

# SIEMENS

HB010FBR1S

## Innebygd stekeovn



**NO** Bruksanvisning og installasjonsveiledning



For mer informasjon, se Digital brukerhåndbok.



## Innholdsfortegnelse

### BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet.....	2
2	Unngå materielle skader.....	4
3	Miljøvern og innsparing.....	4
4	Bli kjent med.....	6
5	Før første gangs bruk.....	8
6	Grunnleggende betjening.....	9
7	Hurtigoppvarming.....	9
8	Rengjøring og pleie.....	9
9	Stiger.....	11
10	Apparatdør.....	12
11	Utbedring av feil.....	14
12	Transport og kassering.....	15
13	Kundeservice.....	15
14	Slik gjør du det.....	16
15	MONTERINGSVEILEDNING.....	27

## 1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

### 1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

### 1.2 Korrekt bruk

Dette apparatet er kun beregnet på innbygging. Følg den spesielle monteringsveiledningen.

Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 4000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:

- med eksternt tidsur eller fjernkontroll.

### 1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn.

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

### 1.4 Sikker bruk

Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet.

#### ADVARSEL – Brannfare!

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

- ▶ Du må aldri oppbevare brennbare gjenstander i ovnsrommet.
- ▶ Dersom det kommer røyk, må apparat slås av, eller støpselet må trekkes ut og døren må holdes lukket, slik at eventuelle flammer kveles.

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

- ▶ Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmelementene og ta fyr.

- ▶ Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming og tilberedning.
- ▶ Bakepapiret må alltid klippes til eller holdes på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform.

Overoppheting av apparatet kan forårsake brann.

- ▶ Apparatet må aldri monteres bak en pynte- eller skapdør.

### **⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varme-elementene.

- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

Tilbehør og kokekar blir svært varme.

- ▶ Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

Alkoholholdig damp kan antennes i det varme ovnsrommet. Apparatdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

- ▶ Bruk bare små mengder væske med høy alkoholprosent i retter.
- ▶ Ikke varm opp sprit ( $\geq 15\%$  vol.) i uforyntet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).
- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!**

De tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.

- ▶ Ta aldri på de varme delene.
- ▶ Hold barn på avstand.

Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.

- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.
- ▶ Hold barn på avstand.

Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanddamp.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke.

- ▶ Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

Hengslene på apparatdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg.

- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Et sammenstøt med den åpne apparatdøren kan føre til skader.

- ▶ Apparatdøren skal være lukket under og etter bruk.

Apparatet og dets berørbare deler kan ha skarpe kanter.

- ▶ Vær forsiktig ved håndtering og under rengjøringen.

- ▶ Bruk vernehansker om mulig.

Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.

- ▶ Bruk vernehansker.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!**

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.

- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.

- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

- ▶ La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.

- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.

- ▶ Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.

- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømnettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.

- ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.

- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → *Side 15*

### **⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!**

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.

- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

- ▶ Hold smådeler borte fra barn.

- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

## 1.5 Halogenlampe

### **⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Lampene inne i ovnen blir svært varme. Det er fortsatt fare for forbrenning en stund etter at ovnen er slått av.

- ▶ Ikke ta på glassdekselet.
- ▶ Unngå hudkontakt under rengjøring.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!**

Når lampen skal skiftes, er kontaktene i lampefatningen strømførende.

- ▶ Før du bytter lampen, må du sørge for at apparatet er slått av for å unngå mulig elektrisk støt.
- ▶ I tillegg må du trekke ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet.

---

## 2 Unngå materielle skader

### 2.1 Generelt

#### **OBS!**

Hvis det er gjenstander på bunnen av ovnsrommet når temperaturen er over 50 °C, vil det oppmagasineres varme. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.

- ▶ Ikke plasser tilbehør, bakepapir eller folie (uansett type) på bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Kokekar må kun settes på bunnen av ovnsrommet når det er stilt inn temperaturer på under 50 °C.

Hvis det er vann i det varme ovnsrommet, oppstår det vanddamp. Bunnen i ovnsrommet kan ta skade av vekslende temperatur i bunnen av ovnsrommet.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.
- ▶ Aldri sett kokekar med vann på bunnen av ovnsrommet.

Hvis det er fuktighet i ovnsrommet over lengre tid, oppstår det korrosjon.

- ▶ La ovnsrommet tørke etter bruk.
- ▶ Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid.
- ▶ Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.

Dersom du avkjøler ovnen med åpen ovnsdør, vil skapfrontene i nærheten ta skade.

- ▶ Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles.
- ▶ Pass på at ingenting kommer i klem i ovnsdøren.
- ▶ Bare når ovnen er brukt med mye fuktighet, skal du la ovnsrommet tørke med åpen dør.

Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet.

- ▶ Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker.
- ▶ Bruk helst den dype universalpannen.

Hvis du bruker ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt, vil emaljen bli skadet.

- ▶ Du må aldri bruke ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt.
- ▶ Før neste oppvarming må du fjerne alle rester fra ovnsrommet og ovnsdøren.

Hvis tetningen er svært skitten, går ikke ovnsdøren ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet.

- ▶ Hold alltid tetningen ren.
- ▶ Du må aldri bruke apparatet med skadet tetning eller uten tetning.

Hvis ovnsdøren brukes som sitteplass og oppbevaringssted, kan den bli skadet.

- ▶ Ikke stå på, sitt på, heng på eller støtt deg på apparatdøren.
- ▶ Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.

---

## 3 Miljøvern og innsparing

### 3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

### 3.2 Energisparing

Dersom du tar hensyn til disse merknadene, forbraker apparatet ditt mindre strøm.

Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette.

- Ved å la være å bruke forvarming sparer du opptil 20 % strøm.

Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer.

- Slike stekeformer opptar varme spesielt godt.

Åpne ovnsdøren så sjelden som mulig under tilberedningen.

- Temperaturen i ovnsrommet opprettholdes, og apparatet trenger ikke å ettervarme.

Flere retter bør stekes rett etter hverandre eller samtidig.

- Ovnsrommet er oppvarmet etter første steking. Dermed forkortes steketiden for de etterfølgende kake-ene.

Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 10 minutter før steketiden er slutt.

- Restvarmen er tilstrekkelig til å ferdigsteke retten.

Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

- Overflødige tilbehørsdeler trenger ikke å varmes.

La dypfryste matvarer tines opp før tilberedningen.

- Da sparer du den strømmen som ovnen ville brukt til opptining av matvarene.

**Merk:**

Apparatet trenger:

- maks. 1 W med påslått display
- maks. 0,5 W med avslått display

## 4 Bli kjent med

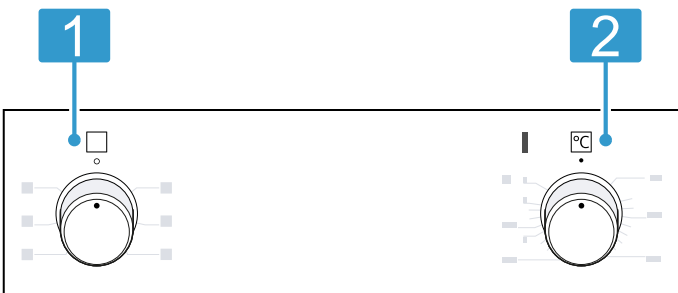
### 4.1 Betjeningsfelt

Ved hjelp av betjeningsfeltet stiller du inn alle apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus.

#### Betjeningselementer

Ved hjelp av betjeningselementene stiller du inn alle apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus.

Detaljer på bildet, f.eks. farge og form, kan variere, avhengig av apparattype.



#### 1 Driftsmodusbryter

Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetype og andre funksjoner. Du kan vri funksjonsvelgeren ut av nullstilling ◯ og vri den til høyre eller venstre. Alt etter modell er apparatet utstyrt med pop-out-funksjonsvelger. Trykk på funksjonsvelgeren i nullstilling ◯ for å låse den eller ut av lås. → "Varmetyper og funksjoner", Side 6

#### 2 Temperaturvelger

Med temperaturvelgeren stiller du inn temperatur for varmetypen og velger innstillinger for ytterligere funksjoner. Fra nullstilling ● kan temperaturvelgeren kun vris mot høyre helt til stopp, og ikke videre. Alt etter modell er apparatet utstyrt med pop-out-temperaturvelger. Trykk på temperaturvelgeren i nullstilling ● for å låse den eller ut av lås. → "Temperatur og innstillingstrinn", Side 7



### Varmetyper og funksjoner

For at du alltid skal finne passende varmetype til rettene, forklarer vi forskjellene og bruksområdene.

Symbol	Varmetype	Bruk og funksjonsmåte
	3D-varmluft	Baking eller steking på ett eller flere nivåer. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
	Skånsom varmluft	Skånsom tilberedning av utvalgte retter uten forvarming på ett nivå. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet. Maten tilberedes i faser med restvarme. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i varmluftmodus og energieffektklasse.
	Grill, stor flate	Grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød. Gratinering av retter. Hele flaten under grillelementet blir varm.
	Omluftsgrilling	Steking av fjærkre, hele fisker eller større kjøttstykker. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
	Over-/undervarme	Tradisjonell baking eller steking på ett nivå. Denne varmetypen er spesielt egnet for kaker med saftig fyll. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.

### Andre funksjoner

Her finner du en oversikt over flere funksjoner i apparatet.

Symbol	Funksjon	Bruk
	Hurtigoppvarming	Rask forvarming av ovnsrommet uten tilbehør. → "Hurtigoppvarming", Side 9
	Stekeovnslampe	Slå på lyset i ovnsrommet uten varme. → "Belysning", Side 7

## Temperatur og innstillingstrinn

Det finnes diverse innstillinger til varmetypene og funksjonene.

Symbol	Funksjon	Bruk
●	Nullstilling	Apparatet blir ikke varmet opp.
50 - 275	Innstillingsområde for temperatur	Innstilling av ovnstemperatur i °C.
1, 2, 3 eller I, II, III	Grilltrinn	Alt etter apparattype stiller du inn grilltrinn for grill for stor flate og liten flate. 1 = svak 2 = middels 3 = sterk

## Oppvarmingsindikator

Apparatet viser deg at det varmes opp. Indikatorlampen over temperaturvelgeren lyser når apparatet varmes opp. I varmepausene slukner indikatorlampen.

Ved forvarming er det optimalt å sette inn maten når indikatorlampen slukner for første gang.

### Merknader

- Oppvarmingsindikatoren lyser også når du har stilt inn funksjonen ovnsrombelysning og en temperatur. Da varmes ikke apparatet opp.
- Dersom ditt apparat har ovnsrombelysning som funksjon og det er stilt inn en temperaturverdi, lyser også oppvarmingsindikatoren. Da varmes ikke apparatet opp.
- På grunn av termisk treghet kan imidlertid den viste temperaturen avvike noe fra den faktiske temperaturen i ovnsrommet.

