

## **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 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**

---

**HBA 23B2.0 S**

no

**9000 294 318**

# Innholdsfortegnelse

<b>Sikkerhetsanvisninger</b> .....	<b>4</b>
Før montering .....	4
Veiledning om sikkerhet .....	4
Årsaker til skader .....	5
<b>Din nye stekeovn</b> .....	<b>7</b>
Betjeningsfelt .....	7
Taster og indikasjoner .....	8
Funksjonsvelger .....	8
Temperaturvelger .....	9
Ovnsrom .....	9
Tilbehør .....	10
Dørsikring .....	12
<b>Før første gangs bruk</b> .....	<b>13</b>
Stille inn klokkeslett .....	13
Oppvarming av stekeovnen .....	13
Rengjøring av tilbehør .....	13
<b>Stille inn stekeovnen</b> .....	<b>14</b>
Varmetype og temperatur .....	14
Hurtigoppvarming .....	15
<b>Stille inn tidsfunksjoner</b> .....	<b>16</b>
Varselur .....	16
Varighet .....	17
Sluttid .....	19
Klokkeslett .....	21
<b>Barnesikring</b> .....	<b>22</b>
<b>Endring av grunninnstillingene</b> .....	<b>23</b>

# Innholdsfortegnelse

<b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....	<b>24</b>
Rengjøringsmidler .....	24
Sett inn og ta ut stigenes .....	26
Vippe ned grillelementet .....	27
Sette inn og ta ut stekeovnsdøren .....	28
Montering og utmontering av glassruter .....	29
<b>Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?</b> ....	<b>31</b>
Feiltabell .....	31
Bytte stekeovnslampe i taket .....	32
Glassdeksel .....	33
<b>Kundeservice</b> .....	<b>33</b>
<b>Energi- og miljøtips</b> .....	<b>34</b>
Energisparing .....	34
Miljøvennlig håndtering .....	34
<b>Testet for deg i vårt prøvekjøkken</b> .....	<b>35</b>
Kaker og bakst .....	35
Tips til bakingen .....	40
Kjøtt, fjærkre, fisk .....	41
Tips til steking og grilling .....	46
Gratenger, toast .....	47
Ferdigretter .....	47
Spesielle retter .....	49
Opptining .....	50
Tørking .....	50
Konservering .....	51
<b>Akrylamid i matvarer</b> .....	<b>53</b>
<b>Testretter</b> .....	<b>54</b>

---

# 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.

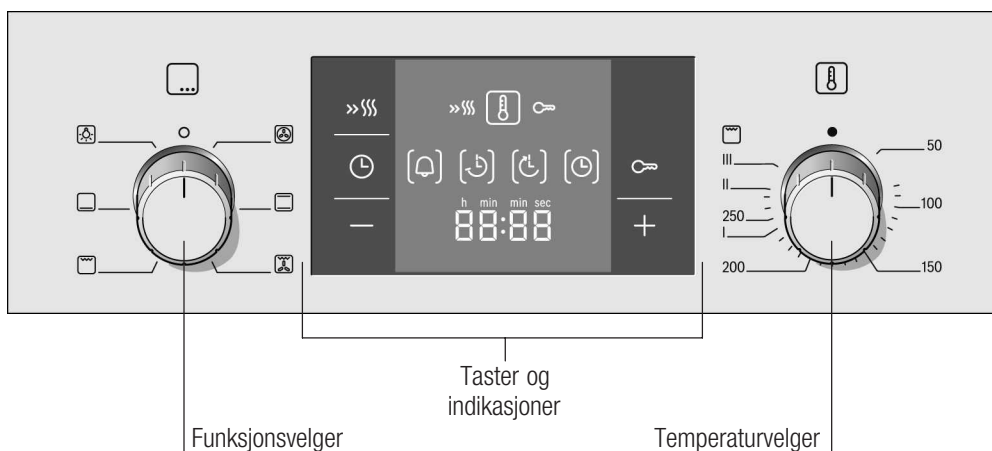
<b>Vann i varmt ovnsrom</b>	Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.
<b>Fuktige matvarer</b>	Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. Emaljen ødelegges.
<b>Fruktsaft</b>	Ikke legg for mye på 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.
<b>Avkjøling med åpen stekeovnsdør</b>	Hold alltid stekeovnsdøren lukket når ovnsrommet avkjøles. Selv om stekeovnsdøren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
<b>Svært skitten stekeovnstetning</b>	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.
<b>Stekeovnsdøren som sitteplass og oppbevaringssted</b>	Ikke sett fra deg ting på den åpne stekeovnsdøren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på stekeovnsdøren.
<b>Transport av apparatet</b>	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 tilleggsfunksjoner. I indikasjonsfeltet kan du lese av de innstilte verdiene.

