

SIEMENS

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

bør du lese denne bruksanvisningen. Da kan du dra nytte av alle de tekniske finessene på stekeovnen.

Her finner du viktig informasjon om sikkerheten. Du blir nærmere kjent med de enkelte delene på den nye stekeovnen. 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 populære retter. Alt er testet i vårt prøvekjøkken.

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

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

Nå gjenstår det bare å ønske god appetitt!

Bruksanvisning



HB 76P.70
HB 76P.70 E
HB 76P.70 S

no

9000 437 891

Innholdsfortegnelse

Du må passe på dette	6
Viktige råd om bruken	7
Før montering	7
For din egen sikkerhet	7
Årsaker til skader	9

Dette er din nye stekeovn	10
Den veggmonterte stekeovnen	11
Glasskeramikken	11
Liften	12
Åpne og lukke	12
Betjeningsfeltet	14
Oversikt	14
Betjeningsknapper og display	15
Funksjonsvelger	16
Bryter	17
Nedsenkbare brytere	17
Stekeovn og tilbehør	18
Stekeovnen	18
Stekeovnslamper	18
Tilbehør	19
Tilbehørsholder	20
Glasskeramikk	21

Innholdsfortegnelse

Slik betjener du stekeovnen din	22
Før første gangs bruk	23
Stille inn klokkeslett	23
Oppvarming av stekeovnen	23
Rengjøring av tilbehør	23
Slå stekeovnen av og på	24
Hovedbryter	24
Stille inn stekeovnen	25
Stille inn	26
Slå av automatisk	27
Slå på og av stekeovnen automatisk	28
Temperaturkontroll	30
Klokkeslett	31
Stille inn	31
Varselur	32
Stille inn	32
Grunninnstillinger	33
Stille inn	34

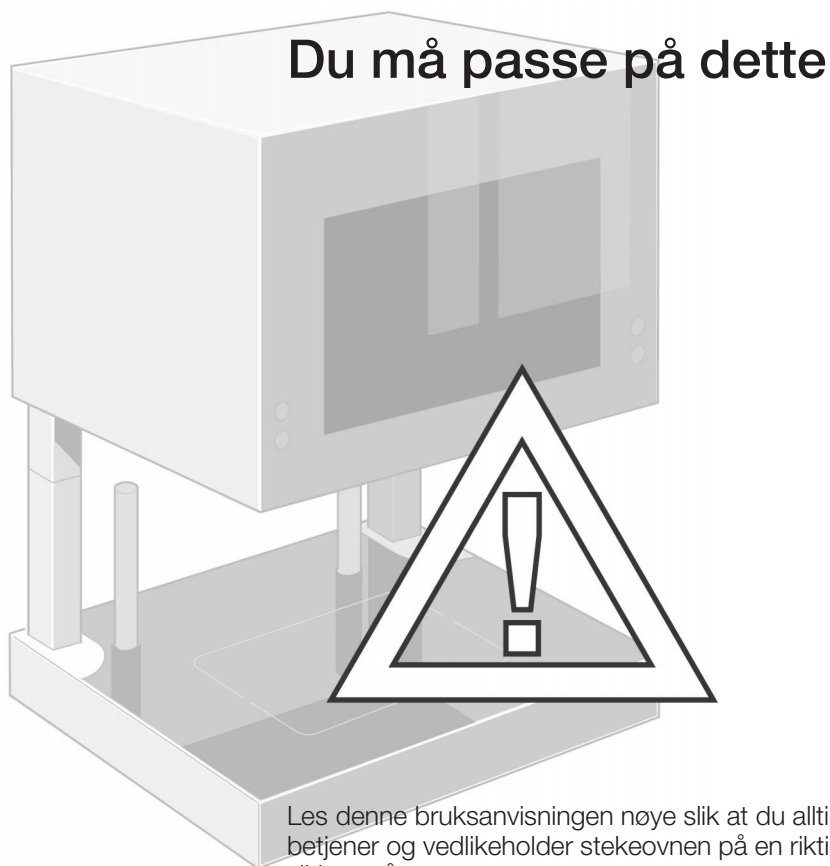
Stekeovnens spesialfunksjoner	35
Hurtigoppvarming	36
Stille inn	36
Barnesikring	37
Stille inn	37
Automatisk tidsbegrensning	38

Innholdsfortegnelse

Programautomatikk	39
Utstyr	39
Klargjøring av retten	40
Programmer	40
Stille inn	42
Slå på og av stekeovnen automatisk	44
Tips til programautomatikk	45
Selvrens	47
Før selvrens	48
Rengjøring av tilbehør	48
Stille inn	49
Slå på og av stekeovnen automatisk	50
Etter selvrensen	51
Slik vedlikeholder du stekeovnen din ..	52
Vedlikehold	53
Unngå kraftig smuss	53
Rengjøring	54
Rengjøringsmidler	54
Montering og utmontering av glassruten	55
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	57
Mindre feil som du selv kan utbedre	58
Skifte ut stekeovnslamper	60
Taklampe	60
Sidelamper	61
Glassdeksler	62

Innholdsfortegnelse

Åpne stekeovnen manuelt	62
Slik går du frem	63
Kundeservice	64
Emballasje og gammel maskin	64
Her finner du de riktige innstillingsverdiene	65
Innstillingsverdier og tips	66
Kaker og bakst	66
Tips til bakingen	68
Kjøtt, fjærkre, fisk	69
Tips til steking og grilling	72
Langtidssteking	73
Tips om langtidssteking	74
Gratenger, toast, grønnsaker	75
Tørring	75
Konservering	76
Frosne ferdigretter	78
Opptining	79
Varmholding og smelting	79
Energisparetips	80
Akrylamid i matvarer	81
Testretter	82



Les denne bruksanvisningen nøye slik at du alltid betjener og vedlikeholder stekeovnen på en riktig og sikker måte.

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

Viktige råd om bruken

For å unngå at det oppstår skader i omgang med stekeovnen, og for at du skal ha glede av den i mange år, må du følge anvisningene nedenfor.

Før montering

Transportskader

Følg anvisningene i monteringsveiledningen.

Kontroller stekeovnen etter at du har pakket den ut. Den må ikke kobles til hvis det skulle ha oppstått skader under transporten. Fare for personskader!

Elektrisk tilkobling

Hvis stekeovnen ikke har en stikkontakt, må dette kun kobles til av en autorisert fagperson. Ved skader som oppstår på grunn av feil tilkobling bortfaller alle garantikrav.

For din egen sikkerhet

Stekeovnen er bare beregnet til bruk i private husholdninger. Den må bare brukes til tilberedning av mat.

Apparatet må ikke uten oppsyn brukes av voksne og barn som

- psykisk, sensorisk eller mentalt ikke er i stand til å betjene apparatet
- ikke har den kunnskap og erfaring som kreves for å betjene apparatet på en riktig og sikker måte.

Ikke la barn leke med apparatet.

Barn



Barn må bare tilberede mat når de har fått opplæring i bruken. De må kunne betjene apparatet riktig. De må også forstå farene som det er redegjort for i bruksanvisningen. Barn må holdes under oppsyn ved bruk av apparatet for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Varm stekeovn



Den varme glasskeramikken, de innvendige stekeovnsflatene og varmeelementene må aldri berøres. Fare for forbrenning! Hold barn på sikker avstand.

Varm damp kan strømme ut når du åpner døren til stekeovnen. Fare for forbrenning!

Oppbevar aldri brennbare gjenstander i stekeovnen. Ikke legg bakepapir på glasskeramikken. Fare for brann!

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

Vær forsiktig med retter som tilberedes med drikkevarer med høyt alkoholinnhold (f. eks. konjakk og rom).

Alkohol fordampes ved høye temperaturer. I verste fall kan alkoholdamp ta fyr i stekeovnen. Fare for forbrenning!

Bruk kun små mengde av drikkevarer med høyt alkoholinnhold og åpne stekeovnsdøren forsiktig.

Olje- og fettrester



Olje- og fettrester antennes raskt. Fare for brann! Fjern store olje- og fettrester før neste gangs bruk.

Sprekker i glasskeramikken



Hvis det er revner eller riper i glasskeramikken, må ikke stekeovnen brukes. Fare for elektrisk støt! Ring til kundeservice.

Reparasjon



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

Hvis stekeovnen er defekt, må du slå av sikringen for komfyren i sikringsboksen. Fare for kortslutning! Ring til kundeservice.

Selvrens



Matrester og stekesjy kan ta fyr under selvrensen. Fare for brann!

Før hver selvrens må grovt smuss fjernes fra stekeovnen.

Ikke rengjør tilbehøret med slippbelegg med automatisk selvrens. Slippbelegget ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftgasser. Fare for alvorlige helseskader!

Årsaker til skader

Stekeovnen

Du kan unngå mange skader. Følg rådene nedenfor.

Ikke sprut vann inn i den varme stekeovnen. Det kan oppstå skader på emaljen.

Ikke sett former, stekeplater ol. som rekker ut over kanten på glasskeramikken. De må ikke stikke fram over tilbehørsholderen. I tillegg vil disse gjenstandene støte mot stekeovnen når den lukkes.

Bruk passende former og stekepanner. Plasser dem alltid på midten av glasskeramikken.

Ikke dekk til lufteåpningene øverst på stekeovnen. Ellers kan stekeovnen overopphetes.

Glasskeramikk

Tilbehør og kjeler som har bunn med ru struktur lager riper i glasskeramikken. Kontroller tilbehøret, formene og stekeplatene.

Salt, sukker eller sand lager riper i glasskeramikken. Ved oppvarming kan det oppstå flekker som ikke lar seg fjerne.

Ikke bruk glasskeramikken som oppbevaringssted eller arbeidsflate.

Bruk ikke former og stekeplater av kunststoff. Det vil smelte og det kan det oppstå flekker som ikke lar seg fjerne.

Bruk egnede former og stekeplater.

Lift

Det kan oppstå skader hvis liften støter mot en gjenstand.

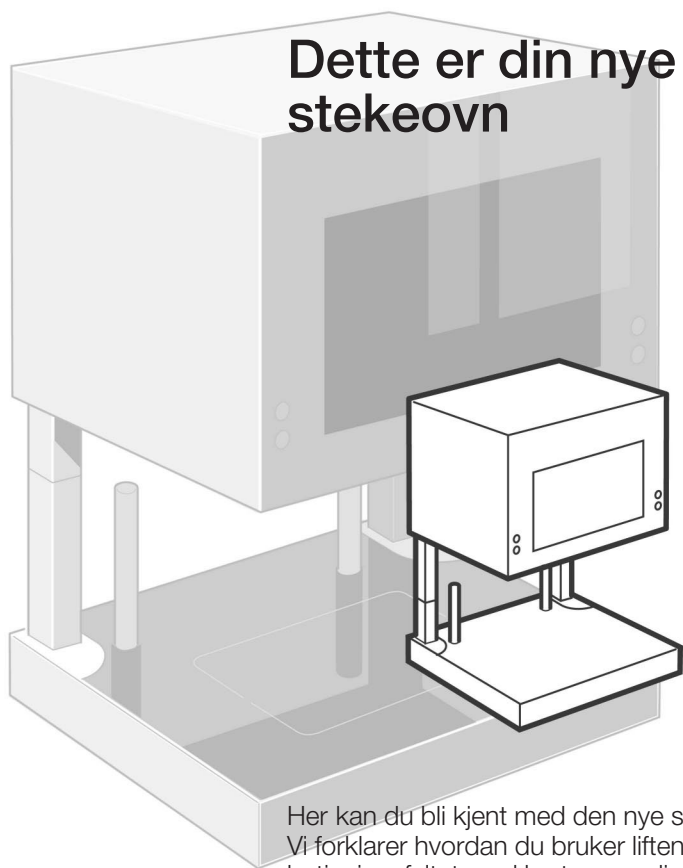
Hold området rundt liften fritt for andre gjenstander slik at den har plass til å bevege seg.

Ikke stå på, sett deg på eller støtt deg mot glasskeramikken.

Elementfronter i området

Hvis tetningen er svært skitten, vil ikke stekeovnsdøren kunne lukkes skikkelig. Varm luft som siger ut kan skade elementfronter i området. Hold stekeovnstetningen ren.

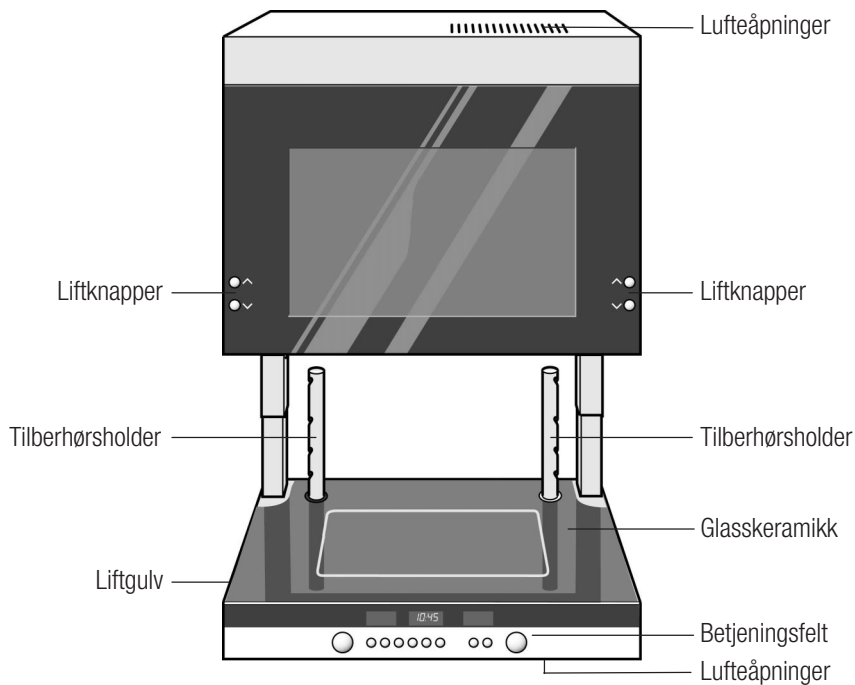
La stekeovnen avkjøles med døren igjen eller helt åpen. En smal åpning kan gjøre at den varme luften skader elementfronter i området over tid.



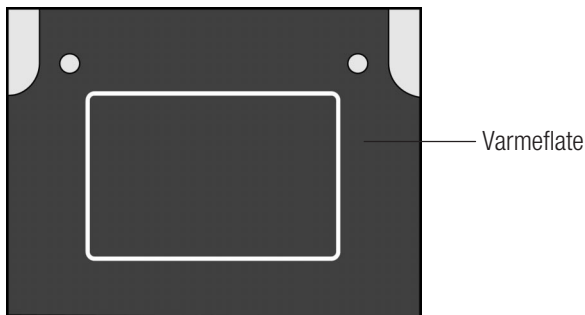
Dette er din nye stekeovn

Her kan du bli kjent med den nye stekeovnen din. Vi forklarer hvordan du bruker liften og betjeningsfeltet med brytere og displayet. Her finner du informasjon om varmetyper og tilbehøret som følger med.

