

SIEMENS

For at det skal bli like morsomt å lage mat som å spise den

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

Her finner du 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 hele er svært enkelt.

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

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

Den utførlige innholdsfortegnelsen gjør det lett å finne frem i bruksanvisningen.

Nå gjenstår det bare å ønske vel bekomme!

Bruksanvisning

HB 33L1.40 S
HB 33R1.40 S

no

9000 291 345

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger	5
Før montering	5
Veiledning om sikkerhet	5
Årsaker til skader	7
Din nye komfyr	8
Betjeningsfelt	8
Taster og indikasjoner	9
Funksjonsvelger	9
Temperaturvelger	10
Ovnsrom	11
Tilbehør	11
Dørsikring	14
Før første gangs bruk	15
Stille inn klokkeslett	15
Oppvarming av stekeovnen	15
Rengjøring av tilbehør	15
Stille inn stekeovnen	16
Varmetype og temperatur	16
Hurtigoppvarming	17
Innstilling av tidsfunksjoner	18
Varselur	18
Varighet	19
Sluttid	21
Klokkeslett	23

Innholdsfortegnelse

Steketermometer	24
Slik stikker du inn steketermometeret	24
Slik stiller du inn kjørnetemperaturen	25
Barnesikring	27
Endring av grunninnstillingene	28
Vedlikehold og rengjøring	29
Rengjøringsmidler	29
Sett inn og ta ut stigene	31
Vippe ned grillelementet	32
Montering og utmontering av glassruter	33
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	35
Feiltabell	35
Bytte stekeovnslampe i taket	36
Glassdeksel	36
Kundeservice	37
Energi- og miljøtips	38
Energisparing	38
Miljøvennlig håndtering	38
Testet for deg i vårt prøvekjøkken	39
Kaker og bakst	39
Tips til bakingen	43
Kjøtt, fjærkre, fisk	45
Tips til steking og grilling	50
Gratenger, toast	51
Ferdigretter	52
Spesielle retter	53

Innholdsfortegnelse

Opptining	54
Tørking	54
Konservering	55
Akrylamid i matvarer	57
Testretter	58

Sikkerhetsanvisninger

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

Før montering

Transportskader

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

Elektrisk tilkobling

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

Veiledning om sikkerhet

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Apparatet må utelukkende brukes til oppvarming av matvarer.

Apparatet må ikke brukes uten oppsyn av voksne og barn som

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet eller
- har manglende erfaring eller kunnskap.

Ikke la barn leke med apparatet.

Varmt ovnsrom

Fare for forbrenning!
Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. Åpne ovnsdøren forsiktig. Det kan slippes ut varm damp.
Hold små barn på trygg avstand.

Brannfare!

Oppbevar aldri brennbare gjenstander i apparatet. Åpne aldri døren hvis det oppstår røyk i apparatet. Slå av apparatet. Trekk ut støpselet eller koble ut den aktuelle sikringen i sikringsskapet.

Fare for kortslutning!

Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i klem i ovnsdøren. Kabelisolasjonen kan smelte.

Fare for forbrenning!

Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå varm vanndamp.

Fare for forbrenning!

Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Alkohol dampen kan eksplodere i ovnsrommet. Bruk kun små mengde av drikkevarer med høyt alkoholinnhold, og åpne døren på apparatet forsiktig.

Varmt tilbehør og kokekar

Fare for forbrenning!

Ta aldri ut varmt tilbehør eller kokekar fra ovnsrommet uten å bruke grytekluter.

Ukyndige reparasjoner

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Hvis apparatet er defekt, må du trekke ut nettstøpselet eller koble ut den aktuelle sikringen i sikringsskapet. Ta kontakt med kundeservice.

Årsaker til skader

Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen

Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.

Vann i varmt ovnsrom

Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vandndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.

Fuktige matvarer

Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. Emaljen ødelegges.

Fruktsaft

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

Avkjøling med åpen stekeovnsdør

Hold alltid stekeovnsdøren lukket når ovnsrommet avkjøles. 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 alltid stekeovnstetningen ren.

Stekeovnsdøren som sitteflate

Ikke sett fra deg ting på den åpne stekeovnsdøren og ikke heng eller sitt på døren.

Transport av apparatet

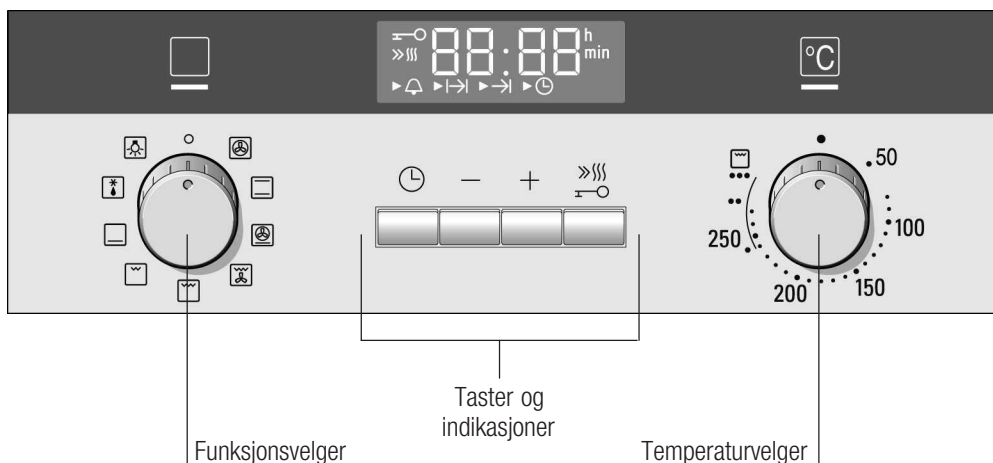
Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

Din nye komfyr

Her kan du bli kjent med den nye komfyren din. Vi forklarer hvordan du bruker betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementene. Du får informasjon om ovnsrommet og tilbehøret.

Betjeningsfelt

Her ser du en oversikt over betjeningsfeltet. Alle symbolene vil aldri vises samtidig i displayet. Det kan forekomme differanser mellom de ulike apparattypene.








Bryterhåndtak


Bryterhåndtakene er nedsenkbare. Trykk kort på et bryterhåndtak når det er i nullstilling for å senke eller heve det.

Taster og indikasjoner

Du bruker tastene til å stille inn forskjellige tilleggsfunksjoner. I indikasjonsfeltet kan du lese av de innstilte verdiene.






Tast	Bruk
 Tidsfunksjoner	Valg av varselur  , varighet $I \rightarrow I$, sluttid $\rightarrow I$ og klokkeslett  .
$-$ Minus	Reduksjon av innstillingsverdier.
$+$ Pluss	Øking av innstillingsverdier.
 Hurtigoppvarming	Ekstra rask oppvarming av stekeovnen.
 Barnesikring	Sperring og opplåsing av betjeningsfelt.






Hvilken tidsfunksjon som står i forgrunnen i indikasjonen, ser du på pilen \blacktriangleright foran det tilhørende symbolet.

Unntak: Symbolet  lyser ved klokkeslettet kun når du endrer det.

Funksjonsvelger

Du stiller inn varmetypen ved hjelp av funksjonsvelgeren.

Posisjon	Bruk
 Nullstilling	Stekeovnen er avslått.
 3D-varmluft*	Til kaker og bakst på én til tre høyder. Ventilatoren fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
 Over-/undervarme	Til kaker, gratenger og magre kjøttstykker, f.eks. okse eller viltkjøtt, på én høyde. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
 Pizzatrinn	Rask tilberedning av dypfryste produkter uten forvarming, f.eks. pizza, pomes frites eller strudel. Det nedre varmeelementet og ringelementet avgir varme.
 Omluftsgrilling	Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Grillelementet og ventilatoren slås vekselvis av og på. Ventilatoren blåser den varme luften rundt maten.



Posisjon	Bruk
 Grill, stor flate	Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillristen blir varm.
 Grill, liten flate	Til grilling av små mengder biffer, pølser, toast og fiskestykker. Den midterste delen av grillen blir varm.
 Undervarme	Til konservering og ettersteking eller -bruning. Varmen kommer nedenfra.
 Opptining	Til opptining av f.eks. kjøtt, fjærkre, brød og kaker. Ventilatoren blåser den varme luften rundt maten.
 Ovnslampe	Slår på ovnslampen.

* Oppvarmingsmåten som energi-effektklassen i henhold til EN50304 bestemmes med.

Når du foretar innstillinger, lyser kontrollampen over funksjonsvelgeren. Ovnslampen i ovnsrommet slås på.

Temperaturvelger

Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.


