



HC748.31X

Komfyr

SIEMENS

Sikkerhetsanvisninger	4
Før montering	4
Veiledning om sikkerhet	4
Årsaker til skader	4
Oppstilling og tilkobling	5
For installatøren	5
Veggfeste	5
Dørsikring	5
Din nye komfyr	6
Oversikt	6
Kokesonen	7
Stekeovnen	7
Ovnsrommet	8
Før første gangs bruk	10
Stille inn klokkeslett	10
Oppvarming av stekeovnen	10
Rengjøring av tilbehør	10
Matlaging med induksjon	10
Kokekar	10
Vanlige lyder fra kokesonen	10
Innstilling av kokesone	11
Inn- og utkobling av kokesonen	11
Velge og stille inn kokeplate	11
Tilberedningstabell	11
Powerboost	12
Tidsur	12
Automatisk utkobling	13
Grunninnstillinger for kokesonen	13
Stille inn stekeovnen	14
Varmetype og temperatur	14
Stekeovnen skal slås av automatisk	14
Stekeovnen skal slås av og på automatisk	14
Hurtigoppvarming	15
Stille inn klokkeslett	15
Stille inn varselur	15
Barnesikring	16
Stekeovnen	16
Kokesone	16
Vedlikehold og rengjøring	16
Rengjøringsmiddel	16
Sett inn og ta ut stigene	17
Sette inn og ta ut stekeovnsdøren	17
Montering og utmontering av glassruter	18
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	18
Stekeovnen	18
Feiltabell	18
Kokesone	19
Bytte stekeovnslampe i taket	19
Glassdeksel	19
Kundeservice	19
E-nummer og FD-nummer	19
Energi- og miljøtips	20
Energisparing i stekeovnen	20
Energisparing på kokesonen	20
Miljøvennlig håndtering	20
Testet for deg i vårt prøvekjøkken	20

Kaker og bakst	20
Tips til bakingen	22
Kjøtt, fjærkre, fisk	23
Tips til steking og grilling	24
Gratenger, toast	24
Ferdigretter	25
Spesielle retter	25
Opptining	26
Tørking	26
Konservering	26
Akrylamid i matvarer	27
Testretter	27
Baking	27
Grilling	28

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

Sikkerhetsanvisninger

Les grundig gjennom bruksanvisningen og ta godt vare på den. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse anvisningene følge med.

Før montering

Transportskader

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

Elektrisk tilkobling

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

Veiledning om sikkerhet

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

Apparatet må ikke brukes uten oppsyn av voksne og barn som

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

Ikke la barn leke med apparatet.

Varme flater

Fare for forbrenning!

- De varme kokeplatene, innvendige ovnsflatene og varmeelementene må aldri berøres. Hold små barn på trygg avstand. Ta hensyn til restvarmeindikatoren på kokesonen. Den advarer mot varme kokeplater.
- Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Alkohol dampen kan eksplodere i ovnsrommet. Bruk kun små mengder av drikkevarer med høyt alkoholinnhold, og åpne døren på apparatet forsiktig.
- La aldri gjenstander av metall eller matvarer dekket av aluminiumsfolie ligge på kokesonen. Blir kokesonen slått på, varmes slike gjenstander opp.

Brannfare!

Plasser aldri brennbare gjenstander på kokesonen og oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Åpne aldri døren hvis det oppstår røyk i apparatet. Slå av apparatet. Trekk ut støpselet eller koble ut den aktuelle sikringen i sikringsskapet.

Fare for kortslutning!

Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i klem i ovnsdøren eller dras over den varme kokesonen. Kabelisolasjonen kan smelte.

Fare for skålding!

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

Varmt tilbehør og kokekar

Fare for forbrenning!

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

Overopphetet olje og fett

Brannfare!

Overopphetet olje eller fett antennes raskt. Ikke varm opp olje eller fett uten oppsyn. Slukk aldri brennende olje eller fett med vann. Slukk flammene med et lokk eller en tallerken. Slå av kokeplaten.

Våte grytebunner og kokeplater

Fare for personskader!

Hvis det ligger væske mellom grytebunn og kokeplate, kan det oppstå damptrykk. Damptrykket kan forårsake at kjelen plutselig spretter opp. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Sprekker i glasskeramikken

Fare for elektrisk støt!!

Slå av sikringen i sikringsskapet dersom glasskeramikken har sprekker, revner eller riper. Ta kontakt med kundeservice.

Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke

Fare for forbrenning!!

Slå av kokesonen dersom indikasjonen ikke fungerer. Ta kontakt med kundeservice.

Ukyndige reparasjoner

Fare for elektrisk støt!

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

Pacemaker

Dette apparatet er i samsvar med direktivet for sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet. Personer med pacemaker bør likevel holde seg på god avstand fra apparatet.

Det kan skje at noen pacemakere på markedet ikke er i samsvar med direktivet for sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet, og at interferens kan oppstå. Dette kan føre til at pacemakere ikke fungerer som den skal. Det kan også oppstå feil ved bruk av andre apparater som f.eks. høreapparater.

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	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
	Gryteslitasje	Løft gryter og panner når de skal flyttes.
Kraterdannelse	Sukker, sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

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 stekeovnstetning: Hvis stekeovnstetningen er svært skitten, går ikke stekeovnsdøren ordentlig igjen når ovnen er på. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid stekeovnstetningen ren.
- Stekeovnsdøren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sett fra deg ting på den åpne stekeovnsdøren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på stekeovnsdøren.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

Sokkelskuff

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 strømløseleverandøren 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.
- Apparatet som er klargjort for tilkobling, må bare tilkobles en forskriftsmessig montert stikkontakt med maks. 25 A, 3 x 4 mm².

Veggfeste

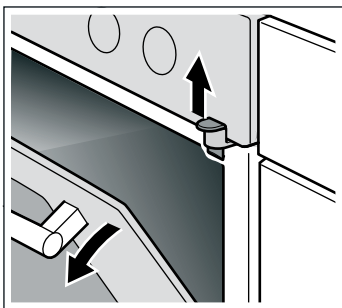
For å sikre komfyren mot vipping må du feste ovnen med vedlagte vinkel til veggen. Se monteringsveiledningen for veggfestet.

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).

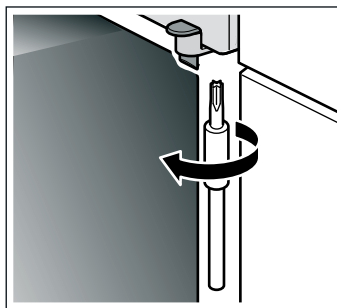


Fjerne dørsikring

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

1. Åpne stekeovnsdøren

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



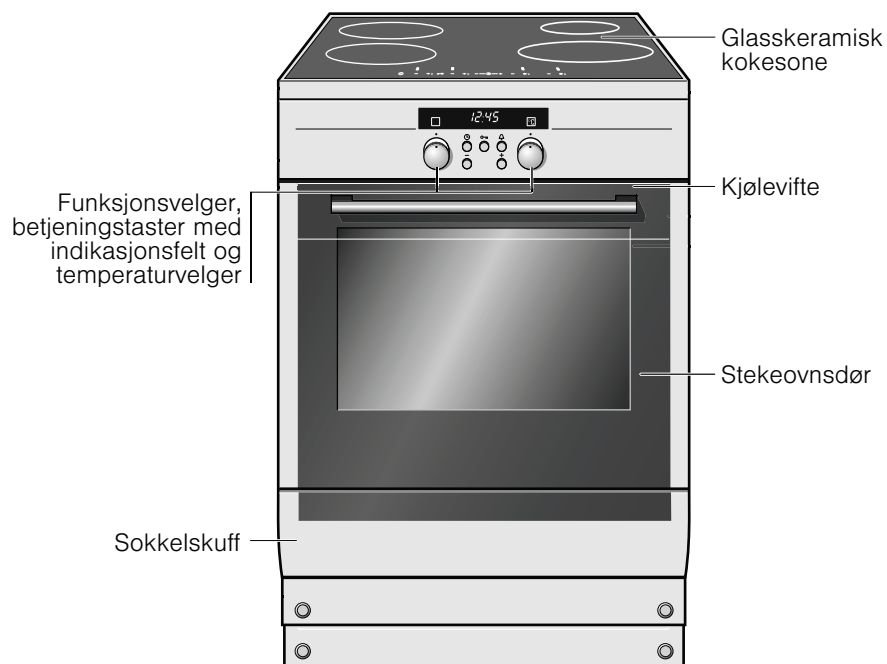
3. Lukk stekeovnsdøren.

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.

Oversikt

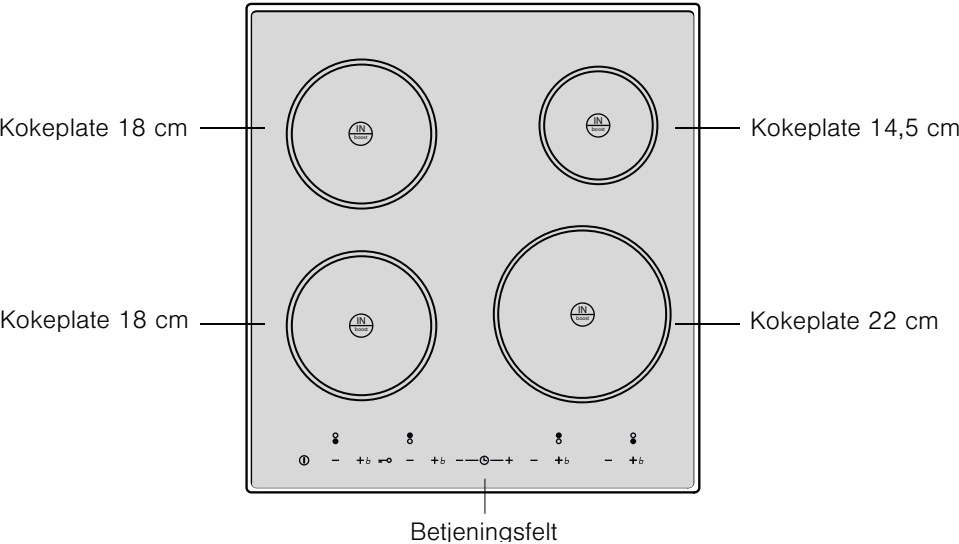
Det kan forekomme differanser mellom de ulike apparattypene.



