hardt".
- Bruker du mineralvann, må du velge mineralvann uten kullsyre.

1. Trykk på feltet .
Dekselet skyves automatisk fremover.
2. Dra dekselet frem med begge hender og skyv det deretter opp, inntil det går i inngrep (bilde **1**).

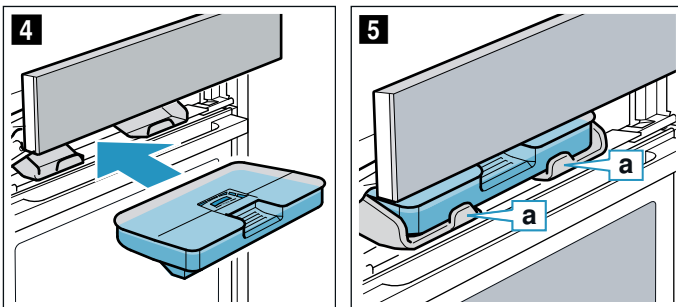
3. Løft vanntanken og ta den ut av tanksjakten (bilde 2).



4. Trykk lokket ned langs tetningen slik at det ikke lekker vann ut av vanntanken.
5. Vanntanken skal fylles med kaldt vann til "max"-merket (bilde 3).



6. Sett inn den fylte vanntanken (bilde 4). Sørg for at vanntanken går i inngrep bak de to holderne a (bilde 5).



7. Skyv dekselet langsomt nedover og trykk det deretter bakover til det er helt lukket. Vanntanken er fylt. Du kan nå begynne å bruke ovnen med damp.

Etterfylle vanntanken

Merknader

- Driftstyper med dampfunksjon fortsetter uten tilførsel av damp.
- Dersom vanntanken går tom for vann under dampkoking, heving av deig, oppvarming eller tining, avbrytes driften. Fyll på vanntanken.

- Åpne dekselet.
- Ta ut vanntanken og etterfyll.
- Sett inn den fylte vanntanken og lukk dekselet.

Etter hver bruk med damp

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

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.

⚠ Advarsel – Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

Obs!

Skader på emaljen: Ikke slå apparatet på hvis det står vann på ovnsbunnen. Tørk vannet av ovnsbunnen før du begynner å bruke apparatet.

Etter hver bruk av dampfunksjon pumpes restvannet tilbake til vanntanken. Tøm vanntanken, og tørk den til slutt. Det er fuktighet igjen i ovnsrommet. For å tørke ovnsrommet kan du enten benytte driftstypen "Tørkefunksjon" eller tørke ovnsrommet for hånd.

Merknader

- Etter at apparatet er slått av, lyser feltet  litt lenger for å minne deg på at du må tømme vanntanken.
- Fjern kalkflekker med en klut dyppet i eddik, skyll med rent vann og tørk med en myk klut.

Tømme vanntanken

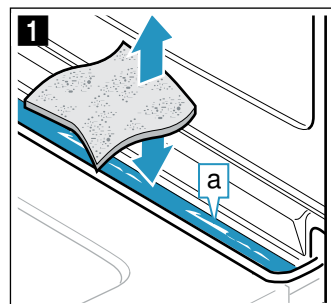
Obs!

- Ikke tørk vanntanken i det varme ovnsrommet. Vanntanken tar skade av det.
- Rengjør ikke vanntanken i oppvaskmaskin. Vanntanken tar skade av det.

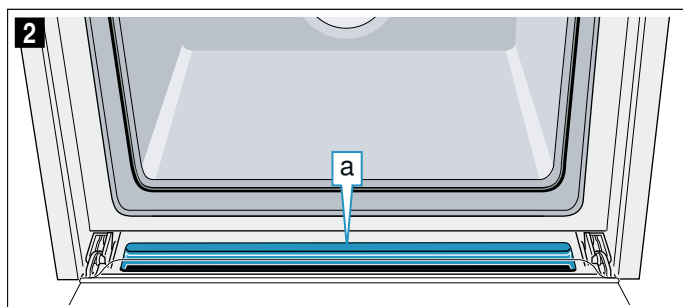
- Åpne dekselet.
- Ta ut vanntanken.
- Ta lokket til vanntanken forsiktig av.
- Tøm vanntanken, rengjør den med oppvaskmiddel og skyll den nøye med rent vann.
- Tørk av alle deler med en myk klut.
- Tørk godt av tetningen på lokket.
- La tørke med åpent lokk.
- Sett dekselet på vanntanken og trykk på plass.
- Sett inn vanntanken og lukk dekselet.

Tørke drypprennen

- La apparatet avkjøles.
- Åpne apparatdøren.
- Sug opp vannet i dråpeoppsamlere a med en svamp og tørk forsiktig av (bilde 1).



Dråpeoppsamleren **a** befinner seg under ovnsrommet (bilde **2**).



Start tørkefunksjonen

Ovnsrommet varmes opp under tørkingen, slik at fuktigheten fordampes. Etterpå åpner du ovnsdøren, slik at vanddampen strømmer ut av ovnsrommet.

Obs!

Skader på emaljen: Ikke slå apparatet på hvis det står vann på ovnsbunnen. Tørk vannet av ovnsbunnen før du begynner å bruke apparatet.

1. La apparatet avkjøles.
2. Sterk tilsmussing i ovnsrommet må fjernes umiddelbart, og fuktighet skal tørkes opp fra ovnsbunnen.
3. Trykk på on/off-tasten for å slå på apparatet ved behov.
4. Trykk på menu-tasten. Utvalget av driftstyper vises.
5. Trykk på feltet "Fortsett".
6. Trykk på feltet "Tørking".
7. Trykk på tasten start/stopp. Tørkingen startes og avsluttes automatisk igjen etter ca. 10 minutter.
8. Åpen ovnsdøren, og la den være åpen i 1 til 2 minutter for å slippe ut fuktigheten i ovnen.

Tørke ovnsrommet for hånd

1. La apparatet avkjøles.
2. Fjern smuss fra ovnsrommet.
3. Tørk av ovnsrommet med en svamp.
4. La ovnsdøren stå åpen 1 time, slik at ovnsrommet får tørke helt.

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.

1. Trykk på tasten . Feltet for varseluret åpnes.
2. Still inn varselurtiden med dreieknappen. Varseluret starter etter noen sekunder. Symbolet for varseluret og den nedtelt 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.

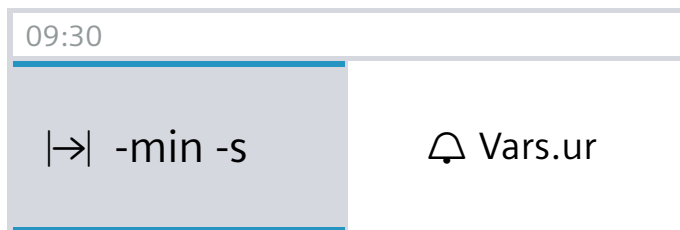
Varighet

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

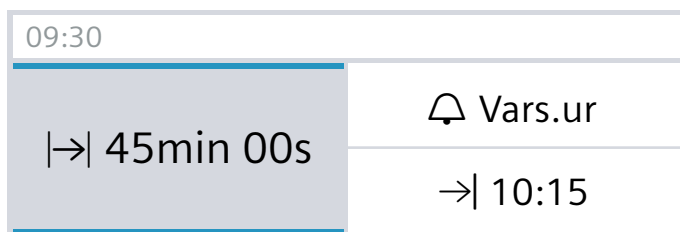
Forutsetning: Det er stilt inn en varmetype og en temperatur.

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

1. Trykk på -tasten.
Tidsfunksjonsmenyen åpnes.



2. Still inn varigheten med dreieknappen.



3. Start med start/stopp-tasten.
Varigheten I-> teller synlig ned i statuslinjen.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Stekeovnen varmer ikke mer. I statuslinjen står det Avsluttet. 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.

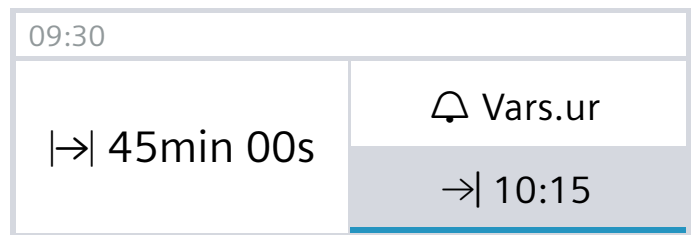
Sluttid

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

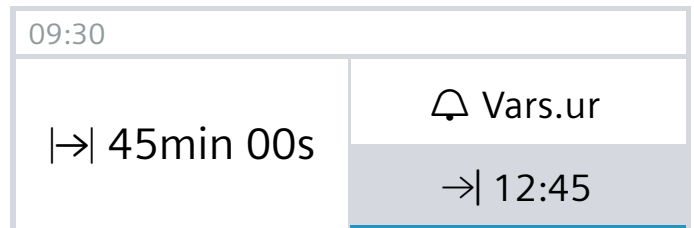
Forutsetning: Den innstilte driften er ikke startet. Det er stilt inn en varighet. Tidsfunksjonsmenyen  er åpen.

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.

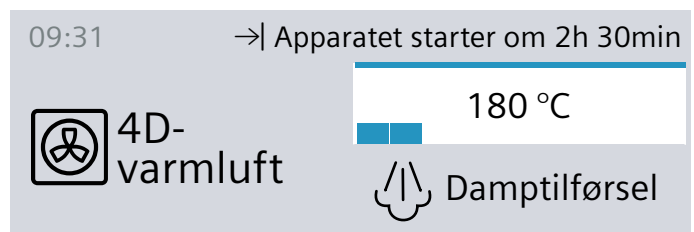
1. Trykk på feltet Slutt →I.
Sluttiden vises.



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



3. Bekreft med start/stopp-tasten.



Stekeovnen er i ventemodus. I statuslinjen vises symbolet →I 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. I statuslinjen står det Avsluttet. Du kan slå av signaltonen før tiden ved å trykke på tasten .

Korrigere sluttid

Det er mulig så lenge stekeovnen er i ventemodus. Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten , trykk på Slutt →I og korrigér sluttiden med dreieknappen. Lukk menyen med tasten .