Posisjon	Betydning
● Nullstilling	Stekeovnen blir ikke varm.
50-270 Temperaturområde	Temperaturen i ovnsrommet i °C.
•, ••, ••• Grilltrinn	Grilltrinn for grill, liten  og stor  flate. <ul style="list-style-type: none"> • = trinn 1, svakt •• = trinn 2, middels ••• = trinn 3, kraftig

Kontrollampen over temperaturvelgeren lyser når oppvarmingen i stekeovnen er på. I varmepausene slukkes symbolet. Ved bruk av varmetypen Opptining  lyser ikke lampen.

Ovnsrom

I ovnsrommet er det en ovnslampe. En kjølevifte beskytter stekeovnen mot overoppheting.

Ovnslampe

Lampen i ovnsrommet lyser når stekeovnen er i bruk. Du kan slå på lampen uten å slå på varmen ved å sette funksjonsvelgeren i posisjonen .

Kjølevifte

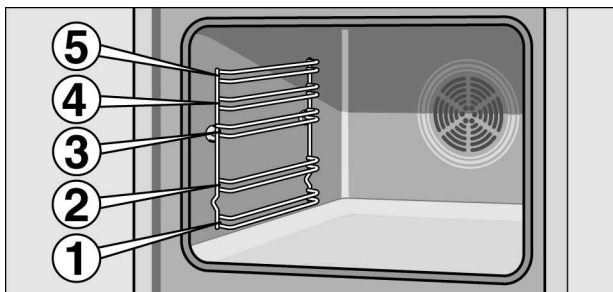
Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren. Obs! Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

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

Tilbehør

Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 5 forskjellige høyder.

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




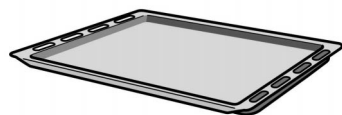
Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. Når det er blitt avkjølt, vil det ikke lenger være deformert. Dette har ingen innvirkning på funksjonen.

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. Oppgi HZ-nummeret.



Rist

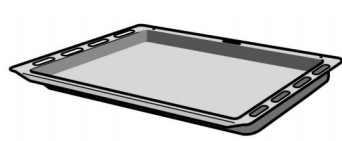
til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfryste retter. Risten skyves  inn med den krumme siden ned.



Emaljestekebrett

Til kaker/småkaker.

Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



Universalpanne

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

Universalpannen settes inn i stekeovnen med den skrå enden vendt mot stekeovnsdøren.



Steketermometer

Steketermometeret sørger for en nøyaktig steking.

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren.

Du finner et omfattende tilbud til stekeovnen din i våre brosjyrer eller på Internett.

Leveringen av ekstra tilbehør samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.

Rist HZ 334000

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

Emaljestekebrett HZ 331000

Til kaker/småkaker.

Universalpanne HZ 332000

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

Innleggsrist HZ 324000

Til stek. Sett alltid risten ned i universalpannen. Dryppende fett og kjøttssaft blir samlet opp.

Grillrist HZ 325000

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

Grilling på grillrist: Skal bare brukes på innsettingshøyde 1, 2 og 3.

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.
Emaljestekebrett med antislipp-belegg HZ 331010	Store og små kaker løsner lettere fra stekebrettet. Stekebrettet legges inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Universalpanne med antislipp-belegg HZ 332010	Store og små kaker løsner lettere fra stekebrettet. Stekebrettet legges inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Pizzabrett HZ 317000	ideell til pizza, dyperfryste varer og store, runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Sett brettet på risten og følg opplysningene i steketabellene.
Bakestein HZ 327000	Bakesteinen egner seg glimrende til tilberedning av hjemmelaget brød, rundstykker og pizza, som skal ha en spesielt sprø bunn. Bakesteinen må alltid forvarmes på anbefalt temperatur.
Proffpanne med innleggsrist HZ 333000	Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder.
Lokk til proffpanne HZ 333001	Lokket gjør proffpannen til en proff ovns gryte.
Glassform HZ 915001	Glassformen egner seg til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Den egner seg spesielt godt til stekeautomatikk.
Metall-stekegryte HZ 26000	Stekegryten er tilpasset stekesonen på den keramiske platetoppen. Gryten er også velegnet til bruk med kokesensor og stekeautomatikk. Gryten er emaljert på utsiden og har slippbelegg på innsiden.
Universalform HZ 390800	Til spesielt store eller mange porsjoner. Formen har en granittmaljert utside med et ildfast glasslokk. Glasslokket kan brukes som gratengform.
2-delt teleskoputtrekk HZ 338250	Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.
3-delt teleskoputtrekk HZ 338352	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.
3-delt teleskoputtrekk, full lengde HZ 338356	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper.
Selvrensende tak og vegger HZ 329027	For at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift, kan du ettermontere tak og vegger.

Artikler fra kundeservice

Vedlikeholds- og rengjøringsmidler eller annet tilbehør som passer til hvitevarene dine, kan du bestille fra kundeservice, i faghandelen eller på Internett via de enkelte landenes nettbutikker. Oppgi alltid artikkelnummeret.

Kluter til overflater i rustfritt stål
Artikkelnr. 311134

Forhindrer smussavleiringer. Impregnering med en spesialolje gir optimal pleie av overflatene på apparater i rustfritt stål.

Gelé til rengjøring av stekeovnsgrill
Artikkelnr. 463582

Til rengjøring av ovnsrommet. Geleen er luktfri.

Mikrofiberklut med cellestruktur
Artikkelnr. 460770

Egner seg spesielt godt til rengjøring av ømfintlige overflater som glass, glasskeramikk, rustfritt stål og aluminium. Mikrofiberkluten fjerner vannholdig og fettholdig smuss i én omgang.

Dørsikring
Artikkelnr. 612594

Sikrer at barn ikke kan åpne stekeovnsdøren. Sikringen skrur på forskjellig alt etter ovnsdør. Se instruksjonene i anvisningen som følger med dørsikringen.

Dørsikring


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


Skyv dørsikringen oppover for å åpne stekeovnen. Sikringen skrur på forskjellig alt etter ovnsdør. Se instruksjonene i anvisningen som følger med dørsikringen. Når du lukker stekeovnsdøren, må du passe på at den smekker på plass.

Før første gangs bruk

Her finner du informasjon om hva du må gjøre før du bruker stekeovnen for første gang.
Les først kapittelet *Sikkerhetsanvisninger*.


Stille inn klokkeslett

Etter tilkobling lyser symbolet  og tre nuller i displayet. Still inn klokkeslettet.


1. Trykk på tasten .
Klokkeslettet 12:00 vises i displayet.
2. Still inn klokkeslettet med tasten **+** eller **-**.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Oppvarming av stekeovnen

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnsrommet må være lukket og tomt. Det er best å varme opp stekeovnen i én time på under-/overvarme  på 240 °C.

Påse at det ikke er noen emballasjerester i stekeovnen.

1. Still inn over-/undervarme  med funksjonsvelgeren.
2. Still inn 240 °C med temperaturvelgeren.

Slå av stekeovnen etter en time. Det gjør du ved å vri funksjonsvelgeren til nullstilling.

Rengjøring av tilbehør

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

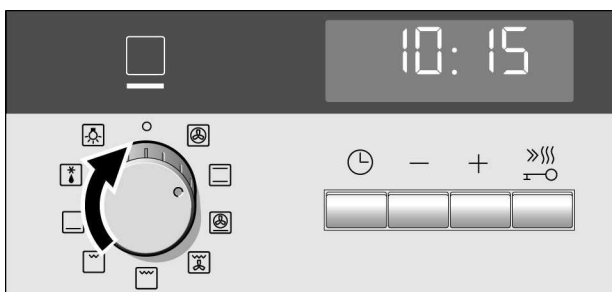
Stille inn stekeovnen

Du har flere muligheter når du skal stille inn stekeovnen. Her forklarer vi hvordan du kan stille inn ønsket varmetype og temperatur eller grilltrinn. På stekeovnen kan du stille inn varighet og sluttid for matretten som skal tilberedes. Du kan lese mer om dette i kapittelet *Stille inn tidsfunksjoner*.

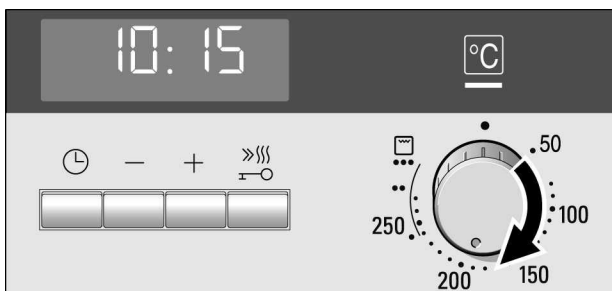
Varmetype og temperatur

Eksempel vist på bilde: Over-/undervarme på 190 °C.

