

Innebygd stekeovn
HB33L/R1.40S

[no] Bruksveiledning3

SIEMENS

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| Sikkerhetsanvisninger..... | 4 | Testet for deg i vårt prøvekjøkken..... | 15 |
| Før montering..... | 4 | Kaker og bakst..... | 15 |
| Veiledning om sikkerhet..... | 4 | Tips til bakingen..... | 17 |
| Årsaker til skader..... | 4 | Kjøtt, fjærkre, fisk..... | 18 |
| Din nye stekeovn..... | 5 | Tips til steking og grilling..... | 20 |
| Betjeningsfelt..... | 5 | Gratenger, toast..... | 20 |
| Taster og indikasjoner..... | 5 | Ferdigretter..... | 21 |
| Funksjonsvelger..... | 5 | Spesielle retter..... | 21 |
| Temperaturvelger..... | 5 | Opptining..... | 22 |
| Ovnsrom..... | 6 | Tørking..... | 22 |
| Tilbehør..... | 6 | Konservering..... | 22 |
| Dørsikring..... | 7 | Akrylamid i matvarer..... | 23 |
| Før første gangs bruk..... | 8 | Testretter..... | 23 |
| Stille inn klokkeslett..... | 8 | Baking..... | 23 |
| Oppvarming av stekeovnen..... | 8 | Grilling..... | 24 |
| Rengjøring av tilbehør..... | 8 | | |
| Stille inn stekeovnen..... | 8 | | |
| Varmetype og temperatur..... | 8 | | |
| Hurtigoppvarming..... | 8 | | |
| Innstilling av tidsfunksjoner..... | 9 | | |
| Varselur..... | 9 | | |
| Varighet..... | 9 | | |
| Sluttid..... | 9 | | |
| Klokkeslett..... | 10 | | |
| Steketermometer..... | 10 | | |
| Slik stikker du inn steketermometeret..... | 10 | | |
| Slik stiller du inn kjernetemperaturen..... | 11 | | |
| Barnesikring..... | 11 | | |
| Endring av grunninnstillingene..... | 12 | | |
| Vedlikehold og rengjøring..... | 12 | | |
| Rengjøringsmiddel..... | 12 | | |
| Sett inn og ta ut stigen..... | 13 | | |
| Vippe ned grillelementet..... | 13 | | |
| Montering og utmontering av glassruter..... | 13 | | |
| Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?..... | 14 | | |
| Feiltabell..... | 14 | | |
| Bytte stekeovnslampe i taket..... | 14 | | |
| Glassdeksel..... | 14 | | |
| Kundeservice..... | 15 | | |
| E-nummer og FD-nummer..... | 15 | | |
| Energi- og miljøtips..... | 15 | | |
| Energisparing..... | 15 | | |
| Miljøvennlig håndtering..... | 15 | | |

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.siemens-home.com og nettbutikk: www.siemens-eshop.com

⚠ Sikkerhetsanvisninger

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

Før montering

Transportskader

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

Elektrisk tilkobling

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

Veiledning om sikkerhet

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

Apparatet må ikke brukes uten oppsyn av voksne og barn som

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

Ikke la barn leke med apparatet.

Varmt ovnsrom

Fare for forbrenning!

- Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. Åpne ovnsdøren forsiktig. Det kan slippe ut varm damp. Hold små barn på trygg avstand.
- Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Alkohol dampen kan eksplodere i ovnsrommet. Bruk kun små mengder av drikkevarer med høyt alkoholinnhold, og åpne døren på apparatet forsiktig.

Brannfare!

- Oppbevar aldri brennbare gjenstander i apparatet. Åpne aldri døren hvis det oppstår røyk i apparatet. Slå av apparatet. Trekk ut støpselet eller koble ut den aktuelle sikringen i sikringskapet.
- Ved forvarming må du aldri legge bakepapir på tilbehøret uten å feste papiret. Når du åpner døren på apparatet, oppstår det trekk. Bakepapiret kan berøre varmeelementene og ta fyr. Legg alltid et kokekar eller en stekeform på bakepapiret for å holde det nede. Bare legg bakepapir på den flaten du skal bruke. Bakepapiret må ikke stikke utenfor tilbehøret.

Fare for kortslutning!

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

Fare for skålding!

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

Varmt tilbehør og kokekar

Fare for forbrenning!

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

Ukyndige reparasjoner

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Hvis apparatet er defekt, må du trekke ut nettstøpselet eller koble ut den aktuelle sikringen i sikringskapet. Ta kontakt med kundeservice.

Årsaker til skader

Obs!

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Vann i varmt ovnsrom: Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.
- Fuktige matvarer: Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. Emaljen ødelegges.
- Fruktsaft: Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet. Bruk helst den dype universalpannen.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Hold alltid døren stengt når ovnsrommet avkjøles. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
- Svært skitten stekeovnstetning: Hvis stekeovnstetningen er svært skitten, går ikke stekeovnsdøren ordentlig igjen når ovnen er på. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid stekeovnstetningen ren.
- Stekeovnsdøren som sitteflate: Ikke sett fra deg ting på den åpne stekeovnsdøren. Ikke heng i stekeovnsdøren.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

Din nye stekeovn

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

Betjeningsfelt

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



Bryterhåndtak

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

Taster og indikasjoner

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

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

Hvilken tidsfunksjon som står i forgrunnen i indikasjonen, ser du på pilen \blacktriangleright foran det tilhørende symbolet. Unntak: Symbolet lyser ved klokkeslettet kun når du endrer det.

Funksjonsvelger

Du stiller inn varmetypen ved hjelp av funksjonsvelgeren.

| Posisjon | Bruk |
|------------------|--|
| Nullstilling | Stekeovnen er avslått. |
| 3D-varmluft* | Til kaker og bakst på én til tre høyder. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet. |
| Over-/undervarme | Til kaker, gratenger og magre kjøttstykker, f.eks. okse eller viltkjøtt, på én høyde. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra. |
| Pizzatrinn | Til rask tilberedning av dypryste produkter uten forvarming, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel. Det nedre varmeelementet og ringelementet avgir varme. |

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

| Posisjon | Bruk |
|--------------------|--|
| Omluftgrilling | Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten. |
| Grill, stor flate | Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillristen blir varm. |
| Grill, liten flate | Til grilling av små mengder biff, pølser, toast og fiskestykker. Den midterste delen av grillen blir varm. |
| Undervarme | Til konservering og ettersteking eller etterbruning. Varmen kommer nedenfra. |
| Opptining | Til opptining av f.eks. kjøtt, fjærkre, brød og kaker. Viften blåser den varme luften rundt maten. |
| Ovnslampe | Slår på ovnslampen. |

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

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

Temperaturvelger

Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.


| Posisjon | Betydning |
|--------------|--|
| Nullstilling | Stekeovnen blir ikke varm. |
| 50–270 | Temperaturområde |
| , , | Grilltrinn |
| | Grilltrinn for grill, liten og stor flate. |
| | = trinn 1, svakt |
| | = trinn 2, middels |
| | = trinn 3, kraftig |

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

Ovnsrom

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

Ovnslampe

Lampen i ovnsrommet lyser når stekeovnen er i bruk. Med posisjonen  på funksjonsvelgeren kan du slå på lampen uten varme.

Kjølevifte

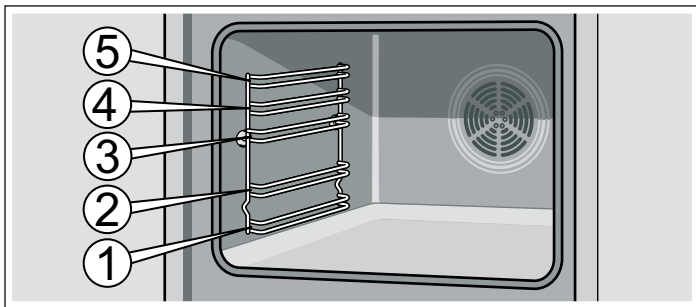
Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren. Obs! Ikke dekk til lufteråpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

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

Tilbehør

Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 5 forskjellige høyder.

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




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

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



Rist

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

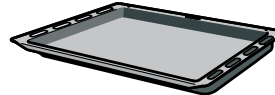
Skyv inn risten  med krumningen nedover.



Emaljebrett

Til kaker og småkaker

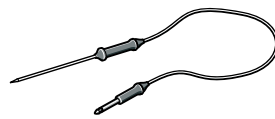
Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



Universalpanne

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

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



Steketermometer

Steketermometeret sørger for en nøyaktig steking.

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren. Du finner et omfattende tilbud til stekeovnen i våre brosjyrer eller på Internett. Leveringen av ekstra tilbehør samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.

