



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Free standing cooker

HCA628.2.U

[fi]
[no]

Käyttöohje
Bruksveilednin

Vapaasti seisova liesi
Komfyr

3
35

Sisällysluettelo

| | |
|--|-----------|
| Tärkeitä turvaohjeita | 4 |
| Vaurioiden syyt | 6 |
| Yhteenveto | 6 |
| Uunin vauriot | 6 |
| Sokkelilaatikon vauriot | 6 |
| Sijoitus ja liittäminen | 7 |
| Asentajalle | 7 |
| Liitännän voimakkuuden muuttaminen 13 / 16 / 20 ampeeriin | 7 |
| Seinäkiinnitys | 7 |
| Luukun lukitsin | 8 |
| Uusi laitteesi | 8 |
| Yleistä | 8 |
| Keittoalue | 8 |
| Ohjauspaneeli | 10 |
| Uunitila | 10 |
| Varusteet | 11 |
| Varusteiden asettaminen uuniin | 11 |
| Lisävarusteet | 11 |
| Hoitotuotteet ja tarvikkeet | 12 |
| Ennen ensimmäistä käyttöä | 13 |
| Uunin kuumentaminen | 13 |
| Varusteiden puhdistus | 13 |
| Kypsentäminen induktiokeittoalueella | 13 |
| Induktioteknologian edut | 13 |
| Keittoastiat | 13 |
| Keittotason ohjelmointi | 14 |
| Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä | 14 |
| Keittoalueen säätö | 14 |
| Keittotaulukko | 15 |
| Lapsilukko | 16 |
| Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta . 16 | |
| Lapsilukko | 16 |
| Powerboost-toiminto | 16 |
| Päälle kytkeminen | 16 |
| Kytkeminen pois päältä | 16 |
| Aikaohjelmointi | 17 |
| Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä . . . | 17 |
| Ajastinkello | 17 |
| Automaattinen aikarajoitus | 18 |
| Perusasetukset | 18 |
| Perusasetuksiin siirtyminen | 19 |
| Uunin säätäminen | 19 |
| Uunitoiminto ja lämpötila | 19 |
| Hoito ja puhdistus | 20 |
| Puhdistusaine | 20 |
| Ristikoiden irrotus ja asennus | 22 |
| Uuninluukun irrotus ja asennus | 22 |
| Luukun lasien irrotus ja asennus | 23 |

| | |
|---|-----------|
| Vikojen korjaaminen | 24 |
| Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana | 24 |
| Häiriötaulukko | 25 |
| Uunin katossa olevan uunilampun vaihto | 25 |
| Lasisuojus | 25 |
| Huoltopalvelu | 25 |
| Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.) | 25 |
| Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet | 26 |
| Energiansäästö uunia käytettäessä | 26 |
| Ohjeita energian säästämiseen | 26 |
| Ympäristöystävällinen hävittäminen | 26 |
| Testattu keukeittiössämme | 26 |
| Kakut ja leivonnaiset | 26 |
| Leipomisvihjeitä | 28 |
| Liha, lintu, kala | 28 |
| Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta | 30 |
| Paistokset, gratiinit, paahtoleivät | 31 |
| Valmistuotteet | 31 |
| Muita ohjeita | 31 |
| Sulatus | 32 |
| Kuivatus | 32 |
| Umpioiminen | 32 |
| Akryyliamidi elintarvikkeissa | 33 |
| Testiruoat | 34 |
| Paistaminen | 34 |
| Grillaus | 34 |

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.bosch-home.fi** ja Online-Shopista: **www.bosch-eshop.com**

Tärkeitä turvaohjeita

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttöohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Älä käytä sopimattomia suojarusteita tai lasten turvaristikoita. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

Jos käytät sydämentahdistinta tai vastaavaa lääkinnällistä laitetta, ole erityisen varovainen käyttäessäsi ja lähestyessäsi induktiokaitotasoja niiden ollessa toiminnassa. Ota yhteyttä lääkäriin tai laitteen valmistajaan varmistaaksesi, että se täyttää voimassa olevat määräykset ja ota selvää mahdollisista yhteensopimattuuksista.

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan. *Katso varusteita koskeva kuvaus* käyttöohjekirjassa.

Varoitus – Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkua, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukkua avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.
- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä helposti palamaan. Älä säilytä tai käytä uunin alapuolella tai sen lähellä palavia esineitä (esim. suihkepulloja, puhdistusaineita). Älä säilytä palavia esineitä uunissa tai uunin päällä.
- Sokkelilaatikon pinnat voivat kumentua hyvin kuumiksi. Säilytä laatikossa vain uunin varusteita. Tulenarkoja tai palavia esineitä ei saa säilyttää sokkelilaatikossa.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Varoitus – Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.
- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteen pinnat kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen luota.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laite kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Metalliset esineet kuumentuvat keittotasolla hyvin nopeasti. Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.
- Sammuta keittotaso aina jokaisen käyttökerran jälkeen pääkytkimellä. Älä odota, että keittotaso sammuu automaattisesti keittoastian puuttuessa.

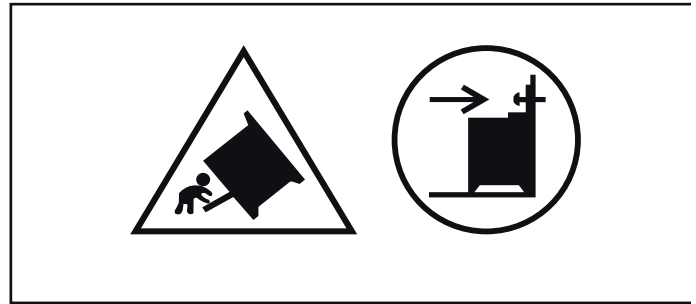
⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi. Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.
- Jos laite asetetaan irralleen jalustalle, se voi liukua pois jalustalta. Laite pitää kiinnittää tukevasti jalustaan.

⚠ Varoitus – Kallistumisvaara!



Varoitus: Laitteen kallistumisen estämiseksi on asennettava kallistuksenesto. Lue asennusohje.

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liittämisessä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Vaurioiden syyt

Keittotaso

Huomio!

- Epätasaiset keittoastioiden pohjat voivat aiheuttaa naarmuja keittotasoon.
- Älä koskaan aseta tyhjiä keittoastioita keittoalueille. Muutoin voi aiheutua vahinkoja.

- Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin, näyttöjen tai keittotason merkin päälle. Muutoin keittotaso voi vaurioitua.
- Jos keittotason päälle tippuu kovia tai teräväpäisiä esineitä, keittotaso voi vaurioitua.
- Alumiinifolio ja muoviset astiat sulavat kuumien keittotasojen päälle. Suojalevyjen käyttö ei ole suositeltavaa keittotasossa.

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

| Vaurio | Syy | Toimenpide |
|------------------------|---|--|
| Tahrat | Ylikiehunut ruoka | Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla. |
| | Sopimattomat puhdistusaineet | Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille |
| Naarmut | Suola, sokeri ja hiekka | Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana |
| | Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia | Tarkasta astiasi. |
| Värjäytymät | Sopimattomat puhdistusaineet | Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille |
| | Kattilan aiheuttama hankauma (esim. alumiini) | Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirät niiden paikkaa. |
| Simpukanmuotoisen särö | Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat | Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla. |

Uunin vauriot

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteat elintarvikkeet: älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Vaikka avaat laitteen luukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vahingoittua.
- Hyvin likainen luukun tiiviste: Jos luukun tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä luukun tiiviste aina puhtaana.
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.

- Laitteen kuljetus: älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Sokkelilaatikon vauriot

Huomio!

Älä laita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon. Se voi vaurioitua.

Sijoitus ja liittäminen

Sähköliitäntä

Sähköliitännän saa tehdä vain valtuutettu asentaja. Paikallisen sähkötoimittajan määräyksiä on noudatettava.

Jos laite liitetään väärin, takuu ei kata mahdollista vahinkoa.

Huomio!

Laite on tarkoitettu liitettäväksi kiinteästi sähköverkkoon mukana toimitetulla johdolla.

Älä poista johtoa laitteesta tai korvaa sitä pistokkeella varustetulla tai ilman pistoketta olevalla johdolla muutoin kuin vauriotapauksessa!

Huomio!

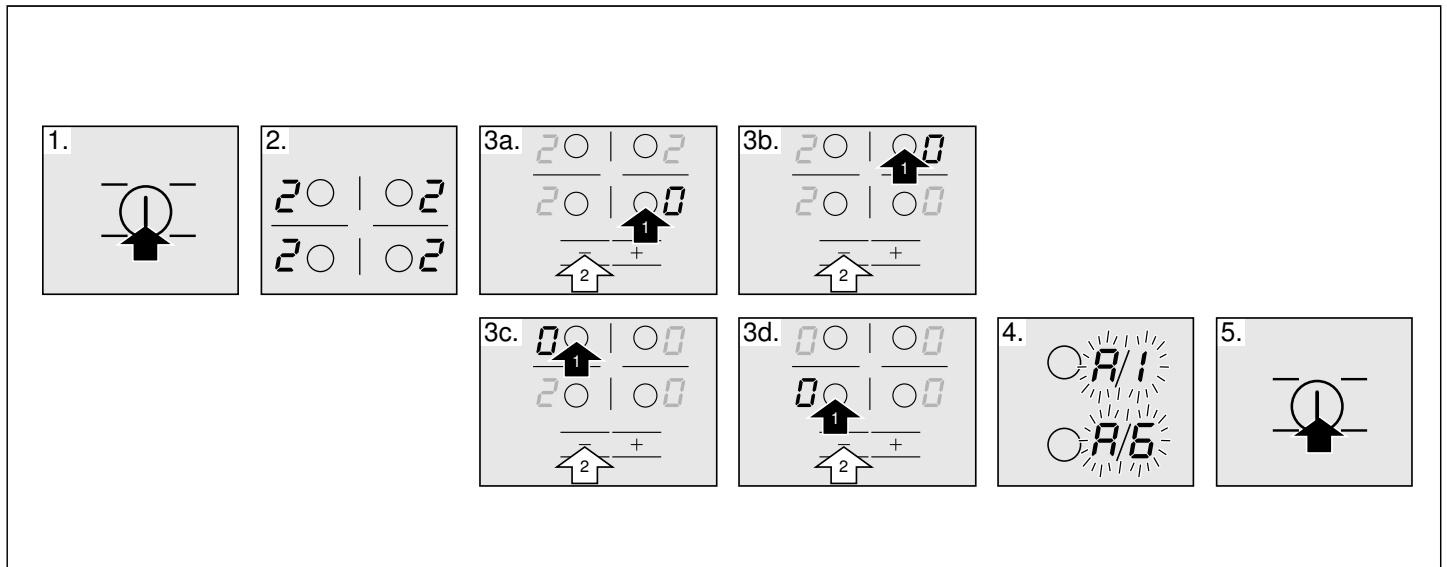
Jos verkkokaapeli vaurioituu, valmistajan, valmistajan huoltopalvelun tai vastaavasti koulutetun henkilön pitää vaihtaa se.

Asentajalle

- Asennukseen tarvitaan jakanapainen katkaisin, jonka koskettimien avautumisväli on vähintään 3 mm. Pistokkeen avulla tehtävän asennuksen yhteydessä tämä ei ole tarpeen, jos käyttäjä pääsee käsiksi pistokkeeseen.
- Sähkölaitteen turvallisuus: Liesi on suojaluokan I laite, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.
- Laitteen liitäntään on käytettävä tyyppin H 05 VV-F mukaista tai samanarvoista johtoa.

Liitännän voimakkuuden muuttaminen 13 / 16 / 20 ampeeriin

Ennen keittotason ensimmäistä käyttökertaa on tarkistettava, että keittotason kytkennän virtataso on oikea.



Keittotason virtatasoa voidaan muuttaa seuraavasti:

- Käynnistä keittotaso pääkytkimellä. Älä aseta mitään keittoastiaa keittoalueille.
- Aseta kaikki keittoalueet seuraavien 60 sekunnin aikana haluttuun tehotasoon vaaditun kytkentävirran mukaan, katso taulukko.

| Tehotaso | Kytkevävirta ampeereina |
|----------|-------------------------|
| 1 | A 20- |
| 2 | A 16- |
| 3 | A 13- |

- Sammuta keittoalueet yksi toisensa jälkeen vastapäivään, aloittaen oikealla alhaalla sijaitsevasta keittoalueesta.
- Keittoalueiden näytöissä oikealla puolella näkyy valittu kytkentävirta.
- Sammuta keittotaso pääkytkimellä. Valittu kytkentävirta on tallennettu oikein.

Seinäkiinnitys

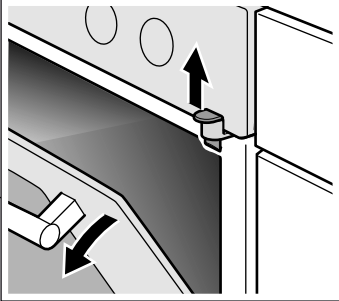
Jotta liesi ei pääse kaatumaan, se on kiinnitettävä mukana toimitetun kulman avulla seinään. Noudata seinäkiinnikkeen asennusohjetta.

Luukun lukitsin

Jotta lapset eivät pääse koskettamaan kuumaa uunia, uuniluukussa on lukitsin. Se sijaitsee uuninluukun yläpuolella.

Avaa uuninluukku

Paina lukitsinta ylöspäin (kuva A).

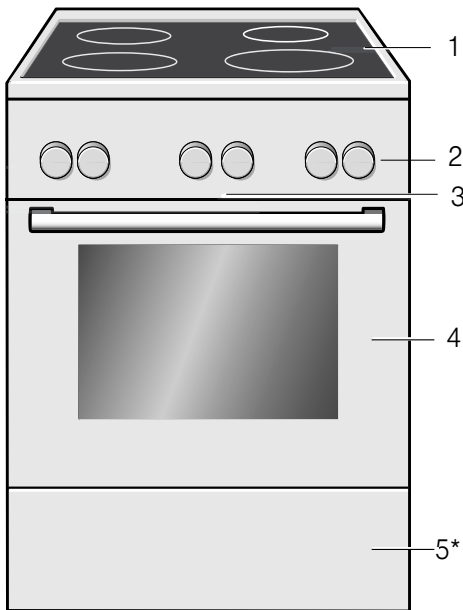


Luukun lukituksen poistaminen

Jos et tarvitse enää luukun lukitsinta tai jos lukitsin on likaantunut:

Yleistä

Varustus riippuu laitteen mallista.



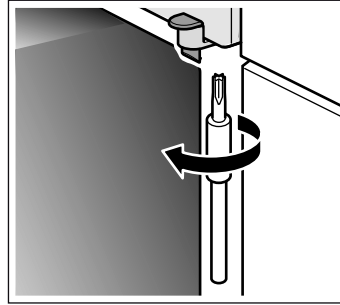
Selostukset

| | |
|----|---|
| 1 | Keittotaso** |
| 2 | Ohjauspaneeli** |
| 3 | Jäähdytyspuhallin |
| 4 | Uuninluukku** |
| 5* | Sokkelilaatikko** |
| * | Valinnainen (käytettävissä eräissä laiteissa) |
| ** | Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain. |

Keittoalue

Tästä saat yleiskuvan ohjauspaneelistä. Varustus riippuu laitteen mallista.

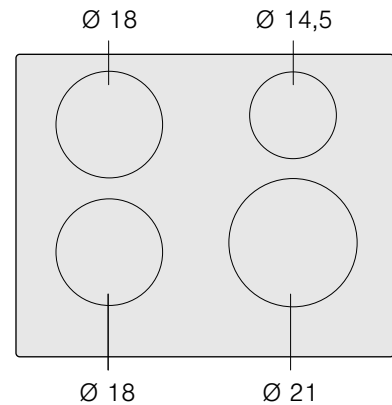
1. Avaa uuninluukku
2. Ruuvaa ruuvi irti ja poista luukun lukitsin (kuva B).



3. Sulje uuninluukku.

Uusi laitteesi

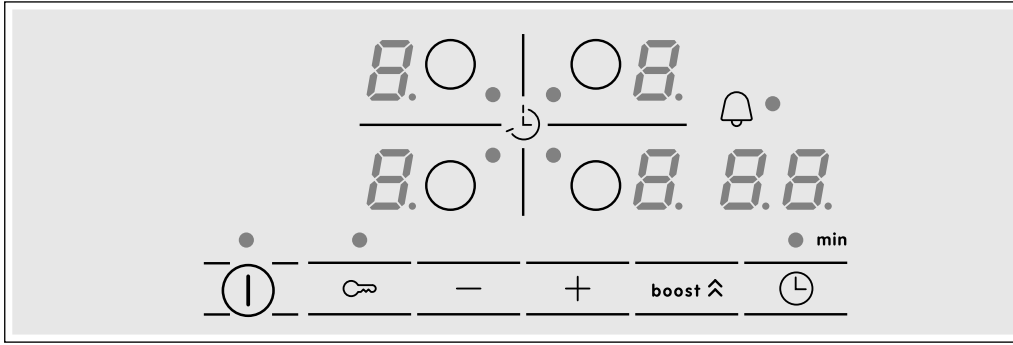
Tässä luvussa saat tietoja laitteesta, käyttötavoista ja varusteista.



| | 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

Ohjauspaneeli



Kytkinalueet

| | |
|---------|---------------------|
| ⓘ | Pääkytkin |
| ○ | Valitse keittoalue |
| -/+ | Valitse säädöt |
| boost ^ | Powerboost-toiminto |
| 🕒 | Aikaohjelmointi |
| 🔑 | Lapsilukko |

Merkkivalot

| | |
|-----|------------|
| 0 | Toiminta |
| 1-9 | Tehoalueet |

Merkkivalot

| | |
|------------|---------------------|
| b | Powerboost-toiminto |
| H/h | Jälkilämpö |
| 00 | Aikaohjelmointi |

Kytkinalueet

Vastaava toiminto aktivoituu merkkiä painaessa.

Huomautus: Pidä kytkinalueet aina kuivina. Kosteus voi vaikuttaa kytkimien toimintaan.

Keittoalueet

Keittoalue

○ Yksinkertainen keittoalue Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.

Käytä ainoastaan induktiokeittotasoon sopivia keittoastioita, katso kohta "Sopivat keittoastiat".

Jälkilämmön merkkivalo

Keittotason jokaisella keittoalueella on jälkilämmön merkkivalo, joka ilmoittaa niistä alueista, jotka ovat edelleen kuumia. Vältä koskemasta keittoalueeseen, jonka jälkilämmön merkkivalo palaa.

Vaikka taso olisi sammunut, merkkivalo **h** tai **H** palaa niin kauan, kuin keittoalue on kuuma.









Jos keittoastia poistetaan keittoalueelta ennen sen kytkemistä pois päältä, näkyviin tulee vuoron perään merkkivalo **h** tai **H** ja valittu tehotaso.

Ohjauspaneeli

Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain.

Toimintovalitsin




Aseta haluamasi uunitoiminto toimintovalitsimella. Voit kääntää toimintovalitsinta oikealle tai vasemmalle.

| Asennot | Toiminto |
|--|---|
|  Nolla-asento | Uuni on kytketty pois päältä. |
|  Ylä- ja alalämpö | Kakut, kohokkaat ja vähärasvaiset paistit, esim. naudanliha tai riista, yhdellä tasolla. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. |
|  Kiertoilma* | Kuivakakku, voitaikina ja lihapata. |
|  Alalämpö | Umpioimiseen, jälkipaistamiseen ja ruskistamiseen. Lämpö tulee alhaalta. |
|  Kiertoilmagrillaus | Voit grillata lihaa, lintua ja kokonaista kalaa. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Puhallin pyörittää kuuman ilman ruokien ympärille. |
|  Tasogrillaus, pieni pinta | Tällä tavoin voidaan grillata pieniä määriä pihvejä, makkaroita, kaloja ja paahtoleipiä. Vain grillivastuksen keskiosa kuumenee. |
|  Tasogrillaus, suuri pinta | Tällä tavoin voidaan grillata suurempia määriä pihvejä, makkaroita, kalaa ja kuorruttaa paahtoleipiä. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee. |
|  Sulatus | Esimerkki Liha, lintu, leipä ja piirakat. Puhallin pyörittää kuuman ilman ruokien ympärille. |
| * Uunitoiminto energiatehokkuusluokan EN50304 mukaan. | |

Kun haluttu uunitoiminto on asetettu, uunilamppu syttyy.

