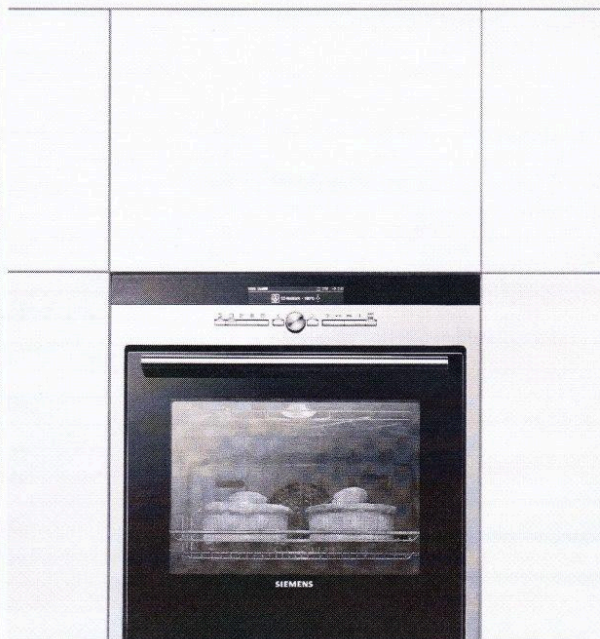


[da] Brugsanvisning	3
[sv] Bruksanvisning	22
[fi] Käyttöohje	40
• [no] Bruksveiledning	58



HD421213U

Fritstående komfur HD421213U

Spis HD421213U

Vapaasti seisova liesi HD421213U

• Komfyr HD421213U

SIEMENS

no Innholdsfortegnelse

Viktige sikkerhetsanvisninger	58	Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	
Årsaker til skader	60	Feiltabell	
Skader på stekeovnen	60	Bytte stekeovnslampe i taket	
Skader på sokkelskuffen	61	Glassdeksel	
Oppstilling og tilkobling	61	Kundeservice	
For installatøren	61	E-nummer og FD-nummer	
Veggfeste	61	Energi- og miljøtips	
Dørsikring	61	Energisparing i stekeovnen	
Din nye komfyr	62	Energisparing på kokesonen	
Generelt	62	Miljøvennlig håndtering	
Kokesone	62	Testet for deg i vårt prøvekjøkken	
Stekeovnen	63	Kaker og bakst	
Ovnsrommet	63	Tips til bakingen	
Ditt tilbehør	63	Kjøtt, fjærkre, fisk	
Innsetting av tilbehøret	63	Tips til steking og grilling	
Ekstra tilbehør	64	Gratenger, toast	
Artikler fra kundeservice	65	Ferdigretter	
Før første gangs bruk	65	Spesialretter	
Oppvarming av stekeovnen	65	Konservering	
Oppvarming av kokeplate	65	Akrylamid i matvarer	
Rengjøring av tilbehør	65	Testretter	
Slik stiller du inn kokesonen	65	Baking	
Slik stiller du inn den elektriske kokeplaten	65	Grilling	
Stille inn stekeovnen	66		
Varmetyper og temperatur	66		
Vedlikehold og rengjøring	66		
Rengjøringsmiddel	66		
Sett inn og ta ut stigene	67		
Sette inn og ta ut stekeovnsdøren	67		
Montering og utmontering av glassruter	68		

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

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruksanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet er ikke konstruert for bruk ved eksternt varselur eller fjernkontroll.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Tilbehøret må alltid settes inn riktig vei i ovnsrommet. Se beskrivelsen av tilbehør i bruksanvisningen.

Brannfare!

- Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementet og ta fyr. Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming. Hold bakepapiet på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiet må ikke stikke ut over kanten på tilbehøret.
- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir svært varmt, brennbart materiale kan lett ta fyr. Ikke oppbevar eller bruk brennbare gjenstander (f.eks. spraybokser, rengjøringsmidler) under eller i nærheten av stekeovnen. Oppbevar ingen brennbare materialer i eller på stekeovnen.
- Overflatene på sokkelskuffen kan bli svært varme. Oppbevar kun tilbehør til stekeovnen i skuffen. Antennelige og brennbare gjenstander må ikke oppbevares i sokkelskuffen.

Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

- Alkoholdamp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.
- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Apparatets overflater blir svært varme under drift. Berør ikke de varme overflatene. Hold barn borte fra apparatet.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

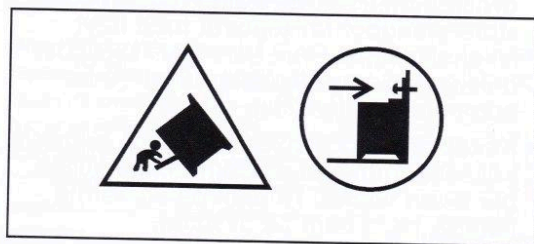
Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Åpne apparatdøren forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.

Fare for personskader!

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.
- Apparatet kan skli ned hvis det blir satt på en sokkel uten å bli festet. Apparatet må festes til sokkelen.

Veltefare!



Advarsel: Monter en vippesikring for å unngå at apparatet skal velte. Les monteringsanvisningen.

Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.

- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøring.
- Ved utskifting av ovnslampen er det strø på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Årsaker til skader

Kokesone

Obs!

- Pass på at det øvre dekelet ikke lukkes når komfyren blir tatt i bruk.
- Bruk bare kokeplatene når det er plassert kokekar på dem. Ikke varm opp tomme panner eller gryter. Grytebunnen skades.
- Fjern overkok med en gang. Bruk høye gryter for retter med mye væske. Da kan det ikke koke over.
- Pass på at kokeplaten aldri blir slått på (f.eks. av barn som leker) når dekkplaten er lukket.
- Hold kokeplaten tørr. Den skades av saltvann eller våte kjelebunner.
- Slå aldri på kokeplaten uten en gryte. Bruk ikke gryter med ujevn bunn. Det blir ikke ledet nok varme bort fra kokeplaten. Den kan bli rødglødende.

Skader på stekeovnen

Obs!

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke del 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 dørpakning: Dersom dørpakningen er svært skitten, går ikke døren lenger ordentlig igjen i drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid dørpakningen ren.
- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyv inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

Skader på sokkelskuffen

Obs!

Ikke legg varme gjenstander i sokkelskuffen. Den kan skades.

Oppstilling og tilkobling

Elektrisk tilkobling

En godkjent fagperson må utføre den elektriske tilkoblingen. Forskriftene til den ansvarlige strømleverandøren må overholdes.

Dersom apparatet blir feil tilkoblet, faller alle garantikrav bort hvis det oppstår skader som er forårsaket av feiltilkoblingen.

Obs!

Dersom strømledningen blir skadet, må den byttes av produsenten, dennes kundeservice eller annet kvalifisert personale.

For installatøren

- På installasjonssiden må det være en flerpolig skillebryter med en kontaktavstand på minst 3 mm. Ved tilkobling via stikkontakt er dette ikke nødvendig, dersom stikkontakten er tilgjengelig for brukeren.
- Elektrisk sikkerhet: Komfyren er et apparat i beskyttelsesklasse I og må bare brukes med jordet kontakt.
- For tilkobling av apparatet skal en ledning av typen H 05 VV-F eller tilsvarende benyttes.

Veggfeste

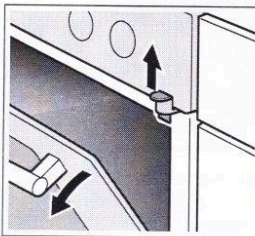
For å sikre komfyren mot vippling må du feste ovnen med vedlagte vinkel til veggen. Se monteringsveiledningen for veggfeste.

Dørsikring

Stekeovnsdøren er utstyrt med en sikring, slik at barn ikke skal brenne seg på den varme stekeovnen. Denne er plassert over stekeovnsdøren.

Åpne stekeovnsdøren

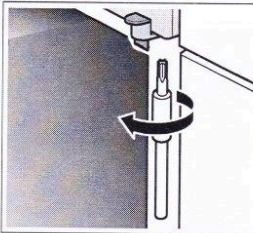
Trykk sikringen oppover (figur A).



Fjerne dørsikring

Hvis du ikke lenger trenger dørsikringen eller hvis dørsikringen er skitten:

1. Åpne stekeovnsdøren
2. Skru ut skruen og ta ut dørsikringen (figur B).



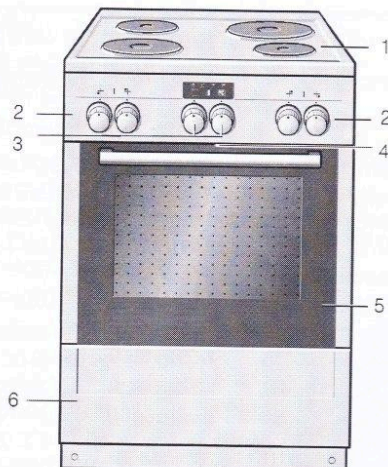
3. Lukk stekeovnsdøren.

Din nye komfyr

Her kan du bli kjent med den nye komfyren din. Vi forklarer betjeningsfeltet, kokesonen og de enkelte betjeningsselementene. Du får informasjon om ovnsrommet og tilbehøret.

Generelt

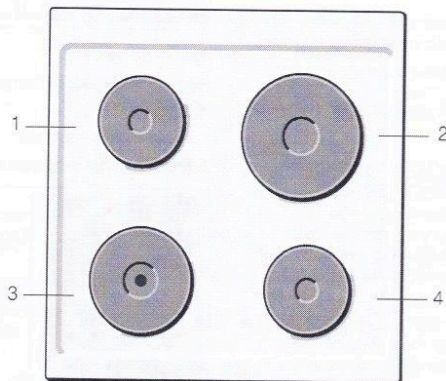
Utførelsen avhenger av apparattype.



Forklaringer

1	Kokesone
2	Kokeplatebryter
3	Funksjons- og temperaturvelger
4	Apparatkjøling
5	Ovnsdør
6	Sokkelskuff

Kokesone



Forklaringer

1	Kokesone 14,5 cm
2	Kokesone 22 cm
3	Hurtigkokeplate med rødt punkt 18 cm
4	Kokesone 14,5 cm

Hurtigkokeplate med rødt punkt

Når du stiller inn det høyeste koketrinnet, blir kokesonen raskt varm.

