

For at det skal bli like morsomt å lage mat som å spise den

Derfor bør du lese denne bruksanvisningen. Da kan du dra nytte av alle de tekniske finessene ved komfyren.

Her finner du viktig informasjon om sikkerheten. Du blir nærmere kjent med de enkelte delene på den nye komfyren. Og vi viser deg trinn for trinn hvordan du foretar de ulike innstillingene. Det hele er svært enkelt.

I tabellene finner du innstillingsverdier og innsetningshøyder for en rekke vanlige retter. Alt er testet i vårt prøvekjøkken.

Og dersom det skulle oppstå en feil, finner du opplysninger om hvordan du selv kan utbedre mindre feil.

Den utførlige innholdsfortegnelsen gjør det lett å finne frem i bruksanvisningen.

Nå gjenstår det bare å ønske vel bekomme!

Bruksanvisning

HLN 4480.1 X

no

9000 482 138

Innholdsfortegnelse

Hva du må ta hensyn til	5
Sikkerhetsanvisninger	5
Årsaker til skader	7
Oppstilling og tilkobling	9
For installatøren	9
Sett komfyren vannrett	9
Dette er din nye komfyr	10
Dørsikring	11
Kokesonen	12
Stekeovnen	13
Før første gangs bruk	17
Oppvarming av stekeovnen	17
Rengjøring av tilbehøret før bruk	17
Innstilling av kokesone	18
Hva innebærer matlaging med induksjon?	18
Kokekar	18
Hovedbryter	19
Slik stiller du inn kokeplatene	20
Tabell	22
Powerboost	23
Restvarmeindikator	24
Automatisk tidsbegrensning	24
Barnesikring	25
Aktivering og deaktivering av ekstra barnesikring ..	25
Aktivering og deaktivering av permanent barnesikring	25
Grunninnstillinger	26

Innholdsfortegnelse

Endring av grunninnstillingene	27
Innstilling av stekeovn	28
Slik stiller du inn:	28
Stekeovnen skal slås av automatisk	29
Stekeovnen skal slås automatisk på og av	30
Hurtigoppvarming	32
Slik stiller du inn	32
Klokkeslett	33
Slik stiller du inn	33
Varselur	34
Slik stiller du inn	34
Barnesikring	35
Barnesikring for stekeovnen	35
Vedlikehold og rengjøring	36
Rengjøringsmidler	36
For å gjøre rengjøringen lettere	38
Demontering av glassruter	39
Ta ut stigene	40
Veiledning	41
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	41
Generelt	41
Stekeovnen	41
Kokesone	42
Vanlige lyder når kokesonen er i drift	43
Skifte ut stekeovnslampen	44
Skifte av stekeovnstetning	45

Innholdsfortegnelse

Kundeservice	45
Tabeller og tips	46
Kaker og bakst	46
Tips til bakingen	49
Kjøtt, fjærkre, fisk	50
Tips til steking og grilling	52
Gratenger, toast	53
Dypfrosne ferdigretter	53
Opptining	54
Tørking	55
Konservering	55
Energisparetips	57
Akrylamid i matvarer	58
Testretter	59

Hva du må ta hensyn til

Les grundig igjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte.

Ta godt vare på bruksanvisningen. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse anvisningene følge med.

Transportskader

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

Miljøvennlig fjerning



Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EF for elektro- og elektronikkavfall (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet gir rammeforskrifter for hvordan gammelt utstyr skal samles inn og gjenvinnes.

Sikkerhets- anvisninger

Dette apparatet er bare beregnet til bruk i private husholdninger.

Apparatet må utelukkende brukes til oppvarming av matvarer.

Apparatet må ikke uten oppsyn brukes av voksne og barn som

- psykisk, sensorisk eller mentalt ikke er i stand til å betjene apparatet
- ikke har den kunnskap og erfaring som kreves for å betjene apparatet på en riktig og sikker måte.

Varme flater



De varme kokesonene, innvendige stekeovnsflatene og varmeelementene må aldri berøres.

Fare for forbrenning!

Hold alltid barn på trygg avstand.

Åpne stekeovnsdøren forsiktig. Varm damp kan strømme ut.

Hold øye med restvarmeindikatoren på kokesonen. Den advarer mot varme kokeplater.

Oppbevar aldri brennbare gjenstander i stekeovnen. Brannfare!

Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i klem i stekeovnsdøren eller dras over den varme kokesonen. Kabelisolasjonen kan smelte. Fare for kortslutning!

Vær forsiktig med retter som tilberedes med drikkevarer med høyt alkoholinnhold (f. eks. konjakk og rom).

Alkohol fordampes ved høye temperaturer. I verste fall kan alkoholdamp ta fyr i stekeovnen. Fare for forbrenning!

Bruk kun små mengde av drikkevarer med høyt alkoholinnhold og åpne stekeovnsdøren forsiktig.

Overopphetet olje og fett



Overopphetet olje eller fett antennes raskt. Fare for brann!

Varm aldri opp fett eller olje uten tilsyn.

Dersom oljen antennes, må du aldri slokke med vann. Legg straks et lokk eller en tallerken over. Skru av kokeplaten. La kokekaret kjøles av på kokeplaten.

Våte grytebunner og kokeplater



Væske som kommer mellom kjelebunnen og kokeplaten, fordampes. Damptrykket kan forårsake at kjelen plutselig spretter opp. Fare for personskader! Hold grytebunner eller kokeplater tørre.

Sprekker i glasskeramikken



Bruk aldri den keramiske platetoppen dersom den har sprekker, revner eller riper. Fare for elektrisk støt! Ikke bruk kokesonen mer. Ring kundeservice.

Reparasjon



Ukyndige reparasjoner er farlig. Fare for elektrisk støt! Reparasjoner må bare utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Skift aldri selv ut en skadet tilkoblingsledning. Fare for støt! Tilkoblingsledningen må byttes av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Hvis apparatet er defekt, må du slå av sikringen for komfyren i sikringsboksen. Ring kundeservice.

Gjenstander av metall på induksjonsfeltet

La aldri gjenstander av metall eller matvarer dekke aluminiumsfolie ligge på kokesonen. Blir kokesonen slått på, varmes slike gjenstander opp. Fare for forbrenning!

Pacemaker



Obs! Dette apparatet er i samsvar med direktivet for sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet. **Personer med pacemaker bør likevel holde seg på god avstand fra apparatet.** Det kan skje at noen pacemakere på markedet ikke er i samsvar med direktivet for sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet, og at interferens kan oppstå. Dette kan føre til at pacemakeren ikke fungerer som den skal. Det kan også oppstå feil ved bruk av andre apparater som f.eks. høreapparater.

Displayet i kokesonen fungerer ikke

Ikke bruk kokesonen dersom displayet ikke fungerer. Fare for forbrenning!
Slå av kokeplaten. Ring kundeservice.

Årsaker til skader

Skader på kokesonen

Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken. Kontroller kokekaret.

Unngå tørrkoking.

Tomme gryter

Ikke plasser tomme gryter på kokeplater som er slått på.

Induksjons-modulen kan bli ødelagt.

Hvis du skal bruke spesialkokekar, må du lese produsentens veiledning nøye.

Plasser aldri varme kokekar på indikasjonen eller på rammen.

Salt, sukker og sand forårsaker riper i glasskeramikken. Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.

Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen, kan forårsake skader. Ikke oppbevar slike gjenstander over kokesonen.

Sukker eller sterkt sukkerholdige retter skader kokesonen. Fjern overkok med det samme ved hjelp av glasskrapen. Forsiktig Bladet er svært skarpt.

Aluminiumsfolie eller plastfat smelter på varme kokeplater. Beskyttelsesfolie er ikke egnet til kokesonen.

Skader på stekeovnen

Ikke sett stekebrett på ovnsbunnen. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Kokekar må ikke settes inn på bunnen av stekeovnen.

Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen. Emaljen ødelegges.

Ikke legg for mye på brettet hvis du lager saftige fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet etterlater seg flekker som du ikke får fjernet senere. Bruk heller den dype universalpannen.

Ikke stå på eller sett deg på den åpne stekeovnsdøren.

Skader på sokkelskuffen

Ikke legg varme gjenstander i sokkelskuffen. Den kan bli ødelagt.

Skader på elementfronter i nærheten

Stekeovnen må kun avkjøles i lukket tilstand. Selv om stekeovnsdøren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.

Hvis stekeovnstetningen er svært skitten, går ikke stekeovnsdøren ordentlig igjen når ovnen er på. Elementfronter i området rundt skades over tid. Hold tetningen ren.

Oppstilling og tilkobling

Elektrisk tilkopling

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 dette.

For installatøren

Sikkerhetsforskrifter

På installasjonssiden må det være en flerpolig skillebryter med en kontaktavstand på minst 3 mm.

Dette apparatet er i samsvar med prøvingsforskriftene for oppvarming. Apparatet kan bare plasseres med en sidevegg mot høye rom- eller møbelvegger.

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.

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

Sett komfyren vannrett

Plasser alltid komfyren direkte på gulvet.

Komfyren har høyderegulerbare føtter. Du kan dermed stille sokkelen ca. 15 mm høyere.

