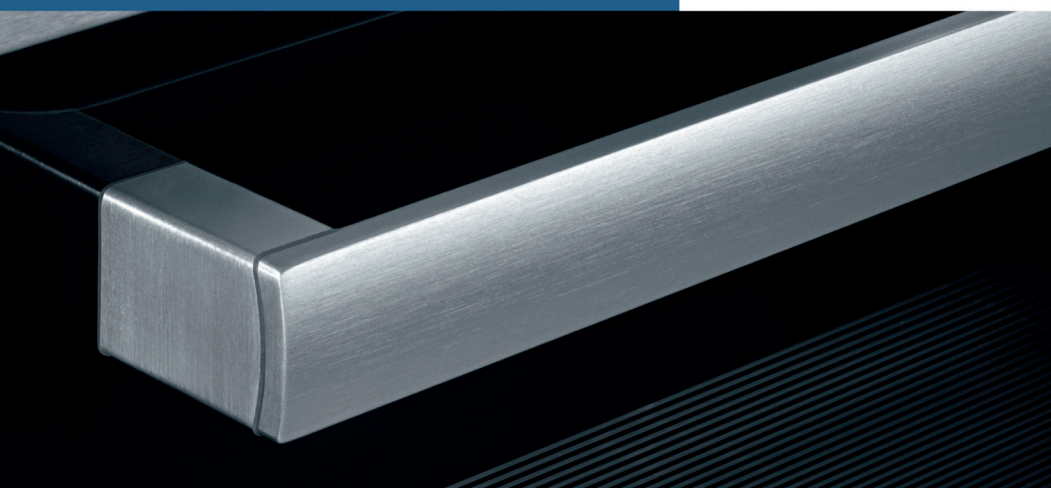




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Komfyr
HCA7782.0U**



BOSCH

[no] Bruksveiledning

Innholdsfortegnelse

Viktige sikkerhetsanvisninger	4
Årsaker til skader	6
Oversikt.....	6
Skader på stekeovnen.....	6
Skader på sokkelskuffen.....	6
Oppstilling og tilkobling	7
For installatøren.....	7
Veggfeste	7
Dørsikring	7
Din nye komfyr.....	7
Generelt	7
Kokesone	8
Betjeningsfelt	9
Ovnsrom	9
Ditt tilbehør	9
Sette inn tilbehør.....	10
Ekstra tilbehør.....	10
Artikler fra kundeservice.....	11
Før første gangs bruk	11
Stille inn klokkeslett.....	11
Oppvarming av stekeovnen	11
Rengjøring av tilbehør.....	12
Matlaging ved induksjon.....	12
Fordeler ved matlaging ved induksjon	12
Kokekar.....	12
Innstilling av kokesone	12
Programmering av koketoppen	12
Tidsprogrammering	14
Powerboost-funksjon	15
Barnesikring.....	15
Automatisk tidsbegrensing	15
Grunninnstillinger	15
Stille inn stekeovnen	16
Varmetype og temperatur	17
Hurtigoppvarming	17
Innstilling av tidsfunksjoner	17
Varselur.....	17
Varighet.....	17
Sluttid	18
Klokkeslett.....	18
Steketermometer	19
Slik stikker du inn steketermometeret	19
Slik stiller du inn kjernetemperaturen	19
Barnesikring	20
Vedlikehold og rengjøring	20
Rengjøringsmidler.....	20
Sett inn og ta ut stigene	21
Sette inn og ta ut stekeovnsdøren	21
Montering og utmontering av glassruter	22
Hva skal du gjøre hvis det oppstår en feil?	22
Stekeovnen	23
Feiltabell.....	23
Kokesonen	23
Reparasjon.....	23
Normal støy ved bruk av apparatet.....	23
Bytte stekeovnslampe i taket.....	24

Glassdeksel	24
Kundeservice.....	24
E-nummer og FD-nummer.....	24
Energi- og miljøtips.....	24
Energisparing i stekeovnen	24
Energisparing på kokesonen.....	24
Miljøvennlig håndtering.....	25
Testet for deg i vårt prøvekjøkken	25
Kaker og bakst.....	25
Tips til bakingen.....	27
Kjøtt, fjærkre, fisk	27
Tips til steking og grilling	29
Gratenger, toast	29
Ferdigretter.....	29
Spesielle retter.....	30
Opptining	30
Tørking	31
Konservering.....	31
Akrylamid i matvarer.....	32
Testretter	32
Bake	32
Grilling	33

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

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

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

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

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

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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

Brannfare!

- Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av

apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.

- Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementet og ta fyr. Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming. Hold bakepapiret på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiret må ikke stikke ut over kanten på tilbehøret.
- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Apparatet blir svært varmt, brennbart materiale kan lett ta fyr. Ikke oppbevar eller bruk brennbare gjenstander (f.eks. spraybokser, rengjøringsmidler) under eller i nærheten av stekeovnen. Oppbevar ingen brennbare materialer i eller på stekeovnen.
- Overflatene på sokkelskuffen kan bli svært varme. Oppbevar kun tilbehør til stekeovnen i skuffen. Antennelige og brennbare gjenstander må ikke oppbevares i sokkelskuffen.

Fare for forbrenning!

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

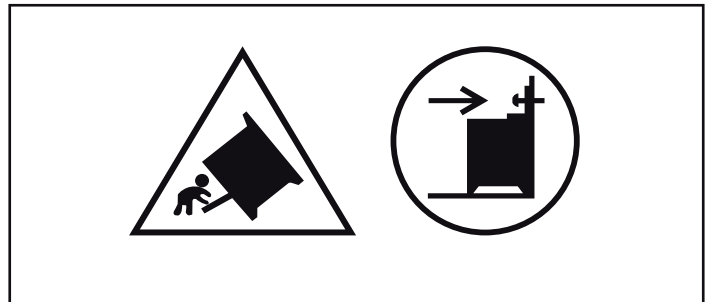
Fare for personskader!

- 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.

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.
- Skyv inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

Skader på sokkelskuffen

Obs!

Ikke legg varme gjenstander i sokkelskuffen. Den kan skades.

Oppstilling og tilkobling

Elektrisk tilkobling

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

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

For installatøren

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

Veggfeste

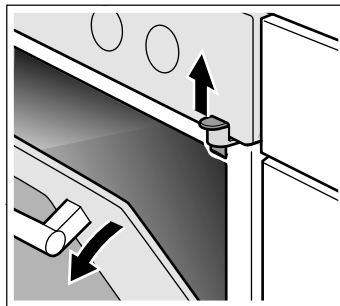
For å sikre komfyren mot vipping må du feste ovnen med vedlagte vinkel til veggen. Se monteringsveiledningen for veggfestet.

Dørsikring

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

Åpne stekeovnsdøren

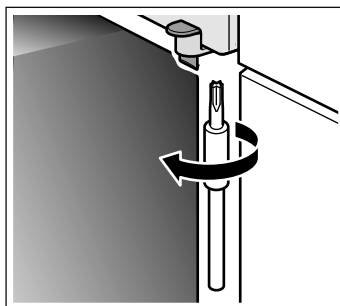
Trykk sikringen oppover (figur A).



Fjerne dørsikring

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

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



3. Lukk stekeovnsdøren.

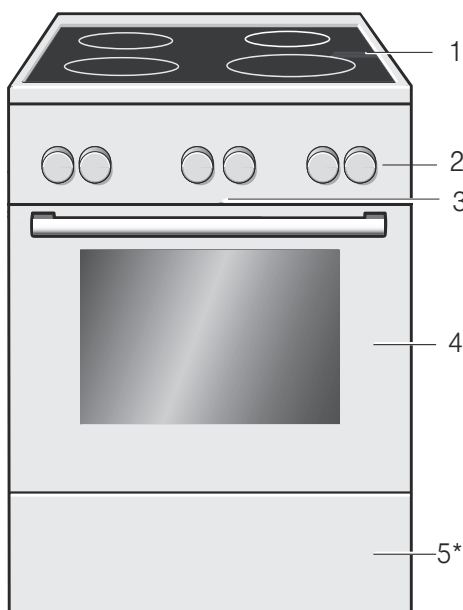
Din nye komfyr

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

betjeningselementene. Du får informasjon om ovnsrommet og tilbehøret.