Bryterhåndtak

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

Kokesonen



Betjeningsfelt

Kokeplatene stilles inn ved hjelp av sensorer. Disse finner du under symbolene. Berør det aktuelle symbolet for å stille inn.

Symbol	Funksjon
ⓘ	Hovedbryter Med denne slår du kokesonen av og på.
⏻	Barnesikring Med denne kan du låse kokesonen.
⚡	Til endring av koke-trinn Feltet minus - = lavere koketrinn Feltet pluss + = høyere koketrinn
⚡	Powerboost Med denne kan du i en kort periode øke effekten på koketrinn 9.
⌚	Tidsur Med denne aktiverer du tidsuret. Med denne stiller du inn tiden for tidsuret.

Flere symboler

⦿	Kokeplater	Disse symbolene kan man ikke trykke på. De viser plasseringen av kokeplatene, f.eks. ⦿ = kokeplate foran til venstre eller høyre.
---	------------	---

Restvarmeindikator

Hvis en kokeplate er blitt varm av kjelene og du slår av kokeplaten, vises restvarmeindikatoren **H** eller **h**. Ikke berør kokeplaten så lenge restvarmen vises. Indikasjonen lyser helt til kokeplaten er tilstrekkelig avkjølt, også selv om kokesonen er slått av.

Stekeovnen

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

Funksjonsvelger

Med funksjonsvelgeren velger du varmetype for stekeovnen. Du kan dreie funksjonsvelgeren mot høyre eller venstre.

Posisjon	Bruk
0	Nullstilling Stekeovnen er avslått.

* Varmetypen som ble brukt til fastsetting av energi-effektklasse i henhold til EN50304.

Posisjon	Bruk
☐	Over-/undervarme Til kaker, gratenger og magre kjøttstykker, f.eks. okse eller viltkjøtt, på én høyde. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
☐	3D-varmluft* Til kaker og bakst på én til tre høyder. Ventilatoren fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
☐	Pizzatrinn Til hurtig tilberedning av dypfrysede produkter uten forvarming, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel. Det nedre varmeelementet og ringelementet avgir varme.
☐	Undervarme Til konservering og ettersteking eller etterbruning. Varmen kommer nedenfra.
☐	Omluftsgrilling Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
☐	Grill, liten flate Til grilling av små mengder biff, pølser, toast og fiskestykker. Den midterste delen av grillen blir varm.
☐	Grill, stor flate Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillristen blir varm.
☐	Opptining Til opptining av f.eks. kjøtt, fjærkre, brød og kaker. Ventilatoren blåser den varme luften rundt maten.
☐	Hurtigoppvarming Til hurtig forvarming av stekeovnen uten tilbehør.

* Varmetypen som ble brukt til fastsetting av energi-effektklasse i henhold til EN50304.

Når du stiller inn, tennes ovnslampen i ovnsrommet.

Temperaturvelger

Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

Posisjon	Betydning
●	Nullstilling Stekeovnen blir ikke varm.
50–300	Temperatur-område Temperaturen i ovnsrommet i °C.

Posisjon	Betydning
•, ••, ••• Grilltrinn	Grilltrinn for grill, liten ☐ og stor ☐ flate. • = trinn 1, svakt •• = trinn 2, middels ••• = trinn 3, kraftig

Kontrolllampen over temperaturvelgeren lyser når oppvarmingen i stekeovnen er på. I varmepausene slukkes lampen. Ved bruk av varmetypene Grilling og Omluftsgrilling lyser ikke lampen.

Taster og indikasjoner

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

Tast	Bruk
⌚ Klokketast	Med denne stiller du inn klokkeslett, steketid $\rightarrow$ og sluttid $\rightarrow$
☐ Nøkkeltast	Med denne tasten kan du slå barnesikringen av og på.
🔔 Varselurtast	Med denne stiller du inn varseluret.
– Minustast	Med denne tasten kan du endre til lavere innstillingsverdier.
+ Plusstast	Med denne tasten kan du endre til høyere innstillingsverdier.

Ovnsrommet

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

Ovnslampe

Lampen i ovnsrommet lyser når stekeovnen er i bruk.

Kjølevifte

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

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

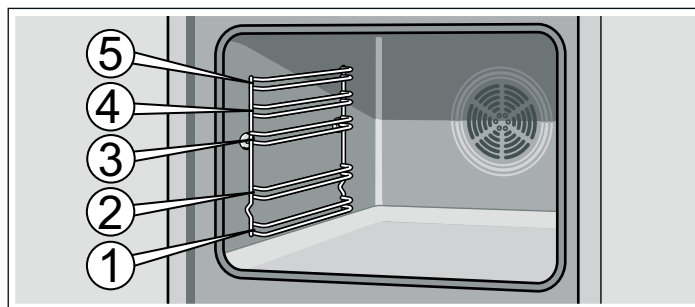
Obs!

Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

Tilbehør

Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 5 forskjellige høyder.

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



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

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



Rist

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

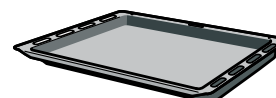
Skyv inn risten $\curvearrowright$ med krumningen nedover.



Emaljebrett

Til kaker og småkaker

Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



Universalpanne

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

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

Ekstra tilbehør

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

Det er ikke alt tilbehør som passer til alle apparater. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.

Ekstra tilbehør	HZ-nummer	Bruk
Rist	HZ334000	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrysede retter.
Emaljebrett	HZ331000	Til kaker og småkaker Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Universalpanne	HZ332000	Til saftige kaker, bakverk, dypfrysede retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Innleggsrist	HZ324000	Til stek. Sett alltid risten ned i universalpannen. Dryppende fett og kjøttssaft samles opp.

Ekstra tilbehør	HZ-nummer	Bruk
Grillrist	HZ325000	Til grilling i stedet for med risten, eller som sprutbeskyttelse, slik at stekeovnen ikke blir så skitten. Grillristen skal bare brukes i universalpannen. Grilling på grillrist: Skal bare brukes i innsetningshøyde 1, 2 og 3. Grillrist som sprutbeskyttelse: Sett inn universalpannen med grillristen under risten.
Glasspanne	HZ336000	Dyp ovns panne i glass. Egner seg også svært godt som serveringsfat.
Pizzabrett	HZ317000	Ideelt til pizza, dypfrysede varer og store, runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Sett brettet på risten og følg opplysningene i steketabellene.
Bakestein	HZ327000	Bakesteinen egner seg utmerket til tilberedning av hjemmelaget brød, rundstykker og pizza som skal ha en spesielt sprø bunn. Bakesteinen må alltid forvarmes på anbefalt temperatur.
Emaljebrett med antislipp-belegg	HZ331010	Store og små kaker løsner lettere fra stekebrettet. Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Universalpanne med antislipp-belegg	HZ332010	Saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker slipper lettere taket i universalpannen. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Proffpanne med innleggsrist	HZ333000	Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder.
Lokk til proffpanne	HZ333001	Lokket gjør proffpannen til en proff ovns gryte.
Glassfat	HZ915001	Glassformen egner seg til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Den egner seg spesielt godt til program- eller stekeautomatikk.
Metallfat	HZ26000	Stekegryten er tilpasset stekesonen på den keramiske platetoppen. Gryten er også velegnet til bruk med kokesensor og program- og stekeautomatikk. Gryten er emaljert på utsiden og har slippbelegg på innsiden.
Teleskoputtrekk		
2-delt	HZ338250	Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.
3-delt	HZ338352	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lenger ut uten at det vipper.
3-delt uttrekk med full lengde	HZ338356	3-delt uttrekk egner seg ikke til apparater med grillspidd. 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 grillspidd.
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 grillspidd.
Selvrensende sidevegger		
Apparater med én stekeovnslampe	HZ339020	Du kan ettermontere veggene for at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift.
Selvrensende tak og vegger.		
Apparater med én stekeovnslampe og sammenklappbart grillelement	HZ329020	For at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift, kan du ettermontere tak og vegger.
Apparater med to stekeovnslamper og sammenklappbart grillelement	HZ329022	For at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift, kan du ettermontere tak og vegger.
Apparater med én stekeovnslampe, sammenklappbart grillelement og steketermometer	HZ329027	For at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift, kan du ettermontere tak og vegger.
Apparater med to stekeovnslamper, sammenklappbart grillelement og steketermometer	HZ329028	For at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift, kan du ettermontere tak og vegger.
Viftefilter	HZ329000	Dette kan ettermonteres i stekeovnen. Viftefilteret filtrerer fettpartikler i avluften og reduserer sjenerende lukt. Bare til apparater med 6, 7 eller 8 som siffer nummer to i E-nummeret (f.eks. HB38AB570)
Systemdampovn	HZ24D300	For skånsom tilberedning av grønnsaker og fisk.

Artikler fra kundeservice

Vedlikeholds- og rengjøringsmidler eller annet tilbehør som passer til hvitevarene dine, kan du bestille fra kundeservice, i

faghandelen eller på Internett via de enkelte landenes nettbutikker. Oppgi alltid artikkelnummeret.

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

Før første gangs bruk

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

Stille inn klokkeslett

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

1. Trykk på tasten .
I displayet vises klokkeslettet 12:00, og symbolet  blinker.
2. Still inn klokkeslett med tasten "+" eller "-".

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Oppvarming av stekeovnen

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnsrommet må være lukket og tomt. Det er best å varme opp stekeovnen i én time på over-/undervarme  på 240 °C. Påse at det ikke er noen emballasjerester i stekeovnen.

