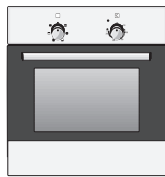


SIEMENS



HB 301.1S



Bruksanvisning

no 9000446442





SIEMENS

For at det skal bli like morsomt å tilberede maten som å lage den,

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

Du blir kjent med 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.

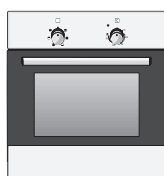
I tabellene finner du innstillingsverdier og stekeovnehøyder for en rekke vanlige retter. Alt er testet i vårt prøvekjøkken.

Og hvis det noen gang skulle oppstå en feil, så finner du her opplysninger om hvordan du selv kan utbedre 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 301.1S

no 9000446442

S-071289-03

Innholdsfortegnelse

Hva du må ta hensyn til	6
Før montering	6
Sikkerhetsanvisninger	6
Årsaker til skader	8
Din nye komfyr	9
Betjeningsfelt	9
Stekeovn	10
Temperaturvelger	11
Stekeovn og tilbehør	11
Dørsikring	12
Kjølevifte	13
Før første gangs bruk	13
Fjerne emballasjen	13
Oppvarming av stekeovnen	13
Rengjøring av tilbehøret før bruk	13
Innstilling av stekeovn	14
Slik stiller du inn:	14
Hurtigoppvarming	15
Slik stiller du inn	15
Vedlikehold og rengjøring	16
Rengjøringsmidler	16
Sette inn og ta ut stekeovnsdøren	17
Montering og utmontering av glassruter	19
Rengjøre stigene	21
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	23
Bytt stekeovnslampe i taket	24
Kundeservice	25
Tabeller og tips	26

Innholdsfortegnelse

Kaker og bakst	26
Tips til bakingen	29
Kjøtt, fjærkre, fisk	30
Tips til steking og grilling	33
Gratenger, toast	34
Dypfrosne ferdigretter	35
Optining	35
Tørking	36
Hermetisering	36
Spesielle retter	38
Energisparetips	38
Akrylamid i matvarer	39
Testretter	40

Hva du må ta hensyn til

Les grundig igjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte.

Ta godt vare på bruks- og montasjeanvisningen. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse anvisningene følge med.

Før montering

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.

Transportskader

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

Elektrisk tilkopling

Hvis strømledningen er skadd, må den byttes av en fagperson som har fått opplæring av produsenten for å unngå farer.

Sikkerhets- anvisninger

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger.

Apparatet må utelukkende brukes til oppvarming av matvarer.

Apparatet må ikke uten oppsyn brukes av voksne og barn som

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet
- eller som på grunn av manglende erfaring eller kunnskap ikke kan 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



Åpne stekeovnsdøren forsiktig. Varm damp kan strømme ut. De varme, innvendige stekeovnsflatene og varmeelementene må aldri berøres. Fare for forbrenning!
Barn må alltid holdes på trygg avstand.

Oppbevar aldri brennbare gjenstander i stekeovnen. 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.

Reparasjon



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

Hvis apparatet er defekt, må du slå av sikringen for komfyren i sikringsboksen.

Ring kundeservice.

Årsaker til skader

Stekebrett, aluminiumsfolie eller kokekar på ovnsbunnen

Ikke sett stekebrett på ovnsbunnen. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Kokekar må ikke settes inn på bunnen av stekeovnen. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.

Vann i stekeovnen

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen. Det kan oppstå skader på emaljen.

Fruktsaft

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

Kjøøl av med åpen stekeovnsdør.

Stekeovnen må kun avkjøles i lukket tilstand. Ikke sett noe i klem i stekeovnsdøren. Selv om stekeovnsdøren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.

Svært skitten stekeovnstetning

Hvis stekeovnstetningen er svært skitten, går ikke stekeovnsdøren ordentlig igjen når ovnen er på. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold dørtetningene rene.

Stekeovnsdøren som sitteflate

Ikke stå på eller sett deg på stekeovnsdøren.

Transportere komfyren

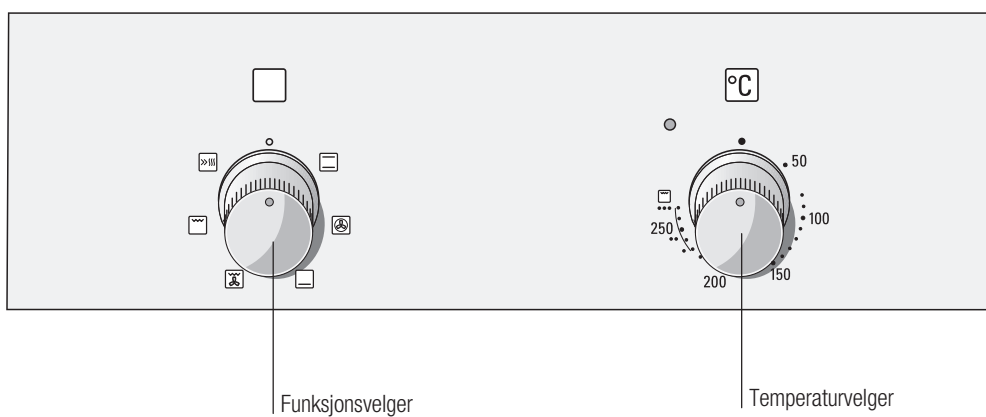
Ikke bær eller hold komfyren i dørhåndtaket. Håndtaket kan ikke holde komfyrens vekt og kan knekke.