Det er ikke alt tilbehør som passer til alle apparater. Ved kjøp må du alltid angi den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) for apparatet.

| Ekstra tilbehør | HZ-nummer | Bruk |
|----------------------------------|-----------|---|
| Rist | HZ334000 | Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter. |
| Emaljebrett | HZ331000 | Til kaker og småkaker Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren. |
| Universalpanne | HZ332000 | Til saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten. Universalpannen legges inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren. |
| Innleggsrist | HZ324000 | Til stek. Sett alltid risten ned i universalpannen. Dryppende fett og kjøttssaft samles opp. |
| Grillrist | HZ325000 | Til grilling i stedet for med risten, eller som sprutbeskyttelse, slik at stekeovnen ikke blir så skitten. Grillristen skal bare brukes i universalpannen. Grilling på grillrist: Skal bare brukes i innsetningshøyde 1, 2 og 3. Grillrist som sprutbeskyttelse: Sett inn universalpannen med grillristen under risten. |
| Glasspanne | HZ336000 | Dyp ovns panne i glass. Egner seg også svært godt som serveringsfat. |
| Pizzabrett | HZ317000 | Ideell til pizza, dypfrosne varer og store, runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Sett brettet på risten og følg opplysningene i steketabellene. |
| Bakestein | HZ327000 | Bakesteinen egner seg utmerket til tilberedning av hjemmelaget brød, rundstykker og pizza som skal ha en spesielt sprø bunn. Bakesteinen må alltid forvarmes på anbefalt temperatur. |
| Emaljebrett med antislipp-belegg | HZ331010 | Store og små kaker løsner lettere fra stekebrettet. Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren. |

| Ekstra tilbehør | HZ-nummer | Bruk |
|--|---------------------|--|
| Universalpanne med antislipp-belegg | HZ332010 | Saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker slipper lettere taket i universalpannen. Universalpannen legges inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren. |
| Proffpanne med innleggsrist | HZ333000 | Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder. |
| Lokk til proffpanne | HZ333001 | Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgrYTE. |
| Glassfat | HZ915001 | Glassformen egner seg til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Den egner seg spesielt godt til program- eller stekeautomatikk. |
| Metallfat | HZ26000 | Stekegryten er tilpasset stekesonen på den keramiske plattetoppen. Gryten er også velegnet til bruk med kokesensor og program- og stekeautomatikk. Gryten er emaljert på utsiden og har slippbelegg på innsiden. |
| 2-delt teleskoputtrekk | HZ338250 | Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper. |
| 3-delt teleskoputtrekk | HZ338352 | Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper. |
| 3-delt teleskoputtrekk, full lengde | HZ338356 | Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper. |
| Selvrensende sidevegger | | |
| Apparater med én stekeovnslampe | HZ339020 | Du kan ettermontere veggene for at ovnsrommet skal rengjøres selv under drift. |
| Selvrensende tak og vegger. | | |
| Apparater med én stekeovnslampe og sammenklappbart grillelement | HZ329020 | Du kan ettermontere tak og vegger for at ovnsrommet skal rengjøres selv under drift. |
| Apparater med to stekeovnslamper og sammenklappbart grillelement | HZ329022 | Du kan ettermontere tak og vegger for at ovnsrommet skal rengjøres selv under drift. |
| Apparater med én stekeovnslampe, sammenklappbart grillelement og steketermometer | HZ329027 | Du kan ettermontere tak og vegger for at ovnsrommet skal rengjøres selv under drift. |
| Apparater med to stekeovnslamper, sammenklappbart grillelement og steketermometer | HZ329028 | Du kan ettermontere tak og vegger for at ovnsrommet skal rengjøres selv under drift. |
| Viftefilter | HZ329000 | Dette kan ettermonteres i stekeovnen. Viftefilteret filtrerer fettpartikler i avluften og reduserer sjenerende lukt. Bare for apparater med 6, 7 eller 8 som andre tall i E-nummeret (f.eks. HB3 8AB570) |
| Systemdampovn | HZ24D300 | For skånsom tilberedning av grønnsaker og fisk. |
| Artikler fra kundeservice | | faghandelen eller på Internett via de enkelte landenes nettbutikker. Oppgi alltid artikkelnummeret. |
| Vedlikeholds- og rengjøringsmidler eller annet tilbehør som passer til hvitevarene dine, kan du bestille fra kundeservice, i | | |
| Kluter til overflater i rustfritt stål | Artikkelnr. 311134 | Forhindrer smussavleiringer. Impregnering med en spesialolje gir optimal pleie av overflatene på apparater i rustfritt stål. |
| Gelé til rengjøring av stekeovnsgrill | Artikkelnr. 463582 | Til rengjøring av ovnsrommet. Geleen er luktfri. |
| Mikrofiberklut med cellestruktur | Artikkelnr. 460770 | Egner seg spesielt godt til rengjøring av ømfintlige overflater som glass, glasskeramikk, rustfritt stål og aluminium. Mikrofiberkluten fjerner vannholdig og fettholdig smuss i én omgang. |
| Dørsikring | Artikkel-nr. 612594 | Sikrer at barn ikke kan åpne stekeovnsdøren. Sikringen skruses på forskjellig alt etter ovnsdør. Se instruksjonene i anvisningen som følger med dørsikringen. |

Dørsikring

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


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

Før første gangs bruk

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

Stille inn klokkeslett

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

1. Trykk på tasten .

Klokkeslettet 12:00 vises i displayet.

2. Still klokken med tasten **+** eller **-**.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

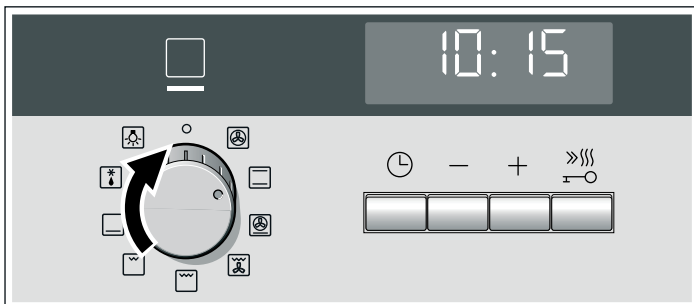
Stille inn stekeovnen

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

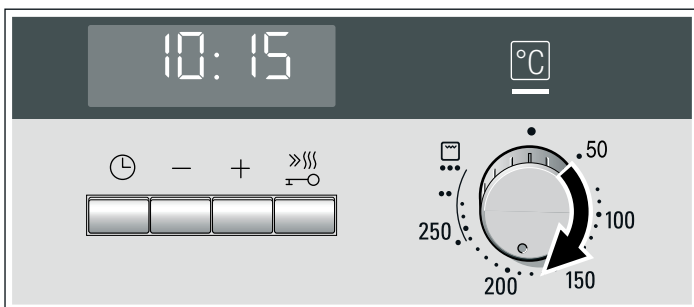
Varmetype og temperatur

Eksempel på bildet: over-/undervarme  ved 190 °C.

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.



2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.



Stekeovnen varmes opp.


Slå av stekeovnen


Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Endre innstillinger

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

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 én time med over-/undervarme  på 240 °C. Påse at det ikke er noen emballasjerester i stekeovnen.

1. Still inn over-/undervarme  med funksjonsvelgeren.

2. Still inn på 240 °C med temperaturvelgeren.

Slå av stekeovnen etter én time. Det gjør du ved å dreie funksjonsvelgeren til nullstilling.




Rengjøring av tilbehør

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

Hurtigoppvarming


Ved bruk av hurtigoppvarming oppnår stekeovnen ønsket temperatur ekstra raskt.


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

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


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

1. Still inn varmetype og temperatur.

2. Trykk kort på tasten .

I displayet lyser symbolet . Stekeovnen varmes opp.






Hurtigoppvarming er avsluttet

Du hører et lydssignal. Symbolet  i displayet slukkes. Sett retten inn i stekeovnen.

Avbryte hurtigoppvarmingen


Trykk kort på tasten . Symbolet  i displayet slukkes.

Innstilling av tidsfunksjoner


Stekeovnen har forskjellige tidsfunksjoner. Med tasten  kan du hente frem menyen og bytte mellom de ulike funksjonene. Alle tidssymbolene lyser når du kan foreta innstillinger. Pilen  viser hvilken tidsfunksjon som er aktiv. Du kan endre en tidsfunksjon som allerede er stilt inn, ved å trykke på tasten  eller  dersom pilen  står foran tidssymbolet.

Varselur


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


1. Trykk på -tasten én gang.

Tidssymbolene lyser i displayet, pilen  står foran .