Generelt

Utførelsen avhenger av apparattype.



Forklaringer

1 Koketopp**

2 Betjeningsfelt**

3 Kjølevifte

4 Ovnsdør**

5* Sokkelskuff**

* Ekstraustyr (tilgjengelig for noe apparater)

** Noen detaljer kan avvike, avhengig av apparattype.

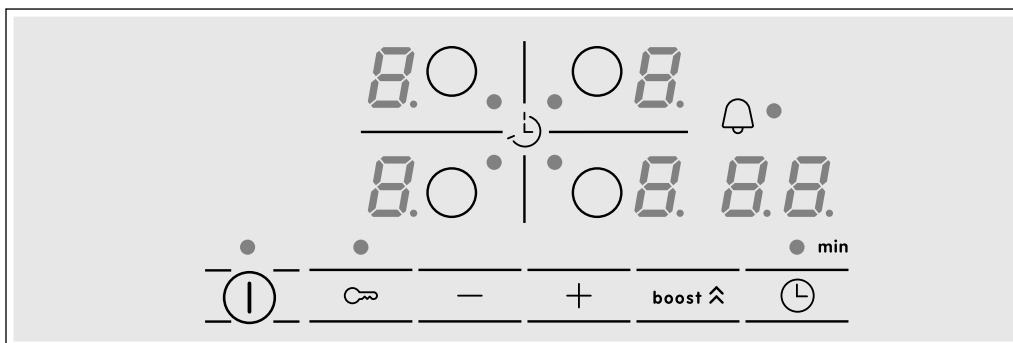
Kokesone

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

	Ø 18	Ø 14,5
	Ø 18	Ø 21
	g*	b*
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Bryterpanelet



Bryteroverflater

① Hovedbryter

○ Valg av kokesone

-/+ Velge innstillinger

Boost Powerboost-funksjon

Tidsprogrammering

Barnesikring

Indikatorer

Bruk

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.

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.

Betjeningsfelt

Noen detaljer kan avvike, avhengig av apparattype.

Bryterhåndtak

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

Funksjonsvelger

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

Posisjon	Bruk
 Nullstilling	Stekeovnen er avslått.
 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 -bruning. Varmen kommer nedenfra.
 Omluftgrilling	Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Grillelementet og ventilatoren slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
 Grill, liten flate	Til grilling av små mengder biffer, 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 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, lyser lampen i ovnsrommet.

Temperaturvelger

Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

Posisjon	Betydning
 Nullstilling	Stekeovnen blir ikke varm.
50–300	Temperaturområde
1, 2, 3	Grilltrinn
Grilltrinn for grill, liten  og stor  flate.	
Trinn 1 = svakt	
Trinn 2 = middels	
Trinn 3 = kraftig	

Når stekeovnen varmes opp, lyser temperatursymbolet . I varmepausene slokkes symbolet. Symbolet lyser ikke ved grilltypene Grilling, Omluftgrilling og Opptining.

Taster og display

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

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

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

Taster

Det ligger sensorer under hver enkelt tast. Du trenger ikke trykke hardt. Du trenger bare å berøre det aktuelle symbolet.

Ovnsrom

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

Ovnslampe

Lampen i ovnsrommet lyser når stekeovnen er i bruk. Med posisjonen  på funksjonsvelgeren kan du slå på lampen uten varme.

Kjølevifte

Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren. Obs! Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

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

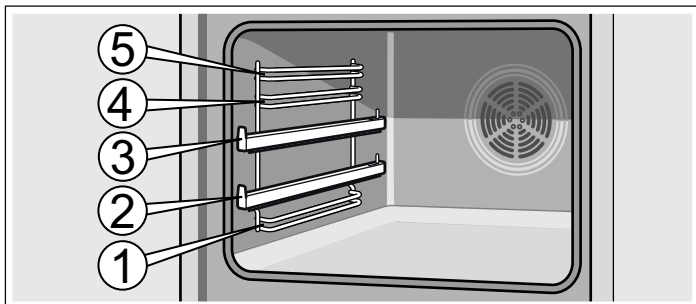
Ditt tilbehør

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

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

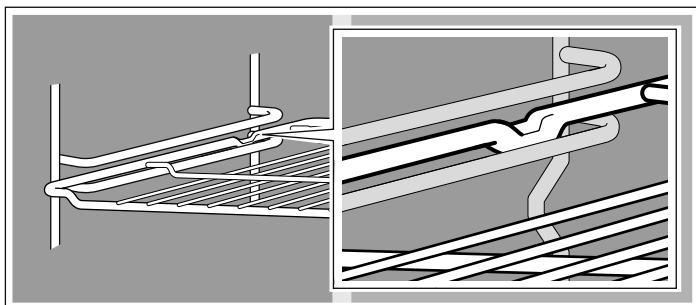
Sette inn tilbehør

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



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

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



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 HEZ-nummeret.



Rist

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

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



Emaljebrett

Til kaker og småkaker.

Sett inn stekebrettet med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



Universalpanne

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

Sett inn universalpannen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



Steketermometer

Steketermometeret sørger for en nøyaktig steking.

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	HEZ-nummer	Bruk
Rist	HEZ334000	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrysede retter.
Emaljebrett	HEZ331003	Til kaker og småkaker. Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Universalpanne	HEZ332003	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	HEZ324000	Til stek. Sett alltid risten i universalpannen. Dermed blir dryppende fett og kjøttssaft samlet opp.
Grillrist	HEZ325000	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.
Pizzabrett	HEZ317000	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	HEZ327000	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	HEZ331011	Store og små kaker løsner lettere fra stekebrettet. Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.

Ekstra tilbehør	HEZ-nummer	Bruk
Universalpanne med antislipp-belegg	HEZ332011	Saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker slipper lettere taket i universalpannen. Sett inn universalpannen i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Proffpanne med innleggsrist	HEZ333003	Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder.
Lokk til proffpanne	HEZ333001	Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgrype.
Glassfat	HEZ915001	Glassformen egner seg til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Den egner seg spesielt godt til program- eller stekeautomatikk.
Teleskoputtrekk		
2-delt	HEZ338250	Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.
3-delt	HEZ338352	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lenger ut uten at det vipper. 3-delt uttrekk egner seg ikke til apparater med grillspyd.
3-delt uttrekk med full lengde	HEZ338356	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper. 3-delt uttrekk med full lengde egner seg ikke til apparater med grillspyd.
3-delt uttrekk med full lengde og stoppfunksjon	HEZ338357	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper. Uttrekksskinnene går i lås, slik at det er lett å legge på tilbehøret. 3-delt uttrekk med full lengde og stoppfunksjon egner seg ikke til apparater med grillspyd.
Selvrensende sidevegger		
Apparater med én stekeovnslampe	HEZ339020	Du kan ettermontere veggene for at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift.
Apparater med én stekeovnslampe og stekeautomatikk	HEZ339020	Du kan ettermontere veggene for at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift.
Viftefilter	HEZ329000	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. HBA38B750)
Systemdampovn	HEZ24D300	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 skrues på forskjellig alt etter ovnsdør. Se instruksjonene i anvisningen som følger med dørsikringen.

Før første gangs bruk

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

Stille inn klokkeslett

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

1. Trykk på tasten .

Tiden 12:00 vises i displayet. Tidssymbolene lyser, og det står klammer rundt .

2. Still klokken med tasten **+** eller **-**.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Oppvarming av stekeovnen

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnsrommet må være lukket og tomt. Det er best å

varme opp stekeovnen i én time med over-/undervarme  på 240 °C. Påse at det ikke er noen emballasjerester i stekeovnen.

Luft kjøkkenet mens stekeovnen varmes opp.

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

Slå av stekeovnen etter én time. Det gjør du ved å dreie funksjonsvelgeren til nullstilling.

