

SIEMENS



Komfyr

HA748.30U

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

[no] Bruksveiledning

Register  
your  
product  
online



# Innholdsfortegnelse

<b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b> .....	<b>4</b>
<b>Årsaker til skader</b> .....	<b>6</b>
Oversikt.....	6
Skader på stekeovnen.....	6
Skader på sokkelskuffen.....	6
<b>Oppstilling og tilkobling</b> .....	<b>7</b>
For installatøren.....	7
Veggfeste .....	7
Dørsikring .....	7
<b>Din nye komfyr</b> .....	<b>7</b>
Generelt .....	7
Kokesone .....	8
Betjeningsfelt .....	9
Ovnsrom .....	9
<b>Ditt tilbehør</b> .....	<b>10</b>
Sette inn tilbehør.....	10
Ekstra tilbehør.....	10
Artikler fra kundeservice.....	11
<b>Før første gangs bruk</b> .....	<b>12</b>
Stille inn klokkeslett.....	12
Oppvarming av stekeovnen.....	12
Rengjøring av tilbehør.....	12
<b>Matlaging ved induksjon</b> .....	<b>12</b>
Fordeler ved matlaging ved induksjon .....	12
Kokekar.....	12
<b>Innstilling av kokesone</b> .....	<b>13</b>
Programmering av koketoppen .....	13
Tidsprogrammering .....	15
Powerboost-funksjon .....	15
Barnesikring.....	15
Automatisk tidsbegrensing .....	16
Grunninnstillinger .....	16
<b>Stille inn stekeovnen</b> .....	<b>17</b>
Varmetype og temperatur .....	17
Hurtigoppvarming .....	17
<b>Innstilling av tidsfunksjoner</b> .....	<b>18</b>
Varselur.....	18
Varighet.....	18
Sluttid .....	18
Klokkeslett.....	19
<b>Barnesikring</b> .....	<b>19</b>
<b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....	<b>20</b>
Rengjøringsmiddel.....	20
Sett inn og ta ut stigene .....	21
Sette inn og ta ut stekeovnsdøren .....	21
Montering og utmontering av glassruter .....	22
<b>Hva skal du gjøre hvis det oppstår en feil?</b> .....	<b>22</b>
Stekeovnen .....	22
Feiltabell.....	22
Kokesonen .....	23
Reparasjon.....	23
Bytte stekeovnslampe i taket.....	24
Glassdeksel .....	24
<b>Kundeservice</b> .....	<b>24</b>
E-nummer og FD-nummer.....	24
<b>Energi og miljø</b> .....	<b>24</b>

Varmetype Varmluft eco .....	24
Energisparing i stekeovnen .....	26
Energisparing på kokesonen.....	26
Miljøvennlig håndtering.....	26
<b>Testet for deg i vårt prøvekjøkken</b> .....	<b>26</b>
Kaker og bakst.....	26
Tips til bakingen.....	28
Kjøtt, fjærkre, fisk .....	29
Tips til steking og grilling .....	30
Gratenger, toast .....	31
Ferdigretter.....	31
Spesielle retter.....	32
Opptining .....	32
Tørking .....	32
Konservering.....	33
<b>Akrylamid i matvarer</b> .....	<b>33</b>
<b>Testretter</b> .....	<b>34</b>
Bake .....	34
Grilling .....	34

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) og nettbutikk: [www.siemens-eshop.com](http://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 laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Bruk ingen platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

Bruk ingen uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter. De kan føre til ulykker.

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 bakepapiret på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiret 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.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- 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.
- Alkoholamp 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.
- Apparatets overflater blir svært varme under drift. Berør ikke de varme overflatene. Hold barn borte fra apparatet.
- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen. Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk, på kokesonen.
- Slå alltid av kokeplaten med dreiebryteren etter bruk. Vent ikke til kokeplaten kobles ut automatisk, selv om ikke det står kokekar på den lenger.
- Retter som har kokt over, eller gjenstander som ligger på kokesonen, kan føre til at kokekarsensoren i noen tilfeller ikke kobler ut. Slå av kokesonen med hovedbryteren etter hver bruk.
- Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

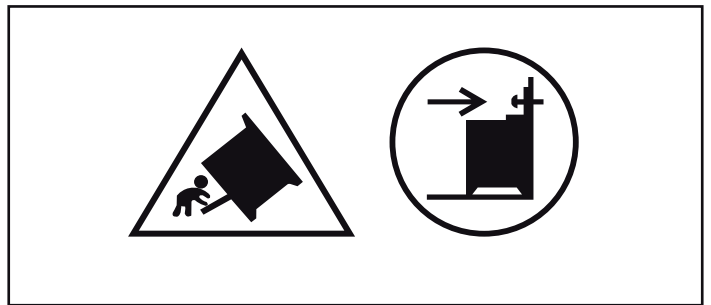
## Fare for forbrenning!

- 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.
- Uegnete wokpanner kan føre til ulykker. Bruk bare wokpannen som fås som ekstra tilbehør fra produsenten.
- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting. Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann. Bruk bare varmebestandige kokekar.
- 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 og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. 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 rengjøringen.

- Ved utskifting av ovnslampen er det strøm 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.
- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut

sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

### **Fare på grunn av elektromagnetisk interferens!**

Induksjonskokesonen kan forårsake elektromagnetisk interferens. Funksjonen til elektriske implantater eller apparater, f.eks. pacemakere, insulinpumper eller høreapparater, kan bli påvirket. Bærere av elektriske implantater eller apparater skal ikke nærme seg induksjonskokesonen.

## Årsaker til skader

### **Kokesone**

#### **Obs!**

- Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.
- Unngå tørrkoking i gryter. Det kan oppstå skader.
- Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, indikasjonsområdet eller rammen. Det kan oppstå skader.

- Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen, kan forårsake skader.
- Aluminiumsfolie eller plastbeholdere smelter på varme kokeplater. Beskyttelsesfolie for komfyrer egner seg ikke til denne kokesonen.

### **Oversikt**

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramik.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
	Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramik.
	Gryteslitasje (f.eks. aluminium)	Løft gryter og panner når de skal flyttes.
Kraterdannelse	Sukker, sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

## Skader på stekeovnen

#### **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 fruktaker. 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.

## 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

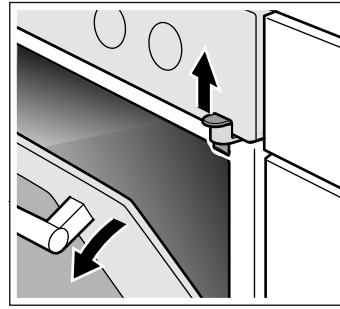
For å sikre komfyren mot vipping må du feste ovnen med vedlagte vinkel til veggen. Se monteringsveiledningen for veggfestet.

## 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

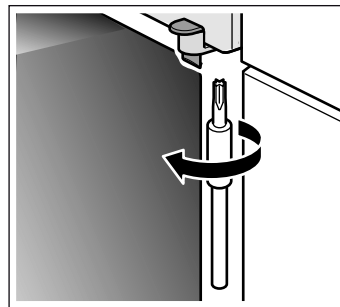
Trykk sikringen oppover (figur A).



### 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.

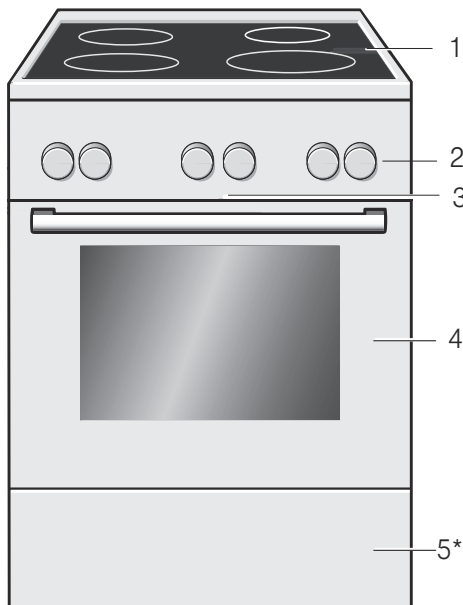
# Din nye komfyr

Her kan du bli kjent med den nye komfyren din. Vi forklarer betjeningsfeltet, kokesonen og de enkelte

betjeningselementene. Du får informasjon om ovnsrommet og tilbehøret.