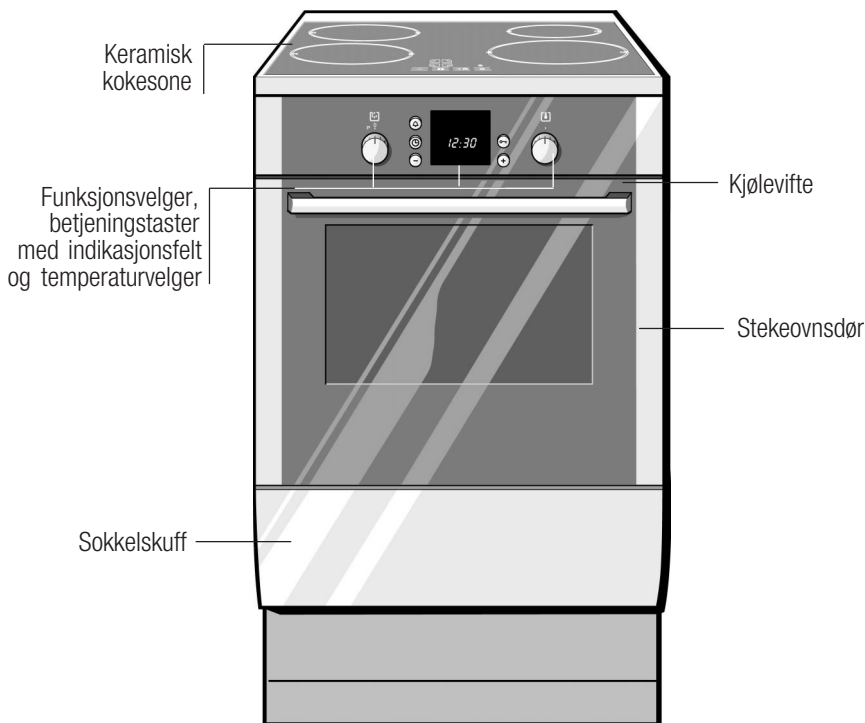
Følg den særskilte monteringsveiledningen.

Veggfeste

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

Dette er din nye komfyr

Noen detaljer kan avvike fra dette, avhengig av apparattype.



Kjølevifte

Stekeovnen er utstyrt med en kjølevifte. Den slås av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren.

Nedsenkbare brytere

Bryterne er nedsenkbare. Trykk på en bryter for å senke eller heve den.

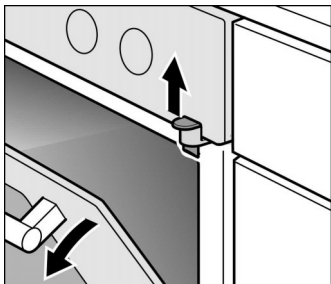
Funksjonsvelgeren kan dreies mot høyre eller venstre, temperaturvelgeren kan bare dreies mot høyre.

Dørsikring

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

Trykk sikringen oppover.

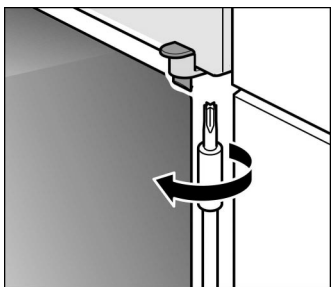
Åpne stekeovnsdøren



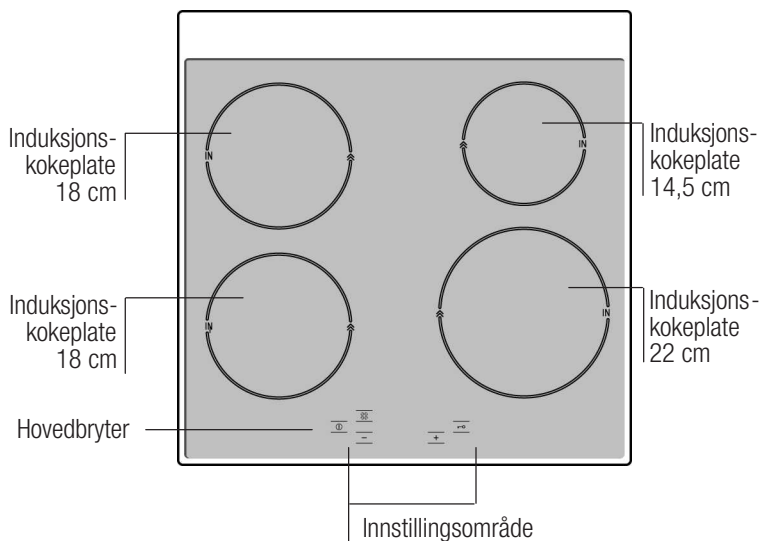
Fjerne dørsikring

Når du ikke lenger trenger dørsikringen eller når dørsikringen er skitten:

1. Åpne stekeovnsdøren.
2. Skru ut skruen.
3. Lukk stekeovnsdøren.



Kokesonen



Hovedbryter og innstillingsområde

Kokeplatene stilles inn ved hjelp av sensorer. Disse befinner seg under symbolene. For å stille inn berører du feltet med det aktuelle symbolet. Feltene har følgende funksjoner:

Felt		
①	Hovedbryter	Her skruer du kokesonen av og på.
⌘	Kokeplater	Her velger du kokeplatene.
- +	For endring av koketrinn	Feltet minus - = lavere Feltet pluss + = høyere
+	Powerboost	Her kan du øke effekten på koketrinn 9 en kort periode.
🔑	Barnesikring	Med barnesikringen kan du hindre at barna slår på kokesonen.

Display	
● ⌘	Kokesonen er slått på.
🔒	Koketrinn ikke innstilt.

Display

1 9

Koketrinn

H / h

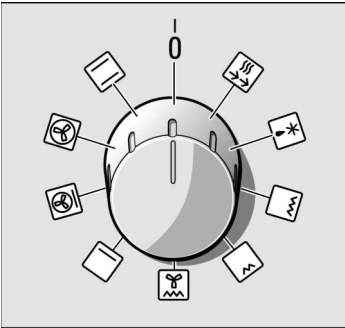
Restvarme

b

Powerboost

Stekeovnen

Funksjonsvelger



Med funksjonsvelgeren velger du varmetype for stekeovnen.

Du kan dreie funksjonsvelgeren mot høyre eller venstre.

Stillinger

0

Av



Over-/undervarme

for formkaker på en høyde, gratenger, magre kjøttstykker av storfe, kalv og vilt



3D-varmluft*

for kaker og pizza på to høyder, småkaker og butterdeig også på tre høyder og til tørking



Ekstra varmluft/
pizzatrinn

for dypfrosne retter



Undervarme

til ettersteking eller brunng og til konservering



Omluftsgrilling

til grilling av store kjøttstykker



Flategrilling,
liten flate

til grilling av små mengder



Flategrilling
stor flate

til grilling av flere biffer, pølser, fisk eller toast



Opptining

til opptining



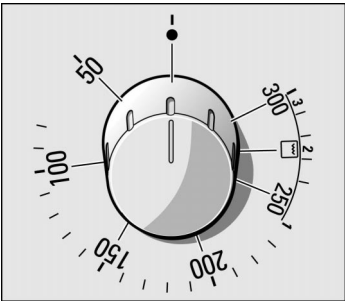
Hurtigoppvarming

for hurtig oppvarming

*Varmetype som bestemmer energi-effektclassen iht. EN50304.

Når du stiller inn funksjonsvelgeren, lyser lampen i stekeovnen.

Temperaturvelger

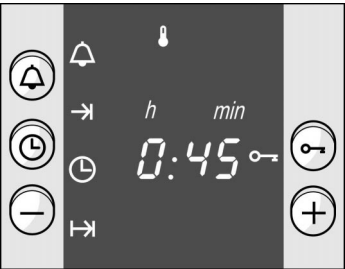


Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.
Drei temperaturvelgeren til høyre.

Temperatur	
•	Av
50-300	Temperaturområde i °C
Grill 	
Svak	1
Middels	2
Sterk	3

Temperatursymbolet i indikasjonen lyser når oppvarmingen i stekeovnen er på. I varmepausene slukkes symbolet. Symbolet lyser ikke ved flategrilling og omluftgrilling.

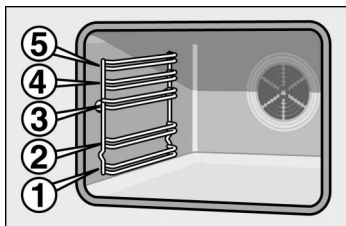
Betjeningsknapper og indikasjonfelt



Varselurtasten 	Med denne stiller du inn varseluret.
Klokketast 	Med denne stiller du inn klokkeslett, steketid  og sluttid  .
Minustast -	Med denne reduserer du innstillingsverdier.
Plusstast +	Med denne øker du innstillingsverdier.
Nøkkeltasten 	Med denne slår du barnesikringen på og av.

I indikasjonfeltet kan vises de innstilte verdiene.

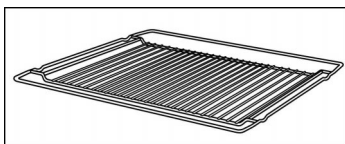
Stekeovn



Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 5 forskjellige høyder.

Tilbehøret kan trekkes ut i to tredjedels lengde uten at det vipper ut. Dermed er det enkelt å ta ut rettene.

Tilbehør

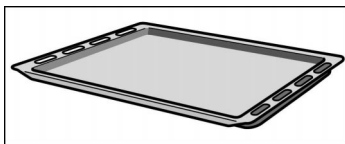


Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren. Oppgi alltid HEZ-nummer.

Rist HEZ 334000

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

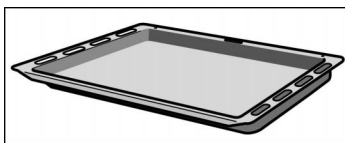
Risten må settes inn med den krumme delen ned .



Emaljestekebretter HEZ 331000

til kaker/småkaker.

Sett inn stekebrettet i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren inntil det stopper.



Universalpanne HEZ 332000

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

Sett inn universalpannen i stekeovnen, med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren, inntil den stopper.

Ekstra tilbehør*

Innleggsrist HEZ324000

til grillretter. Sett alltid risten ned i universalpannen. Dryppende fett og kjøttsaft blir samlet opp.

Universalpanne HEZ332010 med
antislipp-belegg

Saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker slipper lettere taket i universalpannen.

Grillrist HEZ325000

til grilling i stedet for risten, eller som sprutbeskyttelse for stekeovnen.

Emaljebrett HEZ331010 med antislipp-belegg

Store og små kaker løsner lettere fra stekebrettet.