Rengjøring av tilbehør

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

Matlaging ved induksjon

Fordeler ved matlaging ved induksjon

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

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

Kokekar

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

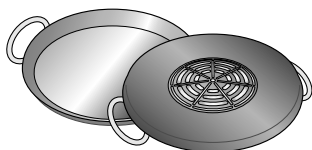
- emaljert stål
- støpejern
- Spesiellkar av rustfritt stål for induksjon.

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

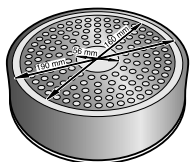
Det finnes en annen type kokekar for induksjon, der ikke hele bunnen er ferromagnetisk.



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



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



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

Uegnede kokekar

Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

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

Kokekarets bunn

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

Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

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

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

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

Detektering av kokekar

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

Innstilling av kokesone

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

Programmering av koketoppen

Dette kapittelet beskriver hvordan en kokesone reguleres. I tabellen finner du effektnivåene og koketiden til ulike retter.

Slå av og på koketoppen

Slå av og på koketoppen med hovedbryteren.

Slå på: Trykk på symbolet ①. Et lydsignal høres. Indikatoren ved siden av hovedbryteren og indikatorene 0 for kokesoner lyser opp. Koketoppen er klar til å brukes.

Slå av: Trykk på symbolet ① helt til indikatorene slukker. Alle kokesonene vil da være slått av. Restvarmeindikatoren vil fortsatt lyse helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølte.

Merknader

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

Justere kokesonen

Velg ønsket effektnivå med symbolene + og -.

Effektnivå 1 = Minimumseffekt.

Effektnivå 9 = Maksimumseffekt.

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

Velg kokesone og ønsket effektnivå.

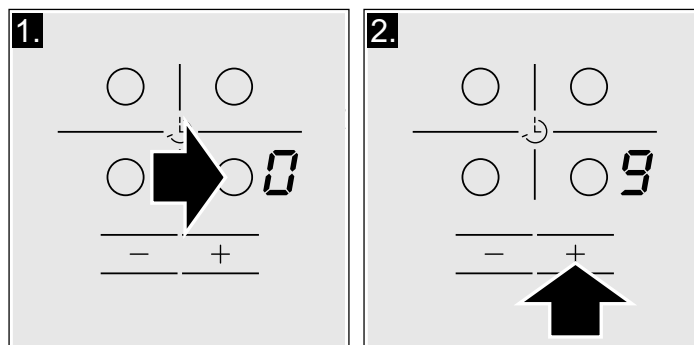
Koketoppen må være slått på.

1. Velg kokesonen med symbolet ○.

2. I løpet av de neste 10 sekundene må du trykke på symbolet + eller -. Da vises grunninnstillingen:

Symbol + effektnivå 9.

Symbol - effektnivå 4.



Effektnivået er justert.

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 0 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	
Dypfrys spinat	3-4
Dypfrys 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

* Koking uten lokk

** Uten lokk

*** Vend ofte

	Effektnivå
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.
Frytsteke** (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje)	
Dypfryste produkter, som f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8-9
Dypfryste kroker	7-8
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6-7
Sopp, grønnsaker og panerte eller i øldeig, f.eks. sjampinjonger	6-7
Bakevarer, f.eks. smultringer, frukt i øldeig	4-5

* Koking uten lokk

** Uten lokk

*** Vend ofte

Tidsprogrammering

Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:

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

Slå av en kokesone automatisk

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

Programmere koketiden

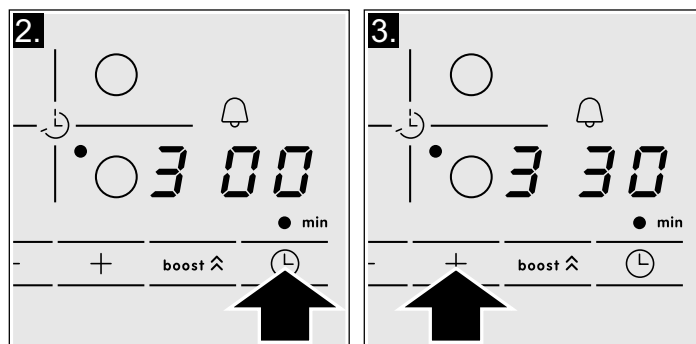
Koketoppen må være slått på:

1. Velg kokesone og ønsket effektnivå.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren ● til kokesonen tennes. I displayet for funksjonen tidsprogrammering vises 00.

3. Trykk på symbolet + eller -. Da vises grunninnstillingen:

Symbol +: 30 minutter.

Symbol -: 10 minutter.



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

Etter noen sekunder vil koketiden begynne å løpe.

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

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

Endre eller nullstille tiden

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

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 .

Alle kokesonene har denne funksjonen.

Aktivere

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

1. Velg en kokesone.

2. Trykk på symbolet **Boost** .

Indikatoren  lyser

Funksjonen er nå aktivert.

Merk: Hvis du slår på en kokesone når funksjonen Powerboost er aktivert, vil indikatoren for kokesonen blinke  og ; deretter justeres effektnivået . Funksjonen Powerboost er deaktivert.

Deaktivere

1. Velg en kokesone.

2. Trykk på symbolet **boost** .

Indikatoren  vil ikke lenger vises og kokesonen går tilbake til effektnivået .

Funksjonen blir deaktivert.

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

Barnesikring

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

Aktivere og deaktivere barnesikringen

Koketoppen må være slått av.

Aktivere: trykk på symbolet  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 ,  og restvarmeindikatoren .

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
	Permanent barnesikring
	Deaktivert.*
	Aktivert.

*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.

Indikator	Funksjon
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.* 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.

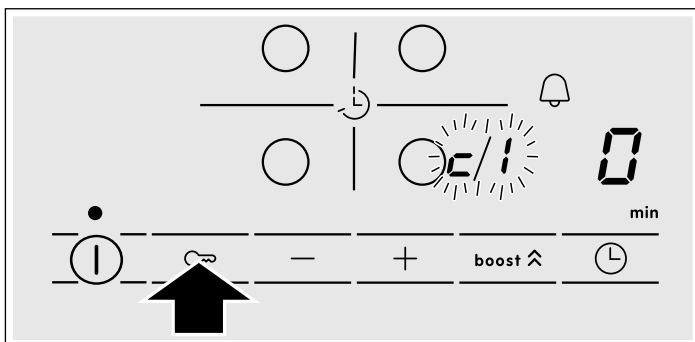
*Fabrikkinnstilling

**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.

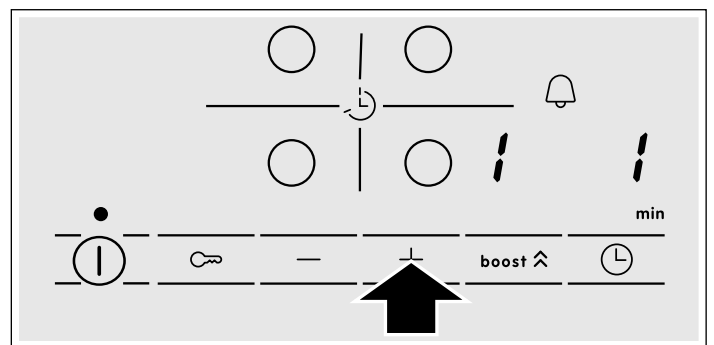
1. Slå på koketoppen
2. De neste 10 sekundene holder du symbolet trykket i ca. 4 sekunder.



På displayet lyser **c** og **1** vekselvis og som en forhåndsbestemt innstilling.