Tast	Bruk
»»»» Hurtigoppvarming	Ekstra rask oppvarming av stekeovnen.
🕒 Tidsfunksjoner	Valg av varselur 🔔, varighet ⏱, sluttid ⏲ og klokkeslett 🕒.
🔒 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.



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. 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.
🔥 Omluftsgrilling	Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
☐ Grill, stor flate	Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillelementet blir varm.




Posisjon	Bruk
 Undervarme	Til konservering og ettersteking eller -bruning. Varmen kommer nedenfra.
 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, 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 sløkkes 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

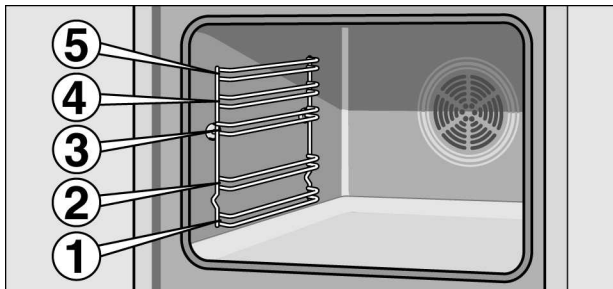
Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren. Obs! Ikke dekk til luftåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

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.



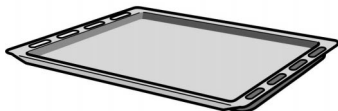
Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. Når det er blitt avkjølt, vil det ikke lenger være deformert. Dette har ingen innvirkning på funksjonen.

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



### Rist

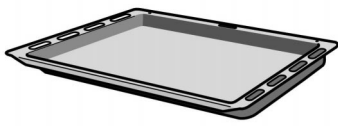
til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfryste retter. Risten skyves  inn med den krumme siden ned.



### 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.

## 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 334000	til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter.
Emaljestekebrett HEZ 331000	Til kaker/småkaker.
Universalpanne HEZ 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 HEZ 324000	Til stek. Sett alltid risten ned i universalpannen. Dryppende fett og kjøttsaft blir samlet opp.
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 innsettingshøyde 1, 2 og 3. Grillrist som sprutbeskyttelse: Sett inn universalpannen med grillristen under risten.
Glasspanne HEZ 336000	Dyp ovns-panne i glass. Egner seg også svært godt som serveringsfat.
Emaljestekebrett med antislipp-belegg HEZ 331010	Store og små kaker løsner lettere fra stekebrettet. Stekebrettet legges inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Universalpanne med antislipp-belegg HEZ 332010	Store og små kaker løsner lettere fra stekebrettet. Stekebrettet legges inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Pizzabrett HEZ 317000	ideell til pizza, dypfryste 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 med innleggsrist HEZ 333000	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 granittemaljert utside med et ildfast glasslokk. Glasslokket kan brukes som gratengform.
2-delt teleskoputtrekk HEZ 338250	Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.
3-delt teleskoputtrekk HEZ 338352	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.
3-delt teleskoputtrekk, full lengde HEZ 338356	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper.

### 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 fire 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 dreie funksjonsvelgeren til nullstilling.

