

SIEMENS



Komfyr

HA858.32U

siemens-home.com/welcome

[no] Bruksveiledning

Register
your
product
online

Innholdsfortegnelse

Viktige sikkerhetsanvisninger	4	Kokesonen	24
Årsaker til skader	6	Reparasjon	24
Oversikt	6	Normal støy ved bruk av apparatet	24
Skader på stekeovnen	6	Bytte stekeovnslampe i taket	24
Skader på sokkelskuffen	6	Glassdeksel	25
Oppstilling og tilkobling	7	Kundeservice	25
For installatøren	7	E-nummer og FD-nummer	25
Veggfeste	7	Energi- og miljøtips	25
Dørsikring	7	Varmetype Varmluft eco	25
Din nye komfyr	8	Energisparing i stekeovnen	26
Generelt	8	Energisparing på kokesonen	26
Kokesone	8	Miljøvennlig håndtering	26
Betjeningsfelt	9	Testet for deg i vårt prøvekjøkken	26
Ovnsrom	9	Kaker og bakst	26
Ditt tilbehør	10	Tips til bakingen	28
Sette inn tilbehør	10	Kjøtt, fjærkre, fisk, grateng og toast	28
Ekstra tilbehør	10	Tips til steking og grilling	29
Artikler fra kundeservice	11	Tilberedning av komplette måltider	29
Før første gangs bruk	12	Ferdigretter	29
Programmere klokke	12	Spesielle retter	30
Oppvarming av stekeovnen	12	Opptining	30
Rengjøring av tilbehør	12	Tørking	31
Innstilling av kokesone	12	Konservering	31
Programmering av koketoppen	12	Akrylamid i matvarer	32
Tidsprogrammering	13	Testretter	32
Powerboost-funksjon	14	Bake	32
Barnesikring	14	Grilling	33
Automatisk tidsbegrensing	14		
Grunninnstillinger	14		
Matlaging ved induksjon	16		
Fordeler ved matlaging ved induksjon	16		
Kokekar	16		
Automatisk frakobling	16		
Programmere stekeovnen	17		
Varmetype og temperatur	17		
Hurtigoppvarming	17		
Programmere tidsfunksjonene	17		
Varselur	17		
Varighet på steketiden	18		
Ferdigtid	18		
Klokkeslett	19		
Endre grunninnstillingene	19		
Selvrengjøring	19		
Viktige henvisninger	19		
Før selvreng	20		
Regulering	20		
Etter selvrengjøringen	20		
Vedlikehold og rengjøring	20		
Rengjøringsmiddel	20		
Sett inn og ta ut stigene	21		
Sette inn og ta ut stekeovnsdøren	21		
Ta av dekselet på døren	22		
Montering og utmontering av glassruter	22		
Hva skal du gjøre hvis det oppstår en feil?	23		
Stekeovnen	23		
Feilsøkingstabell	23		

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

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

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

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

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

Dette apparatet er 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.

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.
- Alkohol damp 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.

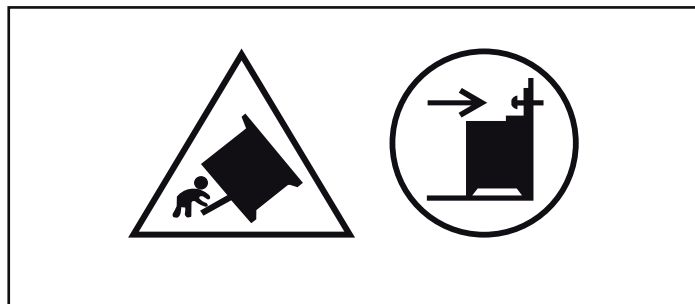
Fare for forbrenning!

- 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 vanddamp. 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.
- Uegnede 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.

Brannfare!

- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr under selvreisen. Før hver selvrens må du fjerne grov smuss fra ovnsrommet og tilbehøret.
- Apparatet blir svært varmt på utsiden når selvreisen pågår. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Hold fremsiden av apparatet fri. Hold barn på avstand.

Fare for forbrenning!

- Ovnstrommet blir svært varmt når selvrens pågår. Åpne aldri apparatdøren eller skyv på låsehaken med hånden. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
-  Apparatet blir svært varmt på utsiden når selvrens pågår. Ikke ta på apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

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 glasskeramikk.
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 glasskeramikk.
	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 fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet. Bruk helst den dype universalpannen.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Hold alltid døren stengt når ovnsrommet avkjøles. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
- Svært skitten dørpakning: Dersom dørpakningen er svært skitten, går ikke døren lenger ordentlig igjen i drift.

Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid dørpakningen ren.

- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyve 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

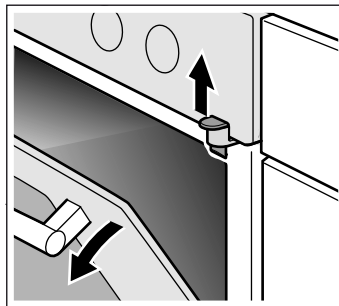
For å sikre komfyren mot vipping må du feste ovnen med vedlagte vinkel til veggen. Se monteringsveiledningen for veggfestet.

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

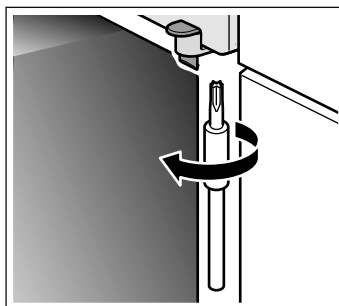
Trykk sikringen oppover (figur A).



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.

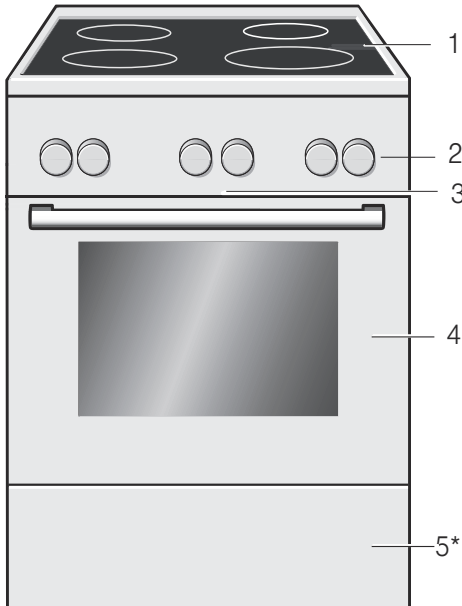
Din nye komfyr

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**

* Ekstrautstyr (tilgjengelig for noe apparater)
 ** Noen detaljer kan avvike, avhengig av apparattype.

Forklaringer

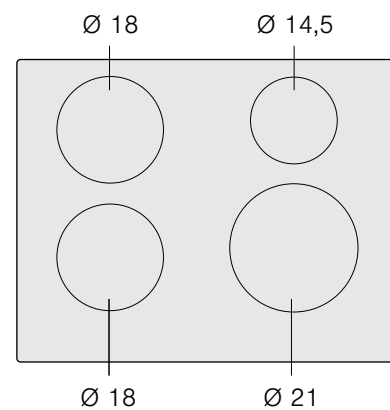
- 3 Kjølevifte
- 4 Ovnsdør**
- 5* Sokkelskuff**

* Ekstrautstyr (tilgjengelig for noe apparater)

** Noen detaljer kan avvike, avhengig av apparattype.

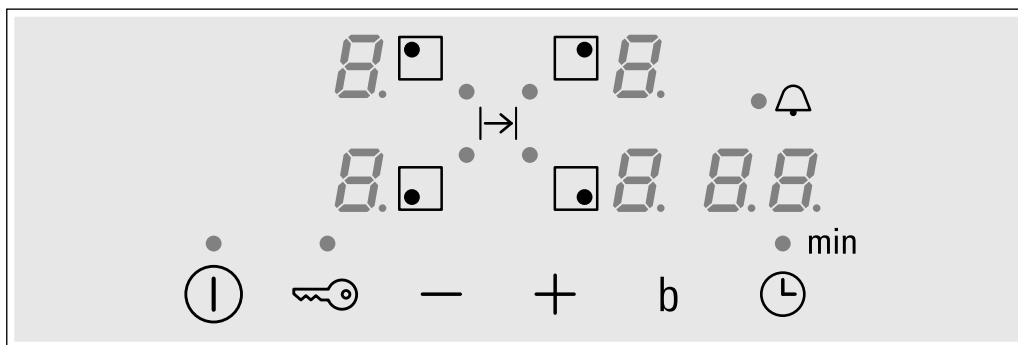
Kokesone

Her finner du en oversikt over betjeningsfeltet. Utførelsen avhenger av apparattype.



	g*	b*
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W

Bryterpanelet



Bryteroverflater

- ⓘ Hovedbryter
- ☐ Valg av kokesone
- /+ Velg justeringer
- b Powerboost-funksjon
- 🕒 Tidsprogrammering
- 🔑 Barnesikring

Indikatorer

- 0 Bruk
- 1-9 Effektnivåer

Indikatorer

- b Powerboost-funksjon
- H/h Restvarme
- 00 Tidsprogrammering

Bryteroverflater

Hvis du trykker på et symbol, vil den korresponderende funksjonen aktiveres.

Merk: Sørg for at bryteroverflatene alltid holdes tørre. Fuktighet kan forringe funksjonaliteten.

Kokesonene

Kokesone

Enkel kokesone

Bruk et kokekar av passende størrelse.

Bruk kun kokekar som er egnet for induksjon, se avsnitt "Egnede kokekar".