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

4. Velg deretter ønsket innstilling med symbolene + og -.



5. Trykk på nytt på symbolet i ca. 4 sekunder.

Innstillingene må lagres riktig

Gå ut

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

Stille inn stekeovnen

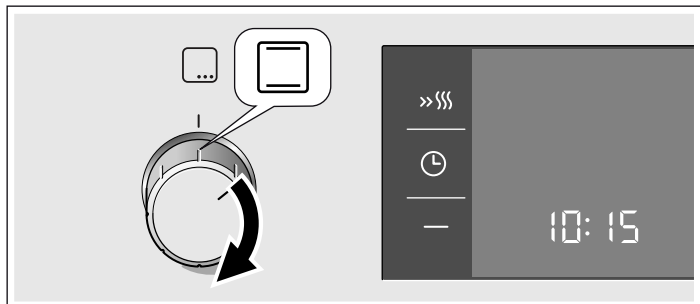
Du har flere muligheter når du skal stille inn stekeovnen. Her forklarer vi hvordan du kan stille inn ønsket varmetype og

temperatur eller grilltrinn. På stekeovnen kan du stille inn varighet og sluttid for matretten som skal tilberedes. Du kan lese mer om dette i kapittelet *Stille inn tidsfunksjoner*.

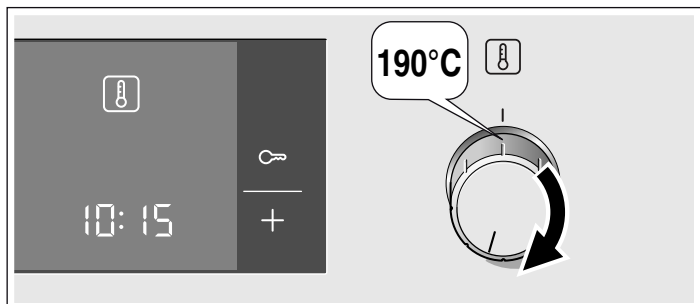
Varmetype og temperatur

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

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.



2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.



Stekeovnen varmes opp.

Slå av stekeovnen

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Endre innstillinger

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

Hurtigoppvarming

Ved bruk av hurtigoppvarming oppnår stekeovnen ønsket temperatur ekstra raskt.

Hurtigoppvarming kan brukes når stekeovnen er stilt inn på temperaturer over 100 °C. Følgende varmetyper er best egnet:

- 3D-varmluft 
- Over-/undervarme 
- Pizzatrinn 

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

1. Still inn varmetype og temperatur.

2. Trykk på tasten >>>.

I displayet lyser symbolet >>>. Stekeovnen varmes opp.

Hurtigoppvarming er avsluttet

Du hører et lydsignal. Symbolet >>> i displayet slukkes. Sett retten inn i stekeovnen.

Avbryt hurtigoppvarmingen

Trykk på tasten >>>. Symbolet >>> i displayet slukkes.

Innstilling av tidsfunksjoner

Stekeovnen har forskjellige tidsfunksjoner. Med tasten  kan du hente frem menyen og bytte mellom de ulike funksjonene. Alle tidssymbolene lyser når du kan foreta innstillinger. Klammene [] viser hvilken tidsfunksjon som er aktiv. Du kan endre en tidsfunksjon som allerede er stilt inn, ved å trykke på tasten + eller - dersom tidssymbolet står i klammer.

Varselur

Varseluret kan brukes som en alarmklokke. Den fungerer uavhengig av stekeovnen. Varseluret har et eget signal. Du kan høre om det er varseluret eller varigheten som har telt ned og avgir lydsignal.

1. Trykk på -tasten én gang.

Tidssymbolene lyser i displayet, og det står klammer rundt .

2. Still inn varselurtiden med tasten + eller -.

Foreslått verdi for tasten + = 10 minutter

Foreslått verdi for tasten - = 5 minutter

Etter noen sekunder blir den innstilte tiden gjort gjeldende. Varseluret starter. Symbolet [] vises i displayet, og varseluret teller ned tiden. De andre tidssymbolene slukkes.

Tiden på varseluret er utløpt

Du hører et lydsignal. 00:00 vises i displayet. Slå av varseluret med -tasten.

Endre varselurtiden

Endre varselurtiden med +-tasten eller -tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

Slette varselurtid

Tilbakestill varseluret til 00:00 med -tasten. Endringene gjennomføres etter noen sekunder. Varseluret er avslått

Vise tidsinnstillinger

Er det stilt inn flere tidsfunksjoner, lyser de respektive symbolene i displayet. Symbolet til tidsfunksjonen i forgrunnen står i klammer.

For å vise varselur , varighet , sluttid  eller klokkeslett  trykker du på -tasten til klammene står rundt det respektive symbolet. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

Varighet

På stekeovnen kan du stille inn tilberedningstiden for matretten. Når varigheten er telt ned, kobles stekeovnen ut automatisk. Du trenger dermed ikke avbryte annet arbeid for å slå av stekeovnen. Steketiden overskrides ikke uten at du vil det.

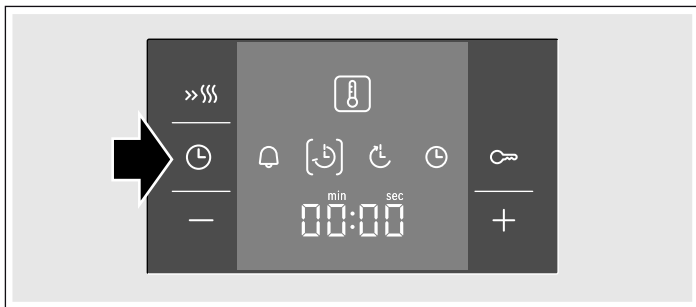
Eksempel vist på bilde: Varigheten er 45 minutter.

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.

2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

3. Trykk på tasten  to ganger.

00:00 vises i displayet. Tidssymbolene lyser, og det står klammer rundt .



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

Foreslått verdi for tasten **+** = 30 minutter

Foreslått verdi for tasten **-** = 10 minutter



Etter noen sekunder starter stekeovnen. Varigheten telles ned i displayet, og symbolet  lyser. De andre tidssymbolene slukkes.

Varigheten er slutt

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slutter å varme. I displayet vises 00:00. Trykk på -tasten. Med **+**-tasten eller **-**-tasten kan du stille inn varigheten på nytt. Trykk eventuelt to ganger på -tasten og drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Stekeovnen er avslått.

Endre varigheten

Endre varigheten med **+**-tasten eller **-**-tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Hvis varseluret er stilt inn, må du først trykke på .

Slette varighet

Still varigheten tilbake til 00:00 med **-**-tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Varigheten er slettet. Hvis varseluret er stilt inn, må du først trykke på .

Vise tidsinnstillinger

Er det stilt inn flere tidsfunksjoner, lyser de respektive symbolene i displayet. Symbolet til tidsfunksjonen i forgrunnen står i klammer.

For å vise varselur , varighet , sluttid  eller klokkeslett  trykker du på -tasten til klammene står rundt det respektive symbolet. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

Sluttid

Du kan forskyve sluttiden for når maten skal være ferdig. Stekeovnen starter automatisk til det tidspunktet som er stilt inn, og slår seg av når tiden er utløpt. Du kan for eksempel sette inn retten i ovnen om morgenen og stille inn slik at den er ferdig senere på dagen.

Pass på at matvarer ikke står så lenge i stekeovnen at de blir bedervet.

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

1. Still inn funksjonsvelgeren.

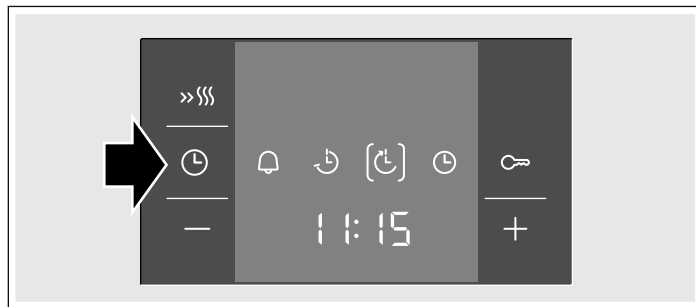
2. Still inn temperaturvelgeren.

3. Trykk på tasten  to ganger.

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

5. Trykk på tasten .

Klammene står rundt . Tidspunktet for når matretten er ferdig, vises.