---

## Rengjøring av tilbehør

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

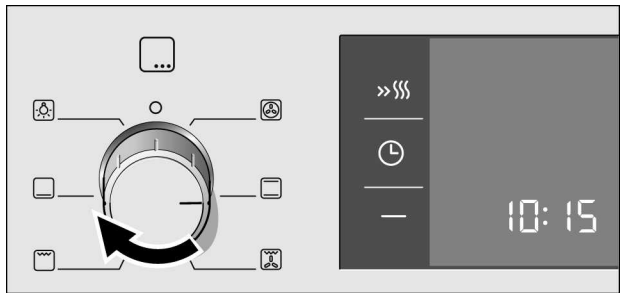
# Stille inn stekeovnen

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*.

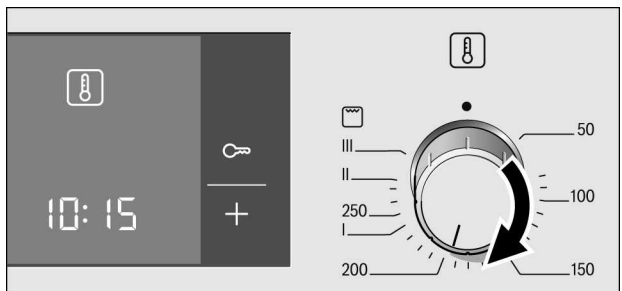
## Varmetype og temperatur

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.

**Slå av stekeovnen**

Vri funksjonsvelgeren til nullstilling.

**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:

- Still inn 3D-varmluft 
- Over-/undervarme 

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 »»»».

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 tilberedningstiden 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. 00:00 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 00:00 med tasten  $-$ . Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Varseluret er avslått.



## Vise tidsinnstillinger

Er det foretatt flere tidsinnstillinger, lyser de respektive symbolene i displayet. Varseluret går i forgrunnen. Symbolet  står i klammer og nedtellingen vises i displayet.



For å vise varselur , tilberedningstid , sluttid  eller klokkeslett  trykker du på -tasten til klammene står rundt 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. 00:00 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 [⌚] lyser. De andre tidssymbolene slukkes.

#### **Varigheten er slutt**

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

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 00:00 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. Symbolet til tidsfunksjonen i forgrunnen står i klammer.

For å vise varselur ⌚, varighet ⌚, sluttid ⌚ eller klokkeslett ⌚ trykker du på ⌚-tasten til klammene står rundt 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 .

Det er klammer rundt . 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 symbolet  står i klammer. Symbolene  og  slukker. Når stekeovnen slår seg på, telles varigheten ned i displayet, og symbolet  står i klammer. Symbolet  slukkes.

### Varigheten er slutt


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

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. Symbolet til tidsfunksjonen i forgrunnen står i klammer.

For å vise varselur , varighet , sluttid  eller klokkeslett  trykker du på -tasten til klammene står rundt det respektive symbolet. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

---

## Klokkeslett



Etter tilkobling eller etter strøbrudd lyser symbolet  og fire 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, og det står klammer rundt .
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*.

---

# 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
<b>c1</b> Visning av klokkeslett	alltid*	kun med tasten ⊖	-
<b>c2</b> Varighet av varselsignal når tilberedningstid eller varselurtid er telt ned	ca. 10 s	ca. 2 min*	ca. 5 min
<b>c3</b> 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.
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 rust. 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.
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.

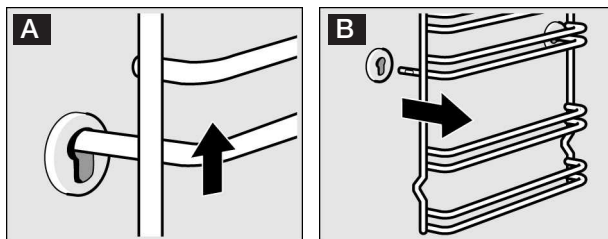
---

## Sett inn og ta ut stigene

### Ta ut stigene

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

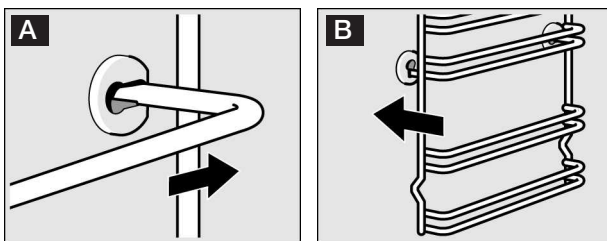
1. Løft opp stigen på forsiden
2. og hekt den av. (Figur A)
3. Trekk deretter hele stigen fremover og ta den ut. (Figur B)



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.