## 4.2 Ovnsrom

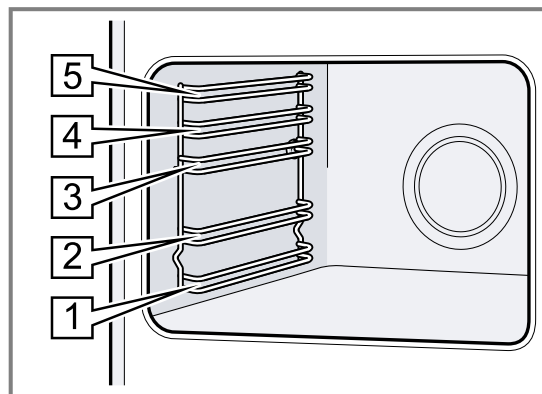
Funksjonene i ovnsrommet gjør det enklere å bruke apparatet.

### Stiger

I stiger i ovnsrommet kan du sette inn tilbehør i forskjellige høyder.

Ovnsrommet har 5 innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

Du kan ta ut stigerne, f.eks. ved rengjøring.  
→ "Stiger", Side 11



### Belysning

Stekeovnslampen lyser opp ovnsrommet. For de fleste varmetypene og funksjonene er lyset på under bruk. Når du avslutter steking med funksjonsvelgeren, slås lyset av. Ved å sette funksjonsvelgeren i stillingen stekeovnslampe kan du slå på lampen uten varme.

### Apparatdør

Hvis du åpner apparatdøren mens apparatet er i bruk, fortsetter apparatet å gå.

### Kjølevifte

Kjøleviften slår seg på og av alt etter temperaturen i apparatet. Den varme luften slippes ut gjennom døren.

### OBS!

Ikke dekk til lufteåpningene over apparatdøren. Da blir apparatet overopphetet.  
► Hold lufteåpningene frie.

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

### Kondensvann

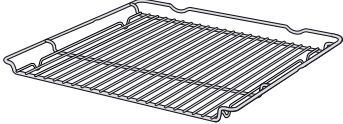
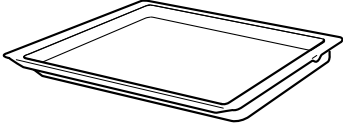
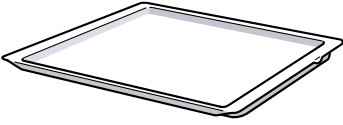
Under tilberedningen kan det skilles ut kondensvann i ovnsrommet og på ovnsdøren. Kondens er normalt og har ingen negativ betydning for apparatet. Tørk bort kondensvannet etter tilberedningen.

### 4.3 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat.

**Merk:** Tilbehøret kan bli deformert av hete. En slik deformasjon påvirker ikke funksjonsdyktigheten. Deformasjonen forsvinner når tilbehøret avkjøles.

Avhengig av apparattypen kan det følge med forskjellig tilbehør.

Tilbehør	Bruk
Rist 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stekeformer</li> <li>▪ Gratengformer</li> <li>▪ Kokekar</li> <li>▪ Kjøtt, f.eks. stek eller grillstykker</li> <li>▪ Dypfryste retter</li> </ul>
Universalpanne 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saftige kaker</li> <li>▪ Småkaker</li> <li>▪ Brød</li> <li>▪ Store steker</li> <li>▪ Dypfryste retter</li> <li>▪ Samle opp dryppende væske, f.eks. fett ved grilling på risten.</li> </ul>
Stekebrett 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Langpannekake</li> <li>▪ Formkake, enkel</li> </ul>

#### Bruk av tilbehør

Sett tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet. Bare slik kan du trekke ut tilbehøret ca. halvveis uten at det tipper.

1. Skyv alltid tilbehøret inn mellom de to føringsstengene i innsettingshøydene.

Grillrist	Sett inn grillristen med den åpne siden mot apparatdøren og den krumme delen ~ nedover.
Brett f.eks. universalpanne eller stekebrett	Sett inn brettet med skråkanten vendt mot apparatdekselet.

2. Skyv tilbehøret helt inn, slik at tilbehøret ikke berører apparatdøren.

**Merk:** Tilbehør som du ikke trenger under tilberedningen, skal tas ut av ovnsrommet.

#### Annet tilbehør

Annet tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. Du finner et omfattende tilbud til apparatet på Internett eller i våre brosjyrer: [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) Tilbehør er apparatspesifikt. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør. I nettbutikken eller hos kundeservice får du vite hvilket tilbehør som finnes til apparatet ditt.

## 5 Før første gangs bruk


Utfør innstillingene for første gangs bruk. Rengjør apparatet og tilbehøret.

### 5.1 Rengjøre apparatet før første gangs bruk

Rengjør ovnsrommet og tilbehør før du tilbereder matretter med apparatet for første gang.

1. Tøm ovnsrommet for tilbehør og emballasjerester som isoporkuler.
2. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming.
3. Luft rommet mens apparatet varmes opp.

4. Still inn varmetype og temperatur.  
→ "Grunnleggende betjening", Side 9


Varmetype	3D-varmluft 
Temperatur	Maksimum
Varighet	1 time

5. Slå av apparatet etter angitt varighet.
6. Vent til ovnsrommet er avkjølt.
7. Rengjør glatte flater med såpevann og en oppvaskklut.
8. Rengjør tilbehøret nøye med såpevann og en oppvaskklut eller en myk børste.




## 6 Grunnleggende betjening

### 6.1 Slå på apparatet

- ▶ Vri funksjonsvelgeren til en stilling utenom nullstilling .
- ✓ Apparatet er slått på.

### 6.2 Slå av apparatet

- ▶ Vri funksjonsvelgeren til nullstilling .
- ✓ Apparatet er slått av.

### 6.3 Varmetyper og temperatur

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.

2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.
- ✓ Etter noen få sekunder begynner apparatet å varmes opp.
3. Slå av apparatet når retten er ferdig.

**Tips:** I beskrivelsen av varmetyper finner du ut hvilken varmetype som egner seg best til rettene dine.

#### Endre varmetype

Du kan endre varmetype når som helst.

- ▶ Still inn ønsket varmetype med funksjonsvelgeren.

#### Endre temperatur



Du kan endre temperaturen når som helst.

- ▶ Still inn temperaturen med temperaturvelgeren.

## 7 Hurtigoppvarming


For å spare tid kan du forkorte oppvarmingstiden ved hjelp av hurtigoppvarming. Hurtigoppvarming må kun brukes når temperaturen er stilt inn på over 100 °C.

Etter hurtigoppvarming bør du helst bruke følgende varmetyper:

- 3D-varmluft 
- Over-/undervarme 

### 7.1 Stille inn hurtigoppvarming

For å få et jevnt stekeresultat bør du vente med å sette retten inn i ovnen til hurtigoppvarmingen er ferdig.

1. Still inn hurtigoppvarming  med funksjonsvelgeren.
2. Still inn ønsket temperatur med temperaturvelgeren.
- ✓ Etter noen sekunder starter hurtigoppvarmingen.
- ✓ Når hurtigoppvarmingen er avsluttet, slukner oppvarmingsindikatoren.
3. Still inn en egnet varmetype med funksjonsvelgeren.
4. Sett retten inn i ovnsrommet.

## 8 Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

### 8.1 Rengjøringsmiddel

For at de forskjellige flatene på apparatet ikke skal bli skadet, må du ikke bruke uegnede rengjøringsmidler.

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

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

#### **OBS!**

Uegnede rengjøringsmidler skader flatene på apparatet.

- ▶ Ikke bruke aggressive eller skurende rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper.
- ▶ Ikke bruk spesialrengjøringsmidler mens apparatet fortsatt er varmt.

Dersom stekeovnsrens brukes i varmt ovnsrom, blir emaljen skadet.

- ▶ Ikke bruk stekeovnsrens i varmt ovnsrom.
- ▶ Fjern restene helt fra ovnsrommet og ovnsdøren før neste gangs oppvarming.

Nye svampkluter inneholder produksjonsrester.

- ▶ Vask nye svampkluter grundig før bruk.

#### Egnede rengjøringsmidler

Bruk kun rengjøringsmidler som egner seg til de forskjellige flatene på apparatet.

Følg veiledningen for rengjøring av apparatet.

→ "Rengjøring av apparatet", Side 11

## Apparat

Flate	Egnede rengjøringsmidler	Informasjoner
Rustfritt stål	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> <li>▪ Spesielle rensedmidler for varme flater i rustfritt stål</li> </ul>	For å unngå korrosjon bør du umiddelbart fjerne kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker fra flater i rustfritt stål. Påfør rensedmiddelet for rustfritt stål i et tynt lag.
Emalje, plast, lakkerte flater eller flater med silkestrykk F.eks. betjeningspanelet	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Knapper	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Må ikke tas av og ikke utsettes for skuremidler.

## Apparatdeksel

Område	Egnede rengjøringsmidler	Informasjoner
Glassruter	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Ikke bruk glasskrape eller gryteskrubb i rustfritt stål. <b>Tips:</b> Ta ut glassrutene fra døren for å få rengjort grundig. → "Apparatdør", Side 12
Dørdeksel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Av rustfritt stål: Rensedmidler for rustfritt stål:</li> <li>▪ Av plast: Varmt såpevann</li> </ul>	Ikke bruk glassrens eller glasskrape. <b>Tips:</b> Ta av dekkplaten på dekselet for å rengjøre grundig. → "Apparatdør", Side 12
Dørhåndtak	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	For at du skal unngå hardnakket smuss, må avkalkningsmiddel fjernes fra dørhåndtaket umiddelbart.
Dørtetning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Må ikke tas av og ikke utsettes for skuremidler.

## Koketopp

Område	Egnede rengjøringsmidler	Informasjoner
Emaljerte flater	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> <li>▪ Eddikvann</li> <li>▪ Stekeovnsrens</li> </ul>	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. La apparatdekslet være åpent for at koketoppen skal tørke ordentlig etter rengjøring. <b>Merknader</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Emalje blir brent ved svært høye temperaturer, slik at det oppstår små fargeforskjeller. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette.</li> <li>▪ Kantene på tynne stekebrett lar seg ikke emaljere helt og kan være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette.</li> <li>▪ Matvarerester forårsaker et hvitt belegg på emaljerte overflater. Dette belegget er ikke helseskadelig. Apparatets funksjonsdyktighet påvirkes ikke av dette. Du kan fjerne belegget med sitronsyre.</li> </ul>
Glassdekslet på stekeovnslampen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.
Stiger	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. <b>Tips:</b> Ta ut stigene ved rengjøring. → "Stiger", Side 11
Tilbehør	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> <li>▪ Stekeovnsrens</li> </ul>	Kraftig smuss bør bløtes opp og fjernes med en børste eller en gryteskrubb i rustfritt stål. Emaljert tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin.

## 8.2 Rengjøring av apparatet

For at apparatet ikke skal bli skadet, må det kun rengjøres som angitt og med egnede rengjøringsmidler.

### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

### ⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

- ▶ Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

**Forutsetning:** Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.

→ "Rengjøringsmiddel", Side 9

1. Rengjør apparatet med varmt såpevann og oppvaskklut.
  - På noen flater kan du bruke alternative rengjøringsmidler.
  - "Egnede rengjøringsmidler", Side 9
2. Tørk av med en myk klut.

## 8.3 Rengjøre flater i rustfritt stål

1. Ta hensyn til informasjonen om rengjøringsmidlene.
2. Rengjør med svampklut og varmt såpevann i sliperetningen.
3. Tørk deretter av med en myk klut.
4. Påfør rengjøringsmidlet for rustfritt stål i et tynt lag med en myk klut.

**Tips:** Rengjøringsmidler for rustfritt stål fås hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

# 9 Stiger

For å kunne rengjøre stigene og ovnsrommet grundig kan du ta ut stigene.

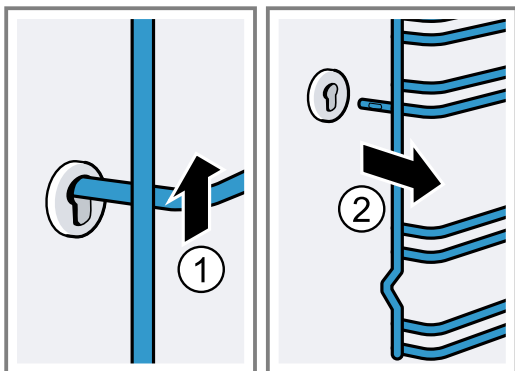
## 9.1 Slik tar du ut stigene

### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

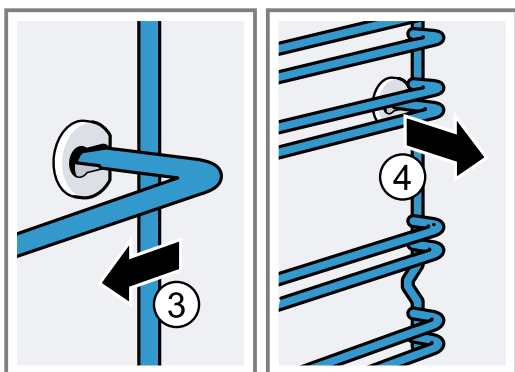
Stigene kan være svært varme.

- ▶ Ta aldri på stigene når de er varme.
- ▶ La apparatet avkjøles.
- ▶ Hold barn på sikker avstand.

1. Løft litt på fremre del av stigen, og hekt den løs.

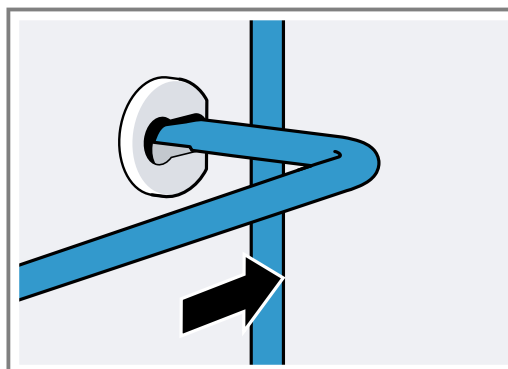


2. Deretter trykker du hele stigen forover og tar den ut.

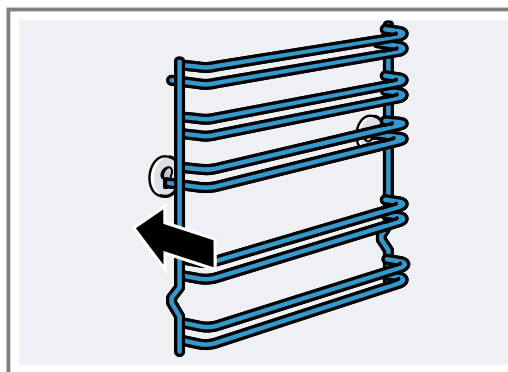


## 9.2 Sette inn stigene

1. Sett stigen først inn i det bakre festet, trykk den litt bakover



2. og stikk den inn i fremre feste.



Stigene passer både på venstre og høyre side. Høyde 1 og 2 er nederst, høyde 3, 4 og 5 er øverst.

## 10 Apparatdør

Vanligvis er det tilstrekkelig å rengjøre apparatdøren på utsiden. Dersom apparatdøren er kraftig tilsmusset både på utsiden og innsiden, kan du ta den av og rengjøre den.

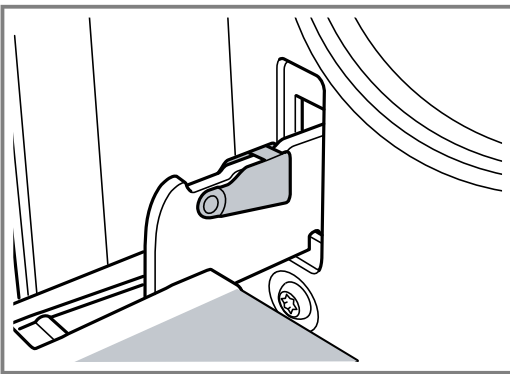
### 10.1 Dørhengsler

#### **⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

Når hengslene er usikret, kan de klappe sammen med stor kraft.

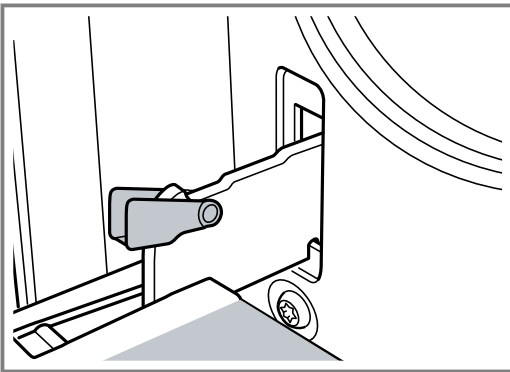
- ▶ Når du åpner apparatdøren, må du påse at sperrehendlene er fullstendig lukket eller fullstendig åpnet.

1. Alle hengslene på stekeovnsdøren har sperrehendel. Når sperrehendlene er vippet ned, er stekeovnsdøren sikret.



Den kan ikke hektes av.

2. Når sperrehendlene på stekeovnsdøren er vippet opp, er hengslene sikret.

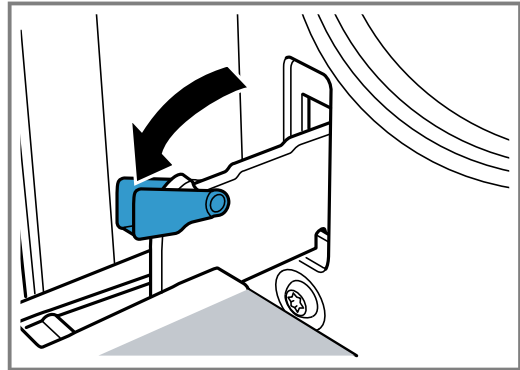


Hengslene kan ikke smekke igjen.

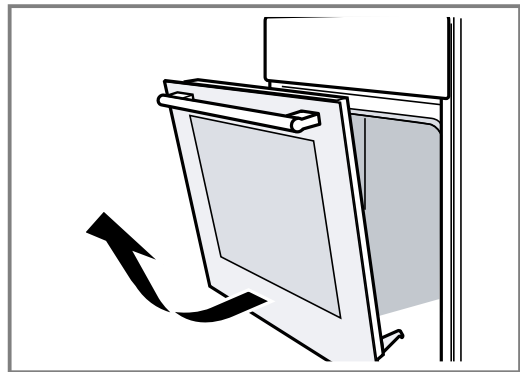
### 10.2 Ta av apparatdøren

1. Åpne stekeovnsdøren helt.

2. Klapp opp sperrehendelen på venstre og høyre hengsel.



3. Lukk stekeovnsdøren helt til stopp. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk døren litt mer og trekk den ut.



### 10.3 Demontere glassrutene

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

#### **⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke.

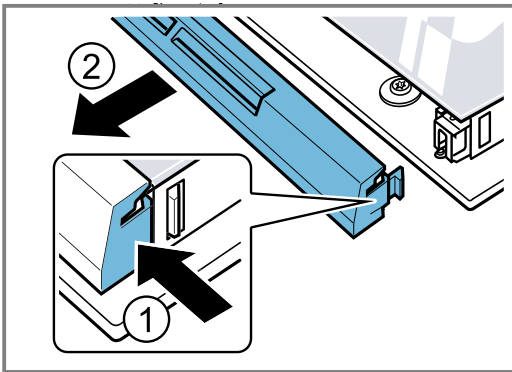
- ▶ Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

Komponentene i apparatdøren kan ha skarpe kanter.

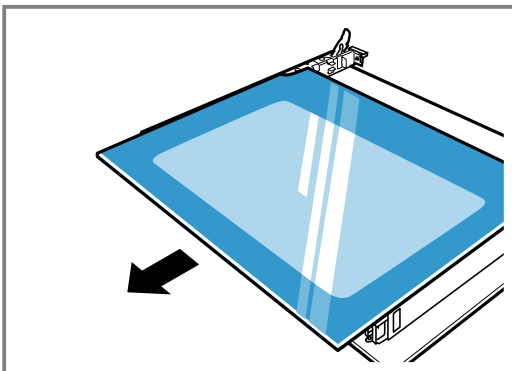
- ▶ Bruk hansker.

1. Hekt av ovnsdøren.  
→ "Ta av apparatdøren", Side 12
2. Legg den på et håndkle med håndtaket ned.

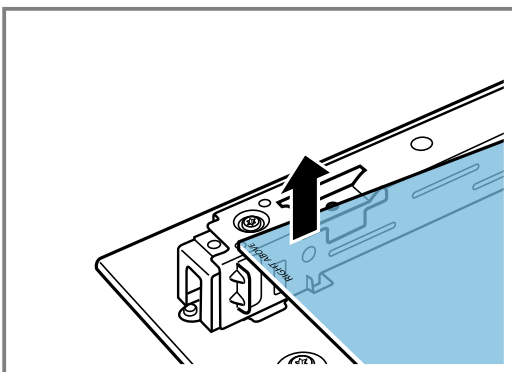
3. For å ta ut det øvre dekselet på stekeovnsdøren trykker du inn lasken på venstre og høyre side med fingrene. Trekk ut dekselet og ta det bort.



4. Løft litt på den øverste glassruten og trekk den ut.



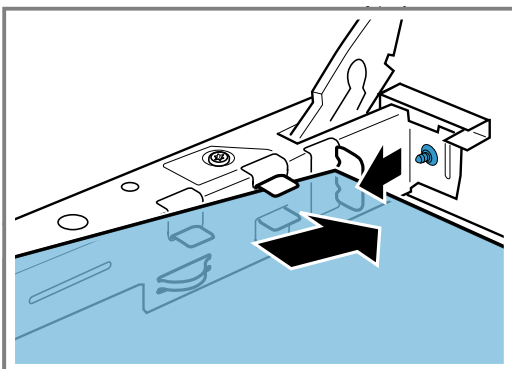
5. Løft glassruten litt og trekk den ut.