Din nye komfyr

Her kan du bli kjent med det nye apparatet ditt. Vi forklarer hvordan du bruker betjeningsfeltet med brytere og indikasjoner. Her finner du informasjon om varmetyper og tilbehøret som følger med.

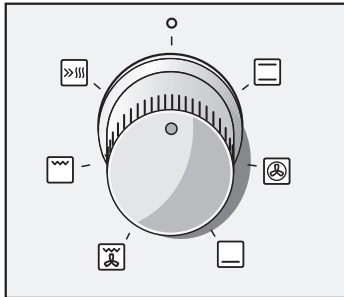
Betjeningsfelt

Noen detaljer kan avvike fra dette, avhengig av apparattype.



Stekeovn

Funksjonsvelger



Med funksjonsvelgeren velger du varmetype for stekeovnen. Funksjonsvelgeren kan dreies mot høyre eller venstre.

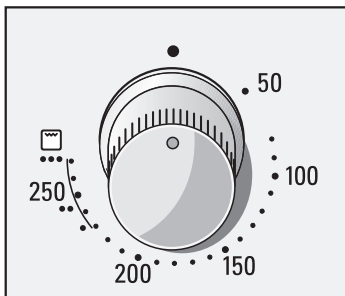
Stillinger

0	Av
Over- og undervarme	Baking og steking er kun mulig på én høyde. Denne innstillingen er godt egnet for kaker og pizza i former eller på stekebrett og for magre kjøttstykker av storfe, kalv og vilt.
3D varmluft*	Kaker, pizza, småkaker, muffins og buttedeig egner seg godt til steking på to høyder samtidig.
Undervarme	Med undervarme kan du brune eller steke retter ekstra godt fra undersiden.
Omluftsgrilling	Omluftsgrilling er spesielt godt egnet til grilling av store kjøttstykker.
Flategrilling, stor flate	Du kan grille flere biffer, pølser, fisk eller toast.
Hurtigoppvarming	Til hurtig oppvarming av matvarer.

*Oppvarmingsmåten som energi-effektclassen fastsettes med i henhold til EN 50304.


Når du stiller inn funksjonsvelgeren, lyser lampen i stekeovnen.

Temperaturvelger



Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

Temperatur	
50-270	Temperaturområde i °C

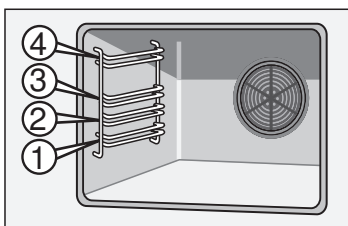
Grill 		
•	Svak grill	1
••	Middels grill	2
•••	Sterk grill	3

Kontrollampen over temperaturvelgeren lyser når oppvarmingen i stekeovnen er på. I varmepausene slokkes symbolet. Lyset er ikke på under grilling.

Grilltrinn

Ved flategrilling  velger du grilltrinn med temperaturvelgeren.

Stekeovn og tilbehør

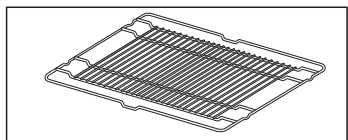


Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 4 forskjellige høyder.

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

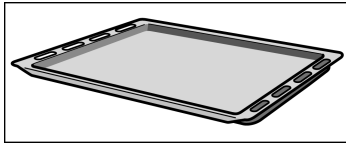
Tilbehør

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren. Oppgi alltid HZ-nummer.



Rist HZ 434000

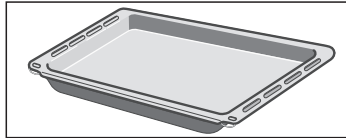
til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter. Risten må settes inn med den krumme delen ned .



Emaljestekebrett HZ 431000

til kaker/småkaker.

Sett inn stekebrettet i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren inntil det stopper.



Universalpanne HZ 432000

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

Sett inn universalpannen i stekeovnen, med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren, inntil den stopper.

Ekstra tilbehør*

Aluminiumsstekebrett HZ430000	Til kaker og bakst.
Rist HZ434000	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter.
Universalpanne HZ432000	Til saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker.
Emaljebrett HZ431000	Til kaker og bakst.
Todelt teleskoputtrekk HZ438200	Med uttrekksskinnene på høyde 1 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det tipper over.
Tredelt teleskoputtrekk HZ438300	Med uttrekksskinnene på høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lenger ut uten at det tipper over.
Beskyttelsesgitter	Beskyttelsesgitteret festes på stekeovnsdøren. Det forhindrer at små barn kan berøre den varme stekeovnsdøren. Beskyttelsesgitteret kan bestilles via kundeservice, nummer 440651.

* Du finner et omfattende tilbud til komfyren din i våre brosjyrer eller på Internett. Ekstra tilbehør kan kjøpes hos forhandleren din.

Dørsikring

En dørsikring hører til apparatet. Denne plasseres under betjeningsfeltet. Les monteringsveiledningen nøye.

