

# SIEMENS

**For at det skal bli like morsomt å tilberede maten som å lage den,**

må du lese denne bruksanvisningen. Da kan du dra nytte av alle de tekniske finessene ved komfyren.

Du blir kjent med viktig informasjon om sikkerheten. Du blir nærmere kjent med de enkelte delene på den nye komfyren. Og vi viser deg, trinn for trinn, hvordan du foretar de ulike innstillingene. Det er svært enkelt.

I tabellene finner du innstillingsverdier og stekeovns høyder for en rekke vanlige retter. Alt er testet i vårt prøvekjøkken.

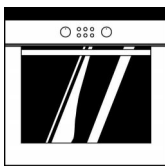
Og hvis det noen gang skulle oppstå en feil, så finner du her opplysninger om hvordan du selv kan utbedre feil.

Ved hjelp av den utførlige innholdsfortegnelsen er det lett å finne frem i bruksanvisningen.

Nå gjenstår det bare å ønske god appetitt!

## Bruksanvisning

---



HB 750.40 S

no

---

5650 038 800

# Innholdsfortegnelse

|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| <b>Hva du må ta hensyn til</b> .....           | <b>5</b>  |
| Før montering .....                            | 5         |
| Sikkerhetsanvisninger .....                    | 5         |
| Årsaker til skader .....                       | 6         |
| <b>Din nye komfyr</b> .....                    | <b>7</b>  |
| Betjeningsfelt .....                           | 7         |
| Funksjonsvelger .....                          | 8         |
| Temperaturvelger .....                         | 8         |
| Betjeningsknapper og indikasjonfelt .....      | 9         |
| Nedsenkbare brytere .....                      | 9         |
| Varmetyper .....                               | 10        |
| Stekeovn og tilbehør .....                     | 12        |
| Dørsikring .....                               | 15        |
| Kjølevifte .....                               | 15        |
| <b>Før første gangs bruk</b> .....             | <b>15</b> |
| Oppvarming av stekeovnen .....                 | 16        |
| Rengjøring av tilbehøret før bruk .....        | 16        |
| <b>Innstilling av stekeovn</b> .....           | <b>16</b> |
| Slik stiller du inn: .....                     | 17        |
| Stekeovnen skal slås av automatisk .....       | 18        |
| Stekeovnen skal slås automatisk på og av ..... | 19        |
| Restvarme-indikator .....                      | 20        |
| <b>Hurtigoppvarming</b> .....                  | <b>20</b> |
| Slik stiller du inn .....                      | 20        |
| <b>Klokkeslett</b> .....                       | <b>21</b> |
| Slik stiller du inn .....                      | 21        |

# Innholdsfortegnelse

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Varselur</b> .....                                   | <b>22</b> |
| Slik stiller du inn .....                               | 22        |
| <b>Grunninnstillinger</b> .....                         | <b>23</b> |
| Endring av grunninnstillingene .....                    | 24        |
| <b>Barnesikring</b> .....                               | <b>25</b> |
| <b>Automatisk tidsbegrensning</b> .....                 | <b>25</b> |
| <b>Automatisk selvrenseprogram</b> .....                | <b>26</b> |
| Slik stiller du inn .....                               | 27        |
| Selvrensen skal slås automatisk på og av .....          | 28        |
| Når stekeovnen er avkjølt .....                         | 29        |
| <b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....                  | <b>29</b> |
| Utsiden av apparatet .....                              | 29        |
| Stekeovnen .....                                        | 30        |
| Rengjøring av glassruten .....                          | 31        |
| Tetning .....                                           | 33        |
| Tilbehør .....                                          | 33        |
| <b>Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?</b> .... | <b>33</b> |
| Skifte ut stekeovnslampen .....                         | 35        |
| <b>Kundeservice</b> .....                               | <b>36</b> |
| <b>Emballasje og gammel maskin</b> .....                | <b>36</b> |
| <b>Tabeller og tips</b> .....                           | <b>37</b> |
| Kaker og bakst .....                                    | 37        |
| Tips til bakingen .....                                 | 40        |
| Kjøtt, fjærkre, fisk .....                              | 41        |
| Tips til steking og grilling .....                      | 43        |
| Gratenger, toast .....                                  | 44        |

# Innholdsfortegnelse

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| Dypfrosne ferdigretter .....      | 45        |
| Opptining .....                   | 46        |
| Tørking .....                     | 46        |
| Hermetisering .....               | 47        |
| Energisparetips .....             | 49        |
| <b>Akrylamid i matvarer .....</b> | <b>49</b> |
| Hva kan du gjøre? .....           | 50        |
| <b>Testretter .....</b>           | <b>51</b> |

---

# Hva du må ta hensyn til

Les grundig igjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke komfyren på en sikker og riktig måte.

Ta godt vare på bruks- og monteringsanvisningen godt. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse anvisningene følge med.

---

## Før montering

### Transportskader

Kontroller apparatet etter at du har pakket den ut. Hvis det har oppstått en transportskade, må du ikke slå på apparatet.

### Elektrisk tilkobling

Komfyren må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Ved skader som oppstår på grunn av feil tilkobling bortfaller alle garantikrav.

---

## Sikkerhetsanvisninger

### Varm stekeovn



Dette apparatet er bare beregnet på bruk i private husholdninger.

Komfyren må bare brukes til tilberedning av mat.

Åpne stekeovnsdøren forsiktig. Varm damp kan strømme ut.

De varme, innvendige stekeovnsflatene og varmeelementene må aldri berøres. Fare for forbrenning!

Barn må alltid holdes borte fra disse.

Oppbevar aldri brennbare gjenstander i stekeovnen. Fare for brann!

Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i klem i stekeovnsdøren. Kabelisolasjonen kan smelte. Fare for kortslutning!

## Reparasjon



Ukyndige reparasjoner er farlig. Fare for elektrisk støt! Reparasjon må bare utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Hvis apparatet er defekt, må du slå av sikringen for komfyren i sikringsskapet.  
Kontakt kundeservice.

## Automatisk selvrenseprogram



Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr under selvrensen. Fare for brann! Før hver selvrens må grovt smuss fjernes fra stekeovnen.

Heng aldri brennbart materiale, for eksempel kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Fare for brann! Ovnens blir svært varm på utsiden når selvrensen pågår. Hold barn på sikker avstand.

Ikke la brett og former med slippbelegg stå i ovnen når automatisk selvrens pågår (bruk av pyrolyse). Slippbelegget kan avgi giftgasser ved høy varme - fare for alvorlige helseskader!

---

## Årsaker til skader

### Stekebrett, aluminiumsfolie eller kokekar på ovnsbunnen

Ikke sett stekebrett på ovnsbunnen. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen.  
Kokekar må ikke settes inn på bunnen av stekeovnen. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.

### Vann i stekeovnen

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen. Det kan oppstå skader på emaljen.

### Fruktsaft

Ikke legg for mye på brettet hvis du lager saftige fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet etterlater seg flekker som du ikke senere får fjernet. Bruk heller den dype universalpannen.

### Kjøøl av med åpen stekeovnsdør.

Stekeovnen må kun avkjøles i lukket tilstand. Ikke sett noe i klem i stekeovnsdøren. Selv om stekeovnsdøren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.

## Svært skitten stekeovnstetning

Hvis stekeovnstetningen er svært skitten, går ikke stekeovnsdøren ordentlig igjen når ovnen er på. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold dørtetningene rene.

## Stekeovnsdøren som sitteflate

Ikke stå på eller sett deg på stekeovnsdøren.

---

# Din nye komfyr

Her kan du bli kjent med det nye apparatet ditt. Vi forklarer hvordan du bruker betjeningsfeltet med brytere og indikasjoner. Her finner du informasjon om varmetyper og tilbehøret som følger med.

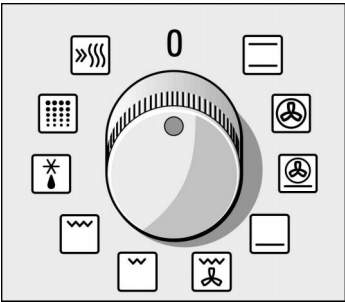
---

## Betjeningsfelt

Noen detaljer kan avvike fra dette, avhengig av apparattype.



# Funksjonsvelger



Med funksjonsvelgeren velger du varmetype for stekeovnen.

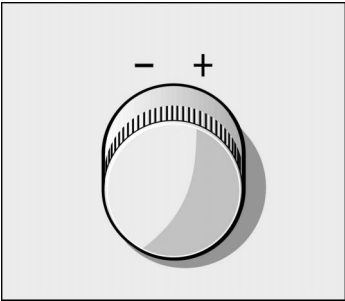
## Stillinger

|                                                                                   |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  | Over-/undervarme             |
|  | 3D-varmluft*                 |
|  | Ekstra varmluft / pizzatrinn |
|  | Undervarme                   |
|  | Omluftsgrilling              |
|  | Flategrilling, liten flate   |
|  | Flategrilling, stor flate    |
|  | Opptining                    |
|  | Automatisk selvrenseprogram  |
|  | Hurtigoppvarming             |

\*Varmetype som bestemmer energiklassen iht. EN50304.

Når du stiller inn funksjonsvelgeren, lyser lampen i stekeovnen.

# Temperaturvelger



Med temperaturvelgeren stiller du inn temperatur, grilltrinn og rensetrinn for stekeovnen.

## Temperatur

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| 20-300 | Temperaturområde i °C |
|--------|-----------------------|

## Grill

|   |               |
|---|---------------|
| 1 | Svak grill    |
| 2 | Middels grill |
| 3 | Sterk grill   |

## Rens

|   |              |
|---|--------------|
| 1 | Lett rens    |
| 2 | Middels rens |
| 3 | Intensivrens |



Grill- og rensetrinn

Veiledning

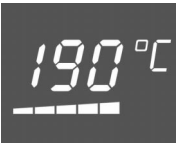
Trinnene 1, 2 og 3 gjelder for flategrilling med liten  og stor flate  samt for automatisk selvrens .