---

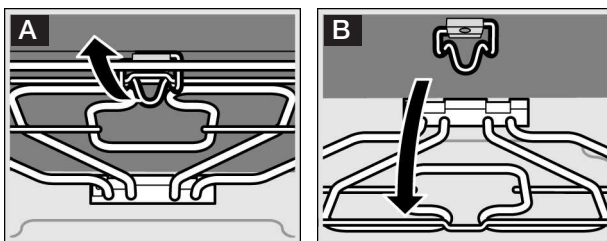
## Vippe ned grillelementet

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)

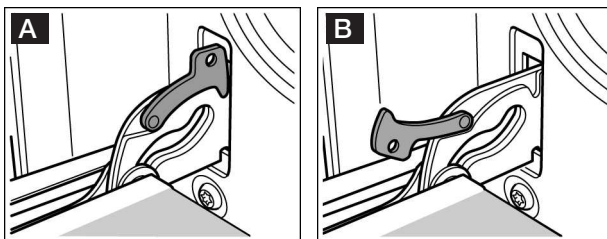


Etter rengjøringen vippes grillelementet opp igjen. Trykk ned holdebøylen og la grillelementet smekke på plass.

## Sette inn og ta ut stekeovnsdøren

Stekeovnsdøren kan tas ut for å gjøre rengjøringen enklere og hvis glassrutene skal demonteres.

Alle hengslene på stekeovnsdøren har sperrehendel. Når sperrehendelen er vippet ned (Figur A), er stekeovnsdøren sikret. Den kan ikke tas av. Når sperrehendelen på stekeovnsdøren er vippet opp er hengslene sikret. De kan ikke klappe sammen (Figur B).

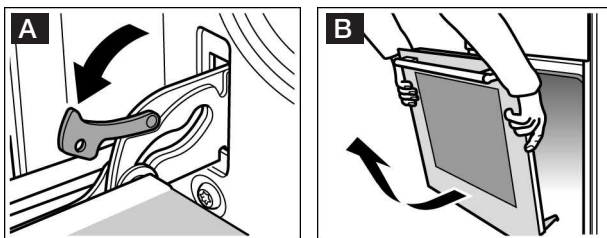


Fare for personskader! Når hengslene er usikret, klapper de kraftig sammen.

Pass på at sperrehendlene alltid er helt klappet igjen, eller eventuelt klappet helt opp når stekeovnsdøren tas ut.

### Ta ut døren

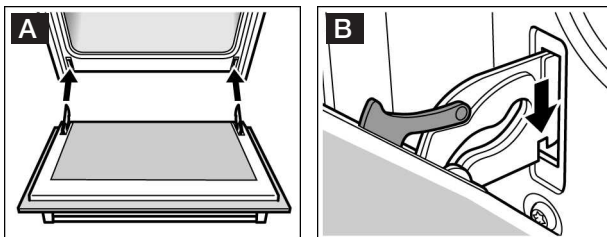
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (Figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper (Figur B). Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut.



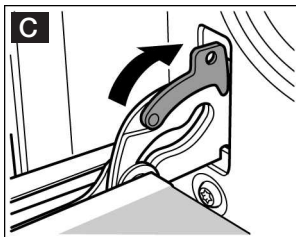
## Sett døren på plass

Stekeovnsdøren settes på plass igjen i motsatt rekkefølge.

1. Pass på at begge hengslene blir satt rett inn i åpningene når stekeovnsdøren settes på plass (Figur A).
2. Hakkene i hengslene må smekke på plass på begge sider (Figur B).



