BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Komfyr

HL.79Y3.0U

[no] Bruksveilednin Komfyr

Innholdsfortegnelse

Forskriftsmessig bruk 4

Viktige sikkerhetsanvisninger 5
Halogenpære 6
Rengjøringsfunksjon. 6
Steketermometer 7

Årsaker til skader 7
Kokesone. 7
Skader på stekeovnen 7
Skader på sokkelskuffen 7

Miljøvern 8
Energisparing. 8
Råd om energibesparelse 9
Miljøvennlig håndtering 9

Koking med induksjon. 9
Fordeler med matlaging med induksjon. 9
Kokekar 9

Oppstilling og tilkopling 10
Elektrisk tilkobling 10
Møbler i nærheten 11
Veggfeste. 11
Dørsikring. 11
Ta hensyn til følgende under transport. 11

Bli kjent med apparatet 12
Generelt 12
Kokesone. 12
Betjeningsfelt 14
Ovnsrom 15

Tilbehør. 16
Medfølgende tilbehør 16
Skyve inn tilbehør. 16
Spesialtilbehør 16

Før første gangs idriftsetting 17
Første gangs bruk. 17
Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør 17

Betjening av apparatet. 18
Slå platetoppen på og av. 18
Innstilling av kokesone. 18
Anbefalinger for tilberedning 18

Kombinasjonssone 21
Merknader om kokekar 21
Aktiver 21
Deaktivere 21

Move-funksjon 21
Råd for bruk av kar 21
Aktiver 22
Deaktivere 22

Tidsfunksjoner 22
Programmering av tilberedningstid. 22
Varseluret 23

PowerBoost-funksjon 23
Aktivere 23
Deaktivere 23

Barnesikring 24
Aktivere og deaktivere barnesikring 24
Permanent barnesikring 24

Vaskebeskyttelse 24

Automatisk sikkerhetsutkobling. 24

Grunninnstillinger 25
Slik kommer du til grunninnstillingene: 26

Energibruksindikasjon 26

Test av kokekar 27

Betjening av apparatet. 27
Slå apparatet av og på 27
Stille inn varmetype og temperatur 27
Hurtigoppvarming. 28

Tidsfunksjoner 28
Stille inn varighet 28
Stille inn sluttid 29
Stille inn tidsur 30
Stille inn klokkeslett 30

Steketermometer 30
Varmetyper 30
Stikke steketermometer i maten 30
Stille inn kjernetemperatur 31
Kjernetemperaturer for ulike typer mat 31

Barnesikring 32
Aktivere og deaktivere 32

Grunninnstillinger 32
Liste over grunninnstillinger 32
Endre grunninnstillinger 33

Døgninnstilling. 33
Starte sabbatfunksjonen. 33

Rengjøring 34
Rengjøringsmidler 34
Holde apparatet rent 35

Rengjøringsfunksjon 36
Før bruk av rengjøringsfunksjonen 36
Stille inn rengjøringsfunksjon 36
Etter avsluttet rengjøring 36

Stiger 37
Sett inn og ta ut stigene 37

Apparatdør 37
Sette inn og ta ut stekeovnsdøren 37
Montering og utmontering av glassruter 38

Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ) 40

Hva kan du gjøre ved feil? 41
Feil som du selv kan utbedre 42
Maksimal driftsvarighet 42
Bytte stekeovnslampe i taket 42

Kundeservice 43
E-nummer og FD-nummer 43

Programmer 43
Kokekar 43
Klargjøring av retten 43
Programmer 44
Stille inn program 46

Testet for deg i vårt prøvekjøkken 46
Generell informasjon 46
Kaker og bakst 47
Suffleer og gratenger 51
Fjærkre, kjøtt og fisk 51
Grønnsaker og tilbehør 54
Yoghurt 54
Akrylamid i matvarer 54
Langtidssteking 54
Tørking 55
Konservering 56
Heving av deig 57
Tining 57
Varmholding 57
Testretter 58

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

Forskriftsmessig bruk

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

Bildene i bruksanvisningen er bare til orientering.

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 bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Kokeprosessen må finne sted under tilsyn. En kortvarig kokeprosess må hele tiden finne sted under tilsyn. Bruk bare apparatet i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 4000 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.

Sett alltid tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet.
→ *"Tilbehør" på side 16*

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

⚠ 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!

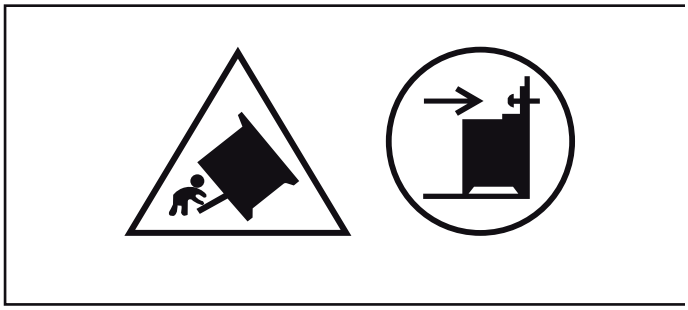
- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp. 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.
- Et sammenstøt med den åpne apparatdøren kan føre til skader. Apparatdøren må være lukket mens apparatet er bruk, og den må lukkes når du er ferdig med å bruke apparatet.

⚠ 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.
- 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.

Halogenpære

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!
Lampene inne i ovnen blir svært varme. Det er fortsatt fare for forbrenning en stund etter at ovnen er slått av. Ikke ta på glassdekselet. Unngå hudkontakt under rengjøring.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!
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.

Rengjøringsfunksjon

⚠ Advarsel – Fare for brann!

- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr ved bruk av rengjøringsfunksjonen. Før rengjøringsfunksjonen startes, må grovt smuss alltid fjernes fra ovnsrommet. Ikke la tilbehør stå i ovnen under rengjøringen.
- Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Hold fremsiden av apparatet fri. Hold barn på avstand.

⚠ Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!
Apparatet blir svært varmt ved bruk av rengjøringsfunksjonen. Non-stick-belegget på brett og former ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftige gasser. Aldri la brett og former med non-stick-belegg stå i ovnen ved bruk av rengjøringsfunksjonen. Generelt bør du ikke la tilbehør stå i ovnen under rengjøringen.

⚠ Advarsel – Fare for helseskader!
Under rengjøring med rengjøringsfunksjonen varmes ovnsrommet opp til svært høye temperaturer slik at rester etter steking, grilling og baking brenner opp. Da frigis det damp som kan irritere slimhinnene. Luft ut kjøkkenet grundig mens rengjøringsfunksjonen er i gang. Du må da helst ikke oppholde deg på kjøkkenet. Hold barn og husdyr på avstand. Disse anvisningene må også følges når rengjøringsfunksjonen brukes med utsatt starttid.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

- Ovnsrommet blir svært varmt under rengjøringsfunksjonen. Åpne aldri apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

- ⚠Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen. Ikke ta på apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Steketermometer

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!
Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade. Bruk bare steketermometeret som er beregnet for dette apparatet.

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 bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
	Ru grytebunner skraper opp koketoppen.	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper.
	Gryteslitasje	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.
- Aluminiumsfolie: Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten. Det kan føre til permanent misfarging av glassruten.
- 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.
- Fuktighet i ovnsrommet: Fuktighet i ovnsrommet over lengre tid kan forårsake korrosjon. La ovnsrommet tørke etter bruk. Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid. Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles. Pass på at ingenting kommer i klemme i ovnsdøren. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
  Bare når ovnen er brukt med mye fuktighet, skal du la ovnsrommet tørke med åpen dør.
- 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.
- Svært tilsmusset tetning: Hvis tetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen under drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid tetningen ren. → *"Rengjøring" på side 34*
- 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 brekke.
- Grilling: Ikke skyv inn stekebrettet eller universalpannen høyere enn høyde 3 under grilling. På grunn av den sterke varmen blir det skjevt og skader emaljen når du tar det ut. Grill bare rett på risten i høyde 4 og 5.

Skader på sokkelskuffen

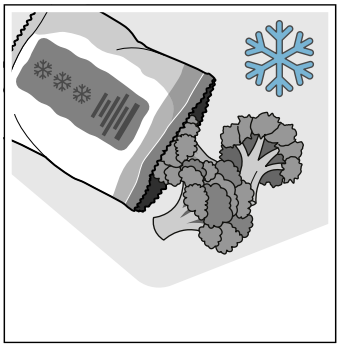
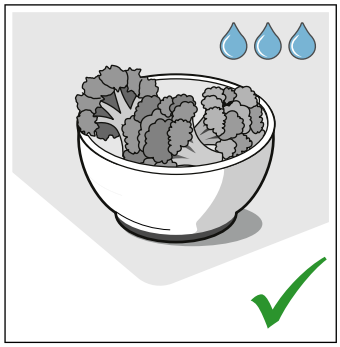
Obs!
Ikke legg varme gjenstander i sokkelskuffen. Den kan skades.

Miljøvern

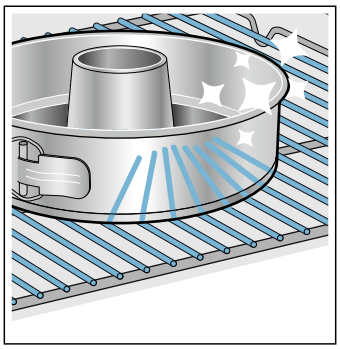
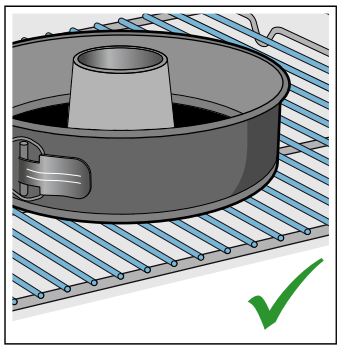
Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

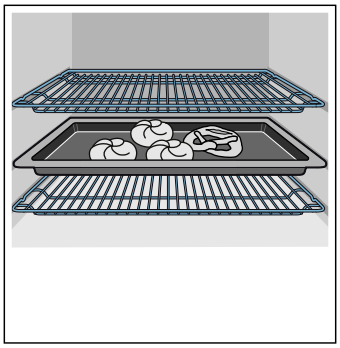
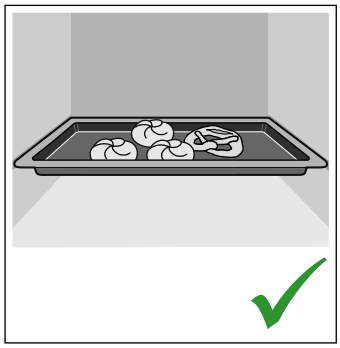
- Apparatet skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- La fryste matvarer tines opp før du legger dem i ovnsrommet.

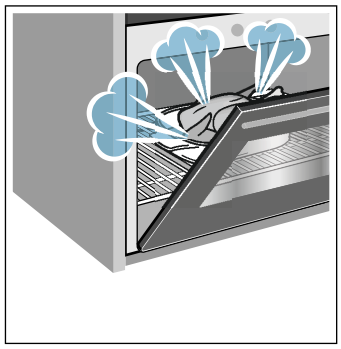
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.

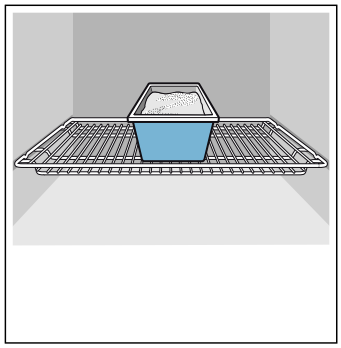
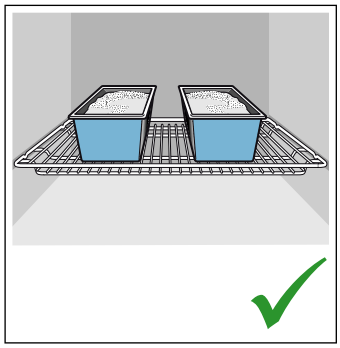
- Tilbehør som du ikke trenger, tas ut av stekeovnen.

- Åpne apparatdøren så sjelden som mulig under drift.



- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Ovnsrommet er ennå varmt. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre i ovnsrommet.

- Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 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.

Koking med induksjon

Fordeler med matlaging med induksjon

Tilberedning med induksjon skiller seg radikalt fra vanlig tilberedning, fordi varmen oppstår direkte i kokekaret. Dette har mange fordeler:

- Tidsbesparelse ved koking og steking.
- Energisparing.
- Enklere vedlikehold og rengjøring. Overkok brenner seg ikke fast så lett.
- Varmekontroll og sikkerhet; platetoppen øker eller reduserer varmetilførselen umiddelbart etter hver betjening. Kokesone med induksjon avbryter varmetilførselen umiddelbart hvis kokekaret tas av kokesonen, uten at kokesonen blir slått av først.