For varmetypene 3D-varmluft  og ekstra varmluft  er maksimumstemperaturen 275 °C.

Betjeningsknapper og indikasjonfelt



|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Klokketast               | Med denne stiller du inn klokkeslett, steketid   og sluttid  . |
| Nøkkelasten              | Med denne slår du barnesikringen på og av.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Varselurtasten           | Med denne stiller du inn varseluret.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Minustast -                                                                                               | Med denne reduserer du innstillingsverdier.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Tast for stekeovnslampe  | Med denne slår du lampen i stekeovnen på og av.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Plusstast +                                                                                               | Med denne øker du innstillingsverdier.                                                                                                                                                                                                                                                                              |



I indikasjonfeltet kan vises de innstilte verdiene. Oppvarmingskontrollen viser temperaturøkningen eller restvarmen i stekeovnen.

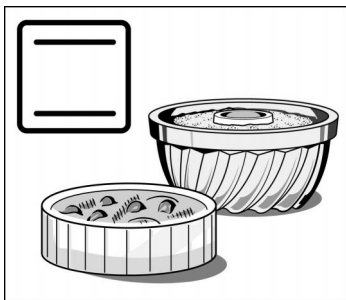
Nedsenkbare brytere

Bryterne er nedsenkbare. Trykk på en bryter for å senke eller heve den.

Du kan vri bryterne mot høyre eller venstre.

## Varmetyper

For stekeovnen har du forskjellige varmetyper å velge mellom. Dermed kan du velge optimal tilberedningsmåte for alle typer retter.

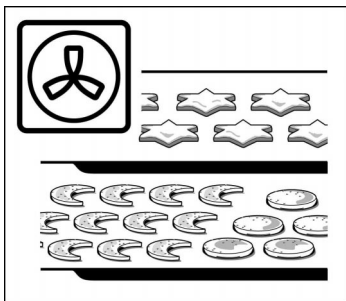


### Over-/undervarme

Her kommer varmen jevnt ovenfra og fra undersiden mot kaken eller steken.

Formkaker og gratenger blir best på denne måten.

Også for mager stek av oksekjøtt, kalv og vilt er over-/undervarme godt egnet.



### 3d-varmluft

En ventilator i bakveggen på stekeovnen fordeler varmen fra ringelementet jevnt i stekeovnen.

Med 3d-varmluft kan du steke kaker og pizza i to høyder. Småkaker og butterdeig egner seg godt til steking på tre stekebrett. De nødvendige stekeovnstemperaturene er lavere enn ved over-/undervarme. Ekstra brett får du i spesialforretninger.

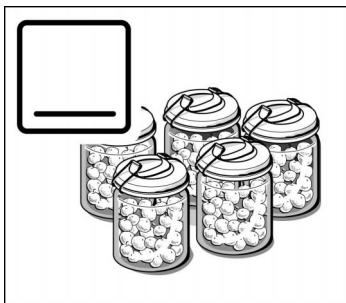
3d-varmluft er svært godt egnet til tørking.



### Ekstra varmluft / pizzatrinn

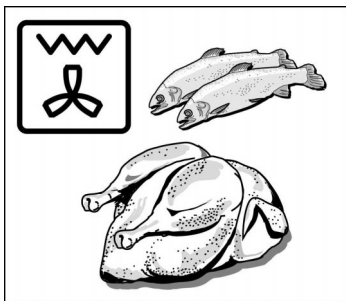
Her er både undervarme og ringelementet i drift.

Denne varmetypen er spesielt godt egnet til dypfrosne produkter. Dypfrosne pizzaer, pommes frites og fruktkaker blir perfekte uten forvarming.



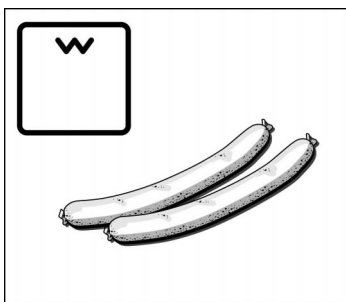
### Undervarme

Med undervarme kan du ettersteke eller brune retter fra undersiden. Undervarme er også ypperlig egnet til konservering.



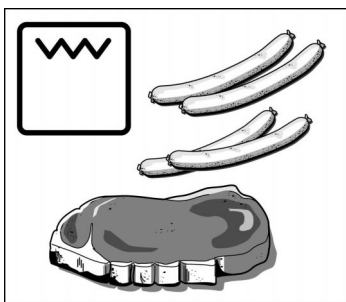
### Omluftsgrilling

Grillspiralene og ventilatoren slås vekselvis på og av. I varmepausen blåser ventilatoren varmen fra grillen rundt maten. På den måten blir kjøttstykkene sprø og brune på alle sidene.



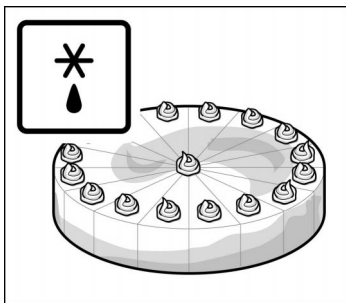
### Flategrilling, liten flate

Her blir den midterste delen av grillen slått på. Denne varmetypen er godt egnet for små mengder. Du sparer energi. Legg grillstykkene på midten av risten.



### Flategrilling, stor flate

Hele flaten under grillristen blir varm. Du kan grille flere biffer, pølser, fisk eller toast.



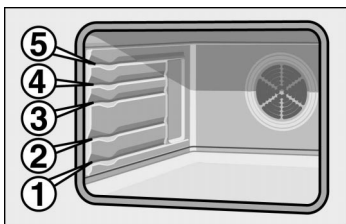
## Opptining

En ventilator i bakveggen på stekeovnen fordeler luften i stekeovnen rundt de frosne matvarene. Dypfrosne kjøttstykker, fjærkre, brød og kaker tines jevnt opp.

## Veiledning:

For at varmen skal bli godt fordelt, kobles viften i oppvarmingsfasen på i korte perioder ved bruk av varmetypene over- og undervarme.

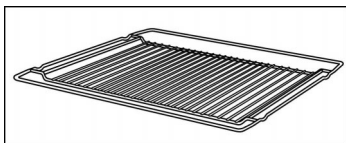
## Stekeovn og tilbehør



Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 5 forskjellige høyder.

Tilbehøret kan trekkes ut i to tredjedels lengde uten at det vipper ut. Dermed er det enkelt å ta ut rettene.

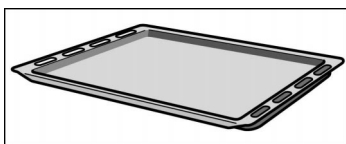
## Tilbehør



Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren. Oppgi alltid HZ-nummer.

### Rist HZ 334001

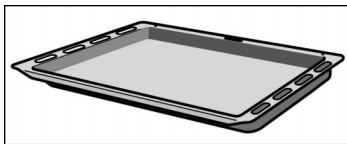
til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter.



### Emaljestekebrett HZ 331070

til kaker/småkaker.

Sett inn stekebrettet i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren inntil det stopper.



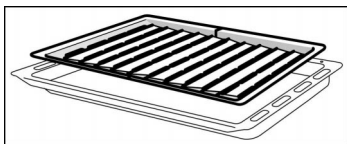
### **Universalpanne HZ 332070**

til saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett, dersom du griller direkte på risten.

Sett inn universalpannen i stekeovnen, med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren, inntil den stopper.

### **Ekstra tilbehør**

Ekstra tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren.

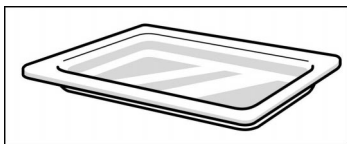


### **Grillrist HZ 325070**

Til grilling i stedet for risten, eller som sprutbeskyttelse, slik at stekeovnen ikke blir så skitten. Grillristen skal bare brukes i universalpannen.

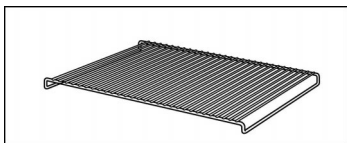
Grilling på grillrist: Bruk samme høyde som risten.

Grillrist som sprutbeskyttelse: Sett inn universalpannen med grillristen under risten.



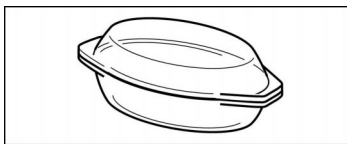
### **Glasspanne HZ 336000**

Dyp ovns panne i glass Egner seg også svært godt som serveringsfat.



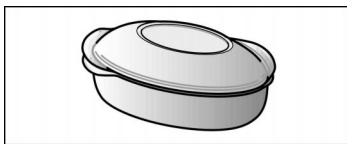
### **Rist HZ 324000**

til grillretter. Sett alltid risten ned i universalpannen. Dryppende fett og kjøttssaft blir samlet opp.



### **Glassfat HZ 915000**

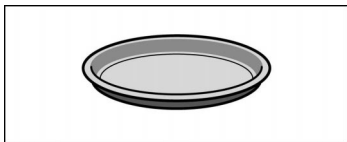
til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Spesielt godt egnet for stekeautomatikk.



### **Metall-stekegryte HZ 26000**

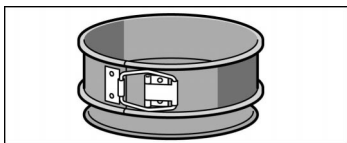
Tilpasset stekesonen på den keramiske platetoppen. Stekegryten er også velegnet til bruk med kokesensor og stekeautomatikk.

Pannen er emaljert på utsiden og har slippbelegg på innsiden.