Ekstra tilbehør*

Pizzabrett HEZ317000	til pizza, dypfrosne produkter og store kaker.
Glasspanne HEZ336000	Dypt stekebrett av glass som også egner seg som serveringsfat.
Glassfat HMZ21GB	til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn.
Metall-stekegryte HEZ6000	Pannen er emaljert på utsiden og har antislipp-belegg på innsiden.
XXL-stekepanne HEZ390800	til store mengder som f.eks. flere fisker samtidig. Stekepannen har en granitemaljert utside med et ildfast glasslokk. Glasslokket kan brukes som gratengform.
Bakestein HEZ327000	Bakesteinen egner seg glimrende til tilberedning av brød, rundstykker og pizza, som skal ha en spesielt sprø bunn. Bakesteinen må alltid forvarmes på anbefalt temperatur.
Proffpanne med rist HEZ333000	til tilberedning av store mengder.
Lokk til proffpannen HEZ333001	gjør proffpannen til en proff ovnsgrype.
2-delt teleskoputtrekk HEZ338200	Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lenger ut uten at det vipper.
3-delt teleskoputtrekk HEZ338300	Med uttrekksskinnene i høyde 2, 3 og 4 kan tilbehøret trekkes lenger ut uten at det vipper ut.
3-delt teleskoputtrekk, full lengde HEZ338305	Med uttrekksskinnene i høyde 2, 3 og 4 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper ut.
Beskyttelsesgitter	Beskyttelsesgitteret festes på stekeovnsdøren. Det forhindrer at små barn kan berøre den varme stekeovnsdøren. Beskyttelsesgitteret kan bestilles via kundeservice, nummer 361 480.

Anbefalt tilbehør for induksjonskokesonen

Induksjongrytesett HEZ390040	Dette grytesettet består av to gryter, en kasserolle med skaft og en panne.
Induksjongrytesett HEZ390020	Dette grytesettet består av en gryte og en panne.

* Du finner et omfattende tilbud til komfyren din i våre brosjyrer eller på Internett. Ekstra tilbehør kan kjøpes hos forhandleren din.

Før første gangs bruk

I dette kapittelet finner du alt du trenger å vite før du går i gang med å lage mat for første gang.

Varm opp stekeovnen og rengjør tilbehøret. Les nøye sikkerhetsanvisningene i kapitlet "Hva du må ta hensyn til"!

Kontroller først hvorvidt symbolet  og tre nuller blinker i indikasjonen på komfyren.

Når symbolet  og tre nuller blinker i indikasjonen

Still inn klokkeslettet.

1. Trykk på klokketasten .
I indikasjonen vises 12:00, og klokkesymbolet  blinker.

2. Still inn klokkeslettet med "+" eller "-"-tasten.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende. Nå er komfyren klar til bruk.

Oppvarming av stekeovnen

Slik går du frem

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

1. Still funksjonsvelgeren på .

2. Still inn 240 °C med temperaturvelgeren.

Etter 60 minutter slår du av funksjonsvelgeren.

Rengjøring av tilbehøret før bruk

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

Innstilling av kokesone

Kokesonen er utstyrt med 4 induksjonsplater.

Hva innebærer matlaging med induksjon?

Matlaging med induksjon baserer seg på et helt annet prinsipp enn ved tradisjonell oppvarming. Varmen produseres i grytebunnen ved hjelp av induksjon. Kokeplaten forblir kald.

Fordelene

Du sparer tid

Kokekarene blir varmet opp direkte. Det oppstår ikke noe varmetap.

Du sparer energi

Induksjon forbruker mindre strøm enn andre kokemetoder.

Kontrollert varmetilførsel og høyere sikkerhet

Induksjon tilfører varme eller avbryter varmetilførselen med en gang du har trykket på en tast. Oppvarmingen avbrytes når du tar kokekaret bort fra platen. Brennbart materiale som uforvarende har blitt lagt på kokesonen, kan ikke begynne å brenne selv om kokeplaten er slått på. Når du er ferdig, kjenner du bare restvarmen som kasserollen har avgitt på glasskeramikken.

Enkelt vedlikehold

Matrester kan ikke brenne seg fast på glasskeramikken. Du kan rengjøre kokesonen når som helst, og trenger ikke å vente til den er avkjølt.

Kokekar

Velg alltid en gryte i en størrelse som er tilpasset mengden som skal tilberedes. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.

Gryte og kokeplaten må være like store.

Egnede kokekar	Uegnede kokekar
magnetiserbart (ferromagnetisk) kokekar	Rustfritt stål
– av emaljert stål	Glass
– støpejern	Keramikk
– kromstål (rustfritt stål som er spesielt konstruert for induksjon)	Kobber
	Aluminium

Du kan kontrollere om kokekaret er egnet (dvs. om det er magnetisert) ved hjelp av en magnet.

Om kokekar

av emaljert stål

Belegget på emaljerte gryter kan smelte og skade kokesonen din.

Disse er bare til en viss grad egnet og må ikke brukes på høyeste trinn.

av aluminium

Kokekar av aluminium kan skade kokesonen din.

Dette gjelder selv om produsenten har oppgitt disse som egnet til ovner med induksjon.

med antislipp-belegg

Ikke bruk panner og gryter med antislipp-belegg med Powerboost-funksjonen.

Teflon-belegget kan bli ødelagt.

Hovedbryter

For å kunne bruke kokesonen må du slå på hovedbryteren.

Innkobling

Berør feltet  til indikasjonen  lyser.

Utkobling

Berør feltet  til  i indikatorene slukkes. Alle kokeplatene kobles ut. Hvis grytebunnene har varmet opp kokeplatene, kobles restvarmeindikatoren inn.

Veiledning

Kokesonen slås av automatisk dersom alle kokeplatene har vært slått av i mer enn 10 sekunder.

Slik stiller du inn kokeplatene

Forutsetning:
Hovedbryteren ① må være slått på.

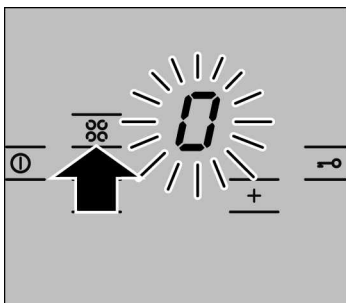
Still inn ønsket koketrinn med feltene Pluss + og Minus -.

/ = laveste koketrinn

9 = høyeste koketrinn

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

1. Velg kokeplate med felt 88. Berør symbolet 88 helt til indikasjonen 8 for ønsket kokeplate lyser sterkt.

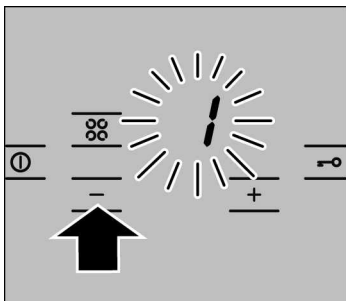


2. Berør feltet + eller - i løpet av de neste 5 sekundene.

Den foreslåtte verdien vises:

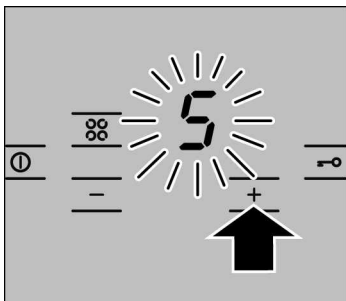
Felt + = koketrinn /

Felt - = koketrinn 9



3. Velg et annet koketrinn:

Berør feltet + eller - til ønsket koketrinn vises.



Endre koketrinn	Velg kokeplate med felt 88. Koketrinnindikasjonen lyser sterkt. Endre koketrinn med + eller - .
Skru av kokeplaten	Velg kokeplate med felt 88. Berør feltet - inntil  vises. Det er enklere å bytte fra koketrinn 9 til  ved å berøre feltet + to ganger. Kokeplaten slår seg av, og etter ca. 5 sekunder vises restvarmeindikatoren.
Koketrinnet blinker	Kokekar mangler, har feil størrelse eller er av et uegnet materiale. Plasser et egnet kokekar på kokeplaten. Blinkingen stanser. Dersom du ikke har satt på et kokekar, kobles kokeplaten automatisk ut.
Slå av kokeplaten	Berør feltet  til  i indikatorene slukkes. Alle kokeplatene kobles ut. Hvis grytebunnene har varmet opp kokeplatene, kobles restvarmeindikatoren inn.
Veiledning	Innstillingene endres ikke hvis du berører flere felt et kort øyeblikk. Dermed kan du uten problemer tørke opp overkok i innstillingsområdet. Hold alltid innstillingsområdet rent og tørt. Fuktighet og smuss påvirker funksjonen.

Tabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler
Koketidene kan variere ut fra matvaretype og
matvarenes vekt, tykkelse og kvalitet Derfor kan den
faktiske koketiden avvike fra dette

	Mengde	Oppkokings- trinn 9	Trinn for videre- koking	Varighet for viderekoking
Smelting				
Sjokolade, glasur, smør, honning	100 g	-	1-2	-
gelatin	1 pk	-	1-2	-
Oppvarming				
Hermgrønnsaker	400 g - 800 g	1-3 min	1-2	3-6 min
Buljong	500 ml - 1 l	2-3 min	7-8	2-4 min
Jevnede supper	500 ml - 1 l	1-3 min	2-3	2-4 min
Melk	200 ml - 400 ml	1-3 min	1-2	2-4 min
Oppvarming og varmholding				
Gryterett (f eks linsegryte)	400 g - 800 g	1-2 min	1-2	
Melk	500 ml - 1 l	2-3 min	1-2	
Opptining og oppvarming				
Dypfrossen spinat	300 g - 600 g	3-4 min	2-3	5-15 min
Dypfrossen gulasj	500 g - 1 kg	3-4 min	2-3	20-30 min
Trekking				
Melboller (1-2 l vann)	4-8 stk	6-9 min	4-5*	20-30 min
Fisk	300 g - 600 g	3-6 min	4-5*	10-15 min
Koking				
Ris (med dobbel vannmengde)	125 g - 250 g	2-4 min	2-3	15-30 min
Risengrynsgrøt (500 ml - 1 l melk)	125 g - 250 g	3-5 min	2-3	25-35 min
Uskrelte poteter med 1 - 3 kopper vann	750 g - 1,5 kg	3-5 min	4-5	30-35 min
Skrelte poteter med 1 - 3 kopper vann	750 g - 1,5 kg	3-5 min	4-5	15-25 min
Ferske grønnsaker med 1 - 3 kopper vann	500 g - 1 kg	3-4 min	2-3	10-20 min
Pasta (1-2 l vann)	250 g - 500 g	6-9 min	6-7*	6-10 min

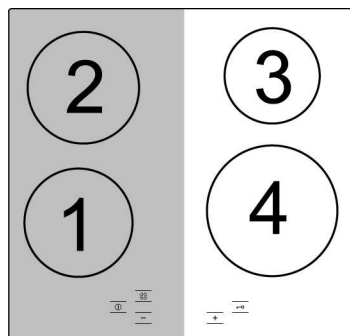
	Mengde	Oppkokings- trinn 9	Trinn for videre- koking	Varighet for viderekoking
Surring				
Rulader	4 stk	4-6 min	4-5	50-60 min
Oksestek	1 kg	4-6 min	4-5	60-100 min
Gulasj	500 g	4-8 min	4-5	50-60 min
Steking				
Pannekaker		1-2 min	6-7	Stekes etter hverandre
Schnitzel, panert	1-2 stk	1-2 min	6-7	6-10 min
Biff	2-3 stk	1-2 min	7-8	8-12 min
Fiskepinner	10 stk	1-2 min	6-7	8-12 min
Fritering (i 1-2 l olje)				
Dypfrosne varer	200 g før ny påfylling	8-13 min	8-9	Friteres fortløpende
Annet	400 g før ny påfylling	8-13 min	4-5	Friteres fortløpende
* Kok videre uten lokk				

Powerboost

Powerboost-funksjonen øker i løpet av kort tid effekten på høyeste trinn. Maten varmes ekstra raskt opp.

Begrensninger

Gruppe 2



Gruppe 1

Powerboost kan brukes på alle fire kokeplater.

Kokesonen består av 2 grupper (se bilde).

Powerboost kan bare velges én gang i hver gruppe. Den andre kokeplaten må ikke være i bruk.

Eksempel: Powerboost på kokeplate 1 (gruppe 1).

Kokeplate 2 må være slått av.

Hvis kokeplate 2 ikke er slått av, blinker vekselvis **b** og koketrinn **9** i indikatoren. Powerboost virker ikke.

Koketrinn **9** lyser på nytt.

Aktivere Powerboost

1. Velg koketrinn **5**.
2. Berør feltet **+**.
På displayet vises **b**. Powerboost er aktivert.

Deaktivere Powerboost

Trykk på feltet **-**.
b på displayet slukkes. Powerboost er deaktivert.

Powerboost kan koble seg ut automatisk for å beskytte kokesonen mot overoppheting.

Restvarmeindikator

Kokesonen har en restvarmeindikator for hver kokeplate. Denne viser hvilke kokeplater som fremdeles er varme.

H = kokeplaten er varm

Når kokeplaten er avkjølt til 60 °C, slukkes indikatoren.

Hvis du tar kokekaret fra kokeplaten og ikke slår av platen, vises **H** og valgt koketrinn vekselvis på displayet.

Automatisk tidsbegrensning

Hvis en kokeplate har vært i drift i lengre tid uten at du endrer innstilling for den, blir den automatiske tidsavgrensningen aktivert.

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

Berør et vilkårlig felt for å slukke indikatoren. Du kan stille inn på nytt.

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

Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barna slår på kokesonen.

Aktivering og deaktivering av ekstra barnesikring

Aktivering

Koketoppen kan blokkeres ved enkeltstående tilfeller hvis du for eksempel har små barn på besøk.

Koketoppen skal være avslått.
Trykk på symbolet  til du hører et lydsignal og indikatoren ● tennes.
Koketoppen blokkeres.
Etter en stund vil indikatoren ● slukkes.

Deaktivering

Trykk på symbolet  til du hører et lydsignal og indikatoren ● slukkes.
Den ekstra barnesikringen deaktiveres.
Du kan nå slå på koketoppen.

Forsiktig!

Utsiktet aktivering eller deaktivering av barnesikringen kan forekomme pga; vann som søles under rengjøring, matrester, gjenstander på symbolet .

Aktivering og deaktivering av permanent barnesikring

Aktivering og deaktivering av permanent barnesikring

Med denne funksjonen vil barnesikringen alltid være aktivert.

Se avsnittet "Grunninnstillinger".

Tilkobling av koketoppen

Trykk på symbolet  til du hører et lydsignal og indikatoren ● slukkes.
Den permanente barnesikringen deaktiveres. Nå kan du bruke koketoppen.

Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger. Du kan tilpasse disse innstillingene til dine egne behov.

Indikasjon	Funksjon
 1	Automatisk barnesikring  Utkoblet.*  Innkoblet.
 2	Varselsignalet  Bekreftelsessignal og feilmeldingssignal utkoblet.  Kun feilmeldingssignal innkoblet.  Bekreftelsessignal og feilmeldingssignal innkoblet.*
 5	Automatisk tidsbegrensning  Grunninnstilling - utkobling etter 1-10 timer*  Halvering av grunninnstilling - utkobling etter 0,5-5 timer  Deling av grunninnstilling i fire - utkobling etter 0,25-2,5 timer
 7	Innkobling av varmekretsene  Utkoblet.  1 = 1000 W laveste effekt  1. – 9 = fra 1500 til 9000w  9. = 9500W høyeste effekt
 0	Tilbakestilling til grunninnstilling  Utkoblet.  Innkoblet.*

* Grunninnstilling

Endring av grunninnstillingene

Kokesonen må være slått av.

1. Slå på kokesonen.
2. Berør symbolet  i 4 sekunder innen 10 sekunder.

I indikasjonen for de fremre kokeplatene lyser .

3. Berør symbolet  inntil ønsket indikasjon vises i displayet.
4. Berør symbolet  inntil ønsket innstilling vises i displayet.
5. Berør symbolet  i 4 sekunder.

Innstillingen er aktivert.

Utkobling

Du går vekk fra grunninnstillingene på kokesonen ved å trykke på hovedbryteren og stille inn på nytt.

Innstilling av stekeovn

Du har flere muligheter når du skal stille inn stekeovnen.

Slå av stekeovnen manuelt

Når retten er ferdig, slår du av stekeovnen selv.

Stekeovnen slås automatisk av

Du kan også forlate kjøkkenet i et lengre tidsrom.

Stekeovnen slås automatisk på og av

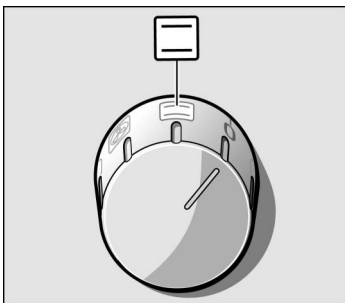
Du kan for eksempel sette retten i stekeovnen om morgenen og stille den inn slik at retten er ferdig senere på dagen.

Tabeller og tips

I kapittelet Tabeller og tips finner du egnede innstillinger for en rekke retter.

Slik stiller du inn:

Eksempel: Over-/undervarme , 200 °C



1. Still inn den ønskede varmetypen med funksjonsvelgeren.



2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

Utkobling

Når retten er ferdig, slår du av funksjonsvelgeren.

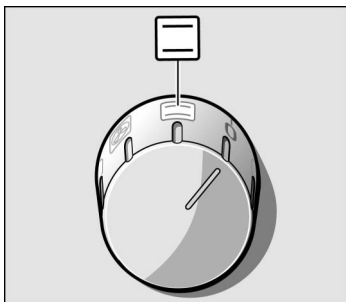
Endre innstilling

Du kan når som helst forandre temperaturen eller grilltrinnet.

Stekeovnen skal slås av automatisk

Eksempel:

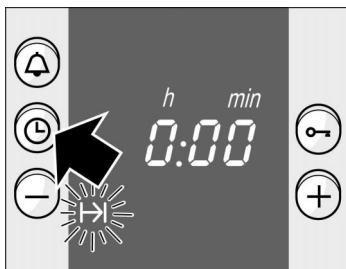
Over-/ undervarme , 200 °C, varigheten er 45 minutter.



1. Still inn den ønskede varmetypen med funksjonsvelgeren.



2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.



3. Trykk på klokketasten . Symbolet for varighet I-> blinker.



4. Still inn varighet med + eller – tasten.
Med + tasten er foreslått verdi = 30 minutter.
Med – tasten er foreslått verdi = 10 minutter.

Etter noen sekunder starter stekeovnen. I indikasjonen lyser symbolet **I→I**.

Varigheten er telt ned

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

Endre innstilling

Trykk på klokketasten **⌚**. Endre varighet med tasten + eller –.

Avbryte innstillingen

Trykk på klokketasten **⌚**. Trykk på – tasten inntil det står null i indikasjonen. Slå av funksjonsvelgeren.

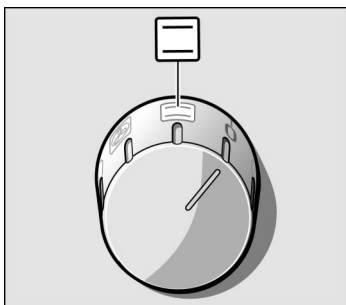
Stille inn varighet når klokkeslettet vises

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

Stekeovnen skal slå automatisk på og av

Eksempel:
Klokken er 10.45. Det tar 45 minutter å tilberede retten, og den skal være ferdig til kl. 12.45.