2. Still inn varselurtiden med tasten  eller .

Foreslått verdi for tasten  = 10 minutter


Foreslått verdi for tasten  = 5 minutter

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


Tiden på varseluret er utløpt

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


Endre varselurtiden







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

Slette varselurtid

Tilbakestill varseluret til 00:00 med -tasten. Endringene gjennomføres etter noen sekunder. Varseluret er avslått

Vise tidsinnstillinger

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

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

Varighet



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

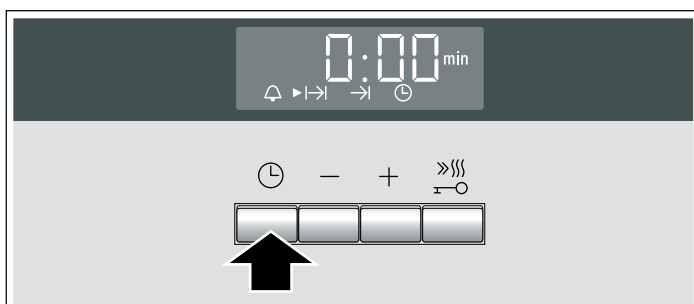
Eksempel vist på bilde: Varigheten er 45 minutter.





1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.

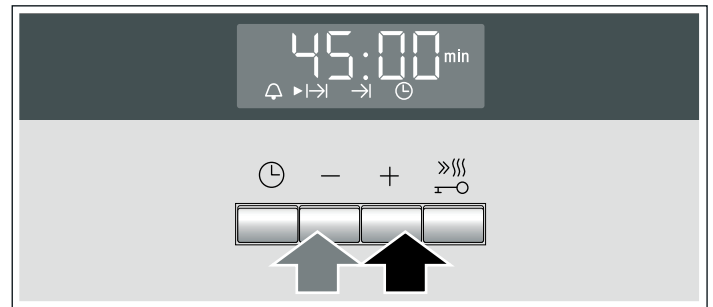
2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.


3. Trykk på tasten  to ganger.

I displayet står det 0:00. Tidssymbolene lyser, pilen  står foran .







4. Still inn varigheten med tasten  eller .
Foreslått verdi for tasten  = 30 minutter
Foreslått verdi for tasten  = 10 minutter






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



Varigheten er slutt

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slutter å varme. I displayet vises 0:00. Trykk på -tasten. Med -tasten eller -tasten kan du stille inn varighet på nytt. Trykk eventuelt to ganger på -tasten og drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Stekeovnen er avslått.


Endre varigheten







Endre varigheten med -tasten eller -tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Hvis varseluret er stilt inn, må du først trykke på -tasten.

Slette varighet

Still varigheten tilbake til 0:00 med -tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Varigheten er slettet. Hvis varseluret er stilt inn, må du først trykke på -tasten.

Vise tidsinnstillinger

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

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

Sluttid


Du kan forskyve sluttiden for når maten skal være ferdig. Stekeovnen starter automatisk til det tidspunktet som er stilt inn, og slår seg av når tiden er utløpt. Du kan for eksempel sette inn retten i ovnen om morgenen og stille inn slik at den er ferdig senere på dagen.


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

Eksempel vist på bildet: Klokken er 10.30, varigheten er 45 minutter og stekeovnen skal være ferdig klokken 12.30.

1. Still inn funksjonsvelgeren.

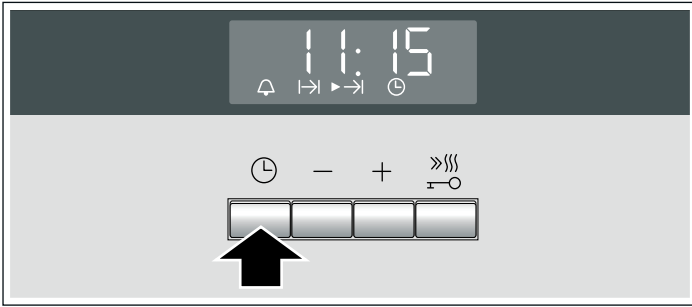
2. Still inn temperaturvelgeren.

3. Trykk på tasten  to ganger.

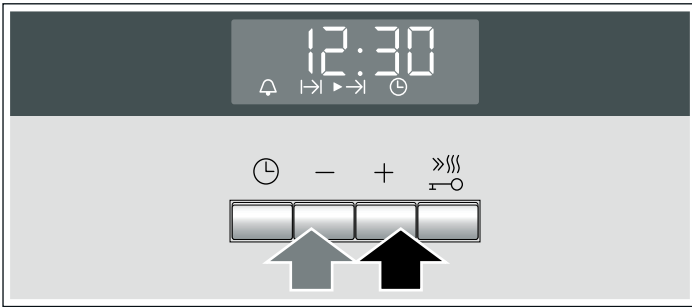
4. Still inn varigheten med tasten  eller .



5. Trykk på tasten .

Pilen ► står foran →I. Tidspunktet for når matretten er ferdig, vises.





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




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


Varigheten er slutt

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slutter å varme. I displayet vises 0:00. Trykk på -tasten. Med +-tasten eller --tasten kan du stille inn varighet på nytt. Trykk eventuelt to ganger på -tasten og drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Stekeovnen er avslått.

Endre sluttid




Endre sluttiden med +-tasten eller --tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Hvis varseluret er stilt, må du først trykke to ganger på -tasten. Ikke endre sluttiden hvis varigheten allerede telles ned. Da vil ikke stekeresultatet stemme.

Slette sluttid


Still sluttiden tilbake til det aktuelle klokkeslettet med --tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Stekeovnen starter. Hvis varseluret er stilt inn, må du først trykke to ganger på -tasten.

Vise tidsinnstillinger

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

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

Klokkeslett

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

1. Trykk på tasten .

Klokkeslettet 12:00 vises i displayet.


2. Still klokken med tasten + eller -.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Endre klokkeslett

Det kan ikke være stilt inn noen annen tidsfunksjon.

1. Trykk på -tasten fire ganger.

Tidssymbolene lyser i displayet, pilen ► står foran .

2. Endre klokkeslettet med +-tasten eller --tasten.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Skjule klokken

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





Steketermometer

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

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

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

Egnede varmetyper

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

Ovnstemperatur

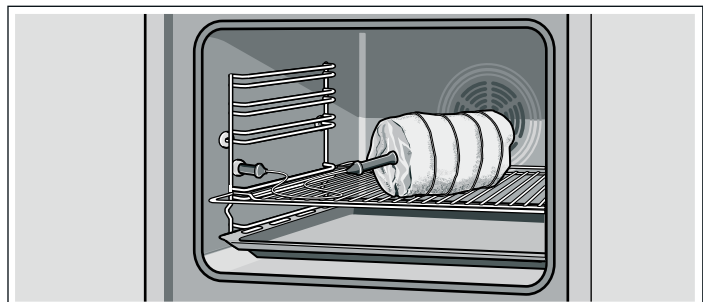
Ikke still inn steketermometeret på mer enn 250 °C, da det ellers kan bli skadet.

Den innstilte ovnstemperaturen må være minst 10 °C høyere enn den innstilte kjernetemperaturen.

Slik stikker du inn steketermometeret

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

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



Legg kjøttstykket midt på risten.

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

Slik stiller du inn kjernetemperaturen

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

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

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

Den innstilte kjernetemperaturen er nådd

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

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

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

⚠ Fare for forbrenning!

Steketermometeret og ovnsrommet er varme. Bruk grytekluter til å trekke det ut.

Endring av kjernetemperaturen

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

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

Avbrudd

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

⚠ Fare for forbrenning!

Steketermometeret og ovnsrommet er varme. Bruk grytekluter til å trekke det ut.

Tabell

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

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

Barnesikring


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


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

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


Slå på barnesikringen

Det kan ikke være stilt tilberedningstid eller sluttid.

Hold tasten  inne i ca. fire sekunder.

I displayet vises symbolet . Barnesikringen er på.

Slå av barnesikringen

Hold tasten  inne i ca. fire sekunder.

Symbolet  i displayet slukkes. Barnesikringen er slått av.

Endring av grunninnstillingene

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

| Grunninnstilling | Alternativ 1 | Alternativ 2 | Alternativ 3 |
|---|--------------|------------------|--------------|
| c1 Visning av klokkeslett | alltid* | kun med tasten ☹ | - |
| c2 Varighet for varsel-signal når varighet eller varselurtid er telt ned | ca. 10 sek. | ca. 2 min.* | ca. 5 min. |
| c3 Ventetid til en innstilling er gjennomført | ca. 2 sek. | ca. 5 sek.* | ca. 10 sek. |

* Fabrikkinnstilling

Det kan ikke være stilt inn noen annen tidsfunksjon.

1. Trykk på tasten ☹ i ca. fire sekunder.

Den aktuelle grunninnstillingen for visning av klokkeslett vises i displayet, f.eks. c1 1 for utvalg 1.

2. Endre grunninnstillingen med tasten + eller -.

3. Bekreft med tasten ☹.

Neste grunninnstilling vises i displayet. Du kan gå gjennom alle nivåene med tasten ☹ og foreta endringer med tasten + eller -.

4. Trykk til slutt på tasten ☹ i ca. fire sekunder.

Alle grunninnstillinger tas i bruk.

Du kan når som helst endre grunninnstillingene igjen.