Den veggmonterte stekeovnen



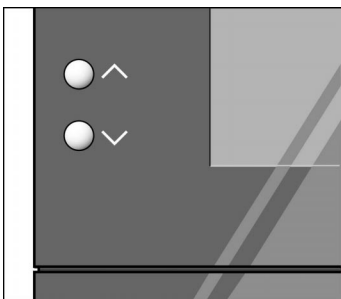
Glasskeramikken



Liften

Med liftfunksjonen åpner du stekeovnen for å henge på plass tilbehøret og tilberede retter. Dette er en svært ergonomisk måte å åpne ovnen på, og den gjør arbeidet med stekeovnen bekvemt. Du behøver ikke gripe inn i stekeovnen, og du bestemmer selv den optimale arbeidshøyden.

Åpne og lukke



Lagre liftposisjon

Du styrer liften ved hjelp av liftknappen foran på stekeovnen.

Knappene på høyre og venstre side foran på stekeovnen har samme funksjon.

Åpne stekeovnen:

Trykk på åpne V-knappen.

Lukke stekeovnen:

Trykk på lukke Λ-knappen.

Trykk på den tilhørende knappen helt til liftbunnen har nådd ønsket posisjon.

Du kan lagre den posisjonen du foretrekker at liftbunnen skal være i. Dermed går liften automatisk til lagret posisjon når du trykker på åpneV-tasten i ca. 1 sekund. Hvis du ønsker å lukke stekeovnen, trykker du på lukke Λ-tasten i ca. 1 sekund.

Før du lagrer liftposisjonen, må du endre grunninnstillingene til liftens driftsmodus fra manuell til automatisk.

Les mer om dette i kapittelet "Slik betjener du stekeovnen" i avsnittet "Grunninnstillinger".

1. Lukk stekeovnen med lukke Λ-knappen og slå den av med hovedbryteren ①.
2. Føre liftbunnen til ønsket posisjon.
3. Trykk på OK-knappen i betjeningsfeltet til du hører et lydsignal. Liftposisjonen er lagret.

Du kan når som helst lagre en ny liftposisjon. Liftposisjonen må lagres på nytt etter et strømbrydd eller når du endrer grunninnstillingene.

Hvis du ønsker å stoppe liften mens den er i automatisk drift, trykker du på en av lifttastene.

Klemmebeskyttelse

Møter liften sterk motstand, vil den stoppe og gå noe tilbake.

Lukk stekeovnen for at liften og klemmebeskyttelsen skal fungere forskriftsmessig.



I tillegg må du passe på å ikke klemme hendene for å unngå skader. Hold området rundt liften fritt for andre gjenstander slik at den har plass til å bevege seg.

Liftens hastighet

Du kan endre liftens hastighet i grunninnstillingene.

Les mer om dette i kapittelet "Slik betjener du stekeovnen" i avsnittet "Grunninnstillinger".

Veiledning

Betjeningsfeltet er sperret mens liften er i drift.

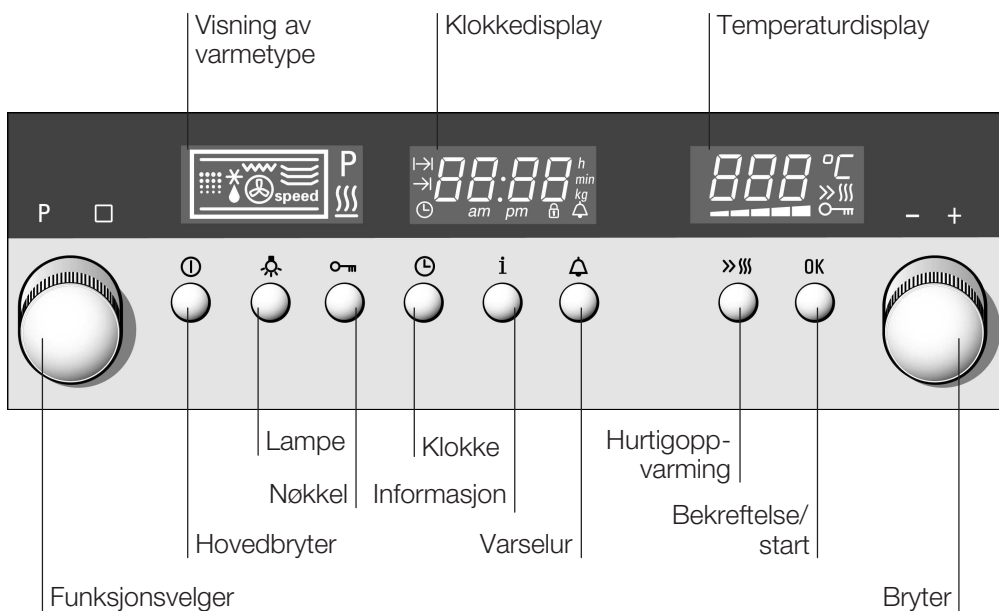
Liften må ikke ha en last på mer enn 10 kg.

Betjeningsfeltet

Du stiller inn stekeovnen via betjeningsfeltet. Her får du en forklaring på de forskjellige betjenings-elementene.

Oversikt

Her ser du en oversikt over betjeningsfeltet. Alle symbolene vil aldri vises samtidig på displayet. Noen detaljer kan avvike fra dette, avhengig av apparattype.



Betjeningsknapper og display

Med betjeningstastene slår du på stekeovnen og stiller inn forskjellige tilleggsfunksjoner.

I displayene kan du lese av de innstilte verdiene. Du kan stille inn så lenge et symbol blinker.

Tast	Bruk
 Hovedbryter	Slå stekeovnen av og på
 Lampe	Slå stekeovnslampen av og på
 Nøkkel	Slå barnesikringen av og på
 Klokke	Still inn klokkeslett  , varighet  og slutt 
 Informasjon	Hent frem grunninnstillinger, kontroller oppvarmingstemperatur eller innstilt vekt i programautomatikken
 Varselur	Still inn varselur
 Hurtigoppvarming	Varme opp stekeovnen ekstra raskt
OK Bekreftelse/start	Bekreft innstillingene eller slå på stekeovnen

Symbol	Betydning
 Låsen	viser at liftfunksjonen er sperret

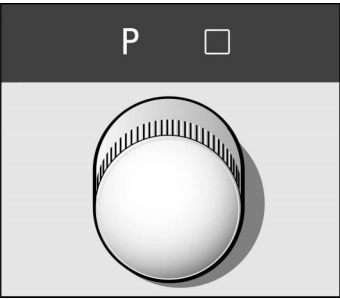
Temperaturkontroll



Streken som består av fem felt i temperaturdisplayet er temperaturkontrollen.

Denne viser temperaturøkningen eller restvarmen i stekeovnen.

Funksjonsvelger



Du stiller inn varmetypen ved hjelp av funksjonsvelgeren. Det aktuelle symbolet vises i displayet som viser oppvarming. I temperaturdisplayet vises en foreslått verdi for hver varmetype.

Varmetype

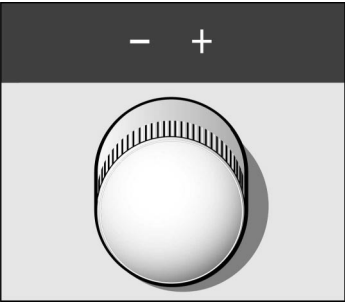
	Over-/undervarme
	Over-/undervarme spesielt*
	3D-varmluft
	Speed
	Undervarme
	Omluftsgrilling
	Flategrilling
	Opptining
	Varmholding åpen
	Forvarming
	Varmholding
	Selvrens
	Programautomatikk

Bruk

for formkaker, kaker på brett, gratenger og magre kjøttstykker
for gjærbakst, rullekake og vannbakkels
for pizza, kaker, småkaker og butterdeig på to nivåer, plasser tilbehør på et nivå på høyde 1 eller 3.
til dypfrosne produkter uten forhåndsoppvarming rett på glasskeramikken
til ettersteking, konservering og til retter i vannbad
for kjøtt, fjærkre og hel fisk
for biffer, små pølser, toast og fiskebiter
til opptining ved 20 °C og fra 30 °C til 60 °C
for å holde retter varme med åpen stekeovn og til å smelte sjokolade, smør og gelatin
for forvarming av porselensserviser til 60 °C
for å holde retter varme når stekeovnen er lukket fra 65 °C til 100 °C
ovnen rengjør seg selv
program for retter som skal surres, saftige steker og gryteretter

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

Bryter



Med bryteren kan du endre alle innstillingsverdiene.

Områder

30 °C - 300 °C

1 - 3

1

1 - 3

0:01 t - 23:59 t

0:05 min. - 12:00 t

P1-P26

0.3 kg - 3.0 kg

Betydning

Temperatur til varmetypene

Unntak:

3D-varmluft  fra 30 °C til 275 °C

Opptining  ved 20 °C og fra 30 °C til 60 °C

Forvarming  fra 30 °C til 60 °C

Varmholding  fra 65 °C til 100 °C

Trinn for flategrilling 

Trinn for varmholding åpen 

Trinn for selvrens 

Varighet fra 1 minutt til 23:59 timer

Varselur fra 5 sekunder til 12:00 timer

Programmer i programautomatikken P

Kilogram til programmene
i noen programmer er området mindre

Nedsenkbare brytere

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

Du kan dreie bryterne mot høyre eller venstre. De har ingen nullstilling.

Stekeovn og tilbehør

Her får du informasjon om stekeovnen og tilbehøret. Vi gir deg en forklaring på hvordan du skal montere tilbehøret og bruke glasskeramikken.

Stekeovnen

Stekeovnen har en kjølevifte. Under drift slås den av og på etter behov. For at stekeovnen skal avkjøles raskere, fortsetter den å gå en viss tid etter at steketiden er slutt.

Den varme luften kommer ut på oversiden av stekeovnen og på undersiden av liftbunnen. Obs! Ikke dekk til lufteåpningen. Ellers kan stekeovnen overopphetes.

Åpnes stekeovnen under drift, avbrytes varmetilførselen. En eventuell pågående tillagningstid stoppes. Når stekeovnen er lukket, starter du ovnen igjen med knappen OK.

Stekeovnslamper

Stekeovnen har én taklampe og to sidelamper.

Lampene kan ikke slås på under selvrenging .

Bryter til lampe

Med lampebryteren  kan du slå lampene av og på.

Bruke stekeovnen

Når du slår på ovnen med hovedbryteren , slår lampene seg på og når den slås av, slukkes de.

Stille inn stekeovnen:

Lampene slår seg av når temperaturen er innstilt på opptil 60 °C og ved selvrenging .

Unntak: Under opptining  ved 20 °C tennes lampene.

På den måten kan du oppnå en optimal finregulering. Når stekeovnen skal slå seg av eller på automatisk, er lampene slått av frem til ovnen starter. Lampene lyser under tilberedningstiden. Lampene slår seg av når tilberedningstiden er telt ned.

Liftfunksjon

Taklampen lyser bare når stekeovnsdøren er åpen.

Stekeovnen er slått av:

Når lampene er slukket, tennes taklampen i ovnen når ovnsdøren åpnes. Så snart stekeovnen er lukket, slår lampen seg av.

Når lampene er tent, slukkes sidelampene i ovnen når ovnsdøren åpnes. Så snart stekeovnen er lukket, slår alle lampene seg av.

Stekeovnen er slått på:

Når lampene er slukket, tennes taklampen i ovnen når ovnsdøren åpnes. Så snart stekeovnen er lukket, slår alle lampene seg på.

Når lampene er tent, slukkes sidelampene i ovnen når ovnsdøren åpnes. Så snart stekeovnen er lukket, slår de seg på igjen.

Tilbehør

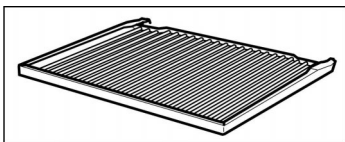
Du kan kjøpe vanlig tilbehør eller bestille ekstra tilbehør hos kundeservice eller i faghandelen. Oppgi alltid HZ-nummer.

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

Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. Så snart det er avkjølt, forsvinner deformeringen. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen.

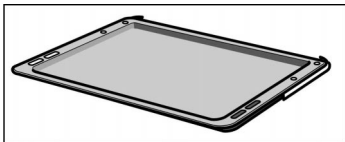
Rist HZ 304000

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



Emaljestekebrett HZ 301070

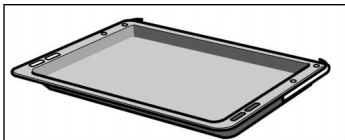
til kaker/småkaker.



Universalpanne HZ 302070

til saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker.

Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.



Ekstra tilbehør

Innleggsrist HZ 304001

Glassfat HZ 915000

Metall-stekegryte HZ 26000

XXL-stekepanne HZ 390800

Stekeform HZ 26001

Bruk

for grillretter i universalpannen

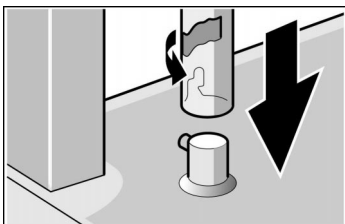
til retter som skal surres og gratenger.
Egner seg spesielt godt for programautomatikk.

for bruk i stekeovnen,
emaljert på utsiden og antislipp-belegg på innsiden

for spesielt store og mange porsjoner,
granittemaljert utside med et ildfast glasslokk

for svært saftige kaker, overløpssikker

Tilbehørsholder



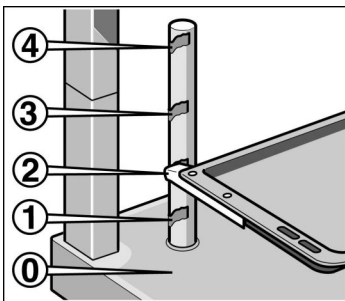
Før du henger på plass tilbehøret for første gang, må du sette på tilbehørsholderen.

Forsikre deg om at opphengssporene for tilbehøret vender utover.

1. Plasser tilbehørsholderen på festet.
2. Vri litt utover, slik at tappen klikker på plass i sporet.

Du kan når som helst ta av tilbehørsholderen. Løft opp tilbehørsholderen litt, vri den innover og dra den oppover og av holderne.

Montere tilbehør



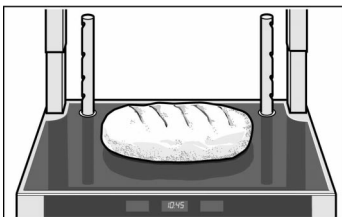
Tilbehøret kan plasseres i tilbehørsholderen i 4 forskjellige høyder.

Glasskeramikken på liftbunnen brukes som ekstra underlag for kokekar.

Vipp tilbehøret litt og heng det på plass i tilbehørsholderens opphengsspor. Påse at den klikker på plass.

Plasser kokekarene direkte på glasskeramikken på liftbunnen.