Kokeplatebryter

Med de fire kokeplatebryterne kan du stille inn varmeytelsen til kokeplatene.

Stillinger	Funksjon
0	Nullstilling Komfyren er avslått.
1/2-3	Koketrinn 1/2 = laveste trinn 3 = høyeste trinn

Når du stiller inn den elektriske kokeplaten, lyser en lampe. Du kan dreie kokeplatebryteren mot høyre eller venstre.

Stekeovnen

Du kan stille inn stekeovnen ved hjelp av funksjonsvelgeren og temperaturvelgeren.

Funksjonsvelger

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

Når du slår på funksjonsvelgeren, lyser stekeovnslampen.

Stillinger	Funksjon
0 Av	Stekeovnen er avslått.
 Over-/under-varme*	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. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
 Undervarme	Med undervarme kan du ettersteke og brune rettene fra undersiden. Temperaturen kommer nedenfra.
 Flategrilling, liten flate	Varmetypen egner seg til grilling av små mengder biff, pølser, fisk eller toast. Den midtre delen av grillelementet blir varm.
 Flategrilling, stor flate	Du kan grille flere biffer, pølser, fisk og toast. Hele flaten under grillelementet blir varmet opp.

* Varmetype iht. energi-effektivitetsklasse EN50304.

Temperaturvelger

Du kan stille inn ønsket temperatur og grilltrinn med temperaturvelgeren.

Stillinger	Funksjon
● Nullstilling	Stekeovnen er ikke varm.
50-300	Temperaturområde
•, ••, •••	Grilltrinn
	Grilltrinn for grill, liten  og stor  flate.
	• = trinn 1, svakt
	•• = trinn 2, middels
	••• = trinn 3, kraftig

Når stekeovnen varmer, lyser kontrollampen på betjeningspanelet. Hvis oppvarmingen avbrytes, slukkes symbolet. Ved noen innstillinger lyser ikke symbolet.

Ovnsrommet

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

Ovnslampe

Lampen i ovnsrommet lyser når stekeovnen er i bruk.

Kjølevifte

Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren.

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

Obs!

Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

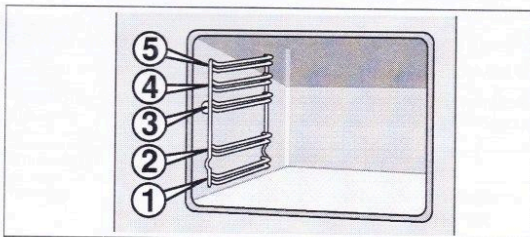
Ditt tilbehør

Tilbehøret som fulgte med apparatet ditt egner seg for mange retter. Pass på at du alltid setter tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet.

Det finnes et stort utvalg med ekstra tilbehør som sørger for at noen retter skal lykkes enda bedre eller bruken av stekeovnen skal bli enda mer komfortabel.

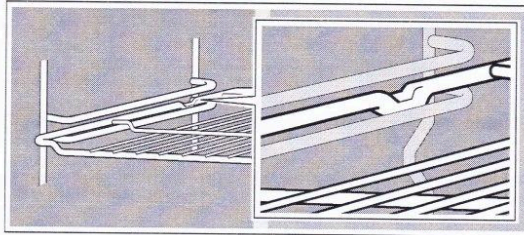
Innsetting av tilbehøret

Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 5 forskjellige høyder. Skyv alltid tilbehøret helt inn til anslag, slik at det ikke berører ovns glassdør.



Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut uten å tippe. Det gjør det lett å ta ut rettene.

Vær oppmerksom på utbuktningen på baksiden av tilbehøret når du skyver det inn i stekeovnen. Bare da smekker det ordentlig på plass.



Merk: Tilbehøret kan bli deformert på grunn av varmen. Tilbehøret får tilbake til sin opprinnelige form så snart det er avkjølt. Det har ingen innvirkning på funksjonen.

Hold stekebrettet med begge hender på sidene og skyv det parallelt inn i stigene. Unngå å bevege stekebrettet mot høyre eller venstre når du skyver det inn. Ellers er det vanskelig å skyve inn stekebrettet. De emaljerte overflatene kan ta skade.

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



Rist

Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrysede retter.

Sett inn risten med den åpne siden mot stekeovnsdøren og den krumme delen ned .



Emaljebrett

Til kaker og småkaker.

Sett inn stekebrettet med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



Universalpanne

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

Sett inn universalpannen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.

Ekstra tilbehør

Du kan kjøpe ekstra tilbehør hos kundeservice eller hos forhandleren. I våre brosjyrer eller på Internett finner du forskjellige produkter som er egnet til din stekeovn. Leveringen av ekstra tilbehør samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.

Ikke alt ekstra tilbehør er egnet for hvert apparat. Oppgi alltid hele navnet (E-nr.) til apparatet ved kjøp.

