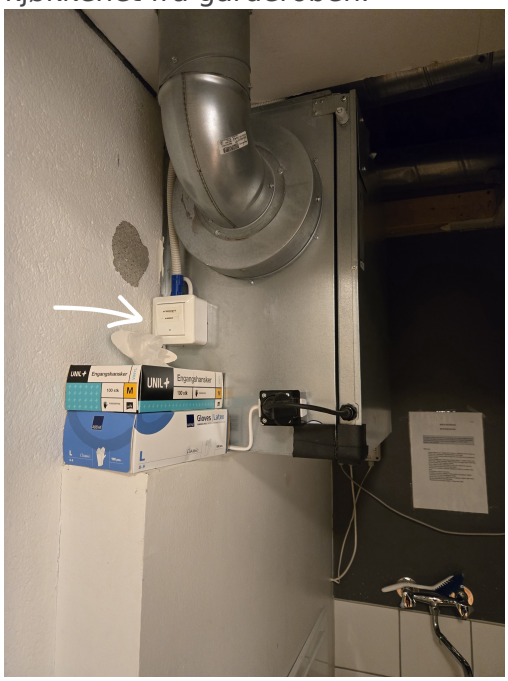
1 Oppstart og bruk

Hva må du gjøre ifm oppstart, og hvordan bruker du maskinen? Ulike tips og triks ifm bruk.

1.1 - Forberedelse

1. Skru på avtrekksviften inne på boden som er inn til venstre når du kommer inn på kjøkkenet fra garderoben.
2. 
3. Sjekk inni rist inne til venstre inni ovn, sjekk at det ikke ligger noe såperester fra forrige vaske syklus. Vann spray kan trekkes ut og skulle av rist hvis det er noe såperester.

1.2 - Start kombidamper

1. Skru på hovedbryter for kombidamper

2. 

3. Velg hvilken type modus du ønsker.

1.3 - Velg program:

a) Bruk ferdig programmerte programmer

1. Trykk på den gule kokke knappen, dette vil åpne en meny med ulike ferdige programmer som kan benyttes.
2. 

> Stekfunksjon er som vanlig ovn med varmluft.

b) Bruk som stekeovn

1. Trykk på den røde steke knappen, dette vil sørge for at maskinen fungerer som en vanlig stekeovn.

2. 

> Damp alt som normalt tilberedes i kjele eller kasserolle.

c) Bruk som dampovn

1. Trykk på den blå damp knappen, dette vil sørge for at ovnen fungerer som en dampovn og jobber med å opprettholde 100% fuktighet.
2. 

> Kombinasjon: Brukes til oppvarming eller avansert tilberedning, gjerne start med kombinasjon og avslutt med stek for sprø skorpe. Anbefalt: 60 % damp.

d) Bruk som kombinert stekeovn og dampovn

1. Trykk på både blå og rød knapp samtidig for 1 sekund, dette vil sørge for at ovnen tilfører fukt og varme for å opprettholde ønsket fukt, men også benytter tørr varme for å reduserer så ikke luften blir for fuktig.

2. 

1.4 - Utstyr:

> Anbefaler steking på annenhver rad når kantiner/bakker benyttes for jevn varmefordeling.

Brett og bakker

- Brett med hull: Aluminium belagt med silikon. Egnet for bakverk og pizza med rå deig. Bruk tre eller plastredskaper.
- Svarte brett: Granittemaljert og leder varme godt. Perfekt til burgere (250–270 °C), trenger ikke snu. Kan brukes til kyllinglår.
- Rustfritt brett: Meget holdbart, men leder dårlig varme.
- Bakker med hull: For damping og drenering av væske.
- Bakker uten hull: Til retter som skal holde på væsken.
- Rister: Fine til pizza, rundstykker og ferdigvarer. Ikke for rå deig.
  - Under opplæringen ble det gjennomført en test med pizza på ulike brett, og risten ga best resultat.
- Omelettform: Smør formen, bruk gjerne formfett som på storkjøkken

1.5 - Tips og triks:

Hvor varm er ovnen?

ToDo: Legg en beskrivelse på hvordan du kan se gjeldende temperatur på ovnen.

Temperaturer ifm matlaging

- Over 100 °C: For koking og absorbere væske (eks. pasta, ris).
- Under 100 °C: Trekking (eks. fisk), grøt i pakke (unngå svidd smak).
- Mat kan oppbevares over 60 °C i lang tid.
- Under 60 °C: Må spises innen 2 timer.

Forvarming

1. Vri to ganger til venstre for å starte forvarming.
2. Forvarming anbefales, gir jevn tilberedningstid.
3. Sett forvarming 10–20 °C over tilberedningstemperatur pga. varmetap.

For oppvarming: Funksjon nede til venstre. Kantiner til f.eks. lasagne. Crispi til å friske opp brød.

Kjernetemperatur

Ved hjelp av målepinne i ovnen kan du sjekke kjernetemperatur på kjøtt og lignende.

Bruk alltid kjernetemperatur, aldri lavere enn 72 °C.

Hviletid: 10 min. gir ca. 10 °C økning i kjernetemperatur.

> Målepinne i ovnen har sensorer flere steder på pinnen.

Fuktighetskontroll

- På stekfunksjonen kan fuktighet justeres for ønsket resultat. Lav fuktighet gir sprø skorpe. Standard er 100 %.
  - 0 % betyr lukket spjeld -> Ingen fuktighet slipper ut av ovnen
  - 100 % betyr helt åpent spjeld -> All fuktighet som slippes ut av maten får komme helt ut av ovnen
- Vanninnsprøytning: Brukes for å øke fuktigheten i ovnen, f.eks. til baking.

Vifte og nedkjøling

- Vifteinnstillinger: 4 = normal, 3 = halv, 2 = kvart styrke.

- Siste knapp = nedkjøling. Brukes mellom damp- og stekeprosesser.

Grillfunksjon

Egen grillfunksjon øverst i ovnen – f.eks. til burgere (58 °C kjernetemp).

Bakepapir

Bakepapir isolerer og kan redusere varmefordelingen.

Mange timere

Baking -> Pizza -> Medium bruning -> 10. Oversikten som kommer opp etter funksjonen er startet er for å sette timer per pizza (eller annet) man setter inn om det skal ut/inn av ovnen på ulike tidspunkt.

Revision #17
Created 2025-11-10 12:20:49 UTC by Admin
Updated 2026-05-17 06:01:46 UTC by Admin