## Generelt

Utførelsen avhenger av apparattype.



### Forklaringer

1	Koketopp**
2	Betjeningsfelt**
3	Kjølevifte
4	Ovnsdør**
5*	Sokkelskuff**

\* Ekstraustyr (tilgjengelig for noe apparater)

\*\* Noen detaljer kan avvike, avhengig av apparattype.





## Betjeningsfelt











Noen detaljer kan avvike, avhengig av apparattype.

### Bryterhåndtak

Bryterne kan senkes ned når de står i av-stilling. Trykk på bryteren for å senke eller heve den.

### 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 dypfrysede produkter uten forvarming, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel. Det nedre varmelementet og ringelementet avgir varme.
 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.	
50–300	Temperaturområde	Temperaturen i ovnsrommet i °C.
 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 slukkes lampen. Ved bruk av varmetypene Grilling og Omluftgrilling lyser ikke lampen.

### Taster og display

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


Tast	Bruk
 Tidsfunksjoner	Valg av varselur  , varighet  , sluttid  og klokkeslett  .
 Minus	Reduksjon av innstillingsverdier.
 Pluss	Øking av innstillingsverdier.
 Hurtigoppvarming	Ekstra rask oppvarming av stekeovnen.
 Barnesikring	Sperre og låse opp stekeovnsfunksjonene.

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

## 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 lufteåpningen. 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.

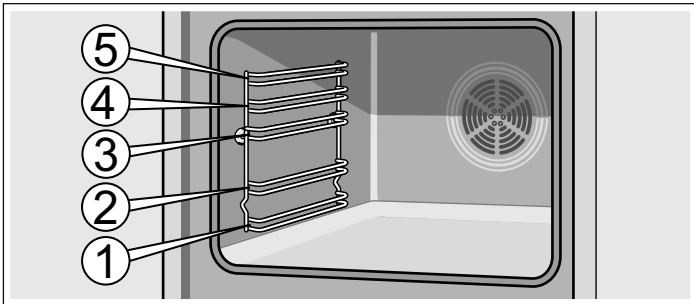
# Ditt tilbehør

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.

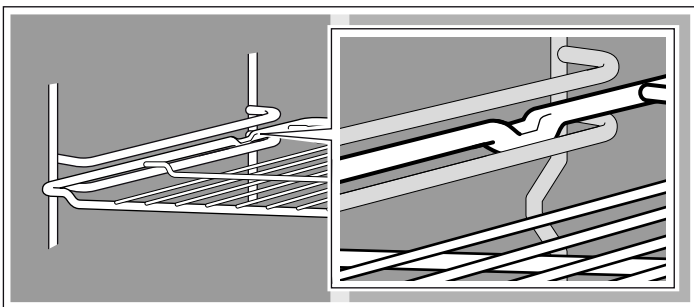
## Sette inn tilbehør

Du kan sette tilbehøret inn i fem forskjellige høyder i ovnsrommet. Skyv tilbehøret helt inn sånn at det ikke kommer i kontakt med glassruten.



Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut til det går i inngrep. Det gjør det lett å ta ut rettene.

Pass på at utbukningen alltid er bak på tilbehøret når du setter det inn i ovnsrommet. Ellers går det ikke i inngrep.




**Merk:** Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. Når det er avkjølt, forsvinner deformeringen. Det har ingen innflytelse på funksjonen.

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



### Rist

Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfryste 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, dypfryste 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

Ekstra tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren. Du finner et omfattende tilbud til stekeovnen i våre brosjyrer eller på Internett. Tilgjengelighet samt muligheten til å bestille ekstra tilbehør 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. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.

Ekstra tilbehør	HZ-nummer	Bruk
Rist	HZ334000	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfryste retter.
Emaljebrett	HZ331003	Til kaker og småkaker. Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Universalpanne	HZ332003	Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Innleggsrist	HZ324000	Til stek. Sett alltid risten i universalpannen. Dermed blir dryppende fett og kjøttssaft samlet 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 innsettingshøyde 1, 2 og 3. Grillrist som sprutbeskyttelse: Sett inn universalpannen med grillristen under risten.
Pizzabrett	HZ317000	Ideelt til pizza, dypfryste 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.

Ekstra tilbehør	HZ-nummer	Bruk
Emaljebrett med antislipp-belegg	HZ331011	Store og små kaker løsner lettere fra stekebrettet. Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Universalpanne med antislipp-belegg	HZ332011	Saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker slipper lettere taket i universalpannen. Sett inn universalpannen i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Proffpanne med innleggsrist	HZ333003	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.
Teleskoputtrekk		
2-delt	HZ338250	Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.
3-delt	HZ338352	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lenger ut uten at det vipper. 3-delt uttrekk egner seg ikke til apparater med grillspyd.
3-delt uttrekk med full lengde	HZ338356	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper. 3-delt uttrekk med full lengde egner seg ikke til apparater med grillspyd.
3-delt uttrekk med full lengde og stoppfunksjon	HZ338357	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper. Uttrekksskinnene går i lås, slik at det er lett å legge på tilbehøret. 3-delt uttrekk med full lengde og stoppfunksjon egner seg ikke til apparater med grillspyd.
Selvrensende sidevegger		
Apparater med én stekeovnslampe	HZ339020	Du kan ettermontere veggene for at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift.
Viftefilter	HZ329000	Dette kan ettermonteres i stekeovnen. Viftefilteret filtrerer fettpartikler i avluften og reduserer sjenerende lukt. Bare til apparater med 6, 7 eller 8 som siffer nummer to i E-nummeret (f.eks. HB38AB570)
Systemdampovn	HZ24D300	For skånsom tilberedning av grønnsaker og fisk.

## 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*.

## Stille inn klokkeslett

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


1. Trykk på tasten .

I displayet står det 12:00. Tidssymbolene lyser, pilen ► står foran .

2. Still klokken med tasten + eller -.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

## 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.

Luft kjøkkenet mens stekeovnen varmes opp.

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.

# Matlaging ved induksjon

## Fordeler ved matlaging ved induksjon

Induksjonsoppvarming innebærer en radikal endring i forhold til tradisjonell oppvarming, da varmen genereres direkte i kokekaret. Derfor har den flere fordeler:

- Tidsbesparelse ved koking og steking; gjennom direkte oppvarming av kokekaret.
- Energibesparelse.
- Enklere rengjøring og vedlikehold. Sølte matrester brenner seg ikke så raskt fast.
- Sikkerhet og kontroll over koketoppen. Strømmen tilføres eller slås av umiddelbart ved hjelp av fjernkontrollen. Induksjonskokesonen stopper varmforsyningen hvis kokekaret fjernes uten at kokesonen først slås av.

## Kokekar

Det er bare ferromagnetiske kokekar som kan brukes ved matlaging med induksjon, de kan være av følgende materiale:

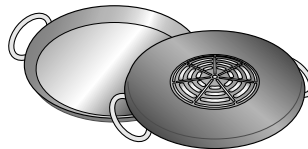
- emaljert stål
- støpejern
- Spesialkar av rustfritt stål for induksjon.

For å finne ut om kokekarene er egnet, kan du kontrollere om bunnen av kokekaret tiltrekkes av en magnet.

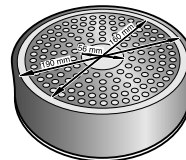
Det finnes en annen type kokekar for induksjon, der ikke hele bunnen er ferromagnetisk.



Ved bruk av store kar med et mindre ferromagnetisk område, varmes kun det ferromagnetiske området opp, og dermed kan varmefordelingen bli ujevn.