6. Endre sluttiden til et senere tidspunkt med tasten **+** eller **-**.



Stekeovnen overtar endringene i løpet av noen sekunder og går i ventemodus. Klokkeslettet for når matretten er ferdig, vises i displayet, og symbolet  står i klammer. Symbolet  og  slukkes. Når stekeovnen slår seg på, telles varigheten ned i displayet, og symbolet  står i klammer. Symbolet  slukkes.

Varigheten er slutt

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slutter å varme. I displayet vises 00:00. Trykk på -tasten. Med **+**-tasten eller **-**-tasten kan du stille inn varigheten på nytt. Trykk eventuelt to ganger på -tasten og drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Stekeovnen er avslått.

Endre sluttid

Endre sluttiden med **+**-tasten eller **-**-tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Hvis varseluret er stilt inn, må du først trykke to ganger på -tasten. Ikke endre sluttiden hvis varigheten allerede telles ned. Da vil ikke stekeresultatet stemme.

Slette sluttid

Still sluttiden tilbake til det aktuelle klokkeslettet med **-**-tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Stekeovnen starter. Hvis varseluret er stilt, må du først trykke to ganger på .

Vise tidsinnstillinger

Er det stilt inn flere tidsfunksjoner, lyser de respektive symbolene i displayet. Symbolet til tidsfunksjonen i forgrunnen står i klammer.

For å vise varselur , varighet , sluttid  eller klokkeslett  trykker du på -tasten til klammene står rundt det respektive symbolet. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

Klokkeslett

Etter tilkobling eller etter strømbrydd blinker symbolet  og fire nuller i displayet. Still inn klokkeslettet.

1. Trykk på tasten .
Tiden 12:00 vises i displayet. Tidssymbolene lyser, og det står klammer rundt .
2. Still klokken med tasten **+** eller **-**.
Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Endre klokkeslett

Det kan ikke være stilt inn noen annen tidsfunksjon.

1. Trykk på -tasten fire ganger.
Tidssymbolene lyser i displayet, og det står klammer rundt .
2. Endre klokkeslettet med **+**-tasten eller **-**-tasten.
Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Steketermometer

Steketermometeret sørger for en nøyaktig steking. Det måler temperaturen inni kjøttet mellom 30 °C og 99 °C.

Bruk bare steketermometeret som følger med. Du kan etterbestille det som reservedel fra kundeservice.

Ta alltid steketermometeret ut av ovnsrommet etter bruk. Det må aldri oppbevares i ovnsrommet.

Egnede varmetyper

-  3D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn
-  Omluftgrilling

Ovnstemperatur

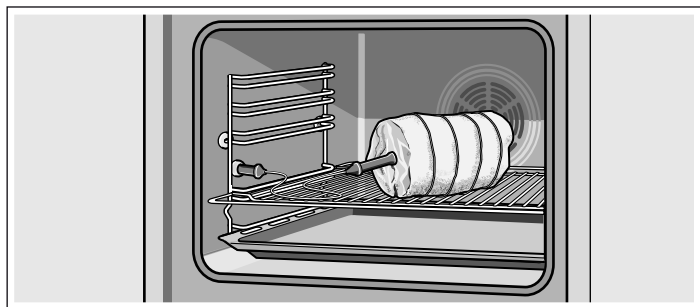
Ikke still inn steketermometeret på mer enn 250 °C, da det ellers kan bli skadet.

Den innstilte ovnstemperaturen må være minst 10 °C høyere enn den innstilte kjernetemperaturen.

Slik stikker du inn steketermometeret

Stikk steketermometeret inn i kjøttet før du legger kjøttstykket i ovnen.

Stikk metallspissen inn i den tykkeste delen av kjøttstykket. Pass på at tuppen av spissen sitter omtrent midt inne i kjøttstykket. Den skal ikke stikkes inn i fett, og ikke berøre kokekaret eller bein.



Legg kjøttstykket midt på risten.

For at steketermometeret ikke skal skades av for sterk varme må avstanden mellom grillelementet og steketermometeret være stor nok.

Slik stiller du inn kjernetemperaturen

Når du har lagt kjøttstykket med steketermometer inn i ovnsrommet, stiller du inn kjernetemperaturen.

1. Koble steketermometeret til kontakten til venstre foran i ovnsrommet og lukk stekeovnsdøren.
Pass på at ledningen til steketermometeret ikke kommer i klem.
2. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.
I displayet foreslås en verdi på 80 °C. Symbolet  står i parentes.
3. Bruk tasten **+** eller **-** til å stille inn kjernetemperatur.

4. Still inn ønsket temperatur med temperaturvelgeren.
Ikke still inn steketermometeret på mer enn 250 °C, da det ellers kan bli skadet.

Etter noen sekunder starter stekeovnen. Den innstilte kjernetemperaturen vises til kjernetemperaturen har nådd 30 °C. Fra og med 30 °C vises aktuell kjernetemperatur i displayet. For å atskille disse lyser den øverste prikken i kolonet ved aktuell kjernetemperatur.

Den innstilte kjernetemperaturen er nådd

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slutter å varme. I displayet står den innstilte kjernetemperaturen uten prikken.

Hvis du ønsker å øke kjernetemperaturen på nytt, trykker du på tasten  flere ganger til symbolet  står i parentes igjen. Bruk tasten **+** eller **-** til å stille inn ny kjernetemperatur.

Hvis du vil slå av, trykker du på tasten  og vrir funksjonsvelgeren til nullstilling. Stekeovnen er avslått. Trekk steketermometeret ut av kontakten.

Fare for forbrenning!

Steketermometeret og ovnsrommet er varme. Bruk grytekluter til å trekke det ut.

Endring av kjernetemperaturen

Hvis kjernetemperaturen ennå ikke har nådd 30 °C, kan du endre kjernetemperaturen med tasten **+** eller **-**. Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

Hvis kjernetemperaturen har nådd 30 °C og den aktuelle temperaturen vises, eller hvis varseluret er innstilt, trykker du på først på tasten .

Avbrudd

Trekk steketermometeret ut av kontakten. Stekeovnen varmes opp under vanlig drift igjen. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling for å slå av stekeovnen.

Fare for forbrenning!

Steketermometeret og ovnsrommet er varme. Bruk grytekluter til å trekke det ut.

Tabell

Bruk kun ferskt, ikke dypfryst kjøtt. Opplysningene i tabellene er veiledende. De er avhengige av kvalitet og beskaffenhet på kjøttet.

Rett	Kjernetemperatur i °C
Oksekjøtt	
Roastbiff eller oksefilet, engelsk	45–55
Roastbiff eller oksefilet, medium	55–65
Roastbiff eller oksefilet, gjennomstekt	65–75
Svinekjøtt	
Svinefilet	65–70
Mager svinestek (f.eks. nakke)	85–90

Rett	Kjernetemperatur i °C
Kalvekjøtt	
Kalvestek	75–85
Kalveknoke	85–90
Lammekjøtt	
Lammelår, medium	60–70
Lammestek	80–90
Kjøttpudding	
Kjøttpudding	85–90
Fjærkre	
Kalkunbryst	85–90

Barnesikring

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

Stekeovnen reagerer ikke på noen innstillinger. Varselur og klokkeslett kan endres også når barnesikringen er på.

Når varmetype og temperatur eller grilltrinn er stilt inn, avbryter barnesikringen oppvarmingen.

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

Slå på barnesikringen

Det kan ikke være stilt inn varighet eller sluttid.

Hold tasten  inne i ca. fire sekunder.

I displayet vises symbolet . Barnesikringen er på.

Slå av barnesikringen

Hold tasten  inne i ca. fire sekunder.

Symbolet  i displayet slukkes. Barnesikringen er slått av.

Vedlikehold og rengjøring

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

Merknader

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

Rengjøringsmidler

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

Ved rengjøring av kokesonen

- Ikke bruk ufortynnet oppvaskmiddel eller oppvaskmiddel ment for oppvaskmaskin.
- Ikke bruk skuresvamber.
- Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler som ovnsrens eller flekkfjerner.
- Ikke bruk høytrykksspyler eller dampstråle.
- De enkelte delene må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Ved rengjøring av stekeovnen

- Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- Ikke bruk rengjøringsmidler med høy alkoholprosent.