Glasskeramikk



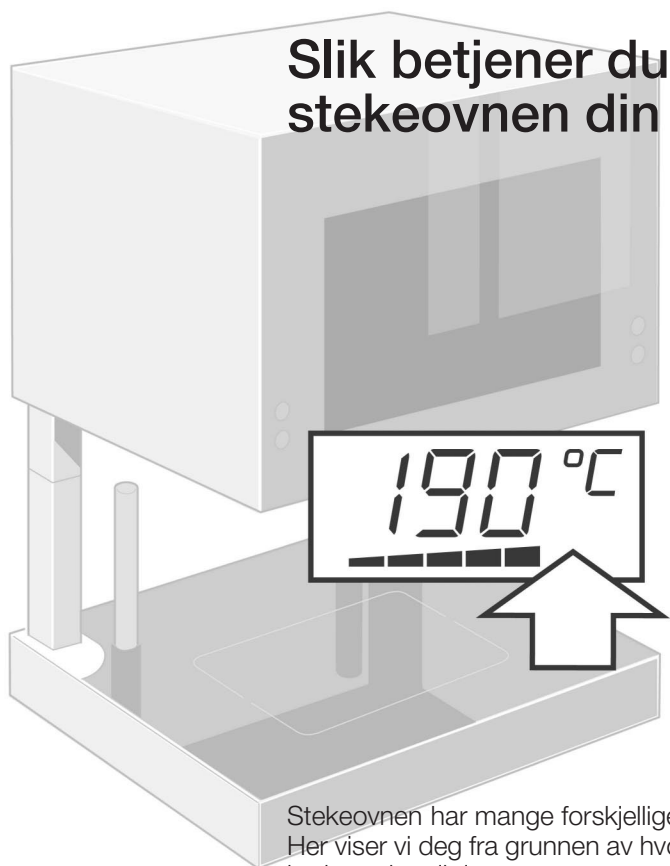
Du kan bruke glasskeramikken som ekstra underlag til mange retter. Steking og bakst lykkes svært godt på grunn av den direkte kontakten med varmeplaten, og du trenger ikke noe tilbehør.

Sett kokekaret direkte på glasskeramikken.

Når du baker brød, kan du legge deigen direkte på glasskeramikken. Du trenger ikke former.

Dypfrosne ferdigretter kan også legges direkte på glasskeramikken uten bruk av kokekar.

Plasser alltid retten midt på varmeplaten. Den trykte markeringen på glasskeramikken hjelper deg å plassere rettene.



Stekeovnen har mange forskjellige funksjoner. Her viser vi deg fra grunnen av hvordan du skal betjene den riktig. Du finner eksempler på innstillingen av stekeovnen, klokkeslettet, varseluret og på grunninnstillingene.

Før første gangs bruk

Les sikkerhetsanvisningene i kapittelet "Du må passe på dette" før du bruker stekeovnen for første gang.

Varm opp stekeovnen og rengjør tilbehøret når stekeovnen er klar til bruk.

Stille inn klokkeslett

Hvis symbolet klokke  og fire nuller blinker i klokke-displayet, er ikke stekeovnen klar til bruk. Still inn riktig klokkeslett.

1. Trykk på klokketasten .
I klokke-displayet vises 12:00, og klokkesymbolet  blinker.
2. Still inn riktig klokkeslett med bryteren.
3. Bekreft med klokketasten .

Stekeovnen er klar til bruk.

Oppvarming av stekeovnen

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

Slik stiller du inn:

1. Hold hovedbryteren  inne til symbolet  vises i displayet.
2. Still inn over-/undervarme  med funksjonsvelgeren.
3. Still inn 240 °C med bryteren.
4. Start stekeovnen med tasten OK.

Slå av stekeovnen etter en time med hovedbryteren .

Rengjøring av tilbehør

Rengjør tilbehøret nøye med varmt såpevann og oppvaskklut for å fjerne tilsmussinger fra transporten.

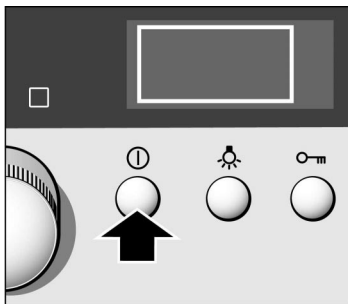
Slå stekeovnen av og på

Stekeovnen er utstyrt med en hovedbryter, slik at den ikke skal starte ved et uhell.

Det er kun mulig å stille inn stekeovnen når den er slått på.

Hovedbryter

Innkobling



Med hovedbryteren ① slår du stekeovnen av og på.

Hold hovedbryteren ① nede inntil symbolet  vises i varmedisplayet.

Hvis du ikke foretar noen innstillinger eller ikke bekrefter en innstilling, slår stekeovnen seg automatisk av etter noen minutter.

Varmetypeindikasjonen slukkes.

Utkobling

Hold hovedbryteren ① nede til varmetypeindikasjonen slukkes.

Stille inn stekeovnen

I kapittelet ”Her finner du de riktige innstillingsverdiene” finner du passende innstillinger for mange retter.

Du kan stille inn på flere forskjellige måter.

Slå av stekeovnen manuelt

Når retten er ferdig, slår du selv av stekeovnen.

Stekeovnen slås automatisk av

Du trenger ikke avbryte andre jobber for å slå av stekeovnen. Steketiden overskrides ikke uten at du vil det.

Stekeovnen slås automatisk på og av

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

Veiledning:

Start alltid stekeovnen med tasten ok.

Glemmer du å starte, minner et varselsignal deg på dette etter få sekunder.

Du kan bare starte stekeovnen når den er lukket.

Unntak:

Ved varmholding åpen  må stekeovnen være åpen. Liffunksjonen er sperret og nøkkelsymbolet  lyser i temperaturdisplayet.

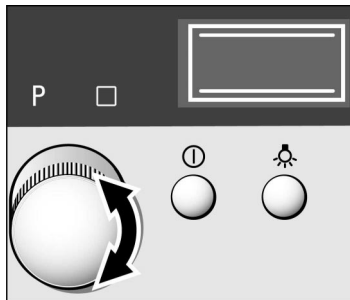
Stille inn

Eksempel:

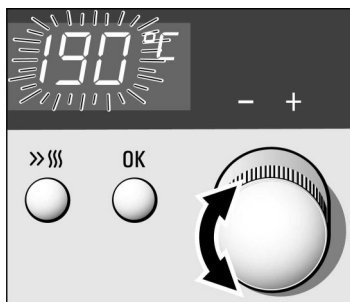
Over-/undervarme , 190 °C

Skru på stekeovnen med hovedbryteren ①. Deretter kan du stille inn klokken.

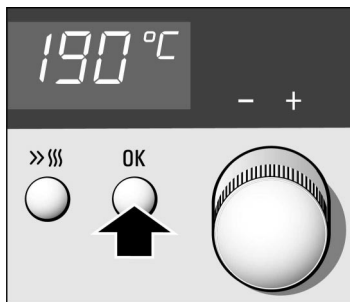
1. Still inn den ønskede varmetypen med funksjonsvelgeren.



2. Still inn ønsket temperatur eller grilltrinn med bryteren.



3. Start stekeovnen med tasten OK.



I klokke-displayet vises klokkeslettet.

Utkobling

Når retten er ferdig, kan du slå av stekeovnen med hovedbryteren ①.

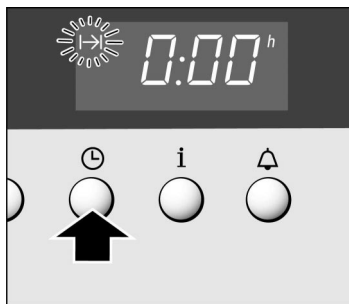
Endre innstillinger

Du kan når som helst forandre varmetype, temperatur eller grilltrinn.

Start stekeovnen med tasten OK.

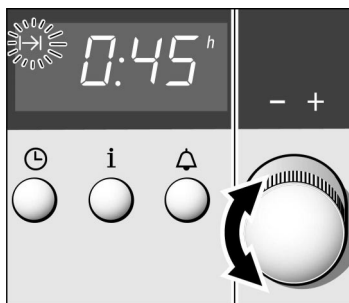
Slå av automatisk

Eksempel: Tilberedningstiden er 45 minutter



Still inn som beskrevet i punkt 1 til 2. Angi tilberedningstiden for retten før du slår på stekeovnen.

3. Hold inne klokketasten  til symbolet for tilberedningstiden  blinker i displayet.



4. Still inn ønsket tilberedningstid med bryteren.

Foreslått verdi Pluss + = 30 min.

Foreslått verdi Minus - = 10 min.

5. Start stekeovnen med tasten OK.

I klokke-displayet lyser symbolet tilberedningstid  og tiden telles ned i displayet.

Tilberedningstiden er slutt

Du hører et lydsignal. Stekeovnen avgir ikke lenger varme og stekeovnslampene slukkes.

I klokke-displayet blinker symbolet for tilberedningstiden  og det vises en tilberedningstid på 0:00.

I temperaturdisplayet blinker temperaturen eller grilltrinnet.

Signalet kan deaktiveres med klokketasten .

Slå av stekeovnen med hovedbryteren .

Endre tilberedningstid

Hold inne klokketasten  til symbolet for tilberedningstiden  blinker i indikasjonen. Endre tilberedningstiden med bryteren. Bekreft endringen med tasten OK.

Slett tilberedningstid

Hold inne klokketasten  til symbolet for tilberedningstiden  blinker i indikasjonen. . Still tilberedningstiden tilbake til 0:00 med bryteren. Bekreft endringen med tasten OK.

Endre innstillinger

Endrer du varmetypen, slettes innstilt tilberedningstid. Når du endrer temperaturen eller grilltrinnet, stanser tilberedningstiden. Start stekeovnen med tasten OK.

Slette innstillinger

Slå av stekeovnen med hovedbryteren .

Vise tidsinnstillinger

Vise sluttid  eller klokkeslett : Hold inne klokketasten  til det aktuelle symbolet blinker i klokke-displayet. Verdien vises i noen sekunder.

Slå på og av stekeovnen automatisk

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

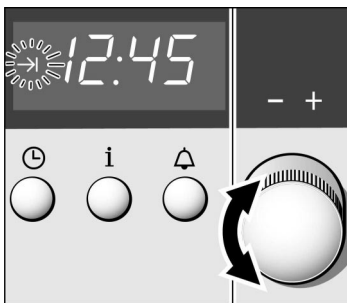
Still inn som beskrevet i punkt 1 til 4. Forskyv sluttiden før du starter stekeovnen.

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



5. Trykk på klokketasten  til symbolet for sluttid  blinker i klokke-displayet.

I klokke-displayet vises klokkeslettet når tilberedningstiden slutter.



6. Med bryteren kan du forskyve sluttiden til et senere tidspunkt.

7. Bekreft innstillingen med tasten OK.

I klokke-displayet lyser symbolet for sluttid →I og sluttiden vises. Når stekeovnen starter, lyser symbolet tilberedningstid I→I og tiden telles ned i displayet. Stekeovnslampene er slukket til ovnen starter.

Sluttiden er nådd

Du hører et lydsignal. Stekeovnen avgir ikke lenger varme og stekeovnslampene slukkes.

I klokke-displayet blinker symbolet tilberedningstid I→I og det vises en tilberedningstid på 0:00.

I temperaturdisplayet blinker temperaturen eller grilltrinnet.

Signalet kan deaktiveres med klokketasten ⊖.

Slå av stekeovnen med hovedbryteren ⊕.

Endre sluttid

Trykk på klokketasten ⊖ til symbolet for sluttid →I blinker i klokke-displayet.

Endre sluttiden med bryteren.

Bekreft endringen med tasten OK.

Slette sluttid

Trykk på klokketasten ⊖ til symbolet for sluttid →I blinker i klokke-displayet.

Du kan stille sluttiden tilbake til et tidligere tidspunkt med bryteren, inntil klokkeslettet der tilberedningstiden er slutt, nås.

Bekreft endringen med tasten OK.

Stekeovnen starter.

Endre innstillinger

Endrer du varmetypen, slettes innstilt tilberedningstid og sluttid. Du kan endre temperaturen eller grilltrinnet til tilberedningstiden begynner.

Bekreft endringen med tasten OK.

Slette innstillinger

Slå av stekeovnen med hovedbryteren ⊕.

Vise tidsinnstillinger

Innstilt varighet **I→I** henholdsvis sluttid **→I** eller klokkeslett **⌚**:

Hold inne klokketasten **⌚** til det aktuelle symbolet blinker i klokke-displayet.

Verdien vises i noen sekunder.

Temperaturkontroll

Temperaturøkning



Temperaturkontrollen viser temperaturøkningen eller restvarmen i stekeovnen.

Når stekeovnen starter, viser temperaturkontrollen temperaturøkningen. Når du steker i forvarmet ovn, kan du sette maten inn i stekeovnen når alle fem felt er fylt opp.

Ved flategrilling , ved opptining  inntil 20 °C, ved varmholding åpen  og ved selvrens  vises ikke indikasjonen.

Med infotasten kan du vise aktuell oppvarmingstemperaturen så lenge stekeovnen varmes opp. Klokkeslettet vises i noen sekunder i temperaturdisplayet.

Ved undervarme  kan du ikke se temperaturen.

På grunn av stekeovnens termiske treghet, kan det skje at vist temperatur ikke er i samsvar med faktisk temperatur.

Restvarme



Når stekeovnen slås av, viser temperaturkontrollen restvarmen. Åpnes stekeovnen, vises i tillegg en H for å markere at ovnen er varm.

Ved restvarme gjelder temperaturkontrollen alltid på 300 °C. Når alle fem feltene er utfylt, har stekeovnen en temperatur på ca. 300 °C. Når temperaturen er sunket til ca. 60 °C, slettes indikasjonen.

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

Klokkeslett

Etter første gangs tilkobling eller etter et strømbrudd blinker klokkesymbolet ⌚ og fire nuller i klokke-displayet. Still riktig klokkeslett.

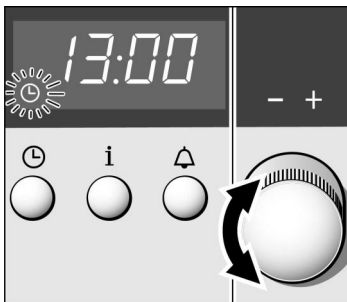
Stille inn

Stekeovnen må være slått av og klokkeslett må ikke være innstilt.

Eksempel: Kl. 13.00



1. Trykk på klokketasten ⌚.
I klokke-displayet vises klokkeslettet 12:00 og symbolet Klokke ⌚ blinker.



2. Still inn riktig klokkeslett med bryteren.

3. Bekreft med klokketasten ⌚.

Klokkeslettet er lagret, symbolet Klokke ⌚ slukkes.

Du kan når som helst endre klokkeslettet.

Endre klokkeslett

Skjule klokke

Du kan endre grunninnstillingene slik at klokkeslettet kun vises når stekeovnen er slått på.

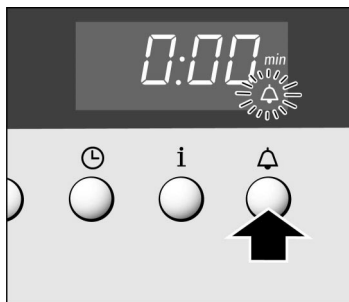
Du kan lese mer om dette i avsnittet "Grunninnstillinger".