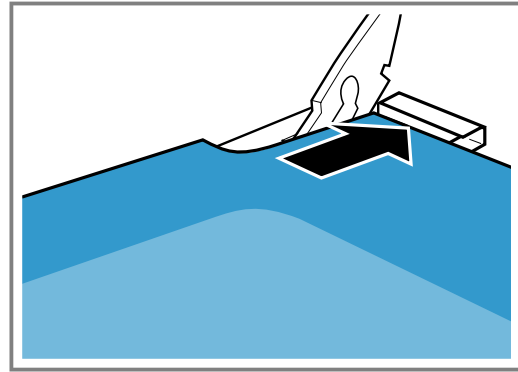
#### 10.4 Sette inn glassrutene

Ved innsetting må du påse at påskriften "Right above" nederst til venstre ikke står på hodet.

1. Skyv glassruten inn på skrå bakover.



2. Hold den øverste glassruten fast i begge holderne og skyv den inn på skrå bakover.



Før ruten inn i de to åpningene på undersiden. Den glatte flaten av ruten må vende utover.

3. Sett dekselet øverst på stekeovnsdøren og trykk det fast.

Laskene må gå i inngrep på begge sider.

4. Hekt på stekeovnsdøren igjen.  
→ "Sette inn apparatdøren", Side 13

**Merk:** Ikke bruk stekeovnen før rutene er forskriftsmessig montert.

#### 10.5 Sette inn apparatdøren

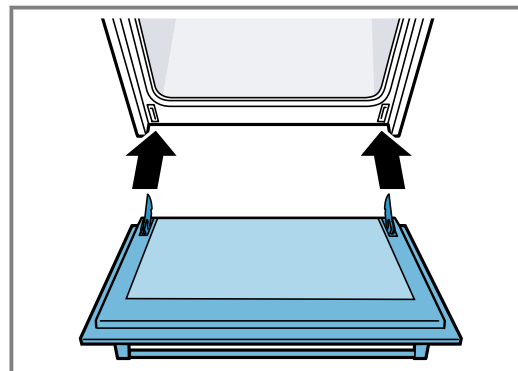
Stekeovnsdøren settes på plass igjen i motsatt rekkefølge.

##### **⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

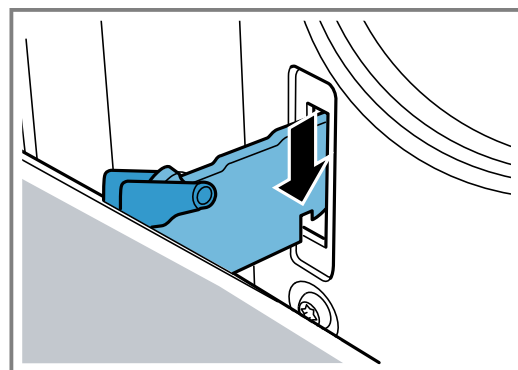
Stekeovnsdøren kan falle ned ved et uhell, eller et hengsel kan plutselig smekke igjen.

- ▶ I slike tilfeller må du ikke holde fast hengselet. Ring kundeservice.

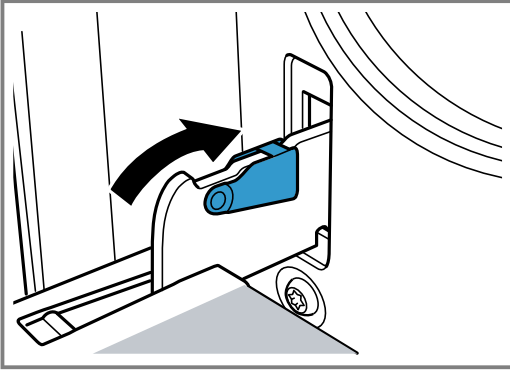
1. Pass på at begge hengslene føres inn i åpningsretningen når stekeovnsdøren settes på plass.



2. Hakkene i hengslene må smekke på plass på begge sider.



3. Klapp sammen begge sperrehendlene igjen.



4. Lukk apparatdøren.

### 10.6 Ekstra dørsikkerhet

Det finnes ekstra sikkerhetsinnretninger som hindrer kontakt med stekeovnsdøren. Dersom barn oppholder seg i nærheten av stekeovnen, må du montere disse sikkerhetsinnretningene. Dette spesialtilbehøret 11023590 kan bestilles fra kundeservice.

**⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Ved lengre steketider kan stekeovnsdøren bli svært varm.

- ▶ Små barn må holdes under oppsikt mens stekeovnen brukes.

## 11 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

**⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.

→ "Kundeservice", Side 15

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

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

### 11.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Støpselet på strømledningen er ikke satt i. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Koble apparatet til strømnettet.</li></ul>
	Sikringen i sikringsskapet har gått. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet.</li></ul>
	Svikt på strømforsyningen. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.</li></ul>

#### Skifte stekeovnslampe

Dersom belysningen i ovnsrommet ikke virker, må du skifte ut stekeovnslampen.

**Merk:** Hos kundeservice eller hos en fagforhandler får du 230 volts 25 watts halogenlamper som tåler høy varme. Bruk kun disse lampene. Du må kun ta i nye halogenlamper med en ren, tørr klut. Dermed forlenges lampens levetid.

**⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmelementene.
- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

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

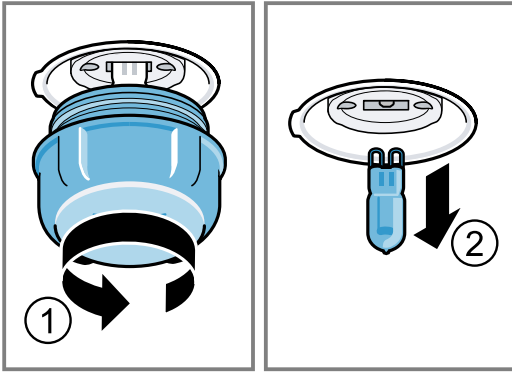
Når lampen skal skiftes, er kontaktene i lampefatningen strømførende.

- ▶ Før du bytter lampen, må du sørge for at apparatet er slått av for å unngå mulig elektrisk støt.
- ▶ I tillegg må du trekke ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet.

#### Forutsetninger

- Apparatet er koblet fra strømnettet.
  - Ovnsrommet er avkjølt.
  - Du har en ny halogenlampe til å bytte ut den gamle med.
1. Legg et kjøkkenhåndkle i ovnsrommet for å unngå skader.
  2. Skru av glassdekselet ved å skru mot venstre.

3. Trekk ut halogenlampen uten å skru på den.



4. Sett inn den nye halogenlampen og trykk den godt inn i fatningen.  
Vær obs på stillingen til stiftene.
5. Avhengig av apparattypen er glassdekslet utstyrt med en tetningsring. Sett på tetningsringen.
6. Skru inn glassdekslet.
7. Ta kjøkkenhåndkleet ut av ovnsrommet.
8. Koble apparatet til strømmettet.

## 12 Transport og kassering

Her får du vite hvordan du skal forberede apparatet på transport og oppbevaring. Dessuten får du vite hvordan du kan kvitte deg med gamle apparater.

### 12.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.
2. Kapp av strømkabelen.
3. Kast apparatet på en miljøvennlig måte.  
Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).  
Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

### 12.2 Transport av apparatet

Ta vare på originalemballasjen til apparatet. Transporter apparatet bare i originalemballasjen. Ta hensyn til transportpilene på emballasjen.

1. Fest alle bevegelige deler i og på apparatet med tape som kan fjernes uten å etterlate seg taperester.
2. Skyv alle tilbehørsdelene, f.eks. stekebrettene, inn i tilhørende rom med litt tynn papp rundt kantene, slik at du hindrer skade på apparatet.
3. Legg papp eller lignende mellom forsiden og baksiden slik at du hindrer støt mot innsiden av glassruuten i døren.
4. Fest døren og eventuelt det øvre dekslet med tape til sidene av apparatet.

### Dersom du ikke lenger har originalemballasjen

1. Pakk apparatet i beskyttende emballasje for å sikre det mot eventuelle transportskader.
2. Transporter apparatet i oppreist stilling.
3. Ikke bær apparatet i dørhåndtaket eller i tilkoblingene bak. Da kan de bli skadet.
4. Ikke legg noen tunge gjenstander på apparatet.

## 13 Kundeservice

Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.

**Merk:** I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider. Dette produktet har lyskilder i energieffektklasse G.

### 13.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner apparatdøren.



Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

## 14 Slik gjør du det

Her finner du passende tilbehør og kokekar samt de beste innstillingene til de forskjellige rettene. Anbefalingene er optimalt tilpasset til apparatet.

### 14.1 Slik går du frem:

#### Merk:

Når du skal bruke apparatet for første gang, må du være obs på denne viktige informasjonen:

- → "Sikkerhet", Side 2
- → "Energisparing", Side 4
- → "Unngå materielle skader", Side 4

1. Velg en passende rett fra oversikten.

**Merk:** Hvis du ikke finner akkurat den retten du vil tilberede eller den metoden du vil bruke, orienterer du deg etter en lignende rett.

2. Ta ut tilbehør fra ovnsrommet.

3. Velg egnet kokekar og tilbehør.

Bruk det kokekaret og tilbehøret som står oppgitt i de anbefalte innstillingene.

4. Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette.

5. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.

6. **⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!**

Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.

- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.
- ▶ Hold barn på avstand.

Slå av apparatet når retten er ferdig.

### 14.2 Nyttig å vite

Vær obs på disse opplysningene når du tilbereder mat.

- Temperatur og varighet avhenger av mengde og oppskrift. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Velg først lavere verdier og ta høyere verdier neste gang ved behov. Tilberedningstidene kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Rettene vil da bare bli stekt på utsiden, men være rå inni.
- Innstillingsverdiene gjelder når matrettene settes inn i kaldt ovnsrom. Du kan spare inntil 20 % energi. Forvarming er som regel ikke nødvendig. Hvis du allikevel vil bruke forvarming, reduseres de oppgitte steketidene med noen minutter. Noen matretter krever forvarming. Tilbehøret må først settes inn i ovnsrommet etter forvarming.
- Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer opptil 20 % energi.
- Skånsom varmluft er en intelligent varmetype 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 matvaren saftigere og mindre brunet. Alt etter tilberedning og matvarer kan

du spare strøm. Hvis du bruker forvarming eller åpner ovnsdøren for tidlig under steking, går denne nytten tapt.

Varmetypen Skånsom varmluft brukes til å beregne energiforbruk i sirkulasjonsmodus og energieffektklasse.

- Bruk kun originalt tilbehør.

Originaltilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og varmetypene.

Pass på at du setter inn tilbehøret riktig vei.

### Kondensdannelse

Her får du vite hvordan kondens oppstår, hvordan du unngår skader og hvordan du kan redusere kondensdannelse.

