

Program / vektområde	Type mat	Kokekar	Tilsett væske	Innsetts-høyde	Innstillings-vekt	Veiledning
<b>18 Grystek av okse</b> (0,5-2,5 kg)	F.eks. høyrugg, bog, rundstek eller surstek			2	Kjøtt-vekt	Kjøttet trenger ikke å brunes først!
<b>19 Oksefilet, medium*</b> (0,8-2,0 kg)	Klar til tilberedning, krydret			2	Kjøtt-vekt	Kjøttet trenger ikke å brunes først!
<b>20 Roastbiff, medium</b> (0,5-2,5 kg)	Klar til tilberedning, krydret			2	Kjøtt-vekt	Kjøttet trenger ikke å brunes på forhånd! Legg det med fettsiden opp i kokekaret.
<b>21 Okserulader</b> (0,5-2,5 kg)	Fylt med grønnsaker eller kjøtt			2	Samlet vekt på alle fylte rulader	Kjøttet trenger ikke å brunes først!
<b>22 Kjøttpudding, fersk</b> (0,5-2,5 kg)	Kjøttdeig av storfe, svin eller lam			2	Stekvekt	Kjøttet trenger ikke å brunes først!
<b>23 Lammelår, medium</b> (0,5-2,5 kg)	Uten ben, krydret			2	Kjøtt-vekt	Kjøttet trenger ikke å brunes først!
<b>24 Lammelår, gjennomstekt</b> (0,5-2,5 kg)	Med ben, krydret			2	Kjøtt-vekt	Kjøttet trenger ikke å brunes først!
<b>25 Kalvestek, marmorert</b> (0,5-3,0 kg)	F.eks. ryggstykke eller mørbrad			2	Kjøtt-vekt	Kjøttet trenger ikke å brunes først!
<b>26 Kalvestek, mager</b> (0,5-3,0 kg)	F.eks. mørbrad eller rundstek			2	Kjøtt-vekt	Kjøttet trenger ikke å brunes først!
<b>27 Rådyrlår</b> (0,5-2,0 kg)	Uten ben, saltet			2	Kjøtt-vekt	-
<b>28 Nakkestek av svin*</b> (0,8-2,5 kg)	Uten ben, krydret			2	Kjøtt-vekt	Kjøttet trenger ikke å brunes først!
<b>29 Svinestek, med svor*</b> (1,0-2,0 kg)	F.eks. skulder, krydret og skåret svor			2	Kjøtt-vekt	Legges med fettsiden opp i kokekaret, svoren skal være godt saltet
<b>30 Svinestek av indrefilet</b> (0,5-2,5 kg)	Krydret			2	Kjøtt-vekt	Kjøttet trenger ikke å brunes først!

\* Damp-program (kan kun brukes med fylt vanntank)

#### Forklaring

	Stekebrett med bakepapir		Stekegryte uten lokk eller stekebrett		Dekk bunnen av stekegryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker
	Stekegryte med glasslokk		Brødform, smurt med fett og overstrødd med mel		Maten skal være nesten helt dekket, f.eks. med kraft eller vann
	Stekegryte uten lokk		Bolle på rist		Etter oppskrift
	Glassform uten lokk på rist		Universalpanne (dekk ev. med bakepapir)		



9001462304 (9904)

## Hurtigveiledning for AutoPilot-programmer

Med programmene kan du enkelt tilberede retter. Du velger et program, og apparatet tar i bruk de optimale innstillingene for det.

Ovnsrommet må ikke være for varmt hvis du skal oppnå gode resultater. La ovnsrommet avkjøles, og ikke start programmet før det er avkjølt.

### Kokekar

► Følg anvisningene fra produsenten av kokekaret.

