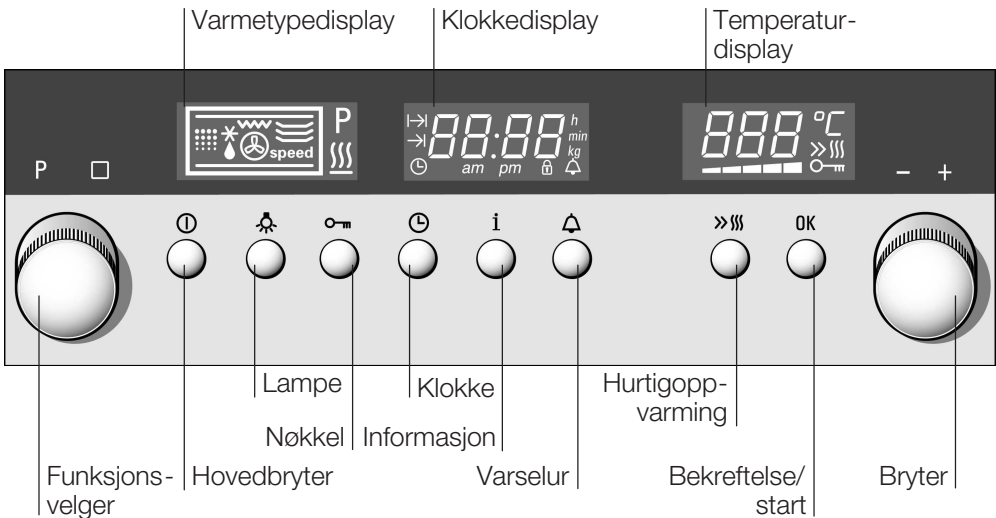


Denne korte veiledningen erstatter ikke bruksanvisningen. Les bruksanvisningen for viktige sikkerhetsanvisninger og nøyaktige angivelser.

BETJENINGSFELT



INNSTILLING AV STEKEOVN

Innkobling	Trykk inn hovedbryteren ①.
Stille inn	1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren. 2. Still inn temperatur eller grilltrinn med bryteren. 3. Start stekeovnen med tasten OK.
Slå av automatisk	Still inn som beskrevet i punkt 1 og 2. 3. Hold inne klokketasten ② til symbolet for tilberedningstiden $\rightarrow$ blinker i klokkedisplayet. 4. Still inn tilberedningstiden med bryteren. 5. Start stekeovnen med tasten OK.
Slå på og av stekeovnen automatisk	Still inn som beskrevet i punkt 1 til 4. 5. Trykk på klokketasten ② til symbolet for sluttid $\rightarrow$ blinker i klokkedisplayet. 6. Du kan forskyve sluttiden til et senere tidspunkt med bryteren. 7. Bekreft innstillingen med tasten OK.

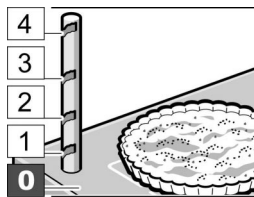
BAKING, STEKING, GRILLING

Ta hensyn til anvisningene i bruksanvisningen. Der finner du nøyaktige angivelser av hver enkelt varmetype.

Tilbehør, opphengshøyden og varmetypen påvirker stekeresultatet.

De oppgitte innstillingsverdiene gjelder uten forhåndsoppvarming.

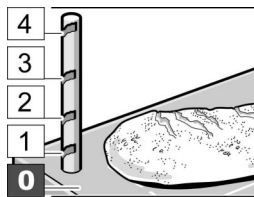
Steking i én høyde



Over-/undervarme

Over-/undervarme  er spesielt godt egnet til kaker, pizza og småbakst.

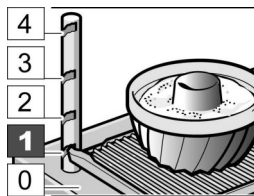
Plasser tilbehøret på høyde 1 eller 2, eller sett formen direkte på glasskeramikken.