3. Klapp sammen begge sperrehendlene igjen (Figur C). Lukk stekeovnsdøren.



Fare for personskader! Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

---

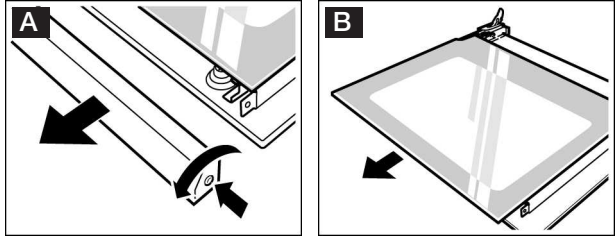
## Montering og utmontering av glassruter

### Utmontering

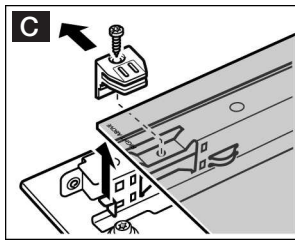
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

1. Hekt av stekeovnsdøren og legg den med håndtaket ned på et håndkle e.l.
2. Skru av dekselet øverst på stekeovnsdøren. Dette gjør du ved å skru ut skruene på høyre og venstre side (figur A).

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



4. Skru av holderen på høyre og venstre side. Løft på glassruten og trekk holderne av ruten (figur C). Ta ut glassruten.

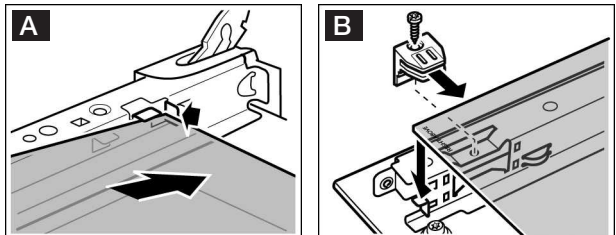


Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut. Ikke bruk glasskrappe og etsende eller skurende rengjøringsmidler. Glasset kan bli skadet.

## Montering

Pass ved montering av glassrutene på at merkingen "right above" står opp-ned nede til venstre.

1. Skyv glassruten inn på skrå bakover (figur A).
2. Sett holderne tilbake på glassruten på høyre og venstre side, rett dem ut og skru fast (figur B).



3. Skyv den øverste ruten inn på skrå bakover. Den glatte flaten må vende ut.
4. Sett på dekselet og skru det fast.
5. Hekt på stekeovnsdøren igjen.

**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.
	Strømbrudd.	Kontroller om kjøkkenlampen eller et annet kjøkkenapparat fungerer.
I indikasjonen lyser  og nuller.	Strømbrudd.	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.



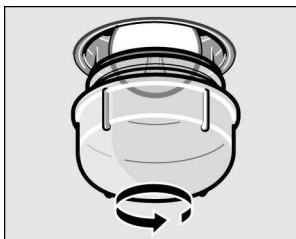
Fare for elektrisk støt!  
Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss.

## 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 glassdekselet 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, på siden av bryterfronten.

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.

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening også under garantitiden.

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

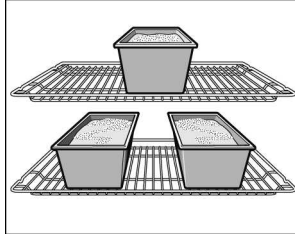
Universalpanne i stekehøyde 3

Stekebrett i stekehøyde 1.

Stekerbrett 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 (østerrisk 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







Småkaker	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Steketid i minutter
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
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.

---

Kaken er falt sammen.

---

Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.

---

Kaken blir for mørk oppå.

---

Kaken er for tørr.

---

Brødet eller kaken (f.eks. ostekake) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (rå, gjennomtrukket av væskestriper).

---

Bakverket er ikke jevnt stekt.

---

Fruktkaken er for lys under.

---

Fruktsaften renner ut.

---

Småbakst av gjærdeig kleber seg sammen under steking.