#### A | Egnede kokekar:

- Bruk ildfaste kokekar som tåler inntil 300 °C.
- Best egnet er kokekar av glass eller glasskeramikk. Grillen virker gjennom glasslokket, og steken får en fin, sprø skorpe.
- Kokekar av rustfritt stål er bare til en viss grad egnet. Den skinnende overflaten reflekterer varmestrålingen kraftig. Retten blir mindre brun, og kjøttet mindre stekt. Hvis du bruker en ovnsgrøt av rustfritt stål, må du ta av lokket når programmet er avsluttet. Grill kjøttet på grilltrinn 3 i ytterligere 8 til 10 minutter.
- Retten brunes kraftigere nedenfra i kokekar av emaljert stål, støpejern eller trykkstøpt aluminium. Tilsett litt mer væske.

**Tips:** Dersom stekesjyen blir for lys eller for mørk, tilsetter du mindre eller mer væske neste gang.

#### B | Uegnede kokekar:

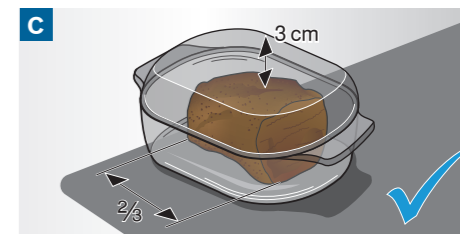
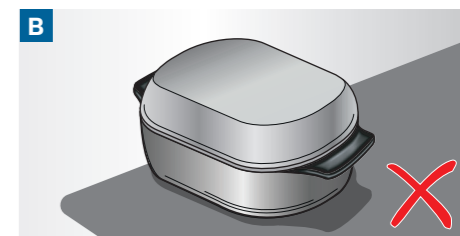
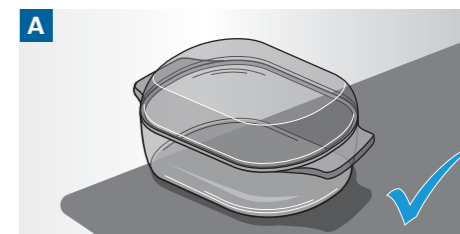
- Kokekar av lys, skinnende aluminium, uglasert keramikk og kokekar av plast eller med plasthåndtak er ikke egnet.

#### C | Størrelse på kokekaret:

- Steken skal dekke ca. to tredjedeler av bunnen på kokekaret. På den måten får du fin stekesjy.
- Avstanden mellom kjøttet og lokket bør være minst 3 cm. Kjøttet kan heve seg under steking.



Du finner mer informasjon i den mer utførlige bruksanvisningen. Les nøye igjennom den.




## Programmer



- ▶ Når en stek er ferdig, kan den hvile i avslått, lukket ovnsrom i 10 minutter. På den måten blir kjøttsaften bedre fordelt.

**Merk:** Vektområdet er bevisst avgrenset. Til svært store retter finnes det ofte ikke noe passende kokekar, og tilberedningsresultatet vil ikke stemme.

### Stille inn program

- ▶ Apparatet velger optimal varmetype samt tids- og temperaturinnstilling. Du trenger bare å stille inn vekten.
- ▶ Vekten kan kun stilles inn innenfor det definerte området.
- 1. Sett funksjonsvelgeren på programmene .
- 2. Still inn ønsket program med tasten **+** eller **-**.
- 3. Still inn vekten på retten med temperaturvelgeren.
- ▶ Etter noen sekunder starter programmet. Varigheten telles ned i displayet.
- ▶ Når programmet er avsluttet, høres det et lydsignal. I displayet står varigheten på null.
- ▶ Når du er fornøyd med tilberedningsresultatet, slår du av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren i nullstilling.


### Programmets varighet

- ▶ Du kan lese av varigheten på det programmet du har stilt inn. Før start trykker du på tasten  helt til symbolet for varighet er markert i displayet. Trykk på tasten  på nytt helt til programmet eller vekten vises.
- ▶ Du kan ikke endre den forhåndsinnstilte varigheten for programmene.

### Ettersteke

- ▶ Så snart programmet og signalet er avsluttet, kan du stille inn varighet med tasten **+**. Apparatet fortsetter å varme med innstillingene for programmet.
- Merk:** Du kan ettersteke så mange ganger du vil.
- ▶ Når du er fornøyd med tilberedningsresultatet, slår du av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren i nullstilling.