Over-/undervarme spesial

På grunn av den høye luftfuktigheten i stekeovnen, er over-/undervarmen spesial  særlig godt egnet til gjærbakst, rullekake og vannbakkels.

Spesielt brød egner seg svært godt på glasskeramikken.

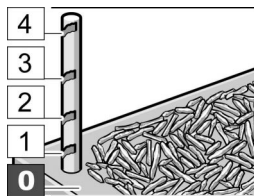


3D-varmluft

Bruk 3D-varmluft  på en høyde f. eks. til formkaker.

3D-varmluft  egner seg bare til høyde 1 eller 3.

På høyde 1 stekes retten mer ovenfra, på høyde 3 stekes den mer nedenfra.



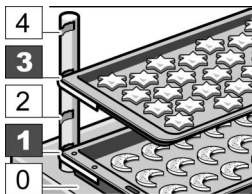
Speed speed

Speed  speed er den beste varmetypen for forstekte, dypfryste ferdigretter som f.eks. pommes frites og dypfryst pizza.

Legg den dypfrosne ferdigretten direkte på glasskeramikken eller direkte på et brett. Bruk høye temperaturer fra 220 °C.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Tilbered- ningstid i min.
Sukkerbrød	Fruktkakeform	0		160-180	20-30
Grateng av kokte ingredienser (f. eks. pastagrøt)	Gratengform eller universalpanne	0		180-200	30-40
		1		170-190	25-35
Vannbakkels	Brett	1		210-230	30-40
Brød	uten	0		300 + 200	8-10 + 35-45
		1			
Enkle formkaker	Rund-/krans-/ brødform	1		150-170	50-60
Dypfryst pizza med tynn bunn	uten	0	speed	270-300	10-20
Pommes frites	uten	0	speed	250-280	15-25

Baking på to høyder



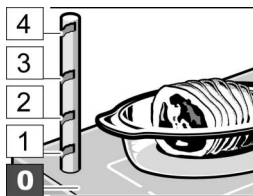
3D-varmluft

Med 3D-varmluft kan du steke småkaker, kaker eller pizza på to høyder samtidig.

Bruk alltid høyde 1 og 3.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Tilbered- ningstid i min.
Småkaker	Brett + universalpanne	3 + 1		120-140	25-35
Pizza	Brett + universalpanne	3 + 1		190-210	40-50

Steking



Over-/undervarme

Med over-/undervarme kan du steke i et kokekar direkte på glasskeramikken.

Til langtidssteking er over-/undervarme direkte på glasskeramikken svært godt egnet. Varm alltid opp kokekaret i stekeovnen på forhånd.

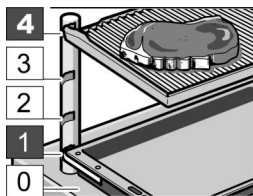
Rett	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Tilbered- ningstid i min.
Kalvestek, 1 kg	Kokekar uten lokk	0		180-200	100
Okserygg, 1,5 kg	Kokekar uten lokk	0		200-220	90
Oksestek, 1,5 kg	Kokekar med lokk	0		190-210	120
Røkt svinekjøtt med bein, 1 kg	Kokekar med lokk	0		210-230	70

Grilling

Legg grillstykkene direkte på risten. De blir best når de ligger midt på risten.

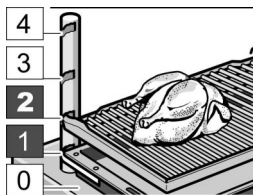
Sett også inn universalpannen i høyde 1. Kjøttsaften samles dermed opp, og stekeovnen holder seg renere.

Snu grillstykkene etter to tredjedeler av tilberedningstiden.



Flategrilling

Bruk flategrilling til flate grillstykker som biff eller pølser.



