

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 innsettingshøyder for en rekke vanlige retter. Alt er testet i vårt prøvekjøkken.

Og dersom det 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

HBB 32D4.0 S

no

9000 291 563

Innholdsfortegnelse

| | |
|--|-----------|
| Sikkerhetsanvisninger | 4 |
| Før montering | 4 |
| Veiledning om sikkerhet | 4 |
| Årsaker til skader | 6 |
| Din nye stekeovn | 7 |
| Betjeningsfelt | 7 |
| Taster og indikasjoner | 8 |
| Funksjonsvelger | 8 |
| Temperaturvelger | 9 |
| Ovnsrom | 10 |
| Tilbehør | 10 |
| Dørsikring | 13 |
| Før første gangs bruk | 13 |
| Bekreftede display | 13 |
| Oppvarming av stekeovnen | 13 |
| Rengjøring av tilbehør | 14 |
| Stille inn stekeovnen | 14 |
| Varmetype og temperatur | 14 |
| Hurtigoppvarming | 15 |
| Stille inn tidsfunksjoner | 16 |
| Varselur | 16 |
| Varighet | 17 |
| Barnesikring | 18 |
| Vedlikehold og rengjøring | 19 |
| Rengjøringsmidler | 19 |
| Ta ut stekeovnen | 21 |

Innholdsfortegnelse

| | |
|--|-----------|
| Montering og utmontering av glassruter | 22 |
| Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre? | 25 |
| Feiltabell | 25 |
| Bytte stekeovnslampe i taket | 26 |
| Glassdeksel | 26 |
| Kundeservice | 27 |
| Energi- og miljøtips | 28 |
| Energisparing | 28 |
| Miljøvennlig håndtering | 28 |
| Testet for deg i vårt prøvekjøkken | 29 |
| Kaker og bakst | 29 |
| Tips til bakingen | 33 |
| Kjøtt, fjærkre, fisk | 35 |
| Tips til steking og grilling | 40 |
| Gratenger, toast | 41 |
| Ferdigretter | 41 |
| Spesielle retter | 43 |
| Opptining | 43 |
| Tørking | 44 |
| Konservering | 44 |
| Akrylamid i matvarer | 46 |
| Testretter | 47 |

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 stekeovn

Hold alltid stekeovnen lukket når ovnsrommet avkjøles. Selv om stekeovnen bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.

Svært skitten stekeovnstetning

Hvis stekeovnstetningen er svært skitten, går ikke døren til stekeovnen ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid stekeovnstetningen ren.

Stekeovnen som sitteflate

Ikke sett fra deg ting eller sitt på den åpne stekeovnen.

Transport av apparatet

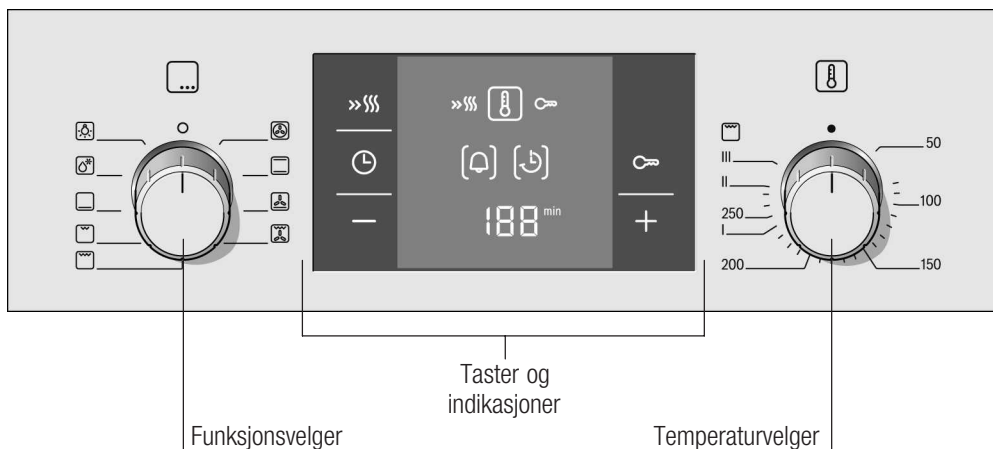
Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

Din nye stekeovn

Her kan du bli kjent med den nye stekeovnen 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

Det ligger sensorer under hver enkelt tast. Du trenger ikke trykke hardt. Du trenger bare å berøre det aktuelle symbolet.