- Ikke bruk skuresvamber.
- Ikke bruk høytrykksspyler eller dampstråle.
- De enkelte delene må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Vask nye svamper grundig før første gangs 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.

Område	Rengjøringsmiddel
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.
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. Sprutresten 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.

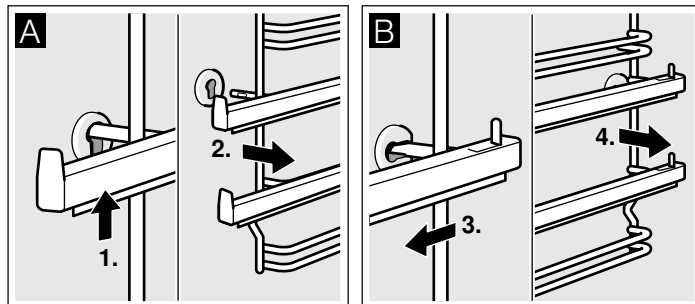
Sett inn og ta ut stigen

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

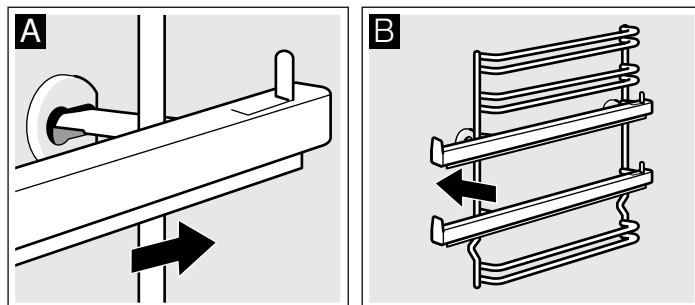
4. og ta den ut (figur B).



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).

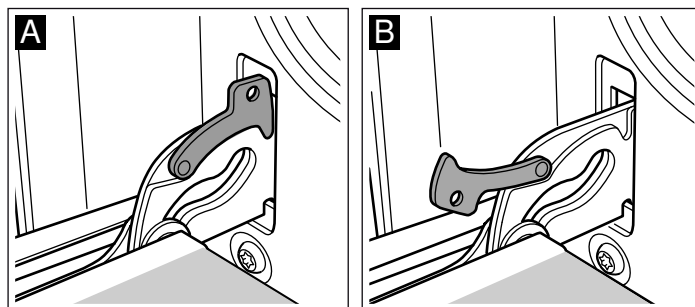


Stigen passer enten på høyre eller venstre side. Vær oppmerksom på at høyde 1 og 2 er nede og høyde 3, 4 og 5 er oppe, som vist i figur B. Uttrekksskinnene må kunne trekkes ut og frem.

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.



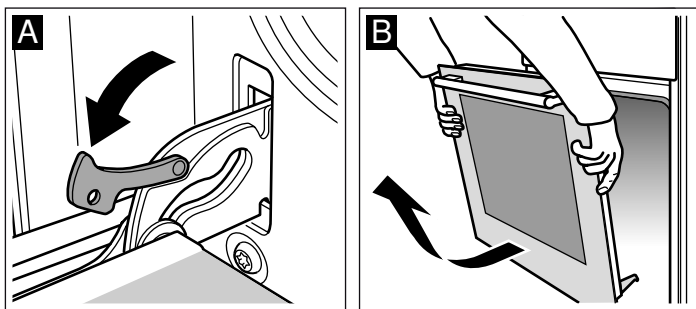
⚠ Fare for personskader!

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).

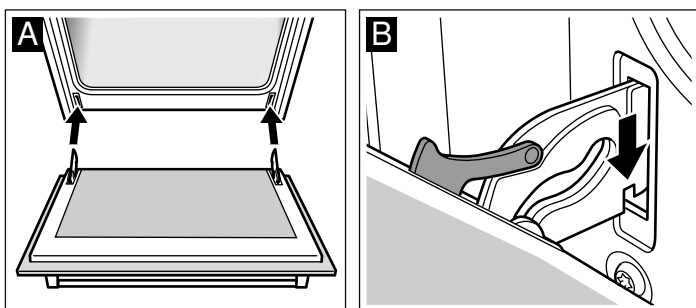
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



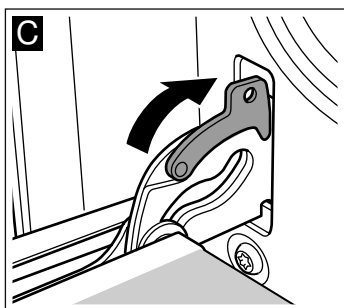
Sett døren på plass

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.

Montering og utmontering av glassruter

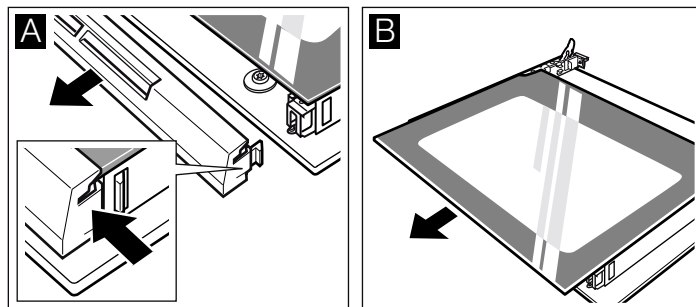
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Utmontering

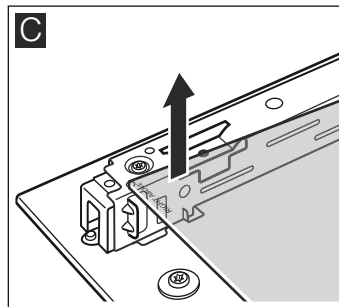
1. Hekt av stekeovnsdøren og legg den med håndtaket ned på et håndkle e.l.

2. Trekk av dekselet øverst på stekeovnsdøren. Løsne det ved å trykke inn tappene på høyre og venstre side med fingrene (figur A).

3. Løft den øvre glassruten litt og trekk den ut (figur B).



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



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

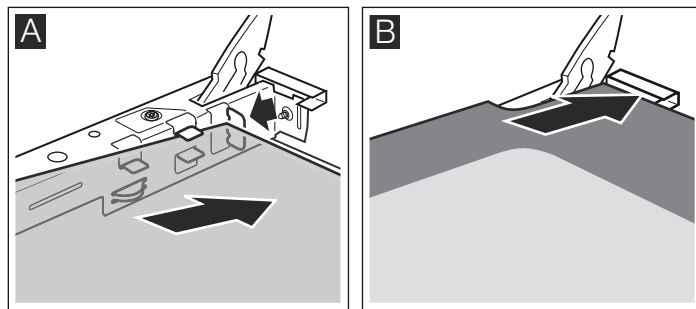
⚠ Fare for personskader!

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

Montering

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

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



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

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

Hva skal du gjøre hvis det oppstår en feil?

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

Stekeovnen

Feiltabell

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

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
Stekeovnen fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen er i orden.
	Strømbrydd.	Kontroller om kjøkkenlampen eller et annet kjøkkenapparat fungerer.
I indikasjonen blinker ⏻ og nuller.	Strømbrydd.	Still inn klokkeslettet på nytt.
Stekeovnen blir ikke varm.	Det er støv på kontaktene.	Drei bryterhåndtakene flere ganger frem og tilbake.

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

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

Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.

Normal støy ved bruk av apparatet

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

En dyp summing som i en transformator

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

Feilmeldinger

Hvis det vises en feilmelding med *E* i indikasjonen, trykker du på tasten ⏻. Meldingen forsvinner. En innstilt tidsfunksjon blir slettet. Hvis feilmeldingen ikke forsvinner igjen, må du ta kontakt med kundeservice.

Ved følgende feilmeldinger kan du løse problemet selv:

Feilmelding	Mulig årsak	Tiltak/råd
<i>E011</i>	Du har trykket for lenge på en tast, eller den er fordekt.	Trykk på hver enkelt tast. Kontroller om en tast har hengt seg opp, er fordekt eller skitten.