1. Still inn over-/undervarme  med funksjonsvelgeren.
2. Still inn på 240 °C med temperaturvelgeren.

Slå av stekeovnen etter én time. Drei funksjonsvelgeren og temperaturvelgeren til nullstilling.

Rengjøring av tilbehør

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

Matlaging med induksjon

Kokesonen er utstyrt med induksjonskokeplater.

Fordeler med matlaging med induksjon

Ved matlaging med induksjon dannes varmen direkte i grytebunnen. Kokeplaten blir ikke varm. Dette gir deg flere fordeler:

- Tidsbesparelse ved koking og steking. Kokekartet varmes opp direkte. Det oppstår ikke varmetap.
- Det sparer energi.
- Enklere vedlikehold og rengjøring. Overkok brenner seg ikke så lett.
- Kontrollert varmetilførsel og høyere sikkerhet. Induksjonen danner eller stanser varmetilførselen straks etter hver gang du betjener apparatet.
Oppvarmingen blir avbrutt dersom du fjerner kokekaret fra kokeplaten, også selv om kokeplaten er slått på.

Kokekar

Egnede kokekar

Bruk bare ferromagnetiske kokekar (kokekar med magnet) av emaljert stål, støpejern eller spesielle induksjonskokekar i rustfritt stål.

Uegnede kokekar

Bruk ikke kokekar av vanlig rustfritt stål, glass, keramikk, kobber eller aluminium

Kontroller kokekaret

Kokekaret er egnet hvis gryte- eller pannebunnen trekker til seg en magnet. Produsenten av kokekaret vil normalt merke kokekar som egner seg til induksjon.

Merknad om bunnen på kokekaret

Beskaffenheten på bunnen av kokekaret kan påvirke resultatet av matlagingen. Materialet i bunnen av kokekaret må fordele varmen jevnt. For eksempel egner en sandwichbunn av rustfritt stål seg godt.

Kokekarsensor

Hver kokeplate har en nedre grense for kokekarsensoren. Bruk alltid kokeplaten som passer best til diameteren på kokekaret.

Vanlige lyder fra kokesonen

Induksjonsteknologien er basert på produksjon av elektromagnetiske felt. Disse gjør at varmen dannes direkte i bunnen av kokekaret. Gryter og kjeler kan danne forskjellige lyder eller vibrasjoner avhengig av produksjonsmåten. Dette er normalt.

Det kan være at lydene blir svakere eller forsvinner helt når du reduserer koketrinnet.

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.

Inn- og utkobling av kokesonen

Du kobler kokesonen inn og ut ved hjelp av hovedbryteren ①.

Innkobling

Berør symbolet ①.

Indikasjonen over hovedbryteren lyser. Kokesonen er klar til bruk.

Utkobling

Berør symbolet ① til indikasjonen over hovedbryteren slukkes. Alle kokeplatene slås av. Dersom kokeplatene blir varme av kjelene, vises restvarmen med **H** eller **h**.

Merk:

Kokesonen slår seg automatisk av dersom alle kokeplatene er slått av i mer enn 20 sekunder.

Velge og stille inn kokeplate

Forutsetning: Kokesonen må være slått på.

Med symbolene **+** og **–** stiller du inn ønsket koketrinn.

Koketrinn **1** = laveste effekt

Koketrinn **9** = høyeste effekt

Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Det er merket med et punkt.

Sett kokekaret på den passende kokeplaten.

1. Berør symbolet **+** eller **–** for kokeplaten. I displayet vises **9**. Kokeplaten er aktivert.
2. Berør symbolet **+** eller **–** igjen i løpet av de neste 10 sekundene.

Tilberedningstabell

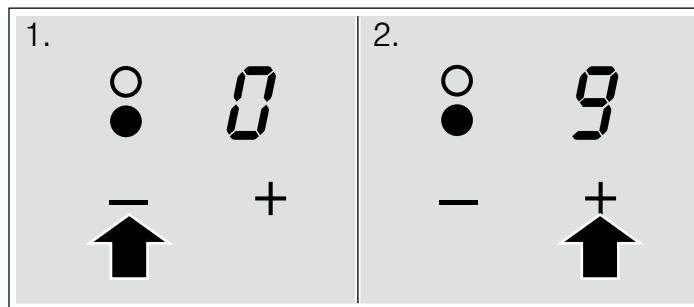
I tabellen nedenfor finner du noen eksempler.

Koketidene kan variere ut fra matvaretype og matvarenes vekt, tykkelse og kvalitet. Derfor kan den faktiske koketiden avvike fra dette.

Den foreslåtte verdien vises:

For **+** koketrinn **9**

For **–** koketrinn **4**



3. Endre koketrinn med **+** eller **–**.

Skr av kokeplaten

Berør symbolet **+** eller **–** til **9** vises. Kokeplaten slås automatisk av. Hvis kokeplaten blir varm av kjelen, vises restvarmeindikatoren **H** eller **h** etter noen sekunder.

Koketrinnet blinker

Kokekar mangler, har feil størrelse eller er av et uegnet materiale. Still et egnet kokekar på kokeplaten for å stoppe blinkingen. Hvis du ikke gjør dette, slås kokeplaten av etter en viss tid.

Koketrinn og restvarmeindikator vises vekselvis

Oppvarmingen er avbrutt. Du har tatt kokekaret av kokeplaten og kokeplaten er fremdeles slått på. Sett på kokekaret igjen, eller slå av kokeplaten.

Bruk koketrinn 9 til oppkoking.

	Viderekokingstrinn	Varighet for viderekoking i minutter
Smelting		
Sjokolade, glasur, smør, honning	1–2	–
Gelatin	1–2	–
Oppvarming og varmholding		
Gryterett (f. eks. linsegryte)	1–2	–
Melk**	1–2	–
Varme pølser i vann**	3–4	–
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfrost	2–3	5–15
Gulasj, dypfrost	2–3	20–30
Trekking, småkoking		
Melboller, potetboller	4–5*	20–30
Fisk	4–5*	10–15
Hvite sauser, f.eks. bechamelsaus	1–2	3–6
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3–4	8–12

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

	Viderekokingstrinn	Varighet for viderekoking i minutter
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2-3	15-30
Risengrynsgrøt	2-3	25-35
Poteter med skall	4-5	25-30
Skelte poteter	4-5	15-25
Deigvarer, pasta	6-7*	6-10
Gryterett, supper	3-4	15-60
Grønnsaker	2-3	10-20
Grønnsaker, dypfryste	3-4	7-20
Koking i trykkoker	4-5	-
Surring		
Rulader	4-5	50-60
Grytestek	4-5	60-100
Gulasj	3-4	50-60
Steking**		
Snitsel, naturell eller panert	6-7	6-10
Snitsel, dypfryst	6-7	8-12
Kotelett, naturell eller panert	6-7	8-12
Biff (3 cm tykk)	7-8	8-12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)	5-6	10-20
Fjærkrebryst, dypfryst	5-6	10-30
Fisk og fiskefilet, naturell	5-6	8-20
Fisk og fiskefilet, panert	6-7	8-20
Fisk og fiskefilet, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6-7	8-12
Scampi og reker	7-8	4-10
Panneretter, dypfryste	6-7	6-10
Pannekaker	6-7	fortløpende
Omelett	3-4	fortløpende
Speilegg	5-6	3-6
Fritering (friter 150 g–200 g per porsjon fortløpende i 1–2 liter olje**)		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8-9	Friter porsjonene etter hverandre
Kroketter	7-8	
Kjøttboller	7-8	
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6-7	
Fisk, panert	6-7	
Grønnsaker, panert sopp	6-7	
Småbakst, f.eks. berlinerboller, panert ost	4-5	

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

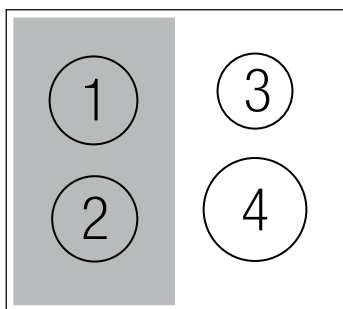
Powerboost

Powerboost-funksjonen øker i løpet av kort tid effekten på høyeste koketrinn. Retten varmes ekstra fort opp. Powerboost er tilgjengelig på alle kokeplatene.

Begrensninger

Kokesonen består av 2 grupper:

- Gruppe 1 = kokeplater til venstre
- Gruppe 2 = kokeplater til høyre



Powerboost kan bare velges for én kokeplate i hver gruppe. Den andre kokeplaten må ikke være i bruk. Hvis den andre kokeplaten er i bruk, blinker vekselvis **b** og **9** i displayet. Powerboost aktiveres ikke. Kokeplaten varmes med koketrinn 9.

Aktivere Powerboost-funksjonen

1. Still inn på koketrinn 9.

2. Berør **+b**.

I indikasjonen vises **b**. Powerboost er aktivert.

Deaktivere Powerboost-funksjonen

Berør symbolet **+b**.

Symbolet **b** i displayet slukkes. Powerboost er deaktivert.

Merk: Powerboost slås automatisk av hvis det er fare for at kokesonen skal bli overopphetet.

Tidsur

Du kan bruke tidsuret på to forskjellige måter:

- En kokeplate skal slås av automatisk
- Som varselur

En kokeplate skal slås av automatisk

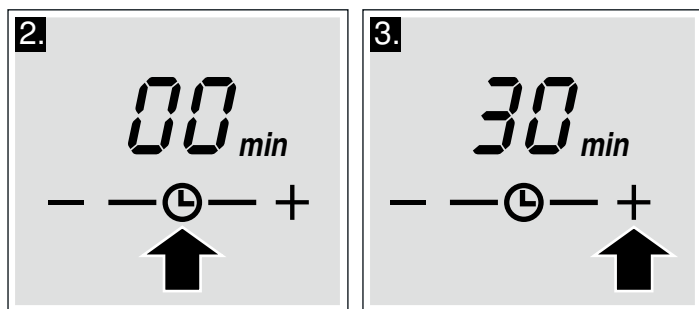
Angi en varighet for den ønskede kokeplaten. Kokeplaten slår seg automatisk av når den innstilte varigheten er telt ned. Du kan stille inn en varighet på inntil 99 minutter.