Avbryte sluttid

Det er mulig så lenge stekeovnen er i ventemodus. Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten . Trykk på Slutt →I og tilbakestill sluttiden med dreieknappen. 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 driftstypen Innstillinger. Den første grunninnstillingen vises og kan endres med dreieknappen.
4. Trykk kort på pilen .
5. Endre verdiene med dreieknappen.
6. Bytt til de neste grunninnstillingene med pilen .
7. Trykk på tasten menu 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
Vannets hardhet	0 (avherdet)
	1 (mykt)
	2 (middels)
	3 (hardt)
	4 (svært hardt)

Signalton 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
Klokkevisning	Digital med dato
	Analog
	Av
Belysning	I drift på
	I drift av
Barnesikring*	Dørsperre og tastesperre
	Kun tastesperre
Drift etter innkobling	Hovedmeny
	Varmetyper
	Damping
	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	Tilbakestille
	Ikke tilbakestille

*) 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. Driftstypemenyen åpnes.
3. Trykk på Innstillinger.
4. Bytt til Klokkeslett med pilen .
5. Endre klokkeslettet med dreieknappen.

6. Trykk på menu-tasten.
I displayet får du spørsmål om å lagre eller forkaste.

Strømbrydd

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

Still inn språk, klokkeslett og dato på nytt.



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 21

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 den foreslåtte temperaturen og still inn temperaturen med dreieknappen.
4. Åpne tidsfunksjonsmenyen med tasten og trykk på feltet Varighet.
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. I statuslinjen står det Avsluttet.

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.



Steketermometer

Med steketermometeret Plus 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
	Damping
	Oppvarming

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

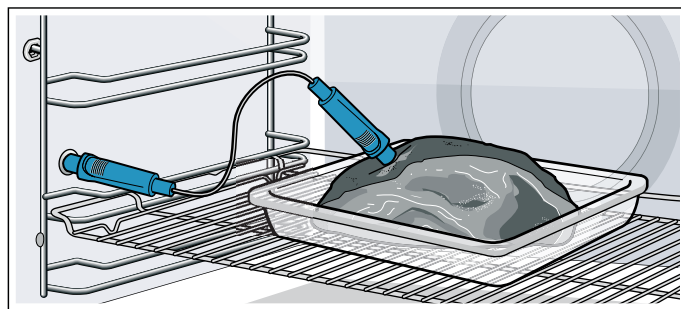
Ikke still inn høyere temperatur enn 250 °C, ellers kan steketermometeret bli skadet.

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

Varmetyper

1. Slå på apparatet.
2. Koble steketermometeret til kontakten til venstre i ovnsrommet.
3. Velg varmetype med dreieknappen.
4. Trykk på den foreslåtte temperaturen og still inn temperaturen med dreieknappen.
5. Trykk på feltet Kjernetemperatur og still inn kjernetemperaturen med dreieknappen.
6. Trykk ved behov på feltet Damptilførsel og still inn dampintensiteten med dreieknappen.
7. Start med start/stop-tasten.
Fremdriftslinjen viser hvordan kjernetemperaturen stiger.

Damping

1. Slå på apparatet.
2. Koble steketermometeret til kontakten til venstre i ovnsrommet.
3. Trykk på menu-tasten.
4. Trykk på feltet Damping, og still inn varmetypen med dreieknappen.
5. Trykk på feltet Kjernetemperatur og still inn kjernetemperaturen med dreieknappen.
6. Start med start/stop-tasten.
Fremdriftslinjen viser hvordan kjernetemperaturen stiger.

Retter

1. Slå på apparatet.
2. Koble steketermometeret til kontakten til venstre i ovnsrommet.
3. Trykk på menu-tasten.
4. Trykk på feltet Retter.
5. Velg ønsket matrett med dreieknappen og feltet Videre.
6. Trykk ved behov på feltet Tilpass og tilpass innstillingene med dreieknappen.
7. Start med start/stop-tasten.
Fremdriftslinjen viser hvordan kjernetemperaturen stiger.

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. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 33

Bakerst i bruksanvisningen finner du omfattende informasjon om varmetype og temperatur.

Type mat	Kjernetemperatur i °C
Svinekjøtt	
Svinenakke	85–90
Svinefilet, rosa	62–70
Svinerygg, gjennomstekt	72–80
Oksekjøtt	
Oksefilet eller roastbiff, engelsk	45–52
Oksefilet eller roastbiff, rosa	55–62
Oksefilet eller roastbiff, gjennomstekt	65–75
Kalvekjøtt	
Kalvestek eller bog, mager	75–80
Kalvestek, bog	75–80
Kalveknoke	85–90
Lammekjøtt	
Lammelår, rosa	60–65
Lammelår, gjennomstekt	70–80
Lammerygg, rosa	55–60
Annet	
Oppvarming av mat	65–75

Rengjøringsmiddel

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
Utsiden av apparatet	
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. Tørk av med en gang dersom det kommer avkalkingsmiddel på betjeningsfeltet. Disse flekkene lar seg ellers ikke fjerne.

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.
Innsiden av apparatet	
Emaljerte og selvrensende 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 dørdekselet 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. Rengjør smuss fra stivelsesholdige matrester (f.eks. ris) på beholderne i rustfritt stål med eddikvann.
Vanntank	Varmt såpevann: Rengjør med klut og skyll grundig med rent vann for å fjerne alle vaskemiddelrester. Tørk deretter av med en myk klut. La tørke med åpent lokk. Tørk godt av tetningen på lokket. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
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. Dermed kan det oppstå små fargeforskjeller. 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 glassdekselet til ovnsromsbelysningen 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 rengjøringsevnen 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, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

Tips

- Rengjør ovnsrommet etter hver bruk. Da brenner ikke smuset 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.



Rengjøringsfunksjon

Apparatet ditt er utstyrt med driftstypen Avkalking. Med driftstypen Avkalking fjerner du kalk fra fordampere.

Avkalking

For at apparatet skal fungere som det skal, må det avkalles med jevne mellomrom.

Avkalkingen består av flere trinn. Av hygieniske årsaker må avkalkingen være avsluttet før apparatet er klart til bruk igjen. Avkalkingen tar til sammen ca. 70–95 minutter.

- Avkalk (ca. 55–70 minutter), tøm deretter vanntanken og fyll den opp på nytt.
- Gjennomfør første skylleomgang (ca. 9–12 minutter), tøm deretter vanntanken og fyll den opp på nytt.
- Utfør andre skylleomgang (ca. 9–12 minutter), tøm deretter vanntanken og tørk den.

Dersom avkalkingen avbrytes (f.eks. som følge av strømbrytning eller at apparatet slås av), blir du oppfordret til å fortsette avkalkingen når du slår apparatet på igjen. Apparatet er sperret for annen drift til andre skylleomgang er helt ferdig.

Hvor ofte apparatet må avkalles, er avhengig av vannets hardhet på stedet der det er i bruk. Når dampdrift bare er mulig fem ganger til eller mindre, vises en melding i displayet for å minne om avkalking. Antallet øvrige typer drift vises når ovnen slås på. Dermed er det lettere å planlegge når du bør avkalke apparatet.

Start

Obs!

- Skader på apparatet: Til avkalking skal du bare bruke flytende avkalkingsmidler som er anbefalt av oss. Virketiden for avkalkingen er angitt på avkalkingsmiddelet. Andre avkalkingsmidler kan forårsake skader på apparatet. Avkalkingsmiddel bestillingsnr. 311 680
- Avkalkingsløsning: Pass på så du ikke søler avkalkingsløsning eller avkalkingsmiddel på betjeningsfeltet eller andre overflater på apparatet. Overflatene tar skade. Hvis dette likevel skulle skje, må avkalkingsløsningen straks vaskes vekk med rent vann.

Dersom du har brukt apparatet med damp før du skal avkalke det, må du først slå av apparatet, slik at restvannet pumpes ut av fordampersystemet.

1. Bland 400 ml vann med 200 ml flytende avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning.
2. Trykk på tasten on/off.
3. Ta ut vanntanken, og fyll den med avkalkingsløsningen.
4. Fyll vanntanken opp med avkalkingsløsning og skyv den helt inn.
5. Lukk dekselet.
6. Trykk på tasten menu. Driftstypemenyen åpnes.
7. Velg driftstypen Avkalking. Når du trykker på feltet Fortsett, får du informasjon om rengjøringen. Avkalkingens varighet vises. Den kan ikke endres.
8. Start rengjøringen med tasten start/stop. Apparatet avkalles. Varigheten teller synlig ned i statuslinjen. Når avkalkingen er ferdig, hører du et lydsignal.

Første skylleomgang

1. Åpne dekselet.
2. Ta ut vanntanken, skyll den grundig, fyll på vann og skyv den inn igjen.
3. Lukk dekselet.
4. Start med start/stopp-tasten. Apparatet skylles. Når skylleomgangen er ferdig, hører du et lydsignal.

Andre skylleomgang

1. Åpne dekselet.
2. Ta ut vanntanken, skyll den grundig, fyll på vann og skyv den inn igjen.
3. Lukk dekselet.
4. Start med start/stopp-tasten. Apparatet skylles. Når skylleomgangen er ferdig, hører du et lydsignal.

Etterrengjøring

1. Åpne dekselet.
2. Tøm vanntanken og tørk den.
3. Slå av apparatet. Avkalkingen er avsluttet, og apparatet er driftsklart igjen.



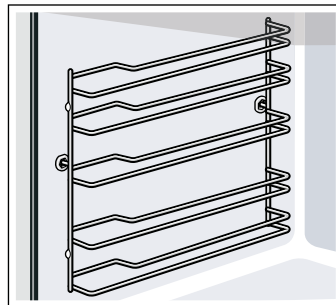
Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge, så fremt du sørger for grundig vedlikehold og rengjøring. Her kan du se hvordan stigen kan tas ut og rengjøres.

Sett inn og ta ut stigen

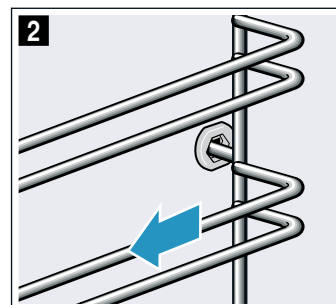
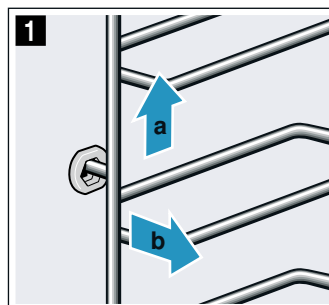
⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

Stigene blir svært varme. Ta aldri på de varme stigen. 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**).