Kokekar med aluminiumsfelter i sålen reduserer det ferromagnetiske området og man behøver derfor å tilføre mindre varme. Dette kan gjøre at det er vanskelig å oppdage kokekaret, eller at det ikke blir oppdaget i det hele tatt.



For å oppnå gode kokeresultater, anbefales det at karetets magnetiske område tilpasses kokesonen. Hvis karet ikke detekteres i en kokesone, kan du prøve i en litt mindre kokesone.

## Uegnete kokekar

Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

- normalt tynt stål
- glass
- leirgryter
- kobber
- aluminium

## Kokekarets bunn

Kokekarenes bunn kan ha innvirkning på jevnheten i resultatet av matlagingen. Kokekar som er fremstilt med materialer som gjør at varmen fordeles bedre, slik som "sandwich"-kokekar av rustfritt stål, fordeler varmen på en uniform måte, og du sparer dermed tid og energi.

## Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

Hvis det ikke plasseres noen kokekar på den valgte kokesonen, eller kokekaret ikke er av egnet material eller størrelse, vil nivået som vises i indikatoren til kokesonen blinke. Plasser korrekt kokekar slik at indikatoren slutter å blinke. Dersom det går mer enn 90 sekunder slås kokesonen automatisk av.

## Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

Varm ikke opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn. Koketoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem, men et tomt kokekar kan bli varmt så hurtig at funksjonen "automatisk deaktivering" ikke får tid til å reagere og kokekaret kan oppnå en meget høy temperatur. Kokekarets bunn kan til og med smelte og skade koketoppens overflate. Skulle dette skje må du ikke røre kokekaret og slå av kokesonen. Dersom koketoppen ikke fungerer når den er avkjølt må du kontakte vår tekniske service.

## Detektering av kokekar

Hver kokesone har en minimumsgrense for detektering av kokekar og denne varierer avhengig av materialet som det aktuelle kokekaret er laget av. Derfor skal man bruke den kokesonen som passer best til kokekarets diameter.



# Innstilling av kokesone


I dette kapittelet kan du bli kjent med innstillingene for kokesonen. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene.

## Programmering av koketoppen

### Slå av og på koketoppen

Slå av og på koketoppen med hovedbryteren.

Slå på: Trykk på symbolet . Et lydsignal høres. Indikatoren ved siden av hovedbryteren og indikatorene  for kokesoner lyser opp. Koketoppen er klar til å brukes.

Slå av: Trykk på symbolet  helt til indikatorene slukker. Alle kokesonene vil da være slått av. Restvarmeindikatoren vil fortsatt lyse helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølte.

### Merknader

- Koketoppen slår seg automatisk av når alle kokesonene har vært avslått i mer enn 20 sekunder.
- De valgte innstillingene forblir i minnet i 4 sekunder etter at koketoppen slås av. Hvis koketoppen slås på igjen i løpet av denne tiden, vil disse innstillingene brukes.

### Justere kokesonen

Velg ønsket effektnivå med symbolene + og -.


Effektnivå 1 = Minimumseffekt.

Effektnivå 9 = Maksimumseffekt.

Hvert effektnivå har i tillegg et halvt nivå. Dette markeres med et punktum.

### Velg kokesonen og effektnivået

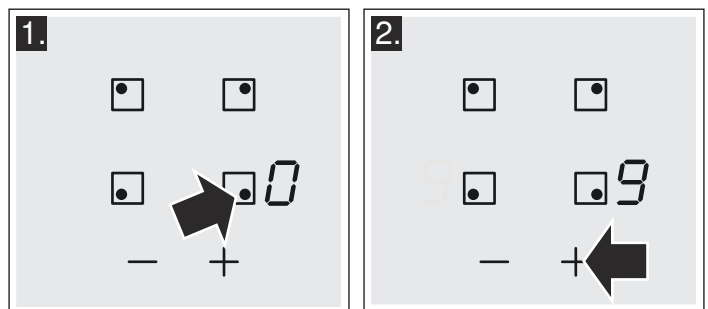
Koketoppen må være slått på.

1. Velg kokesonen med symbolet .

2. I løpet av de neste 10 sekundene, trykk på symbolet + eller - . Da vises grunninnstillingen:

Symbol + effektnivå 9

Symbol - effektnivå 4




Effektnivået er innstilt.

### Endre effektnivå

Velg kokesone og trykk på symbolet + eller - helt til ønsket effektnivå vises.

### Slå av kokesonen

Velg kokesonen og trykk så på symbolet + eller - til  vises.

Kokesonen slås av og restvarmeindikatoren vil lyse.

### Merknader

- Hvis det ikke finnes noen kokekar i kokesonen, vil det valgte effektnivået blinke. Etter en stund vil kokesonen slås av.
- Hvis det er plassert et kokekar i kokesonen før platen slås på, vil dette oppdages innen 20 sekunder etter at hovedbryteren slås på, og kokesonen vil velges automatisk. Når kokekaret er registrert, må du velge innstilling for platen innen de neste 20 sekundene. Hvis ikke vil kokesonen bli slått av.  
Hvis du plasserer mer enn ett kokekar og slår på kokeplaten, vil kun ett kokekar bli registrert.

## Tabell over koketider

Følgende tabell gir noen eksempler.

Bruk effektnivå 9 ved starten av kokingen.

Du må røre ofte hvis du varmer opp pureer, kremsupper og tykke sauser.

	Effektnivå
<b>Smelte</b>	
Sjokolade, sjokoladetrekk	1-1.
Smør, honning, gele	1-2
<b>Varme opp og beholde varmen</b>	
Gryteretter	1-2
Melk**	1.-2.
Pølser varmet opp i vann**	3-4
<b>Tine og varme opp</b>	
Dypfrost spinat	3-4
Dypfrost gulasj	3-4
<b>Tilbered/kok på svak varme</b>	
Potetboller*	4.-5.
Fisk*	4-5
Hvit saus, f.eks. bechamel	1-2
Sauser som bearnaise og hollandaise	3-4
<b>Koke, dampkoke, steke lett</b>	
Ris (med dobbel mengde vann)	2-3
Ris med melk	1.-2.
Poteter	4-5
Pasta*	6-7
Gryteretter, supper	3.-4.
Grønnsaker	2.-3.
Dypfryste grønnsaker	3.-4.
Tilberedt i trykkoker	4.-5.
<b>Stue</b>	
Kjøttroll	4-5
Stuing	4-5
Gulasj	3.-4.
<b>Steke / bake med lite olje**</b>	
Fileter, koteletter (rent kjøtt eller innbakt)	6-7
Biff (3 cm tykk)	7-8
Bryst (2 cm tykk)***	5-6
Hamburgere, kjøttboller (3 cm tykke)***	4.-5.
Stekt fisk og fiskefileter	5-6
Panert fisk og fiskefileter	6-7
Reker	7-8
Dypfryste retter, f.eks. wokretter	6-7
Pannekaker	6-7
Omelett	3.-4.
<b>Frityrsteke** (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje)</b>	
Dypfryste produkter, som f.eks. pommefrites, kyllingnuggets	8-9
Dypfryste kroketter	7-8
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6-7
Sopp, grønnsaker og panerte eller i øldeig, f.eks. sjampinjonger	6-7
Bakevarer, f.eks. smultringer, frukt i øldeig	4-5

\* Koking uten lokk

\*\* Uten lokk

\*\*\* Vend ofte

## Tidsprogrammering

Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:

- for å slå av en kokesone automatisk.
- som alarmklokke.

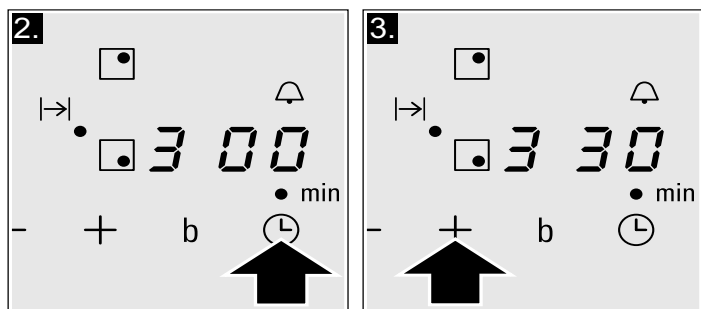
### Slå av en kokesone automatisk

Kokesonen slår seg av automatisk når den valgte tiden er utløpt.