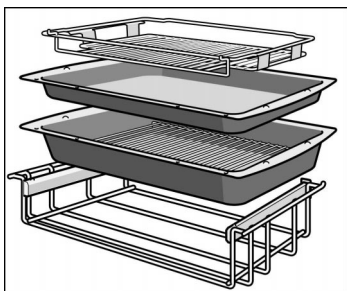
### **Pizzabrett HZ 317000**

Ideell til for eksempel pizza, dypfrosne varer og store, runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Sett brettet på risten. Følg opplysningene i steketabellene.



### **Stekeform HZ 26001**

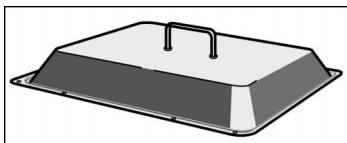
Med den overløpssikre stekeformen kan du lage spesielt saftige kaker. Den ekstra brede kanten gjør at kaken ikke kan løpe over og holder komfyren din ren. Stekeformen har slippbelegg på innsiden.



### **Proffuttrekk Plus HZ 333102**

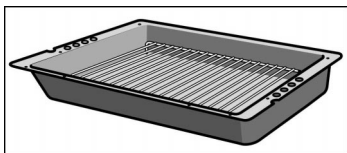
til tilberedning av store mengder. Hele tilbehøret består av en ekstra dyp panne, en flat panne, en innleggsrist, en rist til å legge oppå og et teleskoputtrekk.

Du får flotte grillresultater når du legger risten over.



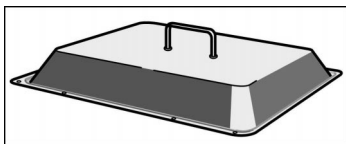
### **Lokk til proffuttrekk HZ 333101**

gjør proffpannen til en proff ovnsgrYTE.



### **Proffpanne HZ 333070**

til tilberedning av store mengder.



### Lokk til proffpanne HZ 333001

gjør proffpannen til en proff ovnsgrYTE.

---

## Dørsikring

Det hører en dørsikring til apparatet. Den skal festes på stekeovnen. Les monteringsanvisningen nøye.

Avhengig av apparattype: Skyv dørsikringen til side eller oppover for å åpne stekeovnen. Når du lukker døren, må du passe på at den smekker på plass.

---

## Kjølevifte

Stekeovnen er utstyrt med en kjølevifte. Den slås av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren.

---

# Før første gangs bruk

I dette kapitlet finner du alt du trenger å vite før du går i gang med å lage mat for første gang.

Varm opp stekeovnen og rengjør tilbehøret. Les nøye sikkerhetsanvisningene i kapitlet "Hva du må ta hensyn til"!

Kontroller først hvorvidt symbolet  og tre nuller blinker i indikasjonen på komfyren.

Still inn klokkeslettet.

**1.** Trykk på klokketasten .

I indikasjonen vises 12:00, og klokkesymbolet  blinker.

**2.** Still inn klokkeslettet med "+" eller "-"-tasten.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende. Nå er komfyren klar til bruk.

**Når symbolet  og tre nuller blinker i indikasjonen**

---

## Oppvarming av stekeovnen

### Slik går du frem

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

1. Still funksjonsvelgeren på .
  2. Still inn 240 °C med temperaturvelgeren.
- Etter 60 minutter slår du av funksjonsvelgeren.

---

## Rengjøring av tilbehøret før bruk

Før du tar tilbehøret i bruk, må du rengjøre det med såpevann og en oppvaskklut.

---

## Innstilling av stekeovn

Du har flere muligheter når du skal stille inn stekeovnen.

### Slå av stekeovnen manuelt

Når retten er ferdig, slår du av stekeovnen selv.

### Stekeovnen slås automatisk av

Du kan også forlate kjøkkenet i et lengre tidsrom.

### Stekeovnen slås automatisk på og av

Du kan for eksempel sette retten i stekeovnen om morgenen og stille den inn slik at retten er ferdig senere på dagen.

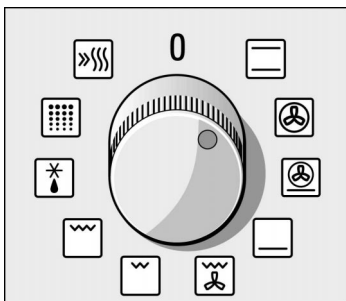
### Tabeller og tips

I kapittelet Tabeller og tips finner du egnede innstillinger for en rekke retter.



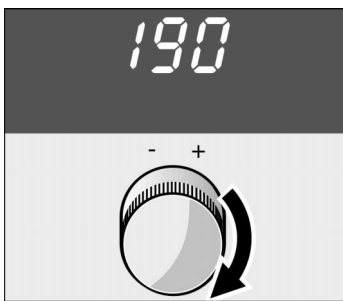
## Slik stiller du inn:

Eksempel: Over-/undervarme ☐, 190 °C



1. Still inn den ønskede varmetypen med funksjonsvelgeren.

I temperaturdisplayet vises en foreslått verdi for denne varmetypen.



2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

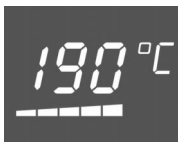
### Utkobling

Når retten er ferdig, slår du av funksjonsvelgeren.

### Endre innstilling

Du kan når som helst forandre temperaturen eller grilltrinnet.

### Oppvarmingskontroll



Oppvarmingskontrollen viser temperaturøkningen i stekeovnen. Det optimale tidspunktet for å sette inn retten, er når alle feltene er fylt. Ved grilling vises ikke oppvarmingskontrollen.

## Stekeovnen skal slås av automatisk

Eksempel: Varigheten er 45 minutter

Still inn som beskrevet i punkt 1 og 2. Angi også koketid (varighet) for retten.



3. Trykk på klokketasten ⌚.  
Symbolet for varighet ⌚ blinker.



4. Still inn varighet med "+" eller "-"-tasten.  
Med "+"-tasten er foreslått verdi = 30 minutter  
Med "-"-tasten er foreslått verdi = 10 minutter

Etter noen sekunder starter stekeovnen. I indikasjonen lyser symbolet →I.

**Varigheten er telt ned.**

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slås av.  
Slå av funksjonsvelgeren.

**Endre innstilling**

Trykk på klokketasten ⌚. Endre varighet med tasten "+" eller "-".

**Avbryte innstillingen**

Slå av funksjonsvelgeren.

**Slik viser du innstillingene**

Visning av sluttid →I eller klokkeslett ⌚: Trykk på klokketasten ⌚ inntil det aktuelle symbolet vises. Verdien vises i noen sekunder.

## Stekeovnen skal slå automatisk på og av

Eksempel: Klokken er 10.45.  
Det tar 45 minutter å tilberede retten, og den skal være ferdig til kl. 12.45.



Ta hensyn til at lett bederverlige matvarer ikke må stå for lenge i stekeovnen.

Still inn som beskrevet i punkt 1 til 4.

5. Trykk på klokketasten  inntil sluttsymbolet  blinker.  
På displayet ser du når retten er ferdig.

6. Endre sluttiden til et senere tidspunkt med  
"++"-tasten.

Etter noen sekunder blir innstillingen automatisk gjort gjeldende. I indikasjonen vises sluttiden inntil stekeovnen starter.

**Varigheten er telt ned.**

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slås av.  
Slå av funksjonsvelgeren.

**Veiledning:**

Så lenge et symbol blinker, kan det endres. Når symbolet lyser, brukes den innstilte verdien.  
Ventetiden frem til innstillingen gjøres gjeldende kan endres. Les mer om dette i kapitlet Grunninnstillinger.

---

## Restvarme- indikator

Når du slår av stekeovnen, kan du avlese restvarmen i stekeovnen på oppvarmingskontrollen.

Når alle feltene er fylt, har stekeovnen en temperatur på ca. 300 °C.

Når temperaturen er sunket til ca. 60 °C, oppheves oppvarmingskontrollen.

### Utnyttelse av restvarmen

Med restvarmen i stekeovnen kan du holde mat varm.

For retter med lang steketid kan du skru av stekeovnen allerede 5 til 10 minutter tidligere. Retten stekes ferdig med restvarmen. Du sparer energi.

---

## Hurtigoppvarming

Med denne kan du varme opp stekeovnen ekstra raskt.

---

### Slik stiller du inn

1. Still funksjonsvelgeren på .
2. Still inn den ønskede varmetypen med funksjonsvelgeren.

Etter noen sekunder starter stekeovnen. I indikasjonen lyser symbolet .

### Hurtigoppvarmingen er avsluttet

Du hører et kort lydsignal. Symbolet  slukkes.

Sett retten inn i stekeovnen og still inn stekeovnen.

# Klokkeslett

Etter første gangs tilkobling og etter strømbrydd blinker symbolet ⌚ og tre nuller i indikasjonen. Still inn klokkeslettet.

Funksjonsvelgeren må være slått av.

## Slik stiller du inn

Eksempel: Kl. 13.00



1. Trykk på klokketasten ⌚.

I indikasjonen vises 12.00, og symbolet ⌚ blinker.



2. Still inn klokkeslett med + eller - tasten.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

**Endring (f.eks. fra sommer- til vintertid)**

Trykk på klokketasten ⌚ og endre med tasten + eller -.

**Skjult klokke**

Du kan skjule visning av klokken. Dermed er klokken bare synlig når du foretar innstillinger.

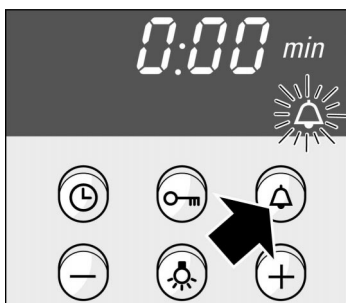
Du må da først endre grunninnstillingen for dette. Les mer om dette i kapitlet Grunninnstillinger.