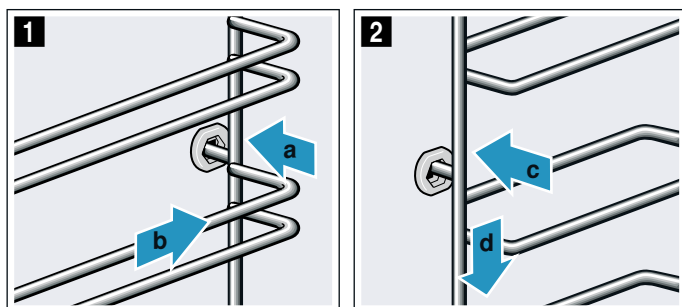
Rengjør stigen med vaskemiddel og en oppvasksvamp. Bruk en børste dersom stigen er svært skitne.

Sette inn stigen

Stigen passer enten på høyre eller venstre side. Pass ved begge stigen 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**).



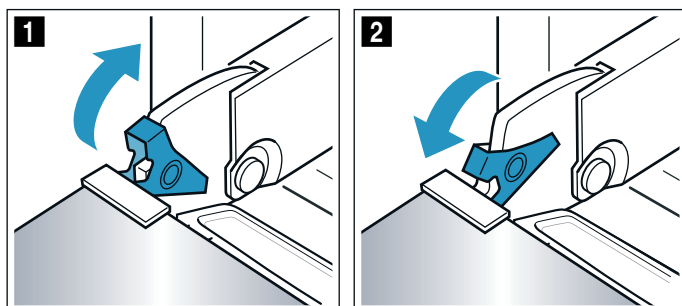
Apparatdør

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

Hekte apparatdøren på og av

Apparatdøren kan hektes av for rengjøring eller for å demontere glassrutene.

Alle hengslene på apparatdøren har en sperrehendel. Når sperrehendlene er vippt 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 smekke igjen.



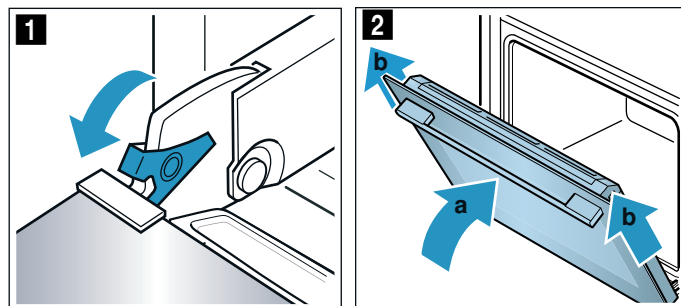
Advarsel

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

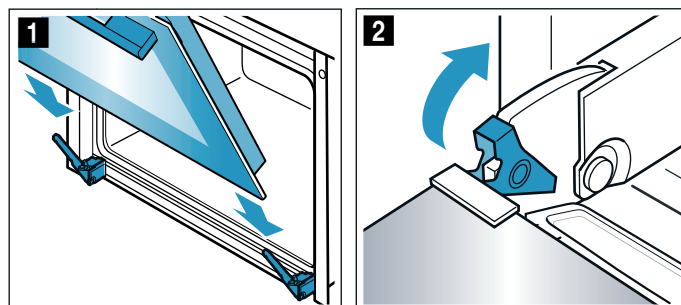
1. Åpne apparatdøren helt.
2. Klapp opp de to sperrehendlene på venstre og høyre side (bilde **1**).
3. Lukk apparatdøren helt til stopp **a**. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side **b** og trekk opp og ut (bilde **2**).



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**). Skyv apparatdøren helt inn til stopp.
2. Åpne apparatdøren helt. Klapp sammen begge sperrehendlene igjen (bilde **2**).



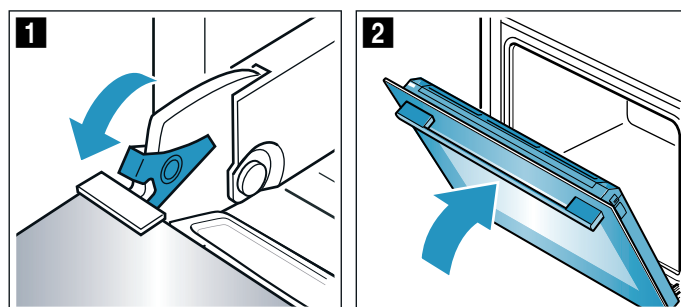
3. Lukk ovnsdøren.

Montering og utmontering av glassruter

Du kan ta ut glassrutene i apparatdøren for å gjøre rengjøringen enklere. Ved behov, f.eks. når apparatet er noe høytmontert, kan du demontere hele døren og legge den på en jevn flate.

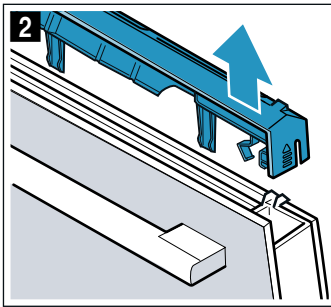
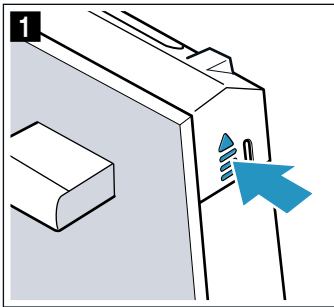
Feste apparatdøren i åpen stilling

1. Åpne apparatdøren helt.
2. Klapp opp de to sperrehendlene på venstre og høyre side (bilde **1**).
3. Lukk apparatdøren helt til stopp (bilde **2**).

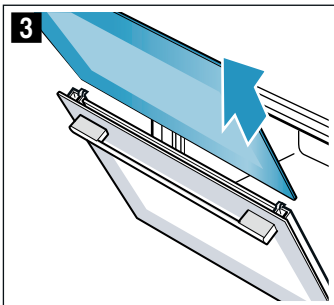


Demontere glassruter

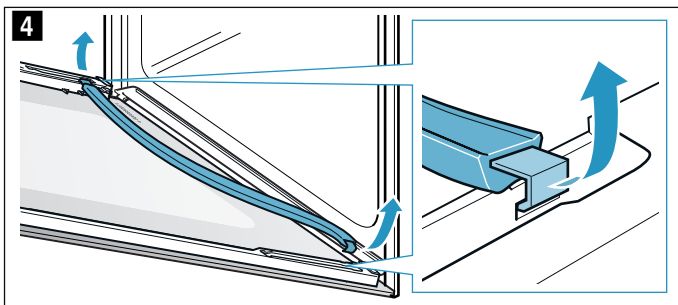
1. Trykk på høyre og venstre side av dekselet (bilde 1).
2. Ta av dekselet (bilde 2).



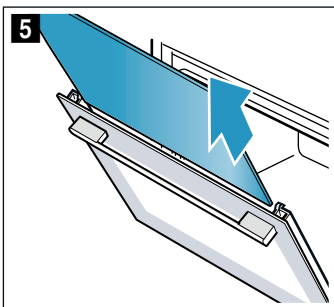
3. Trekk ut den innerste ruten (bilde 3) og legg den forsiktig på et jevnt underlag.



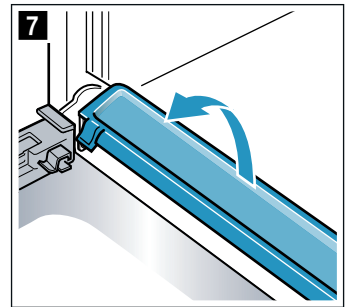
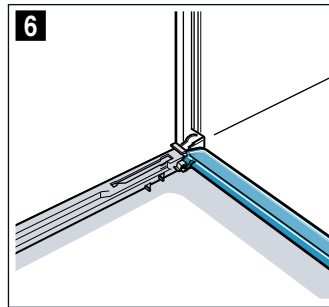
4. Løsne tetningen på begge sider og ta den av (bilde 4).



5. Trekk ut mellomruten (bilde 5) og legg den forsiktig på et jevnt underlag.



6. Ved behov kan du ta ut kondensatlisten og rengjøre den. Da vipper du apparatdøren helt opp (bilde 6).
7. Vipp opp kondensatlisten og trekk den ut (bilde 7).



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut. Vask kondensatlisten med klut og varmt såpevann.

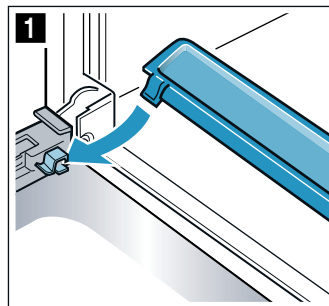
⚠ Advarsel

Fare for personskader!

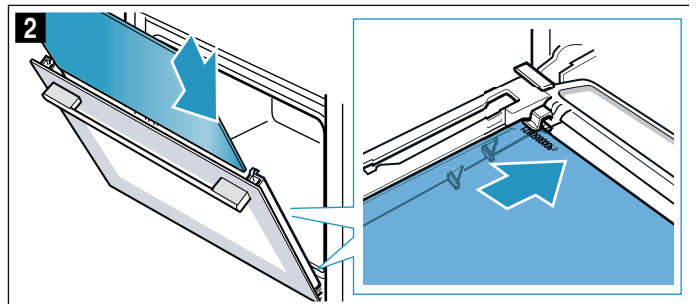
- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg. Hold fingrene unna området rundt hengslene.
- Komponenter inni apparatdøren kan ha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

Montere glassruter

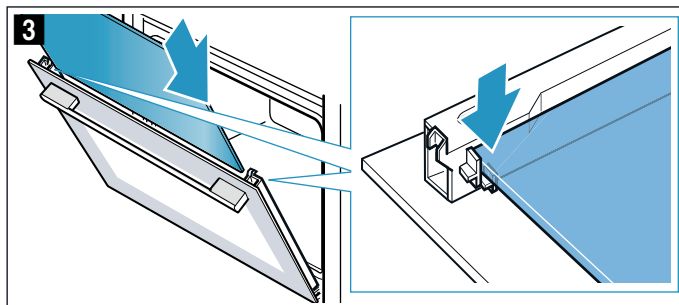
1. Åpne apparatdøren helt og sett inn kondensatlisten igjen. Stikk listen inn loddrett og vri den nedover (bilde 1).