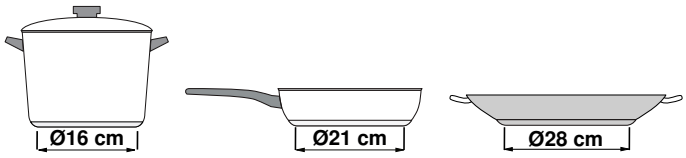
Kokekar

Bruk kun ferromagnetiske kokekar ved tilberedning med induksjon, for eksempel:

- kokekar i emaljert stål
- kokekar i støpejern
- induksjonsegnet spesialkokekar i rustfritt stål

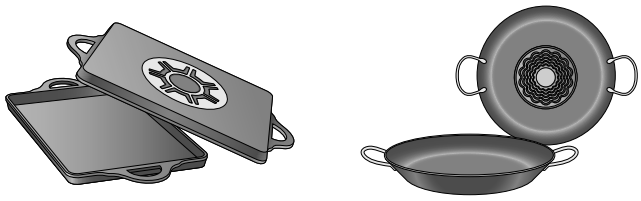
For å sjekke om karet er egnet til induksjon kan du slå opp i kapittel ⟶ *"Test av kokekar"*.

For å oppnå gode tilberedningsresultater må det ferromagnetiske området i grytebunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Hvis kokekaret ikke registreres av en kokesone, kan du prøve å sette det på en kokesone med mindre diameter.

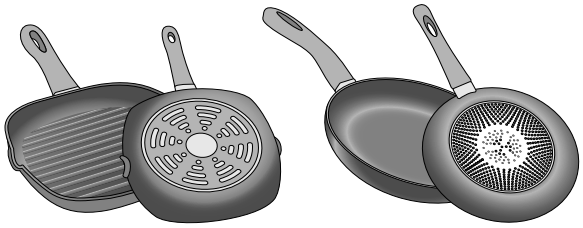


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

- Dersom bunnen på kokekaret bare er delvis ferromagetisk, blir bare den ferromagetiske flaten varm. Det kan føre til at varmen ikke fordeles jevnt. Området som ikke er ferromagnetisk, kan oppnå en temperatur som er for lav for koking.



- Dersom materialet i kokekarbunnen består av blant annet aluminiumsdeler, er den ferromagetiske flaten også redusert. Det kan føre til at kokekaret ikke blir ordentlig varmt eller ikke blir registrert i det hele tatt.



Uegnede kokekar

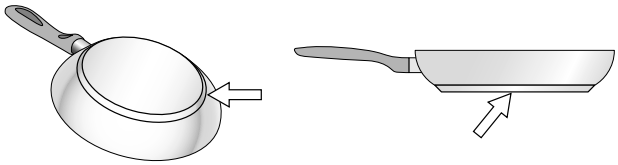
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

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

Egenskaper ved kokekarbunnen

Beskaffenheten på bunnen av kokekaret kan påvirke resultatet av matlagingen. Bruk kjeler og panner i materialer som fordeler varmen jevnt i kokekaret, f.eks. kjeler med "sandwich-bunn" i rustfritt stål. Slik sparer du både tid og energi.

Bruk kokekar med flat bunn, ujevne bunner reduserer varmetilførselen.



Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

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

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

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

Kokekarsensor

Hver kokesone har en nedre grense for kokekarsensoren, og denne avhenger av den ferromagnetiske diameteren og materialet i kokekarbunnen. Derfor bør du alltid bruke den kokesonen som har mest mulig lik diameter som kokekaret.

Oppstilling og tilkopling

Apparatet må ikke monteres bak en pynte- eller skapdør. Det er fare for overoppheting.

Elektrisk tilkobling

Apparatet skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Det er absolutt påbudt å overholde forskriftene til den ansvarlige strømleverandøren.

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 strømnettet 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.

⚠ Advarsel – Livsfare!
Kontakt med spenningsførende deler medfører fare for elektrisk støt.

- Sørg for at hendene dine er tørre før du tar på støpselet.
- Trekk aldri i ledningen når du vil ta støpselet ut av kontakten, men hold i støpselet. Slik unngår du skader på ledningen.
- Trekk aldri ut støpselet mens maskinen er i bruk.

Følg anvisningene nedenfor, og forsikre deg om følgende:

Merknader

- Støpselet og stikkontakten passer sammen.
- Tverrsnittet på ledningen er tilstrekkelig.
- Jordingssystemet er forskriftsmessig installert.
- Utskifting av strømledning (dersom det er nødvendig) utføres kun av kvalifisert elektriker. En reserveledning fås kjøpt hos kundeservice.
- Ikke bruk fordelingskontakter/-koblinger eller skjøteledninger.
- Ved bruk av jordfeilbryter må det kun brukes en type som er merket med ⌯.
  Kun dette merket gir garanti for at de gjeldende forskriftene blir overholdt.
- Stikkontakten må alltid være tilgjengelig.
- Strømledningen må ikke knekkes, klemmes, endres eller klippes over.
- Strømledningen må ikke komme i berøring med varmekilder.

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.

Møbler i nærheten

Møblene i nærheten må ikke være laget av brennbare materialer. Møbelfronter i nærheten må tåle en temperatur på minst 90°C.

Veggfeste

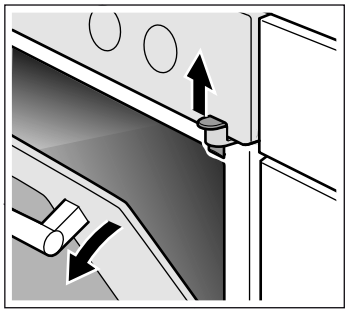
For å sikre komfyren mot vipping må du feste ovnen med vedlagte vinkel til veggen. Se monteringsveiledningen for veggfestet.

Dørsikring

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

Åpne stekeovnsdøren

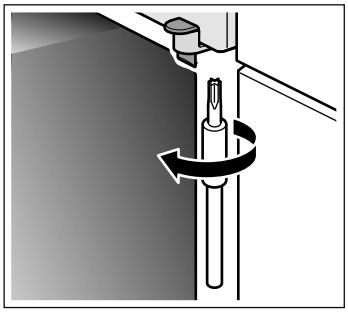
Trykk sikringen oppover (figur A).



Fjerne dørsikring

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

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



3. Lukk stekeovnsdøren.

Ta hensyn til følgende under transport

Fest alle bevegelige deler i og på apparatet med tape som kan fjernes uten å etterlate seg taperester. Skyv alle tilbehørsdelene (f.eks. stekebrettet) inn i tilhørende rom med litt tynn papp rundt kantene, slik at du hindrer skade på apparatet. Legg papp eller lignende mellom forsiden og baksiden slik at du hindrer at det slår borti innsiden av glassdøren. Fest døren og eventuelt det øvre dekselet med tape til sidene av apparatet.

Ta vare på originalemballasjen til apparatet. Transporter apparatet bare i originalemballasjen. Ta hensyn til transportpilene på emballasjen.

Hvis ikke originalemballasjen lenger er tilgjengelig

Pakk apparatet i beskyttende emballasje for å sikre det mot eventuelle transportskader.

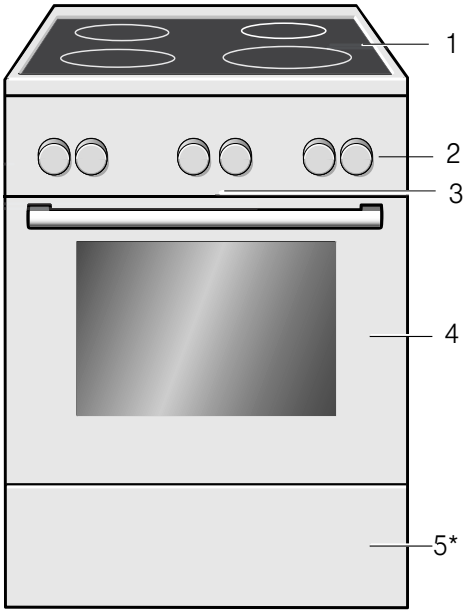
Transporter apparatet i loddrett stilling. Ikke bær apparatet i dørhåndtaket eller i tilkoblingene bak, da disse kan bli skadet. Ikke legg noen tunge gjenstander på apparatet.

Bli kjent med apparatet

I dette kapittelet beskrives displayet og betjeningselementene. I tillegg blir du kjent med de forskjellige funksjonene til apparatet ditt.

Generelt

Utførelsen avhenger av apparattype.

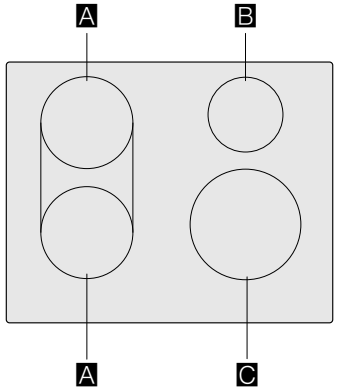


Forklaringer	
1	Koketopp**
2	Betjeningsfelt**
3	Kjølevifte
4	Ovnsdør**
5*	Sokkelskuff**
*	Ekstrautstyr (tilgjengelig for noe apparater)
**	Noen detaljer kan avvike, avhengig av apparattype.

Merk: Det kan forekomme enkelte forskjeller i farger og detaljer mellom de ulike apparattypene.

Kokesone

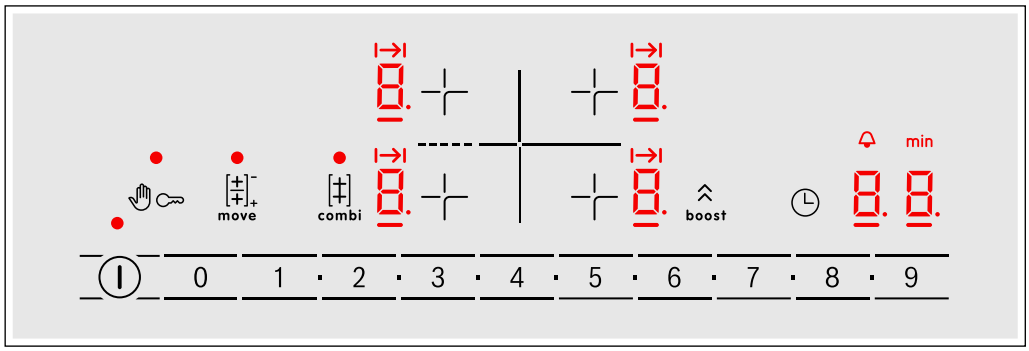
Her finner du en oversikt over betjeningsfeltet. Utførelsen avhenger av apparattype.



			9*	6*
A	Ø 18		1.800 W	3.100 W
	Ø 18 + 18		3.600 W	
B	Ø 14,5		1.400 W	2.200 W
C	Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Bryterpanelet



Betjeningsfelt	
⏻	Hovedbryter
⊹	Velge kokesone
0 1■2■...8■9	Innstillingsområde
✋	Sperre betjeningsfeltet ved rengjøring
🔑	Barnesikring
combi	Funksjonen kombinasjonssone
move	Move-funksjon
boost	PowerBoost-funksjoner
◷	Tidsur-funksjon

Visninger	
0	Driftstilstand
1-9	Koketrinn
00	Tidsur-funksjon

Visninger	
H/h	Restvarme
b	PowerBoost-funksjon
I→I	Innstilling av tilberedningstiden
🔔	Korttids-varselur
min	Tidsvisning

Betjeningsfelt

Når du trykker på et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

Merknader

- Pass på at betjeningspanelet alltid er rent og tørt. Fuktighet påvirker funksjonen.
- Ikke trekk kokekar i nærheten av displayer og sensorer. Elektronikken kan bli overopphetet.

Kokesonene

Kokesoner		
○	Enkel kokesone	Bruk et kokekar i egnet størrelse
⁘	Kombinert kokesone	Se kapittel ⟶ *"Kombinasjonssone"* eller ⟶ *"Move-funksjon"*
Bruk kun kokekar som er egnet for induksjon, se kapittel ⟶ *"Koking med induksjon"*		

Restvarmeindikator

Platetoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone. Den viser om kokesonen fortsatt er varm. Ta ikke på kokesonen så lenge restvarmeindikatoren lyser.

Avhengig av hvor varm restvarmen er, vises følgende:

- Visning H: høy temperatur
- Visning h: lav temperatur

Dersom du tar kokekaret bort fra kokesonen under tilberedningen, blinker restvarmeindikatoren og valgt koketrinn vekselvis.

Når kokesonen slås av, lyser restvarmeindikatoren. Også når platetoppen allerede er slått av, lyser restvarmeindikatoren så lenge kokesonen fortsatt er varm.

Betjeningsfelt

Noen detaljer kan avvike, avhengig av apparattype.

Bryterhåndtak

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

Taster og display

Med tastene kan du stille inn forskjellige tilleggsfunksjoner for apparatet. I displayet ser du verdiene for dette.

Symbol		Betydning
	Tidsfunksjoner	Velg klokkeslett, tidsur, varighet og slutt ved å trykke flere ganger.
–	Minus	Reduser innstillingsverdiene.
+	Pluss	Øk innstillingsverdiene.
	Ovnsrombelysning	Slå av og på ovnsrombelysning.
	Hurtigoppvarming	Starte eller avbryte hurtigoppvarming av ovnsrommet.
	Barnesikring	Sperring og opplåsing av stekeovns-funksjoner på betjeningsfelt.

Display

I displayet vises ovnstemperaturen som du stiller inn med temperaturvelgeren.

Dessuten kan du lese av innstillingene for tidsfunksjonene. Verdien som kan stilles inn eller gjelder for øyeblikket, står i forgrunnen. For å bruke de enkelte tidsfunksjonene trykker du flere ganger på tasten. Den røde streken over eller under det aktuelle symbolet, viser deg hvilken verdi som står i forgrunnen.

Varmetyper og funksjoner

Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetype og andre funksjoner.