Varselur

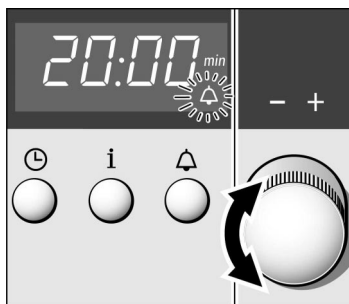
Varseluret kan brukes som en alarmklokke. Det går uavhengig av stekeovnen og har et eget varselsignal.

Stille inn

Eksempel: 20 minutter



1. Trykk på varselurtasten .
I klokke-displayet vises nedtelling 0:00 og symbolet Varselur  blinker.



2. Still inn varseluret med bryteren.

Foreslått verdi Pluss + = 10 min.

Foreslått verdi Minus - = 5 min.

3. Trykk på tasten Varselur  for å starte varseluret.

I klokke-displayet lyser symbolet Varselur  og varseluret teller ned tiden i displayet.

Tiden på varseluret er utløpt

Du hører et lydsignal. I klokke-displayet blinker symbolet Varselur  og varseltiden 00:00 er synlig. Slå av varseluret med tasten Varselur .

- Endre varselurtiden

Trykk på varselurtasten . I klokke-displayet blinker symbolet Varselur .
Endre varseltiden med bryteren.
Bekreft med tasten Varselur .
- Slette varselurtid

Trykk tasten Varselur  tre ganger.
- Varselur og varighet eller sluttid er stilt inn samtidig

Begge symbolene lyser i klokke-displayet. Tiden telles ned synlig i indikasjonen.

Vise tilberedningstid  , sluttid  eller klokkeslett :
Hold klokke-tasten  inntil det aktuelle symbolet blinker i klokke-displayet.
Verdien vises i noen sekunder.
- Slette innstillinger

Når du slår av stekeovnen med hovedbryteren , fortsetter varseluret å gå.

Grunninnstillinger

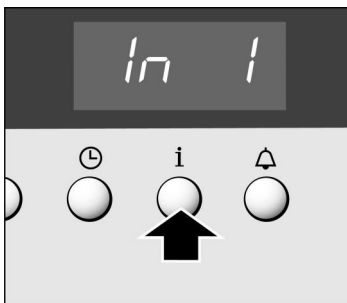
Stekeovnen har forskjellige grunninnstillinger. Du kan tilpasse disse innstillingene til dine egne behov.

Grunninnstilling		Utvalg 0	Utvalg 1	Utvalg 2
In 1	Still tilbake alle verdier	nei	ja	–
In 2	Vise klokkeslett	kun under drift	alltid*	–
In 3	Signalvarighet når den innstilte tiden er slutt.	Kort	middels*	lang
In 4	Kjøleviftens etterløpstid	kort	middels*	lang
In 5	Lysstyrke i displayet	lys	middels*	svak
In 6	Ved bruk av barnesikring Sperre liftfunksjon	nei*	ja	–
In 7	Liftens hastighet	langsom*	hurtig	–
In 8	Klokkeslettformat	24 h*	12 am/pm	–
In 9	Liftens driftsmodus	manuell*	automatisk	–

* Fabrikkinnstilling

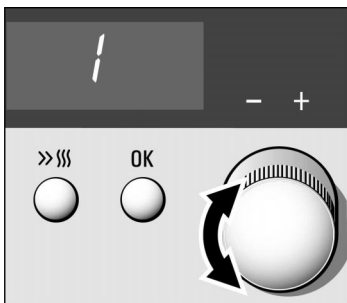
Stille inn

Eksempel: Tilbakestill alle verdier



Stekeovnen må være slått av og klokkeslett kan ikke være innstilt.

1. Trykk på tasten Info **i** til du hører et lydsignal.
I klokke-displayet vises In 1 og i temperaturdisplayet vises også den innstilte grunninnstillingen.



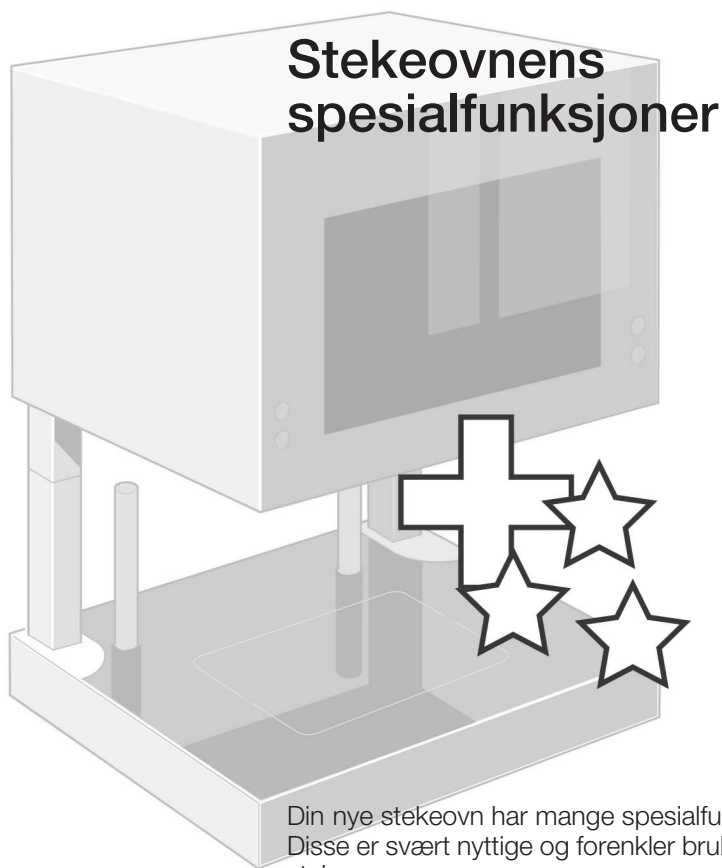
2. Endre grunninnstillingen med bryteren.

Med tasten Info **i** kan du gå gjennom alle nivåene ved hjelp av bryteren og endre grunninnstillingene.

3. Bekreft endringene med tasten OK.

Endring av grunninnstillingene

Du kan når som helst endre grunninnstillingene igjen.



Hurtigoppvarming

Ved bruk av hurtigoppvarming oppnår stekeovnen ønsket temperatur ekstra raskt.

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

Du kan benytte hurtigoppvarming ved følgende varmetyper:

Over-/undervarme 

Over-/undervarme spesial 

3D-varmluft 

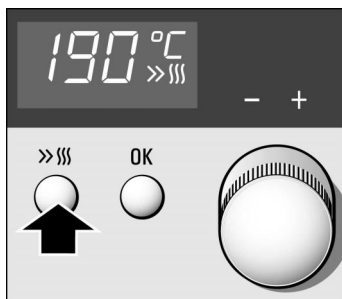
Omluftsgrelling 

Hurtigoppvarmingen kan kun brukes når den innstilte temperaturen er minst 100 °C, og temperaturkontrollen fremdeles ikke er helt fylt opp.

Stille inn

Still inn stekeovnen på ønsket temperatur og start den.

Eksempel: Hurtigoppvarming på 190 °C



Trykk på tasten hurtigoppvarming »|||.

I temperaturdisplayet lyser symbolet Hurtigoppvarming »|||.

Stekeovnen varmer til alle feltene i temperaturkontrollen er fylt.

Hurtigoppvarming er avsluttet

Det høres et signal og symbolet hurtigoppvarming »||| slukkes.

Alle feltene i temperaturkontrollen lyser. Sett retten inn i stekeovnen.

Avbryte hurtigoppvarmingen

Trykk på tasten Hurtigoppvarming >>|||. Symbolet Hurtigoppvarming >>||| slukkes.

Endre innstillinger

Endrer du varmetype, temperatur eller grilltrinn, avbrytes hurtigoppvarmingen.

Barnesikring

Stekeovnen din har en barnesikring. Dermed kan ikke barn utilsiktet slå på stekeovnen eller endre en innstilling.

Barnesikringen gjør at betjeningsknappene ikke virker, med noen få unntak:

Barnesikring når stekeovnen er slått på

Lydsignalet for varseluret eller lydsignalet for en avsluttet tilberedningstid kan slås av.

Alle tidsinnstillinger kan hentes med tasten Klokke ⌚. Stekeovnen kan slås av med hovedbryteren ①, men ikke slås på igjen.

Barnesikring når stekeovnen er slått av

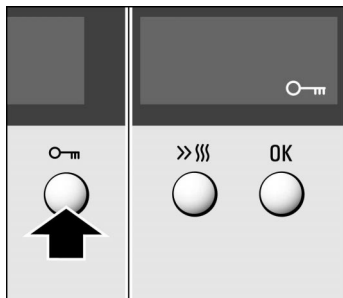
Lydsignalet for varseluret kan slås av.

Alle tidsinnstillinger kan hentes med tasten Klokke ⌚.

Stille inn

Du kan deaktivere barnesikringen når som helst.

Eksempel: Barnesikring når stekeovnen er slått av



Trykk på tasten Nøkkel  til symbolet Nøkkel  vises i temperaturdisplayet.

Barnesikringen er aktiv og symbolet Nøkkel  lyser.

Deaktivere barnesikringen

Trykk på tasten Nøkkel  til symbolet Nøkkel  slukkes i temperaturdisplayet.
Du kan bruke stekeovnen som vanlig.

Sperre liftfunksjonen

Du kan endre grunninnstillingene slik at liftfunksjonen også sperrer liftfunksjonen. Les mer om dette i kapittelet "Slik betjener du stekeovnen" i avsnittet "Grunninnstillinger".

Når du aktiverer barnesikringen, sperres betjeningstasten.
I klokke-displayet lyser symbolet Nøkkel .

Automatisk tidsbegrensning

Automatisk tidsbegrensningen til stekeovnen din aktiveres når stekeovnen varmer over et lengre tidsrom uten at en innstilling ble endret. Tidsintervallets lengde avhenger av innstilt temperatur eller grilltrinnet.

Stekeovnslampene slås av etter ca. 2 timer.

Du hører et lydsignal, og i temperaturdisplayet vises "OFF".

Stekeovnen slutter å varme.

Slå av stekeovnen med hovedbryteren ①.
Du kan bruke stekeovnen som vanlig.

Automatisk tidsbegrensningen aktiveres



Stille inn varighet

Still inn tilberedningstiden slik at automatisk tidsbegrensningen ikke aktiveres ved en feil.
Stekeovnen varmer til tilberedningstiden er slutt.

Programautomatikk

Med programautomatikken kan du uten problemer lykkes med raffinerte, grytestekte retter, saftige steker og lekre gryteretter. Du trenger verken snu retten eller spe den ut eller røre. Kokekaret er lukket, slik at stekeovnen forblir ren.

Utstyr

Programautomatikken er kun egnet for koking i lukkede kokekar. Bruk kokekar med lokk som slutter godt inntil.

Egnede kokekar

Kokekaret må tåle inntil 300 °C. Pass på at også håndtakene er varmebestandige. Kokekar av glass eller keramikk er best egnet.

Ta hensyn til anvisningene fra produsenten av kokekaret.

Ved visse retter må det være væske i bunnen av kjelen for at retten ikke skal brenne seg fast. Retten brunes raskere i kokekar av emaljert stål, støpejern eller trykkstøp aluminium. Tilsett mer væske. Tilsett mindre væske ved frosne retter.

Kokekar av rustfritt stål er bare til en viss grad egnet. Retten brunes ikke så godt og tilberedningen tar lenger tid.

Uegnede kokekar

Kokekar av lys, skinnende aluminium eller av keramikk egnert seg ikke. Disse tar ikke opp varmen ordentlig og suger til seg vann.

Størrelse på kokekarene

Du får det beste stekeresultatet når kjøttet dekker ca. 1/3 av kjelens bunn. Da får du også en god stekesjy.

Avstanden mellom kjøttet til kjeleveggen og lokket må være minst 3 cm. Kjøtt kan utvides under steking. Avstanden fra gryteretten til lokket må være minst 3 cm.

Klargjøring av retten

Kjøtt

Stekeresultatet er avhengig av kvaliteten på matvarene. Vei ferskt eller frossent kjøtt, fisk eller, for vegetariske gryteretter, grønnsaker. Du trenger vektangivelsen til innstillingen.

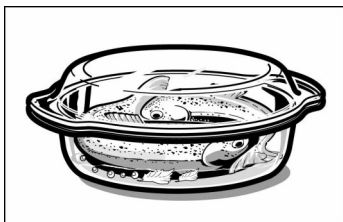
Krydre kjøttet som vanlig.

Hvis det er angitt i programtabellen, heller du væske i det tomme kokekaret til bunnen dekkes, for eksempel vann eller buljong.

Legg kjøttet i kokekaret og sett på et passende lokk.

Roastbeef bør være ca. 8 cm høy og bindes sammen med et snøre. På denne måten stekes den jevnt og beholder formen.

Fisk



Rens, dynk og krydre fisken som vanlig.

Dampet fisk:

Hell væske i det tomme kokekaret til bunnen er dekke, f. eks. vin eller sitronsaft.

Stekt fisk:

Vend fisken i mel og pensle med smeltet smør.

Legg fisken i kokekaret og sett på et passende lokk.

Obs: Fisken blir best hvis den ligger i "svømmestilling" i kokekaret.

Gryterett

Klargjør ingrediensene til gryteretten som vanlig og fyll opp kokekaret.

Tilsett litt ekstra væske og sett på et passende lokk.

Programmer

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

Program fersk rett		Egnet	Vekt-angivelse	Tilsette væske
1	Oksestek	Hørygg, bog, lårtunge, surstek	0,5 - 3,0 kg	ja
2	Roastbeef, medium	Roastbeef, hørygg	0,5 - 2,5 kg	nei
3	Roastbeef, lite stekt	Roastbeef, hørygg	0,5 - 2,5 kg	nei
4	Svinestek	Kam, nakke, hals, lårtunge, rundbiff, rullestek	0,5 - 3,0 kg	ja

Program fersk rett	Egnet	Vekt- angivelse	Tilsette væske
5 Stek med svor	Skulder med svor, bibringe	0,5 - 2,5 kg	nei
6 Kalvestek	Skulder, knoke, bankekjøtt, lårtunge, fylt kalvebryst	0,5 - 2,5 kg	ja
7 Lammelår	Benfrie lår	0,5 - 2,5 kg	ja
8 Lammelår, rosa stekt	Benfrie lår	0,5 - 2,5 kg	nei
9 Kylling	Kylling	0,5 - 2,0 kg	nei
10 And, gås	And, gås	1,0 - 3,0 kg	nei
11 Lår av fjærkre	Kylling-, kalkun-, ande-, gåselår	0,3 - 1,5 kg	nei
12 Kalkunbryst	Kalkunbryst, -rullestek	0,5 - 2,5 kg	ja
13 Får, hjort	Skulder, nakke, bryst	0,5 - 2,5 kg	ja
14 Røkt svinekjøtt, rådyr, småvilt	Rådyrlår, harelår	0,5 - 3,0 kg	ja
15 Kjøttkaker	Forloren hare	0,3 - 3,0 kg	nei
16 Gryteretter	Rulader, gryterett med grønnsaker, gulasj	0,3 - 3,0 kg	ja
17 Dampet fisk	Ørret, gjørs, karpe, hel torsk	0,3 - 1,5 kg	ja
18 Stekt fisk	Ørret, gjørs, karpe, hel torsk	0,3 - 1,5 kg	nei

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

* Advarsel! Forskyv ikke sluttiden til senere ved frosset kjøtt.
Kjøttet tiner i ventetiden og smaken ødelegges.