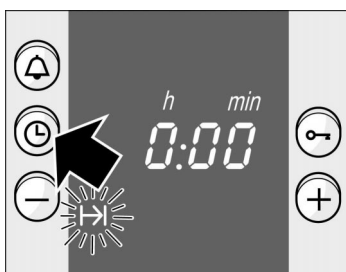
Ta hensyn til at lett bedervelige matvarer ikke må stå for lenge i stekeovnen.



1. Still inn den ønskede varmetypen med funksjonsvelgeren.



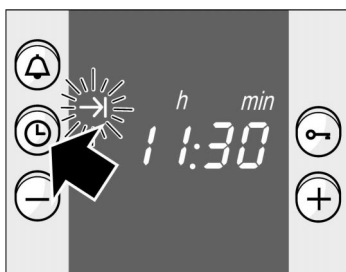
2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.



3. Trykk på klokketasten ⌚.
Symbolet for varighet $\rightarrow$ blinker.



4. Still inn varighet med + eller – tasten.
Med + tasten er foreslått verdi = 30 minutter.
Med – tasten er foreslått verdi = 10 minutter.



5. Trykk på klokketasten ⌚ inntil symbolet $\rightarrow$ blinker.
I indikasjonen ser du når retten er ferdig.



6. Endre sluttiden til et senere tidspunkt med + tasten.

Etter noen sekunder blir innstillingen automatisk gjort gjeldende. I indikasjonen vises sluttiden inntil stekeovnen starter.

Varigheten er telt ned

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

Veiledning

Så lenge et symbol blinker, kan det endres. Når symbolet lyser, brukes den innstilte verdien. Ventetiden frem til innstillingen gjøres gjeldende kan endres. Les mer om dette i kapitlet Grunninnstillinger.

Hurtigoppvarming

Med denne kan du varme opp stekeovnen ekstra raskt.

Slik stiller du inn

1. Still funksjonsvelgeren på .
2. Still inn den ønskede varmetypen med funksjonsvelgeren.

Etter noen sekunder starter stekeovnen. I indikasjonen lyser symbolet .

Hurtigoppvarmingen er avsluttet

Symbolet  slukkes.

Sett retten inn i stekeovnen og still inn stekeovnen.

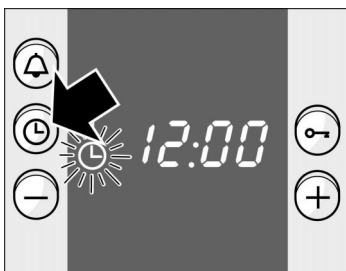
Klokkeslett

Etter første gangs tilkobling og etter strømbrydd blinker symbolet ⌚ og tre nuller i indikasjonen. Still inn klokkeslettet.

Funksjonsvelgeren må være slått av.

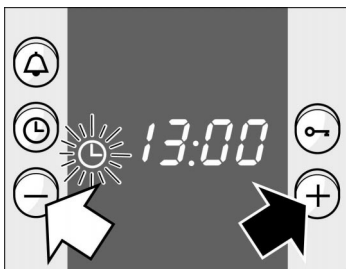
Slik stiller du inn

Eksempel: Kl. 13.00



1. Trykk på klokketasten ⌚.

I indikasjonen vises 12.00, og symbolet ⌚ blinker.



2. Still inn klokkeslett med + eller – tasten.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Endring (f.eks. fra sommer– til vintertid)

Trykk to ganger på klokketasten ⌚ og endre med tasten + eller –.

Varselur

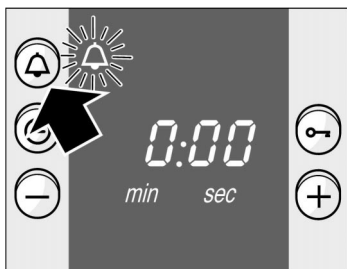
Varseluret kan du bruke som en alarmklokke. Den fungerer uavhengig av stekeovnen.

Varseluret har et spesielt signal. Du kan høre om det er varseluret eller stekeovnsvarigheten som er ferdig og avgir lydsignal.

Du kan også stille inn varseluret mens barnesikringen er aktiv.

Slik stiller du inn

Eksempel: 20 minutter



1. Trykk på varselurtasten .
Symbolet  blinker.



2. Still inn varselurtiden med + eller – tasten.
Med + tasten er foreslått verdi = 10 minutter.
Med – tasten er foreslått verdi = 5 minutter.

Etter noen sekunder starter varseluret. I indikasjonen lyser symbolet . Tiden telles ned synlig i indikasjonen.

Tiden er telt ned

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

Endre varselurtiden

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

Slette innstillingen

Trykk på varselurtasten . Trykk på – tasten inntil det står null i indikasjonen.

Varselur og varighet telles ned parallelt

Symbolene lyser. Varseluret telles ned og er synlig i indikasjonen.

Slik viser du gjenstående varighet **I→I**, sluttid **→I** eller klokkeslett **⌚**: Trykk på klokketasten **⌚** inntil det aktuelle symbolet vises.

Den ønskede verdien vises i indikasjonen i noen sekunder.

Barnesikring

Komfyren har barnesikring for stekeovnen. Den forhindrer at barn kan slå på komfyren i vanvare.

Barnesikring for stekeovnen

Barnesikringen sperrer betjeningsfeltet for stekeovnen. Varselur og klokkeslett kan også innstilles når stekeovnen er sperret.

Sperring av stekeovnen

Trykk på nøkkeltasten **O■** til symbolet **O■** lyser i displayet. Dette tar ca. 4 sekunder.

Oppheve sperren

Trykk på nøkkeltasten **O■** til symbolet **O■** slukkes.

Veiledning:

Etter strømbrudd oppheves barnesikringen.

Vedlikehold og rengjøring



Ikke bruk høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring! Fare for kortslutning!

Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler. Overflaten kan ødelegges. Dersom et slikt middel skulle havne på fronten av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.

Rengjøringsmidler

Utsiden av apparatet	Såpevann, ettertørk med en myk klut.
Kokesone	Vedlikehold: Beskyttelses- og pleiemiddel for glasskeramikk. Rengjøring: F.eks. CERA CLEN, cera-fix, Sidol for ceran og stål, også sitron eller eddik på vannflekker. Rengjør kun den kalde eller lunkne kokesonen. Bruk aldri stekeovnsrens eller flekkfjerner.
Kokesoneramme	 Glasskrape for kraftig smuss: Fjern sikring og rengjør kun med skrapebladet Forsiktig, bladet er svært skarpt. Fare for personskader! Sikre igjen etter rengjøringen. Skift straks ut skadde skrapeblad.
Ovnsmunn, tak og sidevegger	Varmt såpevann eller eddikvann. Hvis det er svært skittent: Stekeovnsrens må kun brukes i kald ovn. Bruk aldri stekeovnsrens på bakveggen.
Glassdekslet på stekeovnslampen	Varmt såpevann.
Tetning	Varmt såpevann.
Glassruter	Glassrens, Glasskraperen er ikke egnet.
Stiger	Varmt såpevann.
Dørsikring	Varmt såpevann.
Sokkelskuff	Varmt såpevann.
Tilbehør	Bløtlegg i varmt såpevann. Rengjør med børste eller skuresvamp.

Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet

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

Dersom apparatet fortsatt er synlig tilsmusset etter at det har vært i drift flere ganger, kan du rengjøre bakveggen med varmt såpevann og en myk svamp.

Med tiden kan det oppstå misfarging som ikke lar seg fjerne. Emaljen ødelegges ikke av dette.

Viktige merknader

Bruk aldri skurende rengjøringsmidler. Disse skraper opp eller ødelegger belegget.

Bakveggen må aldri rengjøres med ovnsrens. Dersom ovnsrens utilsiktet kommer på belegget, må du straks fjerne den med en myk svamp og rikelig med vann.

Rengjøring av bunn, tak og vegger i ovnsrommet

Bruk en oppvaskklut og varmt såpevann eller vann med eddik.

Hvis disse sidene er svært skitne, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Må kun brukes i kaldt ovnsrom.

De selvrensende flatene må aldri rengjøres med stålskrubb eller ovnsrens.

For å gjøre rengjøringen lettere

Slå på ovnslyset

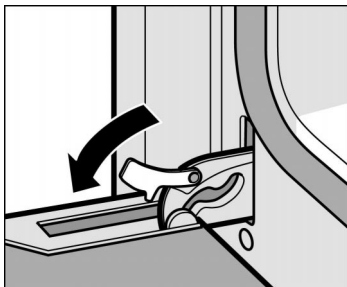
Demontering av stekeovnsdøren



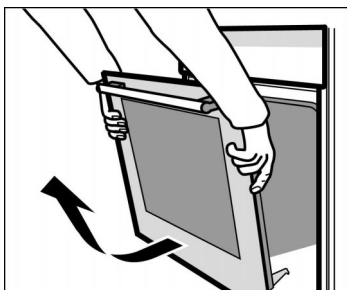
For å gjøre rengjøringen av stekeovnen lettere, kan du slå på stekeovnslampen og ta av stekeovnsdøren.

Still funksjonsvelgeren på

Forsikre deg om at du ikke tar tak i hengslet når du drar ut stekeovnsdøren. Fare for personskader!



1. Åpne stekeovnsdøren helt opp.
2. Vipp opp de to sperrehendlene på venstre og høyre side.

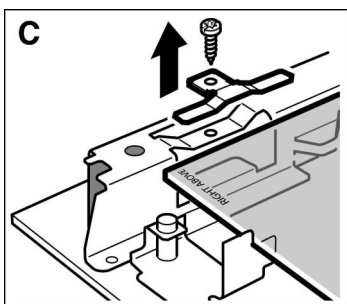
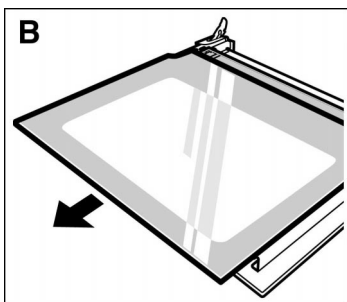
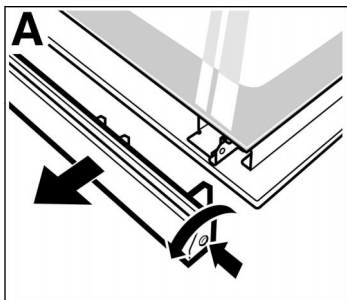


3. Still stekeovnsdøren i en skrå posisjon.
Ta tak med begge hender på høyre og venstre side.
Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut.