Taster og indikasjoner

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






| Tast | Bruk |
|-----------------------|--|
| >>>> Hurtigoppvarming | Ekstra rask oppvarming av stekeovnen. |
| 🕒 Tidsfunksjoner | Valg av varselur 🔔 og varighet ⌚. |
| 🔒 Barnesikring | Sperring og opplåsing av betjeningsfelt. |
| - Minus | Reduksjon av innstillingsverdier. |
| + Pluss | Øking av innstillingsverdier. |

Hvilken tidsfunksjon som står i forgrunnen i indikasjonen, ser du på klammene [] rundt det tilhørende symbolet.

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. Viften 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 | Til rask tilberedning av dyperfryste produkter uten forvarming, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel. Det nedre varmeelementet og ringelementet avgir varme. |
| 🔥 Omluftsgrilling | Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten. |



| Posisjon | Bruk |
|--|--|
|  Grill, stor flate | Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillelementet 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. Viften blåser den varme luften rundt maten. |
|  Ovnslampe | Slår på ovnslampen. |



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

Når du stiller inn, tennes ovnslampen i ovnsrommet.

Temperaturvelger

Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.


| Posisjon | Betydning |
|-------------------------|---|
| ● Nullstilling | Stekeovnen blir ikke varm. |
| 50-270 Temperaturområde | Temperaturen i ovnsrommet i °C. |
| I, II, III Grilltrinn | Grilltrinn for grill, liten  og stor  flate. I = trinn 1, svakt II = trinn 2, middels III = trinn 3, kraftig |

I displayet lyser symbolet  når oppvarmingen i stekeovnen er på. I varmepausene slukkes symbolet. Ved bruk av varmetypen Opptining  lyser ikke symbolet.

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

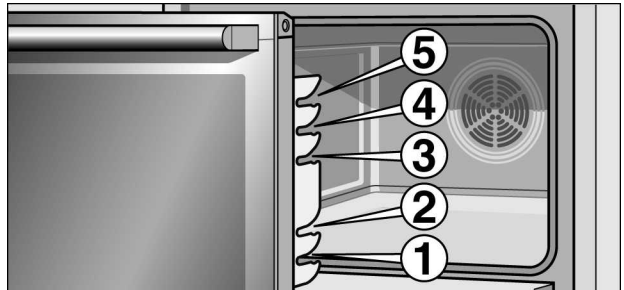
Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren. Obs! Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

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

Tilbehør

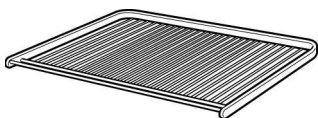
Tilbehøret kan skyves inn med stekevognen i 5 forskjellige høyder.

Stekesvognen er utstyrt med mykt inntrekk. Når du skal lukke ovnen, trenger du bare å skyve lett på stekesvognen, og den trekker seg mykt inn.



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 HEZ-nummeret.



Rist

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



Universalpanne

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



Emaljestekebrett

til kaker/småkaker.

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 HEZ 344002

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

Emaljestekebrett HEZ 341002

Til kaker/småkaker.

Universalpanne HEZ 342002

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

Innleggsrist HEZ 324000

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

Stekebrett, uttrekkbart på siden
HEZ 341672

til kaker/småkaker.
Baking på to høyder: Holder på høyde 1.
Baking på tre høyder: Holderen settes inn på høyde 3.
Stekebrettet kan trekkes ut på høyre og venstre side.
Legg stekebrettet på holderen med skråkanten mot stekeovnen.