Vedlikehold og rengjøring

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

Merknader

- Små fargeforskjeller på forsiden av stekeovnen kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.
- Skygger på glassruten, som ser ut som vannspor, er en refleks fra stekeovnslampen.
- Emalje blir brent ved svært høye temperaturer. Det kan da oppstå små fargeforskjeller. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Kanter av tynne metallplater lar seg ikke emaljere fullstendig. De kan derfor være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette.

Rengjøringsmiddel

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

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

Vask nye svamper grundig før bruk.


| Område | Rengjøringsmiddel |
|----------------|---|
| Stekeovnsfront | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape. |
| Rustfritt stål | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet med en myk klut i et tynt lag. |

| Område | Rengjøringsmiddel |
|--------------------------------|--|
| Glassruter | Glassrens: Rengjør med en myk klut. Ikke bruk glasskrape. |
| Steketermometer | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin. |
| Glasslokket på stekeovnslampen | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. |
| Tetning Må ikke tas av! | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler. |
| Stiger | Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste. |
| Teleskoputtrekk | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke bløtlegges eller vaskes i oppvaskmaskin. |
| Tilbehør | Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste. |

Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet

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

Dersom smuss fremdeles er synlig etter flere gangers bruk, kan du gjøre følgende:

1. Rengjør bunn, tak og vegger i ovnsrommet grundig.
2. Still inn på 3D-varmluft .
3. Varm opp den tomme, lukkede stekeovnen i ca. 2 timer på maksimal temperatur.

Keramikklaget regenereres. Fjern brunlige eller hvite rester med vann og en myk svamp når ovnsrommet er avkjølt.

En svak misfarging av laget har ingen innvirkning på selvrensfunksjonen.

Obs!

- Bruk aldri skurende rengjøringsmidler. Disse skraper opp eller ødelegger det høyporøse laget.
- Keramikklaget må aldri rengjøres med ovnsrens. Hvis du søler ovnsrens ved et uhell, må du straks fjerne den med en svamp og rikelig med vann.

Rengjøring av bunn, tak og vegger i ovnsrommet

Bruk en oppvaskklut og varmt såpevann eller vann med eddik.

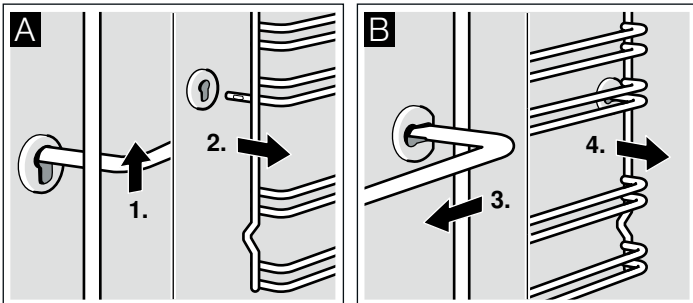
Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Må kun brukes i kaldt ovnsrom. De selvrensende flatene må aldri rengjøres med stålskrubb eller ovnsrens.

Sett inn og ta ut stigene

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

Ta ut stigene

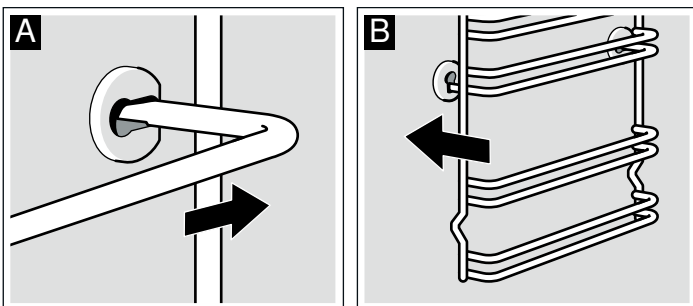
1. Løft opp stigen i forkant
2. og hekt den av (figur A).
3. Trekk deretter hele stigen fremover
4. og ta den ut (figur B).



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

Hekte stigene på plass

1. Sett først stigen inn i det bakre hullet og trykk den litt bakover (figur A),
2. og fest den deretter i den fremste pluggen (figur B).



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

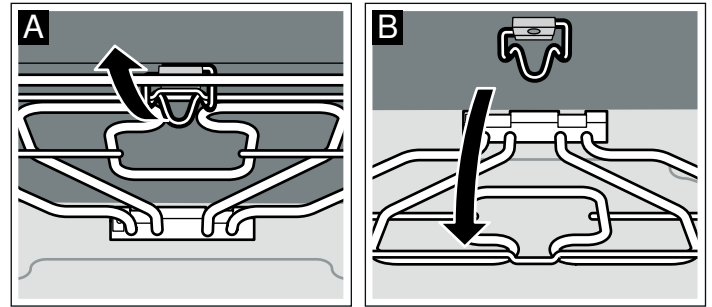
Vippe ned grillelementet

Grillelementet kan vippes ned slik at det kan rengjøres.

⚠ Fare for forbrenning!

Stekeovnen må være kald.

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



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

Montering og utmontering av glassruter

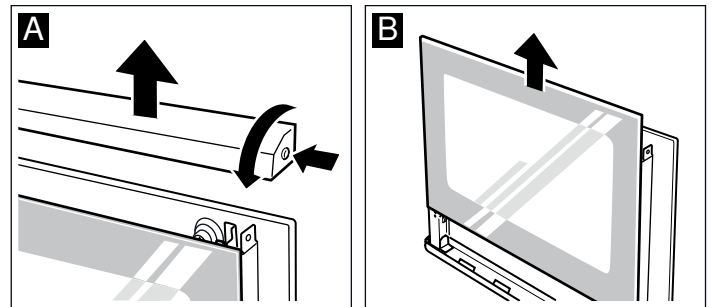
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

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

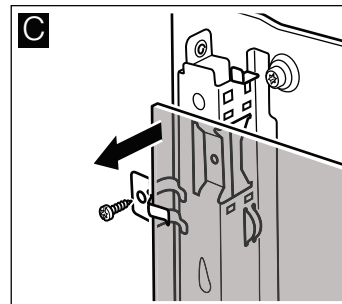
Inn- og utmonteringen av glassrutene gjelder bare for høyre og venstre stekeovnsdør.

Utmontering

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



4. Skru av holdebjærene på høyre og venstre side og ta dem av (figur C). Trekk på skrå oppover for å få glassruten ut.



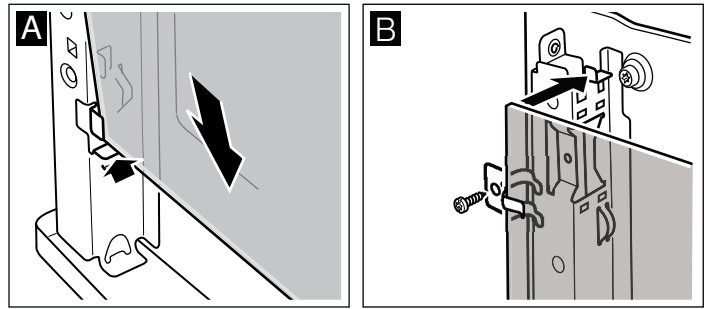
Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

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

Montering

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

1. Skyv glassruten inn på skrå nedover, og pass på at den ikke vipper (figur A).
2. Sett på holde fjærer på høyre og venstre side av ruten, juster dem slik at fjærene er over skruerhullet og skru dem fast (figur B).



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

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

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?


Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Se etter i tabellen før du ringer kundeservice. Det er mulig at du kan løse problemet selv.

Feiltabell

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

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

Feilmeldinger

Hvis det vises en feilmelding med **E** i indikasjonen, trykker du på tasten . Meldingen forsvinner. En innstilt tidsfunksjon blir slettet. Hvis feilmeldingen ikke forsvinner igjen, må du ta kontakt med kundeservice.

Ved følgende feilmeldinger kan du løse problemet selv:

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

Fare for elektrisk støt!

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

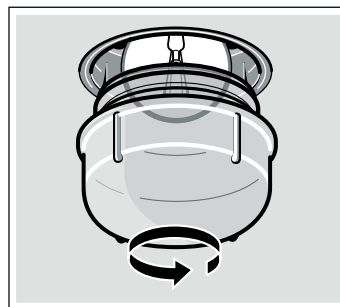
Bytte stekeovnslampe i taket

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

Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
2. Skru ut glassdekselet ved å vri mot venstre.



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

Glassdeksel

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

Kundeservice

Hvis apparatet ditt må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en praktisk løsning, også for å unngå unødig besøk av teknikker.

E-nummer og FD-nummer

Oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan gi best mulig veiledning. Typeskiltet med numrene finner du ved siden av stekeovnsdøren. For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når du trenger dem, bør du med én gang skrive opp informasjonen om apparatet og telefonnummeret til kundeservice.

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

Kundeservice

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

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Energi- og miljøtips

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

Energisparing

- Stekeovnen skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.
- Stekeovnsdøren bør åpnes så sjelden som mulig under steking eller baking.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Stekeovnen er ennå varm. Dermed forkortes

steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre.