Omluftsgrilling

For store grillstykker er omluftsgrilling best egnet, f. eks. for kylling eller fisk.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C, grilltrinn	Tilbered- ningstid i min.
Biff, gjennomstekt	Rist	4		3	20
Tynne fiskedeler	Rist	3		2	20-25
Hel kylling, 1 kg	Rist	2		200-220	50-80
Hel fisk, 1 kg	Rist	2		200-220	40-50

PROGRAMMER

Nøyaktige angivelser til programautomatikken finner du i bruksanvisningen. Her finner du ut hvilke kokekar som passer og hvordan du kan tilberede retten.

Sett kokekaret direkte på glasskeramikken. Ikke varm opp stekeovnen på forhånd.

Program fersk rett	egnet	Vektom- råde	Væske
1 Oksestek	Hørygg, bog, lårtunge, surstek	0,5-3,0 kg	ja
2 Roastbeef, medium	Roastbeef, hørygg	0,5-2,5 kg	nei
3 Roastbeef, lite stekt	Roastbeef, hørygg	0,5-2,5 kg	nei
4 Svinestek	Kam, nakke, hals, lårtunge, rundbiff, rullestek	0,5-3,0 kg	ja
5 Stek med svor	Skulder med svor, bibringe	0,5-2,5 kg	nei
6 Kalvestek	Skulder, knoke, bankekjøtt, lårtunge, fylt kalvebryst	0,5-2,5 kg	ja
7 Lammelår	Benfrie lår	0,5-2,5 kg	ja
8 Lammelår, rosa	Benfrie lår	0,5-2,5 kg	nei
9 Kylling	Kylling	0,5-2,0 kg	nei
10 And, gås	And, gås	1,0-3,0 kg	nei
11 Lår av fjærkre	Kylling-, kalkun-, ande-, gåselår	0,3-1,5 kg	nei
12 Kalkunbryst	Kalkunbryst, -rullestek	0,5-2,5 kg	ja
13 Får, hjort	Skulder, nakke, bryst	0,5-2,5 kg	ja
14 Røkt svinekjøtt, rådyr, småvilt	Rådyrlår, harelår	0,5-3,0 kg	ja
15 Kjøttkaker	Forloren hare	0,3-3,0 kg	nei
16 Gryteretter	Rulader, gryterett med grønnsaker, gulasj	0,3-3,0 kg	ja
17 Dampet fisk	Ørret, gjørs, karpe, hel torsk	0,3-1,5 kg	ja
18 Stekt fisk	Ørret, gjørs, karpe, hel torsk	0,3-1,5 kg	nei

Program frossen rett	egnet	Vektom- råde	Væske
19 Oksestek	Høyrygg, bog, lårtunge	0,5-2,0 kg	ja
20 Svinestek	Kam, nakke, hals, lårtunge, rundbiff, rullestek	0,5-2,0 kg	ja
21 Kalvestek	Skulder, knoke, bankekjøtt, lårtunge, fylt kalvebryst	0,5-2,0 kg	ja
22 Lammelår	Benfrie lår	0,5-2,0 kg	ja
23 Lammelår, rosa	Benfrie lår	0,5-2,0 kg	nei
24 Lår av fjærkre	Kylling-, kalkun-, ande-, gåselår	0,3-1,5 kg	nei
25 Får, hjort	Skulder, nakke, bryst	0,5-2,0 kg	ja
26 Rådyr, småvilt	Rådyrlår, harelår	0,5-2,0 kg	ja

SPESIALFUNKSJONER

Funksjon	Stille inn
Klokkeslett	- Trykk på klokketasten . - Still inn riktig klokkeslett med bryteren. - Bekreft med klokketasten .
Varselur	- Trykk på varselurtasten . - Still inn varseluret med bryteren. - Trykk på tasten varselur  for å starte varseluret.
Hurtigoppvarming	Trykk på tasten Hurtigoppvarming  .
Barnesikring	Trykk på tasten Nøkkel  til symbolet Nøkkel  vises i temperaturdisplayet.