### Programmere koketiden

Koketoppen må være slått på:

1. Velg kokesone og ønsket effektnivå.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren ● til kokesonen tennes i displayet for funksjonen tidsprogrammering vises 00.
3. Trykk på symbolet + eller -. Da vises grunninnstillingen:  
Symbol +: 30 minutter.  
Symbol -: 10 minutter.



4. Trykk på symbolet + eller - helt til ønsket koketid vises.

Etter noen sekunder vil koketiden begynne å løpe.

**Merk:** Du kan automatisk programmere samme koketid for alle sonene. Den programmerte tiden løper uavhengig for hver enkelt av kokesonene.

I kapittel *Grunninnstillinger* finner du informasjon om automatisk programmering av koketid.

### Endre eller nullstille tiden

Velg kokesone. Trykk på symbolet og endre koketiden med symbolene + eller -, eller still inn på 00.

### Når tiden er løpt ut

Kokesonen slår seg av. En alarm vil lyde og displayet for programmert funksjon vises 00 i 10 sekunder. Indikatoren ● til kokesonen tennes. Trykk på symbolet . Indikatorene vil slås av og alarmen slutter å lyde.

### Merknader

- Vis flere koketider i ulike soner er programmert, vil den korteste koketiden vises i den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen.
- Du kan stille inn en koketid på inntil 99 minutter.

### Timer

Komfyrens timer kan programmeres med en koketid på inntil 99 minutter. Den er ikke avhengig av andre innstillinger. Denne funksjonen vil ikke automatisk slå av kokesonene.

### Slik programmerer du

1. Varseluret kan velges på to forskjellige måter:

- Dersom du har valgt kokesonen: Tryk 2 ganger på symbolet .
- Dersom du ikke har valgt kokesonen: Trykk på symbolet .

Indikatoren ● ved siden av symbolet tennes. I displayet for funksjonen tidsprogrammering vises 00.

2. Trykk på symbolet + eller -. Da vises grunninnstillingen.

Symbol +: 10 minutter.

Symbol -: 05 minutter.

3. Still inn ønsket tid med symbolene + eller -.

Etter noen sekunder begynner tiden å telles ned.

### Endre eller nullstille tiden

Trykk flere ganger på symbolet til indikatoren ● ved siden av symbolet tennes. Endre eller juster tiden 00 med symbolene + eller -.

### Når tiden er løpt ut

Et varselsignal høres. I displayet for funksjonen tidsprogrammering vises 00. Etter 10 sekunder slår indikatorene seg av.

Ved å trykke på symbolet slukkes indikatorene og lyssignalet opphører.

## Powerboost-funksjon

Med Powerboost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann raskere enn med bruk av effektnivået 9.

Alle kokesonene har denne funksjonen.

### Aktivere

Platetoppen skal være på, men ingen kokesoner må være på.

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren tennes

Funksjonen er nå aktivert.

**Merk:** Hvis du slår på en kokesone mens Powerboost-funksjonen er i gang, blinker kokesonene og . Deretter reguleres effektnivået . Funksjonen Powerboost er deaktivert.

### Deaktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet .

Indikatoren forsvinner og kokesonen returnerer til effektnivået .

Funksjonen blir deaktivert.

**Merk:** Under bestemte betingelser kan PowerBoost-funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

## Barnesikring

Koketoppen kan beskyttes mot at den slås på ved et uhell for å forhindre at barn kan slå på kokesonene.

### Aktivere og deaktivere barnesikringen

Koketoppen må være slått av.

Aktivere: trykk på symbolet og hold det inne i ca. 4 sekunder. Indikatoren ved siden av symbolet lyser i 10 sekunder. Koketoppen blokkeres.

Deaktivere: trykk på symbolet i ca. 4 sekunder. Barnesikringen er deaktivert.

### Permanent barnesikring

Med denne funksjonen, vil barnesikringen alltid slås på automatisk hver gang koketoppen slås av.

### Aktivering og deaktivering

I kapitlet *Grunninnstillinger* får du informasjon om tilkobling av automatisk barnesikring.

## Automatisk tidsbegrensning

Når en kokesone er i bruk over lang tid og det ikke foretas noen justeringer, aktiveres den automatiske tidsbegrensningen.









Kokesonen varmer ikke lenger. I displayet til kokesonen blinker vekselvis **F**, **B** og restvarmeindikatoren **h/H**.

Ved å trykke på hvilket som helst symbol, slås indikatoren av. Du kan nå stille inn kokesonen på nytt.

Når den automatiske tidsbegrensningen aktiveres, innstilles denne i henhold til valgt effektnivå (fra 1 til 10 timer).

## Grunninnstillinger

Apparatet har diverse grunninnstillinger. Disse kan justeres for å tilpasses brukerens behov.

Indikator	Funksjon
<b>c 1</b>	<b>Permanent barnesikring</b>  Deaktivert.*  Aktivert.
<b>c 2</b>	<b>Lydsignaler</b>  Bekreftelsessignal og feilsignal deaktivert.  Kun feilsignal tilkoblet.  Kun bekreftende signal aktivert.  Alle signalene er deaktivert.*
<b>c 5</b>	<b>Automatisk programmering av koketiden.</b>  Slått av.* <b>1-99</b> Tid til automatisk frakopling.
<b>c 6</b>	<b>Varighet til varselsignalet til tidsprogrammeringsfunksjonen</b>  10 sekunder*.  30 sekunder.  1 minutt.
<b>c 7</b>	<b>Power-Management-funksjon</b>  = Deaktivert.*  = 1000 W. minimumseffekt.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  eller  = koketoppens maksimumseffekt.**
<b>c 9</b>	<b>Tiden for valg av kokesone</b>  Ubegrenset: den sist programmerte kokesonen forblir valgt.*  Begrenset: Kokesonen er bare valgt i 10 sekunder.
<b>c 0</b>	<b>Tilbake til de automatiske innstillingene.</b>  Personlige innstillinger.*  Tilbake til fabrikkinnstillingene.


\*Fabrikkinnstilling

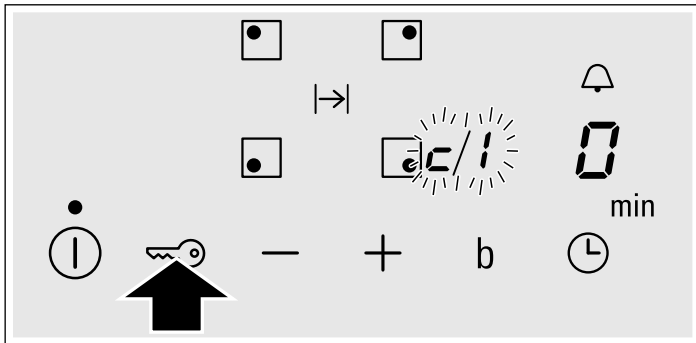
\*\*Platetoppens maksimale effekt avhenger av hvordan tilkoblingen konfigureres ved installasjon. For at denne maksimumsverdien ikke skal overskrides er platetoppen utstyrt med en rekke komponenter som automatisk håndterer effekten og fordeler den mellom kokesonene som er slått på etter behov.




## Tilgang til grunninnstillingene

Koketoppen må være slått av.