Rettens tilberedningstid

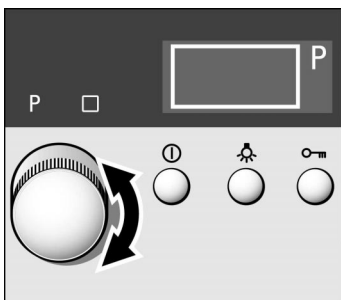
For at du skal vite tilberedningstiden for retten, stiller du inn slik det er beskrevet i punkt 1 til 5. I klokkedisplayet vises sluttiden. Tilberedningstiden telles ned og er synlig i displayet når stekeovnen slås på.

Stille inn

Eksempel: Roastbeef medium, 1,2 kg, klokken 10:45. Program 2, det tar 65 minutter å tilberede retten.

Velg et passende program fra programtabellen når du har klargjort retten din. Skru på stekeovnen med hovedbryteren ① og foreta innstillinger.

1. Still inn språk med funksjonsvelgeren med programautomatikken.

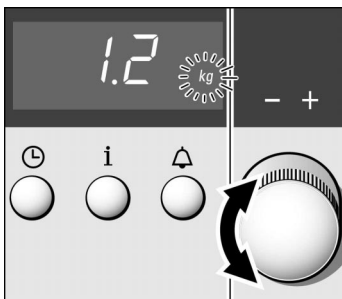


2. Still inn ønsket programnummer med bryteren.

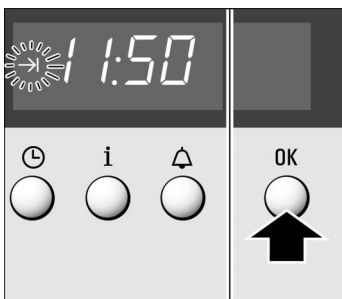


3. Bekreft med tasten OK.

I klokkedisplayet vises en foreslått vektverdi.



4. Still inn vekten med bryteren.



5. Bekreft med tasten OK.

I klokke-displayet blinker symbolet for sluttid →I og tidspunktet når programmet avsluttes vises.

6. Start stekeovnen med tasten OK.

I klokke-displayet lyser symbolet tilberedningstid I→I og tiden telles ned i displayet.

Tilberedningstiden er slutt

Du hører et lydsignal. Stekeovnen avgir ikke lenger varme og stekeovnslampene slukkes.

I klokke-displayet blinker symbolet tilberedningstid I→I og det vises en tilberedningstid på 0:00.

Signalet kan deaktiveres med klokketasten ⊖.

Slå av stekeovnen med hovedbryteren ①.

Hvis du vil avbryte programmet

Endre varmetype eller slå av stekeovnen med hovedbryteren ①.

Programnummeret kan ikke endres.

Slik viser du innstillingene

Vise sluttid →I eller klokkeslett ⊖:

Hold inne klokketasten ⊖ til det aktuelle symbolet blinker i klokke-displayet.

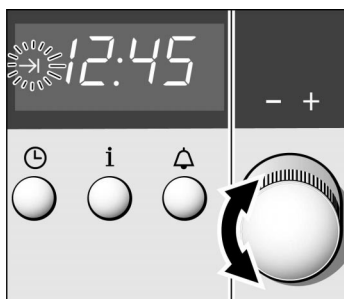
Verdien vises i noen sekunder.

Slik viser du vekten:

Trykk på infotasten i. I klokke-displayet vises innstilt vekt i noen sekunder.

Slå på og av stekeovnen automatisk

Eksempel: Retten skal være ferdig kl. 12:45.



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

Ikke bruk frosset kjøtt. Kjøttet tiner i ventetiden og smaken ødelegges.

Still inn som beskrevet i punkt 1 til 5. Forskyv sluttiden før du starter stekeovnen.

6. Du kan forskyve sluttiden til et senere tidspunkt med bryteren.

7. Bekreft med tasten OK.

I klokke-displayet lyser symbolet for sluttid →I og sluttiden vises. Når stekeovnen starter, lyser symbolet tilberedningstid I→I og tiden telles ned i displayet. Stekeovnslampene er slukket til ovnen starter.

Sluttiden er nådd

Du hører et lydsignal. Stekeovnen avgir ikke lenger varme og stekeovnslampene slukkes.

I klokke-displayet blinker symbolet tilberedningstid I→I og det vises en tilberedningstid på 0:00.

Signalet kan deaktiveres med klokketasten ⊖.

Slå av stekeovnen med hovedbryteren ①.

Endre sluttid

Trykk på klokketasten ⊖ til symbolet for sluttid →I blinker i klokke-displayet.

Endre sluttiden med bryteren.

Bekreft endringen med tasten OK.

Slette sluttid

Trykk på klokketasten  til symbolet for sluttid  blinker i klokke-displayet.
Du kan stille sluttiden tilbake til et tidligere tidspunkt med bryteren, inntil klokkeslettet der programmet er slutt, nås.
Bekreft endringen med tasten OK.
Stekeovnen starter.

Hvis du vil avbryte programmet

Endre varmetype eller slå av stekeovnen med hovedbryteren .

Programnummeret kan ikke endres.

Slik viser du innstillingene

Vise varighet   henholdsvis sluttid  eller klokkeslett :
Hold klokketasten inne  til det aktuelle symbolet blinker i klokke-displayet.
Verdien vises i noen sekunder.

Slik viser du vekten:
Trykk på infotasten . I klokke-displayet vises innstilt vekt i noen sekunder.

Tips til program-automatikk

Vekten av steken eller fjærkreet er høyere enn det angitte vektområdet.

Vektområdet er bevisst avgrenset. For svært store steker finnes det ofte ikke store nok ovnsgrøter. Store stykker tilberedes med over-/undervarme  eller omluftsgrilling .

Steken ser bra ut, men sjyen er for mørk.

Velg et mindre kokekar og bruk mer væske.

Steken ser bra ut, men sjyen er for lys og tynn.

Velg et større kokekar og bruk mindre væske eller ingen væske overhodet.

Steken er for tørr på oversiden.

Bruk ildfast fat med lokk som slutter godt inntil. Svært magert kjøtt blir saftigere dersom det legges noen strimler med bacon oppå.

Det lukter brent under steking, men steken ser fin ut.

Lokket på steken er ikke ordentlig på, eller kjøttet kan ha utvidet seg og løftet opp lokket. Bruk alltid et lokk som passer. Kontroller at avstanden fra kjøttet til kjeleveggen er på minst 3 cm.

Du vil surre flere lår av fjærkre samtidig.	Lårene må være omtrent like store. Still inn vekten for det største av lårstykkene. Eksempel: To kalkunlår som veier 1,4 og 1,5 kg. Still inn 1,5 kg.
Du vil dampkoke eller steke flere fisker samtidig.	Fiskene må være omtrent like store. Still inn den samlede vekten. Eksempel: To ørretter på 0,6 og 0,5 kg. Still inn 1,1 kg.
Du vil tilberede fylt fjærkre.	Fylt fjærkre er ikke egnet. Fylt fjærkre blir best direkte på åpen rist, uten kokekar. Les mer om dette i kapittelet "Her finner du de riktige innstillingsverdiene".
Kjøttet i gryteretten er for lite brunet.	Legg kjøttstykkene langs kanten av kokekaret og legg grønnsakene i midten.
Grønnsakene i gryteretten er for myke eller for harde.	Still inn vekten for kjøttet for at grønnsakene skal bli faste og fine. Vil du ha mykere grønnsaker, må du stille inn den samlede vekten av grønnsaker og kjøtt.
Du vil lage en vegetarisk gryterett.	Til dette er det bare faste grønnsaker som gulrøtter, brekkbønner, hvitkål, selleri og poteter som egner seg. Jo mindre biter du kutter grønnsakene i, jo mykere blir de. For at grønnsakene ikke skal bli for brune, kan du dekke dem med væske.
Du vil bruke din rustfrie stålgryte.	Kokekar av rustfritt stål er bare delvis egnet. Retten brunes ikke så godt og tilberedningen tar lenger tid. Løft derfor av lokket etter programslett og grill kjøttet i 8 til 10 minutter på grilltrinn 3  .

Selvrens

Med selvrensen kan du enkelt får bukt med smuss i stekeovnen din.

Stekeovnen varmes opp til ca. 500 °C. Rester fra steking, grilling og baking brenner seg da fast. Fjern først asken fra stekeovnen.

Rensetrinn

Det finnes tre forskjellige rensetrinn.

Trinn	Rengjøringsgrad	Tid (varighet)
1	Lett	1 time
2	Middels	1 time, 15 minutter
3	Intensivt	1 time, 30 minutter

Velg et høyere rengjøringstrinn desto kraftigere og eldre smusset er. Ved normal bruk er det tilstrekkelig at du rengjør stekeovnen hver 2. - 3. måned. En rengjøring trenger bare 2,4 - 4,0 kilowattimer.

Veiledning

Stekeovnslampene kan ikke slås på.

Temperaturkontrollen vises ikke.



For å ivareta sikkerheten din, stenges liftfunksjonen automatisk fra en fastsatt temperatur. I klokke displayet vises symbolet Nøkkel . Stekeovnen kan først åpnes igjen når symbolet Nøkkel slukkes.

Åpne aldri ovnen manuelt.

Fare for forbrenning gjennom eksplosjon!

Så lenge liftfunksjonen er sperret, kan ikke stekeovnen startes på nytt.

Før selvrens

Rengjør stekeovnen og glasskeramikken i området rundt tetningslistene på stekeovnen. Ikke bruk skuremidler på tetningslistene. Varmen kan føre til at smuss brenner fast og skader tetningslisten.

Rengjør området mellom tilbehørsholderne og holderne. Asken gjør det ellers vanskelig å ta av tilbehørsholderen.

Ta kokekar og uegnet tilbehør ut av stekeovnen.



Matrester, fett og stekesjy kan ta fyr. Fare for brann! Tørk av stekeovnen og det tilbehøret som også skal rengjøres, med en fuktig klut.

Rengjøring av tilbehør

Du kan rengjøre universalpannen eller emaljebrettet i høyde 3.

Risten er ikke egnet for selvrens.

En kraftig tilsmusset stekeovn bør rengjøres uten tilbehør og tilbehørsholder. På den måten oppnår du et godt resultat.

Du kan rengjøre tilbehøret i neste omgang.



Ikke rengjør tilbehøret med slippbelegg med automatisk selvrens. Slippbelegget ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftgasser. Fare for alvorlige helseskader!

Tilbehørsholder

Tilbehørsholderen blir misfarget ved høye temperaturer. Fjern misfargingene med såpevann og en skuresvamp.

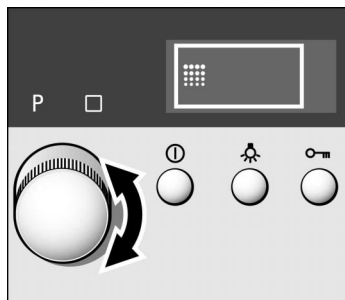
Dersom du ikke rengjør tilbehør samtidig, kan du ta ut tilbehørsholderen.

Stille inn

Eksempel: Rengjøringstrinn 2, klokken er 10:35.

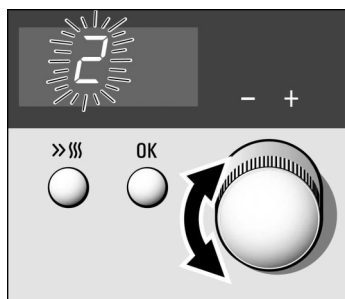
Skru på stekeovnen med hovedbryteren ①. Deretter kan du stille inn klokken.

1. Still inn selvrensen med funksjonsvelgeren.



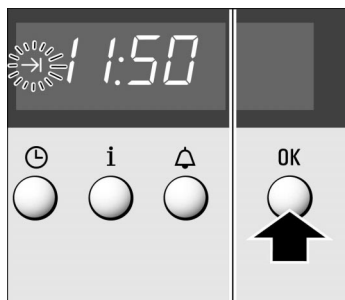
I temperaturdisplayet blinker trinn 0, slik at selvrensen ikke skal startes ved et uhell.

2. Still inn det ønskede rensetrinnet med bryteren.



3. Bekreft med tasten OK.

I klokke-displayet blinker symbolet for sluttid →I og tidspunktet når selvrensen avsluttes vises.



4. Start stekeovnen med tasten OK.

I klokke-displayet lyser symbolet tilberedningstid I→I og tiden telles ned i displayet.

Liftfunksjonen sperres fra en fastsatt temperatur, og i klokke-displayet vises symbolet Nøkkel 🔑.

Tilberedningstiden er slutt

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slutter å varme. I klokke-displayet blinker symbolet tilberedningstid **I→I** og det vises en tilberedningstid på 0:00. Signalet kan deaktiveres med klokke-tasten **⌚**. Slå av stekeovnen med hovedbryteren **Ⓜ**.

Avbryt selvrensen

Endre varmetype eller slå av stekeovnen med hovedbryteren **Ⓜ**.

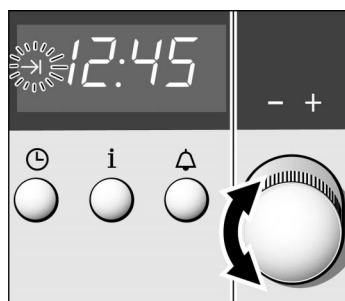
Rengjøringstrinnet kan ikke endres.

Vise tidsinnstillinger

Vise sluttid **→I** eller klokkeslett **⌚**:
Hold inne klokke-tasten **⌚** til det aktuelle symbolet blinker i klokke-displayet.
Verdien vises i noen sekunder.

Slå på og av stekeovnen automatisk

Eksempel: Selvrensen skal være ferdig klokken 12:45.



Still inn som beskrevet i punkt 1 til 3. Forskyv sluttiden før du starter stekeovnen.

4. Med bryteren kan du forskyve sluttiden til et senere tidspunkt.

5. Bekreft med tasten OK.

I klokke-displayet lyser symbolet for sluttid **→I** og sluttiden vises. Når stekeovnen starter, lyser symbolet tilberedningstid **I→I** og tiden telles ned i displayet. Liffunksjonen sperres fra en fastsatt temperatur, og i klokke-displayet vises symbolet Nøkkel **🔑**.

Sluttiden er nådd

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slutter å varme. I klokke-displayet blinker symbolet tilberedningstid $\rightarrow$ og det vises en tilberedningstid på 0:00. Signalet kan deaktiveres med klokke-tasten $\ominus$. Slå av stekeovnen med hovedbryteren $\textcircled{1}$.