1. Velg kokeplate og still inn koketrinn.

2. Berør symbolet **⌚**.

I tidsurindikasjonen vises **00** min. Over koketrinnsindikasjonen lyser **l→l** for varigheten.

3. Berør symbolet **+** eller **-** ved tidsuret.
Den foreslåtte verdien vises.
Symbolet **+**: 30 minutter
Symbolet **-**: 10 minutter



4. Berør symbolet **+** eller **-** igjen, til den ønskede varigheten vises i tidsurindikasjonen.

Etter noen sekunder telles varigheten ned.

Når varigheten er telt ned, slår kokeplaten av. Du hører et lydsignal. I tidsurindikasjonen lyser **00** min i noen sekunder. **I→I** lyser sterkt. Berør symbolet **⌚**. Indikasjonene slukkes, og lydsignalet opphører.

Korrigerer eller slette varighet:

Berør symbolet **⌚** til **I→I** lyser sterkt over den tilhørende koketrinnsindikasjonen. Endre varigheten med symbolet **+** eller **-** eller still inn på **00** min.

Still inn varighet for en annen kokeplate:

Berør symbolet **⌚** til **I→I** lyser sterkt over den tilhørende koketrinnsindikasjonen. Still inn varigheten.

Vise varighet for flere kokeplater:

Berør symbolet **⌚** til **I→I** lyser sterkt over den ønskede koketrinnsindikasjonen. Resterende varighet for denne kokeplaten vises.

Automatisk tidsur

Med denne funksjonen kan du forhåndsvelge en varighet for alle kokeplatene. Etter at en kokeplate er slått på, telles den

forhåndsinnstilte varigheten ned. Kokeplaten slår seg automatisk av når den innstilte varigheten er telt ned.

I kapittelet *Grunninnstillinger* kan du lese om hvordan du aktiverer det automatiske tidsuret.

Du kan slå av det automatiske tidsuret for en kokeplate og endre varigheten. Berør symbolet **⌚** til **I→I** lyser sterkt over den tilhørende koketrinnsindikasjonen. Endre varigheten med symbolet **+** eller **-** eller still tilbake til **00** min.

Varselur

Varseluret er uavhengig av alle andre innstillinger på kokesonen. Det fungerer som en vanlig alarmklokke. Når den innstilte tiden er utløpt, hører du et lydsignal. Du kan stille inn på inntil 99 minutter.

1. Berør symbolet **⌚** til **⏰** for varseluret lyser. I tidsurindikasjonen vises **00** min.

2. Berør symbolet **+** eller **-**. Den foreslåtte verdien vises.
Symbolet **+**: 10 minutter
Symbolet **-**: 05 minutter

3. Still inn alarmtiden med symbolet **+** eller **-**.

Etter at tiden er telt ned, hører du et lydsignal. I tidsurindikasjonen vises **00** min. **⏰** lyser sterkt. Etter 10 sekunder slukkes indikasjonen.

Korrigerer eller slette alarmtiden:

Berør symbolet **⌚** til **⏰** lyser.

Endre tiden med symbolet **+** eller **-** eller still inn på **00**.

Automatisk utkobling

Hvis en kokeplate har vært i drift i lengre tid uten at du endrer innstilling for den, aktiveres den automatiske utkoblingen.

Oppvarmingen av kokeplaten avbrytes. I koketrinnsindikasjonen blinker **F** og **B** vekselvis.

Oppvarmingen avbrytes til du berører et vilkårlig symbol. Indikasjonen slukkes. Du kan stille inn på nytt.

Når utkoblingen blir aktiv, er avhengig av hvilket koketrinn som er innstilt (1 til 10 timer).

Grunninnstillinger for kokesonen

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger, som alltid kan tilpasses dine behov.

Indika-sjon	Funksjon	Alternativer
c 1	Automatisk barnesikring Kokesonen sperres alltid etter at den er slått av.	0 = nei* 1 = ja
c 2	Signaltone Kort tone som bekrefter at et symbol ble berørt, eller en lang tone som indikerer at kokesonen ble betjent på feil måte.	0 = alle signaltoner er koblet ut 1 = bekreftelsessignalet er koblet ut, feilmeldingssignalet er koblet inn 2 = alle signaltoner er koblet inn*
c 5	Automatisk tidsur Alle kokeplatene slår seg av etter en forhåndsinnstilt tid.	00 = koblet ut* 01-99 = tidsperiode for utkobling av kokeplatene
c 6	Varighet for signalet for tidsurslutt Signalet viser at tiden er telt ned eller at en kokeplate ble koblet ut automatisk.	1 = 10 sekunder* 2 = 30 sekunder 3 = 1 minutt
c 7	Power Management-funksjon Begrenser totaleffekten på kokesonen. Det finnes 18 trinn. Hver gang det stilles ned ett trinn, reduseres effekten på kokesonen med 500 W.	1 = 1000 W minimumseffekt 1-9 = 1500-9000 W 0 = 9500 W maksimumseffekt*
c 0	Tilbakestilling til grunninnstillingene Tilbakestiller alle gjennomførte endringer til grunninnstillingene.	0 = nei* 1 = ja

* Grunninnstilling

Endring av grunninnstillingene

Kokesonen må være slått av.

I tabellen kan du lese om hvilke funksjoner du kan endre grunninnstillinger for.

1. Slå på kokesonen med hovedbryteren .
2. Berør symbolet  i ca. 4 sekunder innen 10 sekunder. I kokeetrinnsindikasjonen til høyre for symbolet  blinker  og / vekselvis. I tidsurindikasjonen lyser . Dette er grunninnstillingen.

3. Berør symbolet  til indikasjonen for ønsket funksjon vises, f.eks.  og .
I tidsurindikasjonen vises i tillegg grunninnstillingen.
4. Endre grunninnstillingen med symbolet  eller  til høyre for symbolet .
Innstillingen vises i tidsurindikasjonen.
5. Berør symbolet  i 4 sekunder til indikasjonen slukker.
Endringen er lagret.

Stille inn stekeovnen

Du har flere muligheter når du skal stille inn stekeovnen. Her forklarer vi hvordan du kan stille inn ønsket varmetype og temperatur eller grilltrinn. På stekeovnen kan du stille inn varighet og sluttid for matretten som skal tilberedes.

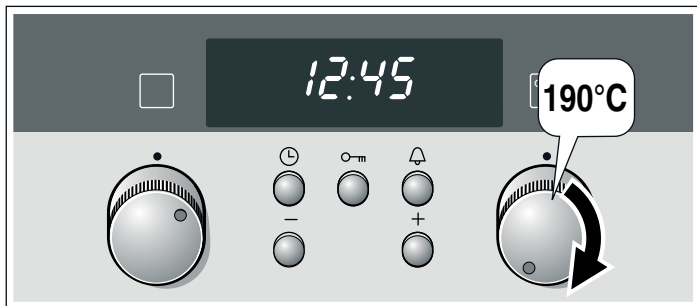
Varmetype og temperatur

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

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.



2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.



Stekeovnen varmes opp.

Slå av stekeovnen

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Endre innstillinger

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

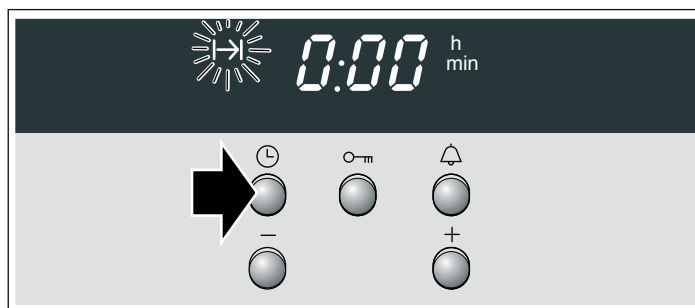
Stekeovnen skal slås av automatisk

Angi en varighet (tilberedningstid) for retten.

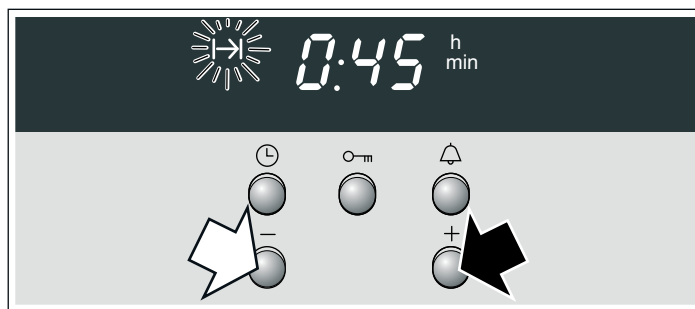
Eksempel vist på bildet: innstilling for over-/undervarme , 200 °C, varighet 45 minutter.

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.
2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

3. Trykk på klokketasten .
Symbolet for varighet  blinker.



4. Still inn varighet med tasten "+" eller "-".
Foreslått verdi for tasten "+" = 30 minutter
Foreslått verdi for tasten "-" = 10 minutter



Steketiden er telt ned

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slås av. Trykk to ganger på tasten  og slå av funksjonsvelgeren.

Endre innstilling

Trykk på klokketasten . Endre varighet med tasten "+" eller "-".

Avbryte innstillingen

Trykk på klokketasten . Trykk på tasten "-" til null vises i displayet. Slå av funksjonsvelgeren.

Stille inn varighet når klokkeslettet vises

Trykk to ganger på klokketasten  og still inn slik det er beskrevet i punkt 4.