Restvarmeindikator

Koketoppen er utstyrt med en restvarmeindikator for hver kokesone, som viser hvilke soner som fortsatt er varme. Ikke berør kokesonene hvis deres korresponderende restvarmeindikator lyser.

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.

Funksjonsbryter

Med funksjonsbryteren velger du varmetype for stekeovnen.

Posisjon	Bruk
<input type="radio"/> Posisjon null	Stekeovnen er avslått.
 Hurtigoppvarming	Stekeovnen når den programmerte temperaturen svært raskt.
 Varmluft 3D*	Til kaker og bakst. Det er mulig å steke i tre høyder. En vifte på bakveggen fordeler varmen likt rundt i hele ovnen.
 Varmluft eco*	For tilberedning av kaker, konditorvarer, dypfryste produkter, steker og fisk på ett nivå og uten behov for forvarming. Turbinen fordeler varmen jevnt inni stekeovnen for å optimalisere energiforbruket.
 Over- og under-varme*	Til kaker, gratenger, mager stek av f. eks. kalv eller vilt, på én høyde. Varmen kommer ovenfra og fra undersiden.
 Pizzafunksjon	Rask tilberedelse av frossen mat uten behov for oppvarming, f.eks. pizza, pommes frites eller buterdeigkaker. Varmen kommer nedenfra samt fra viften bakerst i ovnen.
 Grilling med varmluft	Grill kjøttstykker, fugl og fisk. Grillelementet og viften slås vekselvis på og av. Viften blåser varmen fra grillen rundt maten.
 Grilling, stor flate	Grill biffer, pølser, toast eller fisk. Hele flaten under grillelementet blir varm.
 Grilling, liten flate	Grille små mengder biffer, pølser, toast eller fisk. Den midterste delen av grillen blir slått på.
<input type="checkbox"/> Undervarme	Konservering, steking og gratengering. Varmen kommer fra undersiden
 Selvrens	Automatisk rengjøring av ovnen. Ovnen varmes opp for å fjerne smuss og rester.
 Lys	Slår på lyset inni stekeovnen.

* Varmetype som bestemmer energiklassen iht. EN60350.






Ved valg av varmetype vil indikatorpanelet vise **--**.

Selv om koketoppen slås av, vil indikatoren **h** eller **H** lyse så lenge kokesonen er varm.

Hvis kokekaret tas bort før kokesonen slås av, vil indikatoren **h** eller **H** og valgt effektnivå vises vekselvis.

Sensorer og indikatorpanel

Sensorene brukes til justering av ulike funksjoner. I indikatorpanelet vises de innstilte verdiene.

Sensor	Sensorens funksjon
°C Temperatur	Velg temperatur og steke- eller rengjøringsnivå.
 Tidsfunksjoner	Velg varselur  , koketid  , ferdigtid  og klokkeslett  .
- Minus	Redusere de innstilte verdiene.
+ Pluss	Øke de innstilte verdiene.

Symbolet for den tidsfunksjonen som er aktivert lyser på indikatorpanelet.




Sensorer for justering av de programmerte verdiene

Med sensorene **+** eller **-** kan man endre alle de innstilte og anbefalte verdiene.



+ = Øke de programmerte verdiene.


- = Redusere de programmerte verdiene.

Skalaer

30-270	Temperaturskala	Temperaturen inni stekeovnen målt i °C.
1-3	Grilltrinn	Grilltrinn for grilling på små flater  og store flater  1 = nivå 1, svak 2 = nivå 2, middels 3 = nivå 3, sterk
	Rengjøringsnivå	Nivåene for selvrens  1 = nivå 1, svak 2 = nivå 2, middels 3 = nivå 3, høy
1 sek. - 23:59 t.		Varighet på steketiden.
1 sek. - 23:59 t.		Tid på varseluret.

symbolet for varme

Mens ovnen varmes opp, vil symbolet  på indikatorpanelet være tent. Når ovnen oppnår optimalt tidspunkt for å sette inn maten og opprettholder temperaturen, slukkes symbolet .


Symbolet  tennes aldri for grill og rengjøring.

Ovnsrom

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

Ovnslampe

Lampen i ovnsrommet lyser når stekeovnen er i bruk. Lampen slår seg av når temperaturen er innstilt på inntil 60 °C og ved selvsens. På den måten kan du oppnå en optimal finregulering.

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.

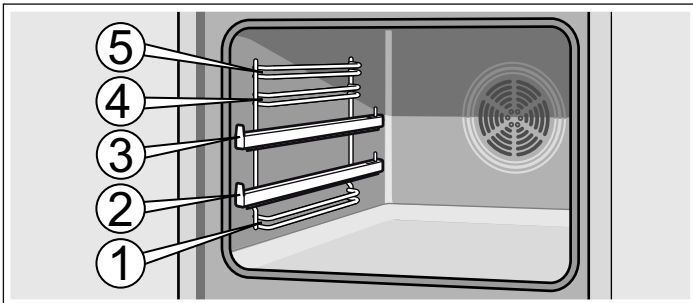
Ditt tilbehør

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.

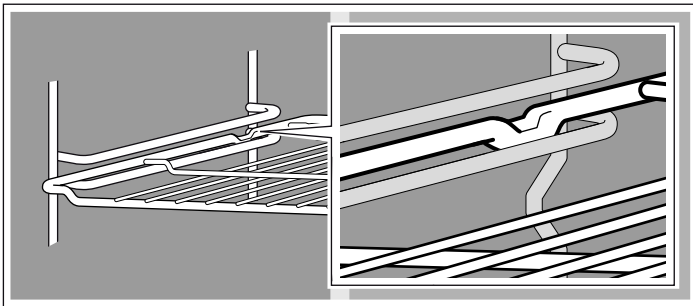
Sette inn tilbehør

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



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.



Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lenger ut.

Avhengig av apparatet går uttrekksskinnene i inngrep når de er trukket helt ut. Dermed er det lett å legge på tilbehøret. Du frigjør uttrekksskinnene ved å legge noe trykk på og skyve dem inn i ovnen.


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

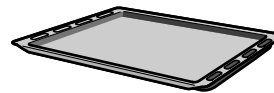
Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. Oppgi HZ-nummeret.



Rist

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

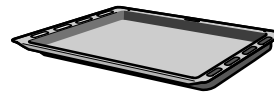
Sett inn risten med den åpne siden mot stekeovnsdøren og den krumme delen ned .



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	Egnet for selvsens
Rist	HZ334000	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfryste retter.	Nei
Emaljebrett	HZ331072	Til kaker og småkaker. Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.	Ja
Universalpanne	HZ332073	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.	Ja
Innleggsrist	HZ324000	Til stek. Sett alltid risten i universalpannen. Dermed blir dryppende fett og kjøttsaft samlet opp.	Nei

Ekstra tilbehør	HZ-nummer	Bruk	Egnet for selvrens
Grillrist	HZ325070	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.	Ja
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.	Nei
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.	Ja
Proffpanne med innleggsrist	HZ333072	Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder.	Ja
Lokk til proffpanne	HZ333001	Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgrYTE.	Nei
Glassfat	HZ915001	Glassformen egner seg til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Den egner seg spesielt godt til program- eller stekeautomatikk.	Nei
Teleskoputtrekk			
2-delt	HZ338250	Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.	Nei
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.	Nei
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.	Nei
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.	Nei
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. HB78AB570)	Ja
Systemdampovn	HZ24D300	For skånsom tilberedning av grønnsaker og fisk.	Nei

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*.


Programmere klokke

Etter tilkobling lyser symbolet  og **0:00** på indikatorpanelet. Still klokken.

1. Trykk på sensoren .


På indikatorpanelet vises klokkeslettet **12:00**.

2. Juster klokkeslettet med sensorene **+** eller **-**.

3. Bekreft med sensoren .

Etter noen sekunder vises det programmerte klokkeslettet.

Oppvarming av stekeovnen

Du kan fjerne lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen når den er tom og lukket. Den mest effektive måten er å varme opp ovnen i én time med over- og undervarme  på 240 °C. Kontroller at det ikke finnes rester fra emballasjen inni stekeovnen.

1. Velg over- og undervarme  ved hjelp av funksjonsbryteren.

2. Trykk på sensoren **+** til det viser 240 °C på indikatorpanelet.

Skr av stekeovnen etter én time. For å gjøre det setter du funksjonsbryteren i posisjon null.

Rengjøring av tilbehør

Rengjør tilbehøret grundig med varmt vann, litt såpe og en klut før du bruker det første gang.



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 kokesoner 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

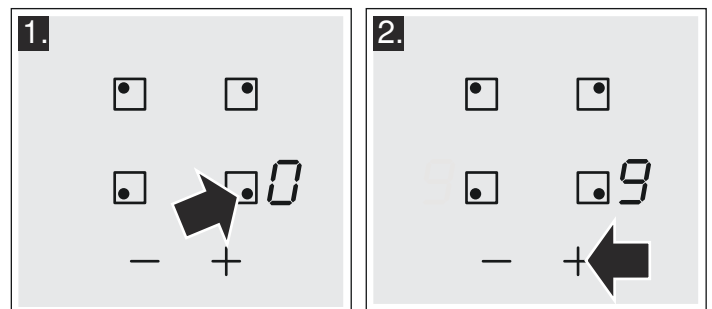
Koketoppen må være slått på.