Når du tilbereder mat i ovnsrommet, kan det oppstå mye vanddamp. Ettersom apparatet er svært energieffektivt, avgis det kun lite varme til omgivelsene under bruk. På grunn av de høye temperaturforskjellene mellom innsiden av apparatet og de utvendige delene, kan det danne seg kondens på døren, betjeningspanelet eller skapfronter i nærheten. Kondensdannelse er helt normalt.

Tørk bort kondensen for å unngå skader.

Dersom du forvarmer apparatet, reduserer du kondensdannelsen.

### Bakepapir

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

### ⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag.

Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementene og ta fyr.

- ▶ Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming og tilberedning.
- ▶ Bakepapiret må alltid klippes til eller holdes på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform.

### Merknader for steking/baking

Bruk angitte innsettingshøyder ved steking/baking.

Steking i én høyde	Høyde
Hevende pastaretter/bakst eller form på risten	2
Flate pastarester / flat bakst eller bakeplate	2 - 3
Steking i flere høyder	Høyde
Universalpanne	3
Bakeplate	1
Former på risten:	Høyde
Første rist	3
Andre rist	1
Steking i tre høyder	Høyde
Stekebrett	5
Universalpanne	3
Stekebrett	1



**Merknader**

- Bruk varmluft når du steker i flere høyder. Retter som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdige samtidig. Da kan du ta ut det ferdigstekte og la det andre stekebrettet bli værende. Om nødvendig kan du endre plassering og retning på stekebrettene.
- Sett formene ved siden av hverandre eller diagonalt over hverandre i stekeovnen. Ved å tilberede flere retter samtidig kan du spare energi.
- For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi mørke stekeformer av metall.

**Steking og grilling på rist**

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

- Alt etter stekevarens størrelse og type tilsetter du opptil 1/2 liter i universalpannen. Du kan lage en saus av stekesjyen som samles opp. I tillegg oppstår det lite røyk, og ovnsrommet blir mindre tilsmusset.
- Hold apparatdøren lukket under grillingen. Grill aldri med apparatdøren åpen.
- Legg maten som skal grilles, på risten. Skyv i tillegg inn universalpannen med skråkanten vendt mot apparatdøren, minst en innsettingshøyde lavere. Da vil dryppende fett samles opp.

**Stek i kokekar**

Når du tilbereder retter i kokekar, er det lettere å ta dem ut av ovnsrommet og servere dem rett i kokekaret. Ved tilberedning i kokekar under lokk vil ovnsrommet holde seg renere.

**Generelt om steking i kokekar**

- Bruk ildfaste kokekar som egner seg for stekeovn.
- Sett kokekaret på risten.
- Kontroller først om kokekaret passer inn i ovnsrommet.
- Best egnet er kokekar av glass.
- Glinsende kokekar av rustfritt stål eller aluminium er bare egnet til en viss grad. De reflekterer varme som et speil. Stekevaren stekes saktere og blir mindre brunet. Øk temperaturen tilsvarende og forleng tilberedningstiden.
- Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

**Åpent kokekar**

- Bruk en høy stekeform.
- Sett kokekaret på risten.
- Hvis du ikke har et egnet kokekar, bruker du universalpannen.

**Kokekar med lokk**

- Bruk et lokk som passer og tetter godt.
- Sett kokekaret på risten.
- Fjærkre, kjøtt og fisk kan også få en sprø overflate i en lukket stekegryte. Da må du bruke en stekegryte med glasslokk. Velg en høyere temperatur.

**⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

Dersom varme kokekar av glass stilles på et fuktig eller kaldt underlag, kan glasset sprekke.

- ▶ Varme kokekar av glass bør settes på et tørt kjeleunderlag.

**⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!**

Når du åpner lokket etter tilberedningen, kan det komme svært varm damp ut. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.

- ▶ Løft litt på lokket slik at den varme dampen slipper ut bort fra kroppen.
- ▶ Hold barn på avstand.

**Anvisninger for steking og grilling**

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av ikke fylt, stekeklart fjærkre, kjøtt eller fisk med kjøleskapstemperatur i kaldt ovnsrom.

**OBS!**

Syreholdige matvarer kan skade risten.

- ▶ Syreholdige matvarer som frukt og grillvarer som er marinert i syreholdig marinade, må ikke legges rett på risten.
- Jo større fjærkre, kjøtt eller fisk, desto lavere temperatur og lengre steketid.
- Snu fjærkreet, kjøttet og fisken etter ca. 1/2 til 2/3 av den angitte tiden.
- Tilsett litt væske i kokekaret med fjærkreet. Dekk bunnen av kokekaret med væske, ca. 1–2 cm høyt.
- Når du snur fjærkre, må du passe på at brystsiden eller hudsideen først vender nedover.
- Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.
- Ikke tilsett salt før etter grillingen. Salt trekker væske ut av kjøttet.

**Merknad for nikkelallergikere**

I sjeldne tilfeller kan små spor av nikkel smitte over på matvarer.

**Tips til steking og surring**

Følg disse tipsene for å få gode resultater ved steking og surring.

Tema	Tips
Magert kjøtt må ikke bli tørt.	▪ Magert kjøtt kan pensles med fett etter smak og behag, eller det kan dekkes med baconskiver.
Dersom du ønsker å tilberede en stek med svor, går du frem som følger:	▪ Skjær kryssvis i svoren. ▪ Stek først steken med svoren ned.

Tema	Tips
Ovnsrommet bør holdes holdes så rent som mulig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tilbered steken ved høyere temperatur i et kokekar under lokk. Eller:</li> <li>Bruk grillplaten. Grillplaten kan ved behov kjøpes i etterkant som spesialtilbehør.</li> </ul>
Kjøttet skal holde seg varmt og saftig, f.eks. roastbiff.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Når steken er ferdig, skal den hvile i avslått, lukket ovnsrom i 10 minutter. På denne måten fordeles kjøttkraften bedre. Hviletiden er ikke en del av den angitte steketiden.</li> <li>Pakk steken inn i aluminiumsfolie etter tilberedningen.</li> </ul>

### Tips for tilberedning med lite akrylamid

Akrylamid er helseskadelig og dannes når du tilbereder kornprodukter og potetprodukter på svært høy varme.

Rett	Tips
Generelt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hold steketidene så korte som mulig.</li> <li>La maten få en gylden farge, ikke stek den slik at den blir for mørk.</li> <li>Bruk store, tykke stekevarer. De inneholder mindre akrylamid.</li> </ul>
Baking	<ul style="list-style-type: none"> <li>Still inn over-/undervarme på maks. 200 °C.</li> <li>Still inn maks. temperatur på 180 °C i varmluftsmodus.</li> </ul>
Småkaker	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bakverk og småkaker bør pensles med egg eller eggeplomme. Dette reduserer dannelsen av akrylamid.</li> </ul>
Ovnsstekte pommes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pommes fritesene bør fordeles jevnt i ett lag på stekebrettet.</li> <li>Stek minst 400 g pommes frites per stekebrett, slik at de ikke blir tørre.</li> </ul>

## Innstillingsforslag

### Kaker i form

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Formkake, enkel	Kranse- eller brødforn	2		160-180	50-60
Formkake, enkel, 2 høyder	Kranse- eller brødforn	3+1		140-160	60-80
Formkake, fin	Kranse- eller brødforn	2		150-170	60-80
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	3		160-180	30-40
Frukt- eller ostekake med mørdeigsbunn	Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Strudel	Terteform	1		200-240	25-50
Pai	Springform Ø 28 cm	2		160-180	25-35

## 14.3 Utvalg av retter

Innstillingsanbefalinger for tallrike retter sortert etter matvarekategori.

### Kaker og bakst

Innstillingsanbefalinger for kaker og bakst  
Temperatur og steketid er avhengig av deigens/rørens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Still først inn kort varighet. Still inn lengre varighet neste gang om nødvendig. Lavere temperatur gir jevnere steking.

### Tips til bakingen

For at du skal få et godt bakeresultat, har vi noen tips til deg her.

Tema	Tips
Kaken skal heves jevnt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Smør bare bunnen av formen.</li> <li>Løsne kaken forsiktig med en kniv etter steking.</li> </ul>
Mindre bakverk skal ikke sette seg fast i hverandre under bakingen.	La det være en minsteavstand på 2 cm mellom hvert stykke bakverk. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Finn ut om kaken er ferdigstekt.	Stikk inn en tannpirker e.l. der hvor kaken er høyest. Når det ikke kleber seg noe deig på tannpirkeren, er kaken ferdig.
Du vil bake etter din egen oppskrift.	Se etter lignende kaker i steketabellen.
Bruk bakeformer av sili- kon, glass, plast eller keramikk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formen må tåle inntil 250°C.</li> <li>Kakene får en lysere brunfarge i disse formene.</li> </ul>

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetnings-høyde	Varme-type	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Formkake	Høy, rund kakeform	2	☐	150-170	60-80
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	2	☉	160-170	30-40
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2	☉	160-170	35-45

### Langpannekake

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetnings-høyde	Varme-type	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Formkake med fyll	Universalpanne	3	☐	160-180	20-45
Formkake, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	☉	140-160	30-55
Mørdeigskake med tørt fyll	Universalpanne	2	☐	170-190	25-35
Mørdeigskake med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	☉	160-170	35-45
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	2	☐	160-180	60-90
Kake av gjærdeig med tørt fyll	Universalpanne	3	☐	170-180	25-35
Kake av gjærdeig med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	☉	150-170	20-30
Kake av gjærdeig med saftig fyll	Universalpanne	3	☐	160-180	30-50
Kake av gjærdeig med saftig fyll, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	☉	150-170	40-65
Kringle, krans	Universalpanne	2	☐	160-170	35-40
Rullekake	Universalpanne	2	☐	170-190 <sup>1</sup>	15-20
Kringle, søt	Universalpanne	2	☐	190-210	55-65
Strudel, fryst	Universalpanne	3	☐	200-220	35-40

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

### Gjærbakst

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetnings-høyde	Varme-type	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Muffins	Muffinsform på rist	2	☐	170-190	20-40
Muffins, 2 høyder	Muffinsform på rist	3+1	☉	160-170	30-40
Småbakst	Universalpanne	3	☉	150-170	25-35
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	☉	150-170	25-40
Butterdeigbakst	Universalpanne	3	☉	180-200	20-30
Butterdeigsbakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	☉	180-200	25-35
Butterdeigsbakst, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1	☉	170-190	30-45
Vannbakkels og lignende, f.eks. profiteroles, eclair	Universalpanne	3	☐	190-210	35-50
Vannbakkels og lignende, f.eks. profiteroles, eclair, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	☉	170-190	35-45

## Småkaker

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetnings- høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Sprøytebakst	Universalpanne	3	☐	140-150 <sup>1</sup>	30-40
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	☉	140-150 <sup>1</sup>	30-45
Sprøytebakst, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1	☉	130-140 <sup>1</sup>	40-55
Småkaker	Universalpanne	3	☐	140-160	20-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	☉	130-150	25-35
Småkaker, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1	☉	130-150	30-40
Marengs	Universalpanne	3	☉	80-100	100-150
Marengs, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	☉	90-100	100-150
Kokosmakroner	Universalpanne	2	☐	100-120	30-40
Kokosmakroner, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	☉	100-120	35-45
Kokosmakroner, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1	☉	100-120	40-50
Sprøytebakst	Universalpanne	3	☐	180-200	25-35

<sup>1</sup> Forvarm apparatet i 5 minutter. På apparater med hurtigoppvarmingsfunksjon må ikke denne funksjonen brukes til forvarming.