Stekeovnen skal slås av og på automatisk

Husk at lett bedervelige matvarer ikke må stå for lenge i ovnsrommet.

Eksempel vist på bilde: innstilling for over-/undervarme , 200 °C. Klokken er 10.45. Det tar 45 minutter å tilberede retten, og den skal være ferdig kl. 12.45.

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.
2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

- Trykk på klokketasten .
Symbolet for varighet blinker.
- Still inn varighet med tasten + eller –.
- Trykk på klokketasten helt til sluttssymbolet blinker.
I displayet ser du når retten er ferdig.



- Endre sluttiden til et senere tidspunkt med tasten +.
Etter noen sekunder blir innstillingen automatisk gjort gjeldende.
I displayet vises sluttiden til stekeovnen starter.



Steketiden er telt ned

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slås av. Trykk to ganger på tasten og slå av funksjonsvelgeren.

Merk: Så lenge et symbol blinker, kan det endres. Når symbolet lyser, brukes den innstilte verdien.

Hurtigoppvarming

Ved bruk av hurtigoppvarming oppnår stekeovnen ønsket temperatur ekstra raskt.

Hurtigoppvarming kan brukes når stekeovnen er stilt inn på temperaturer over 100 °C.

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

- Still funksjonsvelgeren på .
- Still inn ønsket temperatur med temperaturvelgeren.
I displayet lyser symbolet . Stekeovnen varmes opp.

Hurtigoppvarming er avsluttet

Symbolet i indikasjonen slukkes. Sett retten inn i stekeovnen og still inn ønsket varmetype.

Stille inn klokkeslett

Etter første gangs tilkobling og etter strømbrudd blinker symbolet og tre nuller i displayet. Still inn klokkeslettet. Funksjonsvelgeren må være slått av.

Slik stiller du inn:

- Trykk på klokketasten .
I displayet vises kl. 12.00 og symbolet blinker.
- Still inn klokkeslett med tasten + eller –.
Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.
Symbolet slukkes.

Endring, f.eks. fra sommer- til vintertid

Trykk to ganger på klokketasten og endre med tasten "+" eller "-".

Stille inn varselur

Varseluret kan brukes som en alarmklokke. Den fungerer uavhengig av stekeovnen. Varseluret har et spesielt signal. Du kan høre om det er varseluret eller steketiden som er ferdig og avgir lydsignal. Du kan også stille inn varseluret mens barnesikringen er aktiv.

Slik stiller du inn:

- Trykk på varselurtasten .
Symbolet blinker.
- Still inn varselurtiden med tasten + eller –.
Foreslått verdi for tasten "+" = 10 minutter
Foreslått verdi for tasten "-" = 5 minutter

Etter noen sekunder starter varseluret. Symbolet lyser i displayet. Tiden telles synlig ned i displayet.

Når tiden er telt ned

Du hører et lydsignal. Trykk på varselurtasten .
Varselurindikasjonen slukkes.

Endre varselurtiden

Trykk på varselurtasten . Du kan endre tiden med tasten + eller –.

Slette innstillingen

Trykk på varselurtasten . Trykk på tasten – til null vises i displayet.

Varselur og varighet telles ned parallelt

Symbolene lyser. Varseluret telles ned og er synlig i displayet. Slik viser du gjenstående varighet , sluttid eller klokkeslett :

Trykk på klokketasten helt til det riktige symbolet vises. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

Barnesikring

Stekeovnen

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

Inn- og utkobling av barnesikringen

Funksjonsvelgeren må være slått av.

Slå på: Trykk på nøkkeltasten  til symbolet  vises i displayet. Dette tar ca. 4 sekunder.

Slå av: Trykk på nøkkeltasten  til symbolet  slukkes.

Merknader

- Du kan når som helst stille inn varselur og klokkeslett.
- Etter strømbrudd oppheves barnesikringen.

Kokesone

Med barnesikringen på kokesonen kan du hindre at barna slår på kokesonen.

Inn- og utkobling av barnesikringen

Kokesonen må være slått av.

Innkobling:

Berør symbolet  i ca. 4 sekunder.  lyser i ca. 10 sekunder. Kokesonen er sperret.

Utkobling:

Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Sperren er opphevet.

Automatisk barnesikring

Med denne funksjonen aktiveres barnesikringen automatisk når kokesonen slås av.

Berør symbolet  i ca. 4 sekunder for å slå på kokesonen.  slukkes. Sperren er opphevet.

Du kan aktivere den automatiske barnesikringen i grunninnstillingene. Du kan lese mer om dette i kapitlet *Grunninnstillinger* for kokesonen.

Vedlikehold og rengjøring

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

Merknader

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

Rengjøringsmiddel

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

Til kokesonen

- ufortynnet oppvaskmiddel eller maskinoppvaskmiddel
- skuremidler, skuresvamper
- aggressive rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- høytrykksspyler eller dampstråle

Ikke bruk

Til stekeovnen

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

Vask nye svamper grundig før bruk.

Område	Rengjøringsmiddel
Utsiden av apparatet	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet med en myk klut i et tynt lag.
Kokesone	Vedlikehold: beskyttelses- og pleiemiddel for glasskeramikk. Rengjøring: rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på pakningen.  Glasskrape for kraftig smuss: Fjern sikring og rengjør kun med skrapebladet. Forsiktig, bladet er svært skarpt. Fare for skader. Sikre igjen etter rengjøringen. Skift straks ut skadde skrapeblad.
Kokesoneramme	Varmt såpevann: Bruk aldri glasskrape, sitron eller eddik til rengjøringen.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en myk klut. Ikke bruk glasskrape.
Ovnsrom	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Steketermometer (alt etter apparattype)	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Område	Rengjøringsmiddel
Glasslokket på stekeovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Tetning Må ikke tas av.	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Sokkelskuff	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.

Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet

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

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

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

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

En svak misfarging av laget har ingen innvirkning på selvrensfunksjonen.

Obs!

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

Rengjøring av bunn, tak og vegger i ovnsrommet

Bruk en oppvaskklut og varmt såpevann eller vann med eddik.

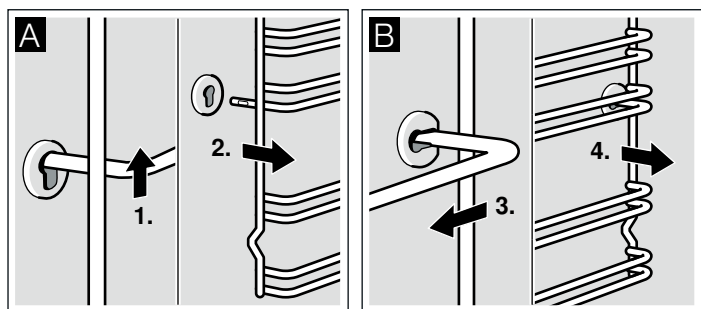
Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Må kun brukes i kaldt ovnsrom. De selvrensende flatene må aldri rengjøres med stålskrubb eller ovnsrens.

Sett inn og ta ut stigene

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

Ta ut stigene

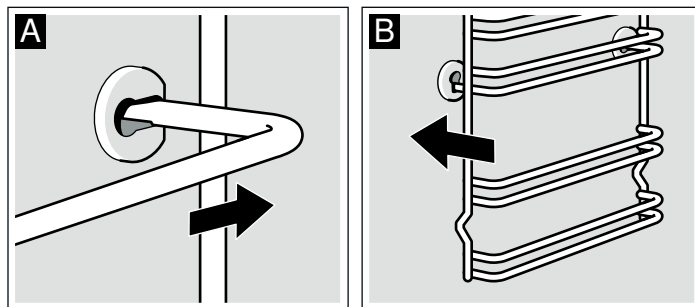
1. Løft opp stigen i forkant
2. og hekt den av (figur A).
3. Trekk deretter hele stigen fremover
4. og ta den ut (figur B).



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

Hekte stigene på plass

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

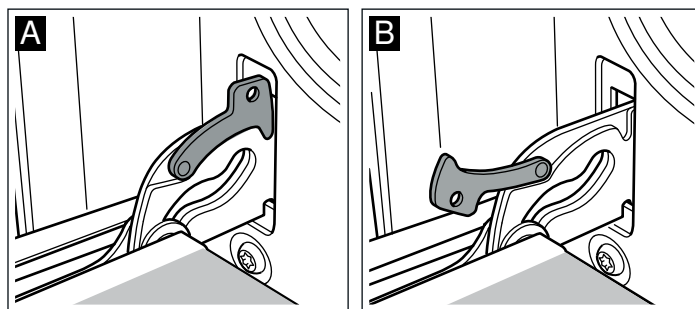


Stigene passer både på venstre og høyre side. Utbuktningen må alltid være nederst.

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

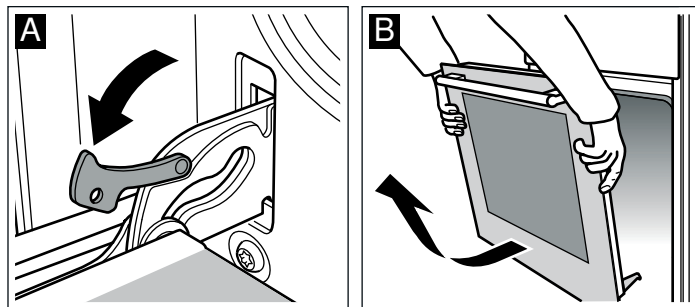


⚠ Fare for personskader!