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
Smelte	
Sjokolade, sjokoladetrekk	1-1.
Smør, honning, gele	1-2
Varme opp og beholde varmen	
Gryteretter	1-2
Melk**	1.-2.
Pølser varmet opp i vann**	3-4
Tine og varme opp	
Dypfrost spinat	3-4
Dypfrost gulasj	3-4
Tilbered/kok på svak varme	
Potetboller*	4.-5.
Fisk*	4-5
Hvit saus, f.eks. bechamel	1-2
Sauser som bearnaise og hollandaise	3-4
Koke, dampkoke, steke lett	
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.
Stue	
Kjøttroll	4-5
Stuing	4-5
Gulasj	3.-4.
Steke / bake med lite olje**	
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.
Frityrsteke** (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje)	
Dypfryste produkter, som f.eks. pommes frites, 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.

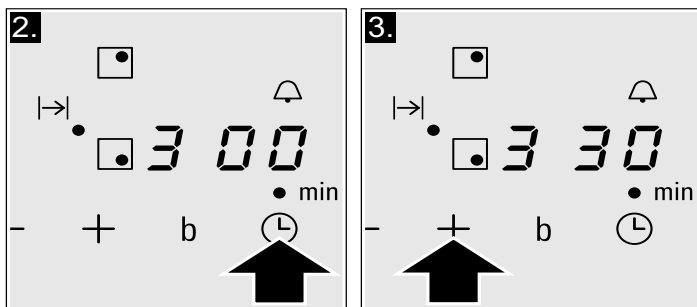
Slå av en kokesone automatisk

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 .
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 .

Når tiden er løpt ut

Kokesonen slår seg av. En alarm vil lyde og displayet for programmert funksjon vises 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 .

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 med symbolene **+** eller **-**.

Når tiden er løpt ut

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

Ved å trykke på symbolet slukkes indikatorene og lydsignalet 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 **b**.
Indikatoren **b** tennes

Funksjonen er nå aktivert.

Merk: Hvis du slår på en kokesone mens Powerboost-funksjonen er i gang, blinker kokesonene **b** og **9**. Deretter reguleres effektnivået **9**. Funksjonen Powerboost er deaktivert.

Deaktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet **b**.
Indikatoren **b** forsvinner og kokesonen returnerer til effektnivået **9**.

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 tidsbegrensing

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

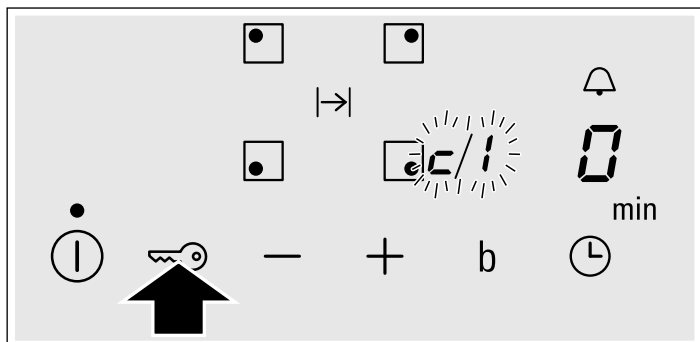
*Fabrikkinnstilling

**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

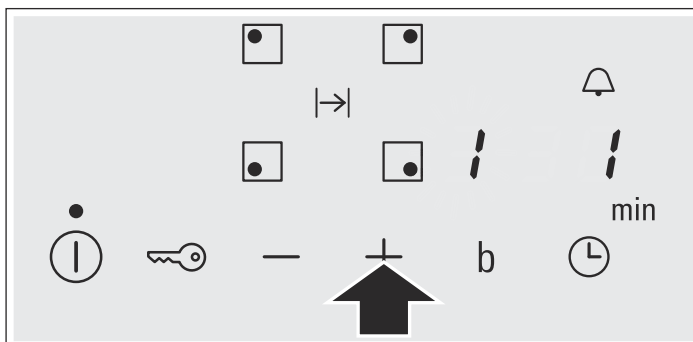
Koketoppen må være slått av.


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



På displayet tenes c og / 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.

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.

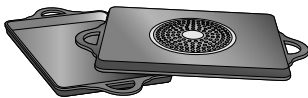
Kokekar

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

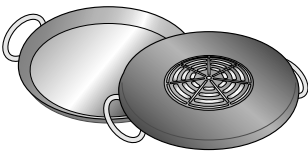
- emaljert stål
- støpejern
- Spesialkar av rustfritt stål for induksjon.

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

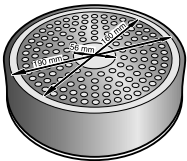
Det finnes en annen type kokekar for induksjon, der ikke hele bunnen er ferromagnetisk.



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

Automatisk frakobling

Dersom justeringer ikke har blitt gjort på flere timer, vil automatisk frakobling aktiveres. Stekeovnen varmer ikke lenger. Dette avhenger av valgt temperatur eller grillnivå.

Automatisk frakobling aktiveres

Et signal høres. I panelet vises **FB**. Stekeovnen varmer ikke lenger.

Vri funksjonsbryteren til posisjon null. Ovnen slår seg av.

Fjerne automatisk frakobling


For å forhindre at den automatiske frakoblingen aktiverer seg uten at dette er ønsket, bør man velge ønsket steketid. Ovnen vil da varme seg opp og være aktiv i valgt tidsperiode.

Programmere stekeovnen

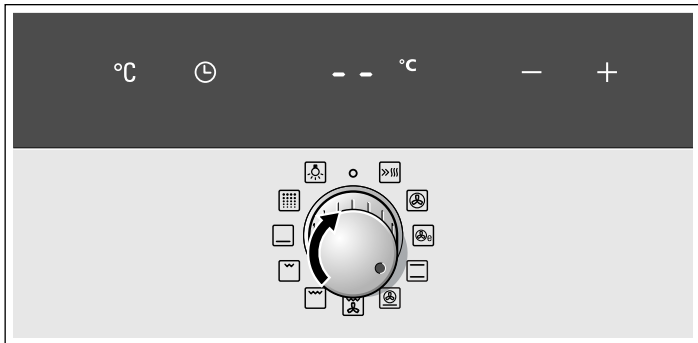
Det er mange måter å programmere stekeovnen på. Her beskrives hvordan du kan programmere varmetypen og temperaturen eller grillnivået. Stekeovnen kan programmeres med koketid (varighet) og ferdigtid for hver rett. For mer informasjon, se kapittelet *Programmere tidsfunksjonene*.

Merk: Vi anbefaler at du alltid forvarmer stekeovnen før du setter inn maten. På den måten unngår du kondens på glasset.

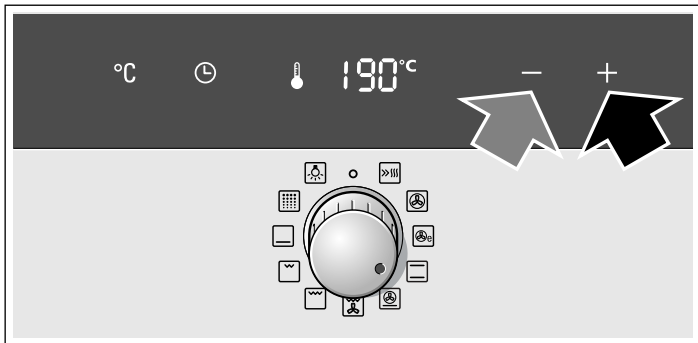
Varmetype og temperatur

Eksempelet på bildet: over- og undervarme  på 190 °C.

1. Velg varmetype med funksjonsbryteren.



2. Juster temperaturen eller still inn ønsket stekenivå med sensorene **+** eller **-**.



Ovnen varmes opp.

Slå av ovnen

Sett funksjonsbryteren i posisjon null.

Endre innstillingene

Det er mulig å endre oppvarmingstype og temperatur eller stekenivå når som helst.

Hurtigoppvarming

Med funksjonen hurtigoppvarming når ovnen den programmerte temperaturen svært raskt.

Funksjonen hurtigoppvarming bør brukes for temperaturer over 100 °C.

For å få et jevnt resultat må du ikke sette maten inn i ovnen før den hurtigoppvarmingen er ferdig.

1. Velg hurtigoppvarming  ved hjelp av funksjonsbryteren.

2. Velg ønsket temperatur ved hjelp av sensorene **+** og **-**.

Symbolet  lyser på indikatorpanelet. Ovnen varmes opp.

Hurtigoppvarmingen er avsluttet


Et lydsignal høres, symbolet  slår seg av. Sett matretten inn i stekeovnen og velg ønsket funksjon og temperatur.

Avbryt hurtigoppvarming

Sett funksjonsbryteren i posisjon null. Ovnen slår seg av.


Merk: Med funksjonen hurtigoppvarming kan man ikke programmere steketid.

Programmere tidsfunksjonene

Denne stekeovnen har flere tidsfunksjoner. Ved hjelp av sensoren  aktiveres menyen og skifter mellom de forskjellige funksjonene. Tidssymbolene fortsetter å lyse mens du utfører innstillingene. Det er mulig å justere en tidsprogrammeringsfunksjon som er programmert med sensorene **+** eller **-**.

Varselur

Funksjonen til varseluret er uavhengig av funksjonen til stekeovnen. Varseluret har et eget signal. Slik vet man at om tiden til varseluret er forløpt eller om stekeovnen slår seg av automatisk (steketiden er forløpt).


1. Trykk på sensoren .

På indikatorpanelet vises symbolet .


2. Programmer tiden til varseluret med sensorene **+** eller **-**.

Foreslått verdi fra sensoren **+** = 10 minutter

Foreslått verdi fra sensoren **-** = 5 minutter

Den programmerte tiden vises etter noen sekunder. Varseluret begynner å gå. På indikatorpanelet lyser symbolet  og forløpt tid til varseluret vises.