---

Du har bakt på flere høyder. På det øverste brettet er kakene mørkere enn på de nederste.

---

Se etter lignende kaker i steketabellen.

---

Stikk en tannpirker 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.

---

Bruk mindre væske neste gang eller still ovnstemperaturen 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.

---

Ikke smør kanten av springformen. Etter stekingen løsnes kaken forsiktig med en kniv.

---

Sett den inn på en lavere høyde, velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.


---

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.

---

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.

---

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 luft sirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer til stekebrettet.

---

Skyv kaken inn på en lavere stekehøyde neste gang.


---

Bruk om mulig en dypere universalpanne neste gang.

---

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.

---

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 steking 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 ovnsgrøten og slutte tett.

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

Ved steking i ovnsgrøte 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 ovnsgrøter, 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.




## Kjøtt

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	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varme- type	Tempera- tur i °C, grilltrinn	Steketid i minutter
<b>Storfe kjøtt</b>						
Oksestek	1,0 kg	Lukket	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varme- type	Tempera- tur i °C, grilltrinn	Steketid i minutter
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
Biffer, 3 cm tykke, medium		Rist + universal- panne	5+1		3	15
<b>Kalvekjøtt</b>						
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
<b>Svinekjøtt</b>						
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
<b>Lammekjøtt</b>						
Lammerygg, med bein	1,5 kg	åpen	2		190-210	60
Lammelår uten ben, medium	1,5 kg	åpen	1		150-170	120
<b>Viltkjøtt</b>						
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
<b>Kjøttpudding</b>	av 500 g kjøtt	åpen	1		180-200	80
<b>Pølser</b>		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 fettene kan renne ut.

Legg helt fjærkre med brystsidene 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 sijen er brent.

Steken ser fin ut, men sijen 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 stekegrype neste gang, eller fyll på mer væske.

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









Dette er fysisk betinget og normalt. En stor del av vanndampen 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, 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
<b>Pizza, dypfrossen</b>					
Pizza med tynn bunn	Universalpanne	2		190-210	15-25
	Universalpanne + rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tykk bunn	Universalpanne	2		180-200	20-30
	Universalpanne + rist	3+1		170-190	25-35
Pizzabagett	Universalpanne	3		180-200	20-30
Minipizza	Universalpanne	3		190-210	10-20
Pizza, avkjølt, forvarming	Universalpanne	3		190-210	10-15
<b>Potetprodukter, dypfryste</b>					
Pommes frites	Universalpanne	3		190-210	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalpanne	3		200-220	20-25
Rösti, fylte potetkaker	Universalpanne	3		210-230	15-25
<b>Bakevarer, dypfryste</b>					
Rundstykker, bagett	Universalpanne	3		170-190	10-20
Saltkringler (ikke forstekt)	Universalpanne	3		210-230	15-25
<b>Bakevarer, forstekte</b>					
Halvsteekte rundstykker eller bagett	Universalpanne	3		190-210	10-20
	Universalpanne + rist	3+1		160-180	20-25
<b>Vegetarbiffer, dypfryste</b>					
Fiskepinner	Universalpanne	2		220-240	10-20
Kyllingvinger, nuggets	Universalpanne	3		200-220	15-25
<b>Strudel, dypfryst</b>	Universalpanne	3		200-220	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, 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. 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.

<b>Frukt i énliters glass</b>	<b>Fra det begynner å boble</b>	<b>Ettervarme</b>
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.

<b>Grønnsaker i kald kraft i énliters glass</b>	<b>Fra det begynner å boble</b>	<b>Ettervarme</b>
Agurker	-	ca. 35 minutter
Rødbeter	ca. 35 minutter	ca. 30 minutter
Rosenkål	ca. 45 minutter	ca. 30 minutter
Bønner, Kålrabi, Rødkål	ca. 60 minutter	ca. 30 minutter
Erter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter

## Ta ut glassene

Ikke sett 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.

Sprøytebakst: 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
Sprøytebakst	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.