Etter rengjøring settes stekeovnsdøren inn igjen i motsatt rekkefølge.

Demontering av glassruter

Utmontering



Du kan ta ut glassruten på stekeovnsdøren slik at det blir lettere å foreta rengjøring.

1. Ta ut stekeovnsdøren og legg den på et håndkle e.l. med håndtaket ned.
2. Skru av dekselet øverst på stekeovnsdøren. Dette gjør du ved å løsne festet på høyre og venstre side. (Figur A)

3. Trekk ut den øverste ruten. (Figur B)

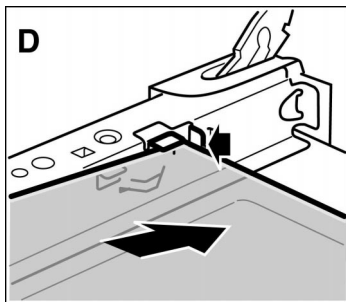
4. Skru av klemmene på høyre og venstre side og ta dem bort. (Figur C)
Ta ut glassruten.

Rengjør glassruten med glassrens og en myk klut.

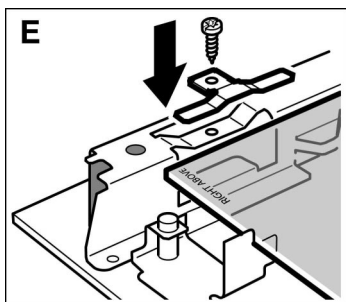
Ikke bruk etsende eller skurende rengjøringsmidler. Glasskraper er ikke egnet.

Montering

Pass på at merkingen "Right above" står på opp-ned nede til venstre.



1. Skyv glassruten inn på skrå bakover. (Figur D)



2. Sett på klemmene og skru dem fast. (Figur E)

3. Sett inn den øverste glassruten. Den glatte flaten må vende ut.

4. Sett på dekselet og skru det fast.

5. Sett på plass stekeovnsdøren igjen.

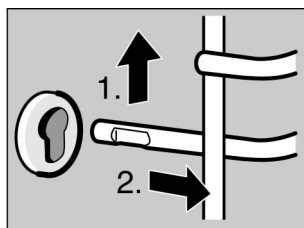
Du må ikke bruke stekeovnen før du har satt inn glassrutene på riktig måte.

Ta ut stigene

Stigene kan tas ut for rengjøring.

Slik tar du ut stigen:

1. Løft opp stigen på forsiden
2. og hekt den av.
3. Trekk deretter hele stigen fremover og ta den ut.

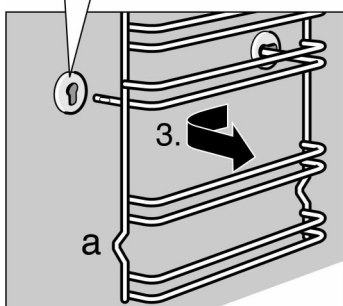


Rengjør stigene med oppvaskmiddel og en myk svamp eller en børste.

Slik setter du inn stigene:

Stikk stigen først inn i det bakerste festet, trykk den litt bakover og fest den deretter i det fremste festet.

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



Veiledning

Metalliske misfarginger på kokesonen: De oppstår ved bruk av uegnet rengjøringsmiddel eller slitasje fra kasseroller. Disse kan være vanskelige å bli kvitt. Prøv bare med anbefalte rengjøringsmidler som Sidol og Stålfix for ceran og stål.

Emaljen i stekeovnen blir brent ved svært høye temperaturer. Det kan da oppstå små fargeforskjeller. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Slike misfarginger må aldri behandles med harde skuresvamper eller etsende rengjøringsmidler.

Kanter av tynne metallplater lar seg ikke emaljere fullstendig. De kan derfor være ru. De er likevel helt beskyttet mot korrosjon.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår feil, skyldes dette ofte bagateller som er lette å rette opp. Før du ringer kundeservice, ber vi deg lese informasjonen nedenfor.

Generelt

Stekeovnen fungerer ikke

Kontroller om strømmen har gått.
Se etter i sikringsskapet at sikringen er i orden.

Stekeovnen

Klokkedisplayet blinker

Etter et strømbrudd må klokken stilles inn på nytt.

Kokesone

Det blinker E i alle displayene, og du hører et signal

Innstillingsområdet er kraftig tilsmusset, eller det ligger en gjenstand på innstillingsområdet. Rengjør innstillingsområdet grundig eller ta bort gjenstanden. Berør et vilkårlig felt. E slukkes.

Kokesonen har slått seg av

Noen har rørt hovedbryteren uforvarende. Slå på kokesonen med hovedbryteren og still inn på nytt.

Når kokesonen slås på, går sikringen for kursen

Forsikre deg om at strømforbruket for alle apparater som er slått på ikke overstiger husets samlede sikringskapasitet. Kontroller om sikringen også går når du slår på en annen kokesone. Ring til kundeservice hvis den gjør det.

Når du setter en kasserolle på kokeplaten, blinker indikasjonen (ingen effekt avgis)

Kontroller om kokekaret er elektromagnetisk (blir tiltrukket av magneter). Kontroller om grytediameteren er stor nok.

La kasserollen avkjøles dersom den er blitt for varm.

Hvis indikasjonen fortsatt blinker etter at du har slått kokeplaten av og på igjen, må du koble ut sikringen for stekeovnen. Vent i 20 sekunder og koble inn igjen sikringen.

b for Powerboost blinker og slukkes

Ved Powerboost brukes kokeplaten med høyest mulig effekt. Det kan forekomme at Powerboost kobler seg ut automatisk for å beskytte kokesonen mot overoppheting.

Display E r og tall

Hvis det står E r og noen tall i displayet, har det oppstått en feil i elektronikken. Koble sikringen for stekeovnen ut og inn igjen. Hvis displayet begynner igjen å lyse, ringer du kundeservice.

Indikasjonen viser F og tall

Når det vekselvis blinker en F og et tall i indikasjonen, er det oppstått en feil i kokesonen. Tabellen under inneholder informasjon om hvordan du kan utbedre feilene.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
<i>F0</i>	Det har oppstått en intern feil i kokesonen.	Slå av sikringen for komfyren. Vent i noen sekunder og koble inn igjen sikringen. Ring kundeservice dersom indikasjonen ikke slukkes.
<i>F2</i>	Kokesonen er for varm og har koblet seg ut.	Fjern kokekarene fra kokeplatene. Berør et tilfeldig felt når kokesonen har blitt kald nok. <i>F2</i> slukkes.
<i>F4</i>	Kokesonen er for varm og har koblet seg ut.	Kontroller om det står en varm kasserolle på innstillingsområdet. Fjern kasserollen. Vent et par minutter til innstillingsområdet er avkjølt. Ring kundeservice dersom <i>F4</i> vises på nytt etter at du har slått på kokeplaten igjen.
<i>F8</i>	Kokeplaten har vært svært lenge i bruk uten avbrudd.	Den automatiske tidsbegrensningen er aktivert. Trykk på et vilkårlig felt.
<i>c1</i>	Nettspenningen er for svak.	Slå av kokeplaten. Vent et par sekunder. Still inn på nytt. Ring kundeservice dersom indikasjonen ikke slukkes.
<i>c2 / c3</i>	Kokeplaten er for varm.	Kokeplaten har slått seg av automatisk for å beskytte kokesonen. Vent i noen minutter før du stiller inn på nytt.

Reparasjon må bare utføres av en servicetekniker med spesiell opplæring. Dersom apparatet repareres på ukyndig måte, kan det oppstå farlige situasjoner.

Vanlige lyder når kokesonen er i drift

På grunn av induksjonsteknologien kan det oppstå svake lyder når du tilbereder mat på komfyren. Dette er normalt.

Dyp during som fra en transformator

Denne lyden kan oppstå når du velger høye koketrinn. Lyden forsvinner eller blir svakere når du velger et lavere koketrinn.

En svak fløytelyd

En tom kasserolle kan forårsake en svak fløytelyd. Lyden forsvinner når du fyller vann eller mat i kokekaret.

En raslende lyd

Dette kan forekomme ved kokekar som består av flere lag av ulikt materiale. Det kan endre seg alt etter hvilke matvarer som tilberedes, og hvor store mengder matvarer det dreier seg om.

Høy fløytelyd

Dette kan oppstå hvis du bruker kasseroller med flere lag av ulikt materiale ved siden av hverandre på det høyeste koketrinnet. Fløytelyden forsvinner eller blir svakere når du velger et lavere koketrinn.

Sporadiske klikkelyder

Dette kan oppstå når du velger lave koketrinn.

Lyder fra ventilatoren

Kokesonen har en ventilator som kobler seg inn automatisk. Den kan også fortsette å gå etter at kokesonen er slått av.

Skifte ut stekeovnslampen

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

Slik går du frem



1. Koble ut komfysikringen i sikringsskapet.
2. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen, for å unngå skader.
3. Skru ut glassdekselet ved å vri mot venstre.
4. Bytt ut lampen med en lampe av samme type.
5. Skru på glassdekselet igjen.
6. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen igjen.

Bytte glassdeksel

Du må bytte et skadet glassdeksel. Glassdekselet får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

Skifte av stekeovnstetning

Hvis stekeovnstetningen er defekt, må den byttes av en fagperson fra kundeservice. En defekt stekeovnstetning kan føre til stort energitap. Elementfronter i området rundt kan bli skadet.