- Ved lengre steketider kan du slå av stekeovnen 10 minutter før steketiden er slutt, og deretter bruke restvarmen til å steke ferdig.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet samsvarer med det europeiske direktivet 2002/96/EF for elektro- og elektronikkavfall (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet gir rammeforskrifter for hvordan gammelt utstyr skal samles inn og gjenvinnes.

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

Merknader

- Tabellen gjelder alltid for innsetting i kaldt og tomt ovnsrom. Du skal bare forhåndsvarme ovnen når det er oppgitt i tabellen. Legg bakepapir på tilbehøret først etter forvarmingen.
- Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. De er avhengige av matvarenes kvalitet og beskaffenhet.
- Bruk tilbehøret som følger med. Du kan få ekstra tilbehør i faghandelen eller hos kundeservice. Ta ut tilbehør og kokekar du ikke trenger fra ovnsrommet før du bruker stekeovnen.
- Bruk alltid grytekluter når du tar ut tilbehør eller kokekar fra ovnsrommet.

Kaker og bakst

Steking i én høyde

Med over-/undervarme lykkes kakebakingen best.

Når du bruker 3D-varmluft , bruker du følgende innsetningshøyder for tilbehøret:

- Kaker i form: høyde 2
- Kaker på Brett: høyde 3

Steking i flere høyder

Bruk 3D-varmluft .

Innsetningshøyder ved steking i 2 høyder:

- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

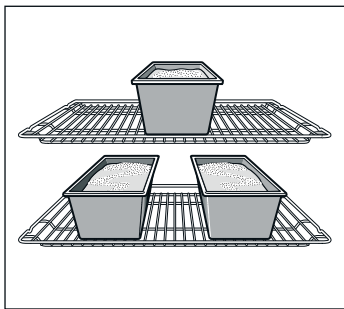
Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:

- Stekebrett: høyde 5
- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

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

I tabellene finner du en rekke forslag til retter.

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



Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

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

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

Tabeller

I tabellene finner du optimale varmetyper for de ulike bakverkene. Temperatur og steketid er avhengig av deigens/rørens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Prøv først med den laveste verdien. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov for dette.

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

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

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

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

| Kaker på brett | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|---------------------------------|-----------------------------|-------|-----------|-----------------|---------------------|
| Formkake med tørt fyll | Stekebrett | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| | Universalpanne + stekebrett | 3+1 | ☉ | 150-170 | 35-45 |
| Formkake med saftig fyll, frukt | Universalpanne | 2 | ☐ | 180-200 | 25-35 |
| | Universalpanne + stekebrett | 3+1 | ☉ | 140-160 | 40-50 |
| Gjærdeig med tørt fyll | Stekebrett | 3 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| | Universalpanne + stekebrett | 3+1 | ☉ | 150-170 | 35-45 |
| Gjærdeig med saftig fyll, frukt | Universalpanne | 3 | ☐ | 160-180 | 40-50 |
| | Universalpanne + stekebrett | 3+1 | ☉ | 150-170 | 50-60 |
| Mørdeig med tørt fyll | Stekebrett | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| Mørdeig med saftig fyll, frukt | Universalpanne | 2 | ☐ | 170-190 | 60-70 |
| Sveitsisk pai | Universalpanne | 1 | ☐ | 210-230 | 40-50 |
| Rullekake (forvarming) | Stekebrett | 2 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| Kringle med 500 g mel | Stekebrett | 2 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Julekake med 500 g mel | Stekebrett | 3 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| Julekake med 1 kg mel | Stekebrett | 3 | ☐ | 140-160 | 90-100 |
| Strudel, søt | Universalpanne | 2 | ☐ | 190-210 | 55-65 |

| Kaker på brett | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|----------------------|-----------------------------|-------|-----------|-----------------|---------------------|
| Pizza | Stekebrett | 2 | ☐ | 210-230 | 25-35 |
| | Universalpanne + stekebrett | 3+1 | ⊗ | 180-200 | 40-50 |
| Paikake (forvarming) | Universalpanne | 2 | ☐ | 250-270 | 10-15 |

| Småbakst | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|---------------------------|-------------------------------|-------|-----------|-----------------|---------------------|
| Småkaker | Stekebrett | 3 | ⊗ | 140-160 | 15-25 |
| | Universalpanne + stekebrett | 3+1 | ⊗ | 130-150 | 25-35 |
| | 2 stekebrett + universalpanne | 5+3+1 | ⊗ | 130-150 | 30-40 |
| Sprøytebakst (forvarming) | Stekebrett | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Stekebrett | 3 | ⊗ | 140-150 | 30-40 |
| | Universalpanne + stekebrett | 3+1 | ⊗ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 stekebrett + universalpanne | 5+3+1 | ⊗ | 130-140 | 40-55 |
| Makroner | Stekebrett | 2 | ☐ | 100-120 | 30-40 |
| | Universalpanne + stekebrett | 3+1 | ⊗ | 100-120 | 35-45 |
| | 2 stekebrett + universalpanne | 5+3+1 | ⊗ | 100-120 | 40-50 |
| Marengs | Stekebrett | 3 | ⊗ | 80-100 | 100-150 |
| Muffins | Rist med muffinsform | 2 | ☐ | 170-190 | 20-25 |
| | 2 rister med muffinsformer | 3+1 | ⊗ | 160-180 | 25-35 |
| Vannbakkels | Stekebrett | 2 | ☐ | 210-230 | 30-40 |
| Butterdeig | Stekebrett | 3 | ⊗ | 180-200 | 20-30 |
| | Universalpanne + stekebrett | 3+1 | ⊗ | 180-200 | 25-35 |
| | 2 stekebrett + universalpanne | 5+3+1 | ⊗ | 170-190 | 35-45 |
| Gjærbakst | Stekebrett | 2 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | Universalpanne + stekebrett | 3+1 | ⊗ | 160-180 | 25-35 |

Brød og rundstykker



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

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen.

| Brød og rundstykker | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|-------------------------------|-----------------------------|-------|-----------|-----------------|---------------------|
| Brød med 1,2 kg mel | Universalpanne | 2 | ☐ | 270 | 5 |
| | | | | 200 | 30-40 |
| Surdeigsbrød med 1,2 kg mel | Universalpanne | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Pide (tyrkisk, flatt brød) | Universalpanne | 2 | ☐ | 270 | 10-15 |
| Rundstykker (uten forvarming) | Stekebrett | 3 | ☐ | 200-220 | 20-30 |
| Boller | Stekebrett | 3 | ☐ | 180-200 | 15-20 |
| | Universalpanne + stekebrett | 3+1 | ⊗ | 160-180 | 20-30 |

Tips til bakingen

| | |
|---|---|
| Du vil bake etter din egen oppskrift. | Se etter lignende kaker i steketabellen. |
| På denne måten 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 kleber deig på pinnen, er kaken ferdig. |
| Kaken er falt sammen. | Bruk mindre væske neste gang eller still ovnstemperaturen 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften. |
| Kaken er høy på midten og lavere langs kanten. | Ikke smør kanten av springformen. Etter steking løses 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. Øk temperaturen med 10 grader og reduser steketiden neste gang. |

| | |
|--|---|
| Brød eller kaker (f.eks. ostekaker) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (rå, gjennomtrukket av væskestriper). | Bruk litt mindre væske neste gang og stek på lavere temperatur og med litt lengre steketid. Når du skal bake kaker med saftig fyll, forsteker du bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fyllet oppå. Ta hensyn til oppskriften og steketidene. |
| Bakverket er ikke jevnt stekt. | Velg en noe lavere temperatur, dermed blir bakverket jevnere stekt. Stek ømfintlige kaker med over-/undervarme  på én høyde. Bakepapir som går ut over platen, kan ha innflytelse på luftsirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer til stekebrettet. |
| Fruktkaken er for lys på undersiden. | Skyv kaken inn på en lavere stekehøyde neste gang. |
| Fruktsaften renner ut. | Bruk om mulig en dypere universalpanne neste gang. |
| Småbakst av gjærdeig kleber seg sammen under steking. | Alle stykkene i baksten bør være ca. 2 cm fra hverandre. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider. |
| Du har bakt på flere høyder. På det øverste brettet er kakene mørkere enn på de nederste. | Bruk alltid 3D-varmluft  når du steker på flere høyder. Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig. |
| Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann. | Under steking kan det oppstå vanndamp. Den kommer ut via døren. Vanndampen kan legge seg på bryterpanelet eller på møbelfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann. Dette er fysisk betinget. |

Kjøtt, fjærkre, fisk

Kokekar

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

Kokekar av glass er best egnet. Pass på at lokket passer til gryten og lukker ordentlig.

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

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

Angivelser i tabellene:

Kokekar uten lokk = åpent

Kokekar med lokk = lukket

Sett alltid kokekaret midt på risten.