Her forklares forskjellene og bruksområdene til varmetypene, slik at du alltid kan velge riktig varmetype til retten din.

Varmetype	Temperatur	Bruk
3D-varmluft	30–275 °C	Til baking og steking i én eller flere høyder. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
Skånsom varmluft	125–275 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter i én høyde uten forvarming. Ventilatoren fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen i ovnsrommet. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i sirkulasjonsmodus og energi-effektklasse.
Pizzatrinn	30–275 °C	Til tilberedning av pizza og retter som trenger mye varme nedenfra. Det nedre varmeelementet og ringelementet i bakveggen avgir varme.
Undervarme	30–300 °C	Til tilberedning i vannbad og til ettersteking. Varmen kommer nedenfra.
Varmholding	60–100 °C	Til varmholding av tilberedte retter.
Tining	30–60 °C	Til skånsom tining av fryste retter.
Langtidssteke	70–120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning av brunede, møre kjøttstykker i åpne kokekar. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra ved lav temperatur.
Grill, stor flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Til grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Hele flaten under grillristen blir varm.
Omluftsgrilling	30–300 °C	Til steking av fjærkre, hel fisk og store kjøttstykker. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
Over-/undervarme	30–300 °C	Til tradisjonell baking og steking i én høyde. Spesielt egnet for kaker med saftig fyll. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus.

Merk: Apparatet foreslår en temperatur eller et varmetrinn for hver varmetype. Du kan velge å bruke disse verdiene eller endre dem i tilsvarende område.

Andre funksjoner

Din nye stekeovn har enda flere funksjoner som vi forklarer kort her.

Funksjon		Bruk
	Programmer	Passende innstillingsverdier er forhåndsprogrammert for mange retter. → *"Programmer" på side 43*
	Pyrolyse	Med rengjøringsfunksjonen pyrolyse rengjøres ovnsrommet nesten av seg selv. → *"Rengjøringsfunksjon" på side 36*

Temperatur

Med temperaturvelgeren stiller du inn temperaturen i ovnsrommet. Den brukes f.eks. også til å velge grill- og rengjøringstrinn.

Innstillingene vises i displayet.

Merknader

- Opptil 100 °C kan temperaturen stilles in i trinn på 1 °C, over dette kan den stilles inn i trinn på 5 °C.
- Ved svært høye temperaturer senker apparatet temperaturen litt etter en stund.

Temperaturindikator

Linjen nederst i displayet fylles i rødt fra venstre til høyre ettersom ovnsrommet varmes opp.

Ved forvarming er det optimale tidspunktet for å sette inn maten når hele linjen er rød.

Restvarme

Når apparatet slås av, viser temperaturindikatoren restvarmen i ovnsrommet. Jo mer temperaturen synker, desto mindre er indikatoren fylt opp.

Merknader

- Temperaturindikatoren fylles kun ved varmetyper med innstilt temperatur. Ved grilltrinn er den f.eks. fylt opp med en gang.
- Dersom temperaturen i ovnsrommet er for høy når du starter apparatet, viser displayet h ved visse varmetyper. Slå av apparatet og la det avkjøles. Deretter starter du apparatet på nytt.
- På grunn av termisk treghet kan imidlertid den viste temperaturen avvike noe fra den faktiske temperaturen i ovnsrommet.

Ovnsrom

Forskjellige funksjoner i ovnsrommet gjør det enklere å bruke apparatet. For eksempel er hele ovnsrommet belyst, og en kjølevifte beskytter apparatet mot overoppheting.

Åpne apparatdøren

Hvis du åpner apparatdøren mens apparatet er i bruk, fortsetter apparatet å gå.

Ovnsrombelysning

For de fleste varmetypene og funksjonene lyser ovnsrombelysningen under drift. Når driften avsluttes, slås lyset av igjen.

Med tasten ovnsrombelysning kan du slå på lyset uten å slå på varmen. Dette kan være praktisk når du f.eks. skal rengjøre apparatet.

Kjølevifte

Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slippes ut gjennom døren.

Obs!

Ikke dekk til lufteåpningen. Ellers kan apparatet overopphetes.

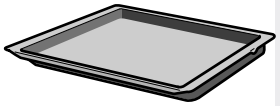
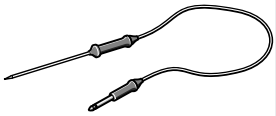
For at ovnsrommet skal avkjøles raskere etter at apparatet har vært i bruk, fortsetter kjøleviften å gå i en viss tid.

Tilbehør

Diverse tilbehør følger med apparatet. Her får du en oversikt over medfølgende tilbehør og riktig bruk av dette.

Medfølgende tilbehør

Apparatet er utstyrt med følgende tilbehør:

	Rist Til kokekar, kake- og gratengformer. Til stek, grillstykker og dypfryste retter.
	Stekebrett Til langpannekaker og småbakst.
	**Universalpanne** Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.
	**Steketermometer** Sørger for nøyaktig steking. Du finner en beskrivelse av hvordan den brukes, i det aktuelle kapittelet. → *"Steketermometer" på side 30*

Bruk bare originalt tilbehør. Dette er spesielt tilpasset ditt apparat.

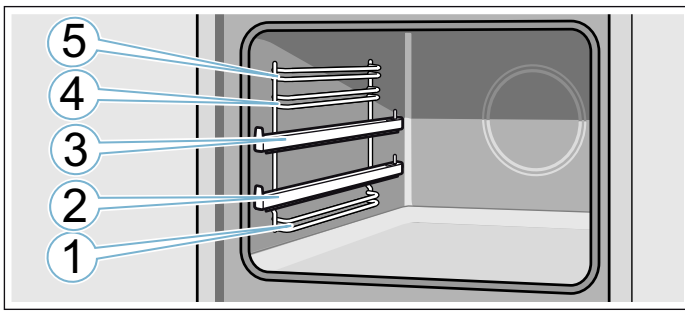
Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.

Merk: Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. Det påvirker ikke funksjonen. Deformeringen forsvinner når tilbehøret avkjøles.

Skyve inn tilbehør

Ovnsrommet har fem innsettingshøyder. Innsettingshøydene telles nedenfra og opp.

På noen apparater er den øverste innsettingshøyden merket med et grillsymbol i ovnsrommet.

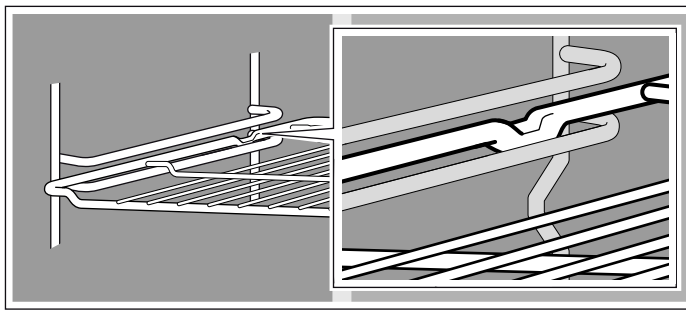


Skyv alltid tilbehøret inn mellom de to føringsstengene i innsettingshøydene.

Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut uten at det vipper. Med uttrekksenhetene kan tilbehøret trekkes lengre ut.

Avhengig av apparatets utstyr skal uttrekksskinnene gå i lås når de er trukket helt ut. Slik blir det enkelt å sette på tilbehøret. Løsne uttrekksskinnene ved å trykke dem litt innover i ovnsrommet.

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



Merknader

- Hold stekebrettet med begge hender på sidene og skyv det parallelt inn i stigene. Ikke beveg stekebrettet frem og tilbake mot siden når du setter det inn. Ellers blir det vanskelig å sette inn stekebrettet. De emaljerte overflatene kan bli skadet.
- Pass på at du alltid setter inn tilbehøret riktig vei i ovnsrommet.
- Skyv alltid tilbehøret helt inn i ovnsrommet, slik at det ikke kommer i kontakt med apparatdøren.
- Tilbehør som du ikke trenger under tilberedningen, skal tas ut av ovnsrommet.

Spesialtilbehør

Spesialtilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller på Internett. Du finner et omfattende tilbud til apparatet ditt i våre brosjyrer eller på Internett.

Utvalget samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.

Merk: Det er ikke alt tilbehør som passer til alle apparater. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.
→ *"Kundeservice" på side 43*

Spesialtilbehør
Rist Til kokekar, kake- og gratengformer og til steker og grillmat.
Bakeplate Til langpannekaker og småbakst.
Universalpanne Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.
Innsatsrist Til kjøtt, fjærkre og fisk. Kan legges i universalpannen for å samle opp fett og kjøttsaft som drypper.

Universalpanne med slippbelegg
Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker.
Bakevarer og steker løsner lettere fra universalpannen.

Bakeplate med slippbelegg
Til langpannekaker og småbakst.
Bakverket løsner lettere fra bakeplaten.

Proff-stekepanne
Til tilberedning av store mengder. Også svært godt egnet til f.eks. moussaka.

Proff-stekepanne med innsatsrist
Til tilberedning av store mengder.

Lokk til proff-pannen
Lokket gjør proff-pannen til proff-stekeform.

Pizzabrett
Til pizza og store, runde kaker.

Grillbrett
Til grilling i stedet for risten eller som sprutbeskyttelse. Må bare brukes i universalpannen.

Bakestein
Til hjemmelaget brød, rundstykker og pizza når du ønsker sprø bunn.
Bakesteinen må forvarmes til anbefalt temperatur.

Glassform
Til gryteretter og gratenger.

Uttrekkssystem enkelt
Med uttrekksskinnene i høyde 2 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det tipper.

Uttrekkssystem dobbelt
Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det tipper.

Uttrekkssystem trippelt
Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det tipper.

Før første gangs idriftsetting

Før du kan bruke det nye apparatet ditt, må du gjøre noen innstillinger. I tillegg må du rengjøre stekeovnsrommet og tilbehøret.

Første gangs bruk

Når du har koblet til strømmen, vises klokkeslettet i displayet. Still inn riktig klokkeslett.

Stille inn klokkeslett

Påse at funksjonsvelgeren står i nullstilling.

Klokkeslettet begynner på "kl. 12:00".
1. Still inn klokkeslettet med **–** eller **+** tasten.
2. Bekreft ved å trykke på tasten ⏲.

Det aktuelle klokkeslettet vises i displayet.

Rengjøre stekeovnsrom og tilbehør

Før du tilbereder matretter med apparatet for første gang, må du rengjøre stekeovnsrommet og tilbehøret.

Rengjøre ovnsrommet

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

Pass på at det ikke er emballasjerester i ovnsrommet, f.eks. isoporkuler, og fjern teip fra innsiden og utsiden av apparatet. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming. Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.

Foreta de angitte innstillingene. Du finner informasjon om hvordan du stiller inn varmetype og temperatur i neste kapittel. → *"Betjening av apparatet" på side 18*

Innstillinger	
Varmetype	3D-varmluft
Temperatur	maksimal
Varighet	1 time

Slå av apparatet etter angitt varighet.

Rengjør glatte flater med såpevann og en klut når ovnsrommet er avkjølt.

Rengjøre tilbehør

Rengjør tilbehøret nøye med såpevann og en myk klut eller en myk børste.

Betjening av apparatet

I dette kapittelet kan du lese om hvordan du stiller inn en kokesone. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene.

Slå platetoppen på og av

Du slår platetoppen på og av med hovedbryteren.

Slå på: Berør symbolet ⏻. Du hører et lydsignal. Indikasjonen ved hovedbryteren og kokesoneindikasjonene 0 lyser.Platetoppen er klar til bruk.

Slå av: Berør symbolet ⏻ til indikasjonen slukker. Alle kokesonene er koblet ut. Restvarmeindikatoren lyser inntil kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader

- Koketoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i mer enn 20 sekunder.
- Innstillingene er lagret de første 4 sekundene etter at koketoppen slås av. Dersom koketoppen slås på igjen i løpet av dette tidsrommet, tas de siste innstillingene i bruk.
- Maksimal effekt for koketoppen er avhengig av type strømtilkobling. For å unngå at denne maksimalverdien overstiges, fordeler koketoppen den tilgjengelige effekten på de innkoblede kokesonene.
  Når funksjonen Power Management er aktivert, kan en kokesone tidvis ha lavere effekt enn den er stilt inn til.

Innstilling av kokesone

Still inn ønsket koketrinn med symbolene 1 til 9.

Koketrinn 1 = laveste effekt

Koketrinn 9 = høyeste effekt

Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Dette mellomtrinnet er merket med symbolet ■ i innstillingsområdet.

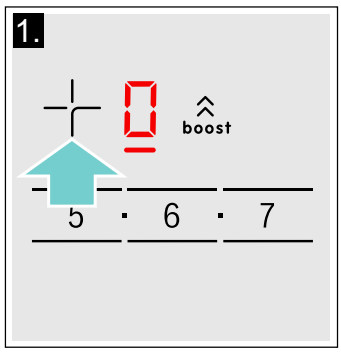
Merknader

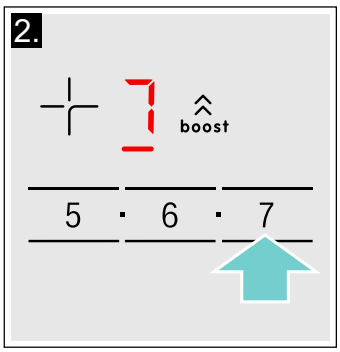
- For å beskytte apparatets ømfintlige deler mot overoppheting eller elektrisk overbelastning kan platetoppen redusere effekten midlertidig.
- For å unngå støyutvikling i apparatet kan platetoppen redusere effekten midlertidig.

Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

1. Trykk på symbolet ⊹ for ønsket kokesone.
   Symbolet 0 lyser, og under lyser symbolet _ .
2. Velg deretter ønsket koketrinn i innstillingsområdet.





Koketrinnet er stilt inn.

Endre koketrinn

Velg kokesone, og still så inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.

Slå av kokesonen

Velg kokesone og still inn til 0 i programmeringssonen. Kokesonen slår seg av og restvarmeindikatoren lyser.

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.

Anbefalinger for tilberedning

Anbefalinger

- Rør om av og til ved oppvarming av pureer, kremede supper og tykke sauser.
- Still inn koketrinn 8-9 til oppvarming.
- Under steking med lokk skrus koketrinnet ned så snart det siver ut damp mellom lokk og kokekar. For å få et godt stekeresultat må det ikke sive ut noen damp.
- Etter at stekingen er ferdig, må kokekaret holdes lukket til maten skal serveres.
- Følg bruksanvisningen når du skal tilberede mat i trykkokeren.
- Ikke tilbered maten for lenge, ellers forsvinner litt av næringsstoffene. Med kjøkkenuret kan den optimale tilberedningstiden stilles inn.
- For et sunnere stekeresultat bør rykende olje unngås.
- Maten brunes i små porsjoner.
- Kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedning. Det anbefales å bruke grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du i kapittel → *"Miljøvern"*.

Koketabell

I tabellen ser du hvilke koketrinn som er egnet for hvilken matvare. Tilberedningstiden kan variere avhengig av matvarens vekt, tykkelse og kvalitet.

	Koketrinn	Steketid (min)
Smelting		
Sjokolade, kuvertyre	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1. - 2	-
Melk*	1. - 2.	-
Varme pølser i vann*	3 - 4	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfryst	3 - 4	35 - 55
Trekking, småkoking		
Potetball*	4. - 5.	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamelsaus	1 - 2	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2. - 3.	15 - 30
Risengrynsgrøt***	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4. - 5.	25 - 35
Skrelte poteter	4. - 5.	15 - 30
Deigvarer, pasta*	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3. - 4.	120 - 180
Supper	3. - 4.	15 - 60
Grønnsaker	2. - 3.	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3. - 4.	7 - 20
Koking i trykkoker	4. - 5.	-
Surre		
Rulader	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj***	3 - 4	50 - 60

* Uten lokk
** Snu flere ganger
*** Forvarm med koketrinn 8-8.

	Koketrinn	Steketid (min)
Surre/steke med lite olje*		
Schnitzel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Snitsel, dypfryst	6 - 7	6 - 12
Kotelett, naturell eller panert	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tykk)	7 - 8	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)**	5 - 6	10 - 20
Fjærkrebryst, dypfryst**	5 - 6	10 - 30
Karbonader (3 cm tykke)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm tykke)**	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturell	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, panert	6 - 7	8 - 20
Fisk, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6 - 7	8 - 15
Scampi, reker	7 - 8	4 - 10
Sautering av grønnsaker og sopp, fersk	7 - 8	10 - 20
Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis	7 - 8	15 - 20
Dypfryste retter, f.eks. panneretter	6 - 7	6 - 10
Pannekaker (stekes en etter en)	6. - 7.	-
Omelett (stekes en etter en)	3. - 4.	3 - 10
Speilegg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje, friteres porsjonsvis)		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Kroketter, dypfryst	7 - 8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6 - 7	-
Fisk, panert eller innbakt	6 - 7	-
Grønnsaker, sopp, panert eller innbakt, tempura	6 - 7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4 - 5	-

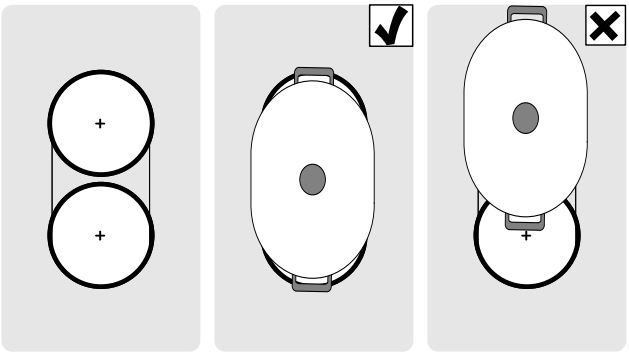
* Uten lokk
** Snu flere ganger
*** Forvarm med koketrinn 8-8.

Kombinasjonssone

Med denne funksjonen kan de to like store kokesonene på venstre side slås sammen. Da stilles samme koketrinn inn for begge kokesonene. Funksjonen egner seg spesielt godt til tilberedning i avlangt kokekar.

Merknader om kokekar

Best resultater oppnås ved å bruke et egnet, ovalt kokekar som dekker området for begge kokesonene. Sett kokekaret midt på kokesonene.



Hvis det bare brukes et kokekar på én av de to kokesonene, kan dette skyves over til den andre kokesonen. I dette tilfellet overføres koketrinnet og de valgte innstillingene.

Aktiver

Platetoppen må være slått på.

1. Velg en av de to kokesonene som er knyttet til CombiZone og still inn koketrinn.
2. Berør symbolet combi. Indikasjonen ● lyser. Koketrinnet vises i indikasjonen til den nedre kokesonen.

Funksjonen er aktivert.

Endre koketrinn

Velg én av de to kokesonene til kombisonen og endre koketrinnet i innstillingsområdet.

Deaktivere

Velg en av de to kokesonene som er knyttet til denne funksjonen, og berør symbolet combi.

Funksjonen er deaktivert. De to kokesonene fortsetter å fungere som to uavhengige kokesoner.

Move-funksjon

Med denne funksjonen kan du slå sammen de to venstre kokesonene i samme størrelse og bruke forskjellig koketrinn for hver av kokesonene. Forhåndsinnstilte koketrinn:

Fremre kokesone = koketrinn 9

Bakre kokesone = koketrinn 1

Koketrinnene kan endres for hver kokesone uavhengig av hverandre.

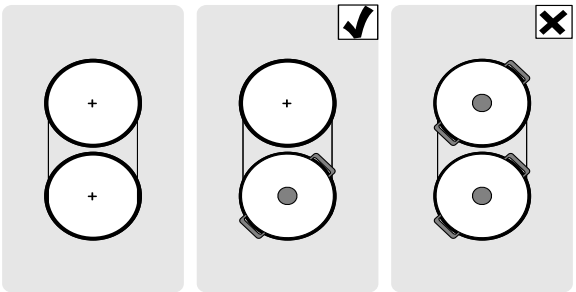
Merknader

- Plasser kokekaret kun på én av kokesonene.Funksjonen aktiveres ikke dersom det står et kokekar på hver av kokesonene.
- I displayet til kokesonen som det ikke står noe kokekar på, lyser koketrinnet svakere. Den aktiveres først når kokekaret flyttes til denne kokesonen og registreres.
- Hvis funksjonen allerede er aktivert og det settes enda et kokekar på den ledige kokesonen, lyser indikasjonen fortsatt svakere. Kokesonen er ikke aktiv. Kokesonen blir aktivert når det første kokekaret fjernes.

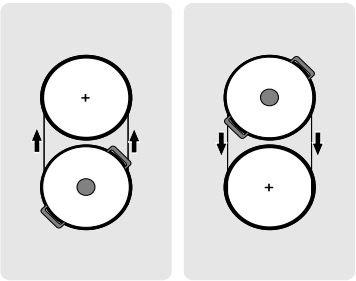
Råd for bruk av kar

For å sikre en god registrering og fordeling av varmen, anbefaler vi å sentrere karet så godt som mulig:

Bruk kun ett kokekar som kun dekker én kokesone.



Flytte kokekaret fra den ene kokesonen til den andre:



Aktiver

Kombinere de to kokesonene med forskjellig koketrinn på hver av dem.

1. Velg en av de to kokesonene som er knyttet til Move-funksjonen.
2. Berør symbolet move. Indikasjonen ● lyser. Koketrinnene vises i indikasjonene til de to kokesonene.

Funksjonen er aktivert.

Merknader

- Indikasjonen til den kokesonen som kokekaret står på, blir lysere.
- I displayet for den fortsatt valgte kokesonen lyser indikatoren _ .

Endre koketrinn

Velg en av de to kokesonene som er knyttet til Move-funksjonen og endre koketrinn i innstillingsområdet.

Merk: Dersom funksjonen deaktiveres, går koketrinnene tilbake til de forhåndsinnstilte verdiene

Deaktivere

Berør symbolet move.

Funksjonen er deaktivert.

Merk: Når en av de to kokesonene settes på 0, deaktiveres funksjonen i løpet av ca. 10 sekunder.

Tidsfunksjoner

Koketoppen er utstyrt med to tidsurfunksjoner:

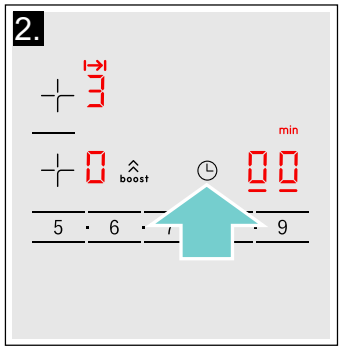
- Programmering av tilberedningstid
- Varselur

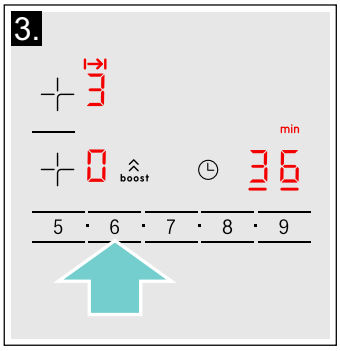
Programmering av tilberedningstid

Kokesonen slår seg automatisk av etter at den innstilte tiden er utløpt.

Slik stiller du inn:

1. Velg kokesone og ønsket koketrinn.
2. Berør symbolet ◷. I displayet for kokesonen lyser I→I.I tidsurindikasjonen lyser 00.
3. Velg ønsket tilberedningstid i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.





Etter noen sekunder begynner tiden å telles ned.

Merknader

- Samme tilberedningstid kan stilles inn automatisk for alle kokesoner. Den innstilte tiden for hver kokesone går uavhengig av de andre.
  Du finner informasjon om automatisk programmering av tilberedningstiden i avsnittet → *"Grunninnstillinger"*
- Dersom funksjonen Kombi-Zone eller Move velges ved kombinert kokesone, er den innstilte tiden den samme for begge kokesonene.

Endre eller nullstille tiden

Velg kokesone og trykk deretter på symbolet ◷.

Endre koketiden i programmeringssonen, eller juster 00 for å avbryte tiden.

Når tiden er løpt ut

Kokesonen slår seg av. Et varselsignal høres. På displayet for tidsprogrammering lyser 00 i 10 sekunder.

Ved å trykke på symbolet ◷, slukkes indikatorene og lydsignalet opphører.

Merknader

- Vil du stille inn en tilberedningstid på under 10 minutter, trykker du alltid på **0** før du velger ønsket verdi.
- Hvis det er programmert en tilberedningstid for flere kokesoner, vises alltid tiden for valgt kokesone i tidsurdisplayet.
- Velg ønsket kokesone for å sjekke gjenstående tilberedningstid.
- Du kan stille inn en tilberedningstid på inntil 99 minutter.

Varseluret

Med varseluret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter.

Det fungerer uavhengig av kokesonene og andre innstillinger.Denne funksjonen slår ikke automatisk av en kokesone.

Stille inn

1. Trykk på symbolet ◷ gjentatte ganger inntil indikatoren 🔔 lyser. I tidsurindikasjonen lyser 00.
2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet.

Etter noen sekunder begynner tiden å telles ned.

Endre eller slette tid

Trykk på symbolet ◷ gjentatte ganger inntil indikatoren 🔔 lyser.

Endre tiden i innstillingsområdet, eller still inn 00 for å slette den programmerte tiden.

Når tiden er over

Du hører et lydsignal. I tidsurdisplayet vises 00, og visningen 🔔 lyser. Visningen slukker etter 10 sekunder.

Når du trykker på symbolet ◷, slukker visningene og lydsignalet opphører.

PowerBoost-funksjon

Med PowerBoost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann på kortere tid enn med koketrinn 9.

Denne funksjonen er tilgjengelig for kokesonene når ingen andre kokesoner er i bruk. Ellers blinker b og 9 i koketrinnsindikasjonen til den valgte kokesonen.

Aktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet boost.
   I displayet lyser b.

Funksjonen er aktivert.

Merknader

- Dersom en kokesone slås på mens PowerBoost-funksjonen er aktivert, blinker b og 9 i koketrinnsindikasjonen for kokesonen; deretter stilles koketrinnet 9 automatisk inn. PowerBoost-funksjonen deaktiveres.
- Innenfor kombinasjonssonen kan PowerBoost-funksjonen bare aktiveres dersom de to kokesonene brukes uavhengig av hverandre.

Deaktivere

1. Velg kokesonen.
2. Trykk på symbolet boost.
   Indikasjonen b slukkes, og kokesonen slår seg tilbake til koketrinnet 9.

Funksjonen er deaktivert.