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella voit asettaa haluamasi lämpötilan ja grillaustehon.

| Asennot | Toiminto |
|--|--|
|  Nolla-asento | Uuni ei ole kuuma. |
| 50-270 | Lämpötila-alue |
| 1, 2, 3 | Grillaustehot |
| | Grillaustehot, grillin pieni  ja suuri  pinta. Teho 1 = pieni Teho 2 = keski Teho 3 = täysi |

Kun uuni kuumenee, lämpötilanvalitsimen yläpuolella oleva lamppu palaa. Jos kuumennus keskeytetään, se sammuu. Eräiden asetusten kohdalla se ei pala.

Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu. Jäähdytyspuhallin suojaa uunia ylikuumenemiselta.

Uunilamppu

Uunitilassa oleva lamppu palaa, kun uuni on käytössä.

Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan päälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu luukun kautta. Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin.

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

Varusteet

Laitteen mukana toimitetut varusteet sopivat monille ruokalajeille. Varmista, että laitat varusteen aina oikein päin uunitilaan.

Jotta jotkut ruokalajit onnistuvat vielä paremmin tai uunin käyttö on vielä vaivattomampaa, saatavana on valikoima lisävarusteita.



Ritilä

Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu uuninluukun päin ja taivutettu puoli alaspäin



Emaloitu leivinpelti

Kakuille ja pikkuleiville.

Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



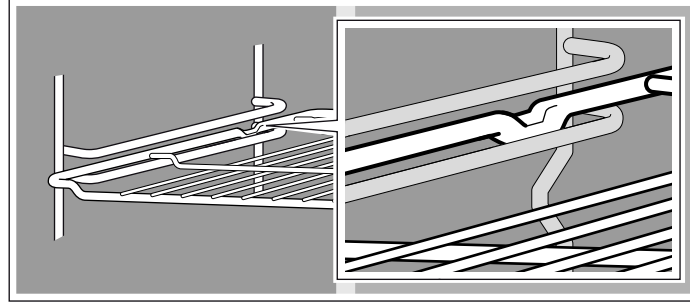
Uunipannu

Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvaneräysastiana, kun grillaat suoraan ritilällä.

Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.

Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos siten, että se lukittuu. Tällöin ruoka on helppo ottaa ulos uunista.

Varmista työntäessäsi varustetta uuniin, että varusteessa oleva ulkonema on takana. Vain siten se lukittuu paikalleen.



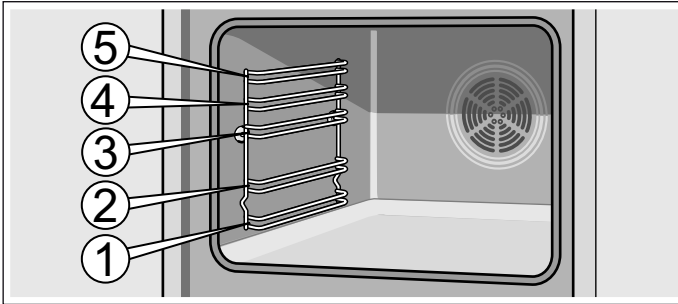
Huomautus: Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Kun varuste on jäähtynyt, muoto palaa entiselleen. Tämä ei vaikuta toimintaan.

Pidä leivinpellin sivuilta molemmiin käsiin kiinni ja työnnä se yhdensuuntaisesti ristikkoon. Vältä leivinpeltiä työntäessäsi liikuttamasta sitä oikealle tai vasemmalle. Muutoin leivinpellin saa työnnettyä vain vaikeasti uuniin. Emaloidut pinnat saattavat vaurioitua.

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Ilmoita tällöin HEZ-numero.

Varusteiden asettaminen uuniin

Varusteet voidaan asettaa uuniin viiteen eri korkeuteen. Työnnä varuste aina vasteseeseen saakka, jotta se ei kosketa luukun lasia.



Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Esitteistämme tai Internetistä löydät erilaisia uuniisi soveltuvia tuotteita. Lisävarusteiden saatavuus tai tilausmahdollisuudet Internetin kautta vaihtelevat maittain. Tätä koskevat tiedot löydät myyntiasiakirjoista.

Kaikki lisävarusteet eivät sovellu kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi koko nimi (E-Nro eli mallinumero).

| Lisävarusteet | HEZ-numero | Toiminto |
|---------------|------------|---|
| Pizzapelti | HEZ317000 | Sopii erityisesti pizzalle, pakasteruoille ja pyöreille tortuille. Voit käyttää pizzapeltiä uunipannun sijaan. Työnnä pelti ritilän yläpuolelle ja noudata taulukossa olevia ohjeita. |
| Paistiritilä | HEZ324000 | Paistamiseen. Laita grilliritilä aina uunipannuun. Paistista tiheä rasva ja lihaneste valuvat pannuun. |
| Grillipelti | HEZ325000 | Käytetään grillattaessa grilliritilän sijaan tai roiskesuojana uunin suojaamiseksi runsaalta tahraantumiselta. Käytä grillipeltiä vain yhdessä uunipannun kanssa. Grillipalat grillipellillä: Voit käyttää vain kannatinkorkeuksia 1, 2 ja 3. Grillipelti roiskesuojana: Uunipannu työnnetään yhdessä grillipellin kanssa ritilän alle. |

| Lisävarusteet | HEZ-numero | Toiminto |
|--|------------|--|
| Paistokivi | HEZ327000 | Paistokivi sopii erinomaisesti itse leivotun leivän, sämpylöiden ja pizzan paistamiseen, kun pohjasta halutaan rapea. Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan. |
| Emaloitu leivinpelti | HEZ331003 | Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkaa kohti. |
| Emaloitu leivinpelti, jossa tarttumaton pinnoite | HEZ331011 | Kakut ja pikkuleivät on helppo levittää leivinpellille. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkaa kohti. |
| Uunipannu | HEZ332003 | Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voidaan käyttää myös rasvan tai lihanesteen keräämiseen ritilän alla. Työnnä uunipannu uuniin viiste uuninluukkaa kohti. |
| Uunipannu, jossa tarttumaton pinnoite | HEZ332011 | Mehukkaat kakut, leivonnaiset, pakasteruoat ja suuret paistit on helppo levittää uunipannuun. Työnnä uunipannu uuniin viiste uuninluukkaa kohti. |
| Kansi Profi-uunipannulle | HEZ333001 | Kannen kanssa Profi-uunipannusta tulee Profi-paistovuoka. |
| Profi-uunipannu ja paistiritilä | HEZ333003 | Sopii erityisesti suurten ruokamäärien valmistamiseen. |
| Ritilä | HEZ334000 | Astioille, kakkuvuolle, paisteille, grillipaloille ja pakasteille. |
| Lasinen paistovuoka | HEZ915001 | Lasinen paistovuoka sopii haudutettuihin ruokiin ja paistoksiin. Sopii erityisesti ohjelmiin ja paistoautomaattiikkaan. |

Hoitotuotteet ja tarvikkeet

Voit hankkia kodinkoneitasi varten sopivia hoito- ja puhdistusaineita tai muita varusteita huoltopalvelusta,


alan liikkeistä tai eräissä maissa Internetin kautta e-Shopista. Ilmoita tällöin kyseinen tuotenumero.

| | | |
|-------------------------------------|-----------------------|--|
| Teräspintojen hoitoliinat | Tuotenumero 311134 | Vähentää lian kertymistä. Liinon sisältämä erikoisöljy hoitaa teräslaitteiden pinnat optimaalisesti. |
| Uunin ja grillin puhdistusgeeli | Tuotenumero 463582 | Uunitilan puhdistukseen. Geeli on hajutonta. |
| Mikrokuituliina, jossa kennorakenne | Tuotenumero 460770 | Sopii erityisesti herkkien pintojen kuten esim. lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen. Mikrokuituliina poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian. |
| Luukun lukitsin | Tuotenumero 612594 | Varmistaa, että lapset eivät saa avattua uuninluukkaa. Lukitsin ruuvataan paikalleen eri tavoin laitteen luukusta riippuen. Noudata luukun lukitsimen mukana olevaa ohjetta. |


Ennen ensimmäistä käyttöä

Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka Sinun on tehtävä ennen kuin valmistat ensimmäisen kerran ruokaa uunissasi. Lue ensin luku *Turvallisuusohjeet*.

Uunin kuumentaminen

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia. Tähän sopii parhaiten kuumennus yhden tunnin ajan ylä-/alalämmöllä  240 °C. Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia.

Tuuleta keittiötä niin kauan kuin uuni kuumenee.

1. Aseta toimintovalitsimella Ylä-/alalämpö .
2. Aseta lämpötilanvalitsimella 240 °C. Kytke tunnin kuluttua uuni pois päältä. Kierrä tätä varten toimintovalitsin nolla-asentoon.

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.

Kypsentäminen induktiokeittoalueella

Induktioteknologian edut

Induktioteknologian toimintaperiaate on perinteiseen kuumennukseen verrattuna täysin erilainen, sillä kuumennus tapahtuu suoraan keittoastiassa. Täten se tarjoaa lukuisia etuja:

- Keitto- ja paistoaika lyhenee, sillä itse keittoastia kuumenee.
- Pienempi energiankulutus.
- Helpompi ylläpitää ja puhdistaa. Ruoka-ainekset eivät pala pohjaan niin nopeasti.
- Lämmön hallinta ja turvallisuus. Keittotaso aktivoi tai katkaisee virransyötön heti, kun säädöt suoritetaan ohjauspaneelista. Induktiokeittoalue katkaisee virransyötön, jos keittoastia poistetaan tasolta, vaikka sitä ei olisikaan kytketty pois päältä sitä ennen.

Keittoastiat

Ainoastaan ferromagneettiset keittoastiat soveltuvat käytettäväksi induktiokeittolevyissä, niihin kuuluvat muun muassa:

- emaloidut teräsastiat
- valurauta-astiat
- ruostumattomat teräsastiat, jotka on tarkoitettu käytettäväksi induktiokeittolevyissä.

Tarkista keittoastioiden soveltuvuus magneettia käyttäen, astioiden pohjan on vedettävä magneettia puoleensa.

On olemassa toisenlaisia induktiokeittoastioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen.



Kun käytät suurta keittoastiaa, jonka ferromagneettisen alueen halkaisija on pienempi, ainoastaan ferromagneettinen alue kuumenee eikä lämpö jakaudu tasaisesti.

Kun keittoastioiden pohjassa on alumiinia, ferromagneettinen alue on pienempi. Tällöin teho voi olla pienempi. Lisäksi voi ilmaantua ongelmia keittoastian tunnistamisessa, jolloin astiaa ei välttämättä havaita lainkaan.

Hyvien lopputuloksien saavuttamiseksi ferromagneettisen alueen halkaisijan on suositeltavaa olla keittoalueen kokoinen. Jos laite ei havaitse keittoastiaa yhdellä keittoalueella, kokeile asettaa se halkaisijaltaan hiukan sitä pienempään keittoalueeseen.

Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- normaalit ohuet teräsastiat
- lasiastiat
- saviastiat
- kupariastiat
- alumiiniastiat

Keittoastian pohjan ominaisuudet

Keittoastioiden pohja voi vaikuttaa kypsennyksen lopputuloksen tasaisuuteen. Keittoastiat, jotka on tehty lämpöä jakavista materiaaleista (kuten ruostumattomat "sandwich"-teräsastiat), jakavat lämmön tasaisesti säästämällä aikaa ja energiaa.

Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

Jos valitulle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa, tai jos keittoastia on tehty väärästä materiaalista tai se on väärän kokoinen, keittoalueen näytössä näkyvä tehotaso vilkkuu. Aseta käyttöön soveltuva keittoastia keittoalueelle ja vilkkuminen loppuu. Jos keittoastiaa ei aseteta alueelle 90 sekunnin sisällä, keittoalue kytketty automaattisesti pois päältä.

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

Älä kuumenna tyhjiä keittoastioita, älä myöskään käytä ohutpohjaisia keittoastioita. Keittotasossa on sisäinen turvajärjestelmä, mutta tyhjä keittoastia voi kuumentua niin nopeasti, ettei "automaattinen pois päältä kytkentä"-toiminto ehdi reagoida siihen ja astia voi saavuttaa erittäin korkean lämpötilan. Keittoastian pohja voi tällöin sulaa ja vaurioittaa keittotason lasipintaa. Älä koske tällöin keittoastiaan vaan kytke keittoalue pois päältä. Jos keittotaso ei toimi jäähtymisen jälkeen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluumme.

Keittoastian havainti

Kaikissa keittoalueissa on keittoastian havainnin alaraja, joka vaihtelee käytetyn keittoastian materiaalin mukaan. Siksi on käytettävä aina keittoaluetta, joka sopii parhaiten keittoastian halkaisijaan.



Keittotason ohjelmointi


Tämä luku sisältää keittoalueen säätöohjeet.

Taulukossa näkyvät eri ruokien tehotasot ja keittoajat.

Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä

Keittotaso voidaan kytkeä päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: Paina merkkiä . Laitteesta kuuluu äänimerkki. Pääkytkimen merkkivalo ja keittoalueiden merkkivalot  syttyvät. Keittotaso on valmis käytettäväksi.

Kytkeminen pois päältä: paina merkkiä  kunnes merkkivalot sammuvat. Kaikki keittoalueet on sammutettu. Jälkilämmön merkkivalo jää palamaan, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautuksia

- Keittolevy sammuu automaattisesti kun kaikki keittoalueet ovat olleet sammuksissa yli 20 sekunnin ajan
- Valitut asetukset jäävät muistiin ensimmäisten 4 sekunnin ajan keittotason pois päältä kytkennän jälkeen. Jos keittotaso kytketään takaisin päälle tämän aikana, edelliset asetukset ovat voimassa.

Keittoalueen säätö

Valitse haluamasi tehotaso merkeillä + ja -.


Tehotaso 1 = vähimmäisteho.

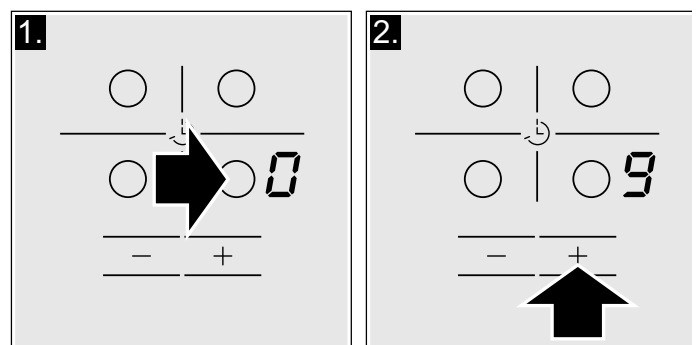
Tehotaso 9 = maksimiteho.

Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Se on merkitty pisteellä.

Valitse keittoalue ja tehotaso

Keittotason on oltava päällä.

1. Valitse keittoalue merkillä .
2. Paina seuraavan 10 sekunnin kuluessa merkkiä + tai -. Näkyviin tulee perusasetus:
Merkki + tehotaso 9
Merkki - tehotaso 4




Tehotason säätö on onnistunut.

Tehotason muuttaminen

Valitse keittoalue ja paina merkkiä + tai -, kunnes haluamasi tehotaso tulee näkyviin.

Keittoalueen sammuttaminen

Valitse keittoalue ja paina sen jälkeen merkkiä + tai -, kunnes  häviää.

Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo.

Huomautuksia

- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia, valittu tehotaso vilkkuu. Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.

- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia ennen levyn kuumentamista, laite havaitsee tämän 20 sekunnin kuluttua pääkytkimen painamisesta ja valitsee käytettävän keittoalueen automaattisesti. Kun astia on havaittu, valitse tehotaso seuraavien 20 sekunnin sisällä, jos näin ei tapahdu, keittoalue sammuu. Vaikka keittotasolle laitettaisiin enemmän kuin yksi astia, vain yksi niistä havaitaan.

Keittotaulukko

Seuraavassa taulukossa on joitakin esimerkkejä.

Käytä tehotasoa 9 kypsennyksen alussa.

Hämmennä usein, jos valmistat muuseja, keittoja tai paksuja kastikkeita.

| | Tehotaso |
|--|----------|
| Sulatus | |
| Suklaa, suklaakuorrutus | 1-1. |
| Voi, hunaja, liivate | 1-2 |
| Lämmitys ja lämpimänäpito | |
| Keitto (esim. linssikeitto) | 1-2 |
| Maito** | 1.-2. |
| Keitetyt nakit** | 3-4 |
| Sulatus ja lämmitys | |
| Pakastettu pinaatti | 3-4 |
| Pakastettu gulasch | 3-4 |
| Alhaisella teholla kypsentäminen ja keittäminen | |
| Perunamykyt* | 4.-5. |
| Kala* | 4-5 |
| Valkokastikkeet, esim. bechamel | 1-2 |
| Vatkatut kastikkeet, esim. berniläinen kastike, hollantilainen kastike | 3-4 |
| Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus | |
| Riisi (kaksinkertainen määrä vettä) | 2-3 |
| Riisipuuro | 1.-2. |
| Perunat | 4-5 |
| Nuudelit* | 6-7 |
| Liemet, keitot | 3.-4. |
| Vihannekset | 2.-3. |
| Vihannekset, pakastetut | 3.-4. |
| Painekattilan käyttö | 4.-5. |
| Muhentaminen | |
| Lihakääräyle | 4-5 |
| Pataruoat | 4-5 |
| Gulasch | 3.-4. |
| * Keitto ilman kantta | |
| ** Ilman kantta | |
| *** Käännä usein | |



| | Tehotaso |
|--|----------|
| Paistaminen/friteeraus vähäisellä öljymäärällä** | |
| Pihvit, kyljykset (luonnolliset tai kuorrutetut) | 6-7 |
| Pihvi (paksuus 3 cm) | 7-8 |
| Kanan rintapala (paksuus 2 cm)*** | 5-6 |
| Jauhelihapihvit, lihapullat (paksuus 3 cm)*** | 4.-5. |
| Kala ja kalafileet, maustamattomat | 5-6 |
| Kala ja kalafileet, kuorrutetut | 6-7 |
| Katkaravut | 7-8 |
| Pakasteruoat, esim. pannurooat | 6-7 |
| Lätyt | 6-7 |
| Munakas | 3.-4. |
| Friteeraus** (150-200 g annos ja 1-2 l öljyä) | |
| Pakastetuotteet, esim. ranskanperunat, kananuggetit | 8-9 |
| Pakastetut perunakroketit | 7-8 |
| Liha, esim. kanapalat | 6-7 |
| Kala, vihannekset tai sienet, kuorrutetut tai taikinaan käärityt, esim. herkkusienet | 6-7 |
| Leivokset, esim. munkit, taikinaan käärityt hedelmät | 4-5 |
| * Keitto ilman kantta | |
| ** Ilman kantta | |
| *** Käännä usein | |


Lapsilukko

Keittotaso voidaan lukita tahattoman päälle kytkennän estämiseksi niin, etteivät lapset kytke keittoalueita päälle.

Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta

Keittotason on oltava pois päältä.

Päälle kytkentä: paina merkkiä  noin 4 sekunnin ajan. Merkin  vieressä oleva merkkivalo syttyy 10 sekunnin ajaksi. Keittotaso on lukittu.

Pois päältä kytkentä: paina merkkiä  noin 4 sekunnin ajan. Lukitus on kytkeytynyt pois päältä.


Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

Päälle ja pois päältä kytkentä

Perusasetukset-kappaleesta löytyy lapsilukkoon liittyvää tietoa.


Powerboost-toiminto




Powerboost-toiminnolla ruoka-aineokset voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehotasoa  käyttäessä. Toiminto löytyy kaikilta keittoalueilta.

Päälle kytkeminen

Keittotason on oltava päällä, mikään keittoalue ei kuitenkaan saa olla toiminnassa.

1. Valitse jokin keittoalue.
2. Paina merkkiä **boost** .

Merkkivalo  syttyy
Toiminto on käynnistynyt.

Huomautus: Jos jokin keittoalue kytketään päälle Powerboost-toiminnon ollessa toiminnassa, valitun keittoalueen näytössä vilkkuu  ja . Sen jälkeen asettuu tehotaso . Powerboost-toiminto deaktivoituu.

Kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
 2. Paina merkkiä **boost** .
- Merkki  sammuu ja keittoalue palaa tehotasolle . Toiminto on kytkeytynyt pois päältä.

Huomautus: PowerBoost-toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.

Aikaohjelmointi

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tapaa:

- keittoalueen automaattinen sammutus.
- hälytin.

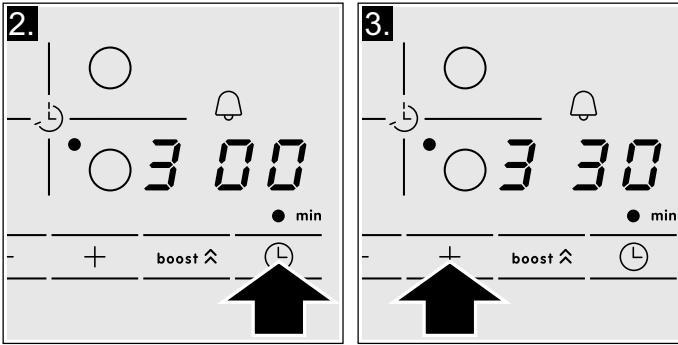
Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

Keittoalue sammuu automaattisesti, kun valittu keittoaika on kulunut umpeen.

Keittoajan ohjelmoiminen.

Keittotason on oltava päällä:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehotaso.
2. Paina merkkiä . Keittoalueen merkkivalo ● syttyy. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin .
3. Paina merkkiä + tai -. Näkyviin tulee perusasetus: Merkki +: 30 minuuttia. Merkki -: 10 minuuttia.



4. Paina merkkiä + tai -, kunnes näkyviin tulee haluamasi keittoaika. Keittoajan laskenta käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.

Huomautus: Sama keittoaika voidaan ohjelmoida automaattisesti kaikille keittoalueille. Ohjelmoitu aika kuluu jokaisella keittoalueella erikseen.

Perusasetukset-kappaleesta löytyy tietoa keittoajan automaattisesta ohjelmoinnista.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Valitse keittoalue. Paina merkkiä ja muuta keittoaikaa merkeillä + tai -, tai säädä se asetukseen .

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu. Äänimerkki kuuluu ja aikaohjelmoinnin näytössä näkyy 10 sekunnin ajan. Keittoalueen merkkivalo ● syttyy. Paina merkkiä , merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Huomautuksia

- Jos on valittu keittoaikoja usealle eri alueelle, ajan ohjelmoinnin merkkivalossa näkyy aina valitun alueen keittoaika.
- Keittoaika voidaan asettaa maksimissaan 99 minuuttiin.

Ajastinkello

Ajastimeen voidaan ohjelmoida jopa 99 minuutin keittoaika. Toiminto ei ole riippuvainen muista säädöistä. Kyseinen toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

Ohjelmointi

1. Kypsennyksen ajastin voidaan valita kahdella eri tavalla:
 - Jos keittoalue on valittu: paina merkkiä 2 kertaa.
 - Jos keittoaluetta ei ole valittu: Paina merkkiä . Merkkivalo ● syttyy merkin viereen. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin .
2. Paina merkkiä + tai -. Näkyviin tulee perusasetus. Merkki +: 10 minuuttia. Merkki -: 05 minuuttia.
3. Säädä haluamasi aika merkeillä + tai -. Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina merkkiä toistuvasti, kunnes merkkivalo ● merkin vieressä syttyy. Muuta tai säädä aikaa merkeillä + tai -.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiäänäni. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin . Merkkivalot sammuvat 10 sekunnin kuluttua.

Kun merkkiä painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Automaattinen aikarajoitus

Kun keittoalue on toiminnassa pitkään eikä asetuksiin tehdä muutoksia, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Keittoalueen näytössä vilkkuu **F**, **B** ja jälkilämmön merkkivalo **h/H**.

Mitä tahansa painiketta painaessa näyttö sammuu. Keittoaluetta voidaan tällöin jälleen käyttää.

Kun automaattinen aikarajoitus aktivoituu, se säättyä valitun tehotason mukaan (1-10 tuntia).

Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Ne voidaan


| Merkkivalo | Toiminto |
|------------|--|
| c 1 | Lapsilukko <input type="checkbox"/> Pois käytöstä.* <input checked="" type="checkbox"/> Käytössä. |
| c 2 | Äänimerkit <input type="checkbox"/> Vahvistuksen äänimerkki ja virheen äänimerkki pois käytöstä. <input checked="" type="checkbox"/> Vain virheen äänimerkki käytössä. <input type="checkbox"/> Vain vahvistuksen äänimerkki käytössä. <input type="checkbox"/> Kaikki äänimerkit on käytössä.* |
| c 5 | Keittoajan automaattinen ohjelmointi. <input type="checkbox"/> Pois päältä.* <input checked="" type="checkbox"/> Automaattinen pois päältä kytkeytyminen. |
| c 6 | Aikaohjelmoinnin äänimerkin kesto <input checked="" type="checkbox"/> 10 sekuntia*. <input type="checkbox"/> 30 sekuntia. <input type="checkbox"/> 1 minuutti. |
| c 7 | Power-Management-toiminto <input type="checkbox"/> = Pois käytöstä.* <input checked="" type="checkbox"/> = 1000 W. Vähimmäisteho. <input type="checkbox"/> = 1500 W. <input type="checkbox"/> = 2000 W. ... <input type="checkbox"/> 9 tai 9 . = keittotason maksimiteho.** |
| c 9 | Keittoalueen valinta-aika <input type="checkbox"/> Rajoittamaton: viimeiseksi ohjelmoitu keittoalue jää asetukseksi.* <input checked="" type="checkbox"/> Rajoitettu: keittoalue jää asetukseksi vain 10 sekunniksi. |
| c 0 | Oletusasetuksien palautus <input type="checkbox"/> Omat asetukset.* <input checked="" type="checkbox"/> Tehdasasetuksien palautus. |

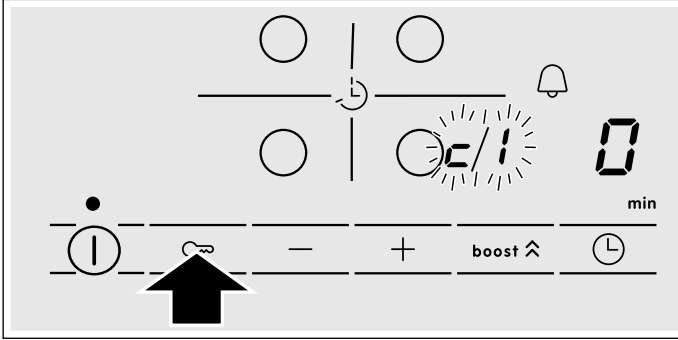
*Tehdasasetus


**Keittotason maksimiteho riippuu asennuksen aikana toteutetun kytkentävoimakkuuden kokoonpanosta. Jotta maksimiarvoa ei ylitettäisi, keittotassa on erilaisia osia, jotka säätävät tehoa automaattisesti jakaen sen toiminnassa oleviin keittoalueisiin vaatimuksien mukaan.


Perusasetuksiin siirtyminen

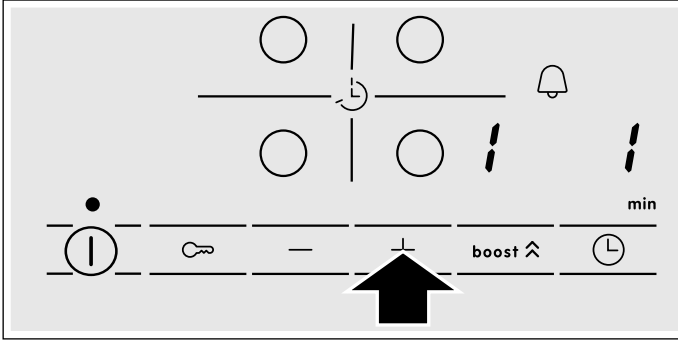
Keittotason on oltava pois päältä.


1. Kytke keittotaso päälle.
2. Paina seuraavien 10 sekunnin aikana merkkiä  noin 4 sekunnin ajan.



Merkkivaloissa syttyy **ε** ja **!** vuorottain ja  oletusarvona.

3. Paina merkkiä  useamman kerran, kunnes näkyviin tulee haluamasi toiminnon merkkivalo.
4. Valitse sen jälkeen haluamasi asetus merkeillä **+** ja **-**.



5. Paina merkkiä  uudelleen noin 4 sekunnin ajan. Asetukset on tallennettu oikein.

Poistuminen


Perusasetuksista voidaan poistua kytkemällä keittotaso pois päältä pääkytkimellä.

Uunin säätäminen

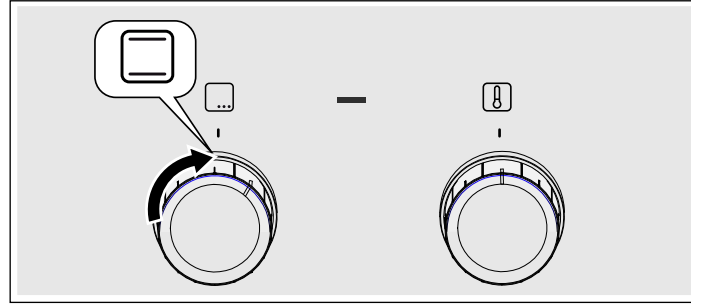
Voit tehdä uuniisi erilaisia säätöjä. Tässä opastamme Sinua säätämään haluamasi uunitoiminnon ja lämpötilan tai grillaustehon.

Huomautus: Uuni on suositeltavaa esikuumentaa aina ennen ruoan asettamista uuniin, jotta lasiin ei muodostu liikaa kondensaatiota.

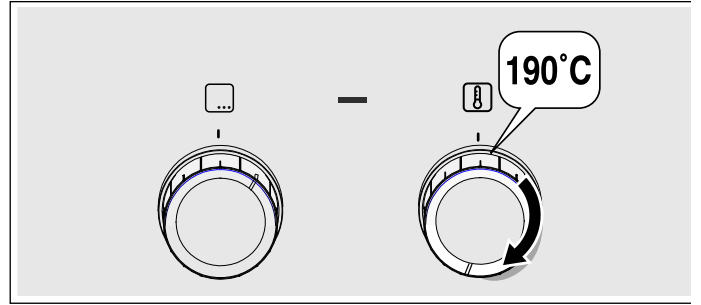
Uunitoiminto ja lämpötila

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö 190 °C .

1. Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon.



2. Lämpötilanvalitsimella säädät lämpötilan tai grillaustehon.



Uuni kuumenee.

Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Asetusten muuttaminen

Voit milloin tahansa muuttaa uunitoiminnon ja lämpötilan tai grillaustehon kyseisellä valitsimella.

Hoito ja puhdistus

Keittotasosi ja uunisi pysyvät kauan kauniina ja ehjinä, kun hoidat ja puhdistat niitä huolellisesti. Neuvomme seuraavassa, kuinka hoidat ja puhdistat molempia oikealla tavalla.

Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä värjeroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
- Luukun lasissa olevat, valumajälkiä muistuttavat varjot ovat heijastumia uunilampun valosta.
- Emali kovetetaan erittäin korkeissa lämpötiloissa. Siinä voi syntyä vähäisiä värimuutoksia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan. Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida. Siksi ne voivat olla paljaita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.

Puhdistusaine

Jotta eri pinnat eivät vaurioidu vääristä puhdistusaineista, noudata seuraavia ohjeita.

Älä käytä keittotason puhdistamiseen

- laimentamatonta astianpesuainetta tai astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta,
- hankaussieniä,
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahranpoistoainetta,
- painepesuria tai höyrysuihkua.
- Älä pese yksittäisiä osia astianpesukoneessa!

Älä käytä uunin puhdistamiseen

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- puhdistusaineita, joiden alkoholiprosentti on suuri,
- hankaussieniä,
- painepesuria tai höyrysuihkua.
- Älä pese yksittäisiä osia astianpesukoneessa!

Huuhtelee uudet sienet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.

| Alue | Puhdistusaine |
|--|---|
| Teräspinnat* (laitteen mallista riippuen) | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Pyyhi teräspinnat aina luonnollisten kuvioiden suuntaisesti. Seurauksena voi muutoin olla naarmuja. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä kuumille teräspinoille tarkoitettuja hoitoaineita. Levitä pinnalle ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla. |
| Emaloidut, lakatut, muovi- ja painokuvioidut pinnat* (laitteen mallista riippuen) | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. |

* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

| Alue | Puhdistusaine |
|--|--|
| Ohjauspaneeli | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. |
| Lasinen suojakansi* (laitteen mallista riippuen) | Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Voit irrottaa lasisen suojakannen puhdistusta varten. Ota tätä varten huomioon luvussa Lasinen suojakansi olevat ohjeet! |
| Kiertovalitsimet Älä irrota! | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. |
| Keittotason kehys | Kuuma astianpesuaineliuos: Älä puhdista puhdistuslastalla, sitruunalla tai etikalla. |
| Kaasukeittotaso ja kattilankannatin* (laitteen mallista riippuen) | Kuuma astianpesuaineliuos. Käytä vain vähän vettä; vettä ei saa päästä polttimen alaosien kautta laitteen sisään. Poista yli kiehunut ruoka ja ruoantähteet heti. Voit irrottaa kattilankannattimen. Valurautainen kattilankannatin*: Älä pese astianpesukoneessa. |
| Kaasupoltin* (laitteen mallista riippuen) | Poista kaasupolttimen pää ja kansi, puhdista kuumalla astianpesuaineliuoksella. Älä pese astianpesukoneessa. Kaasun ulostuloreikien pitää olla aina auki. Kipinäsytyttimet: pieni pehmeä harja. Kaasupolttimet toimivat vain, kun kipinäsytyttimet ovat kuivat. Kuivaa kaikki osat huolellisesti. Varmista paikalleen asettaessasi, että ne ovat kunnolla paikoillaan. Polttimien kannet ovat mustaksi emaloidut. Väri muuttuu ajan mittaan. Tämä ei vaikuta toimintaan. |
| Sähkökeittotaso* (laitteen mallista riippuen) | Hankausaineet tai puhdistussienet: Kuumenna keittolevyä sen jälkeen hetken, jotta se kuivuu. Kosteat levyn ruostuvat ajan mittaan. Levitä lopuksi pinnalla hoitoainetta. Poista yli kiehunut ruoka ja ruoantähteet heti. |
| Keittolevyn rengas* (laitteen mallista riippuen) | Poista keittolevyn renkaan keltaisena ja sinisenä hohtavat värjäymät teräksenpuhdistusaineella. Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia aineita. |
| Keraamista lasia oleva keittotaso* (laitteen mallista riippuen) | Hoito: keraamisen lasin suoja- ja hoitoaine Puhdistus: keraamiselle lasille soveltuvat puhdistusaineet. Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita. ⚠ Puhdistuslasta pinttynyttä likaa varten: Avaava lukitus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisaara. Laita suoja päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen. |

* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

| Alue | Puhdistusaine |
|---|---|
| Lasinen keittotaso* (laitteen mallista riippuen) | Hoito: lasille tarkoitettu suoja- ja hoitoaine Puhdistusaine: lasinpuhdistusaine. Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita. ⚠️ Puhdistuslasta pinttynyttä likaa varten: Avaa lukitus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara. Laita suojus päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen. |
| Lasilevy | Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpuhdistuslastaa. Luukku voidaan irrottaa puhdistuksen helpottamiseksi. Noudata tällöin luvussa Uuninluukun irrotus ja asennus olevia ohjeita! |
| Lapsilukko* (laitteen mallista riippuen) | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Jos uuninluukkuun on asennettu lapsilukko, se on poistettava ennen puhdistusta. Jos lapsilukossa on runsaasti likaa, lukitsin eikä toimi enää oikein. |
| Tiiviste Älä irrota! | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa. |
| Keittoalue | Kuuma astianpesuaineliuos tai etikettesi: Puhdista talousliinalla. Käytä pinttynneeseen likaan teräsvillaa tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin. ⚠️ Käytä itsepuhdistuviin pintoihin itsepuhdistustoimintoa. Noudata tällöin luvussa Itsepuhdistus olevia ohjeita! Huomio! Älä käytä liedenpuhdistusainetta itsepuhdistuville pinnoille. |
| Uunilampun lasisuojus | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. |
| Ristikko | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Voit ottaa ristikon puhdistusta varten pois paikaltaan. Noudata tällöin luvussa Ristikon irrotus ja asennus olevia ohjeita! Teleskoopikannatin* (laitteen mallista riippuen) Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista. Puhdista ne mieluiten työnnettyinä paikoilleen. Älä liota, pese astianpesukoneessa tai itsepuhdistustoiminnon avulla. Ristikko voi vaurioitua ja sen toiminta voi heikentyä. |

* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

| Alue | Puhdistusaine |
|--|--|
| Välineet | Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Alumiininen leivinpelti*: (laitteen mallista riippuen) Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä pese astianpesukoneessa. Älä käytä uuninpuhdistusainetta. Naarmujen välttämiseksi älä koske metallipintoihin veitsellä tai muulla terävällä esineellä. Voimakkaat puhdistusaineet, naarmuttavat sienet ja karkeat puhdistusliinat eivät ole sopivia. Seurauksena voi muutoin olla naarmuja. Grillivarras* (laitteen mallista riippuen) Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa. Paistolämpömittari* (laitteen mallista riippuen) Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa. |
| Sokkelilaatikko* (laitteen mallista riippuen) | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. |

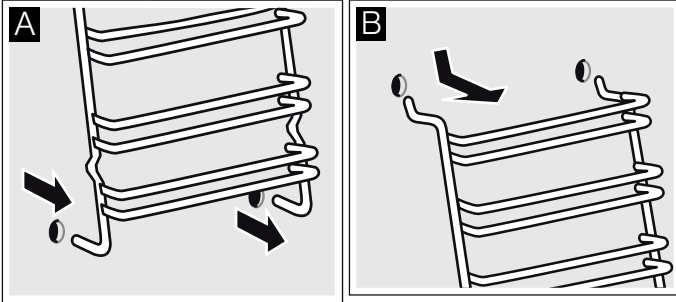
* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

Ristikoiden irrotus ja asennus

Voit ottaa ristikot pois paikoltaan puhdistusta varten. Uunin pitää olla jäähtynyt.

Ristikon irrotus

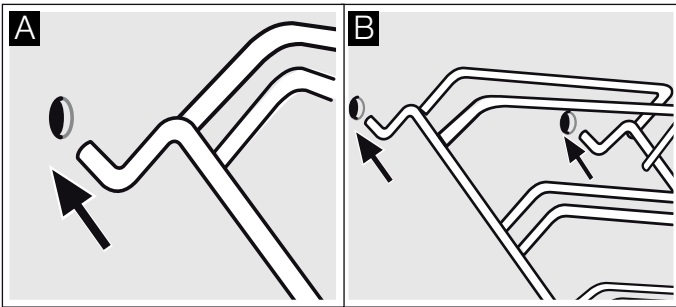
1. Vedä ristikko alhaalta pois paikaltaan ja vedä sitä hiukan eteenpäin. Vedä ristikon alapuolella olevat jatkotapit pois kiinnitysaukoista (kuva A).
2. Käännä sen jälkeen ristikko ylös ja ota se varovasti ulos (kuva B).



Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

Ristikoiden asentaminen

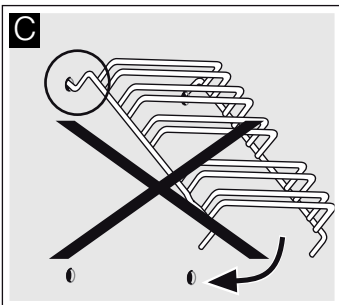
1. Aseta molemmat kaksi koukkua varovasti ylempiin reikiin. (kuva A-B)



⚠ Varoitus

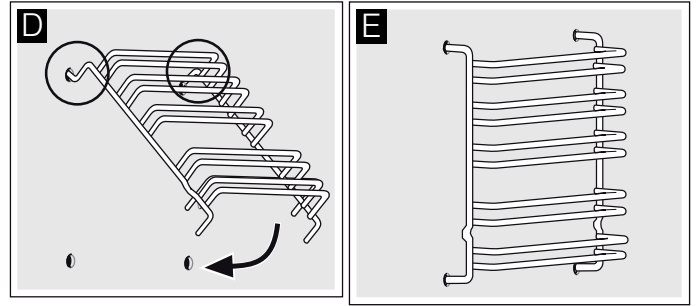
Virheellinen asennus!

Älä liikuta ristikkoo ennen kuin molemmat koukut ovat kiinnittyneet kunnolla ylempiin reikiin. Emali voi vaurioitua ja murtua (kuva C).



2. Molempien koukkujen on oltava kokonaan ripustettuina ylempiin reikiin. Käännä sitten ristikko hitaasti ja varovasti alaspäin ja ripusta alempiin reikiin (kuva D).
3. Asenna molemmat ristikot uunin sivuseiniin (kuva E).

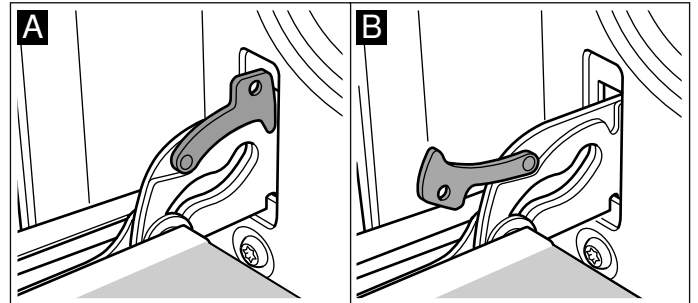
Kun ristikot on asennettu oikein, kahden ylemmän kannatinkorkeuden välinen etäisyys on suurempi.



Uuninluukun irrotus ja asennus

Voit ottaa uuninluukun pois paikaltaan puhdistamista ja luukun lasien irrottamista varten.

Uuninluukun saranoissa on sulkuvipu. Kun sulkuvivut on käännetty kiinni (kuva A), uuninluukku on lukittu. Sitä ei voi ottaa pois paikaltaan. Kun sulkuvivut on käännetty auki uuninluukun irrottamista varten (kuva B), saranat on lukittu. Ne eivät pääse napsahtamaan kiinni.

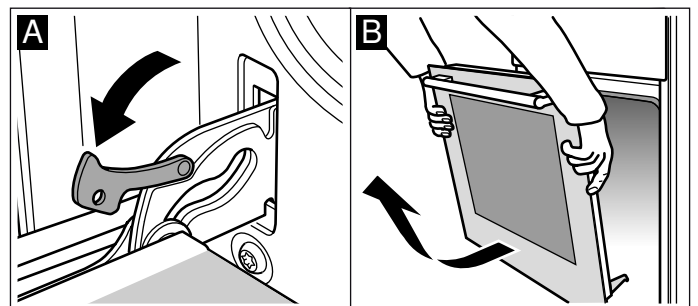


⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Kun saranoiden lukitus on avattu, ne napsahtavat kovalla voimalla kiinni. Varmista, että sulkuvivut on käännetty aina kokonaan kiinni, tai uuninluukku irrotettaessa kokonaan auki.

Luukun irrotus

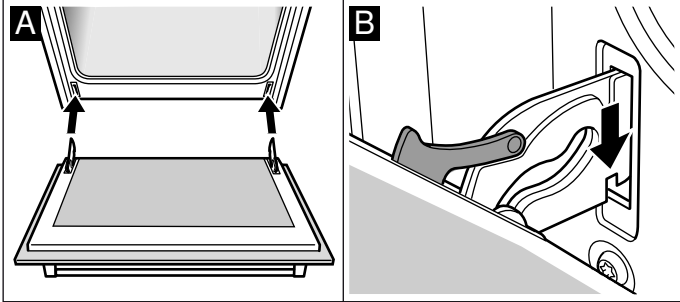
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmiin käsiin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



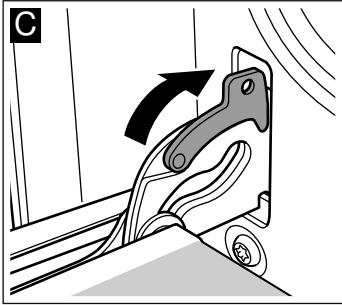
Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

1. Varmista uuninluukku asentaessasi, että asetat molemmat saranat aukkoon suoraan (kuva A).
2. Saranassa olevan uran pitää lukittua paikalleen kummallakin sivulla (kuva B).



3. Käännä molemmat sulkuvivut taas kiinni (kuva C). Sulje uuninluukku.



⚠️ Varoitus – Loukkaantumisaara!

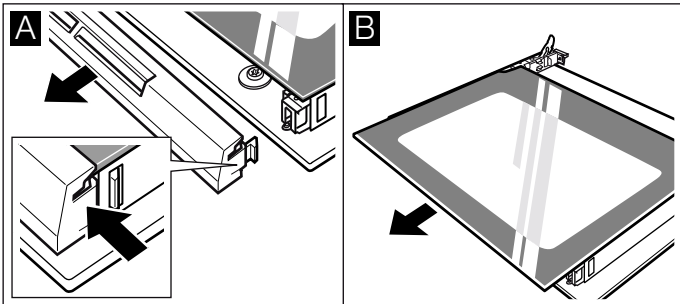
Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

Luukun lasien irrotus ja asennus

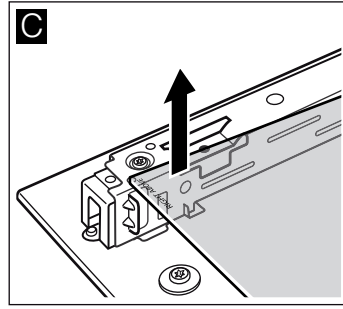
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrotus

1. Ota uuninluukku pois paikaltaan ja laita se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
2. Vedä uuninluukun yläreunassa oleva suojuus irti. Paina tätä varten sormilla kieleke vasemmalla ja oikealla sisään (kuva A).
3. Nosta ylintä lasia ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



4. Nosta lasia ja vedä se pois paikaltaan (kuva C).



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

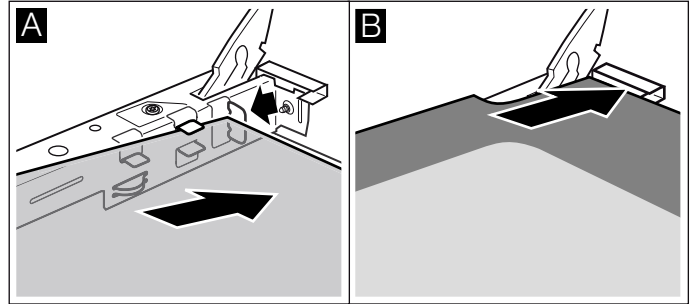
⚠️ Varoitus – Loukkaantumisaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

Asennus

Varmista asentaessasi, että vasemmalla alhaalla lukee ylösalaisin "right above".

1. Työnnä lasi viistosti taaksepäin paikalleen (kuva A).
2. Työnnä ylin lasi viistosti taaksepäin paikalleen molempiin pidikkeisiin. Sileän pinnan pitää olla ulospäin. (kuva B).



3. Laita suojuus paikalleen ja paina se kiinni.
4. Laita uuninluukku paikalleen.

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Vikojen korjaaminen

Viat johtuvat yleensä pienistä yksityiskohdista. Ennen tekniseen huoltopalveluun yhteyden ottoa on otettava huomioon seuraavat neuvot ja varoitukset.

| Merkkivalo | Toimintahäiriö | Ratkaisu |
|---|---|--|
| Ei mitään | Sähkövirran syöttö on katkennut. Laitetta ei ole kytketty kytkentäkaavion mukaisesti. Vika sähköjärjestelmässä. | Tarkista muiden sähkölaitteiden avulla onko sähkövirran syöttö katkennut. Tarkista, että laite on kytketty kytkentäkaavion mukaisesti. Jos edellä mainitut toimenpiteet eivät ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun. |
| Merkkivalot vilkkuvat | Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine. | Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine sen päältä. |
| Merkkivalo - vilkkuu keitto-alueiden merkkivaloissa | Sähköjärjestelmässä on tapahtunut virhe. | Peitä kosketuspainike lyhyesti kädellä toimintahäiriön vahvistamiseksi. |
| E_r + numero / d + numero / E + numero | Vika sähköjärjestelmässä. | Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle.* |
| F_0 / F_9 | Toiminnossa on tapahtunut sisäinen vika. | Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle.* |
| F_2 | Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut. | Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä.* |
| F_4 | Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet. | |
| F_5 + tehotaso ja äänimerkki | Kuuma astia on ohjauspaneelin alueella. Sähköjärjestelmä on todennäköisesti ylikuumentunut. | Poista kyseessä oleva keittoastia. Toimintahäiriön merkkivalo sammuu pian tämän jälkeen. Voit jatkaa ruoanlaittoa. |
| F_5 ja äänimerkki | Kuuma astia on ohjauspaneelin alueella. Keittoalue on sammunut sähköjärjestelmän suojaamiseksi. | Poista kyseessä oleva keittoastia. Odota muutama sekunti. Paina mitä tahansa kosketuspainiketta. Kun toimintahäiriön merkkivalo sammuu, voit jatkaa ruoanlaittoa. |
| U_1 | Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit raja-arvot. | Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan. |
| U_2 / U_3 | Keittoalue on ylikuumentunut ja se on kytkeytynyt pois päältä keittotason pinnan suojaamiseksi. | Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi ja kytke laite uudelleen päälle. |

* Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.

Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana

Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien luomiseen, jolloin kuumennus tapahtuu suoraan keittoastian pohjassa. Keittoastiasta riippuen voi astiassa esiintyä ääniä tai tärinää, esimerkiksi seuraavanlaisia:

Syvät hurinaäänet, jotka muistuttavat muuntajaa

Kyseisiä ääniä esiintyy korkeaa tehotasoa käytettäessä. Äänet johtuvat energiamäärästä, joka välittyy keittotasosta keittoastiaan. Kyseiset äänet häviävät tai heikentyvät, kun tehotasoa lasketaan.

Matalat vihellysäänet

Kyseisiä ääniä esiintyy silloin, kun keittoastia on tyhjä. Äänet häviävät, kun keittoastiaan kaadetaan vettä tai astiaan asetetaan ruoka-aineita.

Rätinä-äänet

Kyseisiä ääniä esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista. Äänet johtuvat tärinästä, jota esiintyy päällekkäisten materiaalien liitospinnoilla. Äänet johtuvat keittoastiasta. Äänen

määrä riippuu ruoka-aineksien määrästä ja kypsennystavasta.

Korkeat vihellysäänet

Kyseisiä ääniä esiintyy ennen kaikkea keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista ja joita kuumennetaan maksimiteholla ja samanaikaisesti kahta keittoaluetta käyttäen. Äänet häviävät tai heikentyvät silloin, kun tehotasoa lasketaan.

Tuuletusäänet

Sähköjärjestelmän oikeaoppinen käyttö edellyttää, että keittotason toimintalämpötilaa hallitaan. Tätä varten keittotasossa on ilmastointilaitte, joka käynnistyy, jos laitteen havaitsema lämpötila on liian suuri. Tuuletin voi toimia myös keittotason pois päältä kytkennän jälkeen, jos sen lämpötila on edelleen liian korkea.

Kellon viisareita muistuttavat äänet

Kyseiset äänet kuuluvat vain silloin, kun 3 tai useampi keittoalue on toiminnassa ja ne häviävät tai heikentyvät, kun jokin keittoalueista kytketään pois päältä.

Edellä kuvatut äänet ovat normaaleja induktioteknologiaa käytettäessä, ne eivät ole merkki toimintahäiriöstä.

Häiriötaulukko

Jos ruoka ei joskus onnistu parhaalla mahdollisella tavalla, tutustu lukuun **Testattu koekeittiössämme**. Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita ruoanvalmistukseen.

| Häiriö | Mahdollinen syy | Aputoimenpide/ohjeet |
|------------------|-------------------------|--|
| Uuni ei toimi. | Sulake on palanut. | Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake kunnossa. |
| | Sähkökatkos. | Tarkasta, palaako keittiön lamppu tai toimivatko muut laitteet keittiössä. |
| Uuni ei kuumene. | Koskettimissa on pölyä. | Kierrä valitsimia useita kertoja edestakaisin. |

⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko.

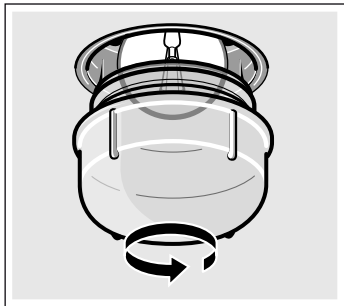
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä varalamppuja, 40 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Käytä vain näitä lamppeja.

⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

1. Laita keittiöpöytä kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
2. Kierrä lampun suojuus vastapäivään irti.



3. Vaihda lamppu samaan lampputyyppiin.
4. Ruuvaa lampun suojuus taas paikalleen.
5. Ota keittiöpöytä pois ja kytke sulake päälle.

Lasisuojus

Vaurioitunut lampun suojuus on vaihdettava. Sopivia lampun suojuksia on saatavana huoltopalvelusta. Ilmoita laitteen mallinumero ja sarjanumero.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Pyrimme aina löytämään sopivan ratkaisun ja välttämään tarpeettomat huoltokorjauksen käynnit.

Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)

Ilmoita soittaessasi laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyyppikilpi numeroineen löytyy uuninluukun sivulta. Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

| E-nro | FD-nro |
|-----------------|--------|
| | |
| Huoltopalvelu ☎ | |
| | |

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

Luota valmistajan osaamiseen. Näin varmistat, että kodinkoneesi korjaa koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää koneeseen tarkoitettuja alkuperäisiä varaosia.

Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

Tästä löydät vihjeitä siitä, miten voit uunissa leipoessasi ja paistaessasi ja keittotasolla keittäessäsi säästää energiaa. Kerromme myös, miten laite hävitetään asianmukaisesti.

Energiansäästö uunia käytettäessä

- Esilämmitä uuni vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehotetaan niin tekemään.
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.
- Avaa uuninluukku mahdollisimman harvoin kypsennyksen, leipomisen tai paistamisen aikana.
- Paista useampia kakkuja mieluiten peräkkäin. Uuni on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa uuniin myös kaksi pitkänomaista vuokaa rinnakkain.
- Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsymisaajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsentämiseen.

Ohjeita energian säästämiseen

- Käytä aina kattilan omaa kantta. Kun kattilaa käytetään ilman kantta, energiankulutus on huomattavasti suurempi. Käytä lasikantta, jotta voit tarkkailla ruokaa ilman, että kannen nostaminen on tarpeen.
- Käytä tasapohjaisia keittoastioita. Jos pohja on epätasainen, energiankulutus on suurempi.
- Keittoastioiden pohjan halkaisijan on oltava yhtä suuri kuin keittoalue. Huomio: keittoastioiden valmistajat ilmoittavat yleensä keittoastian yläreunan halkaisijan, joka on yleensä keittoastian pohjan halkaisijaa suurempi.
- Käytä pientä keittoastiaa pieniin ruokamääriin. Suuri ja lähes tyhjä keittoastia vaatii paljon energiaa.
- Käytä keittäessä vähän vettä. Täten säästät energiaa ja kaikki vihannesten vitamiinit ja kivennäisaineet säilyvät.
- Valitse ruoanlaittoon mahdollisimman alhainen tehotaso. Jos tehotaso on liian suuri, energiaa menee hukkaan.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Testattu koekeittiössämme

Tästä löydät valikoiman ruokia ja niiden parhaat mahdolliset säädöt. Opastamme Sinua valitsemaan ruokaasi parhaiten sopivan uunitoiminnon ja lämpötilan. Annamme ohjeet sopivista varusteista ja kannatinkorkeuksista. Saat myös astioita ja valmistusta koskevia vihjeitä.

Huomautuksia

- Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään ja tyhjään uuniin. Esilämmitä vain, kun taulukossa kehotetaan niin tekemään. Laita leivinpaperi varusteelle vasta esilämmityksen jälkeen.
- Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.
- Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita. Varusteita on saatavana lisävarusteena alan liikkeistä tai huoltopalvelusta. Poista uunista ennen käyttöä varusteet ja astiat, joita et tarvitse.
- Käytä aina patalappua, kun otat kuumaa varusteen tai astian uunista.

Kakut ja leivonnaiset

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Jos käytät vaaleaa, ohutta metallista paistovuokaa tai lasivuokaa, paistoaika pitenee ja kakku ei ruskistu yhtä tasaisesti.

Jos haluat käyttää silikonivuoakaa, noudata valmistajan ohjeita ja reseptejä. Silikonivuoat ovat usein pienempiä kuin tavanomaiset vuoat. Taikinamäärät ja reseptin tiedot voivat olla poikkeavia.

Taulukot

Taulukoista löydät optimaaliset uunitoiminnot erilaisille kakuille ja leivonnaisille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja laadusta. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Kokeile ensin alemmaa arvoa. Matala lämpötila

ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla keralla tarvittaessa korkeampi arvo.








Paistoaajat lyhenevät 5-10 minuuttia, kun esilämmität uunin.

Lisätietoja löydät kohdasta **Leipomisvihjeitä** taulukkojen jälkeen.

| Vuokakakut | Vuoka | Korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Kesto, minutteina |
|--|---|---------|--|--------------|-------------------|
| Yksinkertainen, kuiva kakku | Irtopohjavuoka jossa rengaspohja/ pitkänmallinen kakkuvuoka | 3 |  | 160-180 | 50-60 |
| Yksinkertainen, kuiva kakku, hieno | Irtopohjavuoka jossa rengaspohja/ pitkänmallinen kakkuvuoka | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| Piirakkapohja kakkutaikinasta | Hedelmäkakkuvuoka | 3 |  | 140-160 | 20-30 |
| Hedelmätorttu, yksinkertainen taikina | Korkea Irtopohjavuoka jossa rengaspohja | 3 |  | 150-170 | 50-60 |
| Täytekakku | Irtopohjavuoka | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Piirakkapohja kakkutaikinasta | Irtopohjavuoka | 1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Hedelmä- tai rahkapiirakka, murotaikina* | Irtopohjavuoka | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Maustekakku* | Irtopohjavuoka | 1 |  | 180-200 | 50-60 |

* Anna kakun jäähtyä uunissa n. 20 minuuttia.





| Kakku pellillä | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Kesto minutteina |
|--|-------------|-----------------|--|--------------|------------------|
| Sokerikakku- tai hiivataikina kuivalla täytteellä | Leivinpelti | 2 |  | 170-190 | 20-30 |
| Sokerikakku- tai hiivataikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät | Leivinpelti | 3 |  | 170-190 | 40-50 |
| Kääretorttu (esilämmitys) | Leivinpelti | 2 |  | 190-210 | 15-20 |
| Pullapitko, 500 g jauhoja | Leivinpelti | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja | Leivinpelti | 3 |  | 160-180 | 60-70 |
| Stollen-joulupulla, 1 kg jauhoja | Leivinpelti | 3 |  | 150-170 | 90-100 |
| Struudeli, makea | Leivinpelti | 2 |  | 180-200 | 55-65 |
| Börek-piiras | Leivinpelti | 2 |  | 180-200 | 40-50 |
| Pizza | Leivinpelti | 2 |  | 220-240 | 25-35 |

| Pienleivonnaiset | Varusteet | Korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Kesto, minutteina |
|------------------------------------|-------------|---------|--|--------------|-------------------|
| Pikkuleivät | Leivinpelti | 3 |  | 150-170 | 10-20 |
| Pursotin pikkuleivät (esilämmitys) | Leivinpelti | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| Mantelipikkuleivät | Leivinpelti | 2 |  | 110-130 | 30-40 |
| Marengit | Leivinpelti | 3 |  | 80-100 | 100-190 |
| Tuulihatut | Leivinpelti | 2 |  | 200-220 | 30-40 |
| Lehtitaikinaleivonnaiset | Leivinpelti | 3 |  | 190-210 | 20-30 |
| Hiivataikinaleivonnainen | Leivinpelti | 3 |  | 180-200 | 20-30 |

Leipä ja sämpylät

Jos ohjeessa ei ole muuta mainittu, esilämmitä uuni leipää paistaessasi.