Endre sluttid

Trykk på klokke-tasten $\ominus$ til symbolet for sluttid $\rightarrow$ blinker i klokke-displayet. Endre sluttiden med bryteren. Bekreft endringen med tasten OK.

Slette sluttid

Trykk på klokke-tasten $\ominus$ til symbolet for sluttid $\rightarrow$ blinker i klokke-displayet. Du kan stille sluttiden tilbake til et tidligere tidspunkt med bryteren, inntil klokkeslettet der selvreisen er slutt, nås. Bekreft endringen med tasten OK. Stekeovnen starter.

Avbryt selvreisen

Endre varmetype eller slå av stekeovnen med hovedbryteren $\textcircled{1}$.

Rengjøringstrinnet kan ikke endres.

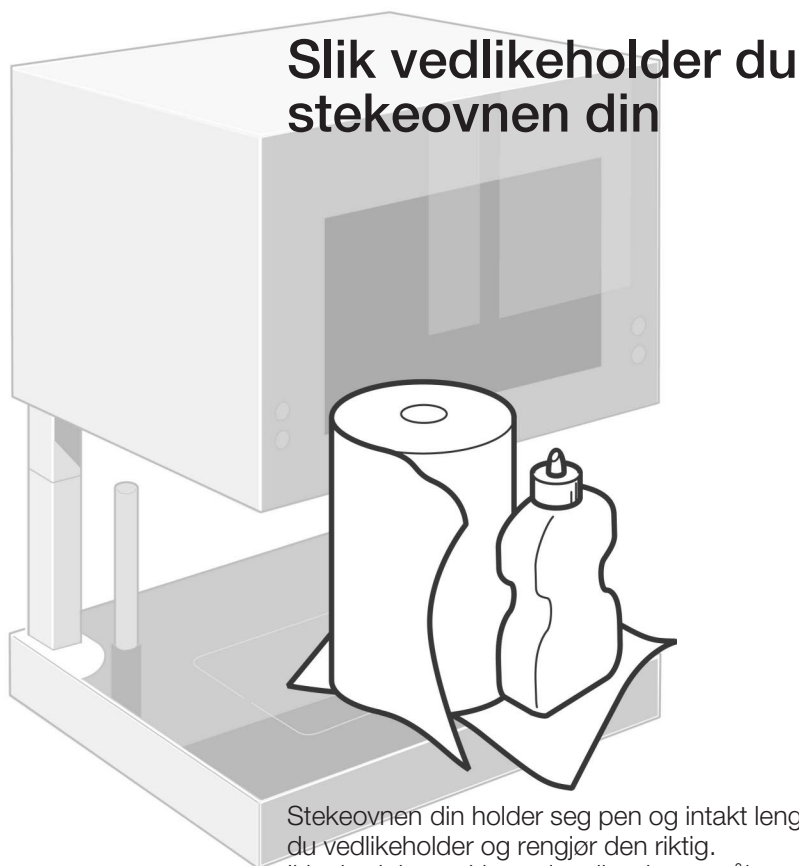
Vise tidsinnstillinger

Vise varighet $\rightarrow$ henholdsvis sluttid $\rightarrow$ eller klokkeslett $\ominus$: Hold inne klokke-tasten $\ominus$ til det aktuelle symbolet blinker i klokke-displayet. Verdien vises i noen sekunder.

Etter selvreisen

La stekeovnen avkjøles.

Tørk til slutt bort gjenværende aske fra stekeovnen med en fuktig klut.



Slik vedlikeholder du stekeovnen din

Stekeovnen din holder seg pen og intakt lenge når du vedlikeholder og rengjør den riktig.

Ikke bruk høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring!

Her finner du beskrivelse på hvordan du skal vedlikeholde og rengjøre stekeovnen din riktig.

Vedlikehold

Hvis du alltid holder stekeovnen i god stand, holder den seg lenger og du trenger ikke rengjøre den grundig like ofte.

Unngå kraftig smuss

Stekeovnen

Hvis du passer på visse ting i hverdagen, vil ikke stekeovnen bli så skitten.

Fjern grov smuss så snart stekeovnen er avkjølt. Dermed tørker det ikke inn, og det vil ikke oppstå vanskelige flekker.

Bruk universalpannen så ofte som mulig til oppsamlingspanne for fett.

Stekeovnsfront

Når du vasker andre overflater med såpevann og en oppvaskklut, kan du samtidig tørke over stekeovnsfronten.

Dermed tørker ikke smusset inn.

Rustfritt stål

Fjern kalk-, fett-, stivelses- og eggehvitflekker så snart som mulig.

Dermed kan det ikke dannes korrosjon.

Rengjøring

Stekeovnen må også grundig rengjøres ofte selv om den er godt vedlikeholdt. For at de ulike overflatene ikke skal skades som følge av bruk av feil rengjøringsmidler, må du følge anvisningene i tabellen.

Rengjøringsmidler

Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler.

Område	Rengjøring
Stekeovn utenpå	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en oppvaskklut.
Stekeovn inni	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut. Bruk stekeovnsrens hvis ovnen er svært skitten: Må kun brukes i kald ovn. Rengjør kun glasskeramikken med den. Aller helst bør du bruke selvrensen.
Glassdekslet på stekeovnslampene	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Glasskeramikk	Spesielt rengjøringsmiddel for glasskeramikk (silikonfri), også sitron eller eddik på vannflekker: Rengjør med en oppvaskklut. Bruk aldri stekeovnsrens eller flekkfjerner. Bruk glasskrape hvis ovnen er svært skitten (fås hos kundeservice eller i faghandelen): Fjern sikring og rengjør kun med skrapebladet Forsiktig, bladet er svært skarpt. Fare for personskader! Sikre igjen etter rengjøringen. Skift straks ut skadde skrapeblad.
Tilbehørsholder	Varmt såpevann: Skures med en skuresvamp

Område

Tetning

Må ikke tas av!

Tilbehør

Rengjøring

Varmt såpevann:

Rengjør med en oppvaskklut, ikke bruk skuremidler.

Varmt såpevann:

Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller en børste.

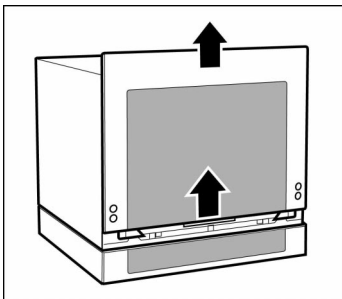
Universalpannen eller emaljestekebrettet kan rengjøres med selvrensen.

Veiledning

Kanter av tynne metallplater lar seg ikke emaljere fullstendig. De kan derfor være ru. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen.

Montering og utmontering av glassruten

Utmontering

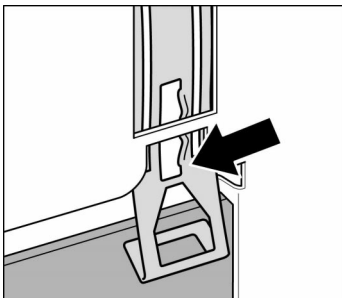


1. Skyv frontglassruten oppover og fremover for å ta den av.

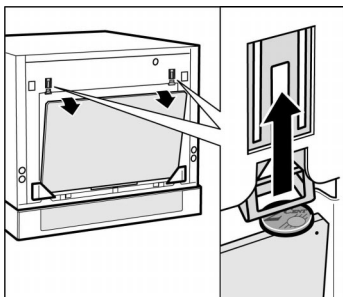
Obs! Frontglassruten er løs når den er tatt ut av hakene.

Hold den godt fast.

Liftnappene skyves samtidig også oppover.



2. Trykk først den høyre, deretter den venstre holdebjæren for den andre ruten innover til den kan skyves under platen.



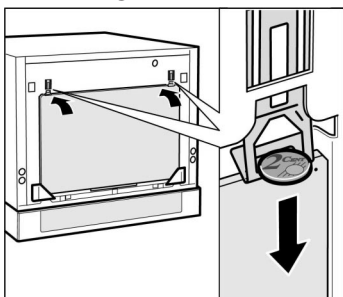
3. Skyv holdefjærene helt opp ved hjelp av en mynt og trekk ruten ut.
Obs! Når holdefjærene er skjøvet helt opp, vipper skiven fremover. Hold den godt fast.

Bruk en mynt slik at du ikke skader deg på de skarpe kantene.

Rengjør glassruten med glassrens og en myk klut.

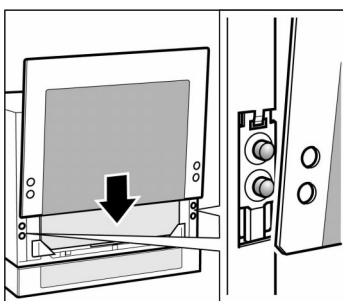
Ikke bruk glasskrape og etsende eller skurende rengjøringsmidler. Glasset kan bli skadet.

Montering



1. Sett på plass den andre ruten og skyv holdefjærene helt ned ved hjelp av en mynt.

Det lille markeringspunktet utenpå ruten må være øverst til høyre.



2. Sett på plass frontglassruten og skyv den ned.

Påse at liftknappene sitter riktig i frontglassrutens åpning.



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.

Her finner du opplysninger om hvordan du kan hjelpe deg selv hvis det oppstår små feil, og hvordan du kan kontakte kundeservice.

Mindre feil som du selv kan utbedre

Før du kontakter kundeservice, kan du finne ut hvordan du selv kan utbedre feilen ved hjelp av tabellen.

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
Det er ikke mulig å slå på stekeovnen.	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen til stekeovnen er i orden.
	Strømbrudd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer.
	Stekeovnen er låst.	Trykk på tasten Nøkkel  til symbolet Nøkkel  slukkes i temperaturdisplayet.
Klokke-displayet blinker.	Strømbrudd	Still inn klokken på nytt.
Stekeovnen varmer ikke.	Stekeovnen er ikke lukket helt igjen.	Lukk stekeovnen.
	Stekeovnen startet ikke.	Trykk på OK-tasten.
Stekeovnen varmer ikke. Øverst til venstre på temperaturdisplayet lyser det en prikk.	Stekeovnen er i demonstrasjonsmodus.	Still inn stekeovnen på over-/undervarme  og 30 °C. Trykk på tasten hurtigoppvarming >> til du hører et signal og prikken blinker. Trykk på tasten for hurtigoppvarming >> igjen.
Det er ikke mulig å starte stekeovnen.	Liftfunksjonen er sperret pga. selvrensen.	Vent til symbolet Nøkkel  slukker i klokke-displayet.
	Stekeovnen er ikke lukket helt igjen.	Åpne og lukk stekeovnen på nytt.
Det er ikke mulig å åpne stekeovnen.	Liftfunksjonen er sperret pga. selvrensen.	Vent til symbolet Nøkkel  slukker i klokke-displayet.
	Liftfunksjonen er sperret pga. barnesikringen.	Trykk på tasten Nøkkel  til symbolet Nøkkel  slukkes i temperaturdisplayet.
	Liftposisjonen er lagret svært høyt.	Trykk en gang til på åpneknappen ∨ og lagre liftposisjonen på ønsket høyde med OK-tasten.

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
På temperaturvisningen vises "OFF".	Automatisk tidsbegrensningen ble aktivert.	Slå av stekeovnen med hovedbryteren ①.
Det er ikke mulig å lagre liftposisjonen.	Stekeovnen ble ikke lukket igjen på riktig måte.	Lukk stekeovnen helt igjen på nytt og åpne den deretter.

Du kan slette alle feilmeldinger ved hjelp av tasten klokke ②. Dermed stilles stekeovnen tilbake til grunninnstillingene. Du må stille inn klokkeslettet på nytt.

Hvis du ikke kan fjerne en feilmelding eller den dukker opp ofte, bør du ringe kundeservice.

Feilmelding i klokke-displayet	Mulig årsak	Tiltak/råd
E005 eller E305	Kommunikasjonsfeil mellom elektronikkmodulene.	Trykk på klokketasten ②. Still inn klokken på nytt.
E010, E014, E119, E120, E310, E314 eller E701	Datafeil i elektronikkstyringen.	Trykk på klokketasten ②. Still inn klokken på nytt.
E011	Du har trykket for lenge på en av betjeningstastene.	Trykk på og kontroller alle betjeningstastene hver for seg for å se om de er fastklemt.
E101 eller E104	Temperaturføleren er overbelastet.	Trykk på klokketasten ②. Still inn klokken på nytt.
E115	Stekeovnstemperaturen er for høy.	La stekeovnen avkjøles før du bruker den igjen.
E702, E704, E705 eller E706	Datafeil i liftelektronikken.	Trykk på klokketasten ②. Still inn klokken på nytt.
E703	Dørkontakten virker ikke.	Trykk på klokketasten ②. Still inn klokken på nytt.
E711	Du har trykket for lenge på en av lifttastene.	Trykk på klokketasten ②. Still inn klokken på nytt.
	En liftknapp er fastklemt.	Trykk på og kontroller alle lifttastene hver for seg for å se om de er fastklemt.

Feilmelding i klokke-displayet	Mulig årsak	Tiltak/råd
	Frontglasset sitter ikke riktig.	Beveg frontglasset litt til liftknappene ikke lenger er i klem.



Reparasjon må bare utføres av servicetekniker med spesiell opplæring.
Dersom stekeovnen repareres på ukyndig måte, kan det oppstå farlige situasjoner.

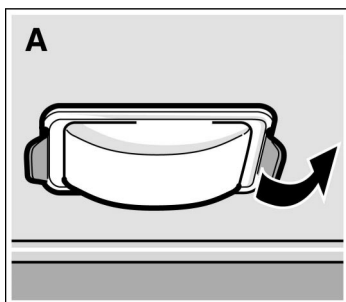
Skifte ut stekeovnslamper

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



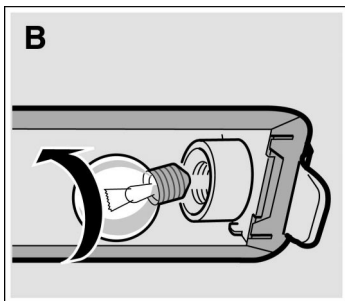
Stekeovnslampen må kun byttes ut mens ovnen er kald. Fare for forbrenning!

Taklampe



Bruk kun lyspærer på 40 Watt.

1. Slå av/skru ut sikringen i sikringsskapet.
2. Legg et kjøkkenhåndkle på glasskeramikken for å unngå skader.
3. Ta av glassdekselet. Dette gjør du ved å trykke metalltappen bakover med tomlene. (Figur A)
Obs! Glassdekselet løsner når en av sidene trekkes av. Hold den fast.



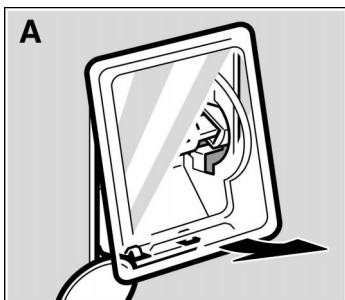
4. Skru ut pæren (figur B) og bytt den ut med en pære av samme type.
5. Sett glassdekselet på igjen. Sett deretter glassdekselet på den ene siden under tappen og trykk på den andre siden til det smekker på plass.
6. Fjern oppvaskhåndkleet fra glasskeramikken og slå på sikringen igjen.