Skyv dørsikringen oppover for å åpne stekeovnen. Når du lukker døren, må du passe på at den smekker på plass.

Kjølevifte

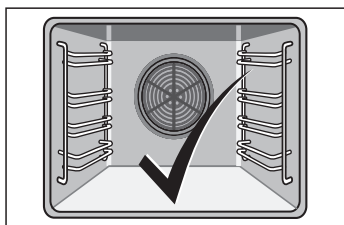
Stekeovnen er utstyrt med en kjølevifte.
Den varme luften slipper ut via døren.

Før første gangs bruk

I dette kapittelet finner du alt du trenger å vite før du går i gang med å lage mat for første gang.

Varm opp stekeovnen og rengjør tilbehøret. Les nøye sikkerhetsanvisningene i kapitlet "Hva du må ta hensyn til"!

Fjerne emballasjen



Fjern emballasjen før du bruker stekeovnen for første gang.


Mellom hyller og stekeovnskabinett og foran bakveggen finnes det emballasje som isopor og papp. Ta ut disse.

Nå er stekeovnen klar til bruk.

Oppvarming av stekeovnen

Slik går du frem

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnrommet må være lukket og tomt.

1. Still funksjonsvelgeren på .
2. Still inn 240 °C med temperaturvelgeren.
Etter 60 minutter slår du av funksjonsvelgeren.

Rengjøring av tilbehøret før bruk

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

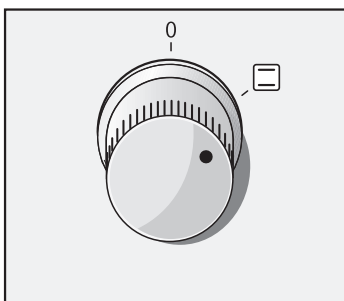
Innstilling av stekeovn

Stekeovnen stiller du på en enkel måte inn med funksjonsvelgeren og temperaturvelgeren.

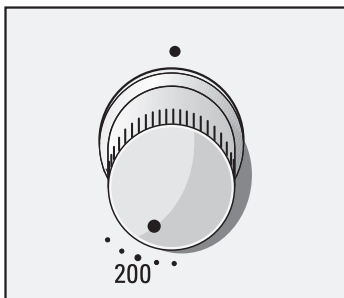
I kapitlet tabeller og tips finner du egnet varmetype og temperatur for en rekke retter.

Slik stiller du inn:

Eksempel:
Over-/ undervarme , 200 °C



1. Still inn den ønskede varmetypen med funksjonsvelgeren.



2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

Endre innstilling

Slå av apparatet

Du kan når som helst forandre temperaturen eller grilltrinnet.

1. Drei driftstypevelgeren tilbake til stilling 0.
2. Drei temperaturvelgeren tilbake til stilling ●.
3. Åpne apparatdøren forsiktig og ta ut stekevarene.

Energisparing

Merknad:

For å unngå fuktighet på betjeningspanelet skal ikke stekeovnene stå i apparatet når det er slått av.

Hvis du vil slå av apparat før steketiden er slutt for å spare energi:

1. Drei temperaturvelgeren tilbake til stilling ● før slutten av steketiden.
2. Drei driftstypevelgeren tilbake til stilling o først når du tar ut stekeovnene av apparatet.

Hurtigoppvarming

Med denne kan du varme opp stekeovnen ekstra raskt.

Slik stiller du inn

1. Still funksjonsvelgeren på .
2. Still inn den ønskede varmetypen med funksjonsvelgeren.

Etter noen sekunder starter stekeovnen. Kontrollampen for temperaturvelgeren lyser.

Hurtigoppvarmingen er avsluttet

Kontrollampen slukkes.

Sett retten inn i stekeovnen og still inn stekeovnen.

Vedlikehold og rengjøring



Ikke bruk høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring. Fare for kortslutning!

Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler. Overflaten kan ødelegges. Dersom et slikt middel skulle havne på forsiden av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.

Rengjøringsmidler

Utsiden av apparatet:

Flater i rustfritt stål

Rengjør med varmt såpevann og en myk klut. Vask alltid i mønsterretningen, slik at overflaten ikke får riper. Tørk deretter av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og eggehvitflekker med en gang.

Aggressive rengjøringsmidler, ripende svamper og grove vaskekluter skal ikke brukes. Bruk pleiemiddel for rustfritt stål på skinnende overflater. Følg produsentens anvisninger. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller hos din forhandler.

Emaljeflater og lakkerte overflater

Rengjør med varmt såpevann og en oppvaskklut. Tørk deretter av med en myk klut.

Knapper

Rengjør med varmt såpevann og en oppvaskklut. Tørk deretter av med en myk klut.

Dørglass

Bruk glassrens. Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler eller glasskrape. Glasset kan bli ødelagt.

Pakning

Rengjør med varmt vann og en klut. Tørk deretter av med en myk klut.

Stekeovn

Rengjør med varmt såpevann og en oppvaskklut. Tørk deretter av med en myk klut.

Hvis det er svært skittent: Stekeovnsrens må kun brukes i kald ovn.

Glassdekslet på stekeovnslampen

Rengjør med varmt såpevann og en oppvaskklut. Tørk deretter av med en myk klut.