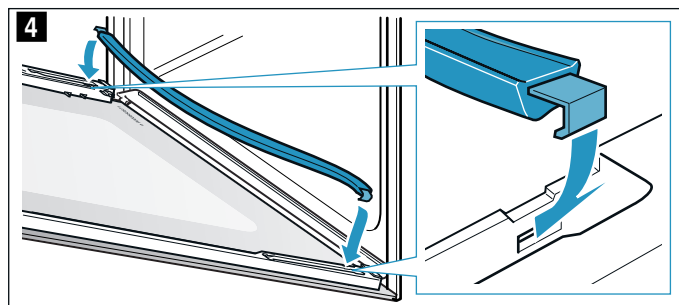
2. Skyv inn mellomruten og pass på at den er plassert riktig nederst i holderen (bilde 2).



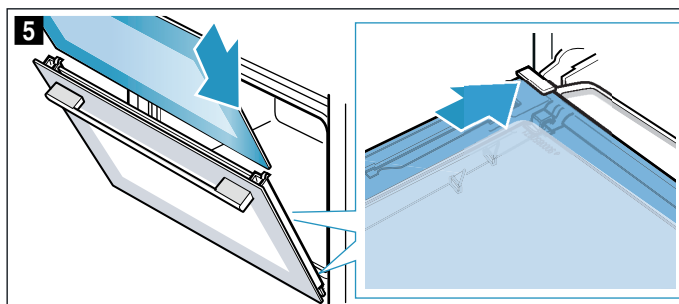
3. Trykk fast mellomruten øverst (bilde 3).



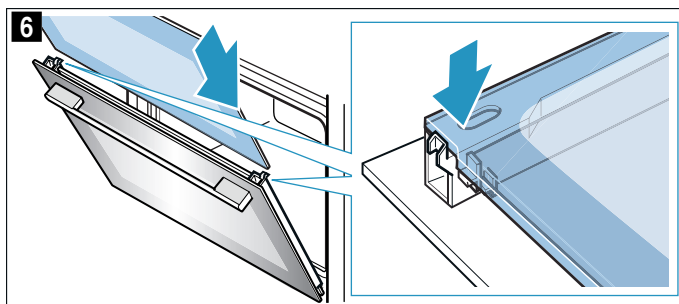
4. Sett på tetningen på venstre og høyre side igjen (bilde 4).



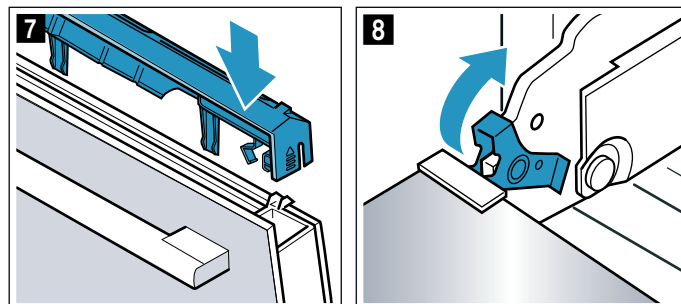
5. Skyv inn den innerste ruten.
Når du skyver den inn, må du passe på at den blanke siden av ruten er vendt utover og at utskjæringen på venstre og høyre side er oppe. Ruten må stå riktig nederst i holderen (bilde 5).



6. Trykk den innerste ruten på plass øverst (bilde 6).



7. Sett på dekselet og trykk det på plass til du hører at det smekker i lås (bilde 7).
8. Åpne apparatdøren helt igjen.
9. Klapp igjen begge sperrehendlene på venstre og høyre side (bilde 8).



10. Lukk apparatdøren.

Obs!

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

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 finner du mange tips og råd. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 33

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
Lampen i ovnsrommet lyser ikke	LED-pæren er defekt	Ring kundeservice
Drift med damp eller avkalking starter ikke eller fortsetter ikke.	Tom vanntank	Fyll på vanntanken.
	Frontpanelet er åpent.	Lukk frontpanelet.
	Avkalking sperrer for drift med damp.	Gjennomfør avkalking.
	Sensoren er defekt.	Ring kundeservice.
Apparatet oppfordrer deg til å starte skylling.	Under avkalkingen ble strømtilførselen avbrutt eller apparatet slått av.	Gjennomfør to skyllinger etter at apparatet er slått på igjen.
Apparatet oppfordrer deg til avkalking uten at telleren vises først.	Innstillingen for vannets hardhetsgrad er for lav.	Gjennomfør avkalking. Sjekk innstillingen for vannets hardhetsgrad, og ev. juster den.
Taster blinker.	Dette er normalt og skyldes kondensvann bak betjeningspanelet.	Så snart som kondensvannet er fordunstet, slutter tastene å blinke.
Stekeresultatet er blitt for tørt eller for fuktig ved bruk av damp.	Dampintensiteten er feilinnstilt.	Velg høyere eller lavere dampintensitet.
Meldingen "Fyll vanntanken" vises, selv om vanntanken er full.	Frontpanelet er åpent.	Lukk frontpanelet.
	Vanntanken er ikke satt riktig inn.	Sett inn vanntanken. → "Damp" på side 15
	Sensoren er defekt.	Ring kundeservice.
	Vanntanken har falt ned. Fallet førte til at deler løsnet inne i vanntanken og den er ikke lenger tett.	Bestill ny vanntank.

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.

Advarsel – Fare for personskader!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Forsøk aldri å reparere apparatet på egenhånd. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.

Panelet til å ta ut tanken åpnes ikke.	Støpselet er ikke satt inn.	Koble apparatet til strømmettet.
	Strømbrydd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer
	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden
	Sensoren til feltet  er defekt	Ring kundeservice. Tøm vanntanken ved behov: Åpne apparatdøren, grip til høyre og venstre under frontpanelet med fingrene, og trekk det ut.
Under steking kommer dampen ut gjennom lufteåpningen.	Normalt forløp	Ikke mulig
Ved damping oppstår det ekstremt mye damp.	Apparatet kalibreres automatisk.	Normalt forløp
Ved damping oppstår det igjen ekstremt mye damp.	Apparatet kalibreres ikke automatisk ved korte koke-/steketider.	Still apparatet tilbake til fabrikkinnstillinger, og gjenta kalibrering.
Det kommer en "plopp"-lyd under tilberedning.	Kulde-/varmeeffekt ved dypfrysede varer er betinget av vanndampen.	Ikke mulig

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.

Ovnsromlamper

Ovnsrommet belyses av én eller flere LED-pærer med lang levetid.

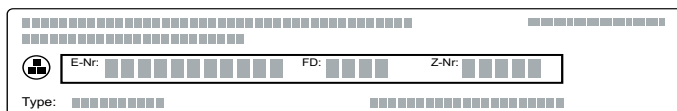
Ta kontakt med kundeservice dersom LED-pæren eller glassdekselet til pæren skulle bli defekt. Dekselet må ikke fjernes.

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 dekkelet.



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.

Retter

Med driftstypen Retter kan du tilberede de forskjelligste retter. Apparatet velger selv den optimale innstillingen.

Ovnrommet må ikke være for varmt for de valgte rettene hvis du skal oppnå gode resultater. Hvis det skjer, vises et varsel i displayet. La ovnsrommet avkjøles og start på nytt.

Innstillingstips

- Stekerresultatet avhenger av kvaliteten på matvarene og kokekarstørrelse og -type. Bruk kun råvarer av god kvalitet og kjøtt med kjøleskapstemperatur for å oppnå best resultater. Ved dypfryste retter må du bare bruke matvarer som kommer rett fra fryseren.
- Ved enkelte typer mat foreslås en temperatur, varmetype og tilberedningstid. Temperaturen og tilberedningstiden kan endres etter behov.
- Ved andre retter blir du bedt om å angi vekt. Oppgi alltid totalvekt, med mindre apparatet ber om noe annet. Da stiller apparatet inn tid og temperatur for deg. Det er ikke mulig å stille inn vektverdier utenom det angitte vektområdet.
- Ved stekte retter der apparatet velger temperatur for deg, kan det oppstå temperaturer på inntil 300 °C. Pass derfor på at du bruker kokekar som tåler slik varme.
- Du ser informasjon om f.eks. kokekar, innsettingshøyde eller væsketilførsel for kjøtt. Ved noen retter må du f.eks. snu eller røre i maten under tilberedningen. I slike tilfeller vises en melding i displayet kort tid etter start. Et signal minner deg på det til rett tid.
- Råd om egnede kokekar og tips om tilberedning finner du bakerst i bruksanvisningen. → "Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 33

Dampfunksjon

Ved noen typer mat aktiveres dampfunksjonen automatisk. Generell informasjon om dampfunksjonen finner du i det aktuelle kapittelet. → "Damp" på side 15

⚠ Advarsel – Fare for skålding!

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.

Steketermometer

Ved noen typer mat kan du også bruke steketermometeret. Så snart du kobler steketermometeret til apparatet, vises egnede typer matretter. Ovnstemperaturen og kjernetemperaturen kan endres. → "Steketermometer" på side 22

Velge rett

Rettene er bygd oppe etter en enhetlig struktur:

- Kategori
- Matvare
- Rett

I følgende tabell står kategoriene oppført med tilhørende mat. Bak hver matvare finner du en eller flere retter.

Kategorier	Matvarer
Kaker	Kaker i form
	Kaker på stekebrett
	Småbakst
	Småkaker
Brød, rundstykker	Brød
	Rundstykker
Pizza, krydret bakverk	Pizza
	Krydrede kaker, quiche
Gratenger, suffléer	Grateng, krydret, fersk, kokte ingredienser
	Lasagne, fersk
	Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy
	Grateng, søt, fersk
	Sufflé i porsjonsformer
Dypfryste produkter	Pizza
	Rundstykker
	Gratenger
	Potetprodukter
	Fjærkre, fisk
	Grønnsaker
Fjærkre	Kylling
	And, gås
	Kalkun
Kjøtt	Svinekjøtt
	Oksekjøtt
	Kalvekjøtt
	Lammekjøtt
	Viltkjøtt
	Kjøttretter
	Fisk, hel
Fisk	Fiskefileter
	Fiskeretter
	Sjømat
	Grønnsaker
Tilbehør, grønnsaker	Poteter
	Ris
	Korn
	Belgfrukter
	Pasta, potetballer
	Egg
Desserter, kompott	Desserter, kompott

Kategorier	Matvarer
Konservering, safting, desinfisering	Konservering
	Safting
	Desinfisere flasker
Varme opp, steke	Grønnsaker
	Meny
	Bakst
	Tilbehør
Opptining av matvarer	Frukt, grønnsaker

Stille inn rett

Du ledes gjennom hele innstillingsprosessen for valgte mattyper. Trykk hele tiden på feltet Fortsett.