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

| Leipä ja sämpylät | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitoi- min- to | Lämpötila °C | Kesto minuutteina |
|------------------------------|-------------|-----------------|---|--------------|-------------------|
| Hiivaleipä, 1,2 kg jauhoja | Uunipannu | 2 |  | 270 200 | 8 35-45 |
| Hapanleipä, 1,2 kg jauhoja | Uunipannu | 2 |  | 270 200 | 8 40-50 |
| Sämpylät (ei esilämmitystä) | Leivinpelti | 3 |  | 210-230 | 20-30 |
| Hiivataikinasämpylät, makeat | Leivinpelti | 3 |  | 170-190 | 15-20 |

Leipomisvihjeitä

| | |
|--|---|
| Haluat leipoa oman reseptisi mukaan. | Ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen. |
| Näin varmistat, onko sokerikakku kypsä. | Pistä kakkua korkeimmasta kohdasta puutikulla noin 10 minuuttia ennen ohjeessa mainitun paistajan päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis. |
| Kakku painuu kasaan. | Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta matalammaksi. Noudata ohjeen sekoitusaikoja. |
| Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi. | Älä voitele irtopohjavuolan reunaa. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä. |
| Kakku on päältä liian tumma. | Laita kakku alemmalle kannatinkorkeudelle, valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa. |
| Kakku on liian kuiva. | Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. Kostuta se hedelmämehulla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa. |
| Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen). | Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpötilassa vähän kauemmin. Esipaista ensin pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele päälle manteleita tai korpup jauhoja ja levitä päällyste päälle. Noudata ohjetta ja paistoaikoja. |
| Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti. | Valitse hieman alhaisempi lämpötila, silloin leivonnainen paistuu tasaisemmin. Paista herkäät leivonnaiset ylä-/alalämmöllä  yhdellä tasolla. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilman-kiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. |
| Hedelmäkakku on alapuolelta liian vaalea. | Laita kakku seuraavalla keralla yhtä tasoa alemmaksi. |
| Hedelmämehu valuu reunojen yli. | Käytä seuraavalla keralla syvempää uunipannua. |
| Hiivataikinasta valmistetut pienleivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa. | Leivonnaisten pitäisi olla n. 2 cm etäisyydellä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta. |
| Mehukkaita kakkuja paistettaessa muodostuu kondenssivettä. | Paistamisen yhteydessä voi muodostua vesihöyryä. Se poistuu luukun kautta. Vesihöyry voi tiivistyä ohjauspaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä. Ilmiö on fyysikaalinen. |

Liha, lintu, kala

Astia

Voit käyttää kaikkia lämmönkestäviä astioita. Suurille paisteille sopii myös leivinpelti.

Parhaiten sopivat lasiastiat. Kannen pitää sopia paistovuokaan ja sulkeutua kunnolla.

Jos käytät emaloituja paistovuokia, lisää hieman enemmän nestettä.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetussa paistovuokaassa ruskistuminen ei ole niin voimakasta ja liha saattaa kypsy hitaammin. Pidennä kypsennysaikoja.

Taulukoiden tiedot:

Astia ilman kantta = avoin

Kannellinen astia = suljettu

Laita astia aina rutilän keskelle.

Laita kuuma lasiastia kuivalle alustalle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

Paistaminen

Lisää vähärasvaisen lihan joukkoon vähän nestettä. Astian pohjalla pitäisi olla nestettä n. ½ cm.

Laita patapaistin joukkoon runsaammin nestettä. Astian pohjalla pitäisi olla nestettä 1 - 2 cm.

Nesteen määrä riippuu lihan tyyppistä ja astian materiaalista. Jos valmistat lihaa emaloidussa paistovuokaassa, tarvitset vähän enemmän nestettä kuin lasiseen uunivuokaan.

Teräksiset paistovuokat soveltuvat vain varauksin. Liha kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaikaa.

Ohjeita grillauksesta

Esilämmitä grillauksen yhteydessä noin 3 minuuttia ennen kuin laitot grillattavat uuniin.

Grillaa aina suljetussa uunissa.

Käytä mahdollisimman tasapaksuja grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita.

Käännä grillipalat, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.

Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

Laita grillipalat suoraan ritilälle. Yksittäinen grillipala onnistuu parhaiten, jos laitot sen ritilän keskelle.

Työnnä lisäksi leivinpelti korkeudelle 1. Lihaneste valuu siihen ja uuni pysyy puhtaampana.

Älä laita grillattaessa leivinpeltiä tai uunipannua uuniin korkeudelle 4 tai 5. Varuste muuttaa muotoaan kovassa

kuumuudessa ja voi vaurioittaa uunitilaa, kun otat sen pois uunista.

Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä. Se on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetyistä grillaustehosta.




















Liha

Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.

Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Siten lihaneste tasaantuu paremmin.

Kääri paahtopaisti kypsennyksen jälkeen alufolioon ja anna sen vetäytyä uunissa 10 minuuttia.

Leikkaa kamarapintaisen porsaanpaistin kamaraan ristikkäin viiltoja ja laita paisti astiaan ensin kamarapuoli alaspäin.

| Liha | Paino | Varusteet ja astiat | Korkeus | Uuni- toiminto | Lämpötilat °C, grilliteho | Kesto, minuutteina |
|-----------------------------|----------|---------------------|---------|--|---------------------------|--------------------|
| Naudanliha | | | | | | |
| Naudanpaisti | 1,0 kg | suljettu | 2 |  | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 180-200 | 160 |
| Naudanfilee, punertava | 1,0 kg | avoin | 2 |  | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 80 |
| Paahtopaisti, punertava | 1,0 kg | avoin | 1 |  | 210-230 | 50 |
| Pihvit, punertavat 3 cm | | Ritilä | 5 |  | 3 | 15 |
| Vasikanliha | | | | | | |
| Vasikanpaisti | 1,0 kg | avoin | 2 |  | 190-210 | 100 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 170-190 | 120 |
| Porsaanliha | | | | | | |
| ilman kamaraa (esim. kaula) | 1,0 kg | avoin | 1 |  | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 180-200 | 160 |
| kamaralla (esim. lapa) | 1,0 kg | avoin | 1 |  | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 190-210 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 180-200 | 180 |
| Kassler luulla | 1,0 kg | suljettu | 2 |  | 210-230 | 70 |
| Lampaanliha | | | | | | |
| Lampaanreisi luuton, medium | 1,5 kg | avoin | 1 |  | 150-170 | 120 |
| Jauheliha | | | | | | |
| Lihamureke | n. 500 g | avoin | 1 |  | 170-190 | 70 |
| Makkarat | | | | | | |
| Makkarat | | Ritilä | 4 |  | 3 | 15 |

Lintu

Taulukon painotiedot koskevat täyttämätöntä, paistovalmistusta lintua.








Laita kokonainen lintu ritilälle ensin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun $\frac{2}{3}$ annetusta ajasta on kulunut.

Käännä paistinpalat, kuten kalkkunaa käärepaisti tai kalkkunarinta, kun puolet annetusta ajasta on kulunut. Käännä linnunpalat, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.

Pistele ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä. Näin rasva pääsee valumaan pois.

Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen paistoaajan loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.

Jos grillaat suoraan ritilällä, työnnä leivinpelti korkeudelle 1. Lihaneste valuu siihen ja uuni pysyy puhtaampana.

| Linnut | Paino | Keittoastia | Korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Kesto, minuutteina |
|----------------------------------|-------------------------|-------------|---------|---|--------------|--------------------|
| Kanan puolikkaat, 1-4 kappaletta | 400 g kappaletta kohti | Arina | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| Kana, palasina | 250 g kappaletta kohti | Arina | 2 |  | 200-220 | 30-40 |
| Kana, 1-4 kokonaista | 1,0 kg kappaletta kohti | Arina | 2 |  | 190-210 | 50-80 |
| Ankka | 1,7 kg | Arina | 2 |  | 180-200 | 90-100 |
| Hanhi | 3,0 kg | Arina | 2 |  | 170-190 | 110-130 |
| Ankan poikanen | 3,0 kg | Arina | 2 |  | 180-200 | 80-100 |
| 2 ankan koipea | 800 g kappaletta kohti | Arina | 2 |  | 190-210 | 90-110 |

Kala

Käännä kalanpalat, kun $\frac{2}{3}$ grillausajasta on kulunut.

Kokonaista kalaa ei tarvitse kääntää. Laita kokonainen kala uuniin vatsalleen, selkäevät ylöspäin. Sopivasti

leikattu peruna tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Jos grillaat suoraan ritilällä, työnnä lisäksi leivinpelti korkeudelle 1. Neste valuu uunipannuun ja uuni pysyy puhtaampana.

| Kala | Paino | Varusteet ja astiat | Korkeus | Uuni-toiminto | Lämpötila °C, grilliteho | Kesto, minuutteina |
|------------------|---------|---------------------|---------|---|--------------------------|--------------------|
| Kala, kokonainen | à 300 g | Ritilä | 2 |  | 3 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Ritilä | 2 |  | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | Ritilä | 2 |  | 170-190 | 50-60 |
| Kalafilee, 3 cm | | Ritilä | 3 |  | 2 | 20-25 |

Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

| | |
|--|--|
| Taulukossa ei ole ohjeita paistin painosta. | Valitse lähinnä seuraavaa alemmaa painoa vastaavat tiedot ja pidennä aikaa. |
| Näin voit varmistaa, onko paisti valmis. | Käytä paistomittaria (saatavana alan liikkeistä) tai tee "lusikkakoe". Paina lusikalla paistia. Jos se tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos se antaa periksi, se tarvitsee vielä vähän aikaa. |
| Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen palanut. | Tarkasta kannatinkorkeus ja lämpötila. |
| Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut. | Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja lisää enemmän nestettä. |
| Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä. | Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja käytä vähemmän nestettä. |
| Paistia valeltaessa muodostuu vesihöyryä. | Kyseessä on normaali fysikaalinen ilmiö. Suuri osa vesihöyrystä poistuu höyrynpöiston kautta. Se voi tiivistyä viileämpään katkaisinpaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä. |

Paistokset, gratiinit, paahtoleivät

Jos grillaat suoraan ritilällä, työnnä lisäksi leivinpelti korkeudelle 1. Uuni pysyy puhtaampana.

Aseta astia aina ritilälle.

Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen korkeudesta. Taulukon arvot ovat ohjearvoja.





| Ruokalaji | Varusteet ja astiat | Korkeus | Uuni-toiminto | Lämpötila °C | Kesto, minuiteina |
|---|---------------------|---------|--|--------------|-------------------|
| Paistokset | | | | | |
| Paistos, makea | Paistosvuoka | 2 |  | 180-200 | 40-50 |
| Pastapaistos | Paistosvuoka | 2 |  | 210-230 | 30-40 |
| Gratiini | | | | | |
| Perunagratiini raaoista aineksista Korkeus enint. 4 cm | Paistosvuoka | 2 |  | 160-180 | 60-80 |
| Paahtoleipä | | | | | |
| Paahtoleipien pinnan ruskistus, 12 kpl | Ritilä | 4 |  | 3 | 5-8 |

Valmistuotteet

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Jos laitat varusteen päälle leivinpaperia, varmista, että leivinpaperi soveltuu näihin lämpötiloihin. Leikkaa paperista ruoan kokoinen pala.

Kypsennystulos riippuu hyvin paljon elintarvikkeesta. Tuote voi olla jo ennalta esimerkiksi ruskistunut tai muutoin epätasainen.

| Ruokalaji | Varusteet | Korkeus | Uuni-toiminto | Lämpötila °C | Kesto, minuiteina |
|-----------------------|-------------|---------|--|--------------|-------------------|
| Struudeli, pakastettu | Leivinpelti | 3 |  | 180-200 | 35-45 |
| Ranskalaiset perunat | Leivinpelti | 3 |  | 190-210 | 25-30 |
| Pizza | Ritilä | 2 |  | 200-220 | 15-20 |
| Pizzapatonki | Ritilä | 2 |  | 190-210 | 15-20 |

Muita ohjeita

Matalassa lämpötilassa onnistuu niin kermainen jogurtti kuin kuohkea hiivataikinakin.

Poista ensin uunitilasta varusteet, ristikot ja teleskooppikannattimet.



Jogurtin valmistus

1. Kiehauta 1 litra maitoa (3,5 % rasvaa) ja jäähdytä 40 °C:een.
2. Sekoita joukkoon 150 g jogurttia (jääkaappilämpötilaista).

3. Laita kuppeihin tai pieniin lasipurkkeihin ja peitä tuorekelmulla.
4. Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.
5. Laita sitten kupit tai lasipurkit uunin pohjalle ja valmista ohjeen mukaan.

Hiivataikinan kohottaminen


1. Valmista hiivataikina totuttuun tapaan, laita kuumankestävään keramiikka-astiaan ja peitä.
2. Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.
3. Kytke uuni pois päältä ja laita taikina kohoamaan uuniin.

| Ruokalaji | Astia | Uunitoi- min- to | Lämpötila | Kesto | |
|----------------------------|----------------------|----------------------|---|---|-----------------------|
| Jogurtti | Kupit tai lasipurkit | laita uunin pohjalle |  | 100 °C esilämmitys Kytke vain uunilamppu päälle | 15 min 8 h |
| Hiivataikinan kohottaminen | Kuumankestävä astia | laita uunin pohjalle |  | 50 °C esilämmitys Kytke laite pois päältä ja laita hiivataikina uuniin | 5-10 min 20-30 min |

Sulatus

Ota elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa rutilälle.

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita. Sulamisaika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määrästä. Laita lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.





| Pakaste | Varusteet | Korkeus | Uuni-toiminto | Lämpötila °C |
|--|-----------|---------|---|--|
| Esim. kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tortut, hedelmät, broileri, makkara ja liha, leipä, sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset | Rutilä | 2 |  | Lämpötilanvalitsinta ei kytketä päälle |

Kuivatus

Käytä vain laadukkaita hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne huolellisesti.

Valuta hedelmät ja vihannekset huolellisesti ja kuivaa ne.

Leivinpelti työnnetään korkeudelle 4, rutilä korkeudelle 2. Laita leivinpellille ja rutilälle leivinpaperia tai voipaperia. Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa. Irrota kuivat palat paperista heti kuivumisen jälkeen.

| Hedelmät ja vihannekset | Korkeus | Uuni-toiminto | Lämpötila, °C | Kesto, tunteina |
|----------------------------------|---------|---|---------------|-----------------|
| 600 g omenarenkaita | 2+4 |  | 80 | n. 5 |
| 800 g päärynälohkoja | 2+4 |  | 80 | n. 8 |
| 1,5 kg luumuja | 2+4 |  | 80 | n. 8-10 |
| 200 g mausteyrtejä, ilman varsia | 2+4 |  | 80 | n.1½ |

Umpioiminen

Umpioimista varten pitää lasipurkkien ja kumirenkaiden olla puhtaita ja kunnossa. Valitse mahdollisimman samankokoisia lasipurkkeja. Taulukkojen ohjeet koskevat yhden litran pyöreitä lasipurkkeja.

Huomio!

Älä käytä suurempia tai korkeampia lasipurkkeja. Kansi voi haljeta.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.


Taulukoissa mainitut ajat ovat ohjearvoja. Niihin voi vaikuttaa huoneen lämpötila, lasipurkkien määrä, purkkien sisällön määrä ja lämpö. Varmista, että lasipurkit kuplivat kunnolla ennen kuin muutat lämpötilaa tai kytket uunin pois päältä.

Alkuvalmistelut

1. Täytä lasipurkit, älä liian täyteen.
2. Pyyhi lasipurkkien reunat, niiden pitää olla puhtaat.

3. Laita jokaiseen purkkiin kostea kumirengas ja kansi.
4. Sulje lasipurkit hakasilla. Laita enintään kuusi lasipurkkia uuniin.

Säätäminen

1. Työnnä uunipannu korkeudelle 2. Aseta lasipurkit pannulle siten, että ne eivät kosketa toisiaan.
2. Kaada ½ litraa kuumaa vettä (n. 80 °C) uunipannulle.
3. Sulje uuninluukku.
4. Aseta Alalämpö .
5. Aseta lämpötila 170 -180 °C.

Umpioiminen

Hedelmät

Noin 40 - 50 minuutin kuluttua lasipurkit alkavat kuplia. Kytke uuni pois päältä.

Ota lasipurkit uunista 25 - 35 minuutin jälkilämmön jälkeen. Jos ne jäähtyvät uunissa pidemmän aikaa, purkkeihin voi muodostua itiöitä ja umpioituneet hedelmät happanevat.

| Hedelmät litran lasipurkeissa | Kuplimisesta | Jälkilämpö |
|--|-------------------|-----------------|
| Omenat, herukat, mansikat | Kytke pois päältä | n. 25 minuuttia |
| Kirsikat, aprikoosit, persikat, karviaiset | Kytke pois päältä | n. 30 minuuttia |
| Omenahillo, päärynät, luumut | Kytke pois päältä | n. 35 minuuttia |

Vihannekset

Kun kupliminen purkeissa alkaa, säädä lämpötilaksi 120 - 140 °C. Vihanneksista riippuen noin 35 -

70 minuutin ajaksi. Kytke uuni tämän ajan kuluttua pois päältä ja käytä jälkilämpöä.

| Vihannekset kylmässä liemessä litran lasipurkeissa | Kuplimisesta | Jälkilämpö |
|--|-----------------|-----------------|
| Kurkut | - | n. 35 minuuttia |
| Punajuuret | n. 35 minuuttia | n. 30 minuuttia |
| Ruusukaali | n. 45 minuuttia | n. 30 minuuttia |
| Pavut, kyssäkaali, punakaali | n. 60 minuuttia | n. 30 minuuttia |
| Herneet | n. 70 minuuttia | n. 30 minuuttia |

Lasipurkkien poistaminen uunista

Poista lasipurkit umpioimisen jälkeen pois uunista.

Huomio!

Älä laita kuumia lasipurkkeja kylmälle tai kostealle alustalle. Ne voivat haljeta.

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Akryyliamidia syntyy etenkin valmistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten esim. perunalastuja, ranskalaisia perunoita, paahtoleipää, sämpylöitä, leipää ja sokerileipomotuotteita (keksejä, piparkakkuja, pikkuleipiä).