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

Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

Aktivere og deaktivere barnesikring

Platetoppen må være slått av.

Aktivere: Berør symbolet ⊶ i ca. 4 sekunder. Symbolet ⊶ lyser i 10 sekunder.Kokesonen er sperret.

Deaktivere: Berør symbolet ⊶ i ca. 4 sekunder. Sperren er opphevet.

Permanent barnesikring

Med denne funksjonen, vil barnesikringen alltid slås på automatisk hver gang koketoppen slås av.

Inn- og utkobling

Hvordan du slår på den automatiske barnesikringen kan du lese om i → *"Grunninnstillinger"*

Vaskebeskyttelse

Hvis du tørker over betjeningsfeltet mens koketoppen er slått på, kan innstillingene forandre seg. For å unngå dette har koketoppen en sperrefunksjon til rengjøring.

Innkobling: Berør symbolet ✋. Du hører et lydsignal. Betjeningsfeltet er sperret i 35 sekunder. Du kan vaske over overflaten til betjeningsfeltet uten å forandre innstillingene.

Deaktivere: Etter 35 sekunder opphører sperringen av betjeningsfeltet. Du kan oppheve funksjonen før tiden ved å berøre symbolet ✋.

Merknader

- Du hører et signal 30 sekunder etter aktiveringen. Dette indikerer at funksjonen snart avsluttes.
- Rengjøringssperren har ingen virkning på hovedbryteren. Koketoppen kan slås av når som helst.

Automatisk sikkerhetsutkobling

Dersom en kokesone er i bruk over lengre tid uten at det foretas noen endringer av innstillingen, aktiveres den automatiske sikkerhetsutkoblingen.

Kokesonen varmes ikke opp lenger. I indikatoren for kokesonen blinker F, 8 og restvarmeindikatoren h eller H vekselvis.

Du kan stoppe blinkingen ved å berøre et hvilket som helst symbol. Du kan nå stille inn kokesonen på nytt.

Når den automatiske sikkerhetsutkoblingen aktiveres, avhenger av hvilket koketrinn som er stilt inn (etter 1 til 10 timer).

Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger. Disse grunninnstillingene kan tilpasses dine personlige behov.

I displayet	Funksjon
c 1	**Barnesikring** 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funksjonen er deaktivert.
c2	**Signaltoner** 0 Bekreftelses- og feilsignal er utkoblet. 1 Kun feilsignal er innkoblet. 2 Kun bekreftelsessignal er innkoblet. 3 Alle signaltoner er koblet inn.*
c3	**Vis strømforbruk** 0 Deaktivert.* 1 Aktivert.
c5	**Automatisk programmering av tilberedningstiden** 00 Utkoblet.* 01-99 Tid til automatisk utkobling.
c6	**Varselurfunksjonens signaltonevarighet** 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minutt.
c7	**Power Management-funksjon. Begrense totaleffekten på platetoppen** **Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av platetoppens maksimale effekt.** 0 Deaktivert. Platetoppens maksimale effekt. */** 1 1000 W minimumseffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W anbefalt for 13 ampere. 3. 3500 W anbefalt for 16 ampere. 4 4000 W 4. 4500 W anbefalt for 20 ampere. ... 9 eller 9.Maks. effekt for platetoppen.**
c9	**Valgt tid for kokesonen** 0 Ubegrenset: Den sist innstilte kokesonen forblir valgt.* 1 Begrenset: Kokesonen er kun valgt i noen sekunder.
c 12	**Sjekke kokekar og resultatet av tilberedningsprosessen** 0 Ikke egnet 1 Ikke optimalt 2 Egnet
c23	**Automatisk styring ved effektbegrensning** 0 Deaktivert: Viser effektbegrensningen med Power-Management-funksjonen.* 1 Aktivert: Viser ikke effektbegrensningen med Power-Management-funksjonen.

c0	**Tilbakestille til standardinnstillinger** 0 Individuelle innstillinger.* 1 Tilbakestille til fabrikkinnstillinger.

*Fabrikkinnstilling
**Maks.-effekten til platetoppen står oppført på typeskiltet.

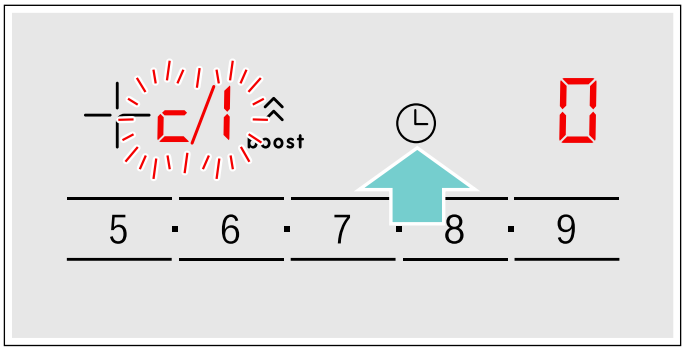
Slik kommer du til grunninnstillingene:

Koketoppen må være slått av.

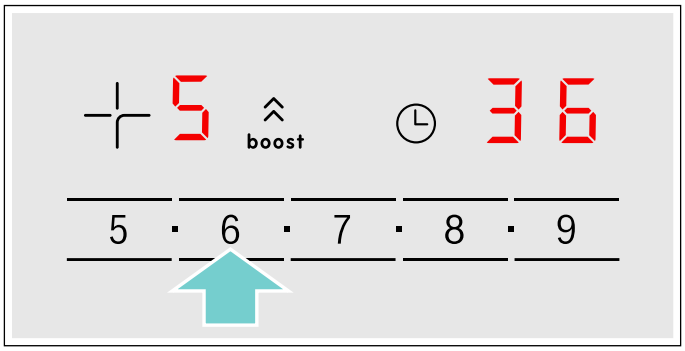
1. Slå på koketoppen.
2. Berør symbolet ◷ i ca. fire sekunder i løpet av de neste ti sekundene.
   De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Berør innstillingsområdet for å se de enkelte visningene.

Produktinformasjon	Visning
Kundeserviceindeks (KI)	01
Produksjonsnummer	Fd
Produksjonsnummer 1	95.
Produksjonsnummer 2	05

3. Hvis du berører symbolet ◷ på nytt, kommer du til grunninnstillingene.
   I visningene blinker c og 1 vekselvis, og 0 vises som forhåndsinnstilling.



4. Trykk på symbolet ◷ gjentatte ganger helt til den ønskede funksjonen vises.
5. Velg deretter ønsket innstilling i innstillingsområdet.



6. Berør symbolet ◷ i minst fire sekunder.

Innstillingene er lagret.

Gå ut av grunninnstillinger

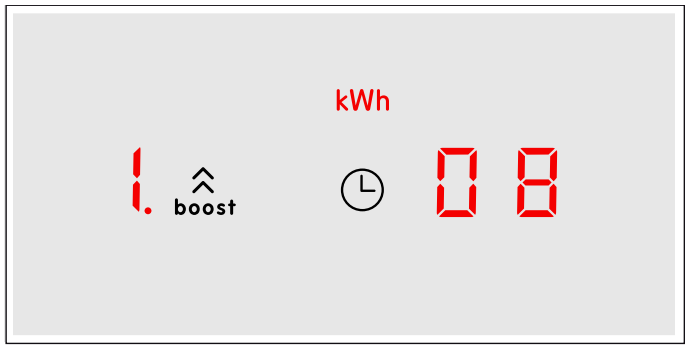
Slå av koketoppen med hovedbryteren.

Energibruksindikasjon

Denne funksjonen viser det samlede energiforbruket til forrige tilberedningsprosess på denne platetoppen.

Etter at du har slått av, vises forbruket i kWh i 10 sekunder.

Bildet viser et eksempel med et forbruk på 1.08 kWh.



Hvordan du slår på denne funksjonen, kan du lese om i kapittel ⟶ *"Grunninnstillinger"*.

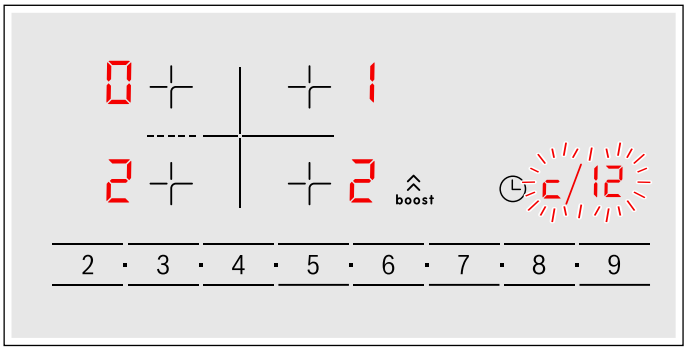
Test av kokekar

Med denne funksjonen kan du kontrollere prosessen og kvaliteten på tilberedningen avhengig av kokekar.

Resultatet er en referanseverdi og avhenger av egenskapene til kokekaret og kokesonen som brukes.

1. Sett en kald gryte med ca. 200 ml vann midt på den kokesonen med diameter som passer best til grytebunnen.
2. Gå til grunninnstillingene og velg innstillingen c 12.
3. Trykk på innstillingsområdet. I displayet for kokesonene blinker –.
   Funksjonen ble aktivert.

Etter 20 sekunder vises resultatet for tilberedningens kvalitet og tempo i displayet for kokesonene.



Kontroller resultatet med følgende tabell:

Resultat	
0	Kokekaret er ikke egnet for kokesonen og blir derfor ikke varm.*
1	Kokekaret varmes langsommere opp en forventet og kokeprosessen foregår ikke optimalt.*
2	Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal.

* Dersom det finnes en mindre kokesone, kan du teste kokekaret en gang til på den lille kokesonen.

Berør innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen igjen.

Merknader

- Hvis kokesonen som brukes er mye mindre enn diameteren på kokekaret, varmes bare midten av kokekaret opp, og resultatet blir ikke optimalt eller ikke tilfredstillende.
- Du finner informasjon om denne funksjonen i kapittel ⟶ *"Grunninnstillinger"*
- Du finner informasjon om type, størrelse og plassering av kokekaret i kapittel ⟶ *"Koking med induksjon"*.

Betjening av apparatet

Du kjenner betjeningselementene og hvordan de fungerer. Her beskriver vi hvordan du stiller inn apparatet.

Slå apparatet av og på

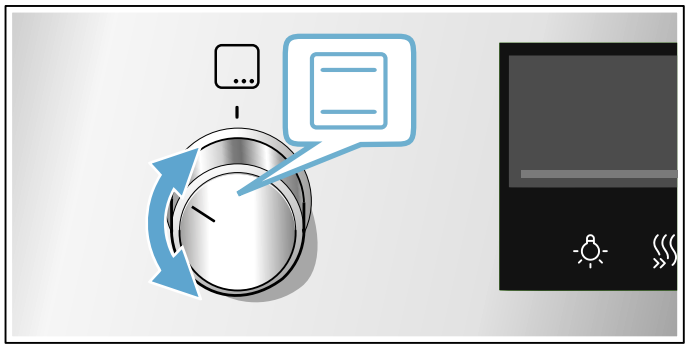
Funksjonsvelgeren slår apparatet på og av. Når du vrir den til en posisjon utenom nullstilling, slås apparatet på. Vri alltid funksjonsvelgeren til nullstilling for å slå av apparatet.

Stille inn varmetype og temperatur

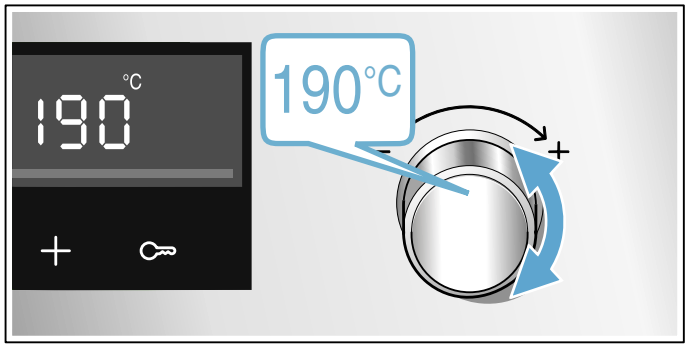
Med funksjons- og temperaturvelgeren kan du helt enkelt stille inn apparatet. Hvilken varmetype som er best egnet til den og den retten, ser du i begynnelsen av bruksanvisningen.

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

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.



2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.



Etter noen sekunder begynner apparatet å varmes opp.

Når retten er ferdig, slår du av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren til nullstilling.

Merk: På apparatet kan du stille inn varighet og sluttid for driften. ⟶ *"Tidsfunksjoner" på side 22*

Endre

Du kan når som helst endre varmetype og temperatur med de enkelte bryterne.

Hvis du endrer varmetypen, endres temperaturen til den tilsvarende foreslåtte verdien.

Hurtigoppvarming

Med hurtigoppvarmingen kan du redusere oppvarmingstiden.

Egnede varmetyper:
- 3D-varmluft
- Over-/undervarme

Hurtigoppvarming må kun brukes når temperaturen er stilt inn på over 100 °C.

For å få et jevnt stekeresultat må du vente med å sette retten inn i ovnen til hurtigoppvarmingen er avsluttet.

1. Still inn varmetype og temperatur.
2. Trykk på tasten .
   Symbolet » vises i displayet.

Etter noen sekunder begynner stekeovnen å varmes opp.