# Varselur

Varseluret kan du bruke som en alarmklokke. Den fungerer uavhengig av stekeovnen. Varseluret har et spesielt signal. Du kan også stille inn varseluret mens barnesikringen er aktiv

## Slik stiller du inn

Eksempel: 20 minutter



1. Trykk på varselurtasten . Symbolet  blinker.



2. Still inn varselurtiden med + eller - tasten.  
Med + tasten er foreslått verdi = 10 minutter  
Med - tasten er foreslått verdi = 5 minutter

Etter noen sekunder starter varseluret. I indikasjonen lyser symbolet . Tiden telles ned synlig i indikasjonen.

**Tiden er telt ned**

Du hører et lydsignal. Trykk på varselurtasten . Kontrollampen slukkes.

**Endre varselurtiden**

Trykk på varselurtasten . Du kan endre tiden med + eller - tasten.

**Slette innstillingen**

Trykk på varselurtasten  3x.

**Varselur og varighet telles ned parallelt**

Symbolene lyser. Varseluret telles ned og er synlig i indikasjonen.

Slik viser du gjenstående varighet **I→I**, sluttid **→I** eller klokkeslett **⌚**: Trykk på klokketasten **⌚** inntil det aktuelle symbolet vises.

Den ønskede verdien vises i indikasjonen i noen sekunder.

# Grunninnstillinger

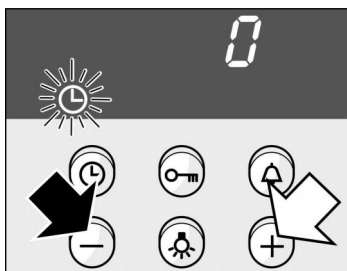
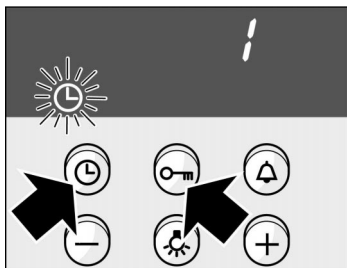
Stekeovnen har forskjellige grunninnstillinger. Du kan endre grunninnstilling for klokkeslett, signalvarighet og tiden det tar før en valgt innstilling gjøres gjeldende.

| Grunninnstilling                                            | Funksjon                                                          | Endre til                                                      |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Klokkeslett <b>⌚</b><br><b>I</b> = klokkeslett i forgrunnen | Visning av klokkeslett                                            | Klokkeslett<br><b>⌚</b> = klokkeslett skjult*                  |
| Signalvarighet <b>a</b><br><b>I</b> = ca. 10 sek            | Signal etter at en varighet eller en varselurtid er telt ned      | Signalvarighet<br><b>2</b> = ca. 1 min<br><b>3</b> = ca. 4 min |
| Iverksettingstid <b>I→I</b><br><b>2</b> = middels           | Ventetid mellom innstillingstrinnene før innstillingen tas i bruk | Iverksettingstid<br><b>I</b> = kort<br><b>3</b> = lang         |

\* Unntak: Klokkeslettet vises så lenge restvarmen vises.

# Endring av grunninnstillingene

Eksempel: Skjul klokkeslett



Ovnen må ikke være i bruk.

1. Hold klokketasten  og tasten  nede samtidig inntil det står 1 i indikasjonen. Dette er grunninnstillingen for klokkeslett i forgrunnen.

2. Endre grunninnstilling med "+" eller "-"-tasten.

3. Bekreft med klokketasten .

I indikasjonen vises  for grunninnstilling av signalvarighet.

Endre grunninnstilling slik det er beskrevet i punkt 2 og bekreft med klokketasten . Nå kan du også endre iverksettingstiden. Trykk til slutt på klokke-tasten .

**Du vil ikke endre alle grunninnstillingene**

**Endre innstillingen**

Hvis du ikke ønsker å endre en av grunninnstillingene, trykker du på klokketasten . Den neste grunninnstillingen vises.

Du kan når som helst endre innstillingene igjen.



---

# Barnesikring

## Sperring av stekeovnen

For at barn ikke skal slå på stekeovnen utilsiktet er stekeovnen utstyrt med barnesikring.

Funksjonsvelgeren må være slått av.

Trykk på nøkkeltasten  inntil symbolet  lyser i indikasjonen. Dette tar ca. 4 sekunder.

## Oppheve sperren

Trykk på nøkkeltasten  inntil symbolet  slukkes.

## Veiledning

Varselur og klokkeslett kan også innstilles når komfyren er sperret.

---

# Automatisk tidsbegrensning

Hvis du en gang glemmer å slå av stekeovnen, aktiveres den automatiske tidsbegrensningen. Stekeovnsdriften avbrytes. Når dette skjer, avhenger av innstilt temperatur eller grilltrinn.

Når oppvarmingen i stekeovnen ikke lenger er på, står det 5 i klokkeindikasjonen.

Oppvarmingen forblir avbrutt helt til du kobler ut funksjonsvelgeren. 5 slukkes.

Nå kan du stille inn stekeovnen igjen.

## Oppheving av automatisk tidsbegrensning

Angi en varighet. Deretter slås stekeovnen automatisk av.

Tidsbegrensningen er opphevet.

# Automatisk selvrenseprogram

Stekeovnen blir her varmet opp til ca. 500 °C.  
Rester fra steking, grilling eller baking blir brent opp.

Du kan velge blant tre rengjøringstrinn.

| Trinn | Rengjøringsgrad | Tid (varighet) |
|-------|-----------------|----------------|
| 1     | Lett            | ca. 1¼ timer   |
| 2     | Middels         | ca. 1½ timer   |
| 3     | Intensivt       | ca. 2 timer    |

## Dette bør du vite

For din egen sikkerhet blir stekeovnen automatisk låst.  
Du kan først åpne stekeovnsdøren igjen når låsesymbolet  er slokket i indikasjonen.



Ovnen blir meget varm på utsiden.

Pass på at framsiden blir værende fri. Hold barn på sikker avstand.

Hvis du åpner stekeovnen igjen etter start, kan det skje at låsehaken er synlig øverst i stekeovnen. Dette er normalt. Låsehaken forsvinner automatisk når du lukker døren. Ikke forsøk å flytte låsehaken for hånd.

Stekeovnslampen kan ikke slås på mens selvrensingen pågår. Oppvarmingskontrollen vises ikke.

## Før selvrens

Ta uegnet tilbehør og alle stekeredskaper o.l. ut av stekeovnen.



Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr - brannfare!  
Tørk av stekeovnen og tilbehør som skal rengjøres, med en fuktig klut.

Rengjør stekeovnsdøren og kanten på stekeovnen i området ved tetningen. Ikke bruk skuremidler på tetningen.

## Rengjøring av tilbehør

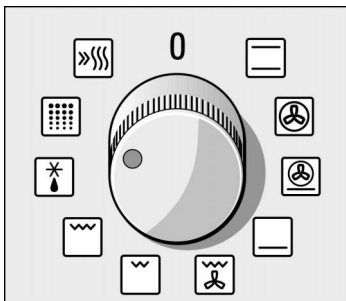
Du kan sette inn universalpannen eller emaljebrettet i høyde 2 og rengjøre disse samtidig.  
Risten er ikke egnet for selvrens.



Ikke la brett og former med slippbelegg stå i ovnen når automatisk selvrengs pågår (bruk av pyrolyse). Slippbelegget kan avgi giftgasser ved høy varme - fare for alvorlige helseskader!

## Slik stiller du inn

Eksempel: Rengjøringstrinn 3



1. Still funksjonsvelgeren på .  
I klokkeindikasjonen blinker en null.



2. Still inn trinn 3 med temperaturvelgeren.

Etter noen sekunder starter selvrengs.

**Rengjøringstiden er omme**

Du hører et lydsignal, og varighetssymbolet  blinker. Slå først av funksjonsvelgeren når stekeovnsdøren lar seg åpne.

**Symbolet  lyser**

Stekeovnen blir svært varm og er låst av hensyn til din egen sikkerhet. Først når symbolet  forsvinner, er det mulig å åpne stekeovnsdøren. Ikke slå av funksjonsvelgeren før dette.

**Vise varighet og sluttid**

Slik viser du gjenstående varighet  eller sluttid : Trykk på klokketasten j inntil det aktuelle symbolet vises.

## Selvrensen skal slå automatisk på og av

Eksempel: Selvrensen skal være ferdig klokken 23.00.



På denne måten kan du f.eks. benytte deg av lavere strømpriser om natten, dersom dette finnes.

Still inn som beskrevet i punkt 1 og 2.

3. Trykk på klokketasten  inntil symbolet  blinker. I indikasjonen ser du når retten er ferdig.

4. Endre sluttiden til et senere tidspunkt med "+"-tasten.

Selvrensen slår seg på og av til riktig tidspunkt. Etter start vises klokken igjen.

## Rengjøringstiden er omme

Du hører et lydsignal, og varighetssymbolet  blinker.

Ikke slå av funksjonsvelgeren før stekeovnsdøren lar seg åpne.

## Avbryte innstillingen

Slå av funksjonsvelgeren.

## Veiledning

Etter at rensingen er startet, kan ikke rengjøringsstrinnet forandres lenger.

---

## Når stekeovnen er avkjølt

### For øvrig

Tørk bort gjenværende aske fra stekeovnen.

Ved normal bruk er det tilstrekkelig at stekeovnen blir rengjort hver 2.- 3. måned. Til en rengjøringsrunde trenger du bare ca. 2,5-4,7 kilowattimer.

Den spesielt varmebestandige spesialemaljen og de blanke delene i stekeovnen kan med tiden bli matte eller få misfarginger. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Ikke behandle slike misfarginger med harde skureputer eller etsende rengjøringsmidler.

---

## Vedlikehold og rengjøring

Ikke bruke høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring!

---

### Utsiden av apparatet

Rengjør apparatet med vann og litt oppvaskmiddel. Tørk av med en myk klut.