## Tips for neste baking

Hvis det er noe som ikke blir som det skal under bakingen, finner du tips her.

Tema	Tips
Kaken faller sammen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Følg oppskriften nøye når det gjelder ingrediensene og tilberedningen.</li> <li>▪ Bruk mindre væske. Eller:</li> <li>▪ Reduser steketemperaturen med 10 °C og forleng steketiden.</li> </ul>
Kaken er for tørr.	Øk steketemperaturen med 10 °C og forkort steketiden.
Kaken er for lys.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontroller innsetningshøyden og tilbehøret.</li> <li>▪ Øk steketemperaturen med 10 °C. Eller:</li> <li>▪ Forleng steketiden.</li> </ul>

## Tema

## Tips

Kaken er for lys på toppen og for mørk nederst.

Sett inn kaken et nivå høyere.

Kaken er for mørk på toppen og for lys nederst.

- Sett inn kaken et nivå lavere.
- Reduser steketemperaturen og forleng steketiden.











Baksten er ikke jevnt stekt.

- Reduser steketemperaturen.
- Klipp til bakepapiret slik at det passer.
- Sett bakeformen i midten.
- Form mindre stykker bakverk i lik størrelse og tykkelse.

Tema	Tips
Kaken er ferdig på utsiden, men ikke gjennomstekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduser steketemperaturen og forleng steketiden.</li> <li>▪ Tilsett mindre væske.</li> </ul>
	Ved kaker med saftig fyll:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forstek bunnen.</li> <li>▪ Strø mandler eller paneringsmel over den stekte bunnen.</li> <li>▪ Legg fyllet på bunnen.</li> </ul>
Kaken løsner ikke når den hvelves.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La kaken avkjøles i 5–10 minutter etter steking.</li> <li>▪ Løsne kaken forsiktig langs kanten med en kniv.</li> <li>▪ Hvelv deretter kaken på nytt og dekk stekeformen flere ganger med en våt, kald klut.</li> <li>▪ Ved neste baking smører du formen og strør over paneringsmel.</li> </ul>

## Innstillingsforslag

### Brød, boller og rundstykker

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Brød, 750 g, med og uten form	Universalpanne eller Brødform	2		180-200	50-60
Brød, 1000 g, med og uten form	Universalpanne eller Brødform	2		200-220	35-50
Brød, 1500 g, med og uten form	Universalpanne eller Brødform	2		180-200	60-70
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3		220-230	20-25
Pide (tyrkisk flatt brød), frossent <sup>1</sup>	Universalpanne	2		200-220 <sup>2</sup>	10-25
Boller, ferske	Universalpanne	3		170-180 <sup>2</sup>	20-30
Boller, ferske, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		160-180 <sup>2</sup>	15-25
Rundstykker, ferske	Universalpanne	3		200-220	20-30
Toast med pålegg, 4 stk.	Rist	3		200-220	15-20
Toast med pålegg, 12 stk.	Rist	3		220-240	15-25

<sup>1</sup> Tilberedningsprosessen må skje på apparatets stekeplate.

<sup>2</sup> Forvarm apparatet.

## Brød, boller og rundstykker

Verdiene for brøddeiger gjelder både for deiger på stekebrett og deiger i brødforn.

### OBS!

Hvis det er vann i det varme ovnsrommet, oppstår det vanndamp. Bunnen i ovnsrommet kan ta skade av vekslende temperatur i bunnen av ovnsrommet.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.
- ▶ Aldri sett kokekar med vann på bunnen av ovnsrommet.

no Slik gjør du det

## Pizza, quiche og krydderkaker

Her finner du informasjon om pizza, quiche og krydderkaker.

### Innstillingsforslag

#### Pizza, quiche og krydderkaker

Retten	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Pizza, fersk	Universalpanne	2	☐	190-210	20-30
Pizza, fersk, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	☉	160-180	35-45
Pizza, fersk, tynn bunn	Universalpanne	2	☐	250-270 <sup>1</sup>	15-25
Pizza, kjøleware	Universalpanne	2	☐	190-210 <sup>1</sup>	10-15
Pizza, fryst, tynn bunn, 1 stk.	Rist	2	☐	190-210	15-25
Pizza, fryst, tynn bunn, 2 stk.	Universalpanne + Rist	3+1	☉	190-210	20-25
Pizza, fryst, tykk bunn, 1 stk.	Rist	2	☐	200-210	20-30
Pizza, fryst, tykk bunn, 2 stk.	Universalpanne + Rist	3+1	☉	170-190	20-30
Mini-pizzaer, fryste	Universalpanne	3	☐	190-210	10-20
Kryddret kake i form	Springform Ø 28 cm	3	☐	170-190	50-60
Quiche, pai	Terteform	1	☐	210-230	40-50
Pirog	Gratengform	2	☉	170-190	55-65
Empanada	Universalpanne	3	☉	180-190	35-45
Børek	Universalpanne	1	☐	210-220	30-40

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

### Suffleer og gratenger

Hvor lang steketid en grateng trenger, avhenger av størrelsen på kokekaret og hvor høy gratengen er. Til suffleer og gratenger bruker du et bredt, flatt kokekar. I et smalt, høyt kokekar trenger rettene mer tid og blir mørkere på oversiden.

Du kan bruke former eller universalpannen.

- Former på risten: høyde 2

- Universalpanne: høyde 2

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

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Dersom varme kokekar av glass stilles på et fuktig eller kaldt underlag, kan glasset sprekke.

- ▶ Varme kokekar av glass bør settes på et tørt kjeleunderlag.

### Innstillingsforslag

#### Suffleer og gratenger

Retten	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Grateng, kryddret, fersk, kokte ingredienser	Gratengform	2	☐	200-220	30-60
Grateng, søt	Gratengform	2	☐	180-200	50-60
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	2	☉	150-170	60-80
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy, 2 høyder	Gratengform	3+1	☉	150-160	70-80

### Fjærkre, kjøtt og fisk

I tabellen finner du opplysninger om fjærkre, kjøtt og fisk med foreslått vekt.

Når du tilbereder retter som er større eller tyngre enn det som står oppgitt i de anbefalte innstillingene, må du alltid bruke den laveste temperaturen. Ved flere

stykker må du orientere deg etter vekten til det tyngste stykket når du beregner steketiden. De enkelte stykkene skal være omtrent like store.

### Tips for fjærkre, kjøtt og fisk

Følg anvisningene for tilberedning av fjærkre, kjøtt og fisk.

#### Fjærkre

- Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene. Da kan fettene renne ut.
- Skjær snitt inn i huden på andebryst. Andebryst må ikke snus.
- Fjærkreet blir særlig sprøtt dersom det mot slutten av steketiden blir smurt inn med smør, saltvann eller appelsinsaft.

#### Kjøtt

- Magert kjøtt kan pensles med fett etter smak og behag, eller det kan deles i skiver.
- Tilsett litt væske ved steking av magert kjøtt. I kokekar av glass skal bunnen være dekket ca 1/2 cm høyt med væske.
- Skjær svoren i ruter. 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 ev. inn steken i aluminiumsfolie. Hviletiden er ikke en del av den angitte steketiden.

### Innstillingsforslag

#### Fjærkre

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighet i min
Kylling, 1,3 kg, uten fyll	Åpent kokekar	2		200-220	60-70
Kyllingstykker, à 250 g	Åpent kokekar	3		220-230	30-35
Kyllingvinger, nuggets, fryst	Universalpanne	3		190-210	20-25
And, uten fyll, 2 kg	Åpent kokekar	2		190-210	100-110
Andebryst, à 300 g, medium	Åpent kokekar	3		240-260	30-40
Gås, uten fyll, 3 kg	Åpent kokekar	2		170-190	120-140
Gåselår, à 350 g	Åpent kokekar	3		220-240	40-50
Kalkunkylling, 2,5 kg	Åpent kokekar	2		180-200	80-100
Kalkunbryst uten bein, 1 kg	Kokekar med lokk	2		240-260	80-100
Kalkunlår med bein, 1 kg	Åpent kokekar	2		180-200	90-100

#### Kjøtt

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighet i min
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		180-200	140-160
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Åpent kokekar	1		170-190	190-200
Svinestek av indrefilet, 1,5 kg	Kokekar med lokk	2		190-210	130-140
Svinebiff, 2 cm tykk	Rist	4		3	20-25 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Skyv universalpannen inn under risten.

<sup>2</sup> Ha væske i kokekaret fra starten av, steken skal ligge med minst 2/3 i væske.

<sup>3</sup> Snu retten etter 2/3 av tiden.

<sup>4</sup> Ikke vend retten. Dekk bunnen med vann.

- Steking og surring i kokekar er mer lettvinnt. Det er lettere å ta steken ut av ovnsrommet i kokekaret og tilberede sausen rett i kokekaret.
- Mengden væske avhenger av kjøtttypen og materialet i kokekaret samt av om du bruker lokk. Hvis du tilbereder kjøtt i emaljerte eller mørke metallpanner, trenger du noe mer væske enn ved tilberedning i kokekar av glass.
- Under steking fordampes væsken i kokekaret. Fyll forsiktig på varm væske ved behov.
- Avstanden mellom kjøtt og lokk bør utgjøre minst 3 cm. Kjøttet kan heve seg.
- 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 i høyden.

#### Fisk

- Hel fisk trenger ikke å snus.
- Sett den hele fisken inn i stekeovnen i svømmestilling, med ryggfinneren rettet oppover.
- En potet eller et lite, ildfast kokekar i bukåpningen på fisken gjør den mer stabil.
- Du vet at fisken er stekt når ryggfinneren er lett å løse.
- Ved damping har du to til tre spiseskjeer væske og litt sitronsaft eller eddik i kokekaret.

no Slik gjør du det

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighet i min
Oksefilet, medium, 1 kg	Åpent kokekar	3		210-220	45-55
Oksestek, 1,5 kg	Kokekar med lokk	2		200-220	100-120 <sup>2</sup>
Roastbiff, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		200-220	60-70
Hamburgere, 3-4 cm høye	Rist	4		3 <sup>3</sup>	25-30 <sup>1</sup>
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-200	120-140
Kalveknoke, 1,5 kg	Kokekar med lokk	2		210-230	130-150
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		170-190	70-80 <sup>4</sup>
Lammerygg med bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		180-190	45-55 <sup>4</sup>
Grillpølser	Rist	3		3	20-25 <sup>1</sup>
Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	2		170-180	70-80





<sup>1</sup> Skyv universalpannen inn under risten.