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.



2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.



Stekeovnen varmes opp.

Vri funksjonsvelgeren til nullstilling.

Slå av stekeovnen




Endre innstillinger

Du kan når som helst endre varmetype, temperatur eller grilltrinn med de enkelte bryterne.


Hurtigoppvarming

Ved bruk av hurtigoppvarming oppnår stekeovnen ønsket temperatur ekstra raskt.

Hurtigoppvarming kan brukes når stekeovnen er stilt inn på temperaturer over 100 °C. Følgende varmetyper er best egnet:


- 3D-varmluft 
- Over-/undervarme 
- Pizzatrinn 

For å få et jevnt stekeresultat må du sette retten inn i stekeovnen først når hurtigoppvarmingen er avsluttet.



1. Still inn varmetype og temperatur.
2. Trykk på tasten  et kort øyeblikk.

I displayet lyser symbolet . Stekeovnen varmes opp.

Hurtigoppvarming er avsluttet

Du hører et lydsignal. Symbolet  i displayet slukker. Sett retten inn i stekeovnen.

Avbryte hurtigoppvarmingen

Trykk på tasten  et kort øyeblikk. Symbolet  i displayet slukker.

Innstilling av tidsfunksjoner

Stekeovnen har forskjellige tidsfunksjoner. Med tasten \ominus kan du hente frem menyen og bytte mellom de ulike funksjonene. Alle tidssymbolene lyser når du kan foreta innstillinger. Pilen \blacktriangleright viser hvilken tidsfunksjon du er i.

Du kan endre en tidsfunksjon som allerede er stilt inn, ved å trykke på tasten $+$ eller $-$, dersom pilen \blacktriangleright står foran tidssymbolet.

Varselur

Varseluret kan brukes som en alarmklokke. Det fungerer uavhengig av stekeovnen. Varseluret har et eget signal. Du kan høre om det er varseluret eller varigheten som har telt ned og avgir lydsignal.

1. Trykk én gang på tasten \ominus .
Tidssymbolene lyser i displayet, pilen \blacktriangleright står foran \cup .
2. Still varseluret med tasten $+$ eller $-$.
Foreslått verdi tast $+$ = 10 minutter
Foreslått verdi tast $-$ = 5 minutter

Etter noen sekunder blir den innstilte tiden gjort gjeldende. Varseluret starter. Symbolet $\blacktriangleright\cup$ lyser i displayet, og varseluret teller ned tiden. De andre tidssymbolene slukkes.

Tiden på varseluret er utløpt

Du hører et lydsignal. 0:00 vises i displayet. Slå av varseluret med \ominus -tasten.

Endre varselurtiden

Endre varselurtiden med tasten $+$ eller $-$. Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

Slette varselurtid

Tilbakestill varseluret til 0:00 med tasten $-$. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Varseluret er avslått.

Vise tidsinnstillinger

Er det stilt inn flere tidsfunksjoner, lyser de respektive symbolene i displayet. Varseluret vises i forgrunnen. Pilen ► står foran symbolet 🔔 og varseluret teller ned tiden.

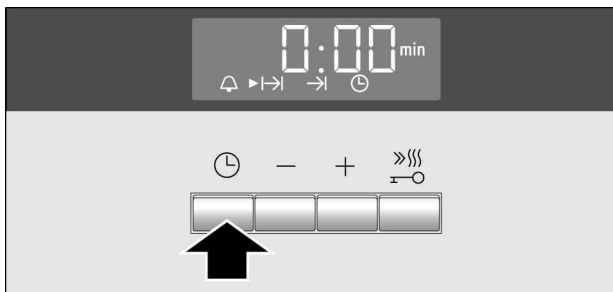
For å vise varselur 🔔, varighet I→I, sluttid →I eller klokkeslett ⌚ trykker du på tasten ⊖ til pilen ► står foran det respektive symbolet. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

Varighet

På stekeovnen kan du stille inn tilberedningstiden for matretten. Når varigheten er telt ned, kobles stekeovnen ut automatisk. Du trenger dermed ikke avbryte annet arbeid for å slå av stekeovnen. Steketiden overskrides ikke uten at du vil det.

Eksempel vist på bilde: Varighet 45 minutter.

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.
2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.
3. Trykk på tasten ⊖ to ganger. I displayet står det 0:00. Tidssymbolene lyser, pilen ► står foran I→I.



4. Still inn varigheten med tasten **+** eller **-**.
Foreslått verdi tast **+** = 30 minutter
Foreslått verdi tast **-** = 10 minutter



Etter noen sekunder starter stekeovnen. Varigheten telles ned i displayet, og symbolet **▶|→** lyser. De andre tidssymbolene slukkes.

Varigheten er slutt

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slutter å varme. I displayet vises 0:00.

Trykk på tasten **⏻**. Still inn varigheten på nytt med tasten **+** eller **-**.

Trykk eventuelt to ganger på tasten **⏻** og drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Stekeovnen er avslått.

Endre varighet

Endre varigheten med tasten **+** eller **-**. Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

Hvis varseluret er stilt, må du først trykke på **⏻**-tasten.

Slette varighet

Still varigheten tilbake til 0:00 med **--**-tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Varigheten er slettet.

Hvis varseluret er stilt, må du først trykke på **⏻**-tasten.

Vise tidsinnstillinger

Er det stilt inn flere tidsfunksjoner, lyser de respektive symbolene i displayet. Pilen **▶** står foran symbolet til tidsfunksjonen i forgrunnen.

For å vise varselur **⏰**, varighet **▶|→**, sluttid **→|** eller klokkeslett **⏻** trykker du på tasten **⏻** til pilen **▶** står foran det respektive symbolet. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.



Sluttid

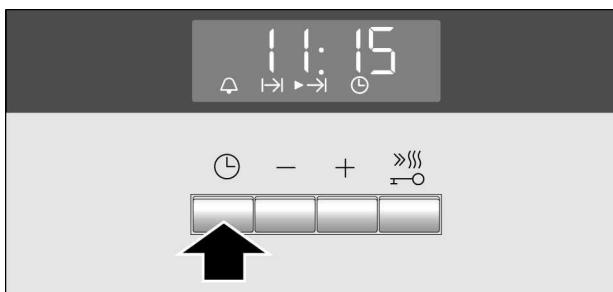
Du kan forskyve sluttiden for når maten skal være ferdig. Stekeovnen starter automatisk til det tidspunktet som er stilt inn, og slår seg av når tiden er utløpt.

Du kan f.eks. sette inn en rett i ovnen om morgenen og stille inn slik at den er ferdig senere på dagen.

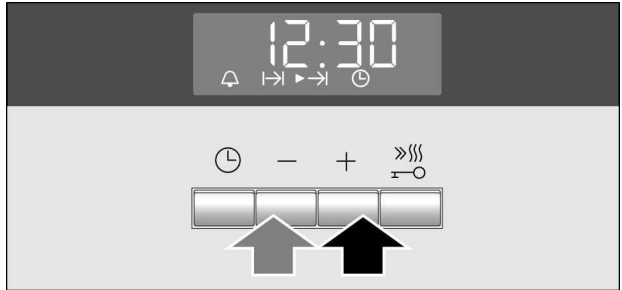
Pass på at matvarer ikke står så lenge i stekeovnen at de blir bedervet.

Eksempel vist på bilde: Klokka er 10:30, varigheten er 45 minutter og stekeovnen slår seg av kl. 12:30.

1. Still inn funksjonsvelgeren.
2. Still inn temperaturvelgeren.
3. Trykk på tasten  to ganger.
4. Still inn varigheten med tasten **+** eller **-**.
5. Trykk på tasten .
Pilen **▶** står foran **→**l. Tidspunktet for når matretten er ferdig, vises.



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



Stekeovnen overtar endringene i løpet av noen sekunder og går i ventemodus. Klokkeslettet for når matretten er ferdig vises i displayet, og pilen ► står foran symbolet →|. Symbolene 🔔 og ⏻ slukker. Når stekeovnen slår seg på, telles varigheten ned i displayet, og pilen ► står foran symbolet I→|. Symbolet →| slukkes.

Varigheten er slutt

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slutter å varme. I displayet vises 0:00.

Trykk på tasten ⏻. Still inn varigheten på nytt med tasten **+** eller **-**.

Trykk eventuelt to ganger på tasten ⏻ og drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Stekeovnen er avslått.