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

Ta ut døren

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

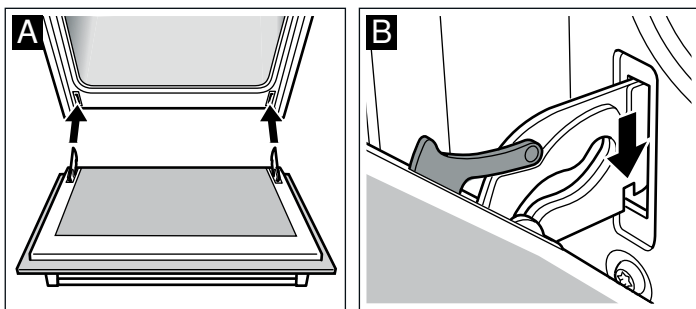


Sett døren på plass

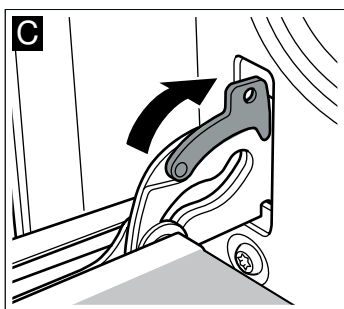
Stekeovnsdøren settes på plass igjen i motsatt rekkefølge.

1. Pass på at begge hengslene blir satt rett inn i åpningene når stekeovnsdøren settes på plass (figur A).

2. Hakkene i hengslene må smekke på plass på begge sider (figur B).



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



⚠ Fare for personskader!

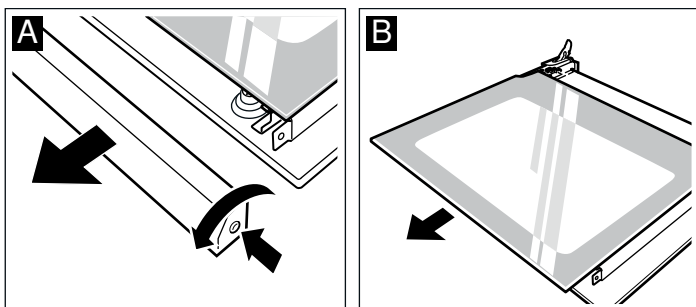
Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

Montering og utmontering av glassruter

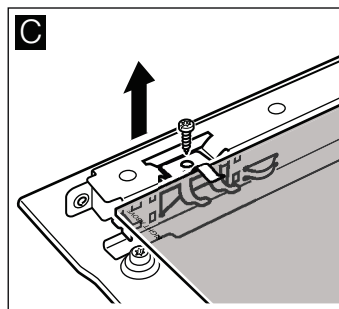
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Utmontering

1. Hekt av stekeovnsdøren og legg den med håndtaket ned på et håndkle e.l.
2. 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 litt og trekk den ut (figur B).



4. Skru av festeklemmene på høyre og venstre side. Løft på glassruten og trekk holderne av ruten (figur C). Ta ut glassruten.



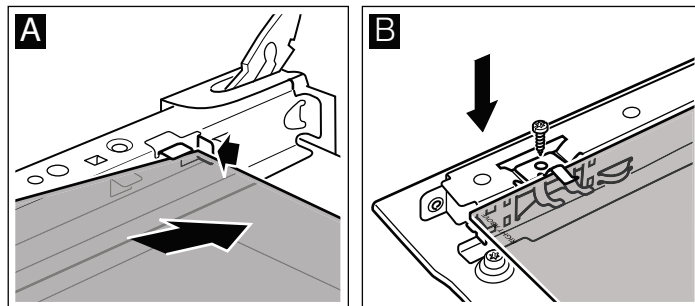
Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

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

Montering

Pass på ved montering av glassrutene at merkingen "right above" står opp-ned nede til venstre.

1. Skyv glassruten inn på skrå bakover (figur A).
2. Sett på festeklemmer på høyre og venstre side av ruten, juster dem slik at fjærene er over skruetaket og skru dem fast (figur B).



3. Skyv den øverste ruten inn på skrå bakover. Den glatte flaten må vende ut.
4. Sett på dekselet og skru det fast.
5. Hekt på stekeovnsdøren igjen.

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

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

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

Stekeovnen

Feiltabell

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

⚠ Fare for elektrisk støt!

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

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
Stekeovnen fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen er i orden.

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
	Strømbrudd.	Kontroller om kjøkkenlampen eller et annet kjøkkenapparat fungerer.
Klokkeindikasjonen blinker.	Strømbrudd.	Still inn klokkeslettet på nytt.
Stekeovnen blir ikke varm.	Det er støv på kontaktene.	Drei bryterhåndtakene flere ganger frem og tilbake.

Kokesone

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
Apparatet fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen er i orden.
	Strømbrudd.	Kontroller om kjøkkenlampen eller et annet kjøkkenapparat fungerer.
E blinker	Betjeningspanelet er fuktig, eller det ligger en gjenstand der.	Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
E + tall d + tall e + tall eller FQ/F9	Feil i elektronikk	Koble ut apparatet med apparatsikringen eller sikringsbryteren i sikringsskapet, og koble det inn igjen etter ca. 30 sekunder. Kontakt kundeservice dersom det samme fremdeles vises i indikasjonen.
F2	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokeplate.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør et vilkårlig symbol for denne kokeplaten. Kontrollampen slukkes.*
F4	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokeplate.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør et vilkårlig symbol i betjeningspanelet.*
F8	Kokeplaten var i bruk i for lang tid og ble slått av.	Kokeplaten kan slås på igjen med en gang.

* Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
U1	Feiltilkobling	Apparatet må kobles til av en godkjent fagperson.
U2/U3	Kokeplaten ble overopphetet og ble slått av for å beskytte kokesonen.	Vent til kokeplaten er avkjølt.

* Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

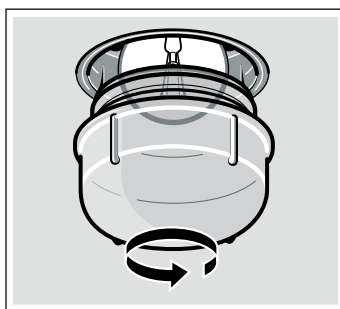
Bytte stekeovnslampe i taket

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

⚠ Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

- Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
- Skrut glassdekselet ved å vri mot venstre.



- Erstatt lampen med en lampe av samme type.
- Skrut på glassdekselet igjen.
- 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 teknikere.

E-nummer og FD-nummer

Oppgi produktnummer (E-nr.) og produktionsnummer (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

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

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

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

Energi- og miljøtips

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

Energisparing i stekeovnen

- Stekeovnen skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.
- Stekeovnsdøren bør åpnes så sjelden som mulig under steking eller baking.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Stekeovnen er ennå varm. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre.
- Ved lengre steketider kan du slå av stekeovnen 10 minutter før steketiden er slutt, og deretter bruke restvarmen til å steke ferdig.

Energisparing på kokesonen

- Bruk gryter og panner med tykk, jevn bunn. Ujevne bunner øker energiforbruket.

- Diameteren på gryte- og pannebunner må stemme overens med størrelsen på kokeplatene. Gryter som er for små for kokeplaten, fører til energitap. Husk: Kokekarprodusenter oppgir ofte den øvre grytediameteren. Denne er som oftest større enn diameteren på grytebunnen.
- Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du fire ganger så mye energi.
- Bruk lite vann til koking. Dermed sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt i grønnsaker.
- Still kokeplaten raskt ned til et lavere trinn.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

Merknader

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

Kaker og bakst

Steking i én høyde

Med over-/undervarme  lykkes kakebakingen best.

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

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

Steking i flere høyder

Bruk 3D-varmluft .

Innsetningshøyder ved steking i 2 høyder:

- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

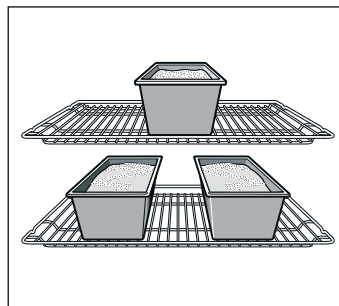
Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:

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

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

I tabellene finner du en rekke forslag til retter.

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



Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

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

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

Tabeller

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

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

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

Kaker i form	Form	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Formkake, enkel	Krans-/brødform	2		160-180	40-50
	3 brødformer	3+1		140-160	60-80
Formkake, fin	Krans-/brødform	2		150-170	60-70
Kakebunn, formkakerøre	Fruktkakeform	2		150-170	20-30
Fruktkake fin, kakerøre	Springform/rund form	2		160-180	50-60
Sukkerbrød	Springform	2		160-180	30-40
Mørdeigbunn med kant	Springform	1		170-190	25-35
Frukt- eller ostekake, mørdeigbunn*	Springform	1		170-190	70-90
Sveitsisk pai	Pizzabrett	1		220-240	35-45
Krydret bakst (f.eks. quiche/løkpai)*	Springform	1		180-200	50-60
Pizza, tynn bunn med lite fyll (forvarming)	Pizzabrett	1		250-270	10-15

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

Kaker på brett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Formkake- eller gjærdeig med tørt fyll	Stekebrett	2		170-190	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	35-45
Formkake- eller gjærdeig med saftig fyll, frukt	Universalpanne	3		160-180	40-50
	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	50-60
Sveitsisk pai	Universalpanne	2		210-230	40-50
Rullekake (forvarming)	Stekebrett	2		190-210	15-20
Kringle med 500 g mel	Stekebrett	2		160-180	30-40
Julekake med 500 g mel	Stekebrett	3		160-180	60-70
Julekake med 1 kg mel	Stekebrett	3		150-170	90-100
Strudel, søt	Universalpanne	2		180-200	55-65
Børek	Universalpanne	2		180-200	40-50
Pizza	Stekebrett	2		220-240	15-25
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	35-45

Småbakst	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Småkaker	Stekebrett	3		140-160	15-25
	Universalpanne + stekebrett	3+1		130-150	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-150	30-40
Sprøytebakst (forvarming)	Stekebrett	3		140-150	30-40
	Stekebrett	3		140-150	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-150	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-140	40-55

Småbakst	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Makroner	Stekebrett	2		110-130	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1		100-120	35-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		100-120	40-50
Marengs	Stekebrett	3		80-100	100-150
Vannbakkels	Stekebrett	2		200-220	30-40
Butterdeig	Stekebrett	3		180-200	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		160-180	35-45
Gjærbakst	Stekebrett	3		180-200	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		170-190	25-35

Brød og rundstykker

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

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen.