Grillrist HEZ 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 innsetningshøyde 1, 2 og 3.
Grillrist som sprutbeskyttelse: Sett inn universalpannen med grillristen under risten.

| | |
|--|--|
| Glasspanne HEZ 346002 | Dyp ovns panne i glass. Egner seg også svært godt som serveringsfat. Legg glasspannen på risten. |
| Emaljestekebrett med antislipp-belegg HEZ 341012 | Store og små kaker løsner lettere fra stekebrettet. |
| Universalpanne med antislipp-belegg HEZ 342012 | Saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker slipper lettere taket i universalpannen. |
| Pizzabrett HEZ 317000 | ideell til pizza, dypfrysede varer og store, runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Sett brettet på risten og følg opplysningene i steketabellene. |
| Bakestein HEZ 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 HEZ 343002 | Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder. |
| Lokk til proffpanne HEZ 333001 | Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgrøte. |
| Glassform HEZ 915001 | Glassformen egner seg til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Den egner seg spesielt godt til stekeautomatikk. |
| Metall-stekegryte HEZ 6000 | 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 HEZ 390800 | Til spesielt store eller mange porsjoner. Formen har en granitemaljert utside med et ildfast glasslokk. Glasslokket kan brukes som gratengform. |
| Selvrensende tak og vegger HEZ 329024 | 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 skrues 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 skrues 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*.


Bekreft display

Etter tilkobling lyser en null i displayet. Trykk på tasten  for å bekrefte. Kontrollampen slukkes.

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 for matretten som skal tilberedes. Du kan lese mer om dette i kapittelet *Stille inn tidsfunksjoner*.

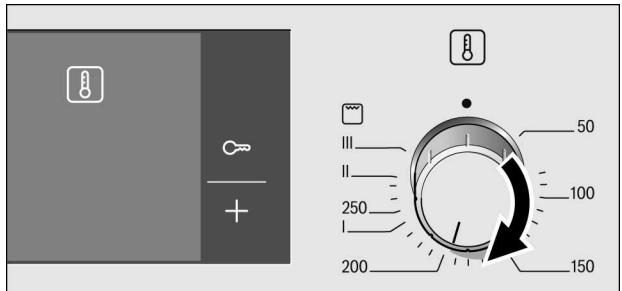
Varmetype og temperatur

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

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.



2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.



Slå av stekeovnen

Endre innstillinger

Stekeovnen varmes opp.




Vri funksjonsvelgeren til nullstilling.

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 etter at hurtigoppvarmingen er avsluttet.

1. Still inn varmetype og temperatur.
2. Trykk på tasten »|||».

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 »|||». Symbolet »|||» i displayet slukker.

Stille inn 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. Klammene [] viser hvilken tidsfunksjon du er på.

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

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, og det står klammer rundt \hookrightarrow .
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 [\hookrightarrow] vises i displayet, og varseluret teller ned tiden. De andre tidssymbolene slukkes.

Tiden på varseluret er utløpt

Du hører et lydsignal. I displayet vises 0. Slå av varseluret med tasten \ominus .

Endre varselurtiden




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

Slette varselurtid

Still varseluret tilbake til 0 med tasten $-$. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Varseluret er avslått.

Vise tidsinnstillinger



Er varselur og varighet stilt inn, lyser begge symbolene i indikasjonen. I forgrunnen vises nedtellingen av varseluret. Klammene står rundt symbolet \hookrightarrow .

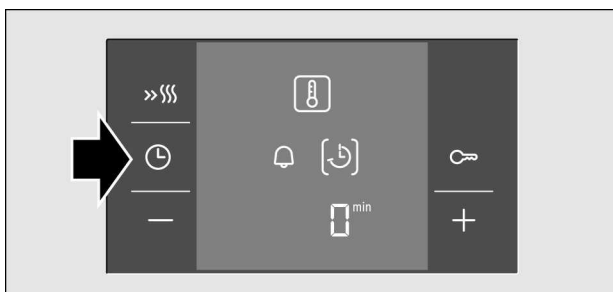
Trykk på tasten  for å vise varigheten . Klammene står rundt symbolet  og verdien vises i noen sekunder i displayet.

Varighet

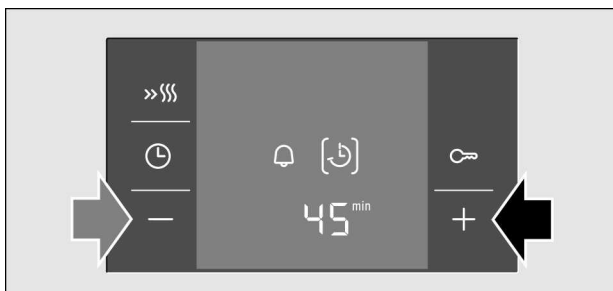
På stekeovnen kan du stille inn tilberedningstiden for matretten. Når varigheten er telt ned, kobles stekeovnen ut automatisk. Du trenger dermed ikke avbryte annet arbeid for å slå av stekeovnen. Steketiden overskrides ikke uten at du vil det.