Tiden til varseluret er løpt ut.

Et signal høres. På indikatorpanelet vises **00:00**. Slå av varseluret med sensoren .

Endre tiden til varseluret



Endre tiden til varseluret med sensorene **+** eller **-**. Den nye steketiden vises etter noen sekunder.

Avbryt tiden til varseluret

Når stekeovnen slås av fungerer fortsatt varseluret. Gjenoppsett tiden på varseluret til **00:00** med sensoren **-**. Varseluret slår seg av.

Sjekke tidsinnstillingene

Hvis du har stilt inn flere tidsfunksjoner, vil de korresponderende symbolene lyse i indikatorpanelet.

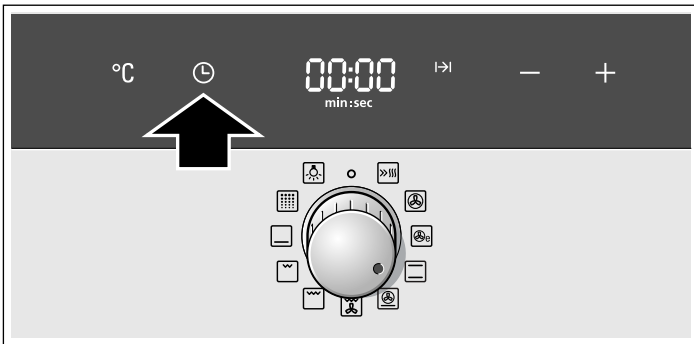
For å kontrollere varseluret , steketiden , ferdigtiden  eller klokkeslettet , trykk flere ganger på sensoren  til ønsket symbol begynner å lyse. Den korresponderende verdien vises noen sekunder i indikatorpanelet.

Varighet på steketiden

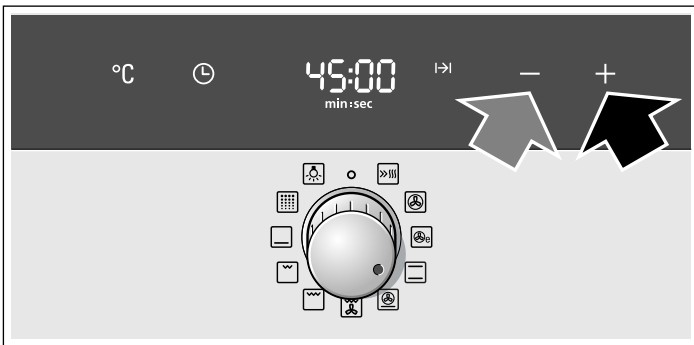
Du kan stille inn steketid for hver enkel matrett. Når steketiden er gått ut slår stekeovnen seg automatisk av. På den måten slipper du å avbryte det du holder på med for å slå av stekeovnen, og du trenger ikke tenke på å huske å passe steketiden.


Eksempellet på bildet: steketiden er 45 minutter.

1. Velg varmetype med funksjonsbryteren.
2. Trykk to ganger på sensoren .
På indikatorpanelet vises **00:00** og symbolet for steketid .





3. Still inn steketiden med sensorene **+** eller **-**.
Foreslått verdi fra sensoren **+** = 30 minutter
Foreslått verdi fra sensoren **-** = 10 minutter




4. Trykk på sensoren **°C**.
Juster temperaturen eller still inn ønsket stekenivå med sensorene **+** eller **-**.
Etter noen sekunder slår ovnen seg på. Den programmerte temperaturen vises på indikatorpanelet og symbolet  lyser.

Steketiden er løpt ut

Et signal høres. Stekeovnen varmer ikke lenger. På indikatorpanelet vises **00:00**. Trykk to ganger på sensoren . Du kan stille inn en ny koketid med sensorene **+** eller **-**, eller trykke på sensoren  og sette funksjonsbryteren på null. Stekeovnen er avslått.

Endre steketiden






Trykk to ganger på sensoren . Endre steketiden med sensorene **+** eller **-**.

Avbryte steketiden

Trykk to ganger på sensoren . Gjenopprett koketiden til **00:00** med sensoren **-**. Tiden er avbrutt.

Sjekk tidsinnstillingene

Hvis du har stilt inn flere tidsfunksjoner, vil de korresponderende symbolene lyse i indikatorpanelet.




For å kontrollere varseluret , steketiden , ferdigtiden  eller klokkeslettet , trykk flere ganger på sensoren  til ønsket symbol begynner å lyse. Den korresponderende verdien vises noen sekunder i indikatorpanelet.

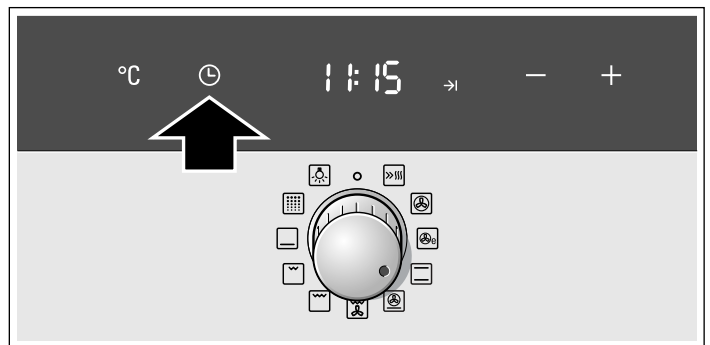
Ferdigtid

Stekeovnen kan programmeres med det tidspunktet man ønsker å ha retten klar. I dette tilfellet slår stekeovnen seg automatisk på og deretter av på ønsket tidspunkt. Du kan for eksempel sette maten inn i ovnen om morgenen og programmere den slik at retten er klar midt på dagen.

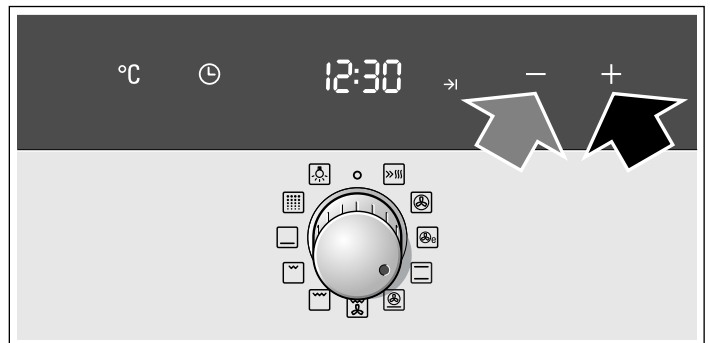
Forsikre deg om at matvarene ikke blir dårlige av å være for lenge inni stekeovnen.

Eksempellet på bildet: klokken er 10.30, koketiden er 45 minutter og stekeovnen skal slå seg av klokken 12.30.



1. Juster funksjonsbryteren.
2. Trykk to ganger på sensoren .
3. Still inn steketiden med sensorene **+** eller **-**.
4. Trykk på sensoren .
Tidspunktet for når maten vil være ferdig og symbolet for ferdigtid  vises på indikatorpanelet.





5. Utsett ferdigtiden med sensorene **+** eller **-**.




6. Trykk på sensoren **°C**.
Juster temperaturen eller still inn ønsket stekenivå med sensorene **+** eller **-**.

På indikatorpanelet vises den programmerte temperaturen og symbolet , stekeovnen stilles inn på vent. Når stekeovnen slår seg på, vises den programmerte temperaturen og symbolet  slås av.


Steketiden er løpt ut

Et signal høres. Stekeovnen varmer ikke lenger. På indikatorpanelet vises **00:00**. Trykk to ganger på sensoren . Du kan stille inn en ny koketid med sensorene **+** eller **-**, eller trykke på sensoren  og sette funksjonsbryteren på null. Stekeovnen er avslått.

Justere ferdigtid






Trykk tre ganger på sensoren . Endre steketiden med sensorene **+** eller **-**. Den nye steketiden vises etter noen sekunder. Ikke juster ferdigtiden dersom steketiden har startet. Det ferdige resultatet kan variere.

Avbryte ferdigtid



Trykk tre ganger på sensoren  og gjenopprett ferdigtiden på gjeldende klokkeslett med sensoren **-**. Stekeovnen slår seg på.


Sjekke tidsinnstillingene


Hvis du har stilt inn flere tidsfunksjoner, vil de korresponderende symbolene lyse i indikatorpanelet.

For å kontrollere varseluret , steketiden , ferdigtiden  eller klokkeslettet , trykk flere ganger på sensoren  til ønsket symbol begynner å lyse. Den korresponderende verdien vises noen sekunder i indikatorpanelet.


Klokkeslett

Etter tilkobling eller etter et strømbrudd lyser symbolet  og  på indikatorpanelet. Still klokken.

1. Trykk på sensoren .

Klokken vises .

2. Juster klokkeslettet med sensorene  eller .

3. Bekreft med sensoren .

Etter noen sekunder vises det programmerte klokkeslettet.


Justere klokkeslettet

Du kan ikke ha programmert noen annen tidsfunksjon, stekeovnen må være avslått.

1. Trykk to ganger på sensoren .

På indikatorpanelet vises symbolet .

2. Endre klokkeslettet med sensorene  eller .

3. Bekreft med sensoren .






Det programmerte klokkeslettet vises etter noen sekunder.

Skjul klokkeslettet

Det er mulig å skjule klokkeslettet. Se kapittelet *Endre grunninnstillingene*.

Endre grunninnstillingene



Denne stekeovnen har ulike grunninnstillinger. Disse innstillingene kan tilpasses den enkelte brukers behov.