⚠ Fare for elektrisk støt!

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

Kokesonen

Reparasjon

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 forskjellige 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 effektrinnene. 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

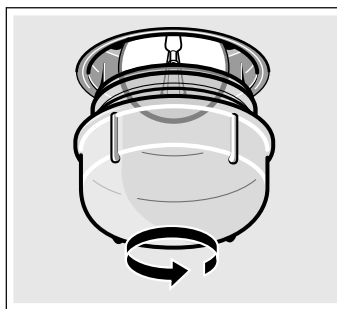
Dersom stekeovnslampen er gått, må den skiftes. 40 watts reservelamper som tåler høy temperatur, fås hos kundeservice eller i faghandelen. Bruk kun disse lampene.

Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

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

2. Skru ut glassdekselet ved å vri mot venstre.



3. Erstatt lampen med en lampe av samme type.

4. Skru på glassdekselet igjen.

5. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen.

Glassdeksel

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

Kundeservice

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

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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

Merknader

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

Kaker og bakst

Steking i én høyde

Med over-/undervarme lykkes kakebakingen best.

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

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

Steking i flere høyder

Bruk 3D-varmluft .

Innsetningshøyder ved steking i 2 høyder:

- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:

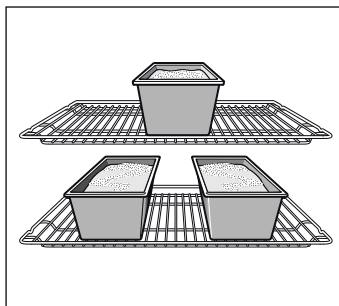
- Stekebrett: høyde 5
- Universalpanne: høyde 3

- Stekebrett: høyde 1

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

I tabellene finner du en rekke forslag til retter.

Hvis du skal steke med 3 brødfomer 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 brødfomer	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

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

Kaker i form	Form	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Krydret bakst (f.eks. quiche/løkpai)*	Springform	1		180-200	50-60
Pizza, tynn bunn med lite fyll (forvarming)	Pizzabrett	1		250-270	10-15

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

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

Småbakst	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Småkaker	Stekebrett	3		140-160	15-25
	Universalpanne + stekebrett	3+1		130-150	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-150	30-40
Sprøytebakst (forvarming)	Stekebrett	3		140-150	30-40
	Stekebrett	3		140-150	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-150	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-140	40-55
Makroner	Stekebrett	2		110-130	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1		100-120	35-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		100-120	40-50
Marengs	Stekebrett	3		80-100	100-150
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

Brød og rundstykker	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Surdeigsbrød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2		300 200	8 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 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 kaken 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 vanndamp. Den kommer ut via døren. Vanndampen kan legge seg på bryterpanelet eller på møbelfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann. Dette er fysisk betinget.

Kjøtt, fjærkre, fisk

Kokekar

Du kan bruke alle typer varmebestandige kokekar. 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.

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 2/3 av steketiden.

Ikke tilsett salt før etter grillingen.

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

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

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

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

Kjøtt

Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden.

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

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

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

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

Fjærkre

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

Legg helt fjærkre med brystsidene ned på risten. Snu etter $\frac{2}{3}$ av den angitte tiden.

Kjøttstykker som rullestek av kalkun eller kalkunbryst snus etter halvparten av den angitte tiden. Fjærkre i deler snus etter $\frac{2}{3}$ av tiden.

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

Fjærkrete 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		160-170	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 2/3 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 stekte litt til.
Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.	Kontroller innsettingshøyden 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
Pastagrateng	Gratengform	2		210-230	30-40
Grateng					
Potetgrateng, rå ingredienser, maks. 4 cm høy	1 gratengform	2		160-180	60-80
	2 gratengformer	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, grilltrinn	Tid i minutter
Pizza, dypfrost					
Pizza med tynn bunn	Universalpanne	2		190-210	15-20
	Universalpanne + rist	3+1		180-200	20-30

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
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 forstekt)	Universalpanne	3		200-220	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 syltetøyglass	på bunnen av ovnsrommet		50 °C forvarming 50 °C	5 min. 8 t
Heving av gjærdeig	Sett et varmebestandig kokekar	på bunnen av ovnsrommet		50 °C forvarming Slå av apparatet og sett gjærdeigen inn i ovnen	5–10 min. 20–30 min.

Opptining

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

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

Frysevarer	Tilbehør	Høyde	Var-metype	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 pære båter	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. Lekkene kan sprekke.
Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker. Vask frukten/ grønnsakene grundig.

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

Forberedelse

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

- 4. Lukk glassene med klemmer.
- Ikke sett inn mer enn seks glass i ovnsrommet.

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.

Bake

Baking på to høyder:

Skyv alltid universalpannen inn over stekebrettet.

Steking i tre høyder:

Skyv universalpannen inn i midten.

Sprøytebakst:

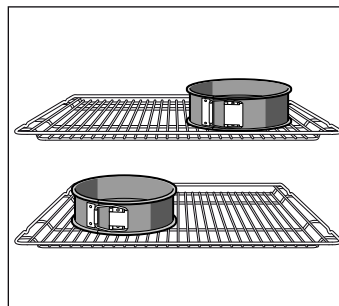
Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

Eplepai i én høyde:

Sett de mørke springformene diagonalt ved siden av hverandre.

Eplepai i to høyder:

Sett de mørke springformene over hverandre, se bilde.



Kaker i springformer av aluminium:

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

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

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

* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
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

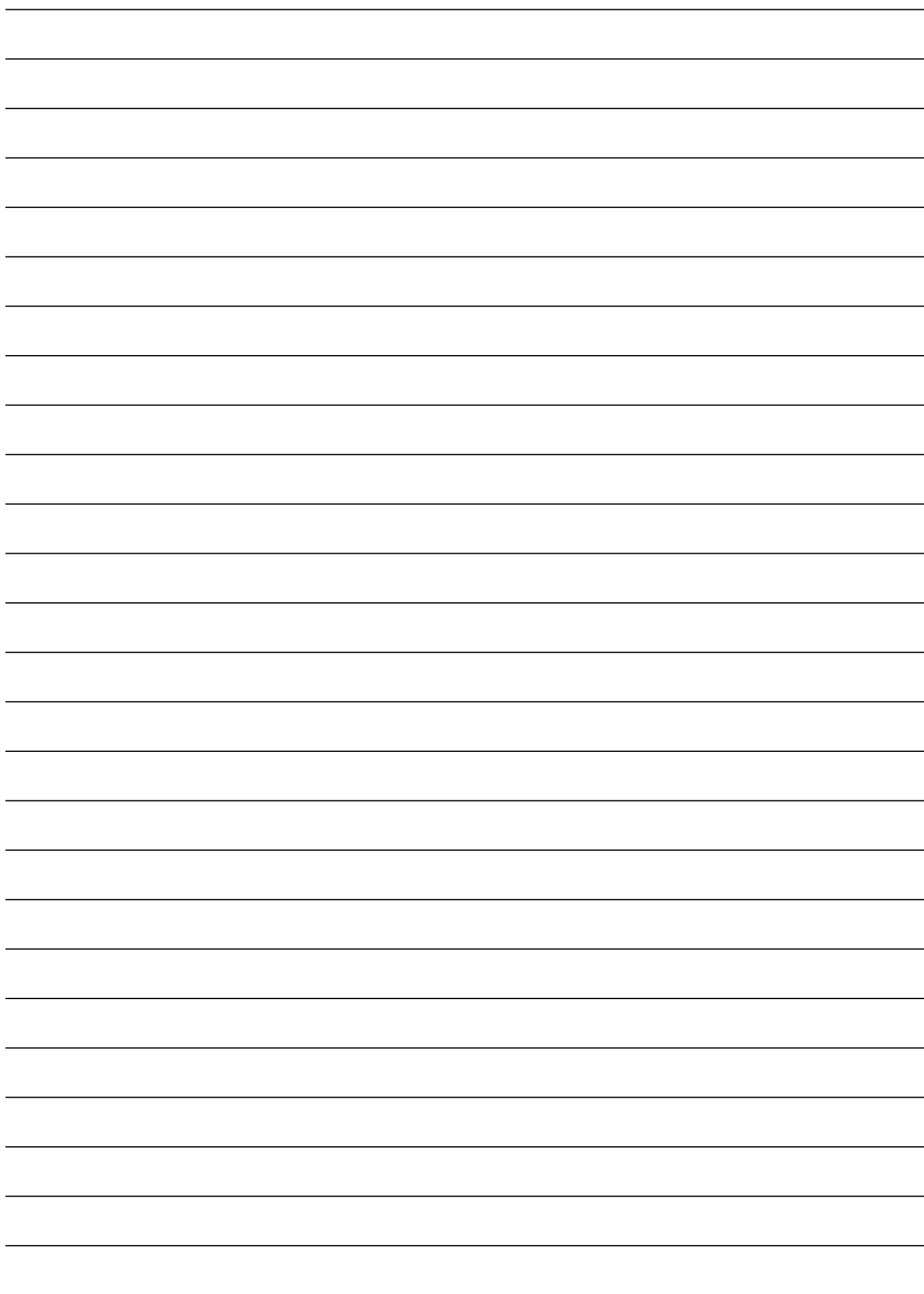
* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