Ekstra tilbehør	HZ-nummer	Funksjon
Pizzabrett	HZ317000	Egner seg spesielt godt til pizza, dypfrysede retter og runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Skyv brettet inn over risten og følg angivelsene i tabellene.
Rist	HZ324000	Til steking. Sett alltid grillristen oppå universalpannen. Det samler opp dryppende fett og kraft.
Grillrist	HZ325000	Brukes i stedet for grillristen under grilling eller som sprutbeskyttelse, slik at stekeovnen ikke blir så skitten. Bruk grillristen bare sammen med universalpannen. Grillstykker på grillristen: Bruk bare innsettingshøyde 1, 2 og 3. Grillrist som sprutbeskyttelse: Universalpannen og grillristen skyves inn under risten.
Bakestein	HZ327000	Bakesteinen egner seg utmerket til baking av hjemmelaget brød, rundstykker og pizza som skal ha en sprø bunn. Bakesteinen må alltid forvarmes til den anbefalte temperaturen.
Stekebrett i emalje	HZ331003	Til kaker/småkaker Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Emaljebrett med antislipp-belegg	HZ331011	Kaker og småkaker fordeles enkelt utover stekebrettet. Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Universalpanne	HZ332003	Til saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker. Kan også brukes til oppsamling av fett eller kraft under risten. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot ovnsdøren.
Universalpanne med antislipp-belegg	HZ332011	Saftige kaker, bakverk, dypfrysede retter og store steker fordeles enkelt utover universalpannen. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot ovnsdøren.
Lokk til proffpanne	HZ333001	Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgryte.
Proffpanne med rist	HZ333003	Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder.
Rist	HZ334000	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter.
Glassform	HZ915001	Glassformen passer til surrede retter og gratenger. Egner seg spesielt til programmer og stekeautomatikk.

Artikler fra kundeservice

Vedlikeholds- og rengjøringsmidler eller annet tilbehør som passer til hvitevarene dine, kan du bestille fra kundeservice, i faghandelen eller på Internett via de enkelte landenes nettbutikker. Oppgi alltid artikkelnummeret.

Kluter til overflater i rustfritt stål	Artikkelnr. 311134	Forhindrer smussavleiringer. Impregnering med en spesialolje gir optimal pleie av overflatene på apparater i rustfritt stål.
Gelé til rengjøring av stekeovnsgrill	Artikkelnr. 463582	Til rengjøring av ovnsrommet. Geleen er luktfri.
Mikrofiberklut med cellestruktur	Artikkelnr. 460770	Egner seg spesielt godt til rengjøring av ømfintlige overflater som glass, glasskeramikk, rustfritt stål og aluminium. Mikrofiberkluten fjerner vannholdig og fettholdig smuss i én omgang.
Dørsikring	Artikkel-nr. 612594	Sikrer at barn ikke kan åpne stekeovnsdøren. Sikringen skrur på forskjellig alt etter ovnsdør. Se instruksjonene i anvisningen som følger med dørsikringen.

Før første gangs bruk

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

Oppvarming av stekeovnen

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnsrommet må være lukket og tomt. Det er best å varme opp stekeovnen i én time på 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. Dreii funksjonsvelgeren og temperaturvelgeren til nullstilling.

Oppvarming av kokeplate

For å bli kvitt lukten av ny ovn kan du sette kokeplaten på høyeste trinn i 3 minutter uten kokekar.

Rengjøring av tilbehør

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

Slik stiller du inn kokesonen

I dette avsnittet kan du lese om hvordan du stiller inn komfyren.

Slik stiller du inn den elektriske kokeplaten

Du kan stille inn koketrinnet med kokesonebryteren til den elektriske kokeplaten.

Slik går du frem:

1. Dreii bryteren for den elektriske kokeplaten mot venstre og still inn egnet koketrinn mellom 1/2-3.
2. Bruk en kasserolle som har samme diameter som den elektriske kokeplaten ved tilberedning.
3. Slå av den elektriske kokeplaten (koketrinn 0) når retten er ferdig.

Koketrinn 1/2 = laveste innstilling

Koketrinn 3 = høyeste innstilling

Varmetype	1/2 eller 1	Mengdeavhengig
Koking	3 1	Når du starter tilberedningen Under koking, høy eller lav avhengig av behov
Baking	3 2	Oppvarming av olje, når du starter med bakingen Under baking

Når kokesonen slås på, lyser indikatoren.

Du kan dreie kokeplatebryteren mot høyre eller venstre.

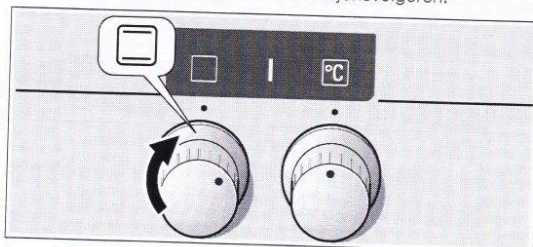
Stille inn stekeovnen

Du har flere muligheter når du skal stille inn stekeovnen. Her forklarer vi hvordan du kan stille inn ønsket varmetype og temperatur eller grilltrinn.