Grunninnstillinger	Valg 0	Valg 1	Valg 2	Valg 3
 Signalets varighet etter endt koke- tid eller når tiden på varseluret er gått ut	-	omtrent 10 sek.	omtrent 2 min.*	omtrent 5 min.
 Tidsindikator	nei	ja*	-	-
 Ventetid før en innstilling gjøres	-	omtrent 2 sek.	omtrent 4 sek.*	omtrent 10 sek.
 Skinnene er blitt satt inn på nytt	nei	ja	-	-
 Velg fabrikkinnstillingene for alle verdier	nei*	ja	-	-

* Fabrikkinnstilling




Stekeovnen må være avslått.

1. Trykk på sensoren  i omtrent 4 sekunder.

På indikatorpanelet vises gjeldende grunninnstilling for varselsignalets varighet f. eks.  valg .

2. Endre grunninnstillingen ved hjelp av sensorene  eller .

3. Bekrefte med sensoren .

Den neste grunninnstillingen vises på indikatorpanelet. Sensoren  lar deg gå gjennom alle innstillingene og sensorene  eller , endre dem.

4. For å avslutte trykk på sensoren  i omtrent 4 sekunder.




Alle grunninnstillingene er innstilt.

Du kan når som helst justere grunninnstillingene på nytt.

Selvrengjøring

Under selvrengjøringen varmes stekeovnen opp til ca. 500 °C. Denne modusen brenner bort rester og man behøver kun fjerne aske og små partikler etter at dette er fullført.

Det finnes tre rengjøringsnivåer.

Nivå	Rengjøringsgrad	Varighet
	lett	omtrent 1 time og 15 minutter
	medium	omtrent 1 time og 30 minutter
	intens	omtrent 2 timer

Velg nivå etter hvor skitten stekeovnen er, samt hvor lenge det er siden forrige rengjøring. Det er tilstrekkelig å rengjøre ovnen en gang hver andre eller tredje måned. En rengjøringsssyklus forbruker kun 2,5 - 4,7 kilowatt per time.

Viktige henvisninger

Stekeovnsdøren låses automatisk for din sikkerhet. Stekeovnsdøren kan først åpnes igjen når ovnsrommet er avkjølt og lås-symbolet slukner.

Stekeovnslampen lyser ikke under selvrensens.

Fare for forbrenning!

■ Ovnrommet blir svært varmt under selvrensens. Du må ikke åpne døren til apparatet eller skyve på låsehaken med hånden. La apparatet avkjøles. Hold barn borte fra apparatet.

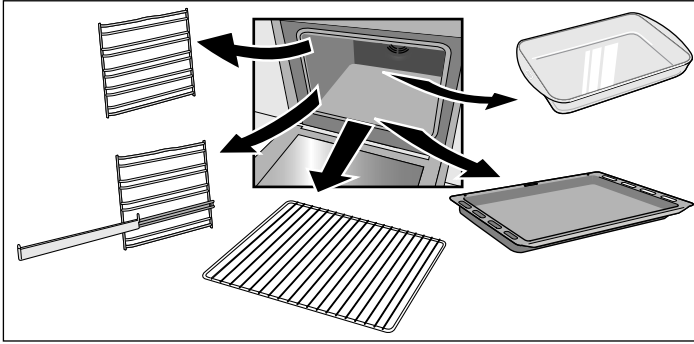
■ Apparatet blir svært varmt på utsiden under selvrensens. Ikke ta på døren til apparatet. La apparatet avkjøles. Hold barn borte fra apparatet.

Brannfare!

Apparatet blir svært varmt på utsiden under selvrensens. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. oppvaskhåndklær, på dørhåndtaket. Hold forsiden av apparatet fri.

Før selvrengs

Stekeovnen må være tom. Ta ut alt tilbehør, rister og skinnene på høyre og venstre side. Se kapittelet *Vedlikehold og rengjøring* for informasjon om hvordan man tar ut skinnene.



Rengjør ovnsdøren og veggene inni stekeovnen i hjørner og skiller.

⚠ Brannfare!

Matrester, fett og kraft kan antennes. Bruk en fuktig klut til å vaske innsiden av ovnen samt tilbehør som rengjøres direkte inni stekeovnen.

Rengjøring av tilbehør

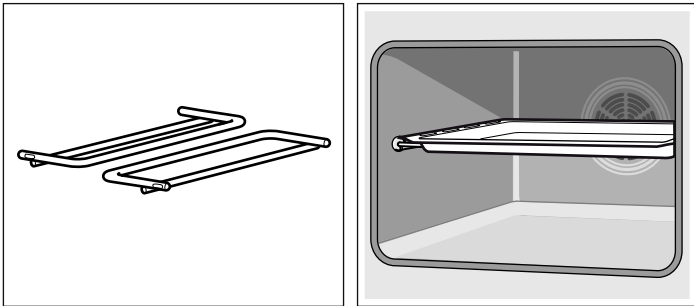
Rister og skinnene på høyre og venstre side kan ikke rengjøres i selvrengjøringsprosessen. De må tas ut.

For optimal rengjøring anbefales det ikke å gjennomføre en selvrengjøring med brettene inni ovnen. Men ved bruk av tilbehørsholderen, kan selvrengjøring utføres med dype langpanner og brett inni ovnen. Rengjør ovnen med maks 1 brett inni ovnen.

Risten må ikke rengjøres med selvrengjøringsfunksjonen

Dersom du ikke har tilbehørsholderen, kan du kjøpe dette fra teknisk service-avdeling eller kjøpe denne over Internett. Produktnummeret er 466546.

Tilbehørsholderen plasseres på høyre og venstre side.



Rengjør rester av mat, fett og kraft på tilbehøret med vann.

Plasser den dype langpannen eller brettet på holderen.

⚠ Helseisikler!


Ikke rengjør brett og former med teflonbelegg under selvrengjøringen. Den intense varmen kan fjerne belegget som forhindrer at mat fester seg, og dette kan danne giftige gasser.



Regulering

Reguler stekeovnen så snart rengjøringsnivå er valgt.


1. Velg selvrengsfunksjonen  med funksjonsknappen.

2. Still inn ønsket rengjøringsnivå med sensorene + eller -.

På indikatorpanelet vises rengjøringsnivået og symbolet . Selvrengs starter etter noen sekunder.

Døren vil bli blokkert like etter oppstart. På indikatorpanelet vises symbolet . Så snart symbolet  er avslått, kan man åpne stekeovnsdøren.


Selvrengs er fullført

På indikatorpanelet vises **00:00**. Stekeovnen varmer ikke lenger. Vri funksjonsbryteren til posisjon null. Ovnen slår seg av. Døren på stekeovnen kan åpnes når symbolet  slår seg av.

Endre nivå for rengjøring


Etter at ovnen er slått på, kan man endre nivå for rengjøring.




Avbryte selvrengs

Vri funksjonsbryteren til posisjon null. Ovnen slår seg av. Døren på stekeovnen kan åpnes når symbolet  slår seg av.


Utsette ferdigtidspunkt

Stekeovnen kan programmeres med det tidspunktet man ønsker at selvrengs skal være fullført. På denne måten kan selvrengs foregå om natten, slik at stekeovnen er klar til bruk på dagtid.

Programmer som beskrevet i punkt 1 og 2. Før selvrengs settes i gang, trykk tre ganger på sensoren  og utsett ferdigtidspunktet ved hjelp av sensorene + eller -.

Ovnen går over i ventemodus. På indikatorpanelet vises rengjøringsnivået og symbolet . Når selvrengs igangsettes vises rengjøringsnivået og symbolet . Symbolet  slås av.

Sjekk tidsinnstillingene

For å kontrollere varigheten, rengjøringsnivå eller ferdigtidspunkt for selvrengs trykk flere ganger på sensoren  til ønsket symbol begynner å lyse. Den korresponderende verdien vises noen sekunder i indikatorpanelet.

Etter selvrengs

Så snart stekeoven er avkjølt innvendig, kan du rengjøre den med en fuktig klut og fjerne rester.

Vedlikehold og rengjøring

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

Merknader

- Små fargeforskjeller på forsiden av stekeovnen kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.
- Skygger på glassruten, som ser ut som vannspor, er en refleks fra stekeovnslyset.
- 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

- uførtynnet 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.

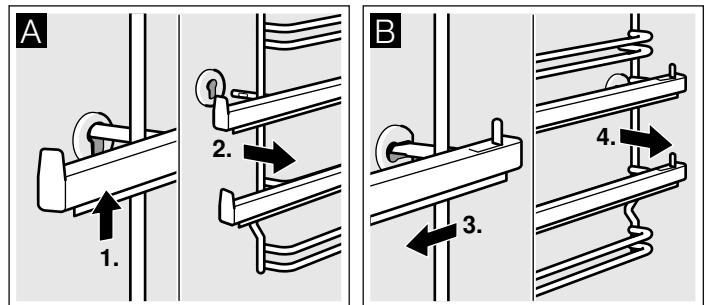
Område	Rengjøringsmiddel
Utsiden av apparatet	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. 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 i et tynt lag med en myk klut.
Kokesone	Vedlikehold: beskyttelses- og pleiemiddel for glasskeramikk. Rengjøring: rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på pakningen. ⚠ Glasskrape for kraftig smuss: Fjern sikringen og rengjør kun med skrapebladet. Forsiktig, bladet er svært skarpt. Fare for skader. Sikre igjen etter rengjøringen. Skift straks ut skadde skrapeblad.
Kokesoneramme	Varmt såpevann: Bruk aldri glasskrape, sitron eller eddik til rengjøringen.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en myk klut. Ikke bruk glasskrape.
Ruten på døren	Rengjøringsmiddel for rustfritt stål (fås hos kundeservice eller i faghandelen): Følg anvisningene fra produsenten.
Ovnsrom	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut. Bruk stålskrubb av rustfritt stål eller ovnsrens hvis ovnsrommet er svært skittent. Brukes bare når ovnsrommet er kaldt. Aller helst bør du bruke selvrensen. Les mer i kapittelet <i>Selvrens</i> .
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.