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.
0 vises i displayet. Tidssymbolene lyser, og det står klammer rundt .



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 [-b] lyser. De andre tidssymbolene slukkes.

Varigheten er slutt

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

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 med tasten -. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Varigheten er slettet.

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

Vise tidsinnstillinger

Er varselur og varighet stilt inn, lyser begge symbolene i indikasjonen. I forgrunnen vises nedtellingen av varseluret. Klammene står rundt symbolet ⊖.

Trykk på tasten ⊖ for å vise varigheten -b. Klammene står rundt symbolet -b og verdien vises i noen sekunder i displayet.

Barnesikring

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

Stekeovnen reagerer ikke på noen innstillinger. Varseluret kan endres også når barnesikringen er på.

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

Slå på barnesikringen

Det må ikke være innstilt noen varighet.

Hold tasten ∞ inne i ca. fire sekunder.

I displayet vises symbolet ∞. Barnesikringen er på.

Slå av barnesikringen

Hold tasten ∞ inne i ca. fire sekunder.

Symbolet ∞ i displayet slukker. Barnesikringen er slått av.

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. |
| 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. |
| Bunnen på stekevognen | Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut. |
| Glasslokket på stekeovnslampen | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. |
| Tetning Må ikke tas av! | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler. |
| 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

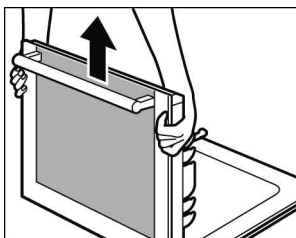
Bruk en oppvaskklut og varmt såpevann eller vann med eddik.

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.

Ta ut stekevognen

Det er lettere å rengjøre ovnsrommet hvis du hekter av stekevognen. Trekk stekevognen ut så langt det går. Ta tak på venstre og høyre side, løft den litt opp og ta den ut. Sett vognen forsiktig ned på en plan flate.

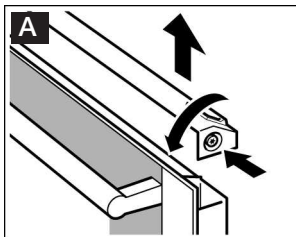


Montering og utmontering av glassruter

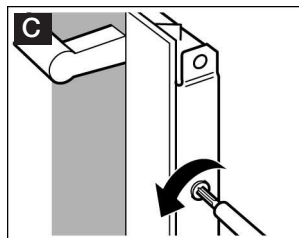
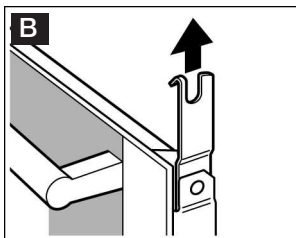
Utmontering

Du kan utmontere glassrutene på stekevognen for å forenkle rengjøringen.

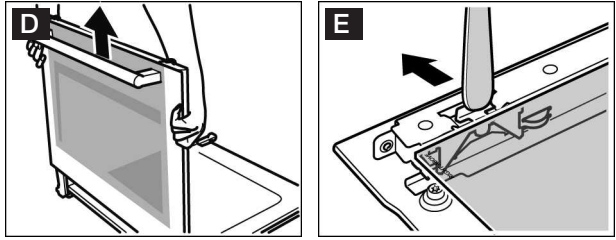
1. Trekk ut stekevognen.
2. Skru ut dekselet øverst på stekevognen. Dette gjør du ved å skru ut skruene på høyre og venstre side. (Figur A)



3. Trekk ut metallskinnen på høyre side. (Figur B)
4. Skru ut skruen på høyre side. (Figur C)



5. Hold glassrutene på venstre og høyre side, vipp dem litt forover og trekk dem opp. (Figur D)
Legg dem ned på et håndkle med håndtaket ned. Den innerste glassruten med festekrokene står igjen på stekevognen.
6. Trykk de fremre holdebjærene på venstre og høyre side utover. (Figur E)
Hvis klemmene er vanskelige å trykke til side, kan du bruke en skje som hjelpemiddel.
Ta ut den øvre glassruten.