Sidelamper

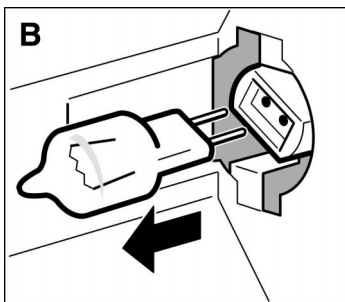
Bruk kun halogenlamper på 10 Watt.

Ta i halogenlampene med en ren, tørr klut. Dette vil forlenge levetiden.

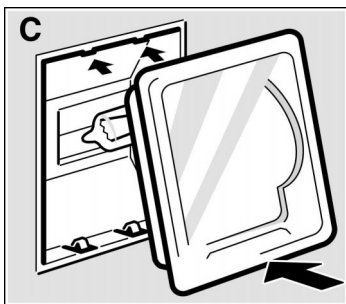
Venstre og høyre sidelampe byttes ut på samme måte.



1. Slå av/skru ut sikringen i sikringsskapet.
2. Legg et kjøkkenhåndkle på glasskeramikken for å unngå skader.
3. Ta av glassdekselet. Dette gjør du ved å åpne glassdekselet fra undersiden. Hvis glassdekselet er vanskelig å ta av, kan du bruke en skje som hjelpemiddel. (Figur A)



4. Trekk ut lampen, ikke skru den ut (figur B), og bytt den ut med en lampe av samme type. Pass på plasseringen av stiften. Trykk lampen fast.



5. Monter glassdekselet igjen. Kontroller at buen i glasset er på samme side som lampen. Sett i glassdekselet oppe og trykk det fast nede til det smekker på plass. (Figur C)
6. Fjern oppvaskhåndkleet fra glasskeramikken og slå på sikringen igjen.

Glassdeksler

Et skadet glassdeksel må byttes ut.
Passende glassdeksler får du hos kundeservice.
Oppgi E-nummer og FD-nummer på stekeovnen.

Åpne stekeovnen manuelt

Du kan åpne stekeovnen manuelt dersom liftfunksjonen ikke virker. F. eks. hvis strømmen går og du fremdeles har en rett i stekeovnen.

Til dette trenger du ett 9 V E-blokkbatteri:

- Alkaline 6LR61, 6LF22 eller 6AM6
- Sink-kull 6F22

Før du åpner



La stekeovnen avkjøles godt.

Etter bruk er stekeovnen alltid svært varm. Fare for forbrenning!

Åpne aldri stekeovnen mens selvrensen pågår. Fare for forbrenning gjennom eksplosjon!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

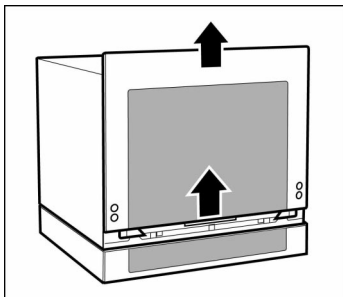
Fare for elektrisk støt!

Bruk kun angitte batterier.

Andre spenningskilder kan skade stekeovnen.

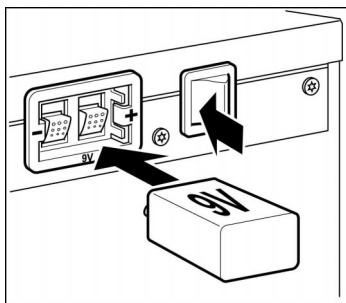
Slik går du frem

Ikke kjør liften lenger ned enn 40 cm.
Liftdriften kan bli ødelagt.



1. Skyv frontglassruten oppover og fremover for å ta den av.
Obs! Frontglassruten er løs når den er heftet av hakene.
Hold den godt fast.

Liftn knappene skyves samtidig også oppover.

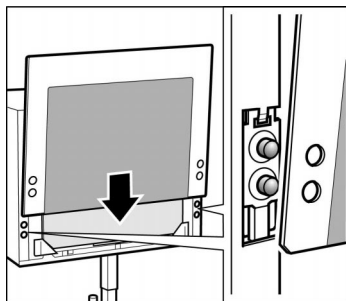


2. Trykk 9 V-batteriet på kontakten øverst til høyre på stekeovnen.
Trykk samtidig på vippebryteren til høyre.
Liften kjører langsomt nedover.

Kontroller at den har riktig polaritet.

Venstre = Minus –

Høyre = Pluss +



3. Sett på plass frontglassruten igjen og skyv den ned.

Påse at liftn knappene sitter riktig i frontglassrutens åpning.

Steng stekeovnen så snart stekeovnen virker igjen. Du kan da bruke liftfunksjonen som vanlig.

Kundeservice

Hvis stekeovnen din må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Telefonnummer og adresse til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. Også de oppgitte kundeservicesentrene kan gi deg informasjon om nærmeste kundeserviceverksted.

E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi fullstendig produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for stekeovnen din. Typeskiltet med numrene finner du på undersiden av liftbunnen.

For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når du har trenger dem, bør du med én gang skrive opp disse dataene for stekeovnen din her.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice ☎	

Emballasje og gammel maskin

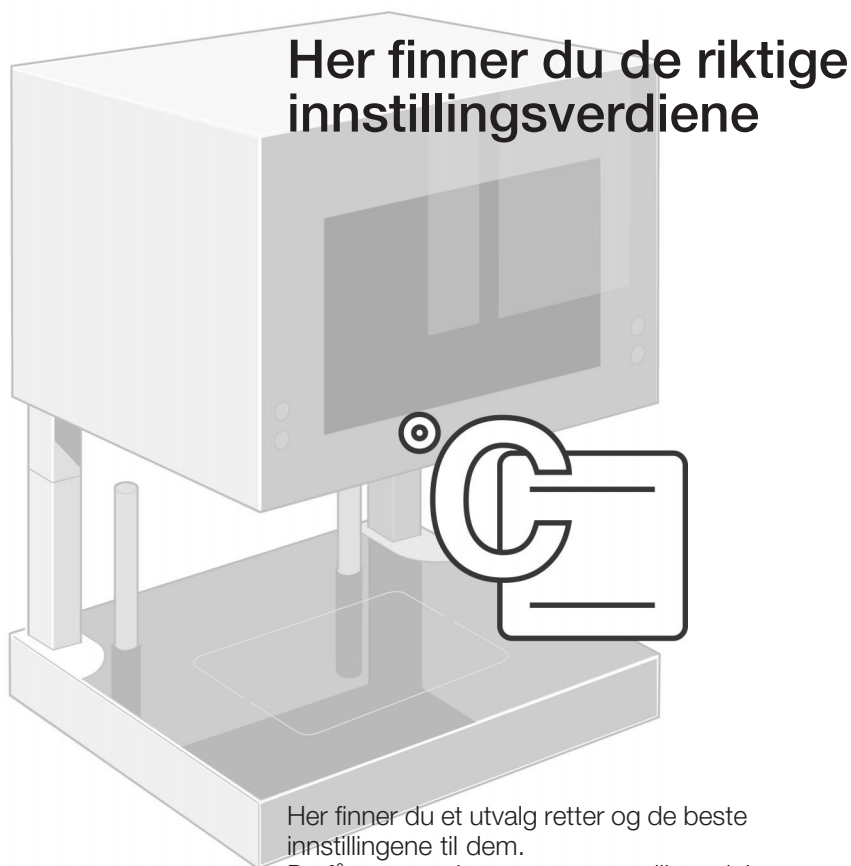
Miljøvennlig fjerning



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

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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.



Her finner du de riktige innstillingsverdiene

Her finner du et utvalg retter og de beste innstillingene til dem.

Du får mange tips om utstyr og tilberedning samt hjelp hvis noe likevel skulle gå galt en gang.

Innstillingsverdier og tips

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av retten i kald stekeovn. På den måten sparer du energi. Temperaturen og tilberedningstiden er avhengig av rettens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene.

Tipsene gir deg ytterligere informasjon. De hjelper deg å tilberede retten akkurat slik du ønsker.

Tilbehør

Bruk tilbehøret som følger med.
Ekstra tilbehør og spesialtilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren.
Brett og former av mørkt metall er best egnet. Lyst metall eller glass bør settes direkte på glasskeramikken.
Ta hensyn til anvisningene fra produsenten.

Kaker og bakst

Plasser formene på risten.
Legg brøddeig direkte på glasskeramikken.

Kaker i form	Form	Høyde	Varme- type	Tempe- ratur i °C	Varighet i minutter
Formkake, enkel	Rund-/krans-/brødform	1		150 - 170	50 - 60
Formkake, fin (f. eks. sandkaker)	Rund-/krans-/brødform	1		140 - 160	60 - 70
Mørdeigbunn med kant	Springform	0		150 - 170	25 - 35
Formkakebunn	Form til fruktunn	0		160 - 180	20 - 30
Sukkerbrød	Springform	1		160 - 180	30 - 40
Frukt- eller ostekake, mørdeig*	Springform	1		170 - 190	70 - 90
Frukthake, fin (rørt deig)	Springform/ rundform	1		150 - 170	50 - 60
Krydrede bakverk* (f.eks. quiche, løkkaker)	Springform	0		170 - 190	50 - 60

Kaker i form	Form	Høyde	Varme- type	Tempe- ratur i °C	Varighet i minutter
--------------	------	-------	----------------	----------------------	------------------------

* La kaken avkjøles i stekeovnen i ca. 20 minutter.

Kaker på brett	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Tempe- ratur i °C	Varighet i minutter
Formkake- eller gjærdeig med tørt fyll	Brett Brett + universalpanne*	1 3 + 1	 	180 - 200 140 - 160	20 - 30 40 - 50
Formkake- eller gjærdeig med saftig fyll	Brett Brett + universalpanne*	2 3 + 1	 	160 - 180 140 - 160	40 - 50 50 - 60
Rullekake (forhåndsoppvarming)	Universalpanne	1		190 - 210	15 - 20
Gjærkringle med 500 g mel	Universalpanne	2		170 - 190	30 - 40
Julekake med 500 g mel	Universalpanne	2		180 - 200	50 - 60
Julekake med 1 kg mel	Universalpanne	2		170 - 190	60 - 80
Kringle, søt	Universalpanne	1		180 - 200	60 - 70
Pizza	Universalpanne Brett + universalpanne*	1 3 + 1	 	210 - 230 190 - 210	25 - 35 40 - 50

* Når du skal steke i to høyder, må du alltid sette brettet over universalpannen.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Tempe- ratur i °C	Varighet i minutter
Forhåndsoppvarming Brød med 1,2 kg mel*	uten	0		300 200	8 - 10 35 - 45
Forhåndsoppvarming Surdeigbrød med 1,2 kg mel*	uten	0		300 200	8 - 10 45 - 55
Rundstykker	Brett	2		220 - 240	25 - 35
Halvsteekte rundstykker, saltkringler	Brett Stekebrett + universalpanne**	1 3 + 1	 	200 - 220 180 - 200	10 - 25 15 - 25

* Hell aldri vann direkte på glasskeramikken.

** Når du skal steke i to høyder, må du alltid sette brettet over universalpannen.

Småkaker	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Tempe- ratur i °C	Varighet i minutter
Småkaker	Brett	2		130 - 150	10 - 20
	Brett + universalpanne*	3 + 1		120 - 140	25 - 35
Marengs	Brett	1		70 - 90	100 - 150
Vannbakkels	Brett	1		210 - 230	30 - 40
Makroner	Brett	1		110 - 130	30 - 40
	Brett + universalpanne*	3 + 1		100 - 120	40 - 50
Butterdeig	Brett	1		180 - 200	25 - 35
	Brett + universalpanne*	3 + 1		170 - 190	35 - 45

* Når du skal steke i to høyder, må du alltid sette brettet over universalpannen.

Tips til bakingen

Du vil bake etter din egen oppskrift.

Ta utgangspunkt i lignende kaker eller bakst i tabellene.

Du vil vite om formkaken er ferdigstekt.

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.

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, men ikke langs kanten.

Ikke smør sideveggene på springformen. Etter steking løses kaken forsiktig med en kniv.

Kaken er for mørk oppå.

Sett inn tilbehøret på en lavere høyde. Velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.

Kaken er for tørr.

Stikk små hull i den ferdige kaken med en tannpirker og drypp fruktsaft eller litt likør over. Velg neste gang en temperatur som er 10 grader høyere, og forkort steketiden.

Brød eller kaker
(f.eks. ostekaker) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (rå, gjennomtrukket av væskestriper).

Kaken eller baksten er ikke jevnt stekt.

Fruktkaken er for lys under. Fruktsaften renner ut.

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

Du vil bruke brett og former av lyst metall eller glass.

Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann.

Bruk litt mindre væske neste gang. Stek på lavere temperatur og litt lenger. Når du skal bake kaker med saftig fyll, steker du først bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fyllet oppå. Ta hensyn til de angitte steketidene i oppskriften.

Still inn en litt lavere temperatur. Stek ømfintlige kaker med over-/undervarme  på én høyde. Bakepapir som går ut over platen, kan påvirke luftsirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer.

Sett tilbehøret inn på høyde 1 eller 3 dersom du skal steke på en høyde med 3D-varmluft .

Bruk den dypeste universalpannen neste gang.

Bruk alltid 3D-varmluft  ved steking på to høyder. Stekebrett som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

Sett kokekaret direkte på glasskeramikken.

Dette er fysisk betinget. Under baking oppstår det vanndamp, som slipper ut gjennom lufteåpningene. Vanndampen kan legge seg på møbelfrontene i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann.

Kjøtt, fjærkre, fisk

Utstyr

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

Plasser alltid kokekaret på midten av glasskeramikken.

Plasser varme kokekar av glass på et tørt kjøkkenhåndkle. Dersom underlaget er vått eller kaldt, kan glasset sprekke.

Steking

Stekeresultatet er avhengig av kjøtttype og -kvalitet.

Ved magert kjøtt heller du på 2 til 3 spiseskjeer væske, ved surret stek 8 til 10 spiseskjeer.

Steken bør hvile i 10 minutter i avslått, lukket stekeovn etter endt steketid. På den måten blir kjøtsaften bedre fordelt.

Grilling

Du bør helst velge grillstykker som har samme størrelse.

Stykkene bør være minst 2-3 cm tykke. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige.

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

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

Kjøtt

Salt biffene først etter grillingen, slik at de ikke tørker ut.

Vend kjøttstykkene etter ca. halvparten av tiden, grillstykkene etter to tredjedeler av tiden.