Endre sluttid

Endre sluttiden med tasten **+** eller **-**. Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

Hvis varseluret er stilt, må du først trykke to ganger på ⏻-tasten.

Ikke endre sluttiden hvis varigheten allerede telles ned. Da vil ikke stekeresultatet stemme.




Slette sluttid

Still sluttiden tilbake til det aktuelle klokkeslettet med **-**-tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Stekeovnen starter.


Hvis varseluret er stilt, må du først trykke to ganger på ⏻-tasten.


Vise tidsinnstillinger

Er det stilt inn flere tidsfunksjoner, lyser de respektive symbolene i displayet. Pilen ► står foran symbolet til tidsfunksjonen i forgrunnen.

For å vise varselur , varighet I→I, sluttid →I eller klokkeslett  trykker du på tasten  til pilen ► står foran det respektive symbolet. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

Klokkeslett



Etter tilkobling eller etter strømbrudd lyser symbolet  og tre nuller i displayet. Still inn klokkeslettet.

1. Trykk på tasten .
Klokkeslettet 12:00 vises i displayet.
2. Still inn klokkeslettet med tasten + eller -.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Endre klokkeslett

Det kan ikke være stilt inn noen annen tidsfunksjon.

1. Trykk fire ganger på tasten .
Tidssymbolene lyser i displayet, pilen ► står foran .
2. Endre klokkeslettet med tasten + eller -.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Skjule klokken

Du kan skjule visning av klokken. Du kan lese mer om dette i kapittelet *Endre grunninnstillinger*.

Steketermometer

Steketermometeret sørger for en nøyaktig steking. Det måler temperaturen inni kjøttet mellom 30 °C og 99 °C.

Bruk bare steketermometeret som følger med. Du kan etterbestille det som reservedel fra kundeservice.

Ta alltid steketermometeret ut av ovnsrommet etter bruk. Det må aldri oppbevares i ovnsrommet.

Egnede varmetyper

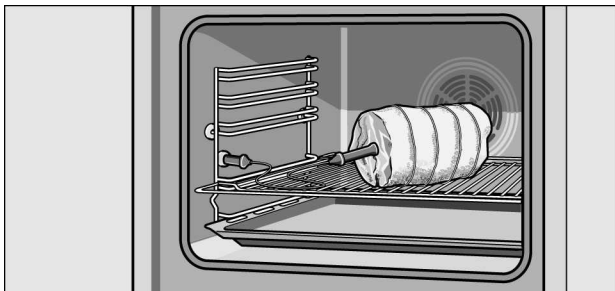
- ☼ = 3D-varmluft
- ☐ = Over-/undervarme
- ☼ = Pizzatrinn
- ☼ = Omluftsgrilling

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

Slik stikker du inn steketermometeret

Stikk steketermometeret inn i kjøttet før du legger kjøttstykket i ovnen.

Stikk metallspissen inn i den tykkeste delen av kjøttstykket. Pass på at tuppen av spissen sitter omtrent midt inne i kjøttstykket. Den skal ikke stikkes inn i fett, og ikke berøre kokekaret eller bein.



Legg kjøttstykket midt på risten.

For at steketermometere ikke skal skades av for sterk varme må avstanden mellom grillelementet og steketermometeret være stor nok.

Slik stiller du inn kjernetemperaturen

Når du har lagt kjøttstykket med steketermometer inn i ovnsrommet, stiller du inn kjernetemperaturen.

1. Koble steketermometeret til kontakten til venstre foran i ovnsrommet og lukk stekeovnsdøren. Pass på at ledningen til steketermometeret ikke kommer i klem. I displayet foreslås en verdi på 80 °C. Pilen ► står foran symbolet ➡.
2. Still inn kjernetemperaturen med tasten + eller -.
3. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.
4. Still inn ønsket temperatur med temperaturvelgeren. Ikke still inn steketermometeret høyere enn 250 °C, da det ellers kan bli skadet.

Etter noen sekunder starter stekeovnen. Den innstilte kjernetemperaturen vises til kjernetemperaturen har nådd 30 °C. Fra og med 30 °C vises aktuell kjernetemperatur i displayet. For å atskille disse lyser den øverste prikken i kolonet ved aktuell kjernetemperatur.

Den innstilte kjernetemperaturen er nådd

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slutter å varme. I displayet står den innstilte kjernetemperaturen uten prikken.

Hvis du vil øke kjernetemperaturen igjen, trykker du på tasten ⊖ inntil pilen ► står foran symbolet ➡ igjen. Still inn kjernetemperaturen på nytt med tasten + eller -.

Hvis du vil slå av, trykker du på tasten ⊖ og dreier funksjonsvelgeren til nullstilling. Stekeovnen er avslått. Trekk steketermometeret ut av kontakten.



Fare for forbrenning!
Steketermometeret og ovnsrommet er varme. Bruk grytekluter til å trekke det ut.

Endring av kjernetemperaturen

Hvis kjernetemperaturen ennå ikke har nådd 30 °C, kan du endre kjernetemperaturen med tasten **+** eller **-**. Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

Hvis kjernetemperaturen har nådd 30 °C og den aktuelle temperaturen vises, eller hvis varseluret er innstilt, trykker du på først på tasten **⊖** to ganger.

Avbrudd

Trekk steketermometeret ut av kontakten. Stekeovnen varmes opp under vanlig drift igjen. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling for å slå av stekeovnen.



Fare for forbrenning!
Steketermometeret og ovnsrommet er varme. Bruk grytekluter til å trekke det ut.

Tabell

Bruk kun ferskt, ikke dypfrost kjøtt. Opplysningene i tabellene er veiledende. De er avhengige av kvalitet og beskaffenhet på kjøttet.

Rett	Kjernetemperatur i °C
Oksekjøtt	
Roastbiff eller oksefilet, engelsk	45-55
Roastbiff eller oksefilet, medium	55-65
Roastbiff eller oksefilet, gjennomstekt	65-75
Svinekjøtt	
Svinefilet	65-70
Mager svinestek (f.eks. nakke)	85-90
Kalvekjøtt	
Kalvestek	75-85
Kalveknoke	85-90
Lammekjøtt	
Lammelår, medium	60-70
Lammestek	80-90

Barnesikring

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


Stekeovnen reagerer ikke på noen innstillinger. Varselur og klokkeslett kan endres også når barnesikringen er på.

Når varmetype og temperatur eller grilltrinn er stilt inn, avbryter barnesikringen oppvarmingen.

Slå på barnesikringen


Det kan ikke være stilt tilberedningstid eller sluttid.

Hold tasten  inne i ca. fire sekunder.

I displayet vises symbolet .
Barnesikringen er på.

Slå av barnesikringen

Hold tasten  inne i ca. fire sekunder.

I displayet slukker symbolet .
Barnesikringen er slått av.

Endring av grunninnstillingene

Stekeovnen har forskjellige grunninnstillinger. Du kan tilpasse disse innstillingene til dine egne behov.

Grunninnstilling	Utvalg 1	Utvalg 2	Utvalg 3
c1 Visning av klokkeslett	alltid*	kun med tasten ⊖	-
c2 Varighet av varselsignal når tilberedningstid eller varselurtid er telt ned	ca. 10 s	ca. 2 min*	ca. 5 min
c3 Ventetid til en innstilling er gjennomført	ca. 2 s	ca. 5 s*	ca. 10 s

* Fabrikkinnstilling

Det kan ikke være stilt inn noen annen tidsfunksjon.

1. Trykk på tasten ⊖ i ca. 4 sekunder.
Den aktuelle grunninnstillingen for visning av klokkeslett vises i displayet, f.eks. c1 1 for utvalg 1.
2. Endre grunninnstillingen med tasten + eller -.
3. Bekreft med tasten ⊖.
Neste grunninnstilling vises i displayet. Du kan gå gjennom alle nivåene med tasten ⊖ og foreta endringer med tasten + eller -.
4. Trykk til slutt på tasten ⊖ i ca. 4 sekunder.

Alle grunninnstillinger tas i bruk.

Du kan når som helst endre grunninnstillingene igjen.

Vedlikehold og rengjøring

Stekeovnen din holder seg pen og funksjonsdyktig lenge når du vedlikeholder og rengjør den grundig. Her finner du beskrivelse av hvordan du skal vedlikeholde og rengjøre stekeovnen din riktig.

Veiledning

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

Skygger på glassruten, som ser ut som vannspor, er en refleks fra stekeovnslampen.

Emalje blir brent ved svært høye temperaturer. Det kan da oppstå små fargeforskjeller. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen.