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

Steking

Tilfør litt væske til magert kjøtt. Bunnen i kokekaret skal være dekket ca. 1/2 cm i høyden.

Tilfør rikelig med væske til grytestek. Bunnen i kokekaret skal være dekket ca. 1 – 2 cm i høyden.

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

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

Grilling

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

Grill alltid i lukket stekeovn.

Grillstykkene bør om mulig være like tykke. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige.

Snu grillstykkene etter 2/3 av steketiden.

Ikke tilsett salt før etter grillingen.

Legg grillstykkene rett 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.

Sett ikke inn stekebrettet eller universalpannen i høyde 4 eller 5 ved grilling. På grunn av den sterke varmen blir det skjevt og kan skade ovnsrommet når du tar det ut.

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





Kjøtt

Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden.




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

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

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

| Kjøtt | Vekt | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C, grilltrinn | Varighet i minutter |
|----------------------------|----------|-----------------------|--------|---|---|---------------------|
| Oksekjøtt | Oksestek | 1,0 kg | Lukket | 2 |  210-230 | 100 |
| | | 1,5 kg | | 2 |  200-220 | 120 |
| | | 2,0 kg | | 2 |  190-210 | 140 |
| Roastbiff, medium | 1,0 kg | Åpen | 2 |  210-230 | 60 | |
| | 1,5 kg | | 2 |  200-220 | 80 | |
| Roastbiff, medium | 1,0 kg | Åpen | 1 |  220-240 | 60 | |
| Biffer, 3 cm tykke, medium | | Rist + universalpanne | 5+1 |  3 | 15 | |

Kalvekjøtt

| | | | | | |
|-----------|--------|------|---|---|-----|
| Kalvestek | 1,0 kg | Åpen | 2 |  190-210 | 110 |
| | 1,5 kg | | 2 |  180-200 | 130 |
| | 2,0 kg | | 2 |  170-190 | 150 |

| Kjøtt | Vekt | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C, grilltrinn | Varighet i minutter |
|-------------------------------|--------|-----------------------|-------|-----------|-----------------------------|---------------------|
| Kalveknoke | 1,5 kg | Åpen | 2 | ☐ | 210-230 | 140 |
| Svinekjøtt | | | | | | |
| Stek uten svor (f.eks. nakke) | 1,0 kg | Åpen | 1 | ☒ | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | ☒ | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | ☒ | 170-190 | 170 |
| Stek med svor (f.eks. bog) | 1,0 kg | Åpen | 1 | ☒ | 190-210 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 | ☒ | 180-200 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 | ☒ | 170-190 | 190 |
| Svinefilet | 500 g | Rist + universalpanne | 3+1 | ☒ | 220-230 | 30 |
| Svinestek, mager | 1,0 kg | Åpen | 2 | ☐ | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | ☐ | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | ☐ | 180-200 | 160 |
| Røkt svinekam med ben | 1,0 kg | Lukket | 2 | ☐ | 200-220 | 70 |
| Biffer, 2 cm tykke | | Rist + universalpanne | 5+1 | ☒ | 3 | 20 |
| Svinemedaljonger, 3 cm tykke | | Rist + universalpanne | 5+1 | ☒ | 3 | 10 |

Lammekjøtt

| | | | | | | |
|----------------------------|--------|------|---|---|---------|-----|
| Lammerygg med bein | 1,5 kg | Åpen | 2 | ☒ | 190 | 60 |
| Lammelår uten bein, medium | 1,5 kg | Åpen | 1 | ☒ | 150-170 | 120 |

Viltkjøtt

| | | | | | | |
|---------------------|--------|--------|---|---|---------|-----|
| Rådyrsadel med bein | 1,5 kg | Åpen | 2 | ☐ | 200-220 | 50 |
| Rådyrlår uten bein | 1,5 kg | Lukket | 2 | ☐ | 210-230 | 100 |
| Villsvinstek | 1,5 kg | Lukket | 2 | ☐ | 180-200 | 140 |
| Hjortestek | 1,5 kg | Lukket | 2 | ☐ | 180-200 | 130 |
| Kanin | 2,0 kg | Lukket | 2 | ☐ | 220-240 | 60 |

Kjøttdeig

| | | | | | | |
|--------------|----------------|------|---|---|---------|----|
| Kjøttpudding | av 500 g kjøtt | Åpen | 1 | ☒ | 180-200 | 80 |
|--------------|----------------|------|---|---|---------|----|

Pølser

| | | | | | | |
|--------|--|-----------------------|-----|---|---|----|
| Pølser | | Rist + universalpanne | 4+1 | ☒ | 3 | 15 |
|--------|--|-----------------------|-----|---|---|----|

Fjærkre

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

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

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

Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene. Da kan fettene renne ut.

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

| Fjærkre | Vekt | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C, grilltrinn | Varighet i minutter |
|----------------|---------|---------------------|-------|-----------|-----------------------------|---------------------|
| Kylling, hel | 1,2 kg | Rist | 2 | ☒ | 200-220 | 60-70 |
| Broiler, hel | 1,6 kg | Rist | 2 | ☒ | 190-210 | 80-90 |
| Kylling, halv | à 500 g | Rist | 2 | ☒ | 220-240 | 40-50 |
| Kyllingstykker | à 150 g | Rist | 3 | ☒ | 210-230 | 30-40 |
| Kyllingstykker | à 300 g | Rist | 3 | ☒ | 220-240 | 35-45 |
| Kyllingbryst | à 200 g | Rist | 2 | ☒ | 3 | 30-40 |
| And, hel | 2,0 kg | Rist | 2 | ☒ | 190-210 | 100-110 |
| Andebryst | à 300 g | Rist | 3 | ☒ | 240-260 | 30-40 |

| Fjærkre | Vekt | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C, grilltrinn | Varighet i minutter |
|---------------------|------------|---------------------|-------|-----------|-----------------------------|---------------------|
| Gås, hel | 3,5–4,0 kg | Rist | 2 | | 170-190 | 120-140 |
| Gåselår | à 400 g | Rist | 3 | | 220-240 | 50-60 |
| Kalkunkylling, hel | 3,0 kg | Rist | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| Rullestek av kalkun | 1,5 kg | Åpen | 1 | | 190-210 | 110-130 |
| Kalkunbryst | 1,0 kg | Lukket | 2 | | 180-200 | 80-90 |
| Kalkunlår | 1,0 kg | Rist | 2 | | 180-200 | 90-100 |

Fisk

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

Hel fisk må ikke snus. Sett den hele fisken inn i stekeovnen med buken ned og ryggfinner opp. En potet eller et lite, ildfast kokekar i bukåpningen på fisken gjør den mer stabil.

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

| Fisk | Vekt | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C, grilltrinn | Varighet i minutter |
|--------------------------|-------------|---------------------|-------|-----------|-----------------------------|---------------------|
| Fisk, hel | à ca. 300 g | Rist | 2 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Rist | 2 | | 210-230 | 45-55 |
| | 1,5 kg | Rist | 2 | | 180-200 | 60-70 |
| | 2,0 kg | Lukket | 2 | | 180-200 | 70-80 |
| Fiskekotelett, 3 cm tykk | | Rist | 3 | | 2 | 20-25 |
| Fiskefilet | | Lukket | 2 | | 210-230 | 20-30 |

Tips til steking og grilling

Det står ikke angitt noe i tabellen når det gjelder vekten på denne steken. Velg den neste, lavere vekten i henhold til angivelsene og forleng tiden.

Du ønsker å finne ut om steken er ferdig. Bruk et steketermometer (fås hos en forhandler) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med en skje 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 innsettingshøyden og temperaturen.

Steken ser fin ut, men sjyen er brent. Velg en mindre stekegryte neste gang, eller fyll på mer væske.

Steken ser fin ut, men sjyen er for lys og tynn. Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett litt mindre væske.

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

Gratenger, toast

Sett alltid kokekaret på risten.