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

| | |
|------------------------------|--|
| Yleistä | <ul style="list-style-type: none"> ■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. ■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. ■ Suuret, paksut elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia. |
| Paistaminen | Ylä-/alalämpö max. 200 °C. 3D-kiertoilma tai kiertoilma max. 180 °C. |
| Pikkuleivät | Ylä-/alalämpö max. 190 °C. 3D-kiertoilma tai kiertoilma max. 170 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista. |
| Ranskalaiset perunat uunissa | Levitä tasaisesti ja yhteen kerrokseen pellille. Paista vähintään 400 g peltiä kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu |

Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi.

Normien EN 50304/EN 60350 (2009) tai IEC 60350 mukaan.

| Ruokalaji | Varusteet ja astiat | Paisto- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Kesto minuutt eina |
|---------------------------|--|--------------------|-------------------|--------------|-----------------------|
| Pursotinpikkuleivät | Leivinpelti | 2 | | 150-170 | 20-30 |
| Small cakes, 20 kpl | Leivinpelti | 3 | | 160-180 | 20-30 |
| Kakkupohja | Irtopohjavuoka ritilällä | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Kannellinen omenapiirakka | Ritilä + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm | 1 | | 190-210 | 70-80 |

Grillaus

Kun asetat elintarvikkeita suoraan ritilälle, työnnä lisäksi leivinpelti korkeudelle 1. Neste valuu uunipannuun ja uuni pysyy puhtaampana.

| Ruokalaji | Varusteet ja astiat | Paisto- korkeus | Uunitoi- minto | Grilliteho | Kesto minuutt eina |
|---|----------------------|--------------------|-------------------|------------|-----------------------|
| Paahtoleivän ruskistaminen Esilämmitä 10 minuuttia | Ritilä | 5 | | 3 | 1-2 |
| Beefburger, 12 kpl* ei esilämmitystä | Ritilä + leivinpelti | 4 | | 3 | 25-30 |

* Käännä kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut

Paistaminen

Kun paistat kannellisen omenapiirakan, aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

Kakut valkopelti-irtopohjavuoassa: paista ylä-/alalämmöllä yhdellä tasolla. Käytä ritilän sijaan leivinpeltiä ja aseta irtopohjavuoat sen päälle.

Innholdsfortegnelse

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Viktige sikkerhetsanvisninger | 36 | Reparasjon | 57 |
| Årsaker til skader | 38 | Normal støy ved bruk av apparatet | 57 |
| Oversikt | 38 | Feiltabell | 58 |
| Skader på stekeovnen | 38 | Bytte stekeovnslampe i taket | 58 |
| Skader på sokkelskuffen | 38 | Glassdeksel | 58 |
| Oppstilling og tilkobling | 39 | Kundeservice | 58 |
| For installatøren | 39 | E-nummer og FD-nummer | 58 |
| Endre tilkoblingens effekt 13/16/20 A | 39 | Energi- og miljøtips | 59 |
| Veggfeste | 39 | Energisparing i stekeovnen | 59 |
| Dørsikring | 40 | Råd om energibesparelse | 59 |
| Ditt nye apparat | 40 | Miljøvennlig håndtering | 59 |
| Generelt | 40 | Testet for deg i vårt prøvekjøkken | 59 |
| Kokesone | 41 | Kaker og bakst | 59 |
| Betjeningsfelt | 42 | Tips til bakingen | 61 |
| Ovnsrommet | 42 | Kjøtt, fjærkre, fisk | 61 |
| Ditt tilbehør | 43 | Tips til steking og grilling | 63 |
| Sette inn tilbehør | 43 | Gratenger, toast | 63 |
| Ekstra tilbehør | 43 | Ferdigretter | 64 |
| Artikler fra kundeservice | 44 | Spesielle retter | 64 |
| Før første gangs bruk | 45 | Opptining | 64 |
| Oppvarming av stekeovnen | 45 | Tørking | 64 |
| Rengjøring av tilbehør | 45 | Konservering | 65 |
| Matlaging ved induksjon | 45 | Akrylamid i matvarer | 65 |
| Fordeler ved matlaging ved induksjon | 45 | Testretter | 66 |
| Kokekar | 45 | Baking | 66 |
| Programmering av koketoppen | 46 | Grilling | 66 |
| Slå av og på koketoppen | 46 | | |
| Justere kokesonen | 46 | | |
| Tabell over koketider | 47 | | |
| Barnesikring | 48 | | |
| Aktivere og deaktivere barnesikringen | 48 | | |
| Permanent barnesikring | 48 | | |
| Powerboost-funksjon | 48 | | |
| Aktivere | 48 | | |
| Deaktivere | 48 | | |
| Tidsprogrammering | 49 | | |
| Slå av en kokesone automatisk | 49 | | |
| Timer | 50 | | |
| Automatisk tidsbegrensing | 50 | | |
| Grunninnstillinger | 51 | | |
| Tilgang til grunninnstillingene | 52 | | |
| Stille inn stekeovnen | 52 | | |
| Varmetype og temperatur | 52 | | |
| Vedlikehold og rengjøring | 53 | | |
| Rengjøringsmidler | 53 | | |
| Sett inn og ta ut stigene | 55 | | |
| Sette inn og ta ut stekeovnsdøren | 55 | | |
| Montering og utmontering av glassruter | 56 | | |

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 konstruert for bruk med eksternt varselur eller fjernkontroll.

Bruk ingen uegnede beskyttelsesinnretninger eller barnesikringsgitter. Det 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 femten år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Dersom du har en pacemaker eller lignende medisinsk implantat, må du være spesielt forsiktig med å nærme deg induksjonskoketopper når disse er i bruk. Snakk med legen eller produsenten av koketoppen for å forsikre deg om at produktet oppfyller gjeldende krav, og informer deg om mulige kompatibilitetsproblemer.

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

Advarsel – 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.
- 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.
- 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.

Advarsel – 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.

- Alkoholdamp 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.
- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Apparatets overflater blir svært varme under drift. Berør ikke de varme overflatene. Hold barn borte fra apparatet.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen. Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk, på kokesonen.
- Etter hver gangs bruk må du slå av koketoppen med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke står noen kokekar på kokesonene.

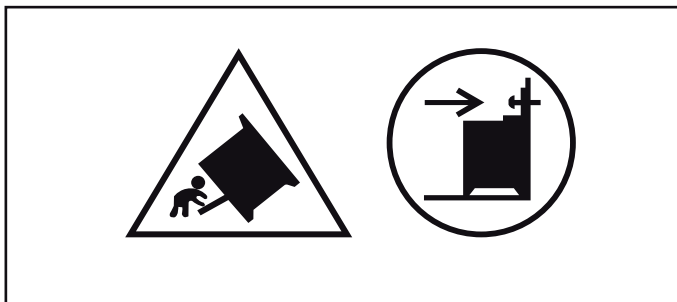
⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

- 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.

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

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

⚠ Advarsel – Veltefare!



Advarsel: Monter en vippesikring for å unngå at apparatet skal velte. Les monteringsanvisningen.

⚠ Advarsel – 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.

Årsaker til skader

Kokesone

Obs!

- Kokekar med ru bunn kan lage riper i koketoppen.
- Sett aldri tomme kokekar på kokesonene. Det kan medføre skader.

- Ikke sett varme kokekar på bryterpanelet, indikatorsonen eller på kanten til koketoppen. Det kan føre til skader.
- Hvis tunge eller spisse gjenstander faller oppå kokeplaten, vil den kunne bli skadet.
- Aluminiumsfolie og plastbeholdere smelter hvis de settes på varme kokesoner. Bruk av beskyttelsesplater over koketoppen anbefales ikke.

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

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

Skader på stekeovnen

Obs!

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Vann i varmt ovnsrom: Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.
- Fuktige matvarer: Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. Emaljen ødelegges.
- Fruktsaft: Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet. Bruk helst den dype universalpannen.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Hold alltid døren stengt når ovnsrommet avkjøles. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
- Svært skitten dørpakning: Dersom dørpakningen er svært skitten, går ikke døren lenger ordentlig igjen i drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid dørpakningen ren.
- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyve inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

Skader på sokkelskuffen

Obs!

Ikke legg varme gjenstander i sokkelskuffen. Den kan skades.

Oppstilling og tilkobling

Elektrisk tilkobling

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

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

Obs!

Apparatet er beregnet for fast tilkobling til strømmettet med den medfølgende kabelen.

Med mindre det foreligger skader, må kabelen aldri fjernes fra apparatet eller byttes ut med en kabel med/uten støpsel!

Obs!

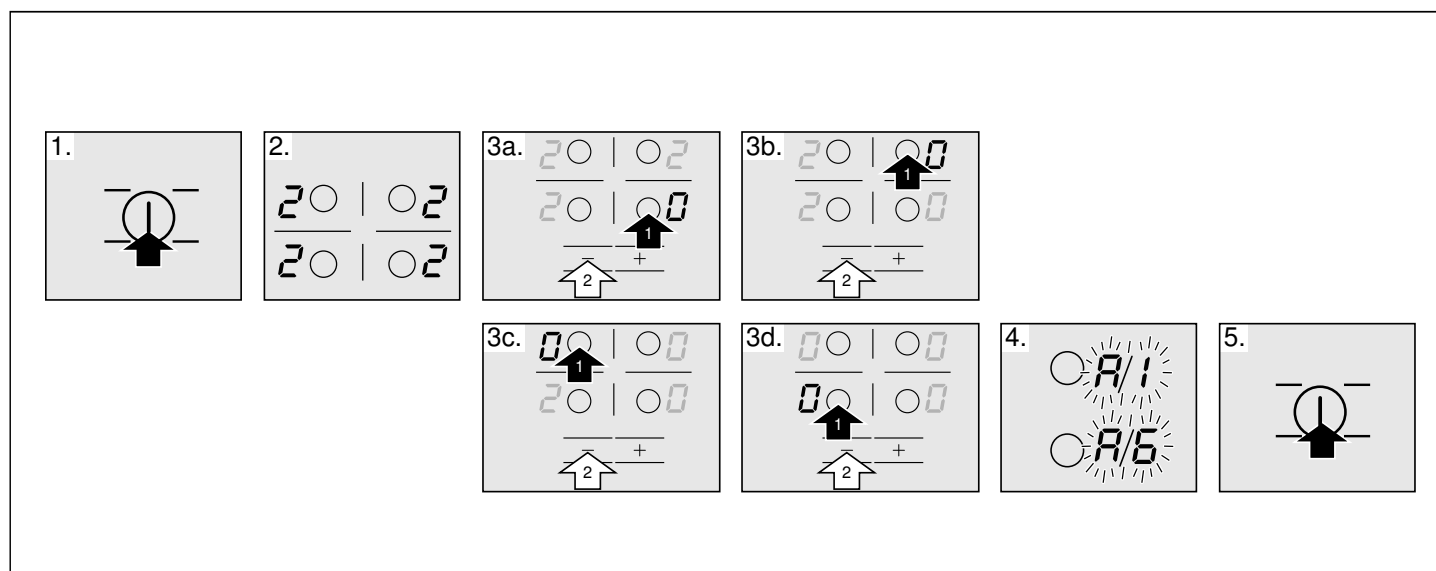
Dersom strømledningen blir skadet, må den byttes av produsenten, dennes kundeservice eller annet kvalifisert personale.

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.

Endre tilkoblingens effekt 13/16/20 A

Før du bruker koketoppen for første gang, må du kontrollere at styrken på koblingen er riktig.



For å endre styrken til koketoppen, gå fram på følgende måte:

1. Slå på koketoppen med hovedbryteren. Pass på at det ikke finnes noen kokekar på kokesonene.
2. I løpet av de neste 60 sekundene, må du sette alle kokesonene på effektnivået som tilsvarer påkrevd styrke på koblingen i henhold til tabellen.

| Effektnivå | Styrke på koblingen i ampere |
|------------|------------------------------|
| 1 | 20 A |
| 2 | 16 A |
| 3 | 13 A |

3. Slå av kokesonene, én etter én. Begynn med kokesonen nederst til høyre og gå mot urviseren.
4. I den visuelle indikasjonen til kokesonene til høyre, vises valgt styrken på koblingen.
5. Slå av koketoppen med hovedbryteren. Den valgte styrken på koblingen er nå lagret.

Veggfeste

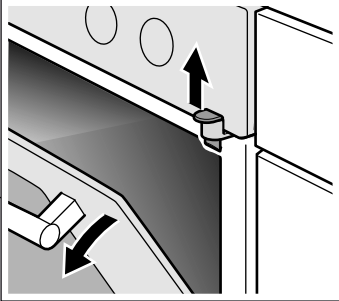
For å sikre komfyren mot vipping må du feste ovnen med vedlagte vinkel til veggen. Se monteringsveiledningen for veggfestet.

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).

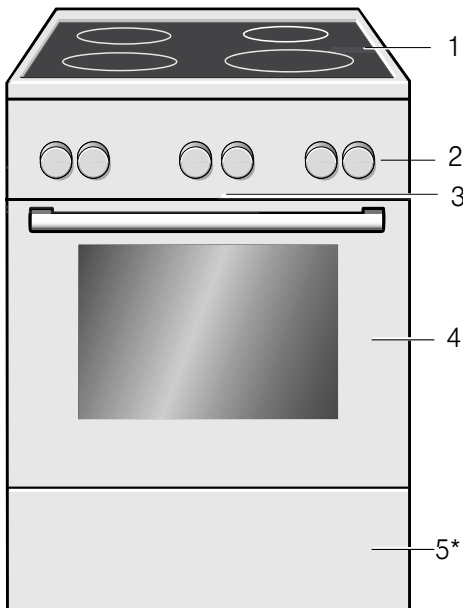


Fjerne dørsikring

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

Generelt

Utførelsen avhenger av apparattype.



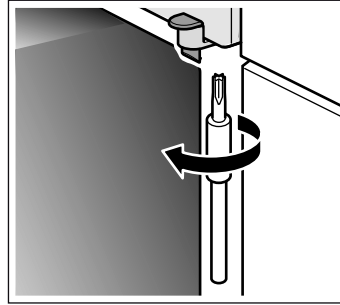
Forklaringer

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

* Ekstrautstyr (tilgjengelig for noe apparater)

** Noen detaljer kan avvike, avhengig av apparattype.

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



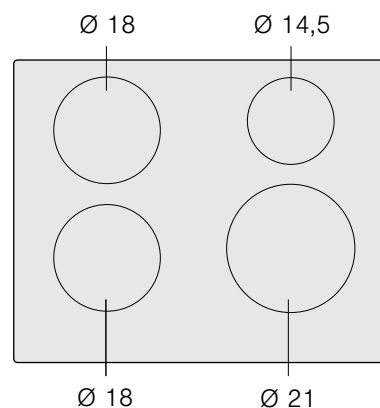
3. Lukk stekeovnsdøren.

Ditt nye apparat

I dette kapitlet får du informasjon om apparatet, driftstypene og tilbehøret.

Kokesone

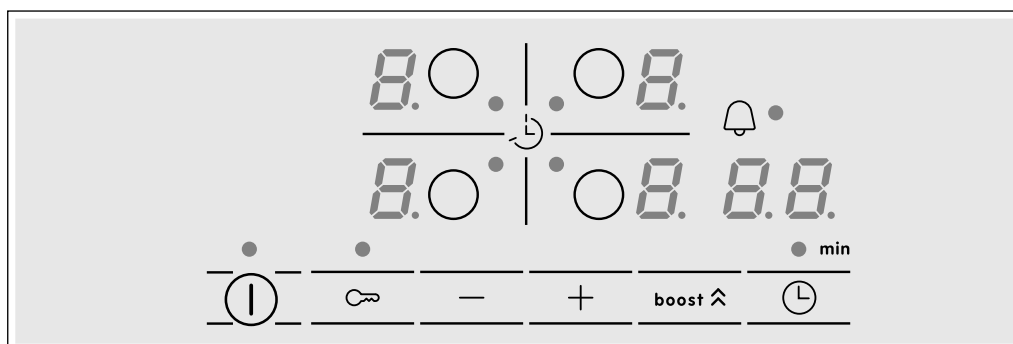
Her finner du en oversikt over betjeningsfeltet. Utførelsen avhenger av apparattype.





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

*  IEC 60335-2-6

Bryterpanelet



| Bryteroverflater | |
|---|---------------------|
|  | Hovedbryter |
|  | Valg av kokesone |
|  | Velge innstillinger |
|  | Powerboost-funksjon |
|  | Tidsprogrammering |
|  | Barnesikring |

| Indikatorer | |
|---|--------------|
|  | Bruk |
|  | Effektnivåer |

| Indikatorer | |
|---|---------------------|
|  | Powerboost-funksjon |
|  | Restvarme |
|  | 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.

Funksjonsvelger

Still inn ønsket varmetype med funksjonsvelgeren. Funksjonsvelgeren kan dreies mot høyre eller venstre.


| Stillinger | Funksjon |
|--|--|
|  Nullstilling | Stekeovnen er avslått. |
|  Over- og undervarme | Kaker, suffleer og magre steker, f.eks. av storfe eller vilt, på ett nivå. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra. |
|  Varmluft* | Tørre kaker, butterdeig og gryteretter med kjøtt. |
|  Undervarme | Til konservering, ettersteking og bruning. Temperaturen kommer nedenfra. |
|  Omluftsgrilling | Du kan grille kjøtt, fjærkre og fisk i hel tilstand. Grillelementene og ventilatoren slår seg av og på underveis. Ventilatoren fordeler den oppvarmede luften rundt maten. |
|  Flategrilling, liten flate | Du kan grille små mengder av biff, pølser, fisk og toast. Det er kun den midtre delen av grillelementet som blir varm. |
|  Flategrilling, stor flate | Du kan grille flere biffer, pølser, fisk og toast. Hele flaten under grillelementet blir varmet opp. |
|  Opptining | Eksempel kjøtt, fjærkre, brød og terter. Ventilatoren fordeler den oppvarmede luften rundt maten. |

* Varmetype iht. energi-effektivitetsklasse EN50304.

Når ønsket varmetype er stilt inn, lyser lampen i stekeovnen.

Temperaturvelger

Du kan stille inn ønsket temperatur og grilltrinn med temperaturvelgeren.

| Stillinger | Funksjon |
|--|--|
|  Nullstilling | Stekeovnen er ikke varm. |
| 50-270 | Temperaturområde Temperaturangivelser i °C. |
| 1, 2, 3 | Grilltrinn Grilltrinn for grill, liten  og stor  flate. Trinn 1 = svak Trinn 2 = middels Trinn 3 = sterk |

Når stekeovnen varmer, lyser lampen over temperaturvelgeren. Hvis oppvarmingen avbrytes, slukkes det. Lyser ikke ved enkelte innstillinger.

Ovnsrommet

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

Ovnslampe

Lampen i ovnsrommet lyser når stekeovnen er i bruk.

Kjølevifte

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

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

Obs!

Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

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.

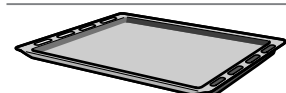
Det finnes et stort utvalg med ekstra tilbehør som sørger for at noen retter skal lykkes enda bedre eller bruken av stekeovnen skal bli enda mer komfortabel.



Rist

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

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



Emaljebrett

Til kaker og småkaker.

Sett inn stekebrettet med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



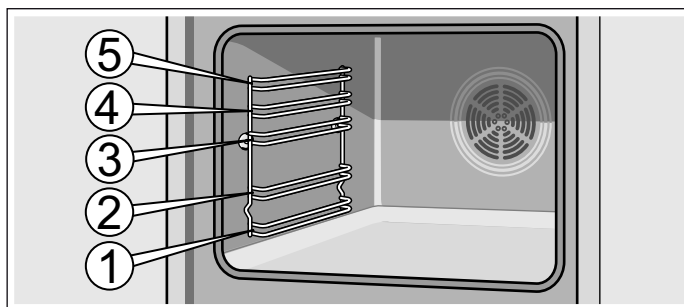
Universalpanne

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

Sett inn universalpannen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.