<sup>2</sup> Ha væske i kokekaret fra starten av, steken skal ligge med minst 2/3 i væske.

<sup>3</sup> Snu retten etter 2/3 av tiden.

<sup>4</sup> Ikke vend retten. Dekk bunnen med vann.

## Fisk

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighet i min
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. ørret	Rist	2		2	20-25 <sup>1</sup>
Grillet fisk, hel, 1 kg, f.eks. gyllen havkaruss	Rist	2		180-200	45-50 <sup>1</sup>
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Rist	2		170-190	50-60 <sup>1</sup>
Fiskefilet/fiskekotelett, 2-3 cm tykk, grillet	Rist	3		2	20-25 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Skyv universalpannen inn under risten.

## Tips for neste steking

Hvis det er noe som ikke går som det skal første gang du steker, finner du tips her.

Tema	Tips
Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Velg en lavere temperatur.</li><li>▪ Forkort steketiden.</li></ul>
Steken er for tørr.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Velg en lavere temperatur.</li><li>▪ Forkort steketiden.</li></ul>
Skorpen på steken er for tynn.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Øk temperaturen. Eller:</li><li>▪ Slå på grillen i en kort stund etter at steketiden er ferdig.</li></ul>

## Tema

Sjyen har svidd seg.

Sjyen er for lys og vannete.

Kjøttet blir småbrent når det surres.

## Tips

- Velg et mindre kokekar.
- Tilsett mer væske.

- Velg et større kokekar slik at mer væske fordampes.
- Tilsett mindre væske under steking.

- Kontroller om stekespyten og lokket passer sammen og tettes godt.
- Reduser temperaturen.
- Tilsett mer væske under surringen.

## Grønnsaker og tilbehør

Her finner du informasjon om tilberedning av grønnsaksprodukter som du kan bruke som tilbehør til måltidene dine.




### Innstillingsforslag

#### Grønnsaker og tilbehør

Hold deg til opplysningene i tabellen.

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighet i min
Grillede grønnsaker	Universalpanne	5		3	10-20



Retter	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighet i min
Bakte poteter, delt i to	Universalpanne	3		190-210	25-35
Fryste potetprodukter, f.eks. pommefrites, kroketter, fylte kroketter, røsti	Universalpanne	3		200-220	25-35
Pommefrites, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1		190-210	30-40

## Yoghurt

Med apparatet ditt kan du også lage yoghurt selv.


### Lage yoghurt

1. Ta tilbehør og stiger ut av ovnsrommet.
2. Varm opp 1 liter helmelk (3,5 % fett) til 90 °C på koketoppen og la den avkjøles til 40 °C. Langtidsholdbar melk skal kun varmes opp til 40 °C.

3. Rør inn 30 g yoghurt i melken.
4. Fyll massen i små kar, f.eks. i små glass med lokk.
5. Dekk karene med folie, f.eks. plastfolie.
6. Sett karene på bunnen av ovnsrommet.
7. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling.
8. La yoghurten hvile i kjøleskapet etter tilberedningen.

## Innstillingsforslag

### Yoghurt

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype/funksjon	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Yoghurt	Kopp/glass	Bunnen av ovnsrommet		-	4–5 timer

## 14.4 Spesielle tilberedningstyper og andre former for bruk

Informasjon og innstillingsanbefalinger om spesielle tilberedningstyper og andre former for bruk, f.eks. langtidssteking eller hermetisering.

### Tørking

Varmluft egner seg utmerket til tørking av matvarer. Denne typen konservering bidrar til at aromastoffene konsentreres ved at vanninnholdet reduseres. Temperatur og varighet avhenger av type, fuktighet, modning og tykkelse på det som skal tørkes. Jo lenger du lar matvarene tørke, desto bedre konserverter er de. Jo tynnere du skjærer matvaren, desto raskere tørker den og desto mer aromatisk blir den. Derfor er det oppgitt innstillingsområder.

## Innstillingsforslag



### Tørking

I tabellen finner du innstillinger for tørking av forskjellige matvarer. Hvis du vil tørke andre matvarer, må du se på lignende matvarer i tabellen.



#### Merk:

Til tørking bruker du følgende innsetningshøyder:

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

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Kjernefrukt, f.eks. epleringer, 3 mm tykke, 200 g per rist	Rist	3 3+1		80	4–8 timer
Rotgrønnsaker, f.eks. gulrøtter, revet, forvellet	Rist	3 3+1		80	4–7 timer

no Slik gjør du det

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Sopp i skiver	Rist	3 3+1		80	5–8 timer
Urter, rensset	Rist	3 3+1		60	2–5 timer

### Heving av deig

En gjærdeig hever raskere i apparatet enn ved romtemperatur.

### Heving av deig

Gjærdeig skal alltid heves i 2 steg: først i sin helhet (hovedheving) og deretter i stekeformen (etterheving).

1. Ha deigen i en bolle som tåler varme.
2. Sett bollen på en rist.





3. Still inn apparatet i henhold til anbefalt innstilling. Prosessen må kun startes når stekeovnen er helt avkjølt.
4. Ikke åpne døren på apparatet under hevingen, da slipper du ut mye fuktighet.
5. Fortsett å behandle deigen og gi den dens endelige form.
6. Sett deigen i angitt innsetningshøyde.

**Tips:** Dersom du vil bruke forvarming, må du ikke la etterhevingen skje i ovnen.

### Innstillingsforslag

#### Heving av deig

Temperatur og varighet avhenger av typen og mengden av ingredienser. Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Gjærdeig, lett	1. bolle	1. 2	1. 	1. 50 <sup>1</sup>	1. 25-30
	2. universalpanne	2. 2	2. 	2. 50 <sup>1</sup>	2. 10-20
Gjærdeig, tung med mye fett	1. bolle	1. 2	1. 	1. 50 <sup>1</sup>	1. 60-75
	2. universalpanne	2. 2	2. 	2. 50 <sup>1</sup>	2. 45-60

<sup>1</sup> Forvarm apparatet i 5 minutter.

### Opptining

Egnet til opptining av dypfrost frukt, dypfrosne grønnsaker og bakevarer. Fugl, kjøtt og fisk bør helst tines i kjøleskapet. Ikke egnet for kaker med fyll eller krem. Til opptining bruker du følgende innsetningshøyder:


- 1 rist: høyde 2
- 2 rist: høyde 3+1

**Merk:** Stykker som er frosset i flate porsjoner eller oppdelt, tiner raskere enn mat som er frosset i blokk.

- Ta matvarene ut av pakningen og legg dem i et passende kokekar på risten.
- Snu eller rør i maten én til to ganger mens den tines. Store stykker bør snus flere ganger. Ved behov kan maten deles i to, eller stykker som alt er opptint, kan tas ut av apparatet.
- La den tinte maten hvile i det avslåtte apparatet i 10 til 30 minutter slik at temperaturen fordeler seg jevnt.

### Innstillingsforslag

#### Opptining

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Bakst, kaker og brød, frukt, grønnsaker, kjøttprodukter	Rist	2 3+1		-	-

## 14.5 Testretter

Disse oversiktene er laget for kontrollorganer slik at det skal bli lettere å teste apparatet iht. EN 60350-1.

### Baking

Vær obs på disse opplysningene når du steker testretter.

#### Generell informasjon

- Innstillingsverdiene gjelder når matrettene settes inn 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.

#### Innsetningshøyder

Innsetningshøyder ved steking i én høyde:

- Universalpanne/stekebrett, høyde 3
- Former på risten: høyde 2

**Merk:** Bakst på stekebrett eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

Innsetningshøyder ved steking i to høyder:

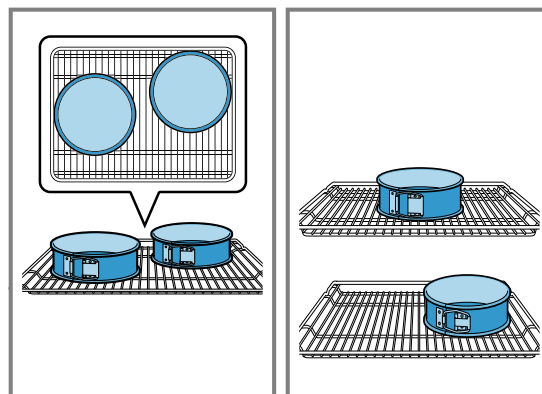
- Universalpanne: høyde 3  
Stekebrett: høyde 1
- Former på risten:  
Første rist: høyde 3  
Andre rist: høyde 1

Innsetningshøyder ved steking i tre høyder:

- Stekebrett: høyde 5  
Universalpanne: høyde 3  
Stekebrett: høyde 1

Steking med to springformer:

Dersom apparatet kan tilberede retter i flere høyder, setter du formene ved siden av hverandre eller diagonalt over hverandre i stekeovnen.



## Innstillingsforslag

### Baking

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, minutter
Sprøytebakst	Universalpanne	3	☐	140-150	30-40
Sprøytebakst	Universalpanne	3	☉	140-150	30-40
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	☉	140-150 <sup>1</sup>	30-45
Sprøytebakst, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1	☉	130-140 <sup>1</sup>	40-55
Små kaker	Universalpanne	3	☐	150 <sup>1</sup>	25-35
Små kaker	Universalpanne	3	☉	150 <sup>1</sup>	25-35
Små kaker, 2 høyder	Universalpanne + Stekebrett	3+1	☉	150 <sup>1</sup>	25-35
Små kaker, 3 høyder	2x Stekebrett + Universalpanne	5+3+1	☉	140 <sup>1</sup>	35-45
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	☐	160-170 <sup>2</sup>	30-40
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2	☉	170	30-40
Sukkerbrød, 2 høyder	Springform Ø 26 cm	3+1	☉	150-160 <sup>2</sup>	30-45

<sup>1</sup> Forvarm apparatet i 5 minutter. På apparater med hurtigoppvarmingsfunksjon må ikke denne funksjonen brukes til forvarming.

<sup>2</sup> Forvarm apparatet. På apparater med hurtigoppvarmingsfunksjon må ikke denne funksjonen brukes til forvarming.