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

Brød og rundstykker	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Brød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2		300	8
				200	35-45
Surdeigsbrød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2		300	8
				200	40-50
Rundstykker (uten forvarming)	Stekebrett	3		210-230	20-30
Boller	Stekebrett	3		170-190	15-20
	Universalpanne + stekebrett	3+1		160-180	20-30

Tips til bakingen

Du vil bake etter din egen oppskrift.	Se etter lignende kaker i steketabellen.
På denne måten kan du finne ut om formkaken er ferdigstekt.	Stikk en tannpirker inn på det høyeste stedet på kaken ca. 10 minutter før slutten av steketiden som er angitt i oppskriften. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.
Kaken er falt sammen.	Bruk mindre væske neste gang eller still ovnstemperaturen 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Ikke smør kanten av springformen. Etter steking løses kaken forsiktig med en kniv.
Kaken blir for mørk oppå.	Sett den inn på en lavere høyde, velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.
Kaken er for tørr.	Stikk små hull med en tannpirker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Øk temperaturen med 10 grader og reduser steketiden neste gang.
Brød eller kaker (f.eks. ostekaker) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (rå, gjennomtrukket av vækestriper).	Bruk litt mindre væske neste gang og stek på lavere temperatur og med litt lengre steketid. Når du skal bake kaker med saftig fyll, 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

Kokekar

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

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

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

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

Angivelser i tabellene:
Kokekar uten lokk = åpent
Kokekar med lokk = lukket

Sett alltid kokekaret midt på risten.

Varmer 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 ⅔ av steketiden.

Ikke tilsett salt før etter grillingen.

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

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

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

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

Kjøtt

Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden.

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

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

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

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter	
Oksekjøtt							
Oksestek	1,0 kg	Lukket	2		200-220	120	
	1,5 kg		2		190-210	140	
	2,0 kg		2		180-200	160	
Roastbiff, medium	1,0 kg	Åpent	2		210-230	70	
	1,5 kg		2		200-220	80	
Roastbiff, medium	1,0 kg	Åpent	1		210-230	50	
Biffer, medium, 3 cm tykke		Rist	5		3	15	
Kalvekjøtt							
Kalvestek	1,0 kg	Åpent	2		190-210	100	
	2,0 kg		2		170-190	120	
Svinekjøtt							
Stek uten svor (f.eks. nakke)	1,0 kg	Åpent	1		200-220	100	
	1,5 kg		1		190-210	140	
	2,0 kg		1		180-200	160	
Stek med svor (f.eks. bog)	1,0 kg	Åpent	1		200-220	120	
	1,5 kg		1		190-210	150	
	2,0 kg		1		180-200	180	
Røkt svinekjøtt med bein		1,0 kg	Lukket	2		210-230	70
Lammekjøtt							
Lammelår uten bein, medium		1,5 kg	Åpent	1		150-170	120
Kjøttdeig							
Kjøttpudding		av 500 g kjøtt	Åpent	1		170-190	70

Pølser

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

Fjærkre

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

Legg helt fjærkre med brystsiden ned på risten. Snu etter ⅔ av den angitte tiden.

Kjøttstykker som rullestek av kalkun eller kalkunbryst snus etter halvparten av den angitte tiden. Fjærkre i deler snus etter ⅔ av tiden.

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

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

Fjærkre	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		200-220	60-70
Broiler, hel	1,6 kg	Rist	2		190-210	80-90
Kylling, halv	à 500 g	Rist	2		200-220	40-50
Kyllingstykker	à 300 g	Rist	3		200-220	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		170-190	90-100
Gås, hel	3,5–4,0 kg	Rist	2		150-170	110-130
Kalkunkylling, hel	3,0 kg	Rist	2		170-190	80-100
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	90-100

Fisk

Snu fiskestykker etter ⅔ av tiden.

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

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

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

Tips til steking og grilling

Det står ikke angitt noe i tabellen når det gjelder vekten på denne steken.	Velg den neste, lavere vekten i henhold til angivelsene og forleng tiden.
Du ønsker å finne ut om steken er ferdig.	Bruk et steketermometer (fås hos en forhandler) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med en skje på steken. Dersom den føles fast, er den ferdig. Dersom den gir etter, kan den steke litt til.
Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.	Kontroller 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 vanndampen kommer ut av damputløpet. Den kan slå seg ned på de kaldere bryterne eller på elementfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann.

Gratenger, toast

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

Sett alltid kokekaret på risten.

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

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Gratenger					
Grateng, søt	Gratengform	2		180-200	40-50

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Pastagrateg	Grategform	2		210-230	30-40
Grateg					
Potetgrateg, rå ingredienser, maks. 4 cm høy	1 grategform	2		160-180	60-80
	2 grategformer	1+3		150-170	65-85
Toast					
Gratinert toast, 4 stk.	Rist	4		160-170	10-15
Gratinert toast, 12 stk.	Rist	4		160-170	15-20

Ferdigretter

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

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

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

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Pizza, dypfryst					
Pizza med tynn bunn	Universalpanne	2		190-210	15-20
	Universalpanne + rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tykk bunn	Universalpanne	2		170-190	20-30
	Universalpanne + rist	3+1		170-190	25-35
Pizzabagett	Universalpanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalpanne	3		180-200	10-20
Pizza, avkjølt, forvarming	Universalpanne	1		180-200	10-15
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		190-210	15-25
Bakevarer, dypfryste					
Rundstykker, bagett	Universalpanne	3		190-210	10-20
Saltkringler (ikke forstekte)	Universalpanne	3		210-230	10-20
Bakevarer, forstekte					
Halvsteke rundstykker eller bagett	Universalpanne	3		190-210	10-20
	Universalpanne + rist	3+1		160-180	20-25
Vegetarbiffer, dypfryste					
Fiskepinner	Universalpanne	2		200-220	10-15
Kyllingvinger, nuggets	Universalpanne	3		190-210	10-20
Strudel, dypfryst					
Strudel	Universalpanne	3		190-210	30-40

Spesielle retter

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

Ta først ut tilbehør, stige eller teleskoputtrekk.

Tilberede yoghurt

1. Kok opp 1 liter H-melk (3,5 % fett), og la den avkjøles til 40 °C.

2. Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskaptemperatur).

3. Fyll over i kopper eller små syltetøyglass og dekk til med plastfolie.

4. Forvarm ovnen som angitt.

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

Heving av gjærdeig

1. Tilbered gjærdeigen på vanlig måte. Legg den i et varmebestandig kokekar av keramikk, og sett på lokk.

2. Forvarm ovnen som angitt.

3. Slå av stekeovnen og la deigen heve i avslått ovnsrom.

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

Opptining

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

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

Frysevarer	Tilbehør	Høyde	Varme-type	Temperatur i °C
f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt, kylling, pølser og kjøtt, brød og rundstykker, kaker og annen bakst.	Rist	2		Temperaturvelgeren skal være slått av.

Tørking

3D-varmluft egner seg utmerket til tørking.

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

La dem dryppe godt av og tørk dem.

Legg bakepapir eller smørpapir på universalpannen og risten. Frukt eller grønnsaker som er svært saftige, må vendes flere ganger. De tørkede produktene må straks løsnes fra papiret etter tørkingen.

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

Konservering

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

Obs!

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

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

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

Forberedelse

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

4. Lukk glassene med klemmer.

Ikke sett inn mer enn seks glass i ovnsrommet.

Stille inn

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

Konservering

Frukt

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

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

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

Grønnsaker

Med en gang det stiger opp bobler i glassene, stiller du temperaturen tilbake på ca. 120 til 140 °C. Avhengig av grønnsakstype ca. 35 til 70 minutter. Slå deretter av stekeovnen og bruk ettervarmen.

Grønnsaker i kald kraft i énliters glass	Fra det begynner å boble	Ettervarme
Agurker	-	Ca. 35 minutter
Rødbeter	Ca. 35 minutter	Ca. 30 minutter
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	■ Hold steketidene så korte som mulig. ■ La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. ■ Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.
Baking	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 180 °C.
Småkaker	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C. Egg eller eggeplommer reduserer dannelsen av akrylamid.
Stekeovn pommes frites	Fordel jevnt i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett, slik at pommes fritesene ikke tørker ut

Testretter

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

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

Baking

Baking på to høyder:

Skyv alltid universalpannen inn over stekebrettet.

Steking i tre høyder:

Skyv universalpannen inn i midten.

Sprøytebakst:

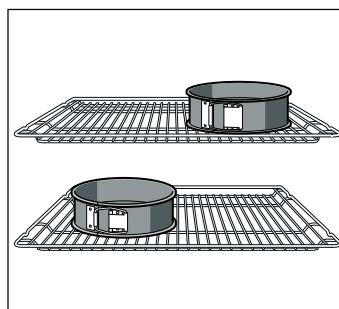
Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

Eplepai i én høyde:

Sett de mørke springformene diagonalt ved siden av hverandre.

Eplepai i to høyder:

Sett de mørke springformene over hverandre, se bilde.



Kaker i springformer av aluminium:

Stekes med over-/undervarme  i én høyde. Bruk universalpannen i stedet for risten og sett springformen på universalpannen.