Sette inn tilbehør

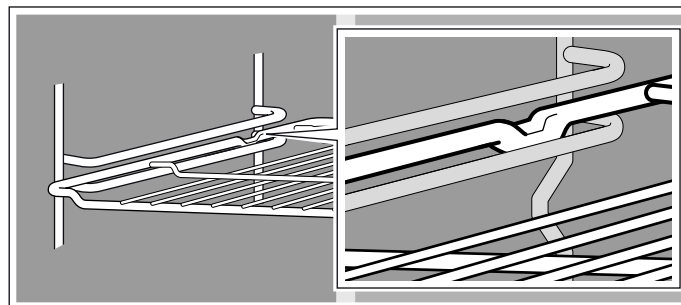
Du kan sette tilbehøret inn i fem forskjellige høyder i ovnsrommet. Skyv tilbehøret helt inn sånn at det ikke kommer i kontakt med glassruten.



| Ekstra tilbehør | HEZ-nummer | Funksjon |
|-----------------|------------|--|
| Pizzabrett | HEZ317000 | Egner seg spesielt godt til pizza, dypfryste retter og runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Skyv brettet inn over risten og følg angivelsene i tabellene. |
| Rist | HEZ324000 | Til steking. Sett alltid grillristen oppå universalpannen. Det samler opp dryppende fett og kraft. |
| Grillrist | HEZ325000 | Brukes i stedet for grillristen under grilling eller som sprutbeskyttelse, slik at stekeovnen ikke blir så skitten. Bruk grillristen bare sammen med universalpannen. Grillstykker på grillristen: Bruk bare innsettingshøyde 1, 2 og 3. Grillrist som sprutbeskyttelse: Universalpannen og grillristen skyves inn under risten. |

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

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



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

Hold stekebrettet med begge hender på sidene og skyv det parallelt inn i stigen. Unngå å bevege stekebrettet mot høyre eller venstre når du skyver det inn. Ellers er det vanskelig å skyve inn stekebrettet. De emaljerte overflatene kan ta skade.

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

Ekstra tilbehør

Du kan kjøpe ekstra tilbehør hos kundeservice eller hos forhandleren. I våre brosjyrer eller på Internett finner du forskjellige produkter som er egnet til din stekeovn. Leveringen av ekstra tilbehør samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.

Ikke alt ekstra tilbehør er egnet for hvert apparat. Oppgi alltid hele navnet (E-nr.) til apparatet ved kjøp.

| Ekstra tilbehør | HEZ-nummer | Funksjon |
|-------------------------------------|------------|---|
| Bakestein | HEZ327000 | Bakesteinen egner seg utmerket til baking av hjemmelaget brød, rundstykker og pizza som skal ha en sprø bunn. Bakesteinen må alltid forvarmes til den anbefalte temperaturen. |
| Stekebrett i emalje | HEZ331003 | Til kaker/småkaker Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren. |
| Emaljebrett med antislipp-belegg | HEZ331011 | Kaker og småkaker fordeles enkelt utover stekebrettet. Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren. |
| Universalpanne | HEZ332003 | Til saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker. Kan også brukes til oppsamling av fett eller kraft under risten. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot ovnsdøren. |
| Universalpanne med antislipp-belegg | HEZ332011 | Saftige kaker, bakverk, dypryste retter og store steker fordeles enkelt utover universalpannen. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot ovnsdøren. |
| Lokk til proffpanne | HEZ333001 | Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgryte. |
| Proffpanne med rist | HEZ333003 | Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder. |
| Rist | HEZ334000 | Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter. |
| Glassform | HEZ915001 | Glassformen passer til surrede retter og gratenger. Egner seg spesielt til programmer og stekeautomatikk. |

Artikler fra kundeservice

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


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

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


Før første gangs bruk

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

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.

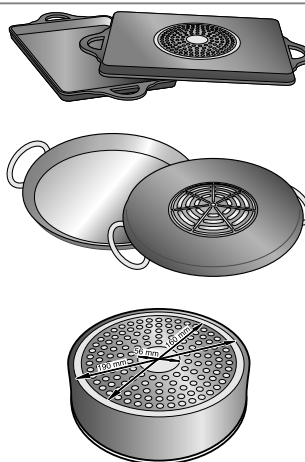
Kokekar

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

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

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

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



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

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

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

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. Kokekoppen 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 kokekopps overflate. Skulle dette skje må du ikke røre kokekaret og slå av kokesonen. Dersom kokekoppen 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.


Programmering av kokekoppen

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

Slå av og på kokekoppen

Slå av og på kokekoppen med hovedbryteren.

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

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

Merknader

- Kokekoppen 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 kokekoppen slås av. Hvis kokekoppen slås på igjen i løpet av denne tiden, vil disse innstillingene brukes.

Justere kokesonen

Velg ønsket effektnivå med symbolene + og -.


Effektnivå 1 = Minimumseffekt.

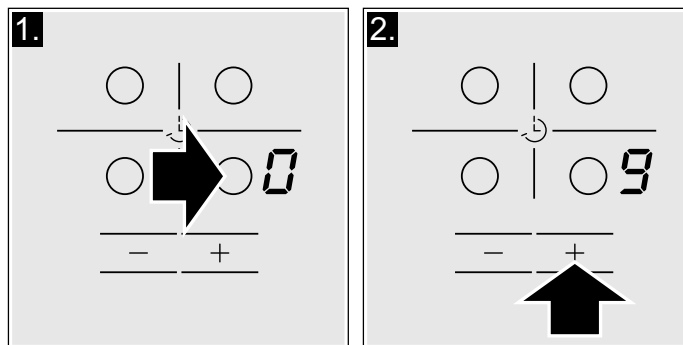
Effektnivå 9 = Maksimumseffekt.

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

Velg kokesone og ønsket effektnivå.

Kokekoppen 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  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, kremssupper og tykke sauser.

| | Effektnivå |
|-------------------------------------|------------|
| Smelte | |
| Sjokolade, sjokoladetrekk | 1-1. |
| Smør, honning, gele | 1-2 |
| Varme opp og beholde varmen | |
| Gryteretter | 1-2 |
| Melk** | 1.-2. |
| Pølser varmet opp i vann** | 3-4 |
| Tine og varme opp | |
| Dypfrost spinat | 3-4 |
| Dypfrost gulasj | 3-4 |
| Tilbered/kok på svak varme | |
| Potetboller* | 4.-5. |
| Fisk* | 4-5 |
| Hvit saus, f.eks. bechamel | 1-2 |
| Sauser som bearnaise og hollandaise | 3-4 |
| Koke, dampkoke, steke lett | |
| Ris (med dobbel mengde vann) | 2-3 |
| Ris med melk | 1.-2. |
| Poteter | 4-5 |
| Pasta* | 6-7 |
| Gryteretter, supper | 3.-4. |
| Grønnsaker | 2.-3. |
| Dypfryste grønnsaker | 3.-4. |
| Tilberedt i trykkoker | 4.-5. |
| Stue | |
| Kjøtttrull | 4-5 |
| Stuing | 4-5 |
| Gulasj | 3.-4. |
| * Koking uten lokk | |
| ** Uten lokk | |
| *** Vend ofte | |



| | Effektnivå |
|--|------------|
| Steke / bake med lite olje** | |
| Fileter, koteletter (rent kjøtt eller innbakt) | 6-7 |
| Biff (3 cm tykk) | 7-8 |
| Bryst (2 cm tykk)*** | 5-6 |
| Hamburgere, kjøttboller (3 cm tykke)*** | 4.-5. |
| Stekt fisk og fiskefileter | 5-6 |
| Panert fisk og fiskefileter | 6-7 |
| Reker | 7-8 |
| Dypfryste retter, f.eks. wokretter | 6-7 |
| Pannekaker | 6-7 |
| Omelett | 3.-4. |
| Frityrsteke** (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje) | |
| Dypfryste produkter, som f.eks. pommes frites, kyllingnuggets | 8-9 |
| Dypfryste krokerter | 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 | |

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.


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.

Tidsprogrammering

Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:


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

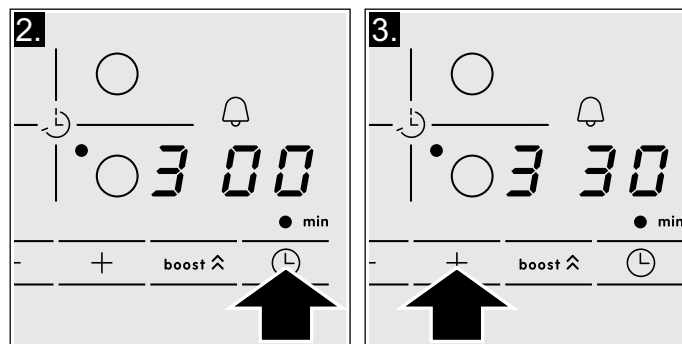
Slå av en kokesone automatisk

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

Programmere koketiden

Koketoppen må være slått på:

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




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


Etter noen sekunder vil koketiden begynne å løpe.

Merk: Du kan automatisk programmere samme koketid for alle sonene. Den programmerte tiden løper uavhengig for hver enkelt av kokesonene. I kapittel [Grunninnstillinger](#) finner du informasjon om automatisk programmering av koketid.

Endre eller nullstille tiden

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

Når tiden er løpt ut

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






Merknader

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





Timer

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


Slik programmerer du


- 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 .
- Trykk på symbolet **+** eller **-**. Da vises grunninnstillingen.
Symbol **+**: 10 minutter.
Symbol **-**: 05 minutter.
- 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.

Automatisk tidsbegrensing

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

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

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

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

Grunninnstillinger

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


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

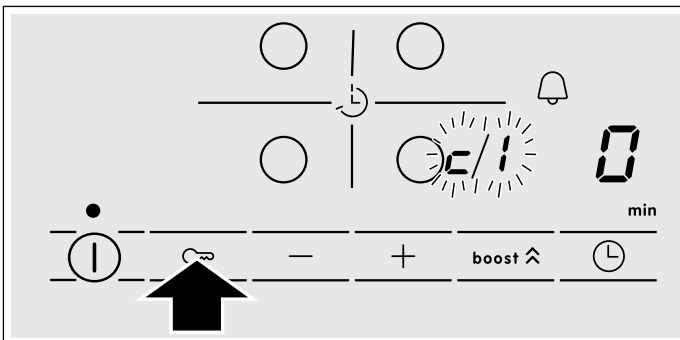
*Fabrikkinnstilling


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


Tilgang til grunninnstillingene

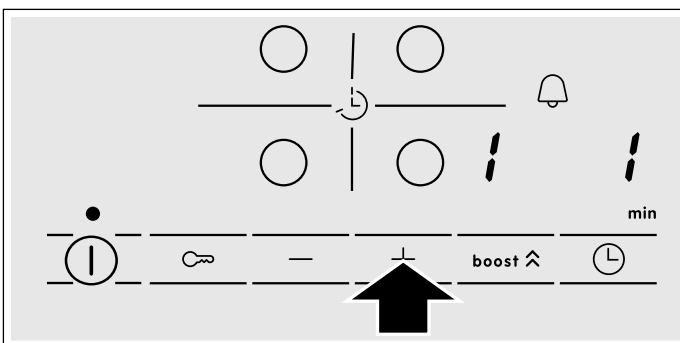
Koketoppen må være slått av.


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



På displayet lyser **c** og **i** 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

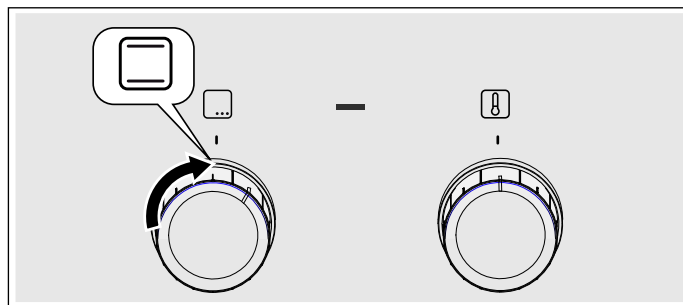
Du har flere muligheter når du skal stille inn stekeovnen. Her forklarer vi hvordan du kan stille inn ønsket varmetype og temperatur eller grilltrinn.

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

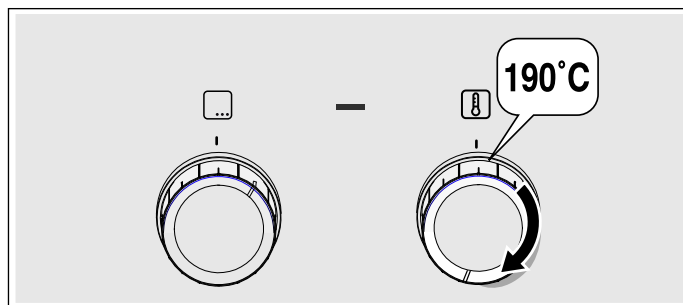
Varmetype og temperatur

Eksempel i figuren: over-/undervarme ved 190 °C .

1. Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetypen.



2. Med temperaturvelgeren stiller du inn temperatur eller grilltrinn.



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.

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 tynde 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 uforynnnet 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.

| Sone | Rengjøringsmiddel |
|--|--|
| Flater i rustfritt stål* (alt etter apparattype) | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Tørk alltid parallelt med den naturlige strukturen på flater i rustfritt stål. Ellers kan det oppstå riper. 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 varme flater i rustfritt stål. Påfør rengjøringsmiddelet i et tynt lag med en myk klut. |
| Emaljerte, lakkerte, plastbelagte og strukturerte overflater* (alt etter apparattype) | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Bruk ikke glassrens eller glasskrape til rengjøring. |

* Ekstrautstyr (tilgjengelig for noe apparater avhengig av apparattype).

| Sone | Rengjøringsmiddel |
|---|---|
| Betjeningsfelt | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Bruk ikke glassrens eller glasskrape til rengjøring. |
| Øvre glassdeksel* (alt etter apparattype) | Glassrens: Rengjør med en myk klut. Du kan ta av det øvre glassdekselet for rengjøring. Les kapittelet Øvre glassdeksel først! |
| Brytere Må ikke tas av. | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. |
| Koketoppamme | Varmt såpevann: Må ikke rengjøres med glasskrape, sitron eller eddik. |
| Gasskoketopp og gryteholder* (alt etter apparattype) | Varmt såpevann Bruk lite vann, det må ikke komme i kontakt med blussunderdelene i drivmekanismen. Fjern umiddelbart overkok og matrester. Du kan ta av gryteholderen. Gryteholder i støpejern*: Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin. |
| Gassbluss* (alt etter apparattype) | Ta av brennerhodet og dekselet, rengjør med varmt såpevann. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Gassutgangsåpningene må ikke tildekkes. Tennstifter: liten, myk børste. Gassblussene fungerer bare når tennstiftene er tørre. Tørk godt av alle deler. Ta hensyn til nøyaktig plassering når de settes inn igjen. Brennerlokket er i svart emalje. Fargen endres over tid. Dette påvirker ikke funksjonen. |
| Elektrisk kokesone* (alt etter apparattype) | Skuremiddel eller pussesvamber: Varm deretter opp kokeplaten et kort øyeblikk, slik at den tørker. Fuktige plater rustet med tiden. Påfør et pleiemiddel til slutt. Fjern umiddelbart overkok og matrester. |
| Kokeplatering* (alt etter apparattype) | Gul- eller blåaktig misfarging på kokeplateringen fjernes med et stålpleiemiddel. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som lager riper. |
| Glass-keramikk-koketopp* (alt etter apparattype) | Vedlikehold: beskyttelses- og pleiemiddel for glasskeramikk Rengjøring: rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikk Følg rengjøringsanvisningene på pakningen. ⚠ Glasskrape for kraftig smuss: Fjern sikringen og rengjør kun med skrapebladet. Forsiktig, bladet er svært skarpt. Fare for skader. Sikre igjen etter rengjøringen. Skift straks ut skadde skrapeblad. |

* Ekstrautstyr (tilgjengelig for noe apparater avhengig av apparattype).

| Sone | Rengjøringsmiddel |
|--|---|
| Glass-koketopp* (alt etter apparattype) | Vedlikehold: beskyttelses- og pleiemiddel for glass Rengjøring: rengjøringsmiddel for glass Følg rengjøringsanvisningene på pakningen. ⚠ Glasskrape for kraftig smuss: Fjern sikringen og rengjør kun med skrapebladet. Forsiktig, bladet er svært skarpt. Fare for skader. Sikre igjen etter rengjøringen. Skift straks ut skadde skrapeblad. |
| Glassrute | Glassrens: Rengjør med en myk klut. Bruk ikke glasskrape. Døren kan tas av for å gjøre rengjøringen mer behagelig. Les kapittelet Hekte av og på ovnsdøren først! |
| Barnesikring* (alt etter apparattype) | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Dersom det er montert barnesikring på ovnsdøren, må denne fjernes før rengjøring. Hvis døren er svært skitten, fungerer ikke barnesikringen lenger som den skal. |
| Pakning Må ikke tas av. | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler. |
| Kokesone | Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Må kun brukes i kaldt ovnsrom. ⚠ Ved selvrensende overflater må du bruke selvrensfunksjonen. Les kapittelet Selvrens først! Obs! Bruk aldri ovnsrens på selvrensende overflater. |
| Glassdekslet på stekeovnslampen | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. |
| Stiger | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Du kan ta ut stigen for rengjøring. Les kapittelet Hekte av og på stiger først! Teleskoputtrekk* (alt etter apparattype) Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Ikke fjern smørefettet fra uttrekksskinnene. Rengjør dem helst når de er skjøvet inn. Skal ikke legges i bløt, ikke vaskes i oppvaskmaskin eller rengjøres med selvrensen. Stativet kan bli skadet og funksjonen bli begrenset. |

* Ekstrautstyr (tilgjengelig for noe apparater avhengig av apparattype).

| Sone | Rengjøringsmiddel |
|---|--|
| Tilbehør | Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste. Aluminiumsstekebrett* (alt etter apparattype) Tørk deretter av med en myk klut. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk ovnsrens. Bruk aldri kniv eller andre skarpe gjenstander på metalloverflaten, da det kan føre til riper. Aggressive rengjøringsmidler, ripende svamper og grove vaskekluter skal ikke benyttes. Ellers kan det oppstå riper. Grillspyd* (alt etter apparattype) Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin. Steketermometer* (alt etter apparattype) Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin. |
| Sokkelskuff* (alt etter apparattype) | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. |

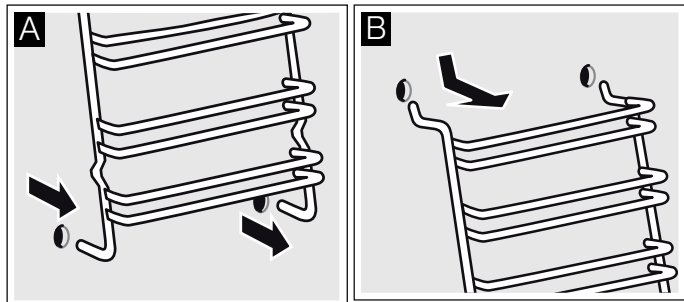
* Ekstrautstyr (tilgjengelig for noe apparater avhengig av apparattype).

Sett inn og ta ut stigene

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

Slik tar du ut stigene

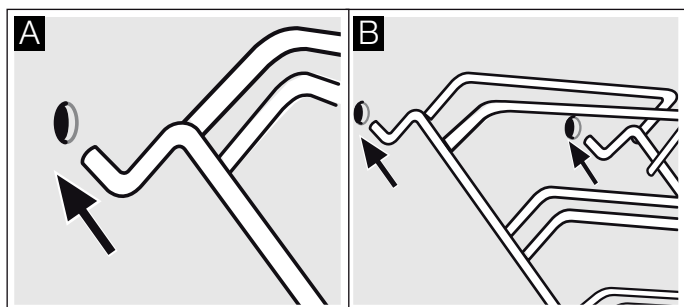
1. Fell stigen ut nedover og dra den litt fremover. Trekk forlengelsesstiftene i det nedre området på stigen ut av festeåpningene (bilde A).
2. Vipp deretter stigene opp og trekk dem forsiktig ut (bilde B).