Sett inn og ta ut stigen

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

Ta ut stigen

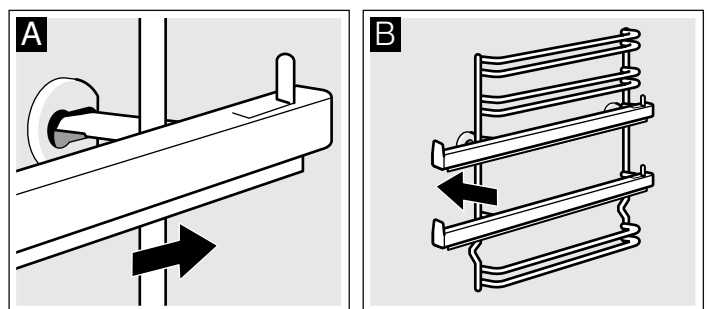
1. Løft opp stigen i forkant
2. og hekt den av (figur A).
3. Trekk deretter hele stigen fremover
4. og ta den ut (figur B).



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

Hekte stigen 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).

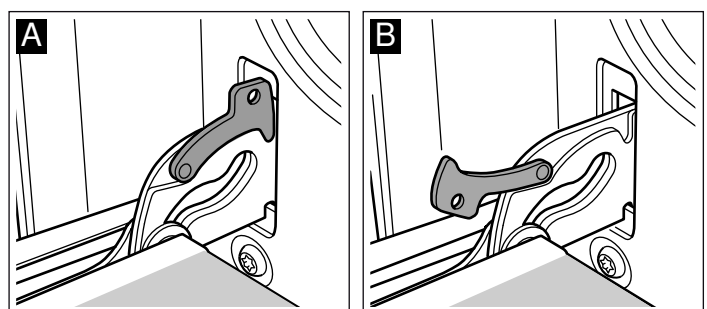


Stigen passer enten på høyre eller venstre side. Vær oppmerksom på at høyde 1 og 2 er nede og høyde 3, 4 og 5 er oppe, som vist i figur B. Uttrekksskinnene må kunne trekkes ut og frem.

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.

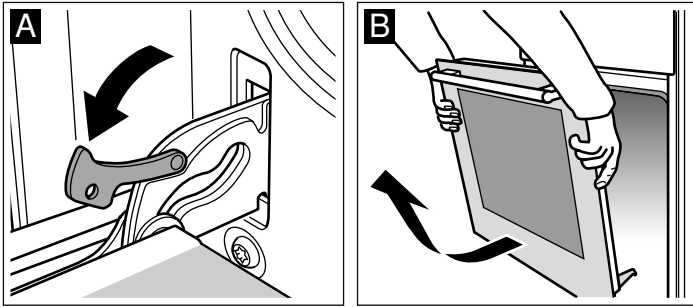


⚠ Fare for personskader!

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

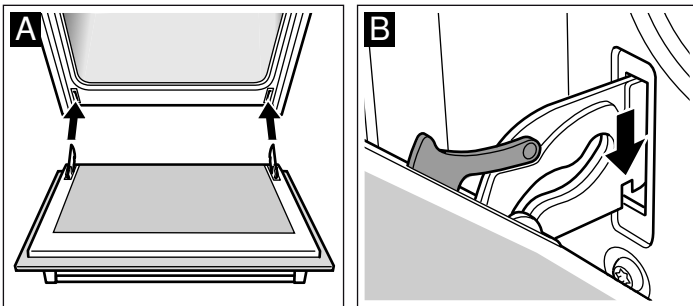
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



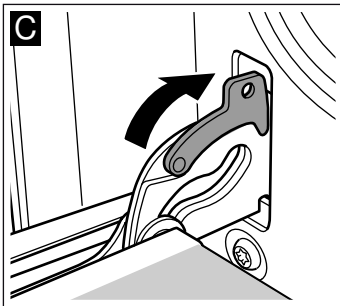
Sett døren på plass

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!

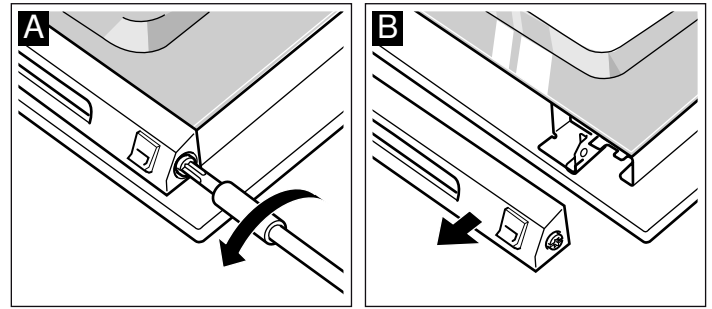
Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

Ta av dekselet på døren

Dekselet på stekeovnsdøren kan bli misfarget. Dekselet på døren kan tas av for en grundigere rengjøring.

1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Skru ut dekselet på stekeovnsdøren. Dette gjør du ved å skru ut skruene på høyre og venstre side (figur A).

3. Ta av dekselet (figur B).



Påse at stekeovnsdøren ikke blir lukket så lenge dekselet er tatt av. Det innvendige glasset kan ødelegges.

Rengjør dekselet med et rengjøringsmiddel for rustfritt stål.

4. Sett dekselet på plass igjen og fest det.
5. Lukk stekeovnsdøren.

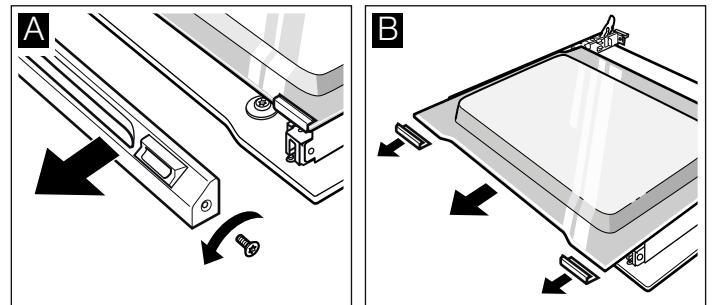
Montering og utmontering av glassruter

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

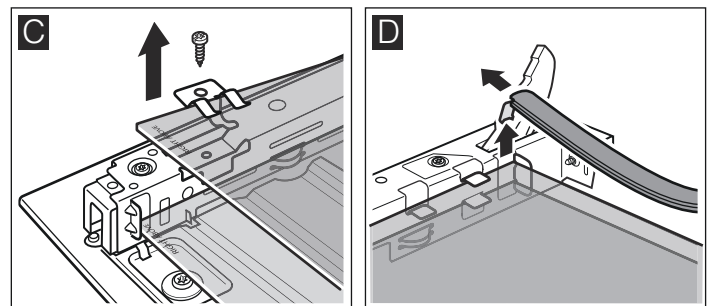
Ved utmontering av de innvendige glassrutene må du være oppmerksom på rekkefølgen du tar dem ut i. Se på nummeret på glassruten når du skal montere glassrutene i riktig rekkefølge igjen.

Utmontering

1. Hekt av stekeovnsdøren og legg den med håndtaket ned på et håndkle e.l.
2. Skru av dekselet øverst på stekeovnsdøren. Dette gjør du ved å skru ut skruene på høyre og venstre side (figur A).
3. Løft den øvre glassruten, trekk den ut og ta av de to små tetningene (figur B).

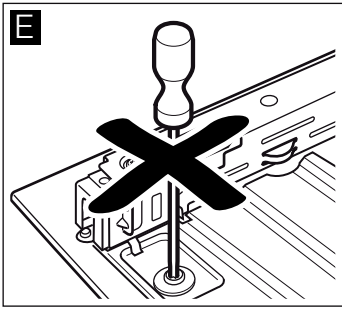


4. Skru av festeklemmene på høyre og venstre side. Løft glassruten og ta klemmene av ruten (figur C).
5. Ta av tetningen nede på glassruten (figur D). Trekk i tetningene og ta dem av oppover. Trekk ut glassruten.



6. Trekk den nederste ruten på skrå oppover for å ta den ut.

7. Skru IKKE ut skruene på høyre og venstre side av platedelen (figur E).



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

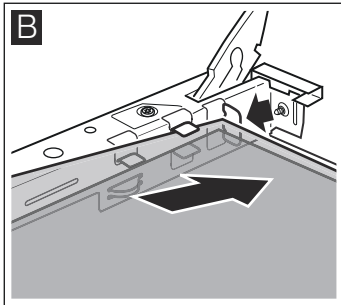
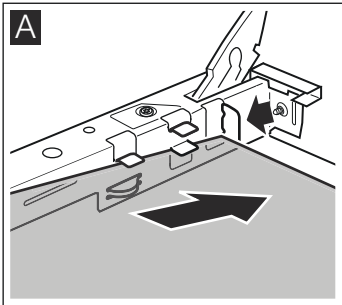
⚠ Fare for personskader!