Kanter av tynne metallplater lar seg ikke emaljere fullstendig. De kan derfor være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette.

Rengjøringsmidler

For at de ulike overflatene ikke skal skades som følge av bruk av feil rengjøringsmidler, må du følge anvisningene i tabellen.

Ikke bruk

- sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
- harde skureputer eller pussesvamper.
- høytrykksspyler eller dampstråle.

Vask nye svamper grundig før bruk.

Område

Rengjøringsmiddel

Stekeovnsfront

Varmt såpevann:
Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.
Ikke bruk glassrens eller glasskrape.

Område	Rengjøringsmiddel
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg korrosjon. Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet med en myk klut i et tynt lag.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en myk klut. Ikke bruk glasskrape.
Steketermometer	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Glasslokket på stekeovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Tetning Må ikke tas av!	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet

Bakveggen i ovnsrommet er belagt med selvrensende emalje. Sprutrester fra baking og steking suges opp og reduseres mens stekeovnen er i drift. Jo høyere temperaturen er og jo lenger stekeovnen er i drift, desto bedre blir resultatet.

Dersom apparatet fortsatt er synlig tilsmusset etter at det har vært i drift flere ganger, kan du rengjøre bakveggen med varmt såpevann og en myk svamp.

Med tiden kan det oppstå misfarging som ikke lar seg fjerne. Emaljen ødelegges ikke av dette.

Viktige merknader

Bruk aldri skurende rengjøringsmidler. Disse skraper opp eller ødelegger belegget.

Bakveggen må aldri rengjøres med ovnsrens. Dersom ovnsrens utilsiktet kommer på belegget, må du straks fjerne den med en myk svamp og rikelig med vann.

Rengjøring av bunn, tak og vegger i ovnsrommet

Bruk en oppvaskklut og varmt såpevann eller vann med eddik.

Hvis disse sidene er svært skitne, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Må kun brukes i kaldt ovnsrom.

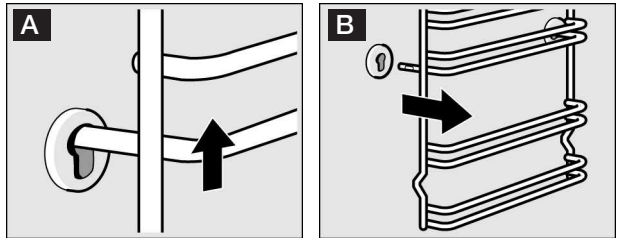
De selvrensende flatene må aldri rengjøres med stålskrubb eller ovnsrens.

Sett inn og ta ut stigene

Ta ut stigene

Stigene kan tas ut for rengjøring. Stekeovnen må være kald.

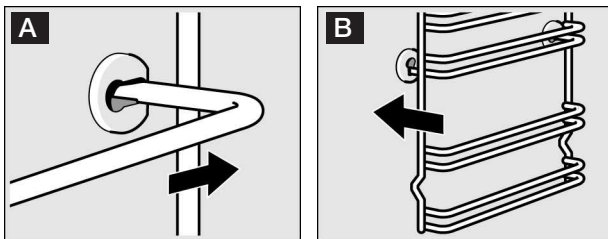
1. Løft opp stigen på forsiden
2. og hekt den av. (Figur A)
3. Trekk deretter hele stigen fremover og ta den ut. (Figur B)



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

Hekte stigen på plass

1. Sett først stigen inn i det bakre hullet og trykk den litt bakover (Figur A).
2. Fest den etterpå i det fremste hullet. (Figur B)



Stigene passer både på venstre og høyre side. Utbuktningen må alltid være nederst.

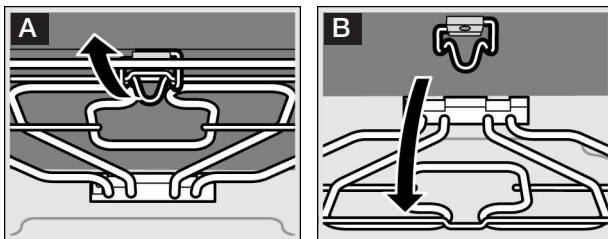
Vippe ned grillelementet

Grillelementet kan vippes ned slik at det kan rengjøres.



Fare for forbrenning! Stekeovnen må være kald.

1. Trekk holdebøylen på vippegrillen fremover og oppover, inntil den går hørbart i inngrep. (Figur A)
2. Hold i grillelementet og vipp det ned. (Figur B)



Etter rengjøringen vippes grillelementet opp igjen. Trykk ned holdebøylen og la grillelementet smekke på plass.

Montering og utmontering av glassruter

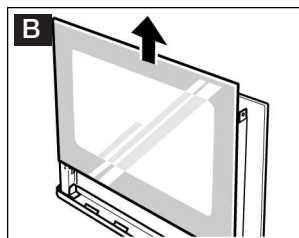
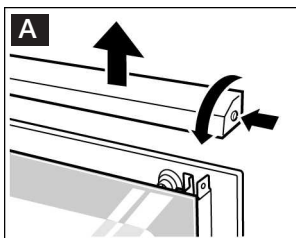
Utmontering

Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

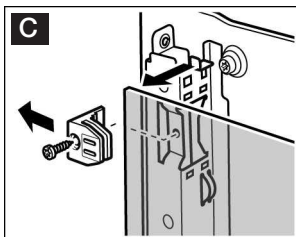
Alt etter apparattype kan du åpne stekeovnsdøren på høyre eller venstre side.

Inn- og utmonteringen av glassrutene gjelder bare for høyre og venstre stekeovnsdør.

1. Åpne stekeovnsdøren.
2. Skru av dekselet øverst på stekeovnsdøren. Dette gjør du ved å skru ut skruene på høyre og venstre side (figur A).
Hold fast glassruten med én hånd.
3. Trekk ruten ut oppover (figur B).



4. Skru opp holderne på høyre og venstre side og trekk dem av ruten (figur C). Trekk på skrå oppover for å få glassruten ut.



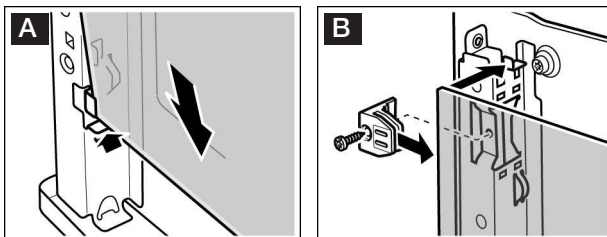
Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

Ikke bruk glasskrappe og etsende eller skurende rengjøringsmidler. Glasset kan bli skadet.

Montering

Når du setter glassrutene inn igjen, må du kontrollere at det står "right above" oppe til høyre.

1. Skyv glassruten inn på skrå nedover, og pass på at den ikke vipper (figur A).
2. Sett holderne tilbake på glassruten på høyre og venstre side, rett dem ut og skru fast (figur B).



3. Sett inn den øverste glassruten og hold den fast. Den glatte flaten må vende ut.
4. Sett på dekselet og skru det fast.
5. Lukk stekeovnsdøren.

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

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, kan du finne ut hvordan du selv kan utbedre feilen ved hjelp av tabellen.

Feiltabell

Dersom en rett ikke skulle bli helt vellykket, kan du se etter i kapittelet *Testet for deg i vårt prøvekjøkken*. Der finner du mange tips og råd om matlaging.

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
Stekeovnen fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen er i orden.
	Strøbrudd.	Kontroller om kjøkkenlampen eller et annet kjøkkenapparat fungerer.
I indikasjonen lyser ☹ og nuller.	Strøbrudd.	Still inn klokkeslettet på nytt.
Stekeovnen blir ikke varm.	Det er støv på kontaktene.	Drei bryterhåndtakene flere ganger frem og tilbake.

Feilmeldinger

Hvis det vises en feilmelding med **E** i displayet, trykker du på tasten ☹. Meldingen forsvinner. En innstilt tidsfunksjon blir slettet.

Hvis feilmeldingen ikke forsvinner igjen, må du ta kontakt med kundeservice.

Ved følgende feilmeldinger kan du løse problemet selv.

Feilmelding	Mulig årsak	Tiltak/råd
E011	Du har trykket for lenge på en tast, eller den er fordekt.	Trykk på hver enkelt tast. Kontroller om en tast har hengt seg opp, er fordekt eller skitten.



Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss.

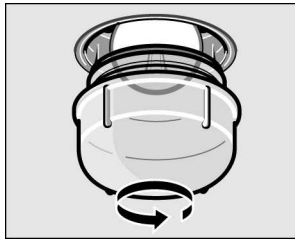
Bytte stekeovnslampe i taket

Dersom stekeovnslampen er gått, må den skiftes. 40 watts reservelamper som tåler høy temperatur, fås hos kundeservice eller i faghandelen.