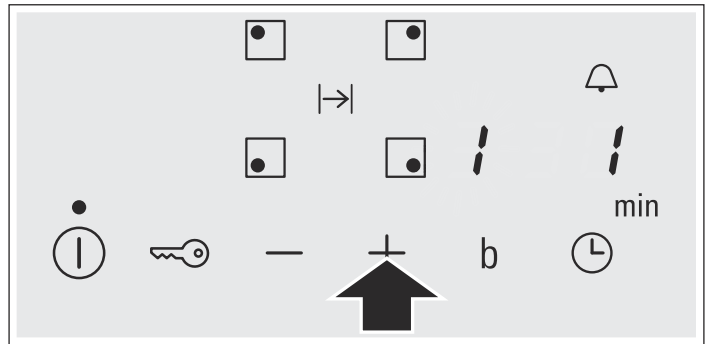
1. Slå på koketoppen
2. I løpet av de neste 10 sekundene holder du symbolet  trykket inn i 4 sekunder.




På displayet tennes **c** og **i** vekselvis og **0** som forhåndsinnstilt.

3. Trykk flere ganger på symbolet  til du ser indikatoren til den funksjonen du ønsker.

4. Velg så ønsket innstilling med symbolene **+** og **-**.



5. Trykk på symbolet  igjen i minst 4 sekunder.

Innstillingene er nå korrekt lagret.

## Gå ut

For å gå ut av grunninnstillingene, må du slå av koketoppen med hovedbryteren.

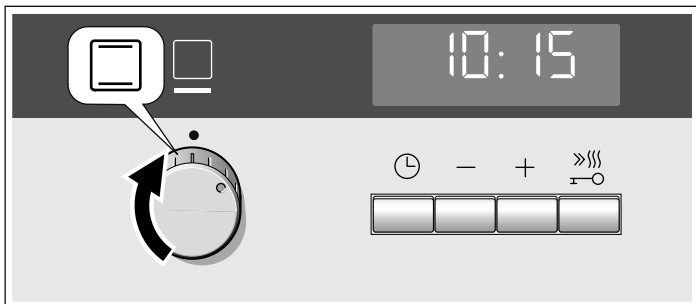
## Stille inn stekeovnen

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*.

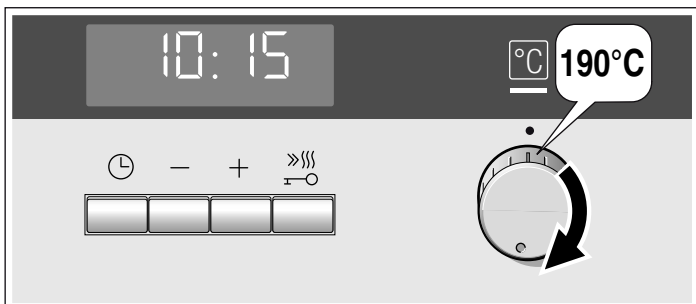
## Varmetype og temperatur

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.

## 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.

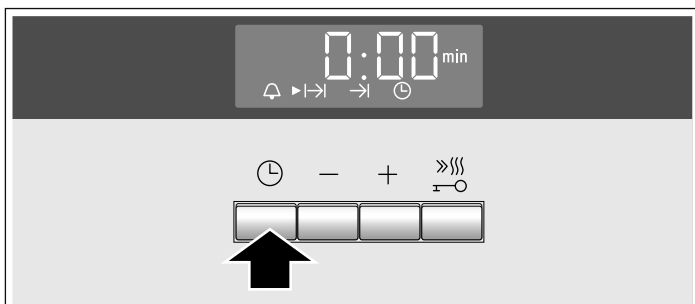
Eksempel vist på bilde: Varigheten er 45 minutter.

### 1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.

### 2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

### 3. Trykk på tasten to ganger.

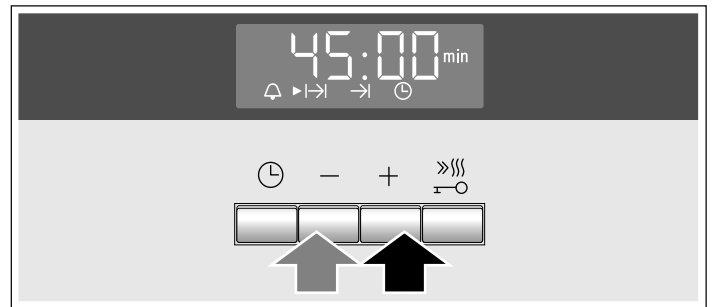
I displayet står det 0:00. Tidssymbolene lyser, pilen  står foran .




### 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 bedervet.

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

### 1. Still inn funksjonsvelgeren.

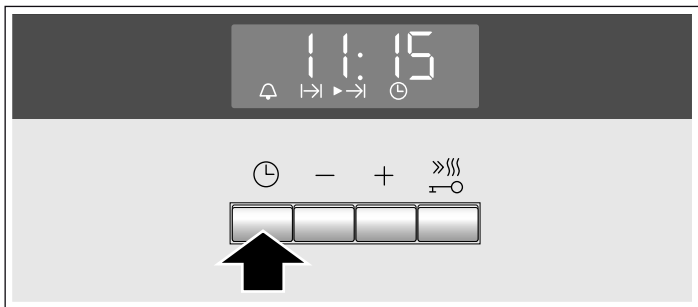
### 2. Still inn temperaturvelgeren.

### 3. Trykk på tasten to ganger.

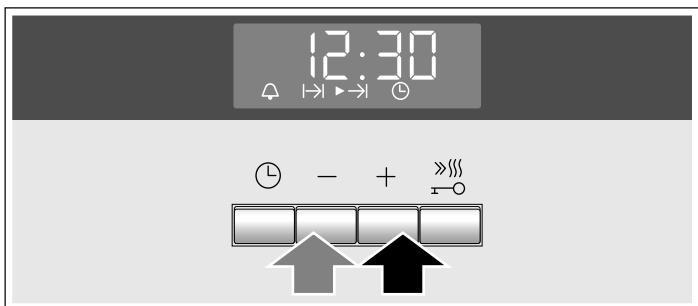
### 4. Still inn varigheten med tasten **+** eller **-**.



### 5. Trykk på tasten .

Pilen ► står foran →|. 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 ► står foran symbolet ►. Symbolet  og  slukkes. Når stekeovnen slår seg på, telles varigheten ned i displayet, og pilen ► står foran symbolet I→|. Symbolet 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 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 stekerresultatet 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→|, sluttid →|, 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 strøbrudd blinker symbolet  og tre nuller i displayet. Still inn klokkeslettet.

#### 1. Trykk på tasten .

I displayet står det 12:00. Tidssymbolene lyser, pilen ► står foran .

#### 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.

## 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.

**Merk:** En eventuell koketopp påvirkes ikke av barnesikringen til stekeovnen.


### Slå på barnesikringen

Det kan ikke være stilt inn varighet 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.

# 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

### Til kokesonen

- uforynnet oppvaskmiddel eller maskinoppvaskmiddel
- skuremidler, skuresvamper
- aggressive rengjøringsmidler som stekeovnspray eller flekkfjerner
- høytrykksspyler eller dampstråle

Ikke bruk

### Til stekeovnen

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

Vask nye svamper grundig før bruk.


Område	Rengjøringsmiddel
Utsiden av apparatet	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.
Kokesone	Vedlikehold: beskyttelses- og pleiemiddel for glasskeramikk. Rengjøring: rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på pakningen.  ⚠ Glasskraper for kraftig smuss: Fjern sikring og rengjør kun med skrapebladet. Forsiktig, bladet er svært skarpt. Fare for skader. Sikre igjen etter rengjøringen. Skift straks ut skadde skrapeblad.

Område	Rengjøringsmiddel
Kokesoneramme	Varmt såpevann: Bruk aldri glasskraper, sitron eller eddik til rengjøringen.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en myk klut. Ikke bruk glasskraper.
Ovnsrom	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Steketermometer (alt etter apparattype)	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.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Sokkelskuff	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.