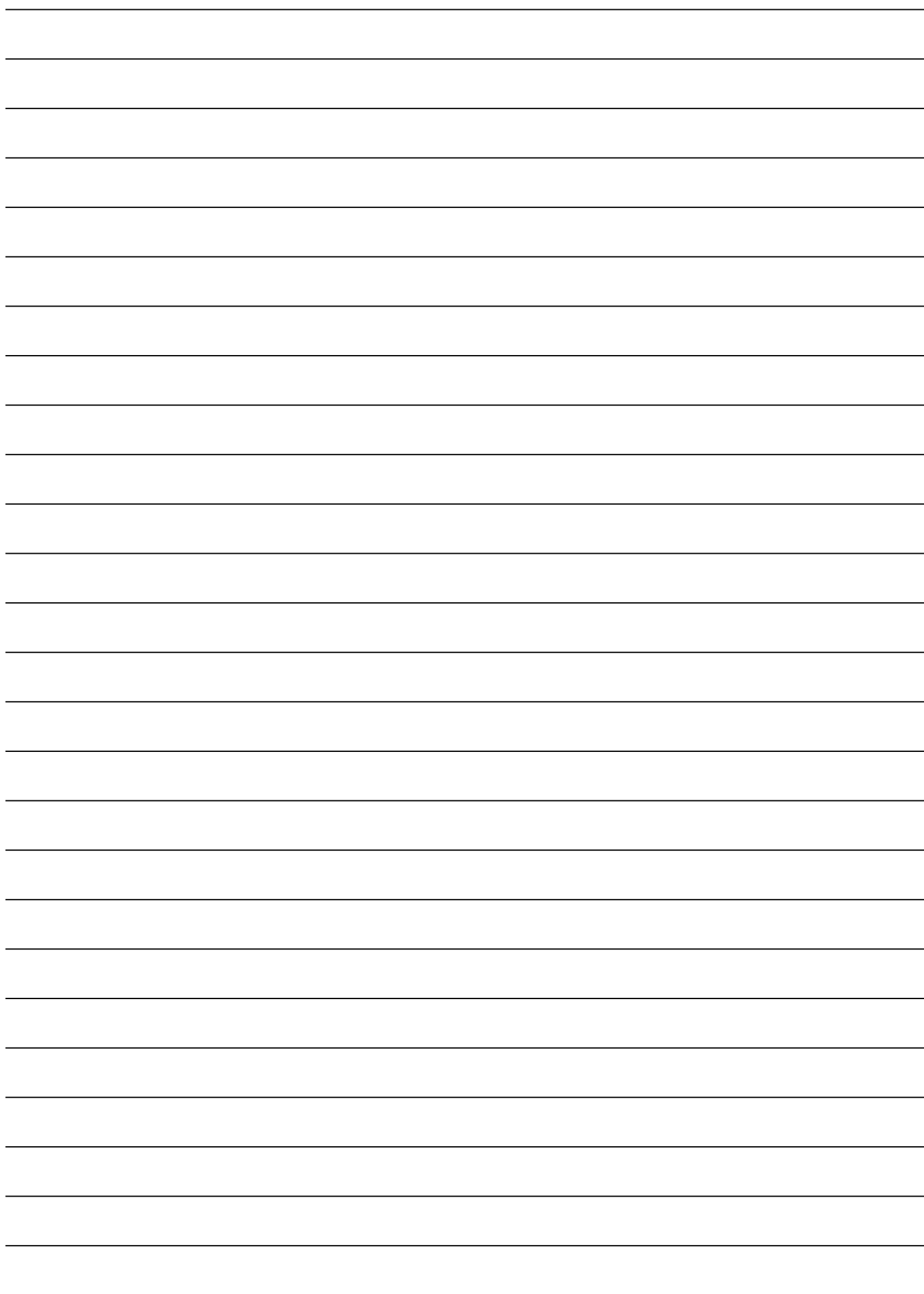
Grilling

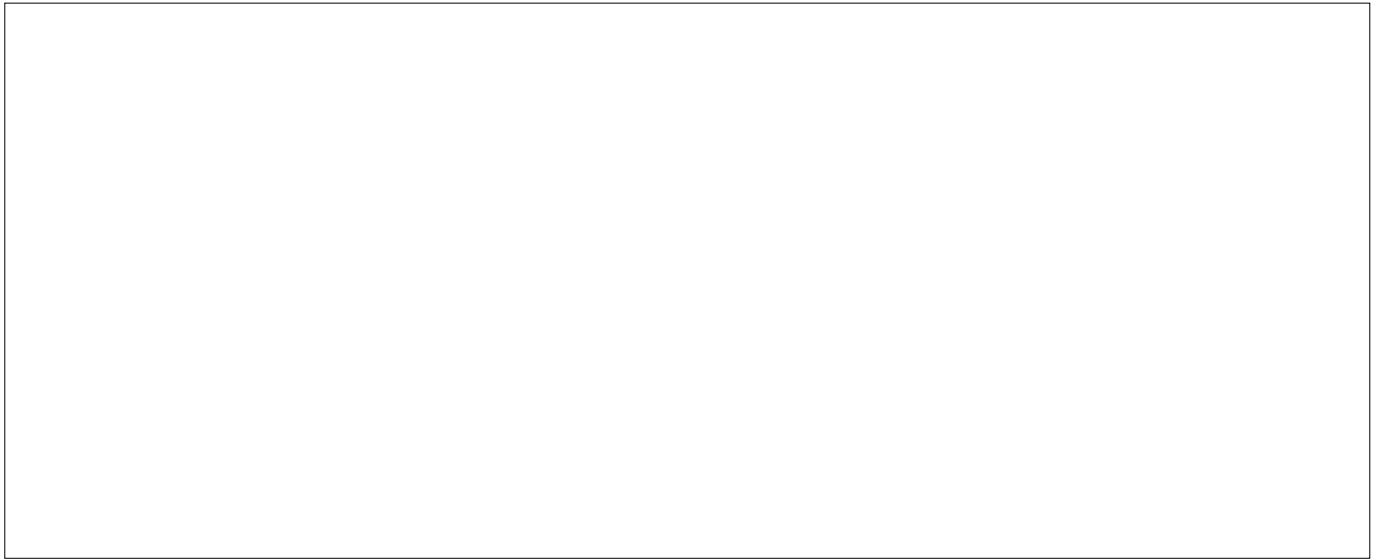
Hvis du legger mat direkte på risten, bør du i tillegg sette inn universalpannen i høyde 1. Væsken blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Grilltrinn	Varighet i minutter
Riste toast Forvarm i 10 minutter	Rist	5		3	1½-2
Biffburger, 12 stk.* ikke forvarming	Rist + universalpanne	4+1		3	25-30

* Vendes etter 2/3 av tiden







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001155162

951006