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

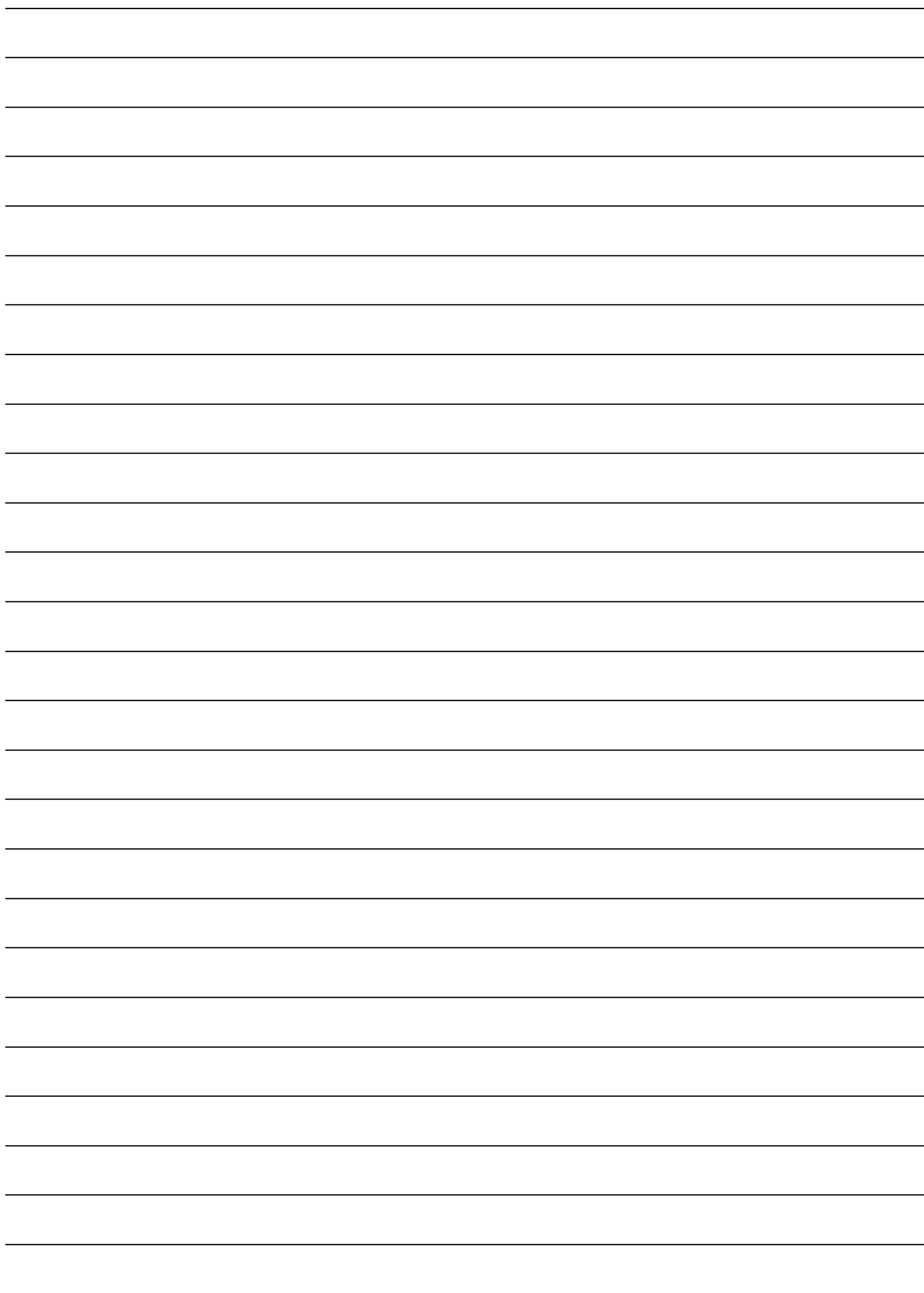
* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

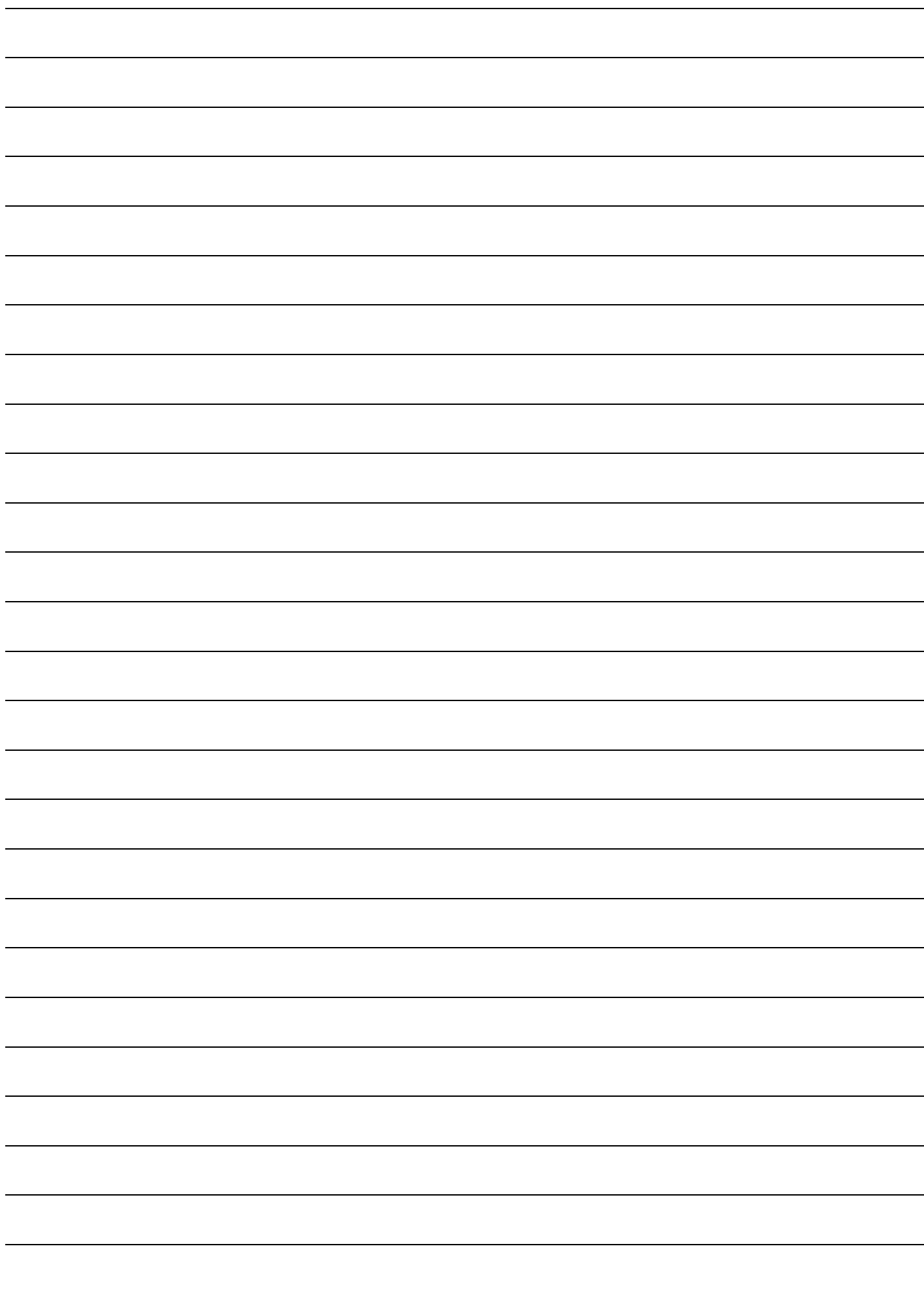
Grilling

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

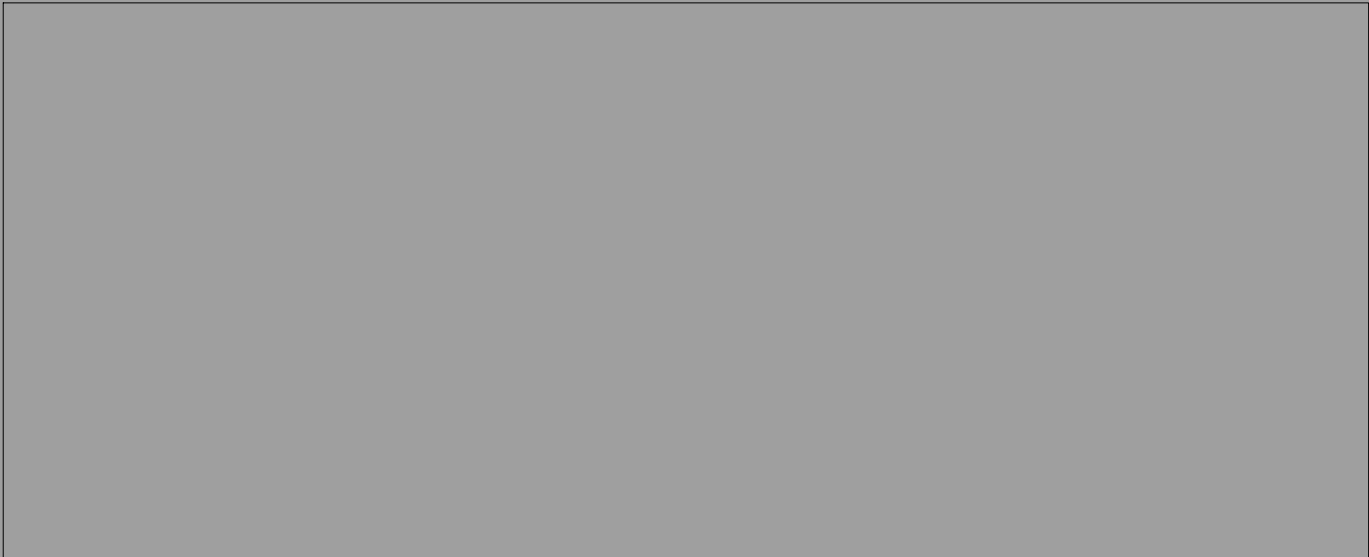
Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Grilltrinn	Varighet i minutter
Riste toast Forvarm i 10 minutter	Rist	5		3	1/2-2
Biffburger, 12 stk.* ikke forvarming	Rist + universalpanne	4+1		3	25-30

* Vendes etter 2/3 av tiden









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



9000672393 910517