### Grilling

Retter	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighet i min
Riste toast	Rist	5	☐	3	0,2-1,5

## 15 Monteringsveiledning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.



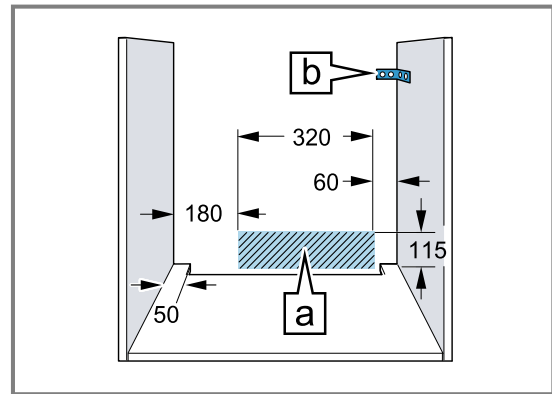
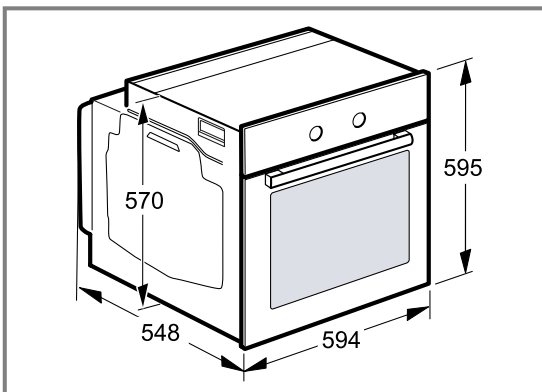
## 15.1 Viktig informasjon

Dette apparatet er beregnet på bruk opptil en høyde på maks. 4000 meter over havet. Ikke bruk dørhåndtaket til transport eller montering av apparatet. Ved alt monteringsarbeid må apparatet være spenningsløst.

- Kun en forskriftsmessig montering i henhold til denne monteringsveiledningen garanterer en sikker bruk. Installatøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. feil montering.
- Kontroller apparatet etter at det er pakket ut. Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.
- Les monteringsanvisningene før du monterer tilbehørsdeler.
- Fjern all emballasje inkl. folie fra ovnsrommet og apparatdøren før apparatet tas i bruk.
- Innbyggingsskapet må tåle temperaturer på opptil 90 °C, og tilgrensende skapfronter må tåle opptil 70 °C.
- Apparatet må ikke monteres bak en pyntedør eller skapdør. Det er fare på grunn av overoppheting.
- Fullfør utskjæringene i skapet før apparatet settes inn. Fjern spon. Elektriske komponenter kan fungere dårligere.
- Bruk vernehansker for å unngå kuttskader. Deler som er tilgjengelige under montering, kan ha skarpe kanter.
- Målene på bildene er i mm

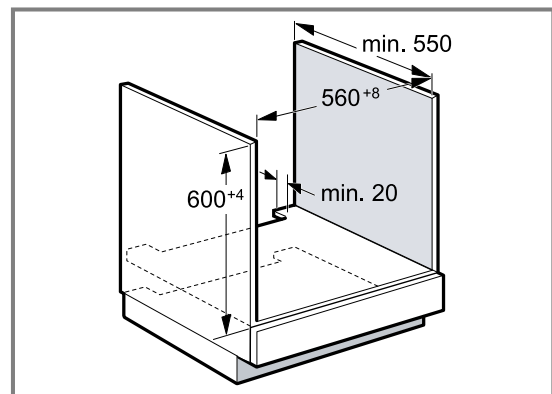
## 15.2 Apparatets mål

Her finner du målene for apparatet.



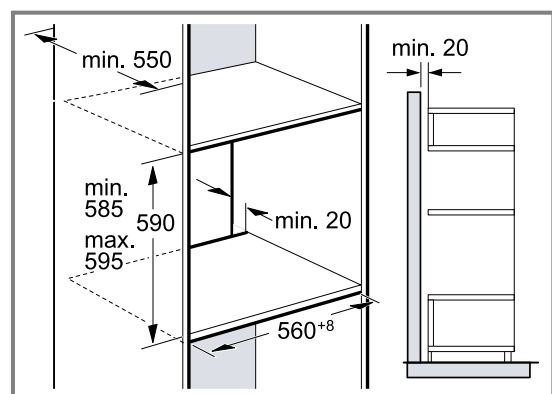
- Stikkkontakten til apparatet må ligge innenfor den skraverte flaten A eller utenfor monteringsområdet.
- Kjøkkenelementer som ikke er festet, skrues fast til veggene med et vanlig vinkeljern B.

## 15.3 Montere apparatet under benkeplate



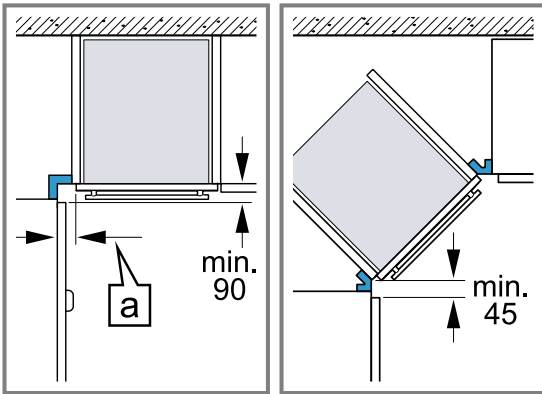
- For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en lufteåpning i mellomplaten.
- Fest benkeplaten på innbyggingsskapet.
- Følg monteringsanvisningen for koketoppen.

## 15.4 Montering i høyskap



- For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en lufteåpning i mellomplatene.
- Dersom høyskapet har en ekstra bakvegg i tillegg til elementbakveggene, må den ekstra bakveggen fjernes.
- Apparatet må bygges inn slik at tilbehøret kan tas ut uten problemer.

## 15.5 Hjørnemontering



- Ved hjørnemontering må du overholde minstemålene, slik at det blir mulig å åpne apparatdekslet. Mål  $a$  avhenger av tykkelsen på skap-platen og håndtaket.

## 15.6 Elektrisk tilkobling

For å koble apparatet til strømmen på en sikker måte må du følge disse anvisningene.

- Før du bruker apparatet for første gang, må du påse at strømmettet i huset er jordet og oppfyller de gjeldende sikkerhetskravene. Apparatet må installeres av en kvalifisert tekniker. Følg både bestemmelsene til den lokale strømleverandøren og det generelle regelverket. Dersom det mangler en PE-leder eller installasjonen er feil, kan konsekvensene i sjeldne tilfeller bli materielle skader eller alvorlige personskader, i verste fall død, på grunn av elektrisk støt. Produsenten tar ikke på seg ansvaret for skader, hverken på personer eller på apparatet, dersom disse skadene skyldes feilaktig eller ukyndig el-installasjon.
- Ved alt monteringsarbeid må apparatet være spenningsløst.
- Apparatet tilsvarende beskyttelsesklasse I og skal bare kobles til en jordet stikkontakt.
- Strømkabelen H05 V V-F 3G må ha en størrelse på minst 1,5 mm<sup>2</sup>. Den gul-grønne PE-lederen må kobles til først, og på apparatsiden må den være noe lengre enn de to andre ledningene.
- I henhold til sikkerhetsbestemmelsene skal det være installert en allpolet skillebryter med minst 3 mm kontaktåpning. Dersom apparatet kobles til en jordet stikkontakt som alltid er lett tilgjengelig, er det ikke nødvendig med skillebryter.
- Sørg for berøringsbeskyttelse under montasjen.
- Bestem fase- og nøytrallederen (nullederen) i koblingsboksen. Apparatet kan bli ødelagt ved feil tilkobling.
- Koble til stekeovnen i henhold til opplysningene på typeskiltet.
- Sett apparatet foran skapet før tilkobling. Tilkoblingskabelen må være tilstrekkelig lang. Obs! Under monteringen må du passe på at strømkabelen ikke kommer i klem og ikke kommer nær varme apparatdeler.
- Samtlige arbeider på apparatet, inklusive utskiftning av kablingen, må kun utføres av kundeservice.

## 15.7 Viktig informasjon om el-installasjon

Vær obs på følgende informasjon og påse at:

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ved kontakt med spenningsførende deler er det fare for elektrisk støt.

- ▶ Du må kun ta i støpselet med tørre hender.
- ▶ Du må aldri trekke støpselet ut av stikkontakten mens apparatet går.
- ▶ Når du skal trekke ut strømledningen, må du ta tak i støpselet og aldri i selve ledningen, ettersom den kan få skader.
  - støpselet og stikkontakten passer sammen
  - støpselet er tilgjengelig til enhver tid
  - ledningen har tilstrekkelig tverrsnitt
  - strømledningen kommer ikke i knekk eller i klem eller endres eller kuttes
  - strømledningen ved behov for utskiftning utelukkes skiftes ut av en elektriker Ny strømledning kan bestilles fra kundeservice.
  - du ikke bruker grenuttak, multikoblinger eller skjøteledninger
  - jordingssystemet er forskriftsmessig installert
  - det ved bruk av jordfeilbryter brukes kun en type som er merket med . Kun dette merket gir garanti for at de gjeldende forskriftene blir overholdt.
  - strømledningen ikke kommer nær varmekilder

## 15.8 Tilkoblingsledning med jordet støpsel

Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert, jordet stikkontakt.

Dersom støpselet ikke er tilgjengelig etter montering, må det på forskriftsmessig vis installeres en skillebryter i fasene i den faste el-installasjonen.

## 15.9 Tilkoblingsledning uten jordet støpsel

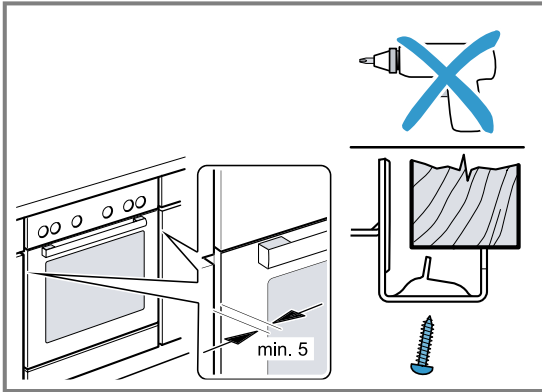
Apparatet må kun installeres av autoriserte fagfolk. Det må på forskriftsmessig vis installeres en skillebryter i fasene i den faste el-installasjonen. Identifiser faselederen og nøytrallederen (nullederen) i koblingsboksen. Apparatet kan bli ødelagt ved feil tilkobling. Tilkoblingen må skje iht. tilkoblingskissen. Informasjon om spenning finner du på typeskiltet. Koble til enkeltlederne i strømledningen i henhold til fargekodingen:

Kabelfarge	Kabeltype
Gul-grønn	Jordingskabel ⊕
Blå	Nøytralleder (null)
Brun	Fase (utvendig leder)

## 15.10 For Sverige, Finland og Norge

Du kan også koble apparatet til stikkontakten med det vedlagte støpselet. Støpselet må være tilgjengelig etter monteringen. Dersom støpselet ikke er tilgjengelig etter montering, må det på forskriftsmessig vis installeres en skillebryter i fasene i den faste el-installasjonen.

## 15.11 Festing av apparatet



- Skyv apparatet helt inn og sentrer det.
- Skru fast apparatet.

Ikke tett glippen mellom benkeplaten og apparatet med ekstra lister.

Ikke monter varmelister på sideveggene i ombyggings-skapet.

Ved demontering:

- Koble apparatet fra strømmettet.
- Løsne festeskruene.
- Løft litt på apparatet og trekk det helt ut.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's vertical space.

**NO** Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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



**9001707173**

**(030802)**

no