## 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.

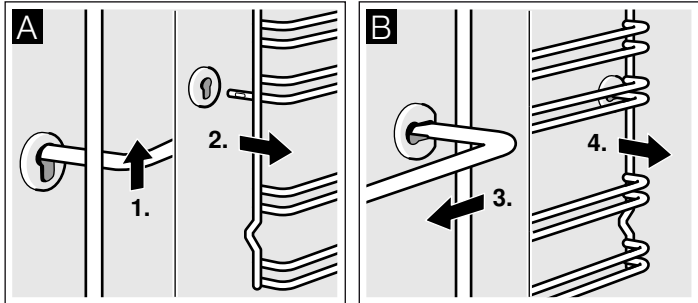
Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Må kun brukes i kaldt ovnsrom. De selvrensende flatene må aldri rengjøres med stålskrubb eller ovnsrens.

## Sett inn og ta ut stigene

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

### Ta ut stigene

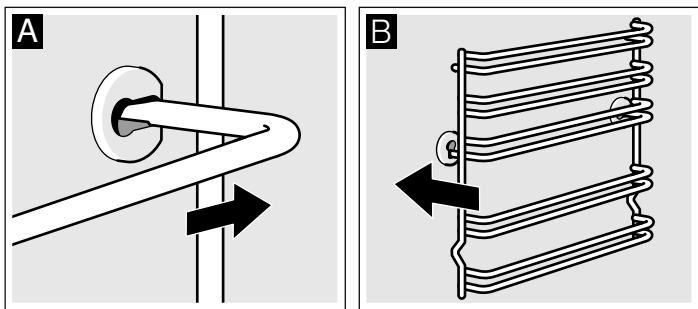
1. Løft opp stigen i forkant
2. og hekt den av (figur A).
3. Trekk deretter hele stigen fremover
4. og ta den ut (figur B).



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).

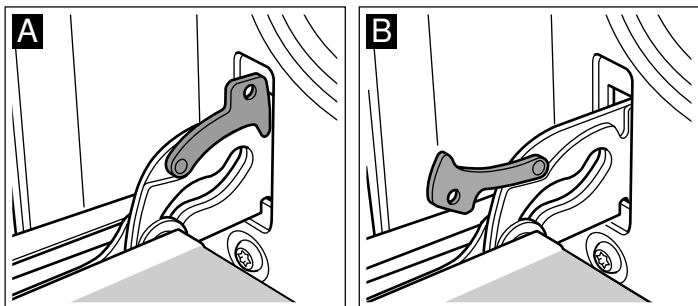


Stigene passer både på venstre og høyre side. Vær oppmerksom på at høyde 1 og 2 er nede og høyde 3, 4 og 5 er oppe, som vist i figur B.

## 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 sperrehendlene er vippet ned (figur A), er stekeovnsdøren sikret. Den kan ikke tas av. Når sperrehendelen på stekeovnsdøren er vippet opp (figur B), er hengslene sikret. De kan ikke klappe sammen.

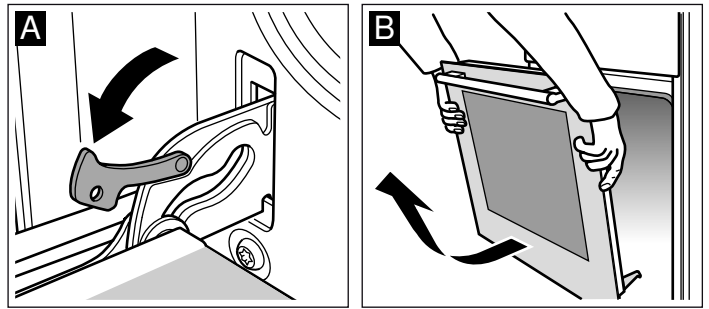


### ⚠ Fare for personskader!

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

## Ta ut døren

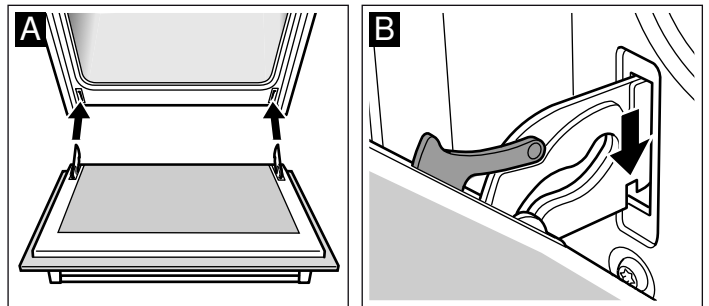
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



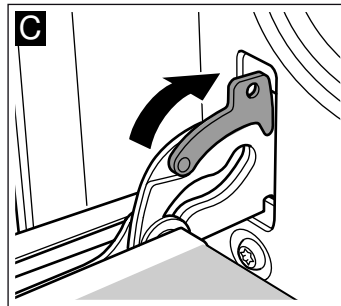
### Sett døren på plass

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!

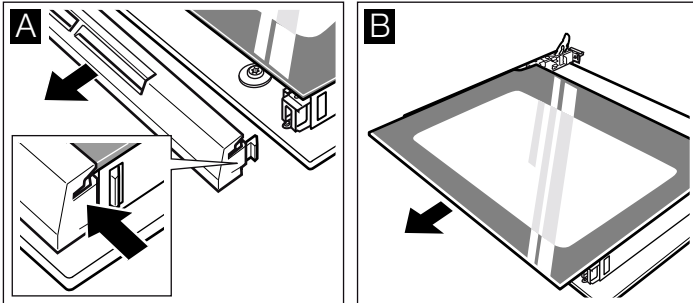
Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

## Montering og utmontering av glassruter

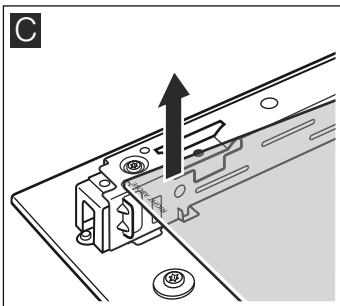
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

### Utmontering

1. Hekt av stekeovnsdøren og legg den med håndtaket ned på et håndkle e.l.
2. Trekk av dekselet øverst på stekeovnsdøren. Løsne det ved å trykke inn tappene 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.

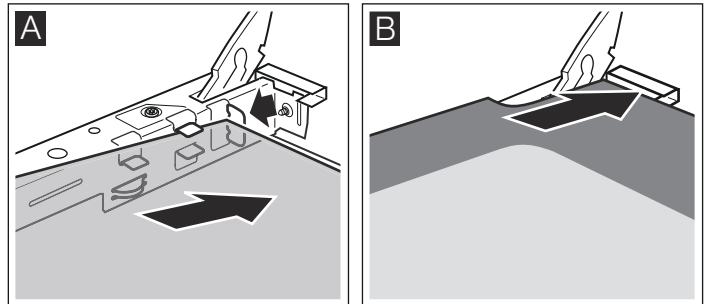
### **⚠ Fare for personskader!**

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 holderne. Den glatte flaten må vende ut (figur B).



3. Sett på dekselet og trykk det fast.
4. Hekt på stekeovnsdøren igjen.

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


## Hva skal du gjøre hvis det oppstår en feil?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller som enkelt kan ordnes. Før du ringer vår tekniske kundeservice, bør du forsøke å rette opp feilen ved hjelp av følgende tabell.

### Stekeovnen

#### Feiltabell

Dersom en rett ikke skulle bli helt vellykket, kan du se etter i kapitlet *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 blinker  og nuller.	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
<b>E011</b>	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.