1. Trykk på tasten menu.
Driftstypemenyen åpnes.
2. Velg driftstypen Retter.
Den første kategorien vises i displayet.
3. Velg ønsket kategori med dreieknappen.
4. Trykk på feltet Fortsett.
5. Velg mattype med dreieknappen.
6. Trykk på feltet Fortsett.
7. Velg matrett ved hjelp av dreieknappen.
8. Trykk på feltet Fortsett.
9. Still inn vekten med dreieknappen.

Merk: Trykk på feltet "Tips" for å vise informasjon om innsetningshøyde, kokekar osv.

10. Start med start/stop-tasten.

Innstillingen er fullført

Du hører et lydsignal. På statuslinjen står det "Avsluttet". Stekeovnen varmer ikke mer. Du kan slå av signaltonen før tiden ved å trykke på tasten ☹.

Hvis du ikke er fornøyd med tilberedningsresultatet, kan du forlenge tilberedningstiden. Trykk på feltet "Ettersteking". Det foreslås en varighet, men denne kan endres.

Når du er fornøyd med stekeresultatet, trykker du på feltet "Avslutt". I displayet vises "God appetitt".

Avbryte innstillingen

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

Forskyve sluttiden

Ved noen retter kan sluttiden forskyves. Hvordan du kan forskyve sluttiden, ser du i tidsfunksjonene.

→ "Tidsfunksjoner" på side 19

Når du har stilt inn en sluttid, skifter displayet til ventetid. På statuslinjen vises tidspunktet for når driften slutter. Ingen innstillinger kan endres. Husk at lett bederverlige matvarer ikke må stå for lenge i ovnsrommet.

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.

Ved damping eller bruk med dampfunksjon er det ønskelig at det dannes damp i ovnsrommet. Tørk ut av ovnsrommet etter tilberedningen, når det er avkjølt.

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.

Silikonformer er uegnet til tilberedning med dampfunksjon og ved damping.

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.

Steking med dampfunksjon

Noen bakverk (f.eks. gjærdeig) får en sprøere skorpe med dampfunksjonen samt en skinnende overflate. Bakverket blir saftigere.

Steking med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

Mange retter blir mest vellykket hvis de stekes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

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.

For steking med dampfunksjon må stekeformene tåle varme og damp.

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min
Kaker i form						
Formkake, enkel	Kranse-/brødform	2		150-170	-	50-70
Formkake, enkel	Kranse-/brødform	2		150-160	1	50-70
Formkake, enkel 2 høyder	Kranse-/brødform	3+1		140-160	-	60-80
Formkake, fin	Kranse-/brødform	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
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	2		150-160	1	25-35
* Forvarming						
** Forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen						

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min
Frukt- eller ostekake med mørdeigs- bunn	Springform Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Sveitsisk pai	Pizzabrett	3		170-190	-	45-55
Terte	Terteform, svart blikk	3		190-210	-	25-40
Terte	Terteform, svart blikk	3		200-220	1	30-40
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	2		150-170	-	50-70
Rund, høy formkake av gjærdeig	Høy, rund kakeform	2		150-160	1	60-70
Gjærbakst	Springform Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Gjærbakst	Springform Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	3		150-170*	-	20-30
Sukkerbrød, 2 egg	Kakebunnform	2		150-160	1	20-35
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
Kaker på brett						
Formkake med fyll	Stekebrett	3		160-180	-	20-40
Formkake med fyll	Stekebrett	3		160-170	1	30-40
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
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	3		150-170	-	55-85
Sveitsisk pai	Universalpanne	3		170-190	-	45-55
Gjærbakst med tørt fyll	Universalpanne	3		160-180*	-	10-15
Gjærbakst med tørt fyll	Stekebrett	3		150-160	1	20-30
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
Kringle, krans	Stekebrett	2		150-160	2	25-35
Rullekake	Stekebrett	3		180-200*	-	8-15
Rullekake	Stekebrett	3		180-200*	1	10-15
Julekake med 500 g mel	Stekebrett	2		150-170	-	45-60
Julekake med 500 g mel	Universalpanne	3		140-150	2	80-90
Strudel, søt	Universalpanne	2		170-180	-	50-60
Strudel, søt	Universalpanne	3		180-190	2	50-60
Strudel, frossen	Universalpanne	3		200-220	-	35-45
Strudel, frossen	Universalpanne	3		180-200	1	35-45
Småbakst						
Småkaker	Stekebrett	3		160**	-	25-35
Småkaker	Stekebrett	3		150**	-	25-35
* Forvarming						
** Forvarming i 5 minutter, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen						

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min
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	Muffinsform	3		150-160	1	25-35
Muffins, 2 høyder	Muffinsformer	3+1		160-180*	-	15-30
Småbakst av gjærdeig	Stekebrett	3		160-180	-	25-35
Småbakst av gjærdeig	Stekebrett	3		150-170	-	25-35
Småbakst av gjærdeig	Stekebrett	3		160-180	2	25-35
Småbakst av gjærdeig, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150-170	-	25-40
Butterdeig	Stekebrett	3		170-190*	-	20-35
Butterdeig	Stekebrett	3		200-220*	1	15-25
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	Stekebrett	3		200-220*	1	25-35
Vannbakkels, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		190-210	-	35-45
Wienerbrød	Stekebrett	3		160-180	-	20-30
Wienerbrød	Stekebrett	3		160-180	1	25-35
Småkaker						
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
Marengs	Stekebrett	3		90-100*	-	100-130
Marengs, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		90-100*	-	100-150
Makroner	Stekebrett	3		90-110	-	20-40
Makroner, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		90-110	-	25-45
* 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 hvelles.	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.

Steking med dampfunksjon

Brød og rundstykker får en sprø skorpe med dampfunksjonen samt en mer skinnende overflate. Bakverket blir saftigere.

Steking med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

Innsettingshøyder

Bruk angitte innsettingshøyder.

Steking i én høyde

Bruk følgende innsettingshøyder 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.

For steking med dampfunksjon må stekeformene tåle varme og damp.

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Brød						
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Loff, 750 g	Universalpanne eller brødform	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpanne eller brødform	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpanne eller brødform	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Fullkornbrød, 1 kg	Universalpanne	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Fullkornbrød, 1 kg	Universalpanne	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3		230-250	-	20-30
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3		220-230	3	20-30
Rundstykker						
Halvstekte rundstykker eller baget- ter, forstekt**	Universalpanne	3		-	-	-
Halvstekte rundstykker eller baget- ter, forstekt	Bakeplate	3		200-220	2	10-20
Boller, ferske	Bakeplate	3		170-190*	-	15-20
Boller, ferske	Bakeplate	3		150-170	3	25-35
Rundstykker, søte, ferske 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		150-170*	-	20-30
Rundstykker, ferske	Bakeplate	3		180-200	-	20-30
Rundstykker, ferske	Bakeplate	3		200-220	2	20-30
Bagett, forstekt, avkjølt**	Universalpanne	3		-	-	-
Bagett, forstekt, avkjølt	Bakeplate	3		200-220	1	10-20
Rundstykker, bagetter oppfrisking	Rist	2		150-160*	-	10-20
* Forvarming						
** Følg opplysningene på emballasjen						

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Rundstykker, frosne						
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt**	Universalpanne	3		-	-	-
Halvstekte rundstykker eller bagetter, forstekt	Bakeplate	3		180-200	1	15-25
Saltkringler o.l. bakst, deigemner	Universalpanne	3		-	-	-
Saltbakst, deigemner	Bakeplate	3		210-230	1	18-25
Croissant, deigemner	Universalpanne	3		170-190	-	30-35
Croissant, deigemner	Bakeplate	3		180-200	1	20-25
Rundstykker, bagetter oppfrisking	Rist	2		160-170	-	10-20
Toast						
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.

Steking med dampfunksjon

Noen bakverk (f.eks. gjærdeig) får en sprø skorpe med dampfunksjonen samt en skinnende overflate. Bakverket blir saftigere.

Steking med dampfunksjon er kun mulig i én høyde.

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.

For steking med dampfunksjon må stekeformene tåle varme og damp.

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C	Dampin-tensitet	Varighet i min.
Pizza						
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		-	-	-
Pizza, frossen						
Pizza, tynn bunn, 1 stk.**	Rist	3		-	-	-
Pizza, tynn bunn, 2 stk.	Universalpanne + rist	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, tykk bunn, 1 stk.**	Rist	3		-	-	-
Pizza, 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
Krydrede kaker og quicher						
Krydderkake i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Krydderkake i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Terteform, svart blikk	3		190-210	-	30-40
Paikake	Universalpanne	3		240-250*	-	10-18
Paikake	Universalpanne	2		200-220*	2	15-25
Piroger	Gratengform	2		190-200	-	30-45
Empanada	Universalpanne	3		180-190	-	30-45
Empanada	Universalpanne	2		170-190	2	30-40
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 2

Til suffléer bruker du dampfunksjonen. Du trenger ikke vannbad. Still små former på den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, eller på risten.

Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, må alltid tildekkes med folie.

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

For tilberedning med dampfunksjon må formene tåle varme og damp.

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.

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
-  Omluftsgrilling
-  Pizzatrinn
-  coolStart-funksjon
-  Damping

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

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

* forvarming

* Følg opplysningene på emballasjen

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Sufflé	Gratengform	2		170-180	2	30-40
Sufflé	Porsjonsformer	3		100	-	40-45
* forvarming						
* 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 11*

Fyll opp til ½ liter vann i universalpannen avhengig av størrelsen på fuglen og hva slags fugl det er. Dryppende fett samles opp. Av denne stekesjen 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.

Skinneende 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.

Steking med dampfunksjon

Noen retter blir sprøere med dampfunksjonen. De får en blankere overflate og blir saftigere.

Bruk et kokekar uten lokk. Kokekaret må tåle varme og damp.

Slå på dampfunksjonen som oppgitt i innstillingstabellen. Mange retter blir mest vellykket hvis de tilberedes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

Damping

I motsetning til den dampstøttede funksjonen tilberedes stykker av fugl mer skånsomt med funksjonen Damping. De blir spesielt saftige. For mer smak kan du brune stykkene før dampingen, dette forkorter steketiden.

Større stykker trenger lengre oppvarmingstid og lengre steketid. Hvis du bruker flere like tunge stykker, forlenges oppvarmingstiden, ikke steketiden.

Stykkene må ikke vendes.

Bruk den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, og skyv universalpannen inn under den. Du kan også bruke en glasskål og sette den på risten.