Kjøtt		Utstyr	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C, grill	Varighet i minutter
Oksestek	1 kg	Lukket	0		200 - 220	100
	1,5 kg		0		190 - 210	120
	2 kg		0		180 - 200	140
Okserygg	1 kg	åpen	0		210 - 230	80
	1,5 kg		0		200 - 220	90
	2 kg		0		190 - 210	100
Roastbeef, medium*	1 kg	åpen	0		220 - 240	60
Biffer, gjennomstekt		Rist***	4		3	20
Biffer, rosa		Rist***	4		3	15
Svinekjøtt uten svor (f. eks. nakkestykker)	1 kg	åpen	0		190 - 210	130
	1,5 kg		0		180 - 200	150
	2 kg		0		170 - 190	170
Svinekjøtt med svor** (f. eks. bog, knoker)	1 kg	åpen	0		200 - 220	140
	1,5 kg		0		190 - 210	160
	2 kg		0		180 - 200	190

Kjøtt		Utstyr	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C, grill	Varighet i minutter
Røkt svinekam med ben	1 kg	Lukket	0		210 - 230	70
Kjøttpudding	750 g	åpen	0		200 - 220	100
Pølser	ca. 750 g	Rist***	4		3	12
Kalvestek	1 kg	åpen	0		180 - 200	100
	2 kg		0		170 - 190	120
Lammelår uten ben	1,5 kg	åpen	0		170 - 190	120

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

** Skjær i svoren på svinekjøttet. Legg den først med svoren vendt ned i kokekaret.

*** Universalpannen settes inn på høyde 1.

Fjærkre

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

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

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

Snu fjærkreet etter to tredjedeler av tiden.

Fjærkre		Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Halve kyllinger, 1 til 4 stk.	à 400 g	Rist*	2		210 - 230	40 - 50
Kyllingdeler	à 250 g	Rist*	2		210 - 230	30 - 40
Kylling, hel, 1 til 2 stk.	à 1 kg	Rist*	2		200 - 220	50 - 80
And	1,7 kg	Rist*	2		180 - 200	90 - 110
Gås	3 kg	Rist*	2		160 - 180	120 - 140
Babykalkun	3 kg	Rist*	2		180 - 200	100 - 120
Kalkunlår, 2 stk.	à 800 g	Rist*	2		180 - 200	90 - 110

* Universalpannen settes inn på høyde 1.

Fisk

Angivelsene gjelder fisk som ikke er panert.

Fisk		Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C, grill	Tilbered- ningstid i minutter
Grillet fisk	à 300 g	Rist*	2		2	20 - 25
	1 kg		2		200 - 220	40 - 50
	1,5 kg		2		190 - 210	50 - 60
Fisk i skiver (f. eks. koteletter)	à 300 g	Rist*	3		2	20 - 25

* Universalpannen settes inn på høyde 1.

Tips til steking og grilling

Tabellen inneholder ingen informasjon om vekten på steken din.

Velg den neste, lavere vekten i henhold til angivelsene og endre steketiden tilsvarende.

Du vil vite om steken er ferdig.

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

Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.

Still inn en litt lavere temperatur.

Steken ser fin ut, men sjenen er brent.

Velg et mindre stekekar neste gang, eller fyll på mer væske.

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

Velg et større fat neste gang, eller tilsett mindre væske.

Når steken blir øset, oppstår det vanndamp.

Dette er fysisk betinget. En stor del av vanndampen slipper ut gjennom ventilasjonsåpningen. Den kan legge seg på møbelfronter i nærheten og dryppe ned som kondensvann. Bruk omluftsgrilling i stedet for over-/undervarme Dermed blir ikke stekesjen så kraftig oppvarmet, og det oppstår mindre vanndamp.

Langtidssteking

Langtidssteking er en ideell stekemetode for alle møre kjøttstykker som må stekes rosa eller helt nøyaktig. Kjøttet blir veldig saftig og mørt.

Fordelen: Du har stort spillerom under planleggingen av menyen. Langtidsstekt kjøtt kan holdes varmt uten problemer.

Egnede kokekar

Bruk et ildfast, flatt kokekar, f.eks. en porselenstallerken.

Slik går du frem:

1. Slå på stekeovnen med hovedbryteren ①.
2. Still inn varmetype  over-/undervarme.
3. Still inn temperaturen på 90 °C.
4. Start stekeovnen med tasten 0K og formvarm. La kokekaret varmes opp på glasskeramikken.
5. Varm opp litt fett i en panne. Brun kjøttet ordentlig, og legg det straks i det forhåndsoppvarmede kokekaret.
6. Sett tilbake kokekaret med kjøttet i stekeovnen og etterstek. For kjøttstykker flest er en etterstekingsstemperatur på 90 °C ideell.

Merknader om langtidssteking

Bruk kun ferskt kjøtt.

Stek kjøttet på svært høy varme og tilstrekkelig lenge.

Ikke dekk til kjøttet når det etterstekes i stekeovnen.

Det er heller ikke nødvendig å snu større kjøttstykker.

Kjøttet kan skjæres opp straks etter at det er langtidsstekt. Det kreves ingen hviletid.

På grunn av den spesielle stekemetoden, ser kjøttet alltid rosa ut i midten. Dette betyr ikke at kjøttet er rått eller for lite stekt.

Tabell

Alle møre partier av storfe, svin, kalv og lam egner seg til langtidssteking. Brunings- og etterstekingstidene er avhengig av størrelsene på kjøttstykkene.

Bruningstidene gjelder for legging av kjøtt i oppvarmet fett.

Rett	Brune på kokeplaten i minutter	Ettersteke i ovnen i minutter
Små kjøttstykker		
Terninger eller strimler	På alle sider 1-2	20-30
Små schnitzler, koteletter eller medaljonger	Per side 1-2	35-50
Mellomstore kjøttstykker		
Hel filet (400-800 g)	På alle sider 4-5	75-120
Lammerygg (ca. 450 g)	Per side 2-3	50-60
Dobbel kotelett	På alle sider 7-9	100-120
Store kjøttstykker		
Hel filet (fra 900 g)	På alle sider 6-8	120-150
Stek (600 g - 1 kg)	På alle sider 8-10	120-150
Stek (1,1-2 kg)	På alle sider 8-10	180-270

Tips om langtidssteking

Langtidsstekt kjøtt er ikke så varmt som kjøtt som er stekt på vanlig måte.

Du vil holde langtidsstekt kjøtt varmt.

Varm opp tallerkenen og server sausene svært varme.

Drei bryteren tilbake på 70 °C etter langtidssteking. Små kjøttstykker kan holdes varme i inntil 45 minutter, store kjøttstykker i inntil to timer.

Gratenger, toast, grønnsaker

Gratenger med rå ingredienser som gratineres.

Rett	Utstyr	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C, grill	Tilbered- ningstid i minutter
Grateng, søt (f. eks. ostesufflé med frukt)	Gratengform	0		170 - 190	45 - 55
Grateng av kokte ingredienser (f. eks. pastagrateg)	Gratengform	0		180 - 200	30 - 40
	universalpanne	1		170 - 190	25 - 35
Grateng av rå ingredienser (f. eks. potetgrateg)	Gratengform	0		190 - 210	45 - 55
	universalpanne	1		190 - 210	40 - 50
Ristet toast, 8 stk.	Rist	4		3	2 - 6
Gratinert toast, 8 stk.	Rist**	3		3	5 - 10
Grønnsaker grilling, friske	Universalpanne	2		3	30 - 40

* Gratengen må ikke være høyere enn 2 cm.
Bruk over-/undervarme  dersom den er høyere.

** Universalpannen settes inn på høyde 1.

Tørking

Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker.

Vask dem grundig og tørk dem.

Legg bakepapir på risten og i universalpannen.

Rett		Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Tilbered- ningstid i timer
Epleringer	600 g	Rist + universalpanne*	3 + 1		80	ca. 5
Pærebåter	800 g	Rist + universalpanne*	3 + 1		80	ca. 8
Plommer	1,5 kg	Rist + universalpanne*	3 + 1		80	ca. 10

Rett		Tilbehør	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Tilbered- ningstid i timer
Kjøkkenurter, rensset	200 g	Rist + universalpanne*	3 + 1		80	ca. 1 ½

* Sett risten inn over universalpannen.

Veiledning:

Frukt eller grønnsaker som er svært saftige, må vendes flere ganger.

De tørkede produktene må straks løsnes fra papiret etter tørkingen.

Konservering

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

Konserver aldri mer enn seks glass frukt eller grønnsaker samtidig.

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 – at det stiger opp mange, små bobler.

Forberedelse

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

Ikke fyll glassene for fulle med frukt eller grønnsaker. Lukk dem ordentlig. Påse at kanten på glassene er rene.

Slik går du frem

1. Universalpannen settes inn på høyde 1.
Glassene settes ned i pannen slik at de ikke berører hverandre.
2. ½ liter varmt vann (ca. 80 °C) helles ned i universalpannen.
3. Lukk stekeovnen.
4. Still inn undervarme .

5. Still temperaturen på 170 til 180 °C.

6. Start med tasten OK.

Konservering av frukt

Når det dannes bobler i glasset, etter ca. 40 til 50 minutter, slår du av stekeovnen med hovedbryteren ①.

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

Frukt i runde énlitersglass	Fra det begynner å boble	Ettervarme
Epler, solbær, jordbær	Slå av	ca. 25 minutter
Kirsebær, aprikoser, fersken, stikkelsbær	Slå av	ca. 30 minutter
Eplemos, pærer, plommer	Slå av	ca. 35 minutter

Konservering av grønnsaker

Så snart det stiger bobler opp i glassene, skruer du temperaturen tilbake til ca. 120 til 140 °C. Når tiden som er angitt i tabellen er omme, slår du av stekeovnen med hovedbryteren ①.

Etter 30 til 35 minutter ettervarme må du ta glassene ut av stekeovnen.

Grønnsaker i kald kraft i runde énlitersglass	Fra det begynner å boble 120 °C - 140 °C	Ettervarme
Agurker	Slå av	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

Plasser varme glass på et tørt kjøkkenhåndkle. Dersom underlaget er vått eller kaldt, kan glasset sprekke.

Frosne ferdigretter

Legg den dypfrosne ferdigretten direkte på glasskeramikken eller på et brett. Da utnyttes kontaktvarmen ved Speed .



Ikke legg bakepapir direkte på glasskeramikken. Brannfare!

Innstillingsverdiene i tabellen gjelder forstekte, dypfrosne ferdigretter.

Rett		Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Tilberedningstid i minutter
Pizza	Tynn bunn	0	 speed	270 - 300	10 - 20
	Tykk bunn, pizza-baguett	0	 speed	230 - 280	15 - 25
	Minipizza	0	 speed	230 - 280	8 - 15
	Pizza på 2 nivåer	1 + 3		200 - 220	15 - 30
Potet- produkter	Pommes frites*	0	 speed	250 - 280	15 - 25
	Kroketter, pommes duchesse	0	 speed	250 - 280	10 - 20
	Rösti, fylte potetkaker	0	 speed	250 - 280	10 - 20
Bakst (ferdig stekte)	Rundstykker	0	 speed	220 - 250	5 - 15
	Saltkringler	0	 speed	220 - 250	5 - 15
Vegetarbiffer	Fiskepinner	0	 speed	250 - 280	5 - 15
	Kyllingvinger	0	 speed	250 - 280	10 - 20
	Vegetarburger	0	 speed	250 - 280	15 - 25

* Fordel jevnt og i ett lag på stekebrettet. Bruk alltid 3D-varmluft  ved steking på to høyder, sett tilbehøret inn på høyde 1 eller 3.

Opptining

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

Følg produsentens anvisninger på pakningen.

Opptiningstiden er avhengig av matvaretype og mengde.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C
Ømfintlige frysevarer f.eks. kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, kaker med fløtekrem eller smørkrem, frukt osv.	Rist	1		20 °C
Andre frysevarer* f.eks. kylling, pølser og kjøtt, brød, rundstykker, kaker og annen bakst	Rist	1		50 °C

* Matvarer må tildekkes med folie som tåler mikrobølgeovn. Legg fjærkreet med brystsidene ned i kokekaret.

Veiledning:

Ved 20 °C tennes stekeovnslampene og ved 30 °C til 60 °C slukkes de.

Varmholding og smelting

Når stekeovnen er åpen, kan varmeplaten brukes til å holde retter varme og smelte sjokolade, smør eller gelatin.

Varmetype

Varmholding åpen :

Den funksjonen har et varmetrinn og kan kun startes når stekeovnen er åpen. Liftfunksjonen er sperret og nøkkelsymbolet  lyser i temperaturdisplayet.

Varmholding med åpen stekeovn er best egnet til retter i kokekar med lokk. Den forsiktige oppvarmingen gjør at retten ikke blir for varm eller for tørr.

Tilberedningstidene avhenger av matvaretype og mengde.

Ikke bruk aluminiumsfolie eller plastfat til smelting av matvarer. Disse materialene smelter.

	Høyde	Varmetype	Trinn
Varmholding ved åpen stekeovn	0	<u> </u>	1
Smelting av f.eks. sjokolade, smør, gelatin	0	<u> </u>	1

Energisparetips

Varm opp stekeovnen på forhånd bare når det står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.

Bruk mørke eller emaljerte kakeformer av metall. Disse opptar varmen særlig godt.

Stek flere kaker rett etter hverandre. Stekeovnen er da fremdeles varm og steketiden for neste kake blir kortere.

For retter med lang steketid, kan du skru av stekeovnen 5 til 10 minutter før steketiden er slutt. Retten stekes ferdig med restvarmen.

Akrylamid i matvarer

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

Hvilke retter berøres av dette?

Akrylamid oppstår fremfor alt i korn- og potetprodukter som tilberedes ved høy varme. Dette gjelder f.eks. potetchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød, finbakst av mørdeig (kjeks, pepperkaker og 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. Bruk helst ferske poteter. Disse må ikke ha grønne partier eller spirer. Poteter må ikke oppbevares ved lavere temperatur enn 8 °C.
Baking	Med over-/undervarme  maks. 200 °C, med 3D-varmluft  maks. 180 °C. Egg eller eggeplommer reduserer dannelsen av akrylamid.
Småkaker	Med over-/undervarme  maks. 190 °C, med 3D-varmluft  maks. 170 °C.
Ovnsstekte pommes frites	Fordel jevnt og i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett, slik at de ikke blir tørre.

Testretter

Disse tabellene ble laget for de forskjellige instituttene for å forenkle kontrollen og testingen av forskjellige stekeovner.

Iht. normene DIN 44547 og EN 60350.

Baking

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Tilbehør/form	Høyde	Varme- type	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Sprøtebakst	Brett	1		160 - 180	20 - 30
	Brett + universalpanne*	3 + 1		140 - 160	35 - 45
Småkaker, 20 stk.	Brett	2		160 - 180	25 - 35
Småkaker, 20 stk. per stekebrett (forhåndsoppvarming)	Brett + universalpanne*	3 + 1		140 - 160	30 - 40
Sukkerbrød	Springform	1		160 - 180	30 - 40
Gjærbakst på brett	Universalpanne	2		160 - 180	40 - 50
	Brett + universalpanne*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Eplepai	2 springformer i aluminium Ø 20 cm	0		190 - 210	70 - 80

* Når du skal steke i to høyder, må du alltid sette brettet over universalpannen.

Grilling

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Grilltrinn	Varighet i minutter
Riste toast (forhåndsoppvarming i 10 minutter)	Rist	4		3	1 - 2
Biffburger, 12 stk.*	Rist	3		3	25 - 30

* Snu etter $\frac{2}{3}$ av tiden. Universalpannen settes inn på høyde 1.

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

[illegible]

[illegible]

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.