Tilbehør

Bløtlegg i varmt såpevann. Rengjør med børste eller skuresvamp.

Alu-stekebrett (ekstrautstyr)

Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin. Bruk aldri stekeovnsrens. Overflaten må ikke komme i kontakt med kniver eller andre skarpe gjenstander. Fare for riper! Tørk av med såpevann og en myk vinduspusselut eller en lofri mikrofiberlut. Tørk vannrett og uten å øve trykk mot flatene. Tørk deretter av med en myk klut.

Aggressive rengjøringsmidler, ripende svamper og grove vaskekluter skal ikke brukes. Dette lager riper i stekebrettet.

Dørsikring (ekstrautstyr)

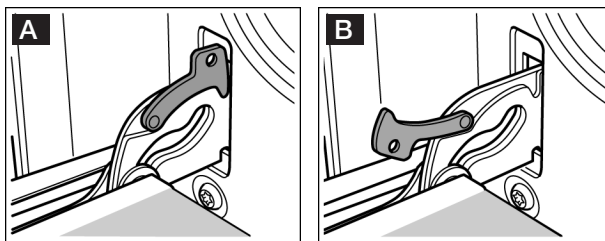
Demonter dørsikringen for rengjøring. Bløtlegg alle plastdeler i varmt såpevann og rengjør med en skuresvamp. Tørk deretter av med en myk klut. Hvis ovnen er svært skitten, kan dørsikringen låse seg og fungerer ikke lenger.

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 vippt ned (Figur A), er stekeovnsdøren sikret. Den kan ikke tas av.

Når sperrehendelen på stekeovnsdøren er vippt opp er hengslene sikret. De kan ikke klappe sammen (Figur B).

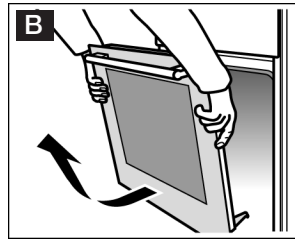
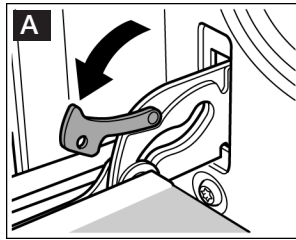


Fare for personskader! Når hengslene er usikret, klapper de kraftig sammen.

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

Ta ut døren

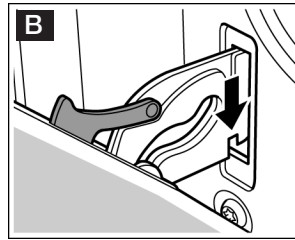
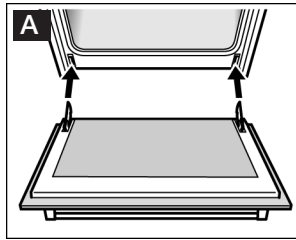
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (Figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper (Figur B).
Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut.



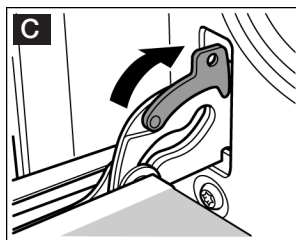
Sett døren på plass

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.



Montering og utmontering av glassruter

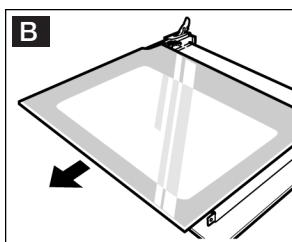
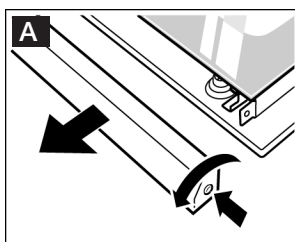
Utmontering



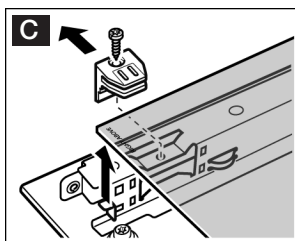
Fare for personskader! Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

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.



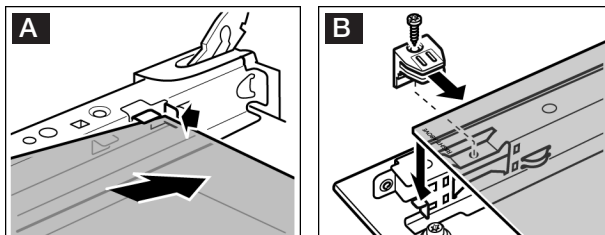
Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

Ikke bruk glasskrape 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.

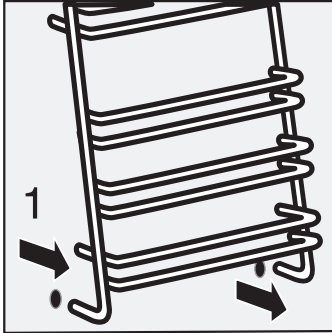
Du må ikke bruke stekeovnen før du har satt inn glassruten på riktig måte.

Rengjøre stigene

Stigene kan tas ut for rengjøring.