Aggressive rengjøringsmidler og skuremidler er ikke egnet. Dersom et slikt middel skulle havne på forsiden av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.

### Merk

Små fargeforskjeller på forsiden av apparatet kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.

Skygger på glassruten, som virker som striper, er lysreflekser fra stekeovnslampen.

### Apparater med front i rustfritt stål

Fjern kalk-, fett-, stivelses- og eggehviteflekker så snart som mulig. Under slike flekker kan det danne seg korrosjon.

Bruk et rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Følg produsentens anvisninger. Prøv først med middelet på et begrenset område før du tar det i bruk over det hele.

## Apparater med aluminiumsfront

Bruk et mildt vinduspussemiddel. Tørk av med en ren vinduspusseklut eller en fuselfri mikrofiberklut. Tørk vannrett og uten å øve trykke mot flaten.

Aggressive rengjøringsmidler, ripende svamper og grove vaskekluter er ikke egnet.

---

## Stekeovnen

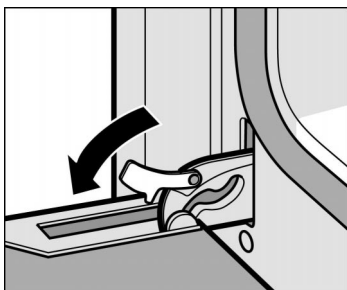
Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper. Stekeovnsrens må bare brukes på de emaljerte flatene i stekeovnen.

### For å gjøre rengjøringen lettere

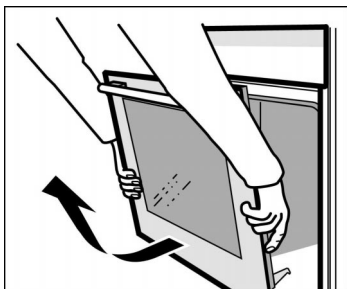
kan du slå på ovnslampen med tasten  og ta av stekeovnsdøren.

Du kan ta stekeovnsdøren helt ut.

### Demontering av stekeovnsdøren



1. Åpne stekeovnsdøren helt opp.
2. Vipp opp de to sperrehendlene på venstre og høyre side.



3. Still stekeovnsdøren på skrå.  
Ta tak med begge hender på høyre og venstre side under døren.  
Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut.

Etter rengjøring settes stekeovnsdøren inn igjen i motsatt rekkefølge.

## Rengjøring av emaljeflatene i stekeovnen

Ikke bruk varmt såpevann eller vann med eddik.

Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens. Stekeovnsrens må kun brukes i kald ovn.

For øvrig:

Emalje blir brent ved svært høye temperaturer. Det kan da oppstå små fargeforskjeller. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Slike misfarging er ikke behandlet med harde skuresvamber eller etsende rengjøringsmidler.

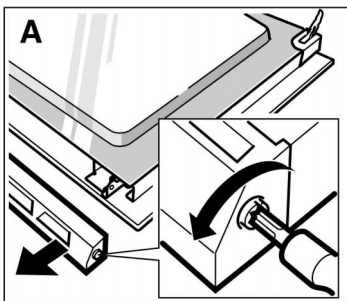
Kanter av tynne metallplater lar seg ikke emaljere fullstendig. De kan derfor være ru. De er likevel helt beskyttet mot korrosjon.

Glassdekselet rengjøres best med oppvaskvann.

## Glassdekselet på stekeovnslampen

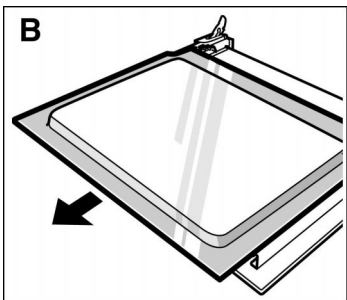
## Rengjøring av glassruten

### Utmontering

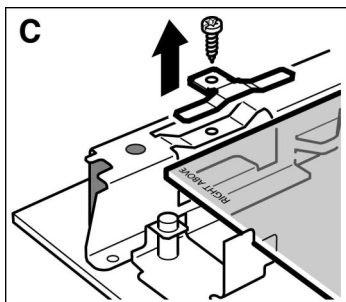


Du kan ta ut glassruten på stekeovnsdøren slik at det blir lettere å foreta rengjøring.

1. Ta ut stekeovnsdøren og legg den på et håndkle ved hjelp av håndtaket.
2. Skru av dekslet øverst på stekeovnsdøren. Dette gjør du ved å skru ut skruene på høyre og venstre side. (Figur A)



3. Løft den øverste ruten opp og trekk den ut. (Figur B)

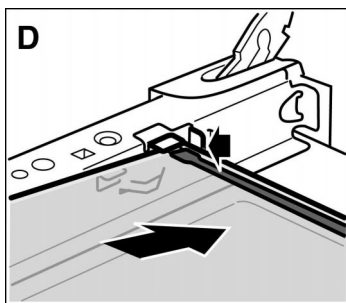


4. Skru av klemmene på høyre og venstre side og ta dem bort. (Figur C) Ta ut ruten i midten.
5. Du kan ta av tetningen på underkanten av ovnsglasset for å vaske den. Dette gjøres ved å hekte løs tetningen på venstre og høyre side.

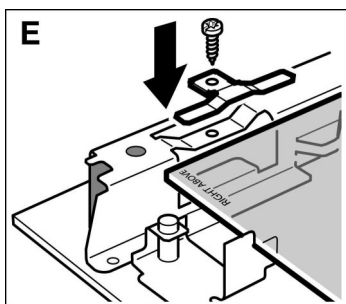
Rengjør glassruten med glassrens og en myk klut.

## Montering

Før du setter inn ovnsglasset, skal tetningen hektes tilbake på ovnsglassets underkant. Pass på at merkingen "Right above" står på opp-ned nede til venstre.



1. Skyv glassruten inn på skrå bakover. (Figur D)



2. Sett på klemmene og skru dem fast igjen. (Figur E)
3. Skyv den øverste ruten inn på skrå bakover.
4. Sett på dekselet og skru det fast.
5. Sett på plass stekeovnsdøren igjen.

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



## Tetning

Tetningslistene i stekeovnen kan rengjøres med oppvaskmiddel. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler eller skuremidler.

## Tilbehør

Legg tilbehøret i bløt i oppvaskvann straks etter bruk. Matrester lar seg deretter lett fjerne med børste eller skuresvamp.

Når du bruker automatisk selvrens, kan du rense universalpannen eller emaljebrettet samtidig.

## Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du ringer kundeservice, bør du lese følgende veiledning:

| Feil                                                                                                                                                                                   | Mulig årsak                        | Råd/tiltak                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet fungerer ikke.                                                                                                                                                               | Sikringen er defekt.               | Se etter i sikringsskapet om sikringen er i orden.                                                                                                                                                      |
| Klokkeindikasjonen blinker.                                                                                                                                                            | Strømbryt.                         | Still inn klokken på nytt.                                                                                                                                                                              |
| Stekeovnsdøren lar seg ikke åpne. Funksjonsvelgeren står på  , og i indikasjonen blinker tre nuller. | Strømbryt.                         | Slå av funksjonsvelgeren. Still inn klokken og start selvrensen en gang til. Dersom du ikke vil gjenta selvrensen, må du vente til stekeovnen er avkjølt til under 300 °C.                              |
| Komfyren varmer ikke. På temperaturvisningen vises et kvadrat.                                                                                                                         | Apparatet er i demonstrasjonsmodus | Slå av/skru ut sikringen i sikringsskapet. Vent i ca. 20 sekunder. Slå på sikringen igjen. Trykk så tasten for hurtigoppvarming i 6 sekunder innen 2 minutter, til kvadratet i indikasjonen forsvinner. |

| Feil                                                                               | Mulig årsak                                                             | Råd/tiltak                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I klokkeindikasjonen vises "5".                                                    | Den automatiske tidsbegrensningen ble aktivert.                         | Slå av funksjonsvelgeren.                                                                         |
| I klokkeindikasjonen vises feilmeldingen "Er 1" eller "Er 4".                      | Temperaturløseren er falt ut.                                           | Ring til kundeservice.                                                                            |
| I klokkeindikasjonen vises feilmeldingen "Er 2".                                   | Feil strømtilkobling.                                                   | Koble ut sikringen i sikringsskapet, og koble til apparatet på riktig måte.                       |
| I klokkeindikasjonen vises feilmeldingen "Er 6". Du har stilt inn selvsrens.       | Låsen på stekeovnsdøren er defekt.                                      | Slå av funksjonsvelgeren og kontakt kundeservice. Alle andre stekeovnsfunksjoner kan brukes.      |
| Stekeovnsdøren lar seg ikke åpne. I klokkeindikasjonen vises feilmeldingen "Er 7". | Låsemekanismen på stekeovnsdøren er defekt.                             | Ring til kundeservice.                                                                            |
| I klokkeindikasjonen vises feilmeldingen "Er 11".                                  | Du har trykket inn en tast for lenge, eller en av tastene er fastklemt. | Trykk på hver enkelt tast. Hvis feilmeldingen ikke forsvinner, må du ta kontakt med kundeservice. |

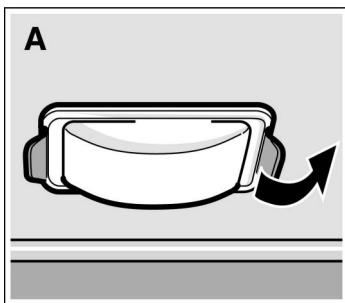
**Reparasjon må bare utføres av servicetekniker med spesiell opplæring.**

Dersom apparatet repareres på ukyndig måte, kan det føre til alvorlig fare for deg.