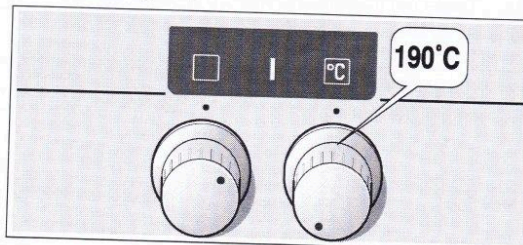
Varmetyper og temperatur

Eksempel i bildet: 190 °C, over-/undervarme .

1. Still inn ønsket varmetype med funksjonsvelgeren.



2. Du kan stille inn ønsket 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.

Vedlikehold og rengjøring

Dersom kokesonen og stekeovnen vedlikeholdes og rengjøres nøye, vil de holde seg pene og funksjonsdyktige i lang tid. Her forklarer vi hvordan du vedlikeholder og rengjør kokesone og stekeovn på riktig måte.

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

De ulike overflatene kan ta skade hvis feil type rengjøringsmiddel brukes. Det er derfor viktig å ta hensyn til opplysningene nedenfor.

Ikke bruk

Emaljeflater og lakerte overflater

Rengjør med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Tørk med en myk klut.

Elektrisk kokeplate

Denne rengjøres med den harde siden på en skuresvamp og litt flytende skuremiddel. Slå på kokeplaten i kort tid etter rengjøringen for å tørke den. Fuktige kokeplater rustner over tid. Påfør et pleiende middel til slutt. Overkok og matrester må alltid fjernes med en gang.

Metallringen til den elektriske kokeplaten

Metallringen kan bli misfarget over tid. Det er imidlertid mulig å få tilbake den opprinnelige fargen. Ringen rengjøres med den harde siden på en skuresvamp og litt flytende skuremiddel. Pass på at du ikke skrubber de tiliggende overflatene. Overflatene kan ta skade.

Knapper

Rengjør med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Tørk med en myk klut.

Dørglass

Kan rengjøres med glassrens. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall. Disse kan lage riper i glassruten og skade den.

Pakning

Rengjør med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Tørk med en myk klut.

Innsiden av stekeovnen

Rengjør med varmt vann eller eddikvann. Hvis det er svært skittent: Bruk ovnsrens, men bare på overflater som er avkjølt.

Glasslokket på stekeovnslampen

Rengjør med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Tørk med en myk klut.

Til kokesonen

- uforynnnet oppvaskmiddel eller maskinoppvaskmiddel
- skuremidler, skuresvamber
- aggressive rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekktjerner
- høytrykksspyler eller dampstråle

Ikke bruk

Til stekeovnen

- sterke eller skurende rengjøringsmidler
- rengjøringsmidler med høyt alkoholinnhold
- harde skureputer eller pussesvamber
- høytrykksspyler eller dampstråle

Vask nye svamper grundig før bruk.

**Barnesikring
(ekstraustyr)**

Hvis det er montert barnesikring på ovnsdøren, må denne fjernes før rengjøring. Bløtlegg alle plastdeler i varmt såpevann og rengjør med en svamp. Tørk med en myk klut. Hvis døren er svært skitten, fungerer ikke barnesikringen lenger som den skal.

Sokkelskuff

Rengjør med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Tørk med en myk klut.

Tilbehør

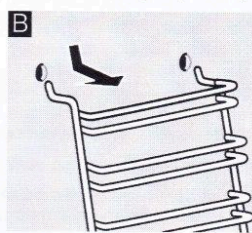
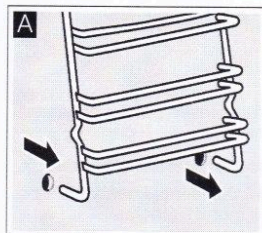
Bløtlegg i varmt såpevann. Rengjør med en børste eller en svamp.

Sett inn og ta ut stigene

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

Slik tar du ut stigene

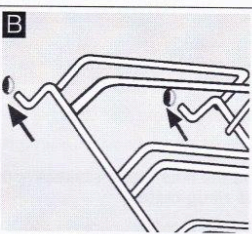
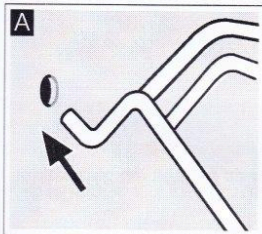
1. Fell stigen ut nedover og dra den litt fremover. Trekk forlengelsesstiftene i det nedre området på stigen ut av festeåpningene (bilde A).
2. Vipp deretter stigene opp og trekk dem forsiktig ut (bilde B).



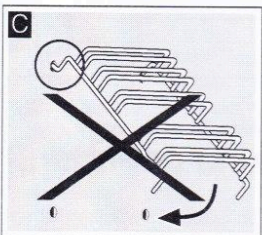
Rengjør stigene med oppvaskmiddel og en svamp. Bruk en børste dersom smussen sitter veldig fast.