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

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

| Rett | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C, grilltrinn | Varighet i minutter |
|---|---------------------|-------|-----------|-----------------------------|---------------------|
| Gratenger | | | | | |
| Grateng, søt | Gratengform | 2 | | 180-200 | 50-60 |
| Sufflé | Gratengform | 2 | | 170-190 | 35-45 |
| | Porsjonsformer | 2 | | 190-210 | 25-30 |
| Pastagrateg | Gratengform | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Lasagne | Gratengform | 2 | | 180-200 | 45-50 |
| Grateng | | | | | |
| Potetgrateng, rå ingredienser, maks. 4 cm høy | 1 gratengform | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 gratengformer | 1+3 | | 150-170 | 60-80 |

| Rett | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C, grilltrinn | Varighet i minutter |
|-----------------------|---------------------|-------|-----------|-----------------------------|---------------------|
| Toast | | | | | |
| 4 stykker, gratinert | Rist | 4 | | 3 | 7-10 |
| 12 stykker, gratinert | Rist | 4 | | 3 | 5-8 |

Ferdigretter

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

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

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

| Rett | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|---------------------------------------|-----------------------------|-------|-----------|-----------------|---------------------|
| Pizza, dypfryst | | | | | |
| Pizza med tynn bunn | Universalpanne | 2 | | 200-220 | 15-20 |
| | Universalpanne + rist | 3+1 | | 180-200 | 20-30 |
| Pizza med tykk bunn | Universalpanne | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Universalpanne + rist | 3+1 | | 170-190 | 25-35 |
| Pizzabaguett | Universalpanne | 3 | | 170-190 | 20-30 |
| Minipizza | Universalpanne | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Pizza, avkjølt | | | | | |
| Pizza (forvarming) | Universalpanne | 1 | | 180-200 | 10-15 |
| Potetprodukter, dypfryste | | | | | |
| Pommes frites | Universalpanne | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | Universalpanne + stekebrett | 3+1 | | 180-200 | 30-40 |
| Kroketter | Universalpanne | 3 | | 190-210 | 20-25 |
| Rösti, fylte potetkaker | Universalpanne | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Bakevarer, dypfryste | | | | | |
| Rundstykker, bagett | Universalpanne | 3 | | 180-200 | 10-20 |
| Saltkringler (ikke forstekt) | Universalpanne | 3 | | 200-220 | 10-20 |
| Bakevarer, forstekte | | | | | |
| Halvsteke rundstykker eller baguetter | Universalpanne | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| | Universalpanne + rist | 3+1 | | 160-180 | 20-25 |
| Vegetarbiffer, dypfryste | | | | | |
| Fiskepinner | Universalpanne | 2 | | 220-240 | 10-20 |
| Kyllingvinger, kyllingnuggets | Universalpanne | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Strudel, dypfryst | | | | | |
| Strudel | Universalpanne | 3 | | 180-200 | 35-40 |

Spesielle retter

Med 3D-varmluft på lave temperaturer blir kremaktig yoghurt like vellykket som en luftig gjærdeig.

Ta først ut tilbehør, stige eller teleskoputtrekk.

Tilberede yoghurt



- Kok opp 1 liter H-melk (3,5 % fett), og la den avkjøles til 40 °C.
- Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskaptemperatur).
- Fyll over i kopper eller små syltetøyglass og dekk til med plastfolie.

4. Forvarm ovnen som angitt.

5. Sett koppene eller glassene på bunnen av ovnsrommet og tilbered som angitt.

Heving av gjærdeig

- Tilbered gjærdeigen på vanlig måte. Legg den i et varmebestandig kokekar av keramikk, og sett på lokk.
- Forvarm ovnen som angitt.
- Slå av stekeovnen og la deigen heve i avslått ovnsrom.


| Rett | Kokekar | Varmetype | Temperatur | Varighet |
|--------------------|-------------------------------------|--|--|-------------------------|
| Yoghurt | Kopper eller sylte- tøyglass | på bunnen av ovns- rommet  | 50 °C forvarming 50 °C | 5 min. 8 t |
| Heving av gjærdeig | Sett et varmebe- standig kokekar | på bunnen av ovns- rommet  | 50 °C forvarming Slå av apparatet og sett gjærdeigen inn i ovnen | 5–10 min. 20–30 min. |

Opptining


Opptiningstiden er avhengig av matvaretype og mengde.
Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

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

Legg fjærkre med brystet ned på en tallerken.

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

Tørking

3D-varmluft  egner seg utmerket til tørking.





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

La dem dryppe godt av og tørk dem.

Legg bakepapir eller smørpapir på universalpannen og risten.

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

De tørkede produktene må straks løsnes fra papiret etter tørkingen.

| Frukt og krydder | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperatur | Varighet |
|-----------------------------|-----------------------|-------|--|------------|------------|
| 600 g epleringer | Universalpanne + rist | 3 + 1 |  | 80 °C | ca. 5 t |
| 800 g pæreåter | Universalpanne + rist | 3 + 1 |  | 80 °C | ca. 8 t |
| 1,5 kg svsker eller plommer | Universalpanne + rist | 3 + 1 |  | 80 °C | ca. 8–10 t |
| 200 g kjøkkenurter, rensset | Universalpanne + rist | 3 + 1 |  | 80 °C | ca. 1½ t |

Konservering

Glassene og gummiringene må være rene og hele når de skal brukes til konservering. Bruk helst glass som er like store. Angivelsene i tabellene gjelder for runde glass som rommer 1 liter.

Obs!

Ikke bruk glass som er større eller høyere. Løkene kan sprekke.

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

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 kontrollere at innholdet i glassene bobler ordentlig.

Forberedelse

1. Fyll glassene, men pass på at de ikke blir for fulle.
2. Rengjør kantene på glassene, det er viktig at de er rene.
3. Legg en fuktig gummiring og et lokk på hvert glass.

| Frukt i énliters glass | Fra det begynner å boble | Etttervarme |
|---|--------------------------|-----------------|
| Epler, solbær, jordbær | Slå av ovnen | Ca. 25 minutter |
| Kirsebær, aprikoser, ferskener, stikkelsbær | Slå av ovnen | Ca. 30 minutter |
| Eplemos, pærer, plommer | Slå av ovnen | Ca. 35 minutter |


Grønnsaker

Med en gang det stiger opp bobler i glassene, stiller du temperaturen tilbake på ca. 120 til 140 °C. Avhengig av

4. Lukk glassene med klemmer.

Ikke sett inn mer enn seks glass i ovnsrommet.

Stille inn

1. Sett inn universalpannen i høyde 2. Glassene settes slik at de ikke berører hverandre.
2. ½ liter varmt vann (ca. 80 °C) helles ned i universalpannen.
3. Lukk stekeovnsdøren.
4. Still inn på undervarme .
5. Still temperaturen på 170 til 180 °C.

Konservering

Frukt

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

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

grønnsakstype ca. 35 til 70 minutter. Slå deretter av stekeovnen og bruk ettervarmen.

| Grønnsaker i kald kraft i énliters glass | Fra det begynner å boble | Etttervarme |
|--|--------------------------|-----------------|
| Agurker | - | Ca. 35 minutter |
| Rødbeter | Ca. 35 minutter | Ca. 30 minutter |
| Rosenkål | Ca. 45 minutter | Ca. 30 minutter |

| Grønnsaker i kald kraft i én liters glass | Fra det begynner å boble | Ettervarme |
|---|--------------------------|-----------------|
| Bønner, kålrabi, rødkål | Ca. 60 minutter | Ca. 30 minutter |
| Erter | Ca. 70 minutter | Ca. 30 minutter |

Ta ut glassene

Ta glassene ut av ovnsrommet etter konserveringen.

Obs!

Ikke sett de varme glassene ned på et kaldt eller vått underlag. De kan sprekke.

Akrylamid i matvarer

Akrylamid oppstår primært i korn- og potetprodukter som blir tilberedt ved svært høye temperaturer. Det dreier seg f. eks. om

potetchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød, finbakst (kjeks, pepperkaker, andre småkaker).

Tips til tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

| | |
|------------------------|---|
| Generelt | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 maks. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 180 °C. |
| Småkaker | Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C. Egg eller eggeplommer reduserer dannelsen av akrylamid. |
| Stekeovn pommes frites | Fordel jevnt i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett, slik at pommes fritesene ikke tørker ut |

Testretter

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

Iht. EN 50304/EN 60350 (2009) eller IEC 60350.

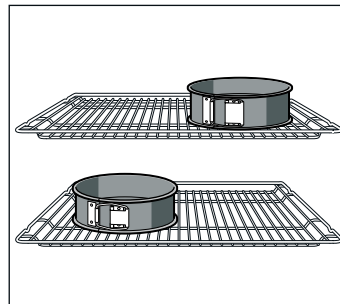
Baking

Baking på to høyder:
Skyv alltid universalpannen inn over stekebrettet.

Steking i tre høyder:
Skyv universalpannen inn i midten.

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

Eplepai i én høyde:
Sett de mørke springformene diagonalt ved siden av hverandre.
Eplepai i to høyder:
Sett de mørke springformene over hverandre, se bilde.