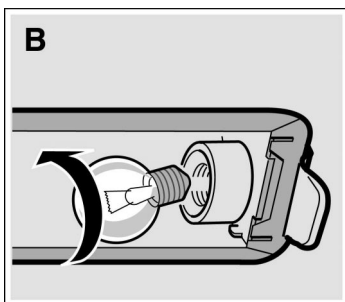
## Skifte ut stekeovnslampen

Dersom stekeovnslampen er ødelagt, må den skiftes. 40 watts reservelamper som tåler høy temperatur fås hos kundeservice eller i faghandelen. Bruk kun disse lampene.

### Slik går du frem



1. Koble ut komfysikringen i sikringsskapet.
2. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen, for å unngå skader.
3. Ta av glassdekselet. Dette gjør du ved å trykke metalltappen bakover med tomlene. Figur A.



4. Skru ut lampen og bytt den ut med en lampe av samme type. Figur B.
5. Sett glassdekselet på igjen. Sett inn glassdekselet på den ene siden og trykk hardt på den andre siden. Glasset smekker på plass.
6. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen igjen.

### Bytte glassdeksel

Dersom glassdekselet til stekeovnslampen er ødelagt, må det skiftes. Glassdeksel får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

---

# Kundeservice

Dersom apparatet ditt må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. De angitte kundeservicesentrene kan også gi deg informasjon om nærmeste kundeservicested.

## E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for komfyren din. Typeskiltet med numrene finner du på høyre side, på siden av bryterfronten. For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når det har oppstått en feil, bør du med én gang skrive opp disse dataene for apparatet ditt her.

|                |    |
|----------------|----|
| E-nr.          | FD |
| Kundeservice 📞 |    |

---

# Emballasje og gammel maskin

## Miljøvennlig fjerning



Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

---

# Tabeller og tips

Her finner du et utvalg retter og de beste innstillingene til dem. Du kan lese hvilken varmetype og temperatur som er best egnet for den retten du vil lage, hvilket tilbehør du bør bruke, og i hvilken høyde retten skal stå. Du får mange tips om utstyr og tilberedning og hjelp hvis noe likevel skulle gå galt en gang.

---

## Kaker og bakst

### Steking i én høyde

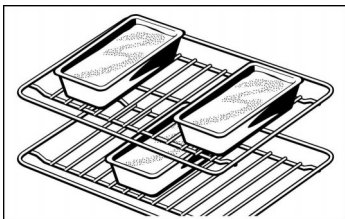
Bruk over- og undervarme  når du steker kaker i én høyde. Da blir kakene best.

### Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet. Til lyse stekeformer med tynne vegger eller til glassformer bør du helst bruke 3d varmluft. Imidlertid vil da steketiden forlenges, og kakene blir ikke så jevnt brune.

Sett alltid kakeformer på rist.

Hvis du skal bake med 3 brødformer samtidig, må du plassere disse på risten slik det fremgår av bildet.



### Tabeller

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn. På den måten sparer du energi. Når du steker i forvarmet ovn, reduseres de angitte steketidene med 5 til 10 minutter.

I tabellene finner du optimale varmetyper for de ulike bakverkene.

Temperatur og steketid er avhengig av deigens/rørens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Prøv først med den laveste verdien. En lavere temperatur gir en jevnere bruning. Still temperaturen høyere neste gang, dersom dette er ønskelig.

Du finner mer informasjon under "Tips til bakingen" bak tabellene.

| Kaker i form                     | Form på rist            | Høyde | Varme-<br>type                                                                    | Tempera-<br>tur °C | Steketid,<br>minutter |
|----------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|
| Formkake, enkel                  | Rund-/krans-/brødform   | 2     |  | 170-190            | 50-60                 |
|                                  | 3 brødformer*           | 1+3   |  | 150-170            | 70-100                |
| Fine kaker (f. eks. sandkaker)   | Rund-/krans-/brødform   | 2     |  | 150-170            | 60-70                 |
|                                  | 3 brødformer*           | 1+3   |  | 140-160            | 70-100                |
| Mørdeigbunn med kant             | Springform              | 1     |  | 180-200            | 25-35                 |
| Formkakebunn                     | Fruktkakeform           | 2     |  | 160-180            | 20-30                 |
| Sukkerbrød                       | Springform              | 2     |  | 160-180            | 30-40                 |
| Frukt- eller ostekake, mørdeig** | Mørk springform         | 1     |  | 160-180            | 70-90                 |
| Fruktkake av formkakedeig        | Springform/<br>rundform | 2     |  | 160-180            | 50-60                 |
| Quiche,<br>løkpai osv.**         | Springform              | 1     |  | 180-200            | 50-60                 |

\* Ta hensyn til plasseringen av brødformene. Ekstra rister får du som ekstra tilbehør hos forhandleren.

\*\* La kaken avkjøles i ovnen i ca. 20 minutter.

| Kaker på brett                                                        |                | Høyde | Varme-<br>type                                                                      | Temperatur<br>°C | Steketid,<br>minutter |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|
| Formkake- eller gjærdeig med tørt fyll (f. eks. ulike typer formkake) | 1 brett        | 2     |  | 170-190          | 20-30                 |
|                                                                       | 2 brett        | 2+4   |  | 150-170          | 35-45                 |
| Formkake- eller gjærdeig med saftig fyll (frukt)                      | 1 brett        | 3     |  | 170-190          | 40-50                 |
|                                                                       | 2 brett        | 2+4   |  | 150-170          | 50-60                 |
| Rullekake<br>(forhåndsoppvarming)                                     | Brett          | 3     |  | 170-190          | 15-20                 |
| Gjærkringle med 500 g mel                                             | Brett          | 2     |  | 170-190          | 30-40                 |
| Julekake med 500 g mel                                                | Universalpanne | 3     |  | 160-180          | 60-70                 |
| Julekake med 1 kg mel                                                 | Universalpanne | 3     |  | 150-170          | 90-100                |
| Kringle, søt                                                          | Universalpanne | 2     |  | 180-200          | 55-65                 |

| Kaker på brett |         | Høyde | Varme-<br>type                                                                    | Temperatur<br>°C | Steketid,<br>minutter |
|----------------|---------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|
| Pizza          | 1 brett | 2     |  | 230-250          | 25-35                 |
|                | 2 brett | 2+4   |  | 180-200          | 40-50                 |

| Brød og rundstykker                                 |                | Høyde | Varme-<br>type                                                                    | Temperatur<br>°C | Varighet,<br>minutter |
|-----------------------------------------------------|----------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|
| Brød med 1,2 kg mel*<br>(forhåndsoppvarming)        | Universalpanne | 2     |  | 300              | 8                     |
|                                                     |                |       |                                                                                   | 200              | 35-45                 |
| Surdeigbrød med 1,2 kg mel*<br>(forhåndsoppvarming) | Universalpanne | 2     |  | 300              | 8                     |
|                                                     |                |       |                                                                                   | 200              | 40-50                 |
| Rundstykker, f.eks. boller<br>(forhåndsoppvarming)  | 1 brett        | 3     |  | 180-200          | 15-20                 |
|                                                     | 2 brett        | 2+4   |  | 160-180          | 20-30                 |

\* Hell aldri vann direkte inn i den varme stekeovnen.

| Småkaker    |                            | Høyde | Varme-<br>type                                                                      | Temperatur<br>°C | Steketid,<br>minutter |
|-------------|----------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|
| Småkaker    | 1 brett                    | 3     |    | 170-190          | 10-20                 |
|             | 2 brett                    | 2+4   |    | 130-150          | 25-35                 |
|             | 2 brett* + universalpanne* | 2+3+5 |    | 130-150          | 30-40                 |
| Marengs     | Brett                      | 3     |    | 80-100           | 100-150               |
| Vannbakkels | Brett                      | 2     |    | 210-230          | 30-40                 |
| Makroner    | 1 brett                    | 3     |    | 110-130          | 30-40                 |
|             | 2 brett                    | 2+4   |    | 100-120          | 35-45                 |
|             | 2 brett* + universalpanne* | 2+3+5 |  | 100-120          | 40-50                 |
| Butterdeig  | 1 brett                    | 3     |  | 200-220          | 20-30                 |
|             | 2 brett                    | 2+4   |  | 180-200          | 30-40                 |
|             | 2 brett* + universalpanne* | 2+3+5 |  | 180-200          | 35-45                 |

\* Sett inn universalpannen nederst. Den kan tas ut tidligere.

## Tips til bakingen

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Du vil gjerne bake etter din egen oppskrift.</b>                                                                               | Se etter lignende kaker i steketabellen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Slik kan du finne ut om formkaken er ferdigstekt.</b>                                                                          | Stikk en tannpikker inn på det høyeste stedet på kaken ca. 10 minutter før slutten av steketiden som er angitt i oppskriften. Dersom det ikke henger fast deig på tannpikeren, er kaken ferdig.                                                                                                                                                  |
| <b>Kaken er falt sammen.</b>                                                                                                      | Bruk mindre væske neste gang eller still ovnstemperaturen 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.</b>                                                                             | Ikke smør kanten av springformen. Etter steking løsnes kaken forsiktig med en kniv.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Kaken blir for mørk oppå.</b>                                                                                                  | Sett den inn på en lavere høyde, velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Kaken er for tørr.</b>                                                                                                         | Stikk små hull med en tannpikker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Velg neste gang en temperatur som er 10 grader høyere, og forkort steketiden.                                                                                                                                                         |
| <b>Brød eller kaker (f. eks. ostekaker) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (ustekt, gjennomtrukket av vækestriper).</b> | Bruk litt mindre væske neste gang og stek med lavere temperatur og litt lengre steketid. For kaker med saftig fyll: Stek først bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fyllet oppå. Ta hensyn til oppskriften og steketidene.                                                                                                  |
| <b>Kakene er ikke jevnt brunet.</b>                                                                                               | Velg en noe lavere temperatur, dermed blir baksten jevnere. Stek ømfintlige kaker med over- og undervarme  på én høyde. Bakepapir som går ut over brettet, kan innvirke på luftsirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer til stekebrettet. |
| <b>Fruktkaken er for lys under. Fruktsaften renner ut.</b>                                                                        | Bruk den dypeste universalpannen neste gang.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Du har bakt på flere høyder. På det øverste brettet er kakene mørkere enn på de nederste.</b>                                  | Bruk alltid 3D-varmluft ved steking på flere høyder  . Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.                                                                                                                       |
| <b>Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann.</b>                                                                      | Under bakingen kan det oppstå vanndamp. Den kommer ut via dørhåndtaket. Vanndampen kan legge seg på betjeningsfeltet eller på møbelfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann. Dette er fysisk betinget.                                                                                                                               |



---

# Kjøtt, fjærkre, fisk

## Koke-/stekekar

Du kan bruke alle typer varmebestandige kokekar. For stek/store kjøttstykker er universalpannen godt egnet.