Kundeservice

Dersom apparatet ditt må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. De angitte kundeservicesentrene kan også gi deg informasjon om nærmeste kundeservicested.

E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for komfyren din. Typeskiltet med numrene finner du på høyre side, på siden av bryterfronten. For at du ikke skal bruke tid på å lete etter disse når det har oppstått en feil, bør du med én gang skrive opp disse dataene for apparatet ditt her.

E-nr.	FD
-------	----

Kundeservice 📞

Dette apparatet samsvarer med norm EN 55011 / CISPR 11.
Apparatet er et produkt i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyr at høyfrekvens brukes til oppvarming av kokekar.

Klasse B innebærer at apparatet er egnet til bruk i private husholdninger.

Tabeller og tips

Her finner du et utvalg retter og de beste innstillingene til dem. Du kan lese hvilken varmetype og temperatur som er best egnet for den retten du vil lage, hvilket tilbehør du bør bruke, og i hvilken høyde retten skal stå. Du får mange tips om utstyr og tilberedning og hjelp hvis noe likevel skulle gå galt en gang.

Kaker og bakst

Steking i én høyde

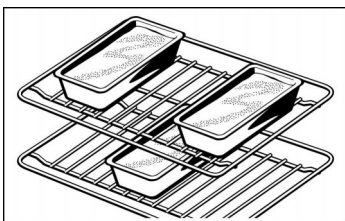
Bruk over- og undervarme  når du steker kaker i én høyde. Da blir kakene best.

Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet. Ved lyse stekeformer med tynne vegger av metall eller ved glassformer forlenges steketiden og kakene blir ikke så jevnt brune.

Sett alltid kakeformer på rist.

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



Tabeller

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn. På den måten sparer du energi. Når du steker i forvarmet ovn, reduseres de angitte steketidene med 5 til 10 minutter.

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. En lavere temperatur gir en jevnere bruning. Still temperaturen høyere neste gang, dersom dette er ønskelig.

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

Kaker i form	Form på rist	Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Steketid, minutter
Formkake, enkel	Rund-/krans-/brødform	2		170-190	50-60
	3 brødformer*	1+3		150-170	70-100
Formkake, fin (f. eks. sandkaker)	Rund-/krans-/brødform	2		150-170	60-70
	3 brødformer*	1+3		140-160	70-100
Mørdeigbunn med kant	Springform	1		170-190	25-35
Formkakebunn	Fruktkakeform	2		150-170	20-30
Sukkerbrød	Springform	2		160-180	30-40
Frukt- eller ostekake, mørdeig**	Mørk springform	1		170-190	70-90
Fruktkake av formkakedeig	Springform/ rundform	2		160-180	50-60
Krydrete kaker** (f. eks. quiche, løkpai)	Springform	1		180-200	50-60

* Ta hensyn til plasseringen av brødformene. Ekstra rister får du som ekstra tilbehør hos forhandleren.

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

Kaker på brett		Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Steketid, minutter
Formkake- eller gjærdeig med tørt fyll (f. eks. ulike typer formkake)	Brett	2		170-190	20-30
	Brett + Universalpanne*	2+4		150-170	35-45
Formkake- eller gjærdeig med saftig fyll (frukt)	Brett	3		170-190	40-50
	Brett + Universalpanne*	2+4		150-170	50-60
Rullekake (forhåndsoppvarming)	Brett	2		190-210	15-20
Gjærkringle med 500 g mel	Brett	2		160-180	30-40
Julekake med 500 g mel	Universalpanne	3		160-180	60-70

Kaker på brett		Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Steketid, minutter
Julekake med 1 kg mel	Universalpanne	3		150-170	90-100
Kringle, søt	Universalpanne	2		180-200	55-65
Pizza	Brett	2		220-240	25-35
	Brett + Universalpanne*	2+4		180-200	35-45

* Hvis du skal steke i to høyder, må du alltid sette universalpannen over brettet.

Brød og rundstykker		Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Varighet, minutter
Brød med 1,2 kg mel* (forhåndsoppvarming)	Universalpanne	2		300	8
				200	35-45
Surdeigbrød med 1,2 kg mel* (forhåndsoppvarming)	Universalpanne	2		300	8
				200	40-50
Rundstykker, f.eks. boller (forhåndsoppvarming)	Brett	3		180-200	15-20
	Brett + Universalpanne	2+4		160-180	20-30

* Hell aldri vann direkte inn i den varme stekeovnen.

** Hvis du skal steke i to høyder, må du alltid sette universalpannen over brettet.

Småkaker		Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Steketid, minutter
Småkaker	Brett	3		150-170	10-20
	Brett + universalpanne*	2+4		130-150	25-35
	2 brett + universalpanne**	2+3+5		130-150	30-40
Marengs	Brett	3		80-100	100-190
Vannbakkels	Brett	2		200-220	30-40
Makroner	Brett	3		100-120	30-40
	Brett + universalpanne*	2+4		100-120	35-45
	2 brett + universalpanne**	2+3+5		100-120	40-50
Butterdeig	Brett	3		190-210	20-30
	Brett + universalpanne*	2+4		190-210	30-40
	2 brett + universalpanne**	2+3+5		190-210	35-45

* Hvis du skal steke i to høyder, må du alltid sette universalpannen over brettet.

** Sett inn universalpannen nederst. Den kan tas ut tidligere.

Tips til bakingen

Du vil gjerne bake etter din egen oppskrift.	Se etter lignende kaker i steketabellen.
Slik kan du finne ut om formkaken er ferdigstekt.	Stikk en tannpikker inn på det høyeste stedet på kaken ca. 10 minutter før slutten av steketiden som er angitt i oppskriften. Dersom det ikke henger fast deig på tannpikeren, 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 løsnes 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 tannpikker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Velg neste gang en temperatur som er 10 grader høyere, og forkort steketiden.
Brød eller kaker (f. eks. ostekaker) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (ustekt, gjennomtrukket av vækestriper).	Bruk litt mindre væske neste gang og stek med lavere temperatur og litt lengre steketid. For kaker med saftig fyll: Stek først bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fyllet oppå. Ta hensyn til oppskriften og steketidene.
Kakene er ikke jevnt brune.	Velg en noe lavere temperatur, dermed blir baksten jevnere. Stek ømfintlige kaker med over- og undervarme  på én høyde. Bakepapir som går ut over platen, kan ha innflytelse på luftsirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer til stekebrettet.
Fruktkaken er for lys under. Fruktsaften renner ut.	Bruk den dypeste universalpannen neste gang.
Du har bakt på flere høyder. På det øverste brettet er kakene mørkere enn på de nederste.	Bruk alltid 3D-varmluft ved steking på flere høyder  . Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.
Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann.	Under steking kan det oppstå vanndamp. Den kommer ut, avhengig av apparat, over stekeovnsdøren eller damputløpet på kokesonen. Vanndampen kan legge seg på apparatet eller på møbelfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann. Dette er fysisk betinget.

Kjøtt, fjærkre, fisk

Koke-/stekekar

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

Sett alltid kokekaret midt på risten.

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

Veiledning for steking

Stekeresultatet er avhengig av kjøtttype og -kvalitet.

For magert kjøtt heller du på 2 til 3 spiseskjeer væske, for oksestek 8 til 10 spiseskjeer, alt etter størrelse.

Kjøttstykker bør snus etter halve steketiden.

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

Veiledning for grilling

Grill alltid i lukket stekeovn.

Du bør helst velge grillstykker av lik størrelse. Stykkene bør være minst 2 - 3 cm tykke. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Ikke tilsett salt før etter grillingen.

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

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

Snu grillstykkene etter to tredjedeler av den angitte tiden.

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

Kjøtt

Tabellen gjelder for innskyving i kald stekeovn.

Tidsangivelsene er retningsverdier. De er avhengig av kvalitet og beskaffenhet på kjøttet.

Kjøtt	Vekt	Koke-/stekekar	Høyde	Varme-type	Temperatur °C, grill	Varighet, minutter
Oksestek (f.eks. høyrygg)	1 kg	lukket	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Okserygg	1 kg	åpen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef, rosa stekt*	1 kg	åpen	1		210-230	50
Biffer, gjennomstekt		Rist***	5		3****	20
Biffer, rosa		Rist***	5		3****	15
Svinekjøtt uten svor (f.eks. nakkestykker)	1 kg	åpen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Svinekjøtt med svor** (f.eks. bog, knoker)	1 kg	åpen	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2 kg		1		180-200	180
Røkt svinekjøtt med ben	1 kg	lukket	2		210-230	70
Kjøttkaker	750 g	åpen	1		170-190	70
Pølser	ca. 750 g	Rist***	4		3	15
Kalvestek	1 kg	åpen	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lammelår uten ben	1,5 kg	åpen	1		150-170	120

* Snu roastbeefen etter halve tiden. Pakk den etter steking inn i aluminiumsfolie og la den hvile i stekeovnen i 10 minutter.

** Skjær inn striper i svoren på svinekjøttet og legg det i gryten med svoren først vendt ned, dersom det skal snus.

*** Sett inn universalpannen i høyde 1.

**** Forvarm grillen i ca. 3 minutter.

Fjærkre

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

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

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

Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene, slik at fettene kan renne ut.

Snu fjærkrete etter to tredjedeler av grilltiden.

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

Fjærkre	Vekt	Koke-/stekekar	Høyde	Varmetype	Temperatur °C	Varighet, minutter
Halve kyllinger, 1-4 stk.	à 400 g	Rist	2		200-220	40-50
Kyllingdeler	à 250 g	Rist	2		200-220	30-40
Halve kyllinger, 1-4 stk.	à 1 kg	Rist	2		190-210	50-80
And	1,7 kg	Rist	2		170-190	90-100
Gås	3 kg	Rist	2		150-170	110-130
Babykalkun	3 kg	Rist	2		170-190	80-100
2 kalkunlår	à 800 g	Rist	2		180-200	90-100

Fisk

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Fisk	Vekt	Koke-/stekekar	Høyde	Varmetype	Temperatur °C, grill	Varighet, minutter
Grillet fisk	à 300 g	Rist*	3		Trinn 2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Fisk i skiver, f.eks. lakseskiver	à 300 g	Rist*	4		Trinn 2	20-25

* Sett inn universalpannen i høyde 1.