Kaker i springformer av aluminium:
Stekes med over-/undervarme ☐ i én høyde. Bruk universalpannen i stedet for risten og sett springformen på universalpannen.

| Rett | Tilbehør og former | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|----------------------------|-------------------------------|-------|-----------|-----------------|---------------------|
| Sprøytebakst (forvarming*) | Stekebrett | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Stekebrett | 3 | ☉ | 140-150 | 30-40 |
| | Universalpanne + stekebrett | 3+1 | ☉ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 stekebrett + universalpanne | 5+3+1 | ☉ | 130-140 | 40-55 |

* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

| Rett | Tilbehør og former | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|--------------------------|--------------------------------------|-------|-----------|-----------------|---------------------|
| Småkaker (forvarming*) | Stekebrett | 3 | | 150-170 | 20-35 |
| | Stekebrett | 3 | | 150-170 | 20-35 |
| | Universalpanne + stekebrett | 3+1 | | 140-160 | 30-45 |
| | 2 stekebrett + universalpanne | 5+3+1 | | 130-150 | 35-55 |
| Sukkerbrød (forvarming*) | Springform på rist | 2 | | 160-170 | 30-40 |
| Sukkerbrød | Springform på rist | 2 | | 160-170 | 25-40 |
| Eplepai | Rist + 2 springformer Ø 20 cm | 1 | | 170-190 | 80-100 |
| | 2 rister + 2 springformer Ø 20 cm | 3+1 | | 170-190 | 70-100 |

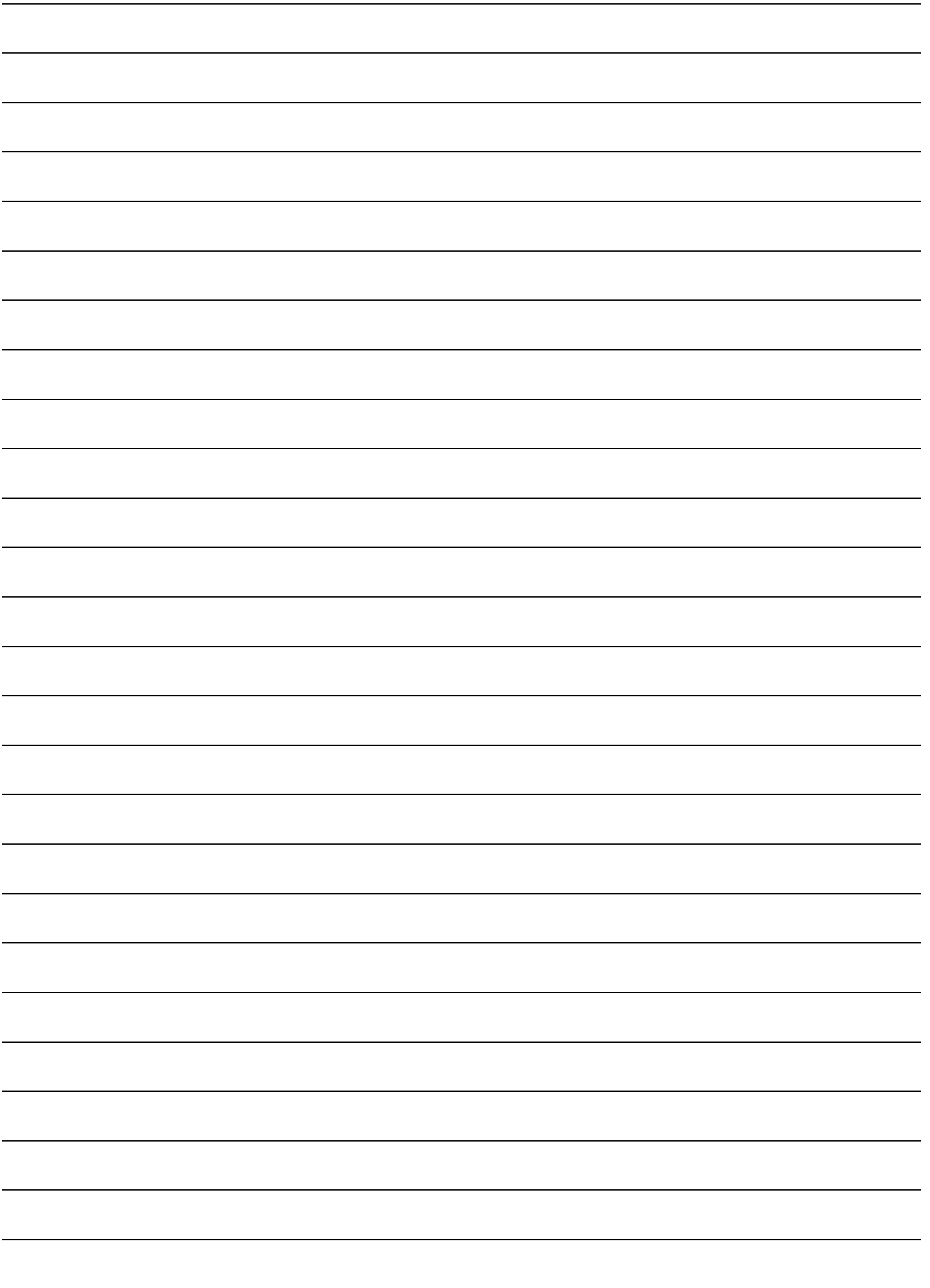
* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

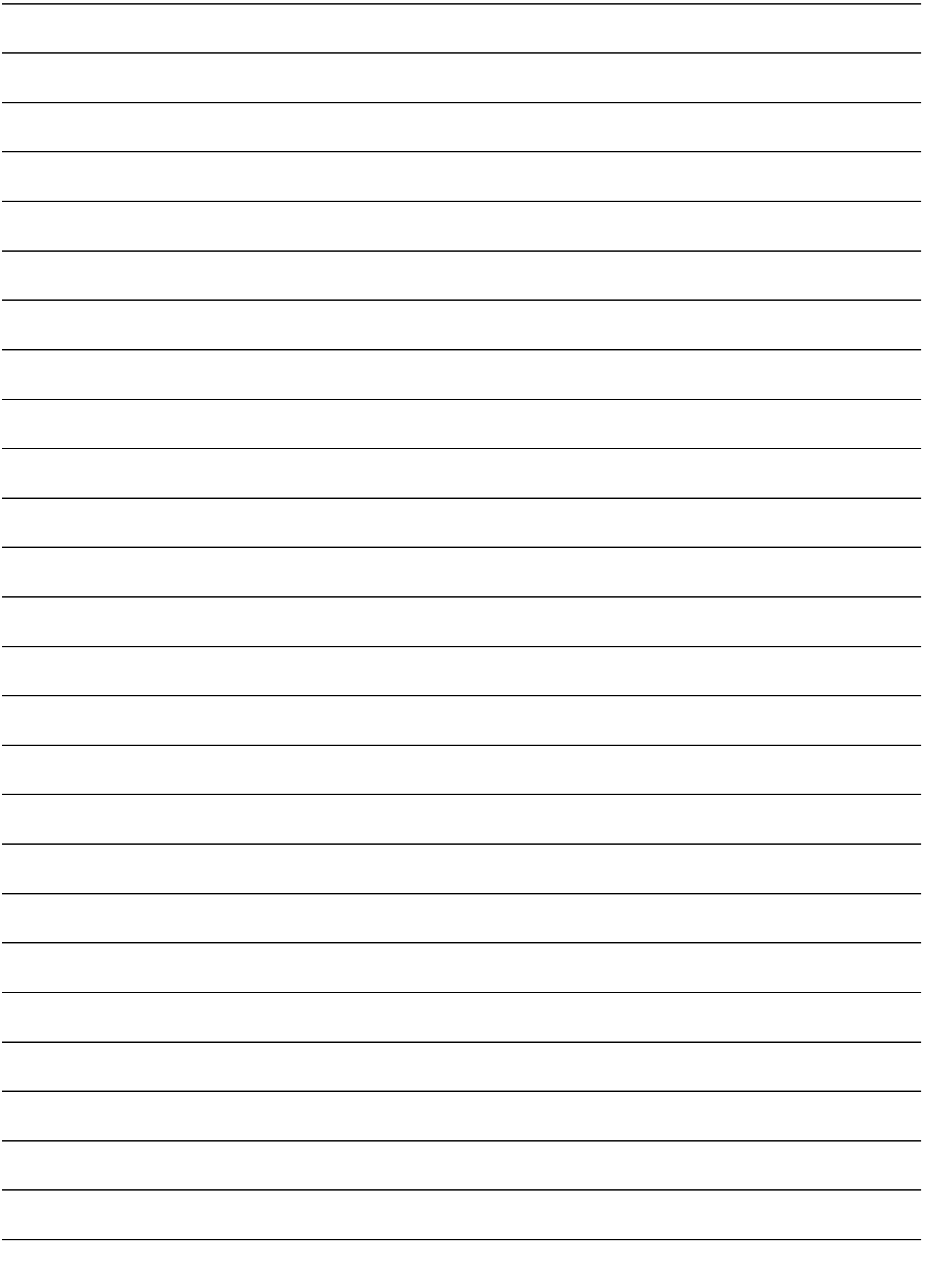
Grilling

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

| Rett | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Grilltrinn | Varighet i minutter |
|---|-----------------------|-------|-----------|------------|---------------------|
| Riste toast Forvarm i 10 minutter | Rist | 5 | | 3 | 1/2-2 |
| Biffburger, 12 stk.* ikke forvarming | Rist + universalpanne | 4+1 | | 3 | 25-30 |

* Vendes etter 2/3 av tiden







9000635381

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

910127