### Forskyve sluttiden

- ▶ På noen programmer kan sluttiden forskyves til et senere tidspunkt. Før start trykker du på tasten  helt til sluttsymbolet er markert i displayet. Forskyv sluttiden til et senere tidspunkt med tasten **+**.
- ▶ Etter start går apparatet i ventemodus.

### Endre og avbryte

- ▶ Etter start kan ikke programnummeret og vekten endres lenger.
- ▶ Sluttiden kan endres så lenge apparatet er i ventemodus.
- ▶ Dersom du ønsker å avbryte programmet, slår du av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren til nullstilling.

Program / vektområde	Type mat	Kokekar	Tilsett væske	Innsetnings-høyde	Innstillings-vekt	Veiledning
<b>01 Kringle, krans*</b> (0,6-1,5 kg)	-			3	Deig-vekt	Ovnsrommet må være kaldt ved start.
<b>02 Heving av deig*</b> (0,5-1,5 kg)	Gjærdeig			2	Deig-vekt	Ovnsrommet må være kaldt ved start.
<b>03 Hvetebrod, blandingsbrod på stekebrett*</b> (0,5-2,0 kg)	-			2	Deig-vekt	Ovnsrommet må være kaldt ved start.
<b>04 Hvetebrod, blandingsbrod i brodform*</b> (0,8-2,0 kg)	-			2	Deig-vekt	Ovnsrommet må være kaldt ved start.
<b>05 Loff på stekebrett*</b> (0,5-2,0 kg)	-			2	Deig-vekt	Dersom du baker 2 brod samtidig, angir du vekten på det tyngste brodet
<b>06 Rugbrod*</b> (0,8-2,0 kg)	-			2	Deig-vekt	Ovnsrommet må være kaldt ved start.
<b>07 Pide (tyrkisk flatt brod)*</b> (0,4-1,0 kg)	-			2	Deig-vekt	Ovnsrommet må være kaldt ved start.
<b>08 Ovnsstekte poteter, hele</b> (0,3-1,5 kg)	Uskrellede, melne poteter			3	Total-vekt	-
<b>09 Gryterett, med grønnsaker</b> (0,5-2,5 kg)	Vegetarisk			2	Total-vekt	Kutt grønnsaker med lang steketid (f.eks. gulrøtter) i mindre stykker enn grønnsaker med kort steketid (f.eks. tomater)
<b>10 Gulasj</b> (0,5-2,5 kg)	Storfe- eller svinekjøtt skåret i terninger, med grønnsaker			2	Total-vekt	Legg kjøttet nederst og dekk det med grønnsaker. Kjøttet trenger ikke å brunes først!
<b>11 Fisk, hel*</b> (0,8-1,5 kg)	Klar til tilberedning, krydret			2	Fiske-vekt	Legges i svømmestilling i kokekaret.
<b>12 Kylling, uten fyll*</b> (0,9-1,5 kg)	Klar til tilberedning, krydret			2	Kylling-vekt	Legges med brystet opp i kokekaret.
<b>13 Kylling i stykker*</b> (0,1-0,8 kg)	Klar til tilberedning, krydret			3	Vekten på den tyngste av delene	-
<b>14 Kalkunbryst</b> (0,5-2,5 kg)	I ett stykke, krydret			2	Kalkunbryst-vekt	-
<b>15 And, uten fyll*</b> (1,3-2,5 kg)	Klar til tilberedning, krydret			2	Ande-vekt	Legges med brystet opp i kokekaret.
<b>16 Gås, uten fyll*</b> (2,3-4,5 kg)	Klar til tilberedning, krydret			2	Gåsevekt	Legges med brystet opp i kokekaret.
<b>17 Gåselår</b> (0,3-0,8 kg)	Klar til tilberedning, krydret			2	Vekten på den tyngste av delene	-

\* Damp-program (kan kun brukes med fylt vanntank)