Rengjør stigene med oppvaskmiddel og en svamp. Bruk en børste dersom smussen sitter veldig fast.

Slik setter du inn stigene

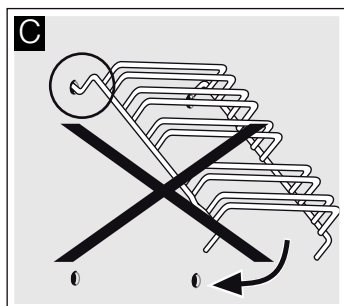
1. Plasser de to krokene forsiktig i de øvre hullene. (Bilde A-B)



⚠ Advarsel

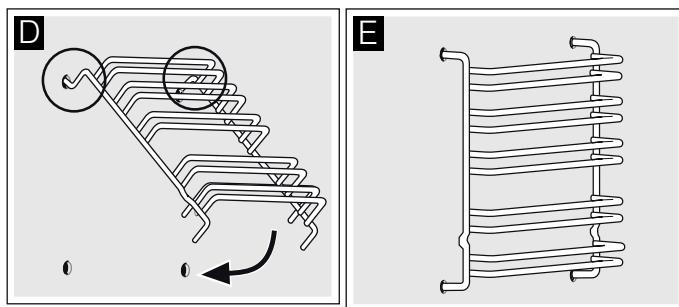
Feil montering!

Flytt aldri på stigen før de to krokene er helt forankret i de øvre hullene. Emaljen kan bli skadet og knekke (bilde C).



2. De to krokene må være hengt helt på plass i de øvre hullene. Beveg stigen langsomt og forsiktig nedover og monter den i de nedre hullene (bilde D).
3. Heng begge stigene inn i sideveggene i stekeovnen (bilde E).

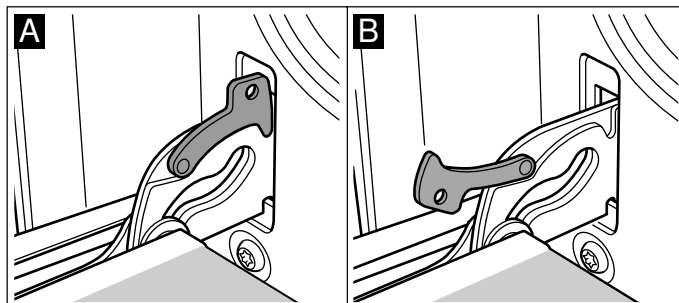
Når stigene er riktig montert, er avstanden mellom de øvre to innsetningshøydene større.



Sette inn og ta ut stekeovnsdøren

Stekeovnsdøren kan tas ut for å gjøre rengjøringen enklere og hvis glassrutene skal demonteres.

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

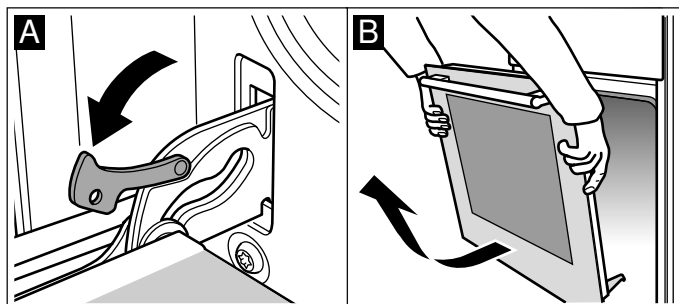


⚠ Advarsel – Fare for personskader!

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

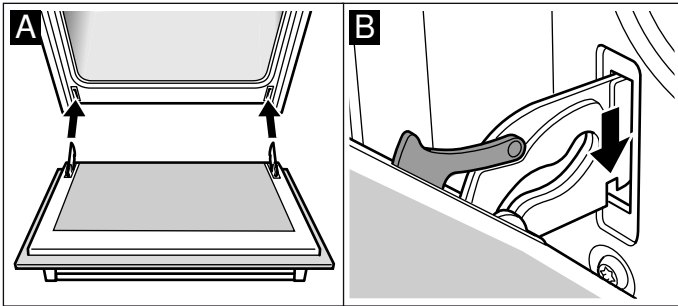
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



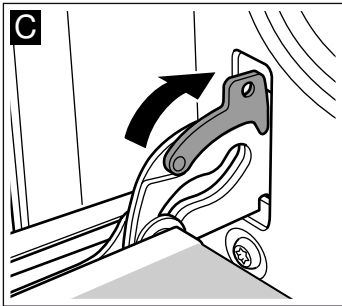
Sett døren på plass

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.



⚠ Advarsel – Fare for personskader!

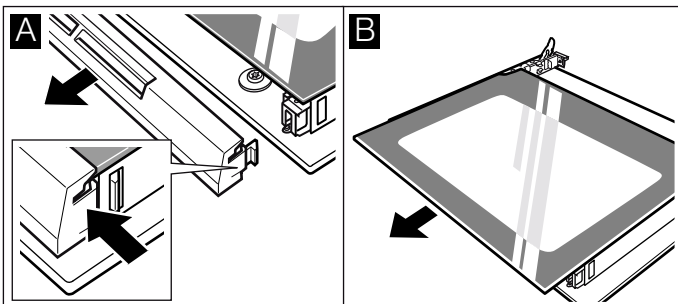
Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

Montering og utmontering av glassruter

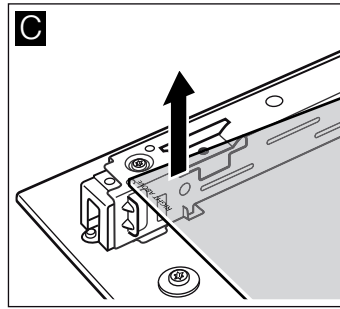
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

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.

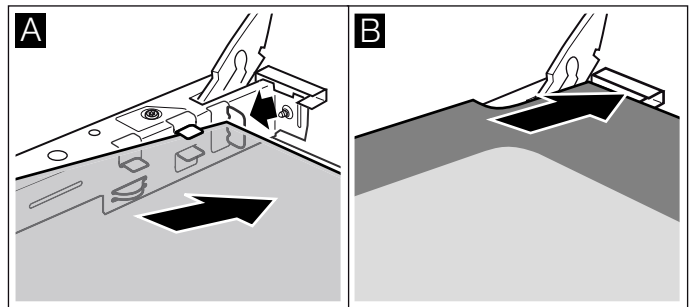
⚠ Advarsel – Fare for personskader!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrappe, 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.

Reparasjon

Feil skyldes ofte små detaljer. Før du kontakter teknisk service, bør du ta hensyn til følgende råd og advarsler.

| Indikator | Feil | Tiltak |
|---|--|--|
| ingen | Strømtilførselen er avbrutt. Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingskjemaet. Feil på elektronisk system. | Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strømbrudd. Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingskjemaet. 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_r</i> + nummer / <i>d</i> + nummer / <i>E</i> + nummer | Feil på elektronisk system. | Koble koketoppen fra strømmettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt. * |
| <i>F₀</i> / <i>F₉</i> | Det har oppstått en intern funksjonsfeil. | Koble koketoppen fra strømmettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt. * |
| <i>F₂</i> | Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av den korresponderende kokesonen. | Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt. Og trykk så på et hvilket som helst symbol på koketoppen. * |
| <i>F₄</i> | Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av alle kokesonene. | |
| <i>F₅</i> + effektnivå og varsel-tone | Det er et varmt kokekar i sonen til bryterpanelet. Det er svært mulig at det elektroniske systemet overopphetes. | Fjern nevnte kokekar. Feilindikatoren slukkes kort tid etterpå. Du kan fortsette å koke. |
| <i>F₅</i> og varsel-tone | Det er et varmt kokekar i sonen til bryterpanelet. Kokesonen har slått seg av for å beskytte det elektroniske systemet. | Fjern nevnte kokekar. Vent noen sekunder. Trykk mot enhver bryteroverflate. Når feilindikatoren slukkes, kan du fortsette å koke. |
| <i>U₁</i> | Feil spenning, utenfor grensene for normal funksjon. | Ta kontakt med strømleverandøren. |
| <i>U₂</i> / <i>U₃</i> | Kokesonen er overopphetet og har slått seg av for å beskytte kjøkkenbenken. | Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og slå den på igjen. |

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

Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.

Normal støy ved bruk av apparatet

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

En dyp summing som i en transformator

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

En svak plystrelyd

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

Knitring

Denne lyden oppstår i kokekar som består av forskjellige materiale i ulike sjikt. Lyden skyldes vibrasjonene som oppstår i kontaktflatene til de forskjellige sjiktene.

Denne lyden kommer fra kokekaret. Mengden og måten maten kokes på kan gjøre at lyden varierer.

Høy plystrelyd

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

Støy fra ventilatoren

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

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.

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. |
| Stekeovnen blir ikke varm. | Det er støv på kontaktene. | Drei bryterhåndtakene flere ganger frem og tilbake. |

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

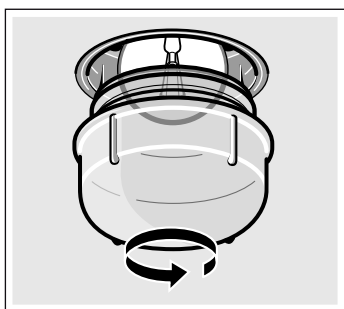
Bytte stekeovnslampe i taket

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

⚠ Advarsel – 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 glassdekslet ved å vri mot venstre.



3. Erstatt lampen med en lampe av samme type.
4. Skru på glassdekslet igjen.
5. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen.

Glassdeksel

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

Oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan gi best mulig veiledning. Typeskiltet med numrene finner du ved siden av stekeovnsdøren. For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når du trenger dem, bør du med én gang skrive opp informasjonen om apparatet og telefonnummeret til kundeservice.

| E-nr. | FD-nr. |
|----------------|--------|
| | |
| Kundeservice ☎ | |

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening også i garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

Energi- og miljøtips

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

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.

Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokket som tilhører hvert enkelt kokekar. Når du koker uten lokk, behøves det mye mer energi. Bruk glasslokk for å kunne se ned i kjelen uten å måtte løfte av lokket.
- Bruk kokekar med flat bunn. Med en bunn som ikke er flat behøves det mye mer energi.
- Diameteren til kokekarets bunn må tilsvare størrelsen på kokesonen. OBS: produsentene av kokekar vil ofte indikere diameteren øverst på kokekaret, som normalt er noe større enn i bunnen.
- Bruk små kokekar til små mengder. Et stort kokekar med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann når du kokker noe. På denne måten sparer du energi og du tar vare på alle vitaminene og mineralene i grønnsakene.
- Velg det laveste effektnivået som skal til for koking. Med et for høyt effektnivå sløses det med energi.

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

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 | Temperaturangivelse i °C | Varighet i minutter |
|---------------------------------|-----------------------------|-------|---|--------------------------|---------------------|
| Enkel, tørr kake | Spring-/randform / brødform | 3 |  | 160-180 | 50-60 |
| Enkel, tørr kake, fin | Spring-/randform / brødform | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| Formkakebunn | Fruktkakeform | 3 |  | 140-160 | 20-30 |
| Fruktkake, enkel deig | Høy spring-/randform | 3 |  | 150-170 | 50-60 |
| Sukkerbrød | Springform | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Formkakebunn | Springform | 1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Frukt- eller ostekake, mørdeig* | Springform | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Krydderkake* | Springform | 1 |  | 180-200 | 50-60 |

* La kaken avkjøles i ovnen i ca. 20 minutter.





| Langpannekake | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|---|------------|-------|---|-----------------|---------------------|
| Formkake- eller gjærdeig med tørt fyll | Stekebrett | 2 |  | 170-190 | 20-30 |
| Formkake- eller gjærdeig med saftig fyll, frukt | Stekebrett | 3 |  | 170-190 | 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 | Stekebrett | 2 |  | 180-200 | 55-65 |
| Børek | Stekebrett | 2 |  | 180-200 | 40-50 |
| Pizza | Stekebrett | 2 |  | 220-240 | 25-35 |

| Småkaker | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperaturangivelse i °C | Varighet i minutter |
|---------------------------|------------|-------|---|--------------------------|---------------------|
| Småkaker | Stekebrett | 3 |  | 150-170 | 10-20 |
| Sprøytebakst (forvarming) | Stekebrett | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| Mandelpletter | Stekebrett | 2 |  | 110-130 | 30-40 |
| Marengs | Stekebrett | 3 |  | 80-100 | 100-190 |
| Vannbakkels | Stekebrett | 2 |  | 200-220 | 30-40 |
| Butterdeigbakst | Stekebrett | 3 |  | 190-210 | 20-30 |
| Gjærbakst | Stekebrett | 3 |  | 180-200 | 20-30 |


Brød og rundstykker

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

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen.

| Brød og rundstykker | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|-------------------------------|----------------|-------|---|-----------------|---------------------|
| Brød med 1,2 kg mel | Universalpanne | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Surdeigsbrød med 1,2 kg mel | Universalpanne | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 40-50 |
| Rundstykker (uten forvarming) | Stekebrett | 3 |  | 210-230 | 20-30 |
| Boller | Stekebrett | 3 |  | 170-190 | 15-20 |

Tips til bakingen

| | |
|--|---|
| Du vil bake etter din egen oppskrift. | Se etter lignende kaker i steketabellen. |
| Slik kan du finne ut om formkaken er ferdig-stekt. | 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  i 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. |
| 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. Stekebrettet egner seg også for store steker.

Kokekar av glass er best egnet. Lokket skal passe til ovnsgrøyten og slutte tett.

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

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

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

Sett alltid kokekaret midt på risten.

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

Steking

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

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

Mengden væske avhenger av kjøtttype og materialet i kokekaret. Hvis du tilbereder kjøtt i emaljerte ovnsgrøyter, 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.

Veiledning for 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 i tillegg stekebrettet inn 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 | Temperaturangivelser 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 |
| Oksefilet, rosa | 1,0 kg | åpen | 2 |  | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 80 |
| Roastbiff, rosa stekt | 1,0 kg | åpen | 1 |  | 210-230 | 50 |
| Biffer, rosa 3 cm | | Rist | 5 |  | 3 | 15 |
| Kalvekjøtt | | | | | | |
| Kalvestek | 1,0 kg | åpen | 2 |  | 190-210 | 100 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 170-190 | 120 |
| Svinekjøtt | | | | | | |
| uten svor (f.eks. hals) | 1,0 kg | åpen | 1 |  | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 180-200 | 160 |
| med svor (f.eks.skulder) | 1,0 kg | åpen | 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 | åpen | 1 |  | 150-170 | 120 |
| Kjøttdeig | | | | | | |
| Kjøttpudding | ca. 500 g | åpen | 1 |  | 170-190 | 70 |
| Pølser | | | | | | |
| Pølser | | Rist | 4 |  | 3 | 15 |

Fjærkre

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

Legg helt fjærkre med brystsiden ned på risten. Snu etter $\frac{2}{3}$ 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 fettrenne ut.

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

Når du griller rett på risten, må du sette inn stekebrettet i høyde 1. Kjøttsaften blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

| Fjærkre | Vekt | Kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Steketid, minutter |
|---------------------------|------------------|---------|-------|---|-----------------|--------------------|
| Halve kyllinger, 1-4 stk. | 400 g per stykke | Rist | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| Oppskåret kylling | 250 g per stykke | Rist | 2 |  | 200-220 | 30-40 |
| Hel kylling, 1-4 stk. | 1 kg per stykke | Rist | 2 |  | 190-210 | 50-80 |
| And | 1,7 kg | Rist | 2 |  | 180-200 | 90-100 |

| Fjærkre | Vekt | Kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Steketid, minutter |
|-------------|------------------|---------|-------|-----------|-----------------|--------------------|
| Gås | 3,0 kg | Rist | 2 | | 170-190 | 110-130 |
| Ung kalkun | 3,0 kg | Rist | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| 2 kalkunlår | 800 g per stykke | Rist | 2 | | 190-210 | 90-110 |

Fisk

Snu fiskestykker etter $\frac{2}{3}$ av grilltiden.

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.

Når du griller rett på risten, må du også sette inn stekebrettet i høyde 1. Væsken blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

| Fisk | Vekt | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperaturangivelse i °C, grilltrinn | Varighet i minutter |
|------------------|---------|---------------------|-------|-----------|--------------------------------------|---------------------|
| Fisk, hel | à 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 |
| Fiskefilet, 3 cm | | Rist | 3 | | 2 | 20-25 |

Tips til steking og grilling

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

Gratenger, toast

Når du griller rett på risten, må du også sette inn stekebrettet 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 | Temperaturangivelse i °C | Varighet i minutter |
|--|---------------------|-------|-----------|--------------------------|---------------------|
| Gratenger | | | | | |
| Grateng, søt | Gratengform | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Pastagrateg | Gratengform | 2 | | 210-230 | 30-40 |
| Grateng | | | | | |
| Potetgrateg av rå ingredienser, høyde maks. 4 cm | Gratengform | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| Toast | | | | | |
| Toast stekt ovenfra, 12 stk. | Rist | 4 | | 3 | 5-8 |

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 | Temperaturangivelse i °C | Varighet i minutter |
|-------------------|------------|-------|-----------|--------------------------|---------------------|
| Strudel, dypfryst | Stekebrett | 3 | | 180-200 | 35-45 |
| Pommes frites | Stekebrett | 3 | | 190-210 | 25-30 |
| Pizza | Rist | 2 | | 200-220 | 15-20 |
| Pizzabagett | Rist | 2 | | 190-210 | 15-20 |

Spesielle retter

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 | Sett kopper eller syltetøyglass | på bunnen av ovnsrommet | | 100 °C forvarming slå bare på ovnslyset | 15 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 matvarene ut av emballasjen og legg dem i et egnet kokekar som plasseres på risten.

Følg produsentens angivelser på emballasjen.

Tinetidene avhenger av matvaretypen og -mengden.

Legg fjærkre med brystsidene ned på en tallerken.

| Frysevarer | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperaturangivelse i °C |
|--|----------|-------|-----------|------------------------------------|
| f.eks. kremkaker, kaker med smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerlasur, frukt, kylling, pølser og kjøtt, brød, rundstykker, kaker og annet bakverk | Rist | 2 | | Temperaturvelgeren forblir avslått |

Tørking

Bruk bare frukt og grønnsaker som er friske og fine, og vask dem nøye.

La frukt/grønnsaker dryppe godt av og tørk av dem.

Stekebrettet settes inn i høyde 4, risten i høyde 2.

Legg bakepapir eller pergamentpapir på stekebrettet og risten.

Svært saftig frukt og grønnsaker må vendes flere ganger. Løsne frukten/grønnsakene fra papiret straks etter tørking.

| Frukt og grønnsaker | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet, timer |
|-----------------------------|-------|-----------|-----------------|-----------------|
| 600 g epleringer | 2+4 | | 80 | ca. 5 |
| 800 g pærebitar | 2+4 | | 80 | ca. 8 |
| 1,5 kg plommer | 2+4 | | 80 | ca. 8–10 |
| 200 g kjøkkenurter, rensset | 2+4 | | 80 | ca. 1 ½ |

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. Lökkene 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.

| 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

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.

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 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Hold steketidene så korte som mulig. ■ La maten få en gylden 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.

| Rett | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|-------------------|----------------------------------|-------|---|-----------------|---------------------|
| Sprøytebakst | Stekebrett | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Småkaker, 20 stk. | Stekebrett | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Sukkerbrød | Springform på rist | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Elepai | Rist + 2 springformer Ø 20 cm | 1 |  | 190-210 | 70-80 |

Grilling


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

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

* Vendes etter $\frac{2}{3}$ av tiden

Baking

For eplekake med lokk: Sett de mørke springformene diagonalt ved siden av hverandre.

Kaker i springformer av aluminium:
Stekes med over-/undervarme  i én høyde. Bruk stekebrettet i stedet for risten og sett springformene på det.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001361969

190298(B)