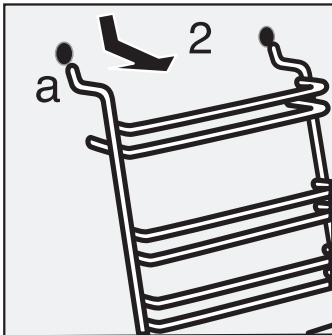
Slik tar du ut stigene:

1. Fell stigen ut nedover og dra den litt fremover. Trekk forlengelsesstiftene i nedre område ut fra festeåpningene.



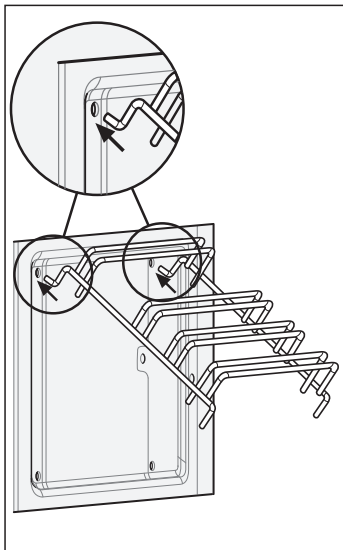
2. Fell til slutt opp stigen, og trekk den forsiktig ut.

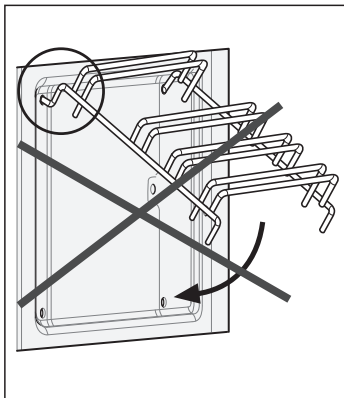
Rengjør stigene med oppvaskmiddel og en myk svamp eller en børste.



Slik setter du inn stigene:

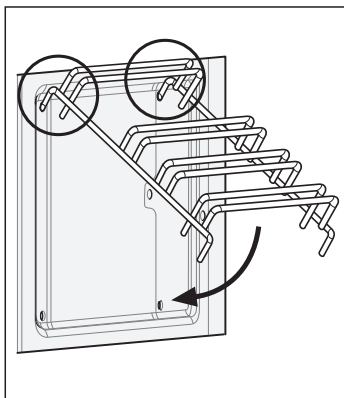
1. Plasser de to krokene forsiktig i de øvre hullene.



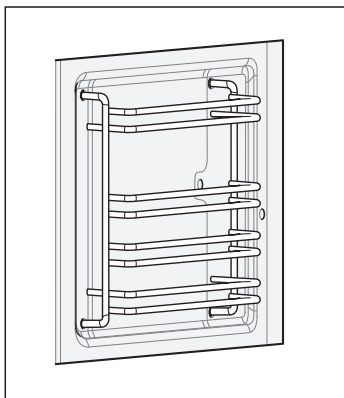


- **Obs! Feil montering:** Flytt aldri på stigen før de to krokene er helt forankret i de øvre hullene.

Emaljen kan skades og brette.



- **2Riktig montering:** De to krokene må være hengt helt på plass i de øvre hullene. Beveg stigen langsomt og forsiktig nedover og monter den i de nedre hullene.



- **3.** Hekt på plass begge stigen.

Når stigen er riktig montert, er avstanden mellom de øvre to innsetningshøydene større.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller.
Før du ringer kundeservice, bør du lese følgende veiledning:

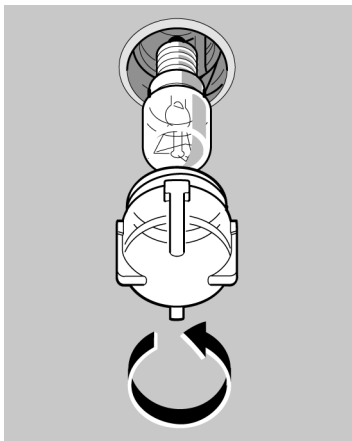
Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringskapet om sikringen for komfyren er i orden.
	Strøbrudd	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.

Reparasjon må bare utføres av servicetekniker med spesiell opplæring.

Dersom apparatet repareres på ukyndig måte, kan det føre til alvorlig fare for deg.

Bytt stekeovnslampe i taket

Slik går du frem:



Bytte glassdekselet

Dersom stekeovnslampe er ødelagt, må den skiftes. 25 watts reservelamper som tåler høy temperatur, fåes hos kundeservice eller i faghandelen. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet. Bruk kun disse lampene.

1. Koble ut komfysikringen i sikringsskapet.
2. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
3. Skru ut lampedekselet inne i stekeovnsrommet ved å skru til venstre.
4. Erstatt lampen med en lampe av samme type.
5. Skru på lampedekselet igjen.
6. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen igjen.

Dersom glassdekselet til stekeovnslampe er ødelagt, må det skiftes. Glassdekselet får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

Kundeservice

Dersom apparatet ditt må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. De angitte kundeservicesentrene kan også gi deg informasjon om nærmeste kundeservicested.

E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for komfyren din. 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 det har oppstått en feil, bør du med én gang skrive opp disse dataene for apparatet ditt her.