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

Montering

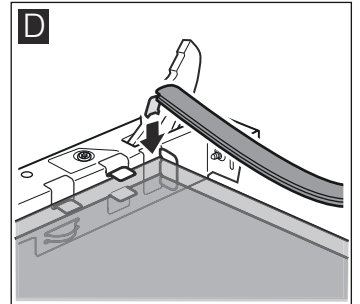
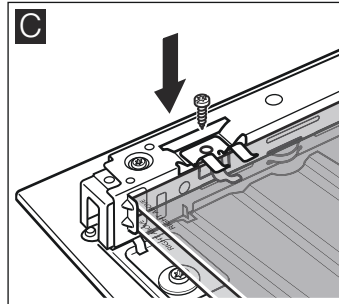
Ved montering må du passe på at merkingen "right above" står opp-ned nede til venstre på begge rutene.

1. Skyv den nedre glassruten inn på skrå bakover (figur A).
2. Skyv inn den midtre glassruten (figur B).



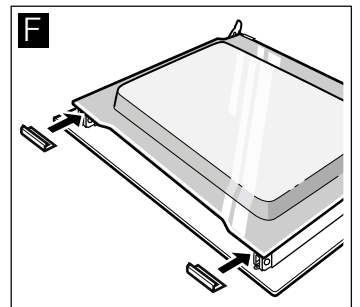
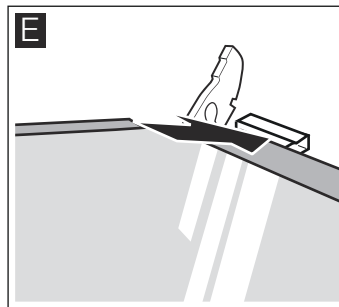
3. Sett på festeklemmer på høyre og venstre side av ruten, juster dem slik at fjærene er over skruerhullet og skru dem fast (figur C).

4. Sett tetningen på plass under glassruten igjen (figur D).



5. Skyv den øverste ruten på skrå bakover inn i de to holderne. Pass på at du ikke samtidig skyver tetningen bakover (figur E).

6. Sett de to små tetningene på plass på glassruten til høyre og venstre igjen (figur F).



7. Sett på dekselet og skru det fast.

8. 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

Feilsøkingstabell

Feil	Mulig årsak	Løsning/råd
Ovnen virker ikke.	Defekt sikring.	Kontroller sikringen i sikringsboksen for å sjekke om den er i orden.
	Strømbrydd.	Kontroller om lyset på kjøkkenet virker eller om de andre husholdningsapparatene virker.
På indikatorpanelet lyser ⏸ og nuller.	Strømbrydd.	Juster klokkeslett på nytt.
Stekeovnen varmes ikke opp.	Det er støv på kontaktene.	Vri bryteren flere ganger i begge retninger.
Døren kan ikke åpnes. På indikatorpanelet vises symbolet 🔒.	Døren på stekeovnen har blitt blokkert pga. selvrensingen 🧼.	Vent til den har blitt kald og symbolet 🔒 har blitt slått av.


Feil	Mulig årsak	Løsning/råd
I indikatorpanelet vises FB .	Automatisk frakobling har blitt aktivert.	Vri funksjonsbryteren til posisjon null.

Feilmeldinger

Når det vises en feilmelding på indikatorpanelet med **E**, trykk på sensoren ⏸. Meldingen vil da gå bort. Funksjonen til den innstilte tiden vil da slettes. Hvis feilmeldingen ikke går bort, må du kontakte Teknisk service.

Følgende feilmeldinger kan løses av brukeren.

Feilmelding	Mulig årsak	Løsning/råd
E 011	Det er trykket for lenge på en sensor eller den har hengt seg opp.	Trykk på alle sensorene - en om gangen. Kontroller om en sensor har hengt seg opp, er dekket til eller er skitten.
E 106	Blokkering av døren har blitt aktivert med døren åpen.	Trykk på sensoren ⏸. Nå kan programmeringen gjenomføres.

Feilmelding	Mulig årsak	Løsning/råd
<i>E115</i>	Temperaturen i stekeovnen er for høy.	Døren er blokkert og oppvarmingen har blitt avbrutt. Vent til stekeovnen har blitt avkjølt. Trykk på sensoren  og juster tiden på nytt.

Fare for elektrisk støt!

Feilaktige reparasjoner er farlige. Reparasjoner må kun utføres av fagpersonell fra teknisk service.

Kokesonen

Reparasjon

Indikator	Feil	Tiltak
ingen	Strømtilførselen er avbrutt. Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingskjemaet. Feil på elektronisk system.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strømbrydd. Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingskjemaet. Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet, skal du kontakte teknisk service.
Indikatoren lyser	Bryterpanelet er fuktig, eller det står en gjenstand oppå det.	Tørk av bryterpanelet eller fjern gjenstanden.
Indikatoren - blinker blant indikatoren 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>FQ / 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 varseltone	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 varseltone	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 / 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 matlagning 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 matlagingsmetoden kan variere.

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. Derfor er koketoppen utstyrt med en ventilator som starter automatisk etter hver målt temperatur gjennom de forskjellige effekttrinnene. Ventilatoren vil også fortsette å fungere etter at koketoppen er slått av, dersom temperaturen fremdeles er for høy.

Tikkende lyd eller lyd som fra viserne på en klokke

Denne lyden høres kun når 3 kokesoner eller mer er i gang, og den forsvinner eller dempes, når du slår av kokesoner.

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

Bytte stekeovnslampe i taket

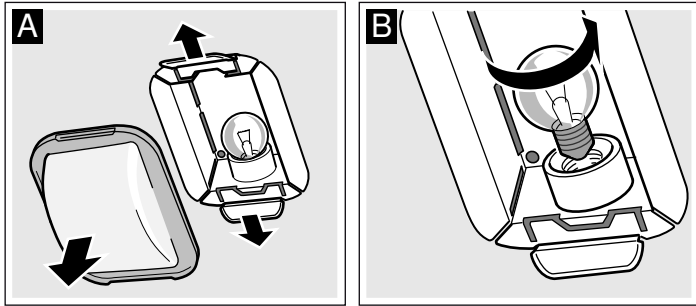
Dersom stekeovnslampen er gått, må den skiftes. 40 watts reservelamper som tåler høy temperatur, fås hos kundeservice eller i faghandelen. Bruk kun disse lampene.

Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringskapet.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.

2. Ta av glassdekselet. Trykk metalltappene bakover med tomlene (figur A).
3. Skru ut lampen (figur B) og bytt den ut med en lampe av samme type.



4. Sett glassdekselet på igjen. Sett inn glassdekselet på den ene siden og trykk hardt på den andre siden. Glasset smekker på plass.
5. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen.

Glassdeksel

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

Oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan gi best mulig veiledning. Typeskiltet med numrene finner du 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.

Energi- og miljøtips

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

Varmetype Varmluft eco

Med den energiøkonomiske 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
Kaker og bakst				
Terte	Terteform, aluminium, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Quiche	Terteform, aluminium, Ø 31 cm	3	200-220	45-55
Fransk terte	Kakeform, aluminium, 28 cm	2	180-200	40-55
Butterdeigbakst	Stekebrett	3	180-200	20-30
Sprøytebakst	Stekebrett	3	140-150	30-45

Retter med Varmluft eco 	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Vannbakkels (Éclairs)	Stekebrett	3	210-230	35-45
Grateng				
Potetgrateng	Gratengform	2	160-180	60-80
Dypfryste produkter				
Pizza med tynn bunn	Universalpanne	3	190-210	15-25
Pizza med tykk bunn	Universalpanne	2	180-200	20-30
Pommes frites	Universalpanne	3	200-220	20-30
Fiskepinner	Universalpanne	3	220-240	10-20
Rundstykker, bagett	Universalpanne	3	180-200	10-15
Kjøtt				
Roastbiff, rå, 1 kg	Åpent kokekar	2	240-250	35-45
Roastbiff, medium, 1 kg	Åpent kokekar	2	250-260	45-55
Fisk				
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	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 matvarens 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 innsettingshøyder 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

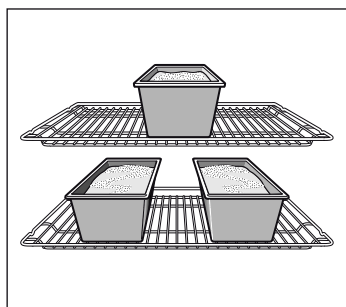
Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:

- 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 brødder 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. De mengde 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.



Hvis du vil steke en terte i én høyde, setter du formen på universalpannen.

Vil du steke flere kaker samtidig, kan du sette formene ved siden av hverandre på risten.