Bruk kun disse lampene.



1. Fare for elektrisk støt
Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.
2. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
3. Skru ut glassdekselet ved å vri mot venstre.



4. Erstatt lampen med en lampe av samme type.
5. Skru på glassdekslet igjen.
6. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen.

Glassdeksel

Et skadet glassdeksel må byttes ut.

Passende glassdeksler får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

Kundeservice


Hvis apparatet ditt må repareres, står kundeservice til disposisjon. Telefonnummer og adresse til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. De oppgitte kundeservicesentrene gir deg også gjerne opplysninger om ditt nærmeste serviceverksted.

E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for apparatet ditt.

Typeskiltet med numrene finner du ved siden av stekeovnsdøren.

For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når du trenger dem, bør du med én gang skrive opp informasjonen om apparatet og telefonnummeret til kundeservice.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice 	

Energi- og miljøtips

Her får du tips om hvordan du kan spare energi under steking og baking og om hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

Stekeovnen skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.

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

Stekeovnsdøren bør åpnes så sjelden som mulig under steking eller baking.

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 restvarmen til å steke ferdig.

Miljøvennlig håndtering



Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EF for elektro- og elektronikkavfall (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet gir rammeforskrifter for hvordan gammelt utstyr skal samles inn og gjenvinnes.

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

Her finner du et utvalg retter og de beste innstillingene til dem. Vi viser deg hvilken varmetype og temperatur som er best egnet til den retten du vil lage. Du får opplysninger om passende tilbehør og om hvilken høyde du bør steke på. Du får tips om utstyr og tilberedning.

Veiledning

Tabellen gjelder alltid for innsetting i kaldt og tomt ovnsrom. Du skal bare forhåndsvarme ovnen når det er oppgitt i tabellen.

Alt tilbehør du ikke trenger, skal tas ut av ovnen før bruk.

Legg bakepapir på tilbehøret først etter forvarmingen.


Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. De er avhengige av kvalitet og beskaffenhet på matvarene.

Bruk tilbehøret som følger med. Du kan få ekstra tilbehør i faghandelen eller hos kundeservice.

Bruk alltid grytekluter når du tar ut tilbehør eller kokekar fra ovnsrommet.

Kaker og bakst

Steking i én høyde

En kake blir aller best når du steker den på én høyde med over- og undervarme .

Når du steker ved hjelp av varmluft  :

Kaker i form, stekehøyde 2

Kaker på stekebrett, stekehøyde 3.

Steking i flere høyder

Bruk 3D-varmluft .

Steking i to høyder:

Universalpanne i stekehøyde 3

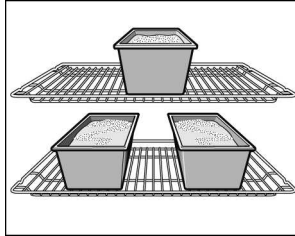
Stekebrett i stekehøyde 1.

Steking i tre høyder:
Stekebrett i stekehøyde 5
Universalpanne i stekehøyde 3
Stekebrett i stekehøyde 1.

Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

I tabellene finner du en rekke forslag til retter.

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



Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet. Ved bruk av lyse stekeformer med tynne vegger av metall eller ved glassformer forlenges steketiden, og kakene blir ikke så jevnt brune.

Hvis du vil bruke kakeformer av silikon, bør du ta utgangspunkt i opplysningene og oppskriftene fra produsenten. Silikonkakeformer er ofte mindre enn vanlige former. Deigmengde og opplysninger i oppskriften kan avvike.














Tabeller

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 steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom dette er ønskelig.














Steketidene reduseres med 5 til 10 minutter ved steking i forvarmet ovn.











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






Kaker i form	Kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Steketid i minutter
Formkake, enkel	Krans-/brødform	2		160-180	50-60
	3 brødfomer	3+1		140-160	60-80
Formkake, fin	Krans-/brødform	2		150-170	65-75
Kakebunn av formkakerøre	Fruktkakeform	3		160-180	20-30
Fruktkake fin, kakerøre	Springform / rund form	2		160-180	50-60
Kjeksbunn, 2 egg, forvarming	Fruktkakeform	2		160-180	20-30
Sukkerbrød, 6 egg, forvarming	Mørk springform	2		160-180	40-50
Mørdeigbunn med kant	Mørk springform	1		170-190	25-35
Frukt- eller ostekake med mørdeigbunn*	Mørk springform	1		170-190	70-90
Sveitsisk pai	Pizzabrett	1		220-240	35-45
Gugelhupf (østerriksk formkake)	Høy, rund kakeform	2		150-170	60-70
Pizza, tynn bunn, lite fyll, forvarming	Pizzabrett	1		250-270	10-15
Krydrede bakverk*	Mørk springform	1		180-200	45-55

* La kaken avkjøles i ca. 20 minutter i avslått og lukket apparat.

Kaker på brett	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Steketid i minutter
Formkakerøre med tørt fyll	Stekebrett	2		170-190	20-30
	Universalpanne+ stekebrett	3+1		150-170	35-45
Formkakerøre med saftig fyll (frukt)	Stekebrett	2		180-200	25-35
	Universalpanne+ stekebrett	3+1		140-160	40-50
Gjærdeig med tørt fyll	Stekebrett	3		170-190	25-35
	Universalpanne+ stekebrett	3+1		150-170	35-45

Kaker på brett	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Steketid i minutter
Gjærdeig med saftig fyll (frukt)	Stekebrett	3		160-180	40-50
	Universalpanne+ stekebrett	3+1		150-170	50-60
Mørdeig med tørt fyll	Stekebrett	2		170-190	20-30
Mørdeig med saftig fyll (frukt)	Universalpanne	2		170-190	60-70
Sveitsisk wähe (flat kake med fyll)	Universalpanne	1		210-230	40-50
Rullekake, forvarming	Stekebrett	2		170-190	15-20
Gjærkringle med 500 g mel	Stekebrett	2		170-190	25-35
Julekake med 500 g mel	Stekebrett	3		160-180	60-70
Julekake med 1 kg mel	Stekebrett	3		140-160	90-100
Kringle, søt	Universalpanne	2		190-210	55-65
Pizza	Stekebrett	2		210-230	25-35
	Universalpanne+ stekebrett	3+1		180-200	40-50
Paikake, forvarming	Universalpanne	2		250-270	10-12

Småkaker	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Steketid i minutter
Småkaker	Stekebrett	3		140-160	15-25
	Universalpanne + stekebrett	3+1		130-150	25-35
	Universalpanne + 2 stekebrett	1+3+5		130-150	30-40
Makroner	Stekebrett	2		100-120	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1		100-120	35-45
	Universalpanne + 2 stekebrett	1+3+5		100-120	40-50
Marengs	Stekebrett	3		80-100	100-150
Muffins	Rist med muffinsform	2		170-190	20-25
	2 rister med muffinsformer	3+1		160-180	25-30
Vannbakkels	Stekebrett	2		210-230	30-40







Småkaker	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Steketid i minutter
Butterdeigbakst	Stekebrett	3		180-200	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	25-35
	Universalpanne + 2 stekebrett	1+3+5		170-190	35-45
Gjærbakst	Stekebrett	2		180-200	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		160-180	25-35

Brød og rundstykker

Ved steking av brød skal stekeovnen forvarmes, så sant ikke annet er angitt.

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen.

Når du skal steke i 2 høyder, må du alltid sette universalpannen over stekebrettet.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Steketid i minutter
Brød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2		270	5
				200	30-40
Surdeigsbrød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2		270	8
				200	35-45
Pide (tyrkisk, flatt brød)	Universalpanne	2		270	10-15
Rundstykker ikke forvarm ovnen.	Stekebrett	3		200-220	20-30
Boller	Stekebrett	3		180-200	15-20
	Universalpanne + stekebrett	3+1		160-180	20-30

Tips til bakingen

Du vil bake etter din egen oppskrift.

På denne måten kan du finne ut om formkaken er ferdigstekt.

Se etter lignende kaker i steketabellen.

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 kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.