# Kokesonen

## Reparasjon

Indikator	Feil	Tiltak
ingen	Strømtilførselen er avbrutt.  Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingsskjemaet.  Feil på elektronisk system.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strømbrudd.  Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingsskjemaet.  Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet, skal du kontakte teknisk service.
Indikatorene lyser	Bryterpanelet er fuktig, eller det står en gjenstand oppå det.	Tørk av bryterpanelet eller fjern gjenstanden.
Indikatoren - blinker blant indikatorene for kokesonen	Det har oppstått en feil på det elektroniske systemet.	Dekk kort til overflaten på bryteren med hånden for å kontrollere svikten.
<i>E</i> + nummer / <i>d</i> + nummer / <i>E</i> + nummer	Feil på elektronisk system.	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt. *
<i>F0</i> / <i>F9</i>	Det har oppstått en intern funksjonsfeil.	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt. *
<i>F2</i>	Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av den korresponderende kokesonen.	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt. Og trykk så på et hvilket som helst symbol på koketoppen. *
<i>F4</i>	Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av alle kokesonene.	
<i>F5</i> + effektnivå og varsel-tone	Det er et varmt kokekar i sonen til bryterpanelet. Det er svært mulig at det elektroniske systemet overopphetes.	Fjern nevnte kokekar. Feilindikatoren slukkes kort tid etterpå. Du kan fortsette å koke.
<i>F5</i> og varsel-tone	Det er et varmt kokekar i sonen til bryterpanelet. Kokesonen har slått seg av for å beskytte det elektroniske systemet.	Fjern nevnte kokekar. Vent noen sekunder. Trykk mot enhver bryteroverflate. Når feilindikatoren slukkes, kan du fortsette å koke.
<i>U1</i>	Feil spenning, utenfor grensene for normal funksjon.	Ta kontakt med strømleverandøren.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	Kokesonen er overopphetet og har slått seg av for å beskytte kjøkkenbenken.	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og slå den på igjen.

\* Hvis indikatoren fortsetter å lyse, må du kontakte teknisk service.

### Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.

#### Normal støy ved bruk av apparatet

Induksjonsteknologien er basert på utviklingen av elektromagnetiske felt som gjør at det genereres varme direkte i kokekarets bunn. Avhengig av kokekarets konstruksjon, kan disse feltene forårsake noe lyd eller vibrasjoner som beskrevet nedenfor:

#### En dyp summing som i en transformator

Denne lyden oppstår ved matlaging med høy effekt. Grunnen til dette er mengden energi som overføres fra koketoppen til kokekaret. Denne lyden forsvinner eller blir svakere når man reduserer effekten.

#### En svak plystrelyd

Denne lyden oppstår når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når man tar vann eller mat i kokekaret.

#### Knitring

Denne lyden oppstår i kokekar som består av forskjellig materiale i ulike sjikt. Lyden skyldes vibrasjonene som oppstår i kontaktflatene til de forskjellige sjiktene. Denne lyden kommer fra kokekaret. Mengden og måten maten kokes på kan gjøre at lyden varierer.

#### Høy plystrelyd

Disse lydene oppstår hovedsakelig i kokekar som består av forskjellige materialer i ulike sjikt, når de brukes med maksimal effekt og samtidig på to kokesoner. Denne plystrelyden forsvinner eller blir mindre når effekten reduseres.

#### Støy fra ventilatoren

For at det elektroniske systemet skal fungere korrekt, må koketoppen fungere under kontrollert temperatur. Til dette har koketoppen en vifte som aktiveres når apparatet registrerer høy temperatur. Ventilatoren vil også fortsette å fungere etter at koketoppen er slått av, dersom temperaturen fremdeles er for høy.

Lydene som beskrives her er normale og utgjør en del av induksjonsteknologien og de skal ikke betraktes som en feil.

## Bytte stekeovnslampe i taket

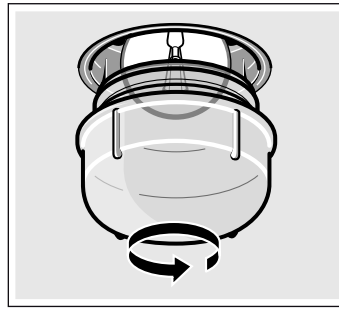
Dersom stekeovnslampen er gått, må den skiftes. 40 watts reservelamper som tåler høy temperatur, fås hos kundeservice eller i faghandelen. Bruk kun disse lampene.

### 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 tekniker.

### 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 på høyre side, på siden av bryterfronten. 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.

Dette apparatet er utformet i samsvar med norm EN 55011 og CISPR 11. Det er et produkt i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyr at høyfrekvens brukes til oppvarming av kokekar. Klasse B innebærer at apparatet er egnet til bruk i private husholdninger.

## Energi og miljø

Ditt nye apparat er ekstra energiokonomisk. Du får opplysninger om den energioptimerte varmetypen Varmluft eco. I tillegg får du tips om hvordan du kan spare enda mer energi med apparatet ditt, og hvordan du kasserer det på en miljøvennlig måte.

### Varmetype Varmluft eco

Med den energiokonomiske varmetypen Varmluft eco kan du forberede en rekke på én høyde. Viften fordeler den energioptimerte varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet. Baking og steking uten forvarming.

#### Merknader

- Sett rettene inn i kaldt, tomt ovnsrom. Kun da virker energioptimeringen.
- Under steking skal stekeovnsdøren kun åpnes når det er nødvendig.




## Tabell

I tabellen finner du et utvalg retter som er best egnet for Varmluft eco. Du får informasjon om egnet temperatur og steketid. Du kan se hvilket tilbehør og hvilken høyde som passer.

Temperaturen og steketiden avhenger av mengden, beskaffenheten og kvaliteten på matvarene. Derfor er det angitt

områder i tabellen. Prøv først med den laveste verdien. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov for dette.

Sett alltid former og kokekar midt på risten. Hvis du legger mat direkte på risten, bør du i tillegg sette inn universalpannen i høyde 1. Fett og væske blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Retter med Varmluft eco 	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varighet i minutter
<b>Kaker og bakst</b>				
Formkakedeig på brettet med tørt fyll	Stekebrett	3	170-190	25-35
Formkakedeig i former	Brødform	2	160-180	50-60
Kakebunn, formkakerøre	Fruktkakeform	2	160-180	20-30
Fruktkake fin, kakerøre	Springform/rund form	2	160-180	50-60
Gjærdeig på brettet med tørt fyll	Stekebrett	3	170-190	25-35
Mørdeig på brettet med tørt fyll	Stekebrett	3	180-200	20-30
Rullekake	Stekebrett	3	170-190	15-25
Sukkerbrød, 2 egg	Fruktkakeform	2	150-170	20-30
Sukkerbrød, 6 egg	Springform	2	150-170	40-50
Butterdeigbakst	Stekebrett	3	180-200	20-30
Småkaker	Stekebrett	3	130-150	15-25
Sprøytebakst	Stekebrett	3	140-150	30-45
Vannbakkels	Stekebrett	3	210-230	35-45
Rundstykker, rugmel	Stekebrett	3	200-220	20-30
<b>Gratenger</b>				
Potetgrateng	Gratengform	2	160-180	60-80
Lasagne	Gratengform	2	180-200	40-50
<b>Dypfryste produkter</b>				
Pizza, tynn bunn	Universalpanne	3	190-210	15-25
Pizza, tykk bunn	Universalpanne	2	180-200	20-30
Pommes frites	Universalpanne	3	200-220	20-30
Kyllingvinger	Universalpanne	3	220-240	20-30
Fiskepinner	Universalpanne	3	220-240	10-20
Halvstekte rundstykker	Universalpanne	3	180-200	10-15
<b>Kjøtt</b>				
Oksestek, 1,5 kg	Lukket kokekar	2	190-210	130-150
Svinestek, nakke, 1 kg	Åpent kokekar	2	190-210	110-130
Kalvestek, lårtunge, 1,5 kg	Åpent kokekar	2	190-210	110-130
<b>Fisk</b>				
Dorade, 2 stk. á 750 g	Universalpanne	2	170-190	50-60
Dorade, saltbakt, 900 g	Universalpanne	2	170-190	60-70
Gjedde, 1000 g	Universalpanne	2	170-190	60-70
Ørret, 2 stk. á 500 g	Universalpanne	2	170-190	45-55
Fiskefilet, per stk. 100 g	Lukket kokekar	2+1	190-210	30-40

## 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.

## 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

### 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

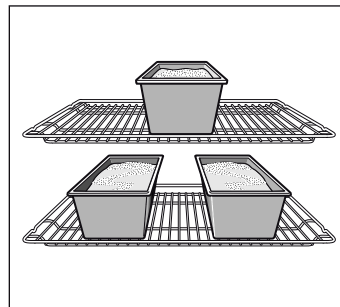
Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:

- 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 brødformer 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	40-50
	3 brødformer	3+1	☉	140-160	60-80
Formkake, fin	Krans-/brødform	2	☐	150-170	60-70
Kakebunn, formkakerøre	Fruktkakeform	2	☐	150-170	20-30
Fruktkake fin, kakerøre	Springform/rund form	2	☐	160-180	50-60
Sukkerbrød	Springform	2	☐	160-180	30-40
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
Krydret bakst (f.eks. quiche/løkpai)*	Springform	1	☐	180-200	50-60
Pizza, tynn bunn med lite fyll (forvarming)	Pizzabrett	1	☐	250-270	10-15

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

Kaker på brett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Formkake- eller gjærdeig med tørt fyll	Stekebrett	2	☐	170-190	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	150-170	35-45
Formkake- eller gjærdeig med saftig fyll, frukt	Universalpanne	3	☐	160-180	40-50
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	150-170	50-60
Sveitsisk pai	Universalpanne	2	☐	210-230	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	Universalpanne	2	☐	180-200	55-65
Børek	Universalpanne	2	☐	180-200	40-50
Pizza	Stekebrett	2	☐	220-240	15-25
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	180-200	35-45

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	☐	110-130	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

Småbakst	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Vannbakkels	Stekebrett	2	☐	200-220	30-40
Butterdeig	Stekebrett	3	☉	180-200	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	180-200	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1	☉	160-180	35-45
Gjærbakst	Stekebrett	3	☐	180-200	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	170-190	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.

Når du skal steke i 2 høyder, må du alltid sette universalpannen over stekebrettet.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Brød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2	☐	300	8
				200	35-45
Surdeigsbrød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2	☐	300	8
				200	40-50
Rundstykker (uten forvarming)	Stekebrett	3	☐	210-230	20-30
Boller	Stekebrett	3	☐	170-190	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 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, forstecker 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 vanddamp. Den kommer ut via døren. Vanddampen 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 ovnsgrYTE 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 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
<b>Oksekjøtt</b>						
Oksestek	1,0 kg	Lukket	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Roastbiff, medium	1,0 kg	Åpent	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbiff, medium	1,0 kg	Åpent	1		210-230	50
Biffer, medium, 3 cm tykke		Rist	5		3	15
<b>Kalvekjøtt</b>						
Kalvestek	1,0 kg	Åpent	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
<b>Svinekjøtt</b>						
Stek uten svor (f.eks. nakke)	1,0 kg	Åpent	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Stek med svor (f.eks. bog)	1,0 kg	Åpent	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Røkt svinekjøtt med bein	1,0 kg	Lukket	2		210-230	70
<b>Lammekjøtt</b>						
Lammelår uten bein, medium	1,5 kg	Åpent	1		150-170	120
<b>Kjøttdeig</b>						
Kjøttpudding	av 500 g kjøtt	Åpent	1		170-190	70

### Pølser

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Pølser		Rist	4		3	15

### Fjærkre

Vekt opplysningene 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 fett renne ut.

Fjærkreer 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	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		200-220	40-50
Kyllingstykker	à 300 g	Rist	3		200-220	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		170-190	90-100
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Rist	2		150-170	110-130
Kalkunkylling, hel	3,0 kg	Rist	2		170-190	80-100
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 ryggfinnerne opp. En potet eller et lite, ildfast kokekar i bukåpningen på fisken gjør den mer stabil.

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

Fisk	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Fisk, hel	à ca. 300 g	Rist	2		3	20-25
	1,0 kg	Rist	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rist	2		170-190	50-60
Fiskekotelett, 3 cm tykk		Rist	3		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 innsettingshøyden og temperaturen.

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

Steken ser fin ut, men sjuen 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

Hvis du griller direkte på risten, bør du i tillegg sette inn universalpannen 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	Varighet i minutter
<b>Gratenger</b>					
Grateng, søt	Gratengform	2		180-200	40-50
Pastagrater	Gratengform	2		210-230	30-40
<b>Grateng</b>					
Potetgrateng, rå ingredienser, maks. 4 cm høy	1 gratengform	2		160-180	60-80
	2 gratengformer	1+3		150-170	65-85
<b>Toast</b>					
Gratinert toast, 4 stk.	Rist	4		160-170	10-15
Gratinert toast, 12 stk.	Rist	4		160-170	15-20

## 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
<b>Pizza, dypfryst</b>					
Pizza med tynn bunn	Universalpanne	2		190-210	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
Pizzabagett	Universalpanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalpanne	3		180-200	10-20
Pizza, avkjølt, forvarming	Universalpanne	1		180-200	10-15
<b>Potetprodukter, dypfryste</b>					
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		190-210	15-25
<b>Bakevarer, dypfryste</b>					
Rundstykker, bagett	Universalpanne	3		190-210	10-20
Saltkringler (ikke forsteekte)	Universalpanne	3		210-230	10-20
<b>Bakevarer, forsteekte</b>					
Halvsteekte rundstykker eller bagett	Universalpanne	3		190-210	10-20
	Universalpanne + rist	3+1		160-180	20-25
<b>Vegetarbiffer, dypfryste</b>					
Fiskepinner	Universalpanne	2		200-220	10-15
Kyllingvinger, nuggets	Universalpanne	3		190-210	10-20
<b>Strudel, dypfryst</b>					
Strudel	Universalpanne	3		190-210	30-40

## 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



1. Kok opp 1 liter H-melk (3,5 % fett), og la den avkjøles til 40 °C.
2. Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskaptemperatur).
3. 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

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

Rett	Kokekar	Varmetype	Temperatur	Varighet
Yoghurt	Kopper eller syltetøyglass	på bunnen av ovnsrommet 	50 °C forvarming 50 °C	5 min. 8 t
Heving av gjærdeig	Sett et varmebestandig kokekar	på bunnen av ovnsrommet 	50 °C forvarming Slå av apparatet og sett gjærdeigen inn i ovnen	5–10 min. 20–30 min.


## Opptining

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

Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på pakningen. Opptiningstiden er avhengig av matvaretype og mengde. Legg fjærkre med brystet ned på en tallerken.

### Frysevarer

f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt, kylling, pølser og kjøtt, brød og rundstykker, kaker og annen bakst.

Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C
Rist	2		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. Løkken 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	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

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	Ettervarme
Agurker	-	Ca. 35 minutter
Rødbeter	Ca. 35 minutter	Ca. 30 minutter
Rosenkål	Ca. 45 minutter	Ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	Ca. 60 minutter	Ca. 30 minutter
Erter	Ca. 70 minutter	Ca. 30 minutter

### Ta ut glassene

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"><li>■ Hold steketidene så korte som mulig.</li><li>■ La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk.</li><li>■ Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.</li></ul>
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.

## Bake

Baking på to høyder:

Skyv alltid universalpannen inn over stekebrettet.

Steking i tre høyder:

Skyv universalpannen inn i midten.

Sprøytebakst:

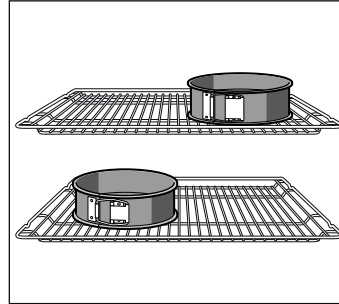
Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

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.



**Merk:** Bruk først og fremst de laveste angitte temperaturene ved baking.

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Sprøytebakst, forvarming*	Stekebrett	3		140-150	30-40
	Stekebrett	3		140-150	30-40
	Stekebrett + universalpanne	1+3		140-150	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	1+3+5		130-140	40-55
Småkaker, forvarming*	Stekebrett	3		150-170	20-35
	Stekebrett	3		150-170	20-35
	Stekebrett + universalpanne	1+3		140-160	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	1+3+5		130-150	35-55
Sukkerbrød, forvarming*	Springform på rist	2		160-170	30-40
	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	1+3		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 og kokekar	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



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)



9001038609 950506