Slik setter du inn stigene

1. Plasser de to krokene forsiktig i de øvre hullene. (Bilde A-B)

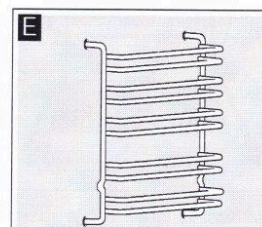
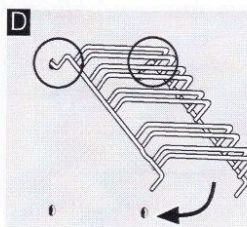
**⚠ Feil montering!**

Flytt aldri på stigen før de to krokene er helt forankret i de øvre hullene. Emaljen kan bli skadet og knekke (bilde C).



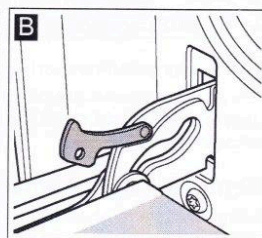
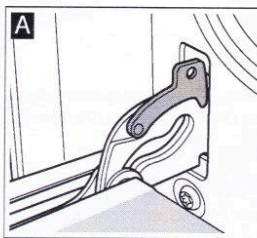
2. De to krokene må være hengt helt på plass i de øvre hullene. Beveg stigen langsomt og forsiktig nedover og monter den i de nedre hullene (bilde D).
3. Heng begge stigene inn i sideveggene i stekeovnen (bilde E).

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

**Sette inn og ta ut stekeovnsdøren**

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

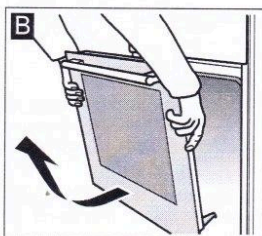
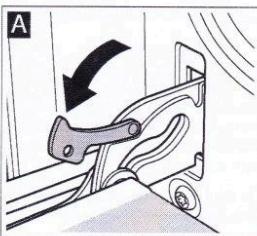
Alle hengslene på stekeovnsdøren har sperrehendel. Når sperrehendelen er vippt ned (figur A), er stekeovnsdøren sikret. Den kan ikke tas av. Når sperrehendelen på stekeovnsdøren er vippt opp (figur B), er hengslene sikret. De kan ikke klappe sammen.

**⚠ Fare for personskader!**

Når hengslene er usikret, klapper de kraftig sammen. Pass på at sperrehendelen alltid er helt klappet igjen, eller eventuelt klappet helt opp når stekeovnsdøren tas ut.

Ta ut døren

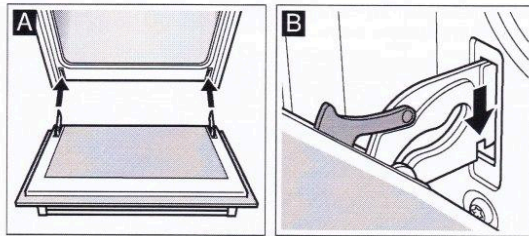
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendelen på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



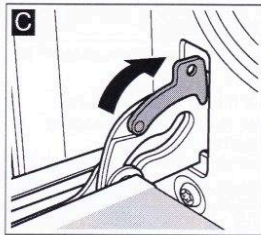
Sett døren på plass

Stekeovnsdøren settes på plass igjen i motsatt rekkefølge.

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



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



⚠ Fare for personskader!

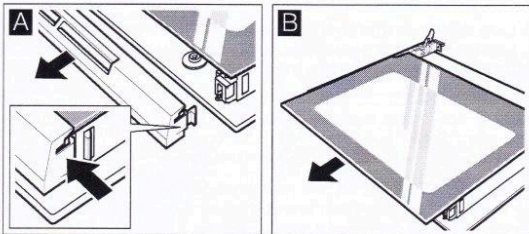
Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

Montering og utmontering av glassruter

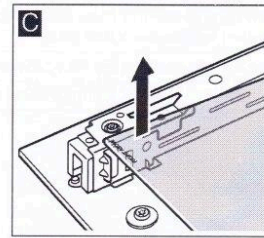
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Utmontering

1. Hekt av stekeovnsdøren og legg den med håndtaket ned på et håndkle e.l.
2. Trekk av dekslet øverst på stekeovnsdøren. Løsne det ved å trykke inn tappen på høyre og venstre side med fingrene (figur A).
3. Løft den øvre glassruten litt og trekk den ut (figur B).



4. Løft glassruten litt og trekk den ut (figur C).



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

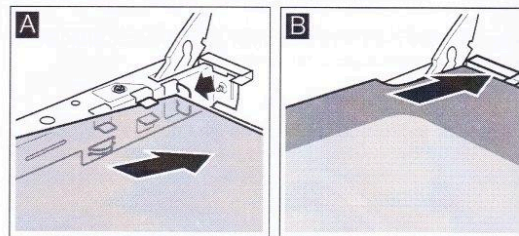
⚠ Fare for personskader!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.

Montering

Ved montering av glassrutene må du passe på at merkingen "right above" står opp-ned nede til venstre.

1. Skyv glassruten inn på skrå bakover (figur A).
2. Skyv den øverste ruten på skrå bakover inn i de to holdene. Den glatte flaten må vende ut. (Figur B).