Kaken er falt sammen.	Bruk mindre væske neste gang eller still ovnstemperaturen 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Ikke smør kanten av springformen. Etter stekingen løsnes kaken forsiktig med en kniv.
Kaken blir for mørk oppå.	Sett den inn på en lavere høyde, velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.
Kaken er for tørr.	Stikk små hull med en tannpirker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Velg en temperatur som er 10 grader høyere og forkort steketiden neste gang.
Brødet eller kaken (f.eks. ostekake) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (rå, gjennomtrukket av væskestriper).	Bruk litt mindre væske neste gang og stek på lavere temperatur og med litt lengre steketid. Når du skal bake kaker med saftig fyll, forsteker du bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fyllet oppå. Ta hensyn til oppskriften og steketidene.
Bakverket er ikke jevnt stekt.	Velg en noe lavere temperatur, dermed blir bakstverket jevnere. Stek ømfintlige kaker med over- og undervarme  på én høyde. Bakepapir som går ut over platen, kan ha innflytelse på luftsirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer til stekebrettet.
Fruktkaken er for lys under.	Skyv kaken inn på en lavere stekehøyde neste gang.
Fruktsaften renner ut.	Bruk om mulig en dypere universalpanne neste gang.
Småbakst av gjærdeig kleber seg sammen under steking.	Alle stykkene i baksten bør være ca. 2 cm fra hverandre. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Du har bakt på flere høyder. På det øverste brettet er kakene mørkere enn på de nederste.	Bruk alltid varmluft  når du steker på flere høyder. Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.
Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann.	Under stekingen kan det oppstå vanndamp. Den kommer ut via døren. Vanndampen kan legge seg på bryterpanelet eller på møbelfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann. Dette er fysisk betinget.

Kjøtt, fjærkre, fisk

Tips om kokekar

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

Kokekar av glass er best egnet. Lokket skal passe til ovnsgryten og slutte tett.

Bruker du emaljerte ovnsgryter, må du tilsette litt mer væske.

Ved steking i ovnsgryte av rustfritt stål blir maten mindre brunet og kjøtt kan bli mindre gjennomstekt. Forleng steketidene.

Sett alltid kokekaret midt på risten.

Kokekar uten lokk = åpent

Kokekar med lokk = lukket

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

Veiledning for steking

Tilfør litt væske til magert kjøtt. Bunnen i kokekaret skal være dekket ca. ½ cm i høyden. Tilfør rikelig med væske til grytestek. Bunnen i kokekaret skal være dekket ca. 1-2 cm i høyden.

Mengden væske avhenger av kjøtttype og materialet i kokekaret. Hvis du tilbereder kjøtt i emaljerte ovnsgryter, trenger du noe mer væske enn ved tilberedning i kokekar av glass.

Kokekar av rustfritt stål er bare til en viss grad egnet. Kjøttet stekes saktere og blir mindre brunet. Bruk en høyere temperatur og/eller lengre steketid.

Veiledning for grilling

Grill alltid i lukket stekeovn.

Forvarm ovnen i ca. 3 minutter ved grilling, før du setter inn maten som skal grilles.

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.

Ikke skyv inn stekebrettet eller universalpannen i høyde 4 eller 5. På grunn av den sterke varmen blir det skjevt og kan skade ovensrommet når du tar det ut.

Grillstykkene bør om mulig være like tykke. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Ikke tilsett salt før etter grillingen.

Snu grillstykker etter $\frac{2}{3}$ av den angitte tiden.

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







Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden.

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

Pakk roastbiff inn i aluminiumsfolie etter steking, og la den hvile i stekeovnen i 10 minutter.

Ved steking av svinestek med svor skal svoren rutes, og steken skal først stekes med svorsiden ned.

Kjøtt

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varme- type	Tempera- tur i °C, grilltrinn	Steketid i minutter
Storfe kjøtt						
Oksestek	1,0 kg	Lukket	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Roastbiff, medium	1,0 kg	åpen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbiff, medium	1,0 kg	åpen	1		220-240	60

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varme- type	Tempera- tur i °C, grilltrinn	Steketid i minutter
Biffer, 3 cm tykke, medium		Rist + universal- panne	5+1		3	15
Kalvekjøtt						
Kalvestek	1,0 kg	åpen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalveknoke	1,5 kg	åpen	2		210-230	140
Svinekjøtt						
Stek, uten svor (f. eks. nakkestykker)	1,0 kg	åpen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Stek med svor (f. eks. bog)	1,0 kg	åpen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinefilet	500 g	Rist + universal- panne	3+1		220-230	30
Svinestek, mager	1,0 kg	åpen			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Røkt svinekjøtt med bein	1,0 kg	Lukket	2		200-220	70
Biffer, 2 cm tykke		Rist + universal- panne	5+1		3	20
Svinemedaljonger, 3 cm tykke		Rist + universal- panne	5+1		3	10

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varme- type	Tempera- tur i °C, grilltrinn	Steketid i minutter
Lammekjøtt						
Lammerygg, med bein	1,5 kg	åpen	2		190-210	60
Lammelår uten bein, medium	1,5 kg	åpen	1		150-170	120
Viltkjøtt						
Rådyrsadel med bein	1,5 kg	åpen	2		200-220	50
Rådyrlår uten bein	1,5 kg	Lukket	2		210-230	100
Villsvinstek	1,5 kg	Lukket	2		180-200	140
Hjortestek	1,5 kg	Lukket	2		180-200	130
Kanin	2 kg	Lukket	2		220-240	60
Kjøttpudding	av 500 g kjøtt	åpen	1		180-200	80
Pølser		Rist + universal-panne	4+1		3	15

Fjærkre

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















Hvis du griller direkte på risten, bør du i tillegg sette inn universalpannen på høyde 1. Kjøttsaften blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

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

Legg helt fjærkre med brystsiden ned på risten. Snus etter $\frac{2}{3}$ av den angitte tiden.

Kjøttstykker som rullestek av kalkun eller kalkunbryst snus etter halvparten av den angitte tiden. Fjærkre i deler snus etter $\frac{2}{3}$ av tiden.

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

Fjærkre	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varme- type	Tempera- tur i °C, grilltrinn	Steketid i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		230-250	60-70
Broiler, hel	1,6 kg	Rist	2		200-220	80-90
Kylling, halv	à 500 g	Rist	2		220-240	40-50
Kyllingdeler	à 150 g	Rist	3		210-230	30-40
Kyllingdeler	à 300 g	Rist	3		220-240	35-45
Kyllingbryst	à 200 g	Rist	2		3	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		190-210	100-110
Andebryst	à 300 g	Rist	3		240-260	30-40
Gås, hel	3,5 - 4 kg	Rist	2		170-190	120-140
Gåselår	à 400 g	Rist	3		220-240	50-60
Kalkunkylling, hel	3,0 kg	Rist	2		180-200	80-100
Rullestek av kalkun	1,5 kg	åpen	1		190-210	110-130
Kalkunbryst	1,0 kg	Lukket	2		180-200	80-90
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	90-100







Fisk

Hvis du griller direkte på risten, bør du i tillegg sette inn universalpannen på høyde 1. Væsken blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Snu fiskestykker etter $\frac{2}{3}$ av grilltiden.

Hel fisk trenger ikke å bli snudd. Sett den hele fisken inn i stekeovnen med buken ned og ryggfinnen opp. En potet eller et lite, ildfast kokekar i bukåpningen på fisken gjør den mer stabil.

Ved steking av fiskefilet bør du tilsette noen spiseskjeer væske slik at den blir dampet.

Fisk	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varme- type	Tempera- tur i °C, grilltrinn	Tilbered- ningstid i minutter
Fisk, hel	á ca. 300 g	Rist	2		2	20-25
	1,0 kg	Rist	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Rist	2		180-200	60-70
	2,0 kg	Lukket	2		180-200	70-80
Fiskekotelett, 3 cm tykk		Rist	3		2	20-25
Fiskefilet		Lukket	2		210-230	20-30

Tips til steking og grilling

Det står ikke angitt noe i tabellen når det gjelder vekten på denne steken.

Hvordan kan du vite at steken er ferdig?

Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.

Steken ser fin ut, men sjenen er brent.

Steken ser fin ut, men sjenen er for lys og tynn.

Der dannes damp når det helles væske på steken.

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

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.

Kontroller innsetningshøyden og temperaturen.

Velg en mindre stekegryte neste gang, eller fyll på mer væske.

Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett litt mindre væske.










Dette er fysisk betinget og normalt. En stor del av vanddampen kommer ut av damputløpet. Den kan slå seg ned på de kaldere bryterne eller på elementfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann.

Gratenger, toast

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

Sett alltid kokekaret på risten.

Hvor lang steketid en grateng trenger, avhenger av størrelsen på kokekaret og hvor høy gratengen er. Informasjonen i tabellen er bare veiledende.