Sett alltid kokekaret midt på risten.

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

## Veiledning for steking

Stekeresultatet er avhengig av kjøtttype og -kvalitet.

For magert kjøtt heller du på 2 til 3 spiseskjeer væske, for oksestek 8 til 10 spiseskjeer, alt etter størrelse.

Kjøttstykker bør snus etter halve steketiden.

Når steken er ferdig, bør den hvile i 10 minutter i avslått, lukket stekeovn. På den måten blir kjøttsaften bedre fordelt.

## Veiledning for grilling

Grill alltid i lukket stekeovn.

Du bør helst velge grillstykker av lik størrelse. Stykkene bør være minst 2 - 3 cm tykke. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Ikke tilsett salt før etter grillingen.

Legg grillstykkene direkte på risten. Skal du grille ett enkelt grillstykke, blir det best dersom det blir lagt midt på risten.

Sett også inn universalpannen i høyde 1. Kjøttsaften blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Snu grillstykkene etter to tredjedeler av den angitte tiden.

Grillelementet slår seg hele tiden på og av igjen. Dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, er avhengig av det innstilte grilltrinnet.

## Kjøtt

Tabellen gjelder for innskyving i kald stekeovn.

Tidsangivelsene er retningsverdier. De er avhengig av kvalitet og beskaffenhet på kjøttet.

| Kjøtt                                         | Vekt      | Koke-/stekekar | Høyde | Varme-type                                                                        | Temperatur °C, grill | Varighet, minutter |
|-----------------------------------------------|-----------|----------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------|
| Oksestek<br>(f.eks. høyrygg)                  | 1 kg      | lukket         | 2     |  | 200-220              | 80                 |
|                                               | 1,5 kg    |                | 2     |  | 190-210              | 100                |
|                                               | 2 kg      |                | 2     |  | 180-200              | 120                |
| Okserygg                                      | 1 kg      | åpen           | 2     |  | 210-230              | 70                 |
|                                               | 1,5 kg    |                | 2     |  | 200-220              | 80                 |
|                                               | 2 kg      |                | 2     |  | 190-210              | 90                 |
| Roastbeef, rosa stekt*                        | 1 kg      | åpen           | 1     |  | 220-240              | 60                 |
| Biffer, gjennomstekt                          |           | Rist***        | 5     |  | 3                    | 20                 |
| Biffer, rosa                                  |           | Rist***        | 5     |  | 3                    | 15                 |
| Svinekjøtt uten svor<br>(f.eks. nakkestykker) | 1 kg      | åpen           | 1     |  | 190-210              | 100                |
|                                               | 1,5 kg    |                | 1     |  | 180-200              | 130                |
|                                               | 2 kg      |                | 1     |  | 170-190              | 150                |
| Svinekjøtt med svor**<br>(f.eks. bog, knoker) | 1 kg      | åpen           | 1     |  | 210-230              | 130                |
|                                               | 1,5 kg    |                | 1     |  | 200-220              | 160                |
|                                               | 2 kg      |                | 1     |  | 190-210              | 180                |
| Røkt svinekjøtt med ben                       | 1 kg      | lukket         | 2     |  | 210-230              | 70                 |
| Kjøttkaker                                    | 750 g     | åpen           | 1     |  | 180-200              | 70                 |
| Pølser                                        | ca. 750 g | Rist***        | 4     |  | 3                    | 15                 |
| Kalvestek                                     | 1 kg      | åpen           | 2     |  | 190-210              | 100                |
|                                               | 2 kg      |                | 2     |  | 170-190              | 120                |
| Lammelår uten ben                             | 1,5 kg    | åpen           | 1     |  | 170-190              | 120                |

\* Snu roastbeefen etter halve tiden. Pakk den etter steking inn i aluminiumsfolie og la den hvile i stekeovnen i 10 minutter.

\*\* Skjær inn striper i svoren på svinekjøttet og legg det i gryten med svoren først vendt ned, dersom det skal snus.

\*\*\* Sett inn universalpannen i høyde 1.

## Fjærkre

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

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

Hvis du griller direkte på risten, bør du i tillegg sette inn universalpannen i høyde 1.

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

Snu fjærkreet etter to tredjedeler av grilltiden.

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

| Fjærkre                   | Vekt    | Koke-/stekekar | Høyde | Varmetype                                                                         | Temperatur °C | Varighet, minutter |
|---------------------------|---------|----------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|
| Halve kyllinger, 1-4 stk. | à 400 g | Rist           | 2     |  | 210-230       | 40-50              |
| Kyllingdeler              | à 250 g | Rist           | 2     |  | 210-230       | 30-40              |
| Halve kyllinger, 1-4 stk. | à 1 kg  | Rist           | 2     |  | 200-220       | 50-80              |
| And                       | 1,7 kg  | Rist           | 2     |  | 180-200       | 90-100             |
| Gås                       | 3 kg    | Rist           | 2     |  | 170-190       | 110-130            |
| Babykalkun                | 3 kg    | Rist           | 2     |  | 180-200       | 80-100             |
| 2 kalkunlår               | à 800 g | Rist           | 2     |  | 190-210       | 90-100             |

## Fisk

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

| Fisk                              | Vekt    | Kokekar | Høyde | Varmetype                                                                         | Temperatur °C, grilltrinn | Varighet, minutter |
|-----------------------------------|---------|---------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------|
| Fisk, grillet                     | à 300 g | Rist*   | 3     |  | 2                         | 20-25              |
|                                   | 1 kg    |         | 2     |  | 190-210                   | 45-50              |
|                                   | 1,5 kg  |         | 2     |  | 180-200                   | 50-60              |
| Fisk i skiver, f.eks. lakseskiver | à 300 g | Rist*   | 4     |  | 2                         | 20-25              |

\* Sett inn universalpannen i høyde 1.

## Tips til steking og grilling

**For vekten av denne steken står det ikke noe angitt i tabellen.**

Velg den neste, lavere vekten i henhold til anvisningene og forleng tiden.

**Hvordan kan du vite at steken er ferdig?**

Bruk et steketermometer (fås hos en forhandler) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med skjeen på steken. Dersom den føles fast, er den ferdig. Dersom den gir etter, kan den steke litt til.

**Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.**

Kontroller innsetningshøyden og temperaturen.

|                                                        |                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Steken ser fin ut, men sjen er brent.</b>           | Velg et mindre fat neste gang, eller fyll på mer væske.                                                                                 |
| <b>Steken ser fin ut, men sjen er for lys og tynn.</b> | Velg et større fat neste gang, eller tilsett mindre væske.                                                                              |
| <b>Når steken blir øset, oppstår det vanndamp.</b>     | Bruk omluftsgrilling i stedet for over- og undervarme. Dermed blir ikke stekesjen så kraftig oppvarmet, og det oppstår mindre vanndamp. |

## Gratenger, toast

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

| Rett                                                      | Kokekar                          | Høyde  | Varme-<br>type | Temperatur °C,<br>grilltrinn | Varigheten<br>er minutter |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------|--------|----------------|------------------------------|---------------------------|
| Søt soufflé<br>(f.eks. ostesoufflé med frukt)             | Gratengform                      | 2      |                | 180-200                      | 40-50                     |
| Grateng av kokte<br>ingredienser<br>(f.eks. nudelgrateng) | Gratenform,<br>universalpanne    | 3      |                | 210-230                      | 30-40                     |
|                                                           |                                  | 3      |                | 210-230                      | 20-30                     |
| Grateng av rå ingredienser*<br>(f.eks. potetgrateng)      | Gratengform<br>2 gratengformer** | 2      |                | 160-180                      | 50-60                     |
|                                                           |                                  | 2+4    |                | 160-180                      | 60-80                     |
| Bruning av toast                                          | Rist                             | 4 stk  |                | 3                            | 6-7                       |
|                                                           |                                  | 12 stk |                | 3                            | 4-5                       |
| Gratinert toast                                           | Rist***                          | 4 stk  |                | 3                            | 7-10                      |
|                                                           |                                  | 12 stk |                | 3                            | 5-8                       |

\* Gratengen må ikke være høyere enn 2 cm.  
\*\* Sett den nedre gratengformen på emaljestekebrettet og den øvre gratengen på risten.  
\*\*\* Sett inn universalpannen i høyde 1.

# Dypfrosne ferdigretter

Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på pakningen.