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 22*

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. $\frac{1}{2}$ til $\frac{2}{3}$ 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 fettrenne ut.
- Snitt inn i huden ved andebryst. Andebryst må ikke snus.

- Når du snur fjærkre må du passe på brystsidene 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:

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampintensitet	Varighet i min.
Kylling						
Kylling, 1 kg	Rist	2		200-220	-	60-70
Kylling, 1 kg	Rist	2		190-210	2	50-60
Kyllingbrystfilet, à 150 g	Rist	4		3*	-	15-20
Kyllingbrystfilet (damping)	Dampkoker	3		100	-	15-25
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	3		220-230	-	30-35
Kyllingstykker, à 250 g	Rist	3		200-220	2	30-45
Kyllingvinger, nuggets, frosne**	Universalpanne	3		-	-	-
Broiler, 1,5 kg	Rist	2		200-220	-	70-90
Broiler, 1,5 kg	Rist	2		180-200	2	65-75
And og gås						
And, uten fyll, 2 kg	Rist	1		180-200	-	90-110
And, uten fyll, 2 kg	Rist	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Andebryst, à 300 g	Rist	3		230-250	-	25-30
Andebryst, à 300 g	Rist	3		220-240	2	25-30
Gås, 3 kg	Rist	2		160-180	-	120-150
Gås, 3 kg	Rist	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Gåselår, à 350 g	Rist	2		210-230	-	40-50
Gåselår, à 350 g	Rist	3		190-200	2	45-55
Kalkun						
Kalkunkylling, 2,5 kg	Rist	2		180-200	-	70-90
Kalkunkylling, 2,5 kg	Rist	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30

* Forvarm i 5 min.

* Følg opplysningene på emballasjen

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varmety-pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampin-tensitet	Varighet i min.
Kalkunbryst uten bein, 1 kg	Lukket kokekar	2		240-250	-	80-100
Kalkunlår med bein, 1 kg	Rist	2		180-200	-	80-100
Kalkunlår med bein, 1 kg	Rist	2		170-180	2	80-100
* Forvarm i 5 min.						
* Følg opplysningene på emballasjen						

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 dekkles 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 11

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 kjøttypen 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.

Skinrende 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. 1-2 cm 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.

Steking og surring med dampfunksjon

Noen retter blir sprøere med dampfunksjonen og holder seg saftigere.

Bruk et kokekar uten lokk. Kokekaret må tåle varme og damp.

Steken må ikke vendes.

Slå på dampfunksjonen som oppgitt i innstillingstabellen. Mange retter blir mest vellykket hvis de tilberedes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

Damping

I motsetning til den dampstøttede funksjonen tilberedes kjøttet mer skånsomt med funksjonen Damping. Det får imidlertid skorpe. Det blir svært saftig. For mer smak kan du brune stykkene før dampingen, dette forkorter steketiden.

Større stykker trenger lengre oppvarmingstid og lengre steketid. Hvis du bruker flere like tunge stykker, forlenges oppvarmingstiden, ikke steketiden.

Kjøttstykker må ikke vendes.

Bruk den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, og skyv universalpannen inn under den. Du kan også bruke en glasskål og sette den på risten.

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 22

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.

Snu steken og grillmaten etter ca. ½ til ⅔ 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:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  Omluftsgrilling
-  Grill stor flate
-  Damping

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampintensitet	Varighet i min.
Svinekjøtt						
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-190	-	110-130
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-190	1	110-130
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Rist	2		190-200	-	130-140
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Åpent kokekar	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Svinestek av lend, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		220-230	-	70-80
Svinestek av lend, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-180	1	80-90
Svinefilet, 400 g	Rist	3		220-230	-	20-25
Svinefilet, 400 g	Åpent kokekar	3		210-220*	1	25-30

* forvarming

** hell først ca. 200 ml væske i kokekaret; vanntanken må etterfylles under drift

*** må ikke vendes

**** hell først ca. 100 ml væske i kokekaret; vanntanken må etterfylles under drift

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Svinefilet, 400 g	Dampkoker	3		100	-	18-20
Røkt svinekjøtt med bein, 1 kg (tilsatt litt vann)	Lukket kokekar	2		210-230	-	70-90
Røkt svinekjøtt med bein, 1 kg	Åpent kokekar	2		160-170	1	70-80
Svinebiff, 2 cm tykk	Rist	5		2	-	16-20
Svinemedaljonger, 3 cm tykke (5 min forvarming)	Rist	5		3*	-	8-12
Oksekjøtt						
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210-220	-	40-50
Oksefilet, medium, 1 kg	Åpent kokekar	2		190-200	1	50-60
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2		200-220	-	130-160
Oksestek, 1,5 kg****	Åpent kokekar	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbiff, medium 1,5 kg	Rist	2		220-230	-	60-70
Roastbiff, medium 1,5 kg	Åpent kokekar	2		190-200	1	65-80
Kokt oksekjøtt**	Åpent kokekar	2		95	-	120-150
Biff, 3 cm tykk, medium (ingen for- varming)	Rist	3		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm høy	Rist	4		3	-	25-30
Kalvekjøtt						
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		160-170	-	100-120
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-180	1	90-110
Kalveknoke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		200-210	-	100-120
Kalveknoke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-180	1	100-120
Lammekjøtt						
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-190	-	50-80
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-180	1	80-90
Lammerygg med bein***	Rist	2		180-190	-	40-50
Lammerygg med bein***	Åpent kokekar	3		200-210*	1	25-30
Lammekotelett	Rist	3		3	-	12-16
Pølser						
Grillpølser	Rist	4		3	-	10-15
Wienerpølser	Dampkoker	3		80	-	14-20
Medisterpølser	Dampkoker	3		80	-	12-20
Kjøttretter						
Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	2		170-180	-	60-70
Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	2		190-200	1	70-80
* forvarming						
** hell først ca. 200 ml væske i kokekaret; vanntanken må etterfylles under drift						
*** må ikke vendes						
**** hell først ca. 100 ml væske i kokekaret; vanntanken må etterfylles under drift						

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 sjyen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, og fyll på mer væske ved behov.
Steken ser fin ut, men sjyen 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 grillet. 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.

Skinrende 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.

Steking med dampfunksjon

Noen retter blir sprøere med dampfunksjonen og holder seg saftigere.

Bruk et kokekar uten lokk. Kokekaret må tåle varme og damp.

Fisken må ikke snus.

Slå på dampfunksjonen som oppgitt i innstillingstabellen. Mange retter blir mest vellykket hvis de tilberedes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

Damping

Med funksjonen Damping tilberedes fisken mer skånsomt og blir spesielt saftig.

Større stykker trenger lengre oppvarmingstid og lengre steketid. Hvis du bruker flere like tunge stykker, forlenges oppvarmingstiden, ikke steketiden.

Fisken må ikke snus.

Bruk den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, og skyv universalpannen inn under den. Du kan også bruke en glasskål og sette den på risten.

Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, må alltid tildekkes med folie.

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 kjøleskapstemperatur 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. ½ til ⅔ 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:

-  4D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  Omluftsgrilling
-  Grill stor flate
-  Damping

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Fisk						
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Rist	2		170-190	-	20-30
Fisk, stekt, hel 300 g, f.eks. ørret	Universalpanne	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. ørret	Dampkoker	3		80-90	-	15-25
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Rist	2		170-190	-	30-40
Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. torsk	Dampkoker	3		80-90	-	35-50
Fiskefileter						
Fiskefilet, naturell, grillet	Rist	4		1*	-	15-25
Fiskefilet, naturell, dampet	Dampkoker	3		80-100	-	10-16
Fiskekoteletter						
Fiskekotelett, 3 cm tykk**	Rist	4		3	-	10-20
Fisk, frossen						
Fisk, hel 300 g, f.eks. ørret	Dampkoker	3+1		80-100	-	20-25
Fiskefilet, naturell	Lukket kokekar	2		210-230	-	20-30
Fiskefilet, gratinert	Rist	2		200-220	-	45-60
Fiskefilet, gratinert	Åpent kokekar	2		200-220	1	35-45
Fiskepinner (snu av og til)	Universalpanne	3		200-220	-	20-30
Fiskeretter						
Fisketerrine	Ildfast form	2		70-80	-	45-80
* forvarming						
** Skyv inn universalpannen i innsettingshøyde 2 under						

Grønnsaker, tilbehør og egg

Her finner du opplysninger om damping av ferske og frosne grønnsaker, poteter, ris, korn og egg. Dessuten finner du også opplysninger om steking av f.eks. frosne pommes frites.

Damping

Bruk bare originalt tilbehør. Ved damping må du alltid i tillegg skyve universalpannen under den perforerte dampbeholderen, størrelse XL. Væske som drypper, samles opp.

Damping på én høyde

Bruk innsetningshøydene som er oppgitt i innstillingstabellene.

Damping i to høyder

Damping i to høyde er utmerket egnet for samtidig tilberedning av f.eks. brokkoli og poteter. Ved forskjellige tilberedningstider må maten med kortest tilberedningstid settes inn senere.

- Rist og innhengte dampbeholdere, størrelse S, perforert og/eller ikke perforert: Høyde 5
- Perforert dampbeholder, størrelse XL: Høyde 3

Kokekar

Hvis du bruker kokekaret, setter du det på risten eller den perforerte dampbeholderen, størrelse XL.

Kokekaret må være varme- og dampfast. Tilberedningstiden forlenges hvis kokekaret har tykke vegger.

Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, må alltid tildekkes med folie.

Tilberedningstid og -mengde

Tilberedningstidene ved damping er avhengig av størrelsen på stykkene, men uavhengig av den totale mengden. Ved en større total mengde forlenges oppvarmingstiden, ikke steketiden.

Større stykker trenger lengre oppvarmingstid og lengre steketid. Hvis du bruker flere like tunge stykker, forlenges oppvarmingstiden, ikke steketiden.

Ta hensyn til stykkestørrelsene i innstillingstabellen. Ved mindre stykker forkortes steketiden, ved større stykker forlenges den. Steketiden avhenger også av kvalitet og modning. Derfor er de angitte innstillingsverdiene bare veiledende.

Fordel alltid maten jevnt i kokekaret. Hvis maten er ujevnt fordelt, stekes den også ujevnt. Ikke legg for mange lag med mat som ikke tåler trykk, i stekeformen. Det er bedre å bruke to former.

Ris og korn

Tilsett vann eller annen væske i forholdet som angis. F.eks. betyr 1:1,5 per 100 g ris at du skal tilsette 150 ml væske.