Når hurtigoppvarmingen er avsluttet, hører du et lydsignal og symbolet » slukker. Sett retten inn i ovnsrommet.

Tidsfunksjoner

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige tidsfunksjoner.

Tidsinnstillinger		Bruk
	Varighet	Etter at en innstilt varighet er utløpt, avslutter apparatet automatisk stekingen.
	Slutt	Angi varighet og ønsket sluttid. Apparatet starter automatisk, slik at stekingen avsluttes til ønsket klokkeslett.
	Tidsur	Tidsuret fungerer som en tidtaker. Det går uavhengig av stekingen og andre tidsfunksjoner og har ingen innflytelse på apparatet.
	Tid	Så lenge ingen annen funksjon går i forgrunnen, viser apparatet klokkeslettet i displayet.

Du må først stille inn en varmetype før du kan vise varigheten med tasten . Etter at du har stilt inn varighet, kan sluttiden vises. Tidsuret kan stilles inn når som helst.

Etter at en varighet eller tidsuret er utløpt, høres det et signal. Du kan avbryte signalet før tiden er ute ved å trykke på tasten .

Merk: Hvor lenge signalet skal vare, kan du stille inn i grunninnstillingene. → *"Grunninnstillinger" på side 25*

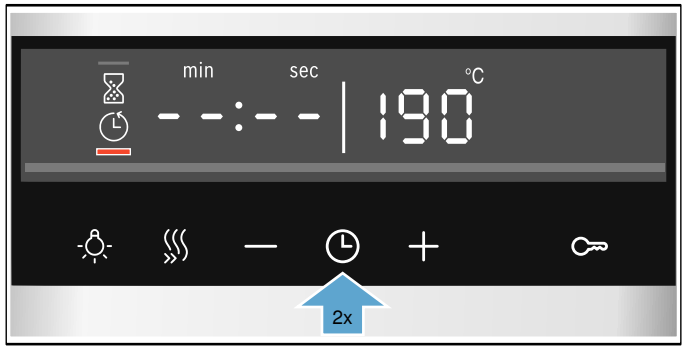
Stille inn varighet

Du kan stille inn tilberedningstid for retten på apparatet. Dermed overskrides ikke tilberedningstiden utilsiktet, og du trenger ikke å avbryte andre gjøremål for å avslutte stekingen.

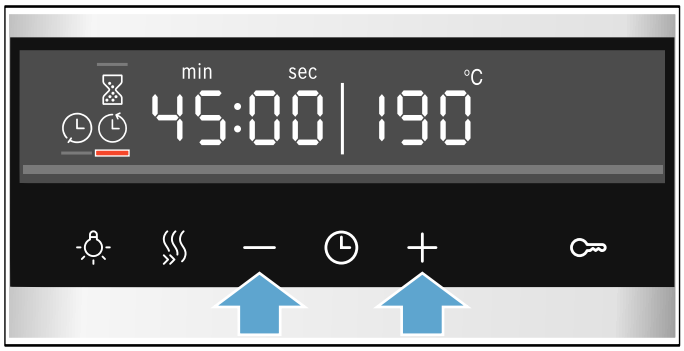
Du kan stille inn maksimalt 23 timer og 59 minutter. Varigheten kan stilles inn i 1-minuttsintervaller inntil én time, deretter i 5-minuttsintervaller.

Alt etter hvilken tast du trykker på først, begynner varigheten på en annen foreslått verdi:
10 minutter med tast **–** og 30 minutter med tast **+**.

Eksempel vist på bildet: Varigheten er 45 minutter.
1. Still inn varmetype og temperatur eller trinn.
2. Trykk to ganger på tasten .
   I displayet er varigheten markert.



3. Still inn varigheten med tasten – eller +.



Etter noen få sekunder begynner apparatet å varmes opp. Varigheten telles ned i displayet.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Apparatet slutter å varme. I displayet står varigheten på null.

Så snart signalet er avsluttet, kan du stille inn varighet igjen med tasten +.

Når retten er ferdig, slår du av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren i nullstilling.

Endre og avbryte

Med tasten – eller + kan du avslutte varigheten når som helst. Etter noen sekunder aktiveres endringene.

Du avbryter ved å tilbakestille varigheten til null med tasten –. Apparatet fortsetter å varmes opp uten varighet.

Sjekke tidsfunksjoner

Hvis det er stilt inn tidsfunksjoner, lyser de respektive symbolene i displayet. Symbolet for tiden som vises for øyeblikket, er markert.

For å sjekke verdiene for de forskjellige tidsfunksjonene trykker du på tasten ⏲ helt til ønsket symbol er markert.

Stille inn sluttid

Du kan forskyve klokkeslettet for når varigheten skal avsluttes. Du kan for eksempel sette retten i ovnen om morgenen og stille inn slik at den er ferdig senere på dagen.

Merknader

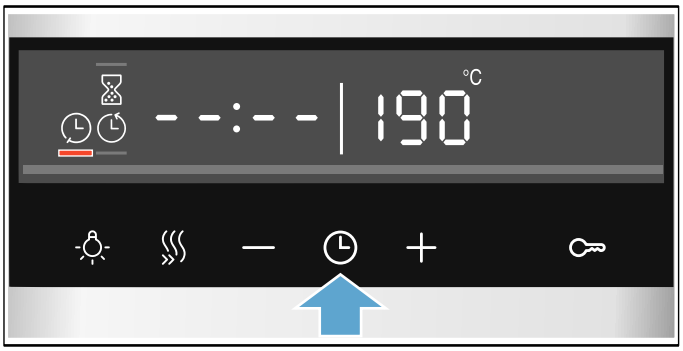
- Pass på at maten ikke blir stående så lenge i stekeovnen at den blir bedervet.
- Ikke juster sluttiden etter at stekingen allerede har blitt startet. Ellers kommer du ikke til å oppnå det ønskede tilberedningsresultatet.

Sluttiden for varigheten kan forskyves i maksimalt 23 timer og 59 minutter.

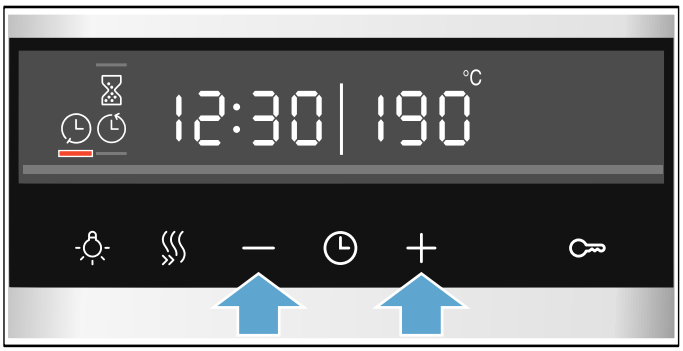
Eksempel vist på bildet: Klokken er 10:30, innstilt varighet er på 45 minutter, og retten skal være ferdig klokken 12:30.

1. Still inn varmetype og temperatur eller trinn.
2. Trykk to ganger på tasten ⏲ og still inn varighet med tasten – eller +.
3. Trykk en gang til på tasten ⏲.

Sluttiden ⏲ er markert i displayet.



4. Forskyv sluttiden til et senere tidspunkt med tasten + eller –.



Etter noen få sekunder blir innstillingene gjort gjeldende på apparatet. Displayet viser sluttiden. Så snart apparatet starter, telles varigheten ned.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Apparatet slutter å varme. I displayet står varigheten på null.

Så snart signalet er avsluttet, kan du stille inn varighet igjen med tasten +.

Når retten er ferdig, slår du av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren i nullstilling.

Endre og avbryte

Du kan endre sluttiden med tasten – eller +. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Sluttiden kan ikke endres etter at varigheten er utløpt. Ellers vil ikke tilberedningsresultatet stemme.

Du avbryter ved å stille sluttiden helt tilbake til gjeldende klokkeslett pluss varighet med tasten –. Apparatet begynner å varme, og varigheten telles ned.

Sjekke tidsfunksjoner

Hvis det er stilt inn tidsfunksjoner, lyser de respektive symbolene i displayet. Symbolet for tiden som vises for øyeblikket, er markert.

For å sjekke verdiene for de forskjellige tidsfunksjonene trykker du på tasten ⏲ helt til ønsket symbol er markert.

Stille inn tidsur

Tidsuret går parallelt med andre innstillinger. Du kan stille det inn når som helst, også når apparatet er slått av. Det har et eget signal, slik at du hører om det er tidsuret eller varigheten som er utløpt.

Du kan stille inn maksimalt 23 timer og 59 minutter. I inntil 10 minutter kan tidsuret stilles inn trinn på 30 sekunder. Deretter blir tidstrinnene større jo høyere verdien er.

Alt etter hvilken tast du trykker på først, begynner tidsuret på en annen foreslått verdi:
5 minutter med tast **–** og 10 minutter med tast **+**.

1. Trykk på tast ⏲ til tidsursymbolet ⌛ er markert.
2. Still inn tidsurtiden med **–**- eller **+**-tasten.

Etter noen få sekunder begynner tidsuret å gå.

Tips: Hvis den innstilte tiden til tidsuret refererer til bruk av apparatet, bruker du varigheten. Apparatet slår seg dermed av automatisk.

Tidsuret er utløpt

Du hører et lydsignal. I displayet står tidsuret på null.

Slå av tidsuret med en tilfeldig tast.

Endre og avbryte

Med tasten **–** eller **+** kan du endre tidsuret når som helst. Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

Du avbryter ved å tilbakestille tidsuret helt til null med tasten **–**. Tidsuret er slått av.

Sjekke tidsfunksjoner

Hvis det er stilt inn tidsfunksjoner, lyser de respektive symbolene i displayet. Symbolet for tiden som vises for øyeblikket, er markert.

For å sjekke verdiene for de forskjellige tidsfunksjonene trykker du på tasten ⏲ helt til ønsket symbol er markert.

Stille inn klokkeslett

Etter tilkobling eller etter et strømbrudd blinker klokkeslettet i displayet. Still inn klokkeslettet.

Funksjonsvelgeren må være i nullstilling.

1. Still inn klokkeslettet med tasten **–** eller **+**.
   Klokkeslettet slutter å blinke.
2. Bekreft med tasten ⏲.

Klokkeslettet blir tatt i bruk på apparatet.

Merk: I grunninnstillingene kan du definere om klokkeslettet skal vises i displayet.
→ *"Grunninnstillinger" på side 25*

Endre klokkeslett

Du kan endre klokkeslettet igjen ved behov, fra f.eks. sommer- til vintertid.

Dette gjør du ved å trykke på tasten ⏲ mens apparatet er slått av, helt til symbolet for klokkeslett er markert, og så endrer du klokkeslett med tasten **–** eller **+**.

Steketermometer

Med steketermometeret kan du tilberede maten perfekt. Termometeret måler temperaturen inni matvaren. Så snart den innstilte temperaturen er nådd, slås apparatet automatisk av.

Varmetyper

Det er ikke alle varmetyper som er egnet for drift med steketermometer.

Egnede varmetyper:
- 3D-varmluft
- Skånsom varmluft
- Pizzatrinn
- Omluftsgrilling
- Over-/undervarme

Merk: Dersom du velger en uegnet varmetype når steketermometeret er satt i, høres det et lydsignal.

Temperatur

Steketermometeret måler temperatur inni matvaren mellom 30 °C og 99 °C. Du stiller inn ønsket kjernetemperatur på displayet.

Temperaturen i ovnsrommet stilles som vanlig inn med temperaturvelgeren. Ikke still inn høyere temperatur enn 250 °C, ellers kan steketermometeret bli skadet.

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

Stikke steketermometer i maten

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

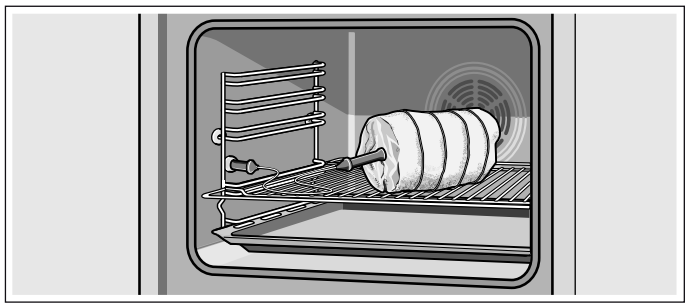
Bruk bare steketermometeret som følger med. Du kan etterbestille det som reservedel fra kundeservice.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!
Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade. Bruk bare steketermometeret som er beregnet for dette apparatet.

Låses på plass

Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av kjøttet. Pass på at tuppen av spissen er omtrent midt inne i kjøttstykket. Den skal ikke stikkes inn i fett, og ikke berøre kokekar eller bein.

Legg kjøttet i en form midt på risten.



Obs!
Unngå at ledningen til steketermometeret kommer i klem.
For at steketermometeret ikke skal bli skadet av for sterk varme, må det være noen centimeter mellom grillelementet og steketermometeret. Kjøttet kan heve seg under tilberedningen.

Snuing av matvaren som skal tilberedes

Ikke ta ut steketermometeret når du skal snu matvarene som tilberedes. Kontroller at steketermometeret fortsatt sitter riktig i etter at du har snudd maten.

Hvis du tar ut steketermometeret mens det er i bruk, blir alle innstillingene tilbakestilt og må stilles inn på nytt.

Stille inn kjernetemperatur

Når du har lagt matvarene med steketermometeret inn i ovnen, kan du foreta innstillinger.