3. Sett på dekslet og trykk det fast.

4. Hekt på stekeovnsdøren igjen.

Du må ikke bruke stekeovnen før du har satt inn glassruter 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.
	Strømbrudd.	Kontroller om kjøkkenlampen eller et annet kjøkkenapparat fungerer.
Stekeovnen blir ikke varm.	Det er støv på kontaktene.	Dreie bryterhåndtakene flere ganger frem og tilbake.

Fare for elektrisk støt!

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

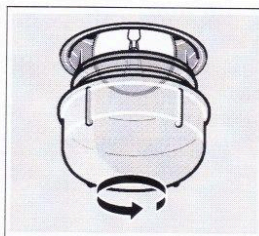
Bytte stekeovnslampe i taket

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 glassdekslet ved å vri mot venstre.



3. Erstatt lampen med en lampe av samme type.
4. Skru på glassdekslet 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

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

Energi- og miljøtips

Her får du tips om hvordan du kan spare energi under steking og baking i stekeovnen og matlaging på kokesonen, og om hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing i stekeovnen

- 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.

Energisparing på kokesonen

- Bruk gryter og panner med tykk, jevn bunn. Ujevne bunner øker energiforbruket.
- Diameteren på gryte- og pannebunner må stemme overens med størrelsen på kokeplatene. Gryter som er for små for kokeplaten, fører til energitap. Husk: Kokekarprodusenter oppgir ofte den øvre grytediameteren. Denne er som oftest større enn diameteren på grytebunnen.
- Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du fire ganger så mye energi.
- Bruk lite vann til koking. Dermed sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt i grønnsaker.
- Still kokeplaten raskt ned til et lavere trinn.
- Utnytt restvarmen. Ved lengre koketid kan du slå av kokeplaten allerede 5–10 minutter før endt koketid.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

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

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. Deismengde 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 område i tabellene. Prøv først med den laveste verdien. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere nes 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	Temperaturangivelse i °C	Varighet i minutter
Enkel, tørr kake	Spring-/randform / brødf-form	2		170-190	50-60
Enkel, tørr kake, fin	Spring-/randform / brødf-form	2		150-170	60-70
Formkakebunn	Fruktkakeform	2		150-170	20-30
Fruktkake, enkel deig	Høy spring-/randform	2		160-180	50-60
Sukkerbrød	Springform	2		160-180	30-40
Formkakebunn	Springform	1		170-190	25-35
Frukt- eller ostekake, mørdeig*	Springform	1		170-190	70-90
Krydderkake*	Springform	1		180-200	50-60

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

Langpannekake	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Formkake- eller gjærdeig med tørt fyll	Stekebrett	2		170-190	20-30
Formkake- eller gjærdeig med saftig fyll, frukt	Stekebrett	3		170-190	40-50
Rullekake (forvarming)	Stekebrett	2		190-210	15-20
Kringle med 500 g mel	Stekebrett	2		160-180	30-40
Julekake med 500 g mel	Stekebrett	3		160-180	60-70
Julekake med 1 kg mel	Stekebrett	3		150-170	90-100
Strudel, søt	Stekebrett	2		180-200	55-65
Børek	Stekebrett	2		180-200	40-50
Pizza	Stekebrett	2		220-240	25-35

Småkaker	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperaturangivelse i °C	Varighet i minutter
Småkaker	Stekebrett	3		150-170	10-20
Sprøtebakst (forvarming)	Stekebrett	2		150-170	20-30
Mandelpletter	Stekebrett	3		110-120	30-40
Marengs	Stekebrett	3		80-100	90-180
Vannbakkels	Stekebrett	2		200-220	30-40
Butterdeig	Stekebrett	3		200-220	20-30

Brød og rundstykker

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

Hell aldri vann direkte inn i den varme stekeovnen.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperaturangivelser i °C	Varighet i minutter
Brød, med 1,2 kg mel	Stekebrett	2		300	8
Surdeigsbrød, med 1,2 kg mel	Stekebrett	2		200	35-45
				300	8
				200	40-50
Rundstykker, f.eks. rugbrød (uten forvarming)	Stekebrett	4		200-220	20-30

Tips til bakingen

Du vil 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 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 vækestriper).	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 i 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.
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. Stekebrettet egner seg også for store steker.

Kokekar av glass er best egnet. Lokket skal passe til ovnsgrøyten og slutte tett.

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

Ved steking i ovnsgrøye 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. Bunken i kokekaret skal være dekket ca. ½ cm i høyden.

Tilfør rikelig med væske til grytestek. Bunken 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 ovnsgrøyer, trenger du noe mer væske enn ved tilberedning i kokekar av glass.

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

Veiledning for grilling

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 ⅔ 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 i tillegg stekebrettet inn 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	Temperaturangivelse i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Oksekjøtt						
Oksestek	1,0 kg	lukket	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Oksefilet	1,0 kg	åpen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbiff, rosa stekt	1,0 kg	åpen	2		210-230	60
Biffer, gjennomstekt		Rist	5		3	20
Biffer, rosa 3 cm		Rist	5		3	15
Kalvekjøtt						
Kalvestek	1,0 kg	åpen	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120
Svinekjøtt						
uten svor (f.eks. hals)	1,0 kg	åpen	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2,0 kg		2		190-210	150
med svor (f.eks. skulder)	1,0 kg	åpen	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2,0 kg		2		190-210	180
Røkt svinekjøtt med bein	1,0 kg	lukket	2		210-230	70
Lammekjøtt						
Lammelår uten bein, medium	1,5 kg	åpen	2		170-190	120

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperaturangivelse i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Kjøttdeig						
Kjøttpudding	ca. 750 g	åpen	2		200-220	70
Pølser						
Pølser	ca. 750 g	Rist	4		3	15

Fjærkre

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

Legg helt fjærkre med brystsidene 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 fettrenne ut.