Steking og grilling

Bruk bare originalt tilbehør.

Tilberedning i én høyde

Bruk innsetningshøydene som er oppgitt i innstillingstabellene.

Tilberedning i to høyder

Bruk 4D-varmluft. Plater som settes inn samtidig, blir ikke nødvendigvis 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 lave 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.

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

Anvendte varmetyper:

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset- tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Grønnsaker, friske						
Artisjokker, hele, damping	Dampkoker	3		100	-	30-35
Blomkål, hel, damping	Dampkoker	3		100	-	25-35
* Følg opplysningene på emballasjen						

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Dampe brokkolibuketter	Dampkoker	3		100	-	7-8
Dampe brekkbønner	Dampkoker	3		100	-	18-25
Dampe gulrøtter i skiver	Dampkoker	3		100	-	10-20
Dampe knutekål i skiver	Dampkoker	3		100	-	20-25
Dampe purre i ringer	Dampkoker	3		100	-	8-10
Dampe maiskolber	Ildfast form	3		100	-	30-40
Rødbete, hel, damping	Dampkoker	3		100	-	43-50
Rødkål i strimler, damping	Dampkoker	3		100	-	30-35
Hvit asparges, hel, damping	Dampkoker	3		100	-	7-15
Dampe spinat	Dampkoker	3		100	-	2-3
Dampe squash i skiver	Dampkoker	3		100	-	3-4
Grønnsaker, frosne						
Spinat	Dampkoker	3		100	-	10-25
Blomkål	Dampkoker	3		100	-	5-8
Grønne bønner	Dampkoker	3		100	-	6-10
Brokkoli	Dampkoker	3		100	-	6-10
Erter	Dampkoker	3		100	-	2-15
Gulrøtter	Dampkoker	3		100	-	4-6
Rosenkål	Dampkoker	3		100	-	8-12
Grønnsaksblanding, 1 kg	Dampkoker	3		100	-	10-15
Grønnsaksretter						
Grillede grønnsaker	Universalpanne	5		3	-	10-15
Grønnsaksflan, damping	Porsjonsformer	2		100	-	50-70
Poteter						
Bakte poteter, delt i to	Universalpanne	3		160-180	-	45-60
Bakte poteter, delt i to	Universalpanne	3		180-190	1	40-50
Poteter med skall, hele	Dampkoker	3		100	-	35-45
Skelte poteter, delt i fire	Dampkoker	3		100	-	20-25
Potetballer	Dampkoker	3		95	-	20-25
Potetprodukter, frosne						
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
Ris						
Basmatiris, 1:1,5	Flatt kokekar	3		100	-	20-30
Langkornet ris, 1:1,5	Flatt kokekar	3		100	-	20-30
Naturris, 1:1,5	Flatt kokekar	3		100	-	35-45
Forkokt ris, 1:1,5	Flatt kokekar	3		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Flatt kokekar	3		100	-	25-35
Korn						
Couscous, 1:1	Flatt kokekar	3		100	-	6-10

* Følg opplysningene på emballasjen

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C / grilltrinn	Dampin- tensitet	Varighet i min.
Hirse, hel, 1:2,5	Flatt kokekar	3		100	-	25-35
Polenta/maisgrøt for FS 1:5	Flatt kokekar	3		100	-	7-10
Byggryn, 1:3	Flatt kokekar	3		80-100	-	20-45
Linser, 1:2	Flatt kokekar	3		100	-	35-50
Bønner, hvite, bløtlagt; 1:2	Dampkoker	3		100	-	65-75
Semulegryn timer	Dampkoker	3		95	-	6-10
Egg						
Aggestand av 2 egg	Åpent kokekar	2		80	-	14-16
Egg, hardkokte	Dampkoker	3		100	-	10-12
Egg, bløtkokte	Dampkoker	3		100	-	5-8
* Følg opplysningene på emballasjen						

Dessert

Du kan tilberede forskjellige desserter på en enkel måte med apparatet.

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.

Tilberede risengrynsgrøt

1. Vei ris og tilsett 2,5 gang så mye melk som ris.
2. Fyll ris og melk maks. 2,5 cm høyt i en skål. Til store mengder kan du også bruke universalpannen.
3. Still inn som angitt i tabellen.
4. Rør etter steking. Resten av melken trekker seg raskt inn.

Kompott

Vei frukten og tilsett ca. 1/3 av fruktvekten i vann. Tilsett sukker og krydder etter smak. Still inn som angitt i tabellen.

Crème Caramel og Crème Brûlée

Fyll massen 2-3 cm opp i formene. Still de små formene direkte i den perforerte dampbeholderen, størrelse XL. Det er ikke nødvendig med vannbad. Still inn som angitt i tabellen.

Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, må alltid tildekkkes med folie.

Dersom formene er i svært tykt materiale, kan tilberedningstiden forlenges.

Dampnudler

Tilbered gjærdeigen etter oppskrift uten tilberedningstid. Legg de formede deigkulene i en smurt, perforert dampbeholder, størrelse XL, og la dem heve. Still inn som angitt i tabellen.

Anbefalte innstillingsverdier

Anvendte varmetyper:

-  Damping
-  Heving av deig

Rett	Tilbehør	Innsetningshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Crème brûlée	Porsjonsformer	3		85	20-30
Crème caramel	Porsjonsformer	3		85	25-35
Dampnudler	Universalpanne	3		100	20-30
Yoghurt	Porsjonsformer	Bunnen av ovns- rommet		35-40	300-360
Risengrynsgrøt, 1:2,5	Universalpanne	3		100	35-45
Fruktkompott, 1/3 vann	Universalpanne	3		100	10-20

Tilberedning av komplette måltider

I ditt apparat kan du tilberede komplette menyer samtidig, uten at smak smitter over eller aroma påvirkes.

Sett først retten med lengst tilberedningstid inn i ovnsrommet, og skyv de andre rettene inn etter hvert til passende tidspunkt. Slik blir alle rettene ferdige samtidig.

Damping

Den totale tilberedningstiden forlenges litt ved tilberedning av komplette måltider, med damp, fordi det slipper ut litt damp hver gang døren åpnes, og denne må varmes opp på nytt igjen.

Følg angivelsene i de aktuelle avsnittene i dette kapitlet.

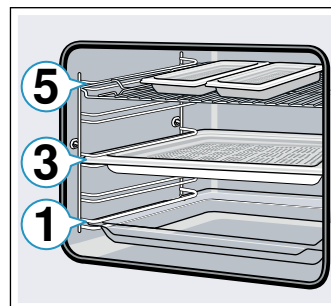
- oppvarmingstiden varierer, avhengig av rettens størrelse og vekt
- tilberedningstiden er uavhengig av mengden
- bruk kokekar som tåler damp
- dekk till sufflé med folie

- sett alltid universallpannen inn i høyde 1

Innsetningshøyder for tilbehøret

Skyv alltid tilbehøret inn i angitt rekkefølge:

- Høyde 5: rist med dampbeholdere, størrelse S
- Høyde 3: dampbeholdere, størrelse XL
- Høyde 1: universallpanne



Anbefalte innstillingsverdier

Anvendt varmetype:

- Damping

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min.
Dypfrosset laksefilet	Dampkoker uten hull, størrelse S	5		100	20
Brokkoli	Perforert dampkoker, størrelse XL	3		100	9
Skelte poteter, delt i fire	Perforert dampkoker, størrelse S	5		100	25

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 125-250 °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.

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.

Universallpanne eller bakeplate

Skyv inn universallpannen 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:

■  Varmluft eco

■  Over-/undervarme eco

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Kaker i form					
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	25-40
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
Kaker på brett					
Formkake med tørt fyll	Stekeplate	3		150-170	25-40
Mørdeigskake med tørt fyll	Stekeplate	3		170-180	25-35
Rullekake	Stekeplate	3		180-190	15-20
Kringle, uten fyll / krans	Stekeplate	3		160-170	25-35
Gjærbakst med tørt fyll	Stekeplate	3		160-180	15-20
Småbakst					
Muffins	Muffinsform	2		160-180	15-25
Småkaker	Stekeplate	3		150-160	25-35
Butterdeigsbakst	Stekeplate	3		170-190	20-35
Vannbakkels	Stekeplate	3		200-220	35-45
Småkaker	Stekeplate	3		140-160	15-30
Sprøytebakst	Stekeplate	3		140-150	30-45
Småbakst av gjærdeig	Stekeplate	3		160-180	25-35
Brød og rundstykker					
Blandingsbrød, 1,5 kg	Brødform	2		200-210	35-45
Pide (tyrkisk, flatt brød)*	Universalpanne	3		240-250	20-25
Rundstykker, søte, ferske	Stekeplate	3		170-190	15-20
Rundstykker, ferske	Stekeplate	3		180-200	20-30
Kjøtt					
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
Fisk					
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, naturlige, 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	■ Hold steketidene så korte som mulig. ■ La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. ■ Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.
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.
Fjærkre						
Andebryst, rosa per 300 g	Åpent kokekar	2	□	6-8	90*	45-60
Kyllingbrystfilet, à 200 g, gjennom- stekt	Åpent kokekar	2	□	4	120*	45-60
Kalkunbryst uten bein, 1 kg, gjennom	Åpent kokekar	2	□	6-8	120*	110-130
Svinekjøtt						
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
Oksekjøtt						
Oksestek (hofte), 6-7 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	2	□	6-8	100*	150-180

* forvarming

Rett	Kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Bruningstid i min.	Temperatur i °C	Varighet i min.
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
Kalvekjøtt						
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
Lammekjøtt						
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 feilfri 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

Rett	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
Sopp i skiver	1-2 rister		60	6-9
Urter, renset	1-2 rister		60	2-6

Konservering og safting

Apparatet er også egnet til konservering og safting.

Konservering

Du kan konservere frukt og grønnsaker i apparatet.

Advarsel – Fare for personskader!

Sylteglass med matvarer som er feil konservert, 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.

Tips: Til rengjøring av glassene kan du bruke funksjonen Desinfisering.

Bruk kun glass av samme størrelse og med likt innhold når du konserverer. I ovnsrommet kan du konservere innholdet i maks. seks glass på ½, 1 eller 1 ½ liter samtidig. Ikke bruk glass som er større eller høyere. Løkkene kan sprekke.

Ikke ta i 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 kantene 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 den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, på en slik måte at de ikke berører hverandre. Still inn som angitt i tabellen.