1. Koble steketermometeret til kontakten til venstre i ovnsrommet, og lukk ovnsdøren.
   Pass på at kabelen ikke kommer i klem!
2. Still inn en egnet varmetype med funksjonsvelgeren.
   I displayet lyser symbolet og indikatoren for kjernetemperatur vises ved siden av ovnstemperaturen.
3. Still inn kjernetemperatur med tasten **–** eller **+**.
   Foreslått verdi for begge taster er 60 °C.
4. Still inn ovnstemperaturen med temperaturvelgeren.
   Ikke still inn høyere temperatur enn 250 °C.

Etter noen få sekunder begynner apparatet å varmes opp.

Indikatoren for kjernetemperatur under drift er todelt. Til venstre vises kjøttets nåværende kjernetemperatur, og til høyre den innstilte, f.eks. 15›75 °C. Den nåværende temperaturen til venstre vises først fra 10 °C av.

Når den innstilte kjernetemperaturen for matvaren er nådd, hører du et lydsignal. Apparatet slutter å varme. I displayet er kjernetemperaturen lik den innstilte, f.eks. 75›75 °C.

Slå av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren til nullstilling. Trekk steketermometeret ut av kontakten i ovnsrommet.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!
Ovnsrommet, tilbehøret og steketermometeret blir svært varmt. Bruk alltid grytekluter når du tar varmt tilbehør og steketermometer ut av ovnen.

Endre og avbryte

Med tasten **–** eller **+** kan du endre kjernetemperaturen når som helst. Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

Hvis du vil avbryte, trekker du steketermometeret ut av kontakten og matvaren. Apparatet fortsetter å varme uten kjernetemperatur.

Du kan når som helst endre varmetype og ovnstemperatur med de enkelte bryterne. Den innstilte kjernetemperaturen i kjøttet opprettholdes.

Kjernetemperaturer for ulike typer mat

Ikke bruk dypfryste matvarer. Opplysningene i tabellen er veiledende. De avhenger av matvarenes kvalitet og beskaffenhet.

Bakerst i bruksanvisningen finner du omfattende informasjon om varmetype og temperatur. → *"Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 46*

Type mat	Kjernetemperatur i °C
Svinekjøtt	
Svinenakke	85-90
Svinefilet, medium	62-70
Svinerygg, gjennomstekt	72-80
Oksekjøtt	
Oksefilet eller roastbiff, engelsk	45-52
Oksefilet eller roastbiff, medium	55-62
Oksefilet eller roastbiff, gjennomstekt	65-75
Kalvekjøtt	
Kalvestek eller bog, mager	75-80
Kalvestek, bog	75-80
Kalveknoke	85-90
Lammekjøtt	
Lammelår, medium	60-65
Lammelår, gjennomstekt	70-80
Lammerygg, medium	55-60

Barnesikring

For at ikke barn utilsiktet skal slå på eller endre innstillinger på apparatet, er apparatet utstyrt med barnesikring.

Merknader

- I grunninnstillingene kan du endre om barnesikringen skal kunne stilles inn.
  → *"Grunninnstillinger" på side 25*
- En eventuell koketopp påvirkes ikke av barnesikringen til stekeovnen.

Aktivere og deaktivere

For at du skal kunne aktivere barnesikringen, må funksjonsvelgeren stå i nullstilling.

Trykk på tasten ⊂⊃ i ca. 4 sekunder.

Gjeldende symbol vises i displayet. Barnesikringen er aktivert.

Merk: Dersom tidsuret ⌛ er stilt inn, fortsetter det å gå. Tidsuret kan ikke endres så lenge barnesikringen er aktivert.

Du deaktiverer den ved trykke på tasten ⊂⊃ i ca. 4 sekunder igjen, helt til symbolet slukkes i displayet.

Grunninnstillinger

For at du skal kunne betjene apparatet ditt enkelt og optimalt, kan du foreta forskjellige innstillinger. Disse innstillingene kan du endre ved behov.

Liste over grunninnstillinger

Alt etter hva slags utstyr apparatet har, er ikke alle grunninnstillingene tilgjengelige.

Grunninnstilling		Utvalg
c0 1	Varighet for varselsignal når varighet eller tidsur er telt ned	1 = ca. 10 sekunder 2 = ca. 30 sekunder* 3 = ca. 2 minutter
c0 2	Ventetid til en innstilling er gjennomført	1 = ca. 3 sekunder* 2 = ca. 6 sekunder 3 = ca. 10 sekunder
c0 3	Tastelyd ved berøring av tast	0 = av 1 = på*
c0 4	Lysstyrke for display-belys-ning	1 = mørk 2 = middels* 3 = lys
c0 5	Visning av klokkeslett	0 = skjule klokken 1 = vise klokken*
c0 6	Det er mulig å aktivere barne-sikringen	0 = nei 1 = ja* 2 = ja, med dørlås**
c0 7	Ovnsrombelysning under drift	0 = nei 1 = ja*
c0 8	Etterløpstid for kjølevifte	1 = kort 2 = middels* 3 = lang 4 = ekstra lang
c0 9	Teleskoputtrekk er montert**	0 = nei* (ved stiger og enkelt uttrekk) 1 = ja (ved dobbelt og tredob-belt uttrekk)
c1 0	Sabbatfunksjon kan aktiveres	0 = nei* 1 = ja
c1 2	Tilbakestille alle verdier til fabrikkinnstillinger	0 = nei* 1 = ja

* Fabrikkinnstilling (fabrikkinnstillingene kan variere avhengig av apparattype)

** Finnes ikke på alle apparattyper.

Endre grunninnstillinger

Funksjonsvelgeren må være i nullstilling.

1. Trykk på tasten ⏲ i ca. 4 sekunder.
   I displayet vises den første grunninnstillingen, f.eks. c01 1.
2. Endre innstillingen med temperaturvelgeren ved behov.
3. Bytte til neste grunninnstilling med tast +.
4. Gå gjennom alle grunninnstillingene med tast – eller +, og endre dem med temperaturvelgeren ved behov.
5. Til slutt trykker du på tasten ⏲ i ca. 4 sekunder igjen for å bekrefte.

Alle endringer grunninnstillingene er lagret.

Du kan når som helst endre grunninnstillingene igjen.

Merk: Etter strømbrudd vil endringene av grunninnstillingene være lagret.

Døgninnstilling

Med sabattfunksjonen kan du stille inn en varighet på over 70 timer. Rettene i ovnsrommet holder seg varme, uten at du må slå av eller på.

Starte sabbatfunksjonen

Før du kan benytte deg av sabbatfunksjonen, må du aktivere den i grunninnstillingene.
→ *"Grunninnstillinger" på side 25*

Apparatet varmer med over-/undervarme. Du kan stille inn en temperatur på mellom 85 °C og 140 °C. Varigheten kan stilles inn i trinn på 30 minutter mellom 24 og 72 timer.

1. Sett funksjonsvelgeren på programmene 🍴.
   I displayet vises SAbb.
2. Still inn ønsket temperatur med temperaturvelgeren.
3. Trykk to ganger på tasten ⏲.
   I displayet er varigheten ⏲ markert.
4. Still inn varigheten med tasten + eller –.
   Merk: Sluttiden kan ikke forskyves.

Etter noen få sekunder begynner apparatet å varmes opp. Varigheten telles ned i displayet.

Når sabbatfunksjonen er avsluttet, høres et lydsignal. Apparatet slutter å varme. I displayet står varigheten på null.

Slå av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren til nullstilling.

Endre og avbryte

Etter start kan ikke innstillingene endres lenger.

Hvis du ønsker å avbryte sabbatfunksjonen, slår du av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren til nullstilling.

Rengjøring

Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge så fremt du sørger for nøye vedlikehold og rengjøring. Her finner du beskrivelse av hvordan apparatet skal vedlikeholdes og rengjøres.

Rengjøringsmidler

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

Ved rengjøring av kokesonen

- Ikke bruk ufortynnet oppvaskmiddel eller oppvaskmiddel ment for oppvaskmaskin.
- Ikke bruk skuresvamper.
- 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 skuresvamper.
- Ikke bruk høytrykksspyler eller dampstråle.
- De enkelte delene må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Vask nye svamper grundig før første gangs bruk.

⚠ 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.

Område	Rengjøringsmiddel
Flater i rustfritt stål* (alt etter apparattype)	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Tørk alltid av parallelt med 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.
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!

* Ekstrautstyr (Tilgjengelig for noen apparater. Alt etter apparattype.)

Område	Rengjøringsmiddel
Brytere Må ikke tas av.	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut.
Koketoppramme	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*: Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Gassbluss* (alt etter apparattype)	Ta av blusshodet 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. Blusslokket er i svart emalje. Fargen endres over tid. Dette påvirker ikke funksjonen.
Elektrisk kokesone* (alt etter apparattype)	Skuremiddel eller pussesvamper: Varm deretter opp kokeplaten et kort øyeblikk, slik at den tørker. Fuktige plater ruster 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 låset og rengjør kun med skrapebladet. Forsiktig, bladet er svært skarpt. Fare for personskader. Lås igjen etter rengjøringen. Skift straks ut skadde skrapeblad.
Glass-koketopp* (alt etter apparattype)	Vedlikehold: beskyttelses- og pleiemiddel for glass Rengjøring: rengjøringsmiddel for glass Følg rengjøringsanvisningene på pakningen.
	⚠ Glasskrape for kraftig smuss: Fjern låset og rengjør kun med skrapebladet. Forsiktig, bladet er svært skarpt. Fare for personskader. Lås igjen etter rengjøringen. Skift straks ut skadde skrapeblad.
Glassrute	Glassrens: Rengjør med en myk klut. Ikke bruk glasskrape. Du kan ta av døren slik at rengjøringen blir enklere. Les kapittelet *Hekte av og på ovnsdøren* først!

* Ekstrautstyr (Tilgjengelig for noen apparater. Alt etter apparattype.)

Område	Rengjøringsmiddel
Barnesikring dør* (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.
Tetning Må ikke tas av.	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler.
Ovnsrom	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Løs opp fastbrente matrester med en fuktig klut og såpevann. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. ⚠Bruk aldri ovnsrens på selvrensende overflater. La ovnsrommet stå åpent etter rengjøring slik at det tørker. Hvis stekeovnen har en selvrensfunksjon, er det best å bruke den. → *"Rengjøringsfunksjon" på side 36* **Merk:** På grunn av matrester kan det danne seg hvitt belegg. Dette er uproblematisk og påvirker ikke apparatets virkemåte. Ved behov kan du fjerne slike rester med sitronsyre.
Glassdekselet på stekeovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Stiger	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Stigene kan tas ut for rengjøring. Når gjør dette, må du lese kapittelet *Sett inn og ta ut stigene* 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. Dette kan skade stativet og gjøre at det fungerer dårligere.

* Ekstrautstyr (Tilgjengelig for noen apparater. Alt etter apparattype.)

Område	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. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
	Steketermometer* (alt etter apparattype) Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Sokkelskuff* (alt etter apparattype)	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.

* Ekstrautstyr (Tilgjengelig for noen apparater. Alt etter apparattype.)

Merknader

- Små fargeforskjeller på forsiden av apparatet kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.
- Skygger som ser ut som striper i glassrutene i døren, er lysreflekser fra ovnsromsbelysningen.
- Emalje blir brent ved svært høye temperaturer. Dermed kan det oppstå små fargeforskjeller. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Kanter av tynne metallplater lar seg ikke emaljere fullstendig. Disse kan derfor være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette.

Holde apparatet rent

Hold alltid apparatet rent og fjern smuss med en gang, slik at det ikke dannes smuss som er vanskelig å fjerne.

⚠ Advarsel – Fare for brann!
Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

Tips

- Rengjør ovnsrommet etter hver bruk. Da brenner ikke smusset seg fast.
- Fjern alltid kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker så snart som mulig.
- Bruk universalpannen når du skal steke svært fuktige kaker.
- Bruk egnet kokekar ved steking, f.eks. en stekegryte.

Rengjøringsfunksjon

Du kan rengjøre ovnsrommet med rengjøringsfunksjonen "Pyrolyse".

Du kan velge blant tre rengjøringstrinn.

Trinn	Rengjøringsgrad	Steketid
1	lett	ca. 1 time, 15 minutter
2	middels	ca. 1 time, 30 minutter
3	intensiv	ca. 2 timer

Velg høyere rengjøringstrinn desto kraftigere og eldre smusset er. Det er tilstrekkelig å rengjøre ovnsrommet hver 2. til 3. måned. Rengjør oftere hvis det er behov for det. Til én rengjøring trengs det bare ca. 2,5–4,8 kilowattimer.

Merknader

- Av hensyn til sikkerheten låses ovnsdøren automatisk fra en bestemt temperatur. Den kan ikke åpnes igjen før ovnsrommet er avkjølt og låssymbolet 🔒 i displayet slukker.
- Ovnsrombelysningen lyser ikke under rengjøringsfunksjonen.

⚠ Advarsel

Fare for forbrenning!

- Ovnsrommet blir svært varmt under rengjøringsfunksjonen. Åpne aldri apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- ⚠Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen. Ikke ta på apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

⚠ Advarsel

Fare for helseskader!