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

| Rett            | Egnede retter       | Høyde | Varme-<br>type | Temperatur °C | Varighet,<br>minutter |
|-----------------|---------------------|-------|----------------|---------------|-----------------------|
| Pizza*          | Pizza med tynn bunn | 2     |                | 190-210       | 15-25                 |
|                 | Pizza med tykk bunn | 2     |                | 180-200       | 20-30                 |
|                 | Pizza-baguette      | 2     |                | 180-200       | 20-30                 |
|                 | Minipizza           | 3     |                | 190-210       | 10-20                 |
| Potetprodukter* | Pommes frites       | 2     |                | 200-220       | 20-30                 |
|                 | Potetballer         | 2     |                | 200-220       | 20-30                 |
|                 | Rösti               | 2     |                | 200-220       | 20-30                 |
|                 | Fylte potetkaker    | 2     |                | 200-220       | 15-25                 |
| Bakst*          | Rundstykker         | 3     |                | 180-200       | 10-20                 |
|                 | Saltkringler        | 3     |                | 190-210       | 10-20                 |
| Stekte retter*  | Fiskepinner         | 2     |                | 200-220       | 5-15                  |
|                 | Kyllingvinger       | 2     |                | 200-220       | 10-20                 |
|                 | Vegatarburger       | 2     |                | 200-220       | 15-25                 |
| Strudel*        | Apfelstrudel        | 3     |                | 190-210       | 30-40                 |

\* Dekk universalpanne med bakepapir før steking. Kontroller at bakepapiret er egnet til disse temperaturene.

# Opptining

Ta matvarene ut av pakningen og legg dem i et passende kokekar på risten.

Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på pakningen.

Opptiningstidene er avhengig av matvaretype og mengde.

| Rett                                                                                                                                 | Tilbehør | Høyde | Varmetype                                                                         | Temperatur °C |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Ømfintlige frysevarer</b><br>f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem,<br>kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt<br>osv. | Rist     | 2     |  | 20 °C         |
| <b>Andre dypfrosne produkter*</b><br>Kylling, pølse og kjøtt, brød, rundstykker, kaker<br>og annen bakst                             | Rist     | 2     |  | 50 °C         |

\* Frossenvarer må tildekkes med folie som tåler høy temperatur. Fjærkre legges på tallerkenen med brystsidene ned.

Innenfor området mellom 30 til 60 °C forblir stekeovnslyset avslått. Derved er det mulig med en optimal finregulering.

# Tørking

Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker, og vask det grundig.

La dem dryppe godt av seg og tørk dem.

Legg bakepapir eller smørpapir på universalpannen og risten.

| Rett                | Høyde | Varmetype                                                                           | Temperatur °C | Varighet, timer |
|---------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|
| 600 g eplringer     | 2 + 4 |  | 80            | ca. 5           |
| 800 g pære i båter  | 2 + 4 |  | 80            | ca. 8           |
| 1,5 kg plommer      | 2 + 4 |  | 80            | ca. 8-10        |
| 200 g rensede urter | 2 + 4 |  | 80            | ca. 1½          |

## Veiledning:

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

---

# Hermetisering

## Forberedelse

Glassene og gummiringene må være rene og helt i orden. Bruk helst glass som er like store. Angivelsene i tabellen gjelder for runde glass som rommer 1 liter. Obs! Ikke bruk større eller høyere glass. Løkken kan briste.

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

Fyll frukten eller grønnsakene i glassene. Tørk eventuelt av kanten på glasset. Den må være helt ren. Legg en fuktig gummiring og lokk på hvert glass. Lukk glassene med klemmer.

Ikke sett inn mer enn seks glass i stekeovnen.

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

## Slik stiller du inn:

1. Sett inn universalpannen i høyde 2. Glassene settes ned i pannen slik at de ikke berører hverandre.
2. ½ liter varmt vann (ca. 80 °C) helles ned i universalpannen.
3. Lukk stekeovnsdøren.
4. Still funksjonsvelgeren på .
5. Still temperaturvelgeren på 170 til 180 °C.

## Konservering av frukt

Så snart det begynner å danne seg små bobler i glassene med korte mellomrom - etter ca. 40 - 50 minutter - slår du av funksjonsvelgeren.

Etter 25 til 35 minutter ettervarme bør du ta glassene ut av stekeovnen. Dersom de blir stående lenger i stekeovnen, kan det danne seg ansamlinger av mikroorganismer, og dette kan føre til at den konserverte frukten blir sur.

| <b>Frukt i énliters glass</b>             | <b>Fra det begynner å boble</b> | <b>Ettervarme</b> |
|-------------------------------------------|---------------------------------|-------------------|
| Epler, solbær, jordbær                    | Slå av                          | ca. 25 minutter   |
| Kirsebær, aprikoser, fersken, stikkelsbær | Slå av                          | ca. 30 minutter   |
| Eplemos, pærer, plommer                   | Slå av                          | ca. 35 minutter   |

### **Konservering av grønnsaker**

Så snart det stiger opp bobler i glassene, slår du temperaturvelgeren først på ca. 120 til 140 °C. I tabellen står det når du kan slå av apparatet. La grønnsakene bli stående i stekeovnen i 30-35 minutter til.

| <b>Grønnsaker i kald kraft i énliters glass</b> | <b>Fra det begynner å boble<br/>120 - 140 °C</b> | <b>Ettervarme</b> |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------|
| Agurker                                         | -                                                | ca. 35 minutter   |
| Rødbeter                                        | ca. 35 minutter                                  | ca. 30 minutter   |
| Rosenkål                                        | ca. 45 minutter                                  | ca. 30 minutter   |
| Bønner, kålrabi, rødkål                         | ca. 60 minutter                                  | ca. 30 minutter   |
| Erter                                           | ca. 70 minutter                                  | ca. 30 minutter   |

### **Ta ut glassene**

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



---

## Energisparetips

Stekeovnen skal bare forvarmes hvis dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.

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

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

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

---

## Akrylamid i matvarer

Fagfolk diskuterer i dag hvor skadelig akrylamid i matvarer er. På grunnlag av aktuelle forskningsresultater har vi satt sammen dette informasjonsbladet til deg.

### Hvordan oppstår akrylamid?

Akrylamid i matvarer oppstår ikke på grunn av ytre forurensning. Stoffet dannes i langt større grad ved tilberedning av selve matvarene - forutsatt at disse inneholder karbohydrater og proteiner. Nøyaktig hvordan dette skjer, har ingen ennå kunnet klarlegge. Men alt tyder på at akrylamidinnholdet er sterkt påvirket av:

Høye temperaturer

Lavt vanninnhold i matvarene

Kraftig bruning av produktene.

## Hvilke retter berøres av dette?

Akrylamid oppstår fremfor alt i korn- og potetprodukter som tilberedes ved høy varme. Dette gjelder blant annet:

Potetchips, pommes frites

Toast, rundstykker, brød

Finbakst av mørdeig som kjeks, pepperkaker og lignende.

---

## Hva kan du gjøre?

### Generelt

Du kan unngå høye akrylamidverdier ved baking, steking og grilling.

I den forbindelse har aid<sup>1</sup> og BMVEL<sup>2</sup> (det tyske forbrukerdepartementet) gitt følgende anbefalinger:

Hold steketidene så korte som mulig.

”Forgylt, ikke forkullet” - la stekevarene bli gyllenbrune.

Jo større og tykkere stekevarene er, jo mindre akrylamid inneholder de.

### Baking

Still temperaturen på maks. 200 °C ved bruk av over-/undervarme og på maks. 180 °C ved bruk av 3D-varmluft.

Småkaker: Still temperaturen på maks. 190 °C ved bruk av over-/undervarme og på maks. 170 °C ved bruk av 3D-varmluft. Egg eller eggeplommer i oppskriften reduserer dannelsen av akrylamid.

Fordel pommes frites jevnt i stekeovnen og legg dem mest mulig i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett, så unngår du for rask uttørring.

<sup>1</sup>aid-infobrosjyren ”Akrylamid”, utgitt av aid og BMVEL (det tyske forbrukerdepartementet), utgave 12/02, Internett: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Pressemitteilung 365 des BMVEL vom 4.12.2002, Internett: <http://www.verbraucherministerium.de>

# Testretter

Iht. normene DIN 44547 og EN 60350.

## Baking

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

| Rett                                             | Tilbehør og råd                                              | Høyde | Varme-<br>type                                                                    | Temperatur<br>°C | Steketid,<br>minutter |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|
| Sprøtebakst                                      | 1 brett                                                      | 3     |  | 170-190          | 20-30                 |
|                                                  | 2 brett                                                      | 2+4   |  | 140-160          | 30-40                 |
|                                                  | 2 brett + universalpanne*                                    | 2+3+5 |  | 130-150          | 40-50                 |
| Småkaker<br>20 stk.                              | Brett                                                        | 3     |  | 170-190          | 20-30                 |
| Småkaker 20 stk.<br>per stekebrett<br>(forvarme) | 2 brett                                                      | 2+4   |  | 140-160          | 25-35                 |
|                                                  | 2 brett + universalpanne*                                    | 2+3+5 |  | 140-160          | 30-40                 |
| Sukkerbrød                                       | Springform                                                   | 2     |  | 160-180          | 30-40                 |
| Gjærbakst på brett                               | 1 brett                                                      | 3     |  | 170-190          | 40-50                 |
|                                                  | 2 brett                                                      | 2+4   |  | 150-170          | 50-60                 |
| Eplepai                                          | 2 rister** + 2 springformer i<br>lys aluminium Ø 20 cm***    | 2+4   |  | 180-200          | 70-80                 |
|                                                  | Universalpanne +<br>2 springformer i aluminium<br>Ø 20 cm*** | 1     |  | 200-220          | 70-80                 |

\* Sett inn universalpannen nederst. Den kan tas ut tidligere.

\*\* Ekstra rister får du som ekstra tilbehør hos forhandleren.

\*\*\* Plasser kakene diagonalt på tilbehøret.

Grilling

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

| Rett                                                                    | Tilbehør | Høyde | Varme-<br>type                                                                    | Grilltrinn | Varigheten<br>er minutter |
|-------------------------------------------------------------------------|----------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------|
| Bruning av toast<br>(10 min forvarme)                                   | Rist     | 5     |  | 3          | 1-2                       |
| Biffburger, 12 stk.*                                                    | Rist     | 4     |  | 3          | 25-30                     |
| * Snu etter $\frac{2}{3}$ av tiden. Sett inn universalpannen i høyde 1. |          |       |                                                                                   |            |                           |