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

Når du griller rett på risten, må du sette inn stekebrettet i høyde 1. Kjøttsaften blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Fjærkre	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperaturangivelse i °C	Varighet i minutter
Kylling, halv	å 400 g	Rist	2		210-230	50-60
Kyllingstykker	å 250 g	Rist	2		210-230	30-40
Kylling, hel	1,0 kg	Rist	2		210-230	60-80
And, hel	1,7 kg	Rist	2		200-220	90-100
Gås, hel	3,0 kg	Rist	2		190-210	100-120
Kalkunkylling, hel	3,0 kg	Rist	2		200-220	80-100
2 kalkunlår	å 800 g	Rist	2		200-220	100-120

Fisk

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

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

Når du griller rett på risten, må du også sette inn stekebrettet i høyde 1. Væsken blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Fisk	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperaturangivelse i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Fisk, hel	å 300 g	Rist	3		2	20-25
	1,0 kg	Rist	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Rist	2		180-200	50-60
Fiskefilet, 3 cm	å 300 g	Rist	4		2	20-25

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 innsetningshøyden og temperaturen.

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

Steken ser fin ut, men sjøen er for lys og tynn. Velg en større stekegrype 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

Når du griller rett på risten, må du også sette inn stekebrettet i høyde 1. Stekeovnen holder seg renere.

Sett alltid kokekaret på risten.

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

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Gratenger					
Grateng, søt	Gratengform	2		180-200	40-50
Pastagrateg	Gratengform	2		210-230	30-40
Grateng					
Potetgrateng av rå ingredienser, høyde maks. 4 cm	Gratengform	2		160-180	50-60
Toast					
Toast, stekt ovenfra 12 stk.	Rist	4		3	5-8

Ferdigretter

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

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

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

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperaturangivelse i °C	Varighet i minutter
Strudel, dypfryst	Stekebrett	3		200-220	30-40
Pommes frites	Stekebrett	3		190-210	25-30
Pizza	Rist	2		200-220	15-20
Pizzabagett	Rist	3		200-220	20-25

Spesialretter

Gjærdeig og hjemmelaget yoghurt er fint å tilberede ved lave temperaturer.

Ta tilbehøret ut av stekeovnen.

Forberede yoghurt

1. Kok opp 1 liter melk (3,5 % fett), og la den avkjøles til 40 °C.
2. Tilsett 150 g yoghurt (rett fra kjøleskapet) i melken og rør godt sammen.
3. Hell i små yoghurtglass som kan lukkes, og dekk til med plastfolie.
4. Sett glassene på risten og skyv inn i høyde 1.
5. Still inn steketemperaturen på 50 °C og fortsett som angitt.

Heving av gjærdeig

1. Tilbered gjærdeigen som vanlig, legg den i en ildfast keramikkform og dekk den til.
2. Forvarm stekeovnen som angitt.
3. Lukk stekeovnsdøren og la gjærdeigen heve i stekeovnen.

Rett	Utstyr	Varmetype	Temperatur	Varighet
Yoghurt	Yoghurtglass med lokk 1		50 °C	6-8 timer
Heving av gjærdeig	Sett det ildfaste kokekaret på ovnsbunnen		forvarm til 50 °C Slå av apparatet og sett gjærdeigen i stekeovnen	5-10 minutt 20-30 minutt

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. Lekkene 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.
4. Lukk glassene med klemmer.

Ikke sett inn mer enn seks glass i ovnsrommet.

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

Grønnsaker

Med en gang det stiger opp bobler i glassene, stiller du temperaturen tilbake på ca. 120 til 140 °C. Avhengig av 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	Ettervarme
Agurker	-	Ca. 35 minutter
Rødbeter	Ca. 35 minutter	Ca. 30 minutter
Rosenskål	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

Ta glassene ut av ovnsrommet etter konserveringen.

Obs!

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

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.

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	■ Hold steketidene så korte som mulig. ■ La maten få en gylden 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 tesene 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

For eplekake med lokk: Sett de mørke springformene diagonalt ved siden av hverandre.

Kaker i springformer av aluminium:

Stekes med over-/undervarme  i én høyde. Bruk stekebrettet i stedet for risten og sett springformene på det.

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Sprøtebakst	Stekebrett	2		150-170	20-30
Småkaker, 20 stk.	Stekebrett	3		160-180	20-30
Sukkerbrød	Springform på rist	2		160-180	30-40
Elepai	Rist + 2 springformer Ø 20 cm	1		190-210	70-80

Grilling

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

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

* Vendes etter 2/3 av tiden