E-nr.	FD
-------	----

Kundeservice 📞

Tabeller og tips

Her finner du et utvalg retter og de beste innstillingene til dem. Du kan lese hvilken varmetype og temperatur som er best egnet for den retten du vil lage, hvilket tilbehør du bør bruke, og i hvilken høyde retten skal stå. Du får mange tips om utstyr og tilberedning og hjelp hvis noe likevel skulle gå galt en gang.

Kaker og bakst

Steking i én høyde

Bruk over- og undervarme når du steker kaker i én høyde. Da blir kakene best.

Stekeformer

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

Sett alltid kakeformer på rist.

Tabeller

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn. På den måten sparer du energi. Når du steker i forvarmet ovn, reduseres de angitte steketidene med 5 til 10 minutter.

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





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

Kaker i form	Form på rist	Høyde	Varmetype	Temperatur °C	Steketid, minutter
Formkake, enkel	Rund-/krans-/brødform	2	☐	160-180	55-65
Formkaker, fine (f.eks. sandkaker)	Rund-/krans-/brødform	2	☐	155-175	65-75
Mørdeigbunn med kant	Springform	1	☐	160-180	30-40
Formkakebunn	Fruktkakeform	2	☐	160-180	25-35
Sukkerbrød	Springform	2	☐	160-180	30-40
Frukt- eller ostekake, mørdeig*	Mørk springform	1	☐	170-190	70-90
Fruktkake av formkakedeig	Springform	2	☐	150-170	55-65
Krydrede bakverk* (f.eks. quiche, løkpai)	Springform	1	☐	180-200	50-60

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









Kaker på brett		Høyde	Varmetype	Temperatur °C	Steketid min.
Formkake- eller gjærdeig med tørt fyll	Universalpanne brett + universalpanne*	3	☐	160-180	25-35
		1+3	☒	150-170	40-50
Formkake- eller gjærdeig med saftig fyll (frukt)	Universalpanne brett + universalpanne*	3	☐	140-160	40-50
		1+3	☒	130-150	50-60
Rullekake (forhåndsopppvarming)	Universalpanne	2	☐	170-190	15-20
Kringle med 500 g mel	Universalpanne	2	☐	160-180	25-35
Julekake (Stollen) med 500 g mel	Universalpanne	3	☐	160-180	50-60
Julekake (Stollen) med 1 kg mel	Universalpanne	3	☐	150-170	90-100
Strudel, søt	Universalpanne	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Universalpanne brett + universalpanne*	3	☐	180-200	20-30
		1+3	☒	150-170	35-45

* Hvis du skal steke i to høyder, må du alltid sette universalpannen over stekebrettet.

Brød og rundstykker		Høyde	Varmetype	Temperatur °C	Tilberedningstid, min.
Brød med 1,2 kg mel* (forhåndsoppvarming)	Universalpanne	2		270	8
				190	35-45
Surdeigsbrød med 1,2 kg mel* (forvarming)	Universalpanne	2		270	8
				190	35-45
Rundstykker* f. eks. boller (forhåndsoppvarming)	Universalpanne	3		180-200	15-20
	brett + universalpanne**	1+3		160-180	10-20



* Hell aldri vann direkte inn i den varme stekeovnen.

** Hvis du skal steke i to høyder, må du alltid sette universalpannen over stekebrettet.

Småkaker		Høyde	Varmetype	Temperatur °C	Steketid min.
Småkaker	Universalpanne	3		150-170	10-20
	brett +	1+3		130-150	30-40
	universalpanne*				
Marengs	Universalpanne	3		70-90	135-145
Vannbakkels	Universalpanne	2		200-220	30-40
Makroner	Universalpanne	3		110-130	30-40
	brett +	1+3		100-120	35-45
	universalpanne*				
Butterdeig	Universalpanne	3		190-210	20-30
	brett +	1+3		180-200	30-40
	universalpanne*				

* Hvis du skal steke i to høyder, må du alltid sette universalpannen over stekebrettet.

Tips til bakingen

Du vil gjerne bake etter din egen oppskrift.	Se etter lignende kaker i steketabellen.
Slik kan du finne ut 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 henger fast deig på tannpirkeren, er kaken ferdig.
Kaken er falt sammen.	Bruk mindre væske neste gang eller still ovnstemperaturen 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Ikke smør kanten av springformen. Etter steking løsnes kaken forsiktig med en kniv.
Kaken blir for mørk oppå.	Sett den inn på en lavere høyde, velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.
Kaken er for tørr.	Stikk små hull med en tannpirker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Velg 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 (ustekt, gjennomtrukket av væskestriper).	Bruk litt mindre væske neste gang og stek med lavere temperatur og litt lengre steketid. For kaker med saftig fyll: Stek først bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fyllet oppå. Ta hensyn til oppskriften og steketidene.
Fruktkaken er for lys under. Fruktsaften renner ut.	Bruk den dypeste universalpannen neste gang.
Du har bakt på flere høyder. På det øverste brettet er kakene mørkere enn på de nederste.	Bruk alltid 3D-varmluft ved steking på flere høyder  . Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.
Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann.	Under bakingen kan det oppstå vanndamp. Den kommer ut via dørhåndtaket. Vanndampen kan legge seg på betjeningsfeltet eller på møbelfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann. Dette er fysisk betinget.
Kakene er ikke jevnt brunet.	Velg en noe lavere temperatur, dermed blir baksten jevnere. Stek ømfintlige kaker med over- og undervarme  på én høyde. Bakepapir som går ut over brettet, kan innvirke på luftsirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer til stekebrettet.