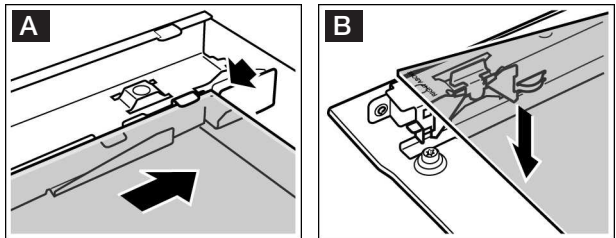


Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut. Ikke bruk glasskrape og etsende eller skurende rengjøringsmidler. Glasset kan bli skadet.

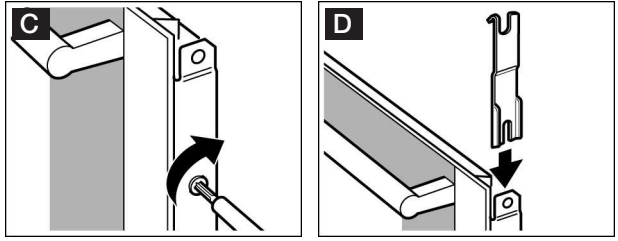
Montering

Ved montering må du passe på at merkingen "Right above" står opp-ned nede til venstre på glassruten.

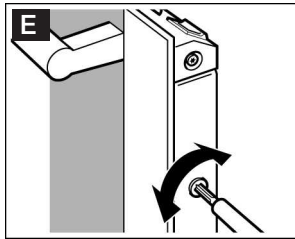
1. Skyv glassruten inn på skrå bakover. (Figur A)
2. Trykk holdefjærene på høyre og venstre side utover, slik at ruten hviler mot disse.
3. Trykk fast mot ruten på forsiden, slik at den smekker på plass. Kontroller at ruten sitter fast. (Figur B)



4. Før rutene inn i festet på stekevognen igjen.
5. Skru inn den høyre skruen igjen til den flukter. (Figur C) Ikke trekk den hardt til.
6. Skyv metallskinnen tilbake på plass med krokene innover. (Figur D)



7. Sett på dekselet og skru det fast. Hvis det ikke er mulig å skru på dekselet, må du kontrollere om ruten sitter riktig i festet.
8. For at det skal være jevn avstand mellom venstre og høyre glassrute kan man justere med skruen ved å skru den lett mot høyre eller venstre. (Figur E)



9. Lukk stekevognen.

Du må ikke bruke stekevognen 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 en null. | Strøbrudd. | Bekreft med tasten \ominus . |
| Stekeovnen blir ikke varm. | Det er støv på kontaktene. | Drei bryterhåndtakene flere ganger frem og tilbake. |

Feilmelding

Vises feilmeldingen E i displayet, trykker du på tasten \ominus . Meldingen forsvinner. En innstilt tidsfunksjon blir slettet.

For å oppheve årsaken, må du ta hensyn til følgende henvisninger.

| Feilmelding | Mulig årsak | Tiltak/råd |
|-------------|--|---|
| E | 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!

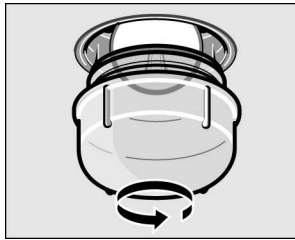
Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss.

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 på høyre side av stekevognen.

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

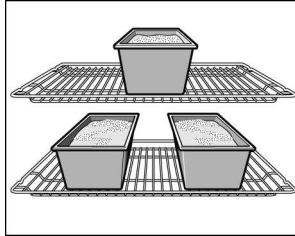
Stekebrett i stekehøyde 1.

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 brødformer | 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 ovnsgrøyten og slutte tett.

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

Ved steking i ovnsgrøyte 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 ovnsgrøyter, 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 | 15-25 |
| | 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 |
| Bakevarer, forstekte | | | | | |
| Halvsteekte 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 pæreåter | 1+3 |  | 80 | ca. 8 |
| 1,5 kg svsker og plommer | 1+3 |  | 80 | ca. 8-10 |
| 200 g kjøkkenurter, renset | 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. Løkkene 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.