Gjøre ferdig konserveringen

Åpne apparatdøren etter angitt tilberedningstid. Ta først sylteglassene ut av ovnsrommet når de er helt avkjølt.

Tørk ut av ovnsrommet etterpå.

Safting

Legg bærene i en bolle før saftingen og tilsett sukker. La stå i minst en time slik at de trekker til seg saft.

Ha så bærene over i den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, og sett den inn på høyde 2. Skyv inn universalpannen under den for å fange opp saften. Still inn som angitt i tabellen.

Etter tilberedningstiden helles bærene i en klut, og resten av saften presses ut.

Tørk ut av ovnsrommet etterpå.

Anbefalte innstillingsverdier

Tidene som er angitt i innstillingstabellen, er standardverdier for konservering av frukt og grønnsaker og safting av frukt. De kan bli påvirket av romtemperatur, antall glass, mengde, varme og kvaliteten på innholdet i glassene. Opplysningene gjelder for runde 1-litersglass.

Anvendt varmetype:

-  Damping

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Konservering					
Grønnsaker, f.eks. gulrøtter	1-liters sylteglass	2		100	30-120
Steinfrukt, f.eks. kirsebær, plommer	1-liters sylteglass	2		100	25-30
Kjernefrukt, f.eks. epler, jordbær	1-liters sylteglass	2		100	25-30
Utpressing av saft					
Bringebær	Dampkoker XL	3		100	30-45
Rips	Dampkoker XL	3		100	40-50

Desinfisere flasker og hygiene

Du kan desinfisere kokekar og tåteflasker på en enkel måte med apparatet. Fremgangsmåten tilsvarer vanlig sterilisering.

Desinfisere flasker

Rengjør alltid flaskene med en flaskebørste rett etter bruk. Vask dem deretter i oppvaskmaskinen.

Plasser flaskene slik i dampbeholderen, størrelse XL, at de ikke berører hverandre. Start programmet "Desinfisering". Tørk av apparatet etter desinfiseringen. Tørk av flaskene med en ren klut etter desinfiseringen.

Hygiene

Apparatet egner seg også til klargjøring av syltetøy- eller konserveringsglass med lokk.

Etterbehandling av syltetøy er også mulig. Dette forlenger syltetøyets holdbarhet.

Anbefalte innstillingsverdier

Bruk kun feilfrie, rene glass og lokk. Rengjør dem helst i oppvaskmaskinen først. Kokekaret må tåle varme og damp.

Anbefalt tid avhenger av glassene som brukes.

Anvendt varmetype:

-  Damping

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Hygiene					
Klargjøre marmelade- eller sylteglass	Dampkoker XL	2		100	10-15
Etterbehandle marmeladeglass	Dampkoker XL	2		100	15-20
Sterilisere rene kokekar*	Dampkoker XL	2		100	15-20
* Denne fremgangsmåten tilsvarer vanlig sterilisering.					

Heving av deig

Med varmetypen "Heve deigen" heves deigen betydelig raskere enn ved romtemperatur, og den tørker ikke ut. Start driften bare hvis stekeovnen er helt avkjølt.

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

Heving av deig

For heving av deigen setter du deigbollen på risten. Still inn som oppgitt i tabellen.

Ikke åpne døren på apparatet under steking, da slipper du ut mye fuktighet. Ikke dekk til deigen.

Etterheving av deig

Sett bakverket på den innsetningshøyden som er angitt i tabellen.

Tørk ut fuktigheten fra ovnsrommet før steking.

Anbefalte innstillingsverdier

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

Anvendt varmetype:

-  Heving av deig

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Trinn	Temperatur i °C	Varighet i min.
Gjærdeig, søt						
F.eks. småkaker av gjærdeig	Bolle	2		Heving av deig	35-40	30-45
	Stekeplate	2		Etterheving av deig	35-40	10-20
Deig med mye fett, f.eks. panettone	Bolle	2		Heving av deig	40-45	40-90
	Stekeplate	2		Etterheving av deig	40-45	30-60
Gjærdeig, krydret						
F.eks. pizza	Bolle	2		Heving av deig	35-40	20-30
	Stekeplate	2		Etterheving av deig	35-40	10-15

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Trinn	Temperatur i °C	Varighet i min.
Brøddeig						
Loff	Bolle	2		Heving av deig	35-40	30-40
	Stekeplate	2		Etterheving av deig	35-40	15-25
Blandingsbrød	Bolle	2		Heving av deig	35-40	25-40
	Stekeplate	2		Etterheving av deig	35-40	10-20
Rundstykker	Bolle	2		Heving av deig	35-40	30-40
	Stekeplate	3		Etterheving av deig	35-40	15-25

Opptining

Dampfunksjonen Opptining passer til opptining av dypfryst frukt og dypfryste grønnsaker. Til opptining av bakevarer bruker du varmetypen 4D-varmluft. Fugl, kjøtt og fisk tines best i kjøleskapet.

Ta matvarene som skal tines, ut av emballasjen.

Legg dypfryst frukt og dypfryste grønnsaker i den perforerte dampbeholderen, størrelse XL, og skyv universalpannen inn under den. Dermed ligger ikke maten i opptiningsvannet, og væsken som drypper av, fanges opp. For dypfryst mat som skal beholde væsken, f.eks. dypfryst kremet spinat, bruker du universalpannen eller et kokekar på risten.

Legg bakevarene på risten.

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.

Anvendte varmetyper:

-  4D-varmluft
-  Opptining

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Brød, rundstykker					
Brød og rundstykker generelt	Stekeplate	2		50	40-70
Kaker					
Kake, saftig	Stekeplate	2		50	70-90
Kake, tørr	Stekeplate	2		60	60-75
Frukt, grønnsaker					
Bær	Dampkoker	3		30-40	10-15
Grønnsaker	Dampkoker	3		40-50	15-50

Oppvarming

Med oppvaringsmodusen Varm opp varmes matretter opp skånsomt med dampfunksjonen. Maten smaker og ser ut som om den nettopp er tilberedt. Bakevarer fra dagen før kan også godt varmes opp.

Bruk helst flate, brede og temperaturbestandige fat. Kalde fat forlenger oppvarmingsprosessen.

Varm helst opp mat av samme type og med lik størrelse. Hvis dette ikke er mulig, retter tiden seg etter de ingrediensene i maten som har lengst oppvarmingstid.

Ikke dekk til maten under oppvarmingen.

Sett maten i et kokekar på risten eller legg den rett på risten i høyde 2.

Ikke åpne døren på apparatet under drift, da slipper du ut mye damp.

Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal innstilling for forskjellige retter. Tidene som er angitt, er veiledende. De avhenger av kokekaret, samt kvalitet, temperatur og beskaffenhet på matvarene. Det er angitt tidsområder. Still først inn den korteste tiden, og forleng den hvis det er nødvendig.

Tabellen gjelder for innsetting av rettene i kaldt ovnsrom. For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen.

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

Anvendt varmetype:

-  Oppvarming

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Grønnsaker, avkjølt					
1 kg	Åpent kokekar	2		120-130	15-25
250 g	Åpent kokekar	2		120-130	5-15
Retter, avkjølt					
Tallerkenrett, 1 porsjon	Åpent kokekar	2		120-130	15-25
Suppe, gryterett, 400 ml	Åpent kokekar	2		120-130	10-25
Tilbehør, f.eks. nudler, potetballer, poteter, ris	Åpent kokekar	2		120-130	8-25
Gratenger, f.eks. lasagne, potetgrateng	Åpent kokekar	2		120-140	10-25
Pizza, stekt	Rist	2		170-180*	5-15
Bakst					
Rundstykker, baguett, stekt	Rist	2		150-160*	10-20
Posteier (vol au vents)	Rist	2		180*	4-10
Bakst, frossen					
Pizza, stekt	Rist	2		170-180*	5-15
Rundstykker, baguett, stekt	Rist	2		160-170*	10-20
* forvarming					

Varmholding

Du kan holde ferdig tilberedte retter varme med Holde varm. Med de forskjellige fuktighetstrinnene kan du forhindre at mat som er ferdig tilberedt, tørker.

Ikke dekk til maten.

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

De forskjellige damptrinnene egner seg til varmhoding av:

- Trinn 1: Stykker av stek og brunet kjøtt
- Trinn 2: Gratenger og tilbehør
- Trinn 3: Gryteretter og supper

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 risten
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 risten, og sett springformen på den.

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

Trinnene for dampintensitet er angitt i tabellen som tall:

- 1 = lav
- 2 = middels
- 3 = høy

Rett	Tilbehør	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighet i min.
Steking						
Sprøtebakst	Bakeplate	3		140-150*	-	25-40
Sprøtebakst	Bakeplate	3		140-150*	-	25-40
Sprøtebakst, 2 høyder	Universalpanne + bakeplate	3+1		140-150*	-	30-40
Sprøtebakst, 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**	-	25-35
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
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						

Dampe

Skyv alltid universalpannen inn under den perforerte dampbeholderen, størrelse XL hvis dette er oppgitt i tabellen. Væske som drypper, samles opp.

Innsetningshøyder ved damping i én høyde (bruk maksimalt 2,5 kg):

- Perforert dampbeholder, størrelse XL: Høyde 3

Innsetningshøyder ved damping i to høyder (bruk maksimalt 1,8 kg per høyde):

- Perforert dampbeholder, størrelse XL: Høyde 5
- Perforert dampbeholder, størrelse XL: Høyde 3

Anvendt varmetype:

-  Damping

Rett	Tilbehør	Innset-tingshøy- de	Varmety- pe	Temperatur i °C	Varighet i min.
Dampe					
Erter, frosne, to beholdere	2x dampkoker XL + universalpanne	5+3+1		100	**
Brokkoli, fersk, 300 g	Dampkoker XL	3		100*	7-8***
Brokkoli, fersk, en beholder	Dampkoker XL	3		100*	7-8***
* Forvarming					
** Kontrollen er avsluttet når 85 °C er nådd i det kaldeste punktet (se IEC 60350-1)					
*** En tilsvarende tilberedningsgrad mellom referanseprøve og hovedprøve oppnås når referanseprøven tilberedes i 5 minutter (opprettet som beskrevet i IEC 60350-1).					

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.
Grilling					
Riste toast*	Rist	5		3	4-6
Biffburger, 12 stk.**	Rist	4		3	25-30
* ikke forvarming					
** snu etter 2/3 av tiden					



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens

siemens-home.bsh-group.com



9001438554 (991210)