Tips til steking og grilling

For vekten av denne steken står det ikke noe angitt i tabellen.

Velg den neste, lavere vekten i henhold til anvisningene og forleng tiden.

Hvordan kan du vite at steken er ferdig?

Bruk et steketermometer (fås hos en forhandler) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med skjeen 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 et mindre fat neste gang, eller fyll på mer væske.
Steken ser fin ut, men sjenen er for lys og tynn.	Velg et større fat neste gang, eller tilsett mindre væske.
Når steken blir øset, oppstår det vanndamp.	Bruk omluftsgrilling i stedet for over- og undervarme. Dermed blir ikke stekesjen så kraftig oppvarmet, og det oppstår mindre vanndamp.

Gratenger, toast

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Kokekar	Høyde	Varme- type	Temperatur °C, grilltrinn	Varigheten er minutter
Søt sufflé (f.eks. ostesufflé med frukt)	Gratengform	2		180-200	40-50
Grateng av kokte ingredienser (f.eks. nudelgrateng)	Gratenform, universalpanne	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30
Grateng av rå ingredienser* (f.eks. potetgrateng)	Gratengform 2 gratengformer**	2		160-180	50-60
		2+4		160-180	60-80
Bruning av toast	4 stk 12 stk	5		3	6-7
		5		3	4-5
Gratinert toast	4 stk 12 stk	4		3	7-10
		4		3	5-8

* Gratengen må ikke være høyere enn 2 cm.
** Sett den nedre gratengformen på emaljestekebrettet og den øvre gratengen på risten.
*** Sett inn universalpannen i høyde 1.

Dypfrosne ferdigretter

Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på pakningen.
Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Egnede retter	Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Varighet, minutter
Pizza*	Pizza med tynn bunn	3		190-210	15-20
	Pizza med tykk bunn	2		170-190	20-30
	Pizza-baguette	2		170-190	20-30
	Minipizza	3		180-200	10-20
Potetprodukter*	Pommes frites	2		190-210	20-30
	Kroketter	2		190-210	20-30
	Potetballer	2		190-210	20-30
	Rösti	2		190-210	15-25
	Fylte potetkaker	2		190-210	15-25
Bakst*	Rundstykker	3		190-210	10-20
	Saltkringler	3		200-220	10-20
Stekte retter*	Fiskepinner	2		200-220	10-15
	Kyllingvinger	2		190-210	10-20
	Vegatarburger	2		180-200	15-25
Strudel*	Apfelstrudel	3		190-210	30-40

* Dekk tilbehøret med bakepapir før steking. Kontroller at bakepapiret er egnet til disse temperaturene.

Opptining

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

Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på pakningen.

Opptiningstidene er avhengig av matvaretype og mengde.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur °C
Frysevarer* f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt, kylling, pølser og kjøtt, brød, rundstykker, kaker og annen bakst.	Rist	2		Temperaturvelgere n skal være slått av.

* Frossenvarer må tildekkes med folie som tåler høy temperatur. Fjærkre legges på tallerkenen med brystsidene ned.

Tørking

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

La dem dryppe godt av seg og tørk dem.

Legg bakepapir eller smørpapir på universalpannen og risten.

Rett	Høyde	Varmetype	Temperatur °C	Varighet, timer
600 g epleringer	2 + 4		80	ca. 5
800 g pære i båter	2 + 4		80	ca. 8
1,5 kg plommer	2 + 4		80	ca. 8-10
200 g rensede urter	2 + 4		80	ca. 1½

Veiledning:

Frukt eller grønnsaker som er svært saftige, må vendes flere ganger. De tørkede produktene må straks løsnes fra papiret etter tørkingen.

Konservering

Forberedelse

Bruk glass som er like store. Angivelsene på tabellen gjelder for runde glass som rommer 1 liter. Obs! Ikke bruk større eller høyere glass. Lekkene kan sprekke.

Glassene og gummiringene må være rene og hele.

Konserver kun ferske og fine frukter og grønnsaker.

Vask dem grundig.

Fyll frukten eller grønnsakene i glassene.

Rengjør kantene på glasset slik at de blir rene.

Legg en fuktig gummiring og et lokk på hvert glass.

Lukk glassene med klemmer.

Ikke sett inn mer enn seks glass i stekeovnen.

Tabeller

De angitte tidene i tabellene er veiledende verdier. De kan påvirkes av romtemperatur, antall glass, mengden og varmen i glassinnholdet.

Slik stiller du inn

- 1. Sett inn universalpannen i høyde 2.
- 2. Glassene settes ned i pannen slik at de ikke berører hverandre.
- 3. Hell en halv liter vann (ca. 80 °C) ned i universalpannen.
- 4. Lukk stekeovnsdøren.
- 5. Still funksjonvelgeren på undervarme .
- 6. Sett temperaturvelgeren på 170-180 °C.

Konservering av frukt

Så snart det begynner å danne seg små bobler i glassene med korte mellomrom - etter ca. 40 - 50 minutter - slår du av temperaturvelgeren. Funksjonsvelgeren skal være på.

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

Frukt i énliters glass	fra det begynner å boble	Ettervarme
Epler, solbær, jordbær	utkopling	ca. 25 minutter
Kirsebær, aprikoser, fersken, stikkelsbær	utkopling	ca. 30 minutter
Eplemos, pærer, plommer	utkopling	ca. 35 minutter

Konservering av grønnsaker

Så snart det stiger opp bobler i glassene, slår du temperaturvelgeren først på ca. 120 til 140 °C. I tabellen står det når du kan slå av temperaturvelgeren. La grønnsakene bli stående i stekeovnen i 30-35 minutter til. Funksjonsvelgeren skal være på mens dette pågår.

Grønnsaker i kald kraft i énliters glass	fra det begynner å boble 120 - 140 °C	Ettervarme
Agurk	-	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

Grønnsaker i kald kraft i énliters glass	fra det begynner å boble 120 - 140 °C	Ettervarme
Erter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter

Ta ut glassene

Ikke sett glassene ned på et kaldt eller vått underlag. De kan sprekke.

Energisparetips

i stekeovnen

Varm opp stekeovnen på forhånd kun når det står oppført i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.

Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.

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.

på kokesonen

Vi anbefaler gryter og panner med tykk, jevn bunn. Ujevne bunner forlenger koketiden.

Velg alltid en gryte i en størrelse som er tilpasset mengden som skal tilberedes. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.

Sett alltid et lokk som passer på kasserollen.

Du oppnår best varmeoverføring når grytebunnen og kokeplaten er like store. Når du kjøper gryter bør du være klar over at produsenten ofte oppgir den øvre diameteren på kasserollen. Denne er som oftest større enn diameteren på grytebunnen.

Still kokeplaten tidsnok ned til et lavere trinn!

Akrylamid i matvarer

Hvilke retter berøres av dette?

Akrylamid oppstår fremfor alt i korn- og potetprodukter som tilberedes ved høy varme, som f.eks. potetgull, pommes frites, toast, rundstykker, brød og finbakst (kjeks, pepperkaker og andre småkaker).

Tips til tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold	
Generelt	Hold steketidene så korte som mulig. La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid. Bruk ferske poteter til steking og fritering. Disse må ikke ha grønne partier eller spirer.
Baking	Med over-/undervarme på maks. 200 °C, med 3D-varmluft eller varmluft på maks. 180 °C.
Småkaker	Med over-/undervarme på maks.190 °C, med 3D-varmluft eller varmluft på maks. 170 °C. Egg eller eggeplommer reduserer dannelsen av akrylamid.
Ovnsstekte pommes frites	Fordel jevnt og i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett, slik at pommes fritesen ikke tørker ut.
Steking i panne	Stek poteter som er kokt på forhånd. Bruk margarin istedenfor olje til rå poteter.
Frityrsteking	Fettet må ikke være varmere enn 175 °C. Kontroller temperaturen med et fettermometer. Forholdet mellom råvarer/fett bør ligge mellom 1:10 til 1:15, f.eks. 100 g pommes frites til 1,5 l olje. La ferske poteter ligge en time i vann før fritering.

Testretter

Iht. normene DIN 44547 og EN 60350

Baking

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Tilbehør og råd	Høyde	Varme- type	Temperatur °C	Steketid, minutter
Sprøytebakst	Stekebrett	2		150-170	20-30
	Stekebrett + universalpanne**	2+4		140-160	30-40
	2 stekebrett + universalpanne***	2+3+5		140-160	40-50
Småkaker 20 stk.	Stekebrett	3		160-180	20-30
Småkaker 20 stk. per stekebrett (forvarme)	Stekebrett + universalpanne**	2+4		150-170	25-35
	2 stekebrett + universalpanne***	2+3+5		150-170	30-40
Sukkerbrød	Springform	2		160-180	30-40
Gjærbakst på brett	Stekebrett	3		170-190	40-50
	Stekebrett + universalpanne**	2+4		150-170	50-60
Eplepai	2 rister* + 2 springformer i aluminium Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80
	Universalpanne + 2 springformer i aluminium Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Rister får du som ekstra tilbehør hos forhandleren.

** Hvis du skal steke i to høyder, må du alltid sette universalpannen over brettet.

*** Sett alltid inn universalpannen nederst. Den kan tas ut tidligere.

****Plasser kakene diagonalt på tilbehør .

Grilling

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varme- type	Grilltrinn	Varigheten er minutter
Bruning av toast (10 min forvarme)	Rist	5		3	1-2
Biffburger, 12 stk.*	Rist	4		3	25-30

* Snu etter 2/3 av tiden. Sett alltid inn universalpannen i høyde 1.

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.