Gratenger	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Steketid i minutter
Grateng, søt	Gratengform	2		180-200	50-60
Sufflé	Gratengform	2		170-190	35-45
	Porsjonsformer	2		190-210	25-30
Lasagne	Gratengform	2		200-220	40-50
Lasagne	Gratengform	2		180-200	40-50
Potetgrateng, rå ingredienser, maks. 4 cm høy	1 gratengform	2		160-180	60-80
	2 gratengformer	1+3		150-170	60-80
Gratinert toast, 4 stk.	Rist	4		3	7-10
Gratinert toast, 12 stk.	Rist	4		3	5-8

Ferdigretter

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

Hvis du dekker tilbehøret med bakepapir, må du kontrollere at bakepapiret er egnet til disse temperaturene. Tilpass størrelsen på papiret til retten.

Stekeresultatet avhenger i stor grad av matvarene. Brune flekker og uregelmessigheter kan forekomme allerede ved rå vare.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Tempera- tur i °C, grilltrinn	Steketid i minutter
Pizza, dypfrossen					
Pizza med tynn bunn	Universalpanne	2		200-220	15-20
	Universalpanne + rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tykk bunn	Universalpanne	2		170-190	20-30
	Universalpanne + rist	3+1		170-190	25-35
Pizzabagett	Universalpanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalpanne	3		190-210	10-20
Pizza, avkjølt, forvarming	Universalpanne	1		180-200	10-15
Potetprodukter, dypfryste					
Pommes frites	Universalpanne	3		190-210	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalpanne	3		190-210	20-25
Rösti, fylte potetkaker	Universalpanne	3		200-220	15-25
Bakevarer, dypfryste					
Rundstykker, bagett	Universalpanne	3		180-200	10-20
Saltkringler (ikke forstekt)	Universalpanne	3		200-220	10-20

Rett	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Tempera- tur i °C, grilltrinn	Steketid i minutter
Bakevarer, forstekte					
Halvstekte rundstykker eller bagett	Universalpanne	3		190-210	10-20
	Universalpanne + rist	3+1		160-180	20-25
Vegetarbiffer, dypfryste					
Fiskepinner	Universalpanne	2		220-240	10-20
Kyllingvinger, nuggets	Universalpanne	3		200-220	15-25
Strudel, dypfryst	Universalpanne	3		180-200	35-40

Spesielle retter

Med apparatet kan du stille inn temperaturer fra 50 til 270 °C. Da blir en fin, kremaktig yoghurt ved 50 °C like vellykket som en luftig gjærdeig.

Yoghurt

Melk (3,5 % fett) kokes opp, og kjøles så ned til 50 °C. 150 g yoghurt røres inn. Fyll over i kopper eller små syltetøyglass, og sett disse tildekket på risten. Forvarm i 5 minutter på 50 °C. Tilberedes deretter slik det er angitt.

Heving av gjærdeig

Tilbered gjærdeigen på vanlig måte. Legg den i et varmebestandig kokekar av keramikk, og sett på lokk. Forvarm ovnsrommet i 5 minutter. Slå av apparatet og la deigen heve i avslått ovnsrom.

Tilberedning

Rett	Kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet
Yoghurt	Sett kopper eller syltetøyglass på risten	1		50	6-8 t
Heving av gjærdeig	Sett et varmebestandig kokekar	på bunnen av ovnen		50 °C forvarmet, slå av apparatet, sett gjærdeigen i ovnsrommet	5 min 20-30 min


Opptining

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

Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på pakningen.

Opptiningstiden er avhengig av matvaretype og mengde.

Legg fjærkre med brystet ned på en tallerken.

Frysevarer	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C
f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt, kylling, pølser og kjøtt, brød og rundstykker, kaker og annen bakst.	Rist	1		Temperaturvelgeren skal være slått av.

Tørking





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

La dem dryppe godt av seg og tørk dem.

Skyv inn universalpannen i høyde 3 og risten i høyde 1.

Dekk universalpannen og risten med bakepapir eller smørpapir.

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

Rett	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Varighet, timer
600 g epleringer	1+3		80	ca. 5
800 g pærebåter	1+3		80	ca. 8
1,5 kg svsker og plommer	1+3		80	ca. 8-10
200 g kjøkkenurter, rensset	1+3		80	ca. 1½

Konservering

Forberedelse

Glassene og gummiringene må være rene og hele. Bruk helst glass som er like store. Angivelsene i tabellene gjelder for runde glass som rommer 1 liter. Obs! Ikke bruk glass som er større eller høyere. Lokkene kan sprekke.


Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker. Vask frukten/grønnsakene grundig.

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

Ikke sett inn mer enn seks glass i ovnsrommet.

De angitte tidene i tabellene er veiledende verdier. De kan påvirkes av romtemperatur, antall glass, mengden og varmen i glassets innhold. 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 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 undervarme .
5. Sett temperaturvelgeren på 170 til 180 °C.

Konservering av frukt

Etter ca. 40 til 50 minutter stiger det med korte mellomrom opp bobler. Slå av stekeovnen.

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

Frukt i énliters glass	Fra det begynner å boble	Ettervarme
Epler, Solbær, Jordbær	slå av ovnen	ca. 25 minutter
Kirsebær, Aprikoser, Ferskener, Stikkelsbær	slå av ovnen	ca. 30 minutter
Eplemos, Pærer, Plommer	slå av ovnen	ca. 35 minutter

Konservering av grønnsaker

Med en gang det stiger opp bobler i glassene, stiller du temperaturen tilbake på ca. 120 til 140 °C i ca. 35 til 70 minutter, alt etter grønnsakstype. Slå av stekeovnen og benytt ettervarmen.

Grønnsaker i kald kraft i énliters glass	Fra det begynner å boble	Ettervarme
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 de varme glassene ned på et kaldt eller vått underlag. De kan sprekke.

Akrylamid i matvarer

Hvilke retter berøres av dette?

Akrylamid oppstår primært i korn- og potetprodukter som blir tilberedt ved svært høye temperaturer. Det dreier seg f.eks. om potetchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød, finbakst (kjeks, pepperkaker, andre småkaker).

Tips til tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

Generelt

Hold steketidene så korte som mulig.
La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk.
Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.

Baking

Med over-/undervarme ved maks. 200 °C, med 3D-varmluft eller varmluft ved maks. 180 °C.

Småkaker

Med over-/undervarme ved maks. 190 °C, med 3D-varmluft eller varmluft ved maks. 170 °C.
Egg eller eggeplommer reduserer dannelsen av akrylamid.

Ovnsstekte pommes frites

Fordel jevnt og i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett, slik at pommes fritesen ikke tørker ut.

Testretter

Disse tabellene ble laget for testinstituttene for å forenkle kontrollen og testingen av forskjellige apparater.

Iht. EN/IEC 60350.

Baking

Når du skal steke i 2 høyder, må du alltid sette universalpannen over stekebrettet.

Skal du steke i tre høyder, må du sette universalpannen i midten.

Sprøtebakst: Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

Eplepai i 2 høyder:

Sett de mørke springformene over hverandre.








Eplepai i 1 høyde:

Sett de mørke springformene ved siden av hverandre.

Springformer i lys aluminium:

Stekes med over- og undervarme  i 1 høyde.

Bruk universalpannen i stedet for risten og sett springformene på universalpannen.

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Tilbered- ningstid i minutter
Sprøtebakst	Stekebrett	3		160-180	20-30
	Stekebrett	3		160-180	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	30-40
	Universalpanne + 2 stekebrett	1+3+5		140-160	40-50
Småkaker forvarming	Stekebrett	3		160-180	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	30-40
	Universalpanne + 2 stekebrett	1+3+5		140-160	35-45

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Tilbered- ningstid i minutter
Småkaker	Stekebrett	3		160-180	20-30
Sukkerbrød forvarming	Springform på rist	2		170-190	30-40
Sukkerbrød	Springform på rist	2		160-180	30-40
Gjærbakst på brett	Universalpanne	3		160-180	40-50
	Universalpanne	3		160-180	40-50
	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	50-60
Eplepai	Rist + 2 springformer med diam. 20 cm	1		190-210	70-80
	2 rister + 2 springformer med diam. 20 cm	1+3		190-210	65-75

Grilling

Hvis du griller mat direkte på risten, bør du i tillegg sette inn universalpannen på høyde 1. Væsken blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varme- type	Grilltrinn	Tilbered- ningstid i minutter
Riste toast, forvarm i 10 minutter	Rist	5		3	½-2
Biffburger, 12 stk.* uten forvarming	Rist + Universalpanne	4+1		3	25-30

* Snu etter $\frac{2}{3}$ av tiden.