Kjøtt, fjærkre, fisk

Koke-/stekekar

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

Sett alltid kokekaret midt på risten.

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

Veiledning for steking

Stekeresultatet er avhengig av kjøtttype og -kvalitet.

For magert kjøtt heller du på 2 til 3 spiseskjeer væske, for oksestek 8 til 10 spiseskjeer, alt etter størrelse.

Kjøttstykker bør snus etter halve steketiden.

Veiledning for grilling

Grill alltid i lukket stekeovn.

Du bør helst velge grillstykker av lik størrelse. Stykkene bør være minst 2 - 3 cm tykke. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Ikke tilsett salt før etter grillingen.

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.






















Snu grillstykkene etter to tredjedeler av den angitte tiden.

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

Kjøtt

Tabellen gjelder for innskyving i kald stekeovn.

Tidsangivelsene er retningsverdier. De er avhengige av kvalitet og beskaffenhet på kjøttet.

Kjøtt	Vekt	Utstyr	Høyde	Varmetype	Temperatur °C, grill	Tilbered- ningstid, min.
Oksestek (for eksempel høyrygg)	1 kg	lukket	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Okserygg	1 kg	åpen	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
	2 kg		1		190-210	90
Roastbiff, rosa stekt*	1 kg	åpen	1		230-250	50
Biffer, gjennomstekt		Rist***	4		3	20
Biffer, rosa		Rist***	4		3	15
Svinekjøtt uten svor (f.eks. nakkestykker)	1 kg	åpen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Svinekjøtt med svor** (f.eks. bog, knoker)	1 kg	åpen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Røkt svinekjøtt med bein	1 kg	lukket	1		210-230	80
Kjøttpudding	750 g	åpen	1		180-200	70
Pølser	ca. 750 g	Rist***	4		3	15
Kalvestek	1 kg	åpen	1		200-220	100
	2 kg		1		180-200	140
Lammelår uten ben	1,5 kg	åpen	1		170-190	120

* Snu roastbiffen etter halve tiden.

** Skjær inn striper i svoren på svinekjøttet, og legg det med svoren først vendt ned, dersom det skal snus.

*** Universalpannen settes inn på høyde 1.

Fjærkre

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.








Vekt opplysningene 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.

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





Snu fjærkreet etter to tredjedeler av tiden.

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

Fjærkre	Vekt	Utstyr	Høyde	Varmetype	Temperatur °C	Tilberedningstid, min.
Halve kyllinger, 1-4 stk.	à 400 g	Rist	2		210-230	40-50
Kyllingdeler	à 250 g	Rist	3		210-230	30-40
Halve kyllinger, 1-4 stk.	à 1 kg	Rist	2		200-220	55-85
And	1,7 kg	Rist	2		170-190	80-100
Gås	3 kg	Rist	2		160-180	110-130
Kalkunkylling	3 kg	Rist	2		180-200	80-100
2 kalkunlår	à 800 g	Rist	2		180-200	80-100

Fisk

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Fisk	Vekt	Utstyr	Høyde	Varmetype	Temperatur °C, grill	Tilberedningstid, min.
Grillet fisk	à 300 g		3		Trinn 2	20-25
	1 kg	Rist*	2		190-210	40-50
	1,5 kg		2		180-200	60-70
Fisk i skiver, f.eks. koteletter	à 300 g	Rist*	4		Trinn 2	20-25







* Universalpannen settes også inn på høyde 1.

Tips til steking og grilling

For vekten av denne steken står det ikke noe angitt i tabellen.	Velg den neste, lavere vekten i henhold til angivelsene og forleng tiden.
Hvordan kan du vite at steken er ferdig.	Bruk et steketermometer (fås i faghandelen) 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.
Steken er for mørk og svoren er delvis brent.	Kontroller innskyvingshøyden og temperaturen.
Steken ser fin ut, men sausen er brent.	Velg neste gang et mindre stekekar eller fyll på mere væske.
Steken ser fin ut, men sausen er for lys og vassen.	Velg neste gang et større stekekar og fyll på litt mindre væske.
Når steken blir øset, oppstår det vanndamp.	En stor del av denne vanndampen kommer ut ved damputløpet. Det er mulig at vanndampen kan slå seg ned på bryterfronten som er kjøligere eller på møbelpaneler som er i nærheten, og at det kan oppstå kondensvann som drypper. Dette er fysisk betinget.

Gratenger, toast

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Utstyr	Høyde	Varmetype	Temperatur °C, grilltrinn	Tilberedningstid, min.
Søt sufflé (f.eks. ostesufflé med frukt)	Gratengform	2		170-190	50-60
Grateng av kokte ingredienser (f.eks. pastagrateg)	Gratengform	2		210-230	25-35
Grateng av rå ingredienser* (f.eks. potetgrateg)	**Gratengform	2		160-180	50-60
	2 gratengform	1+3		160-180	60-80
Ristet toast 12 stk.	Grill	4		3	4-5
Gratinert toast 12 stk.	Grill***	3		3	5-8

* Gratengen må ikke være høyere enn 2 cm.