Kaker i form	Kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Terte	Terteform, aluminium, Ø 31 cm	1		240-260	30-40
	2 terteformer, aluminium, Ø 31 cm	3+1		180-200	40-50
Quiche	Terteform, aluminium, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Kake	Kakeform, aluminium, 28 cm	1		190-210	50-60

Ret	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Tid i minutter
Pizza	Stekebrett	2		200-220	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	40-50
Tarte flambée (forvarming)	Universalpanne	2		280-300	10-12
Kringle	Stekebrett	2		170-190	25-35
Brioche	Stekebrett med 12 brioche-former, Ø 8 cm	2		200-220	20-25
Vannbakkels (Éclairs)	Stekebrett	2		210-230	30-40
Butterdeig	Stekebrett	3		180-200	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		170-190	35-45
Marengs (10 min. forvarming)	Stekebrett	3		80-90	180-210
Sprøytebakst	Stekebrett	3		140-150	30-40
	Stekebrett	3		140-150	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-150	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-140	35-50
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
Børek	Universalpanne	2		180-200	40-50

Tips til bakingen

Du vil bake etter din egen oppskrift.	Se etter lignende kaker i steketabellen.
På denne måten kan du finne ut om formkaken er ferdigstekt.	Stikk en tannpirker inn på det høyeste stedet på kaken ca. 10 minutter før slutten av steketiden som er angitt i oppskriften. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.
Kaken er falt sammen.	Bruk mindre væske neste gang eller still ovnstemperaturen 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Ikke smør kanten av springformen. Etter steking løses kaken forsiktig med en kniv.
Kaken blir for mørk oppå.	Sett den inn på en lavere høyde, velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.
Kaken er for tørr.	Stikk små hull med en tannpirker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Øk temperaturen med 10 grader og reduser steketiden neste gang.
Brød eller kaker (f.eks. ostekaker) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (rå, gjennomtrukket av væskestriper).	Bruk litt mindre væske neste gang og stek på lavere temperatur og med litt lengre steketid. Når du skal bake kaker med saftig fyll, forsteker du bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fyllet oppå. Ta hensyn til oppskriften og steketidene.
Bakverket er ikke jevnt stekt.	Velg en noe lavere temperatur, dermed blir bakverket jevnere stekt. Stek ømfintlige kaker med over-/undervarme  på én høyde. Bakepapir som går ut over platen, kan ha innflytelse på luftsirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer til stekebrettet.
Fruktkaken er for lys på undersiden.	Skyv kaken inn på en lavere stekehøyde neste gang.
Fruktsaften renner ut.	Bruk om mulig en dypere universalpanne neste gang.
Småbakst av gjærdeig kleber seg sammen under steking.	Alle stykkene i baksten bør være ca. 2 cm fra hverandre. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Du har bakt på flere høyder. På det øverste brettet er kakene mørkere enn på de nederste.	Bruk alltid 3D-varmluft  når du steker på flere høyder. Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.
Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann.	Under steking kan det oppstå 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, grateng og toast

Kokekar

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

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

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

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

Angivelser i tabellene:

Kokekar uten lokk = åpent

Kokekar med lokk = lukket

Sett alltid kokekaret midt på risten.

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

Steking

Tilfør litt væske til magert kjøtt. Bunnen i kokekaret skal være dekket ca. ½ cm i høyden.

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

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

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

Grilling

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

Grill alltid i lukket stekeovn.

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

Snu grillstykkene etter 2/3 av steketiden.

Ikke tilsett salt før etter grillingen.

Legg grillstykkene rett på risten. Skal du grille ett enkelt grillstykke, blir det best dersom det blir lagt midt på risten.

Sett også inn universalpannen i høyde 1. Kjøttsaften blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

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

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


Kjøtt

Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden.

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

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

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

Rett	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Kjøtt						
Roastbiff, rå	1,0 kg	Åpen	1		240-250	40-50

Rett	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Roastbiff, medium	1,0 kg	Åpen	1		250-260	50-60
Lammelår, uten bein, surret, medium	1,5 kg	Åpen	1		160-170	110-120
Rullestek	1,0 kg	Åpen	1		190-210	120-130
Svinerull	2,0 kg	Åpen	1		170-190	170-180
Fjærkre						
Kylling	1,5 kg	Rist + universalpanne	2+1		210-230	80-90
And	2,0 kg	Rist + universalpanne	2+1		190-210	100-110
Fisk						
Fisk, hel, grillet	300 g	Rist + universalpanne	2+1		2	20-25
Grateng						
Potetgrateng		Gratengform	2		160-180	60-80
Toast						
4 stk, gratinert		Rist + universalpanne	3+1		160-170	10-15
12 stk., gratinert		Rist + universalpanne	3+1		160-170	15-20

Tips til steking og grilling

Det står ikke angitt noe i tabellen når det gjelder vekten på denne steken.	Velg den neste, lavere vekten i henhold til angivelsene og forleng tiden.
Du ønsker å finne ut om steken er ferdig.	Bruk et steketermometer (fås hos en forhandler) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med en skje på steken. Dersom den føles fast, er den ferdig. Dersom den gir etter, kan den steke litt til.
Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.	Kontroller innsetningshøyden og temperaturen.
Steken ser fin ut, men sjyen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, eller fyll på mer væske.
Steken ser fin ut, men sjyen er for lys og tynn.	Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett litt mindre væske.
Det dannes damp når væske helles på steken.	Dette er fysisk betinget og normalt. En stor del av vanddampen kommer ut av damputløpet. Den kan slå seg ned på de kaldere bryterne eller på elementfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann.

Tilberedning av komplette måltider

Sett alltid kokekaret på en rist.

Med 3D-varmluft kan du tilberede et komplett måltid i ovnen. Varmen i ovnsrommet utnyttes optimalt. I den varme luften overføres ikke lukt og smak mellom rettene.

Meny	Kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter	
Meny 1						
Lammelår, uten bein, surret, 1,3 kg, medium og bakte poteter	Åpent kokekar	1		180	80	
Terte	Terteform, aluminium, Ø 31 cm	3				
Meny 2						
Lammelår, uten bein, surret, 1,3 kg, medium*	Åpent kokekar	1		180	80	
Potetgrateng	Åpent kokekar	3				

* Tips: 20 minutter før endt koketid kan du også legge tomater rundt lammelåret.

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	Tid i minutter
Pizza, dypfryst					
Pizza med tynn bunn	Universalpanne	2	/	200-220	15-25
	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	/	190-210	10-20
Pizza, avkjølt					
Pizza (forvarming)	Universalpanne	1	/	180-200	10-15
Potetprodukter, dypfryste					
Pommes frites	Universalpanne	3	/	190-210	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalpanne	3	/	190-210	20-25
Rösti, fylte potetkaker	Universalpanne	3	/	200-220	15-25
Bakevarer, dypfryste					
Rundstykker, bagett	Universalpanne	3	/	180-200	10-20
Saltkringler (ikke forstekt)	Universalpanne	3	/	200-220	10-20
Bakevarer, forstekte					
Halvstekte rundstykker, halvstekte bagetter	Universalpanne	2		190-210	10-20
	Universalpanne + rist	3+1		160-180	20-25
Vegetarbiffer, dypfryste					
Fiskepinner	Universalpanne	2	/	220-240	10-20
Kyllingvinger, kyllingnuggets	Universalpanne	3	/	200-220	15-25
Strudel, dypfryst					
Strudel	Universalpanne	3	/	190-210	30-35

Spesielle retter

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

Ta først ut tilbehør, stige eller teleskoputtrekk.

Tilberede yoghurt

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

4. Forvarm ovnen som angitt.

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

Heving av gjærdeig

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

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

Opptining

Opptiningstidene avhenger av matvaretype og mengde.

Ta hensyn til informasjon fra produsenten på emballasjen.

Ta de fryste matvarene ut av pakningen og legg dem i et egnet kokekar på risten.

Fjærkre legges på en tallerken med brystsidene ned.

Merk: Lyset slår seg ikke på dersom man har valgt temperaturer under 60 °C. Dette gjør finjustering mulig.

Ret	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur
Ømtålige frysevarer F.eks. kremkaker, glasserte kaker, fruktkaker osv.	Rist	1		30 °C
Andre frysevarer Kylling, spekemat, kjøtt rundstykker, kaker og andre bakerverer.	Rist	1		50 °C

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 pærebåter	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, rensed	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. Løkkene kan sprekke.

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

De angitte tidene i tabellene er veiledende verdier. De kan påvirkes av romtemperatur, antall glass, mengden og varmen i glassets innhold. Før du kobler om eller slår av, må du kontrollere at innholdet i glassene bobler ordentlig.

Forberedelse

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

4. Lukk glassene med klemmer.

Ikke sett inn mer enn seks glass i ovnsrommet.

Stille inn

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

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.

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

Grønnsaker

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

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

Grønnsaker i kald kraft i énilters 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"> ■ Hold steketidene så korte som mulig. ■ La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. ■ Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.
Baking	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 180 °C.
Småkaker	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C. Egg eller eggeplommer reduserer dannelsen av akrylamid.
Stekeovn pommes frites	Fordel jevnt i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett, slik at pommes fritesene ikke tørker ut

Testretter

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

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

Bake

Baking på to høyder:

Skyv alltid universalpannen inn over stekebrettet.

Steking i tre høyder:

Skyv universalpannen inn i midten.

Sprøytebakst:

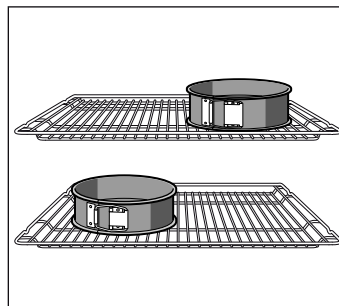
Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

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 temperatuere ved baking.

Rett	Tilbehør og former	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Sprøytebakst (forvarming*)	Stekebrett	3		140-150	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-150	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-140	35-50
Sprøytebakst	Stekebrett	3	 	140-150	35-50
Småkaker (forvarming*)	Stekebrett	3		150-170	20-30
	Stekebrett	3		150-160	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-160	25-40
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-150	35-55
Sukkerbrød (forvarming*)	Springform på rist	2		150-160	30-40
Sukkerbrød	Springform på rist	2	 	160-180	30-40



* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

Rett	Tilbehør og former	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Eplepai	Rist + 2 springformer, Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 rister + 2 springformer Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

Grilling

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

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

* Vendes etter 2/3 av tiden





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

siemens-home.com

Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens



9001194534 960315