** Ta hensyn til plasseringen av brødformene. Ekstra rister får du som ekstra tilbehør hos forhandren.

*** Sett i tillegg universalpannen inn på høyde 1.

Dypfrosne ferdigretter

Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på pakningen.

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett		Høyde	Varmetype	Temperatur °C	Varighet, minutter
Kringle med fruktfyll*	Universalpanne	3		190-210	45-55
Pommes frites*	Universalpanne	3		210-230	25-30
Pizza*	Rist	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Rist	2		190-210	15-20

* Dekk tilbehøret med bakepapir før steking. Kontroller at bakepapiret er egnet til disse temperaturene.

Veiledning:

Universalpannen kan bli skjev og få utbulinger under steking av dypfrosne mat. Årsaken til dette er store temperaturforskjeller på tilbehøret. Denne skjevheten forsvinner allerede under steking.

Opptining

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

Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på pakningen.

Opptiningstidene er avhengig av matvaretype og mengde.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur °C
Frysevarer* f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt, kylling, pølser og kjøtt, brød, rundstykker, kaker og annen bakst.	Rist	2		Temperaturvelgernes skal være slått av.





* Fjærkre legges på tallerkenen med brystsidene ned.

Tørrking

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

La dem dryppe godt av seg og tørk dem.

Legg bakepapir eller smørpapir på universalpannen og risten.

Rett	Høyde	Varmetype	Temperatur °C	Varighet, timer
600 g epleringer	1 + 3		80	ca. 5
800 g pære i båter	1 + 3		80	ca. 8
1,5 kg plommer	1 + 3		80	ca. 8-10
200 g rensede urter	1 + 3		80	ca. 1½

Veiledning:

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

Hermetisering

Forberedelse

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

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

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

Ikke sett inn mer enn seks glass i stekeovnen.

De angitte tidene i tabellene er veiledende verdier. De kan påvirkes av romtemperatur, antall glass, mengden og varmen i glassinnholdet. 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 ned i pannen 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 s.
5. Still temperaturvelgeren på 170 til 180 °C.

Konservering av frukt

Så snart det begynner å danne seg små bobler i glassene med korte mellomrom - etter ca. 40 - 50 minutter - slår du av temperaturvelgeren. Funksjonsvelgeren skal være på.

Etter 25 til 35 minutter ettervarme bør 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. Slå av funksjonsvelgeren.

Frukt i énliters glass	fra det begynner å boble	Ettervarme
Epler, solbær, jordbær	utkopling	ca. 25 minutter
Kirsebær, aprikoser, fersken, stikkelsbær	utkopling	ca. 30 minutter
Eplemos, pærer, plommer	utkopling	ca. 35 minutter

Konservering av grønnsaker

Så snart det stiger opp bobler i glassene, slår du temperaturvelgeren først på ca. 120 til 140 °C. I tabellen står det når du kan slå av temperaturvelgeren. La grønnsakene bli stående i stekeovnen i 30-35 minutter til. Funksjonsvelgeren skal være på mens dette pågår.

Grønnsaker i kald kraft i énliters glass	fra det begynner å boble 120 - 140 °C	Ettervarme
Agurk	-	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 glassene ned på et kaldt eller vått underlag. De kan sprekke.

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

Energisparetips

Stekeovnen skal bare forvarmes hvis dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.

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

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.

Akrylamid i matvarer

Hvilke retter berøres av dette?

Akrylamid oppstår fremfor alt i korn- og potetprodukter som tilberedes ved høy varme, som f.eks. potetgull, pommes frites, toast, rundstykker, brød og finbakst (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.

Baking

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

Småkaker

Med over-/undervarme på maks.190 °C, med 3D-varmluft eller varmluft på 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

i henhold til DIN 44547 og EN 60350 standard

Kaker og bakst

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Tilbehør og råd	Høyde	Varmetype	Temperatur °C	Steketid min.
Sprøyting av småkaker	Universalpanne brett + universalpanne**	3		150-170	20-30
		1+3		140-160	35-45
Småkaker, 20 stk.	Universalpanne	3		150-170	25-35
Småkaker, 20 stk. per stekebrett (forhåndsopvarming)	brett + universalpanne**	1+3		150-170	25-35
Sukkerbrød	Springform	2		160-180	30-40
Gjærbakst på brett	Universalpanne brett + universalpanne**	3		140-160	40-50
		1+3		130-150	50-60
Elepai	Universalpanne + 2 springformer Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
Elepai	2 rister* + 2 springformer Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75



* Flere brett og rister får du som ekstra tilbehør hos forhandleren.

** Hvis du skal steke i to høyder, må du alltid sette universalpannen over stekebrettet.

*** Plassér kakeformene diagonalt på tilbehøret.

Grilling

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Grilltrinn	Tid, min.
Risting av toast (forvarm i 10 minutter)	Rist	4		3	1-2
Biffburger, 12 stk.*	Rist	4		3	25-30

* Når $\frac{2}{3}$ av tiden er gått, må spydene vendes. Skyv inn universalpannen i høyde 1.



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

071289-03