Under rengjøring med rengjøringsfunksjonen varmes ovnsrommet opp til svært høye temperaturer slik at rester etter steking, grilling og baking brenner opp. Da frigis det damp som kan irritere slimhinnene. Luft ut kjøkkenet grundig mens rengjøringsfunksjonen er i gang. Du må da helst ikke oppholde deg på kjøkkenet. Hold barn og husdyr på avstand. Disse anvisningene må også følges når rengjøringsfunksjonen brukes med utsatt starttid.

Før bruk av rengjøringsfunksjonen

Ovnsrommet må være tomt. Ta tilbehør, kokekar og stiger ut av ovnsrommet. Hvordan stigene hektes av, kan du lese i det tilsvarende kapittelet. → *"Stiger" på side 37*

Rengjør apparatdøren og kantene av ovnsrommet i området ved tetningene. Ikke bruk skuremidler på tetningslistene, og ikke ta listene av.

⚠ Advarsel

Fare for brann!

- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr ved bruk av rengjøringsfunksjonen. Før rengjøringsfunksjonen startes, må grovt smuss alltid fjernes fra ovnsrommet. Ikke la tilbehør stå i ovnen under rengjøringen.
- Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Hold fremsiden av apparatet fri. Hold barn på avstand.

Stille inn rengjøringsfunksjon

Før du stiller inn rengjøringsfunksjonen, må du sørge for at all informasjon om forberedelser er fulgt.

Varigheten er fast forhåndsinnstilt for hvert rengjøringstrinn og kan ikke endres.

1. Still inn Pyrolyse med funksjonsvelgeren.
2. Still inn rengjøringstrinnet med temperaturvelgeren. I displayet vises varigheten for hvert trinn.

Etter noen få sekunder starter rengjøringsfunksjonen. Varigheten telles ned i displayet.

Luft ut kjøkkenet mens rengjøringsfunksjonen er i gang.

Ovnsdøren låses like etter start. Symbolet 🔒 vises i displayet.

Når rengjøringsfunksjonen er ferdig, høres et lydsignal. I displayet står varigheten på null. Slå av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren til nullstilling.

Ovnsdøren kan ikke åpnes igjen før ovnsrommet er tilstrekkelig avkjølt og låssymbolet 🔒 er slukket.

Forskyve sluttiden

Sluttiden kan forskyves til et senere tidspunkt. Før start trykker du på tasten 🕒 helt til sluttsymbolet er markert i displayet. Forskyv sluttiden til et senere tidspunkt med tasten **+**.

Etter start går apparatet i ventemodus.

Endre og avbryte

Etter start kan ikke rengjøringstrinnet endres lenger.

Sluttiden kan endres så lenge apparatet er i ventemodus.

Dersom du ønsker å avbryte rengjøringsfunksjonen, slår du av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren til nullstilling.

Ovnsdøren er låst inntil ovnsrommet er tilstrekkelig avkjølt og låssymbolet slukker i displayet.

Etter avsluttet rengjøring

La ovnsrommet avkjøles. Tørk av asken som ligger igjen i ovnsrommet og området rundt døren med en fuktig klut.

Hekt stigene tilbake på plass.

Merk: Ved for mye smuss kan det oppstå hvite restflekker på emaljen. Dette er rester etter matvarene og er ikke farlig. De påvirker ikke funksjonen. Om nødvendig kan du fjerne restene med sitronsyre.

Stiger

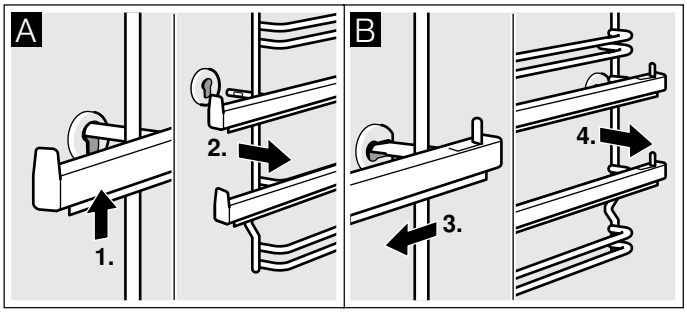
Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge, så fremt du sørger for grundig vedlikehold og rengjøring. Her kan du se hvordan stigene kan tas ut og rengjøres.

Sett inn og ta ut stigene

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

Ta ut stigene

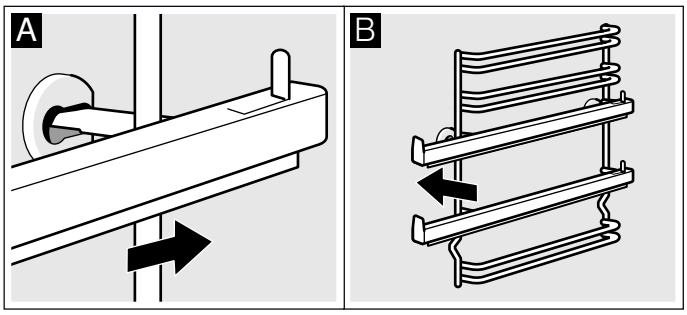
1. Løft opp stigen i forkant
2. og hekt den av (figur A).
3. Trekk deretter hele stigen fremover
4. og ta den ut (figur B).



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

Hekte stigene på plass

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



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

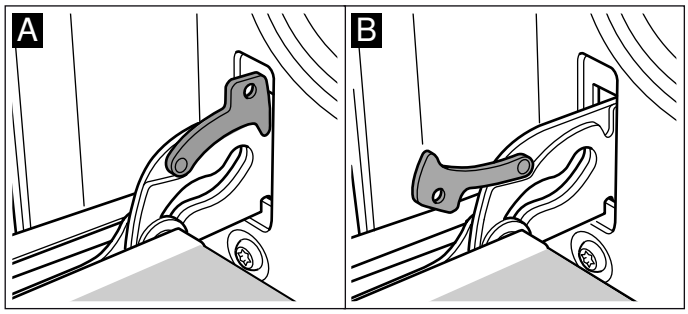
Apparatdør

Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge, så fremt du sørger for grundig vedlikehold og rengjøring. Her kan du se hvordan ovnsdøren kan tas ut og rengjøres.

Sette inn og ta ut stekeovnsdøren

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

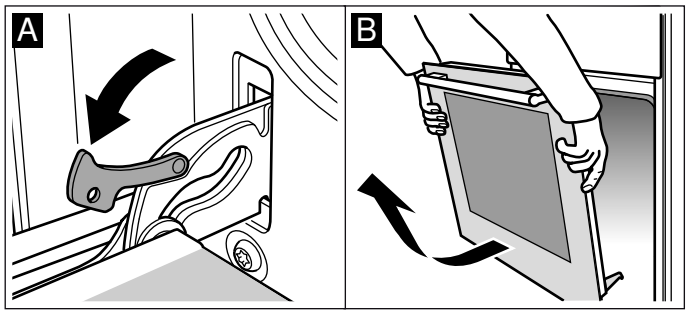
Alle hengslene på stekeovnsdøren har sperrehendel. Når sperrehendlene er vippet ned (figur A), er stekeovnsdøren sikret. Den kan ikke tas av. Når sperrehendelen på stekeovnsdøren er vippet opp (figur B), er hengslene sikret. De kan ikke klappe sammen.



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

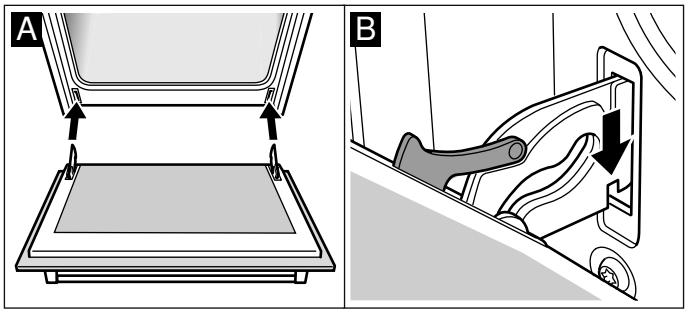
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



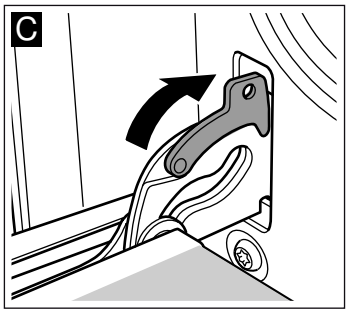
Sett døren på plass

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.

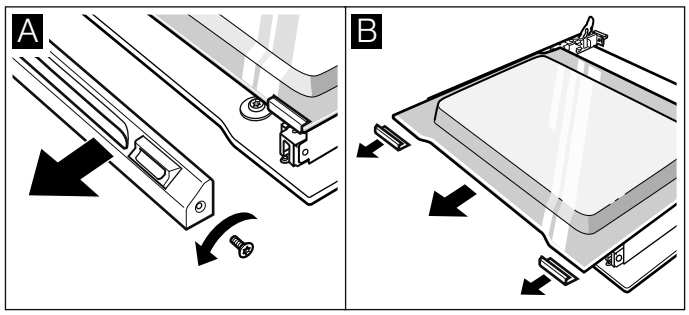
Montering og utmontering av glassruter

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

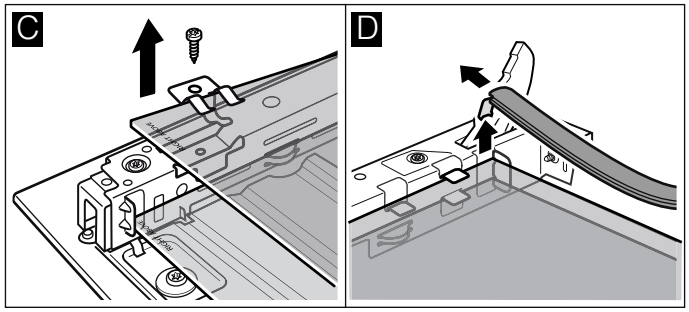
Ved utmontering av de innvendige glassrutene må du være oppmerksom på rekkefølgen du tar dem ut i. Se på nummeret på glassruten når du skal montere glassrutene i riktig rekkefølge igjen.

Utmontering

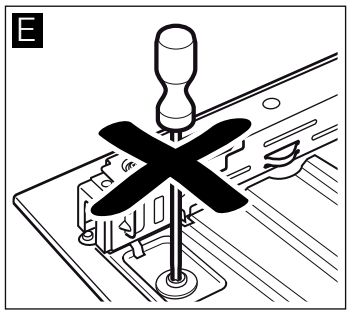
1. Hekt av stekeovnsdøren og legg den med håndtaket ned på et håndkle e.l.
2. Skru av dekselet øverst på stekeovnsdøren. Dette gjør du ved å skru ut skruene på høyre og venstre side (figur A).
3. Løft den øvre glassruten, trekk den ut og ta av de to små tetningene (figur B).



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



6. Trekk den nederste ruten på skrå oppover for å ta den ut.
7. Skru IKKE ut skruene på høyre og venstre side av platedelen (figur E).



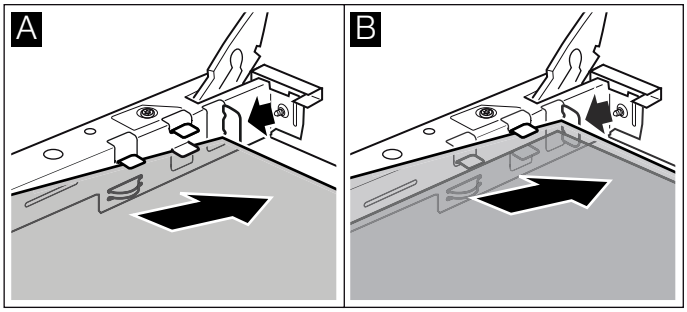
Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

⚠ Advarsel – Fare for personskader!
Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.

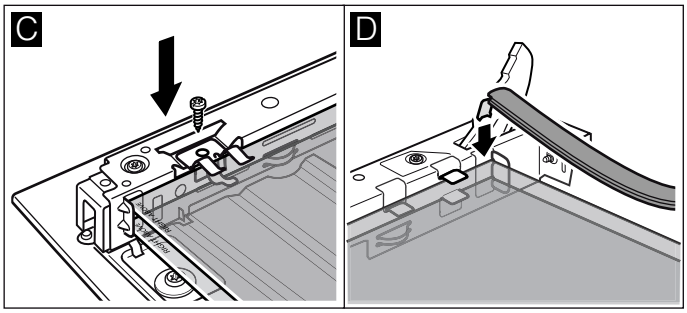
Montering

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

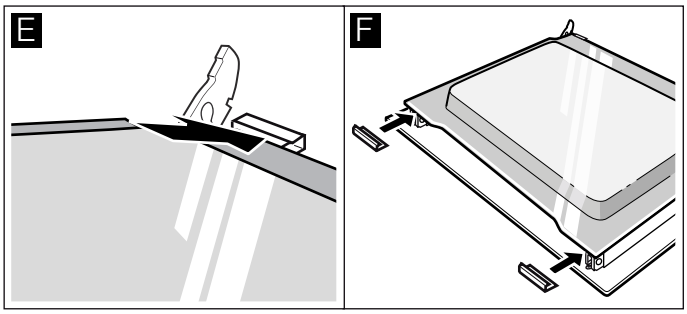
1. Skyv den nedre glassruten inn på skrå bakover (figur A).
2. Skyv inn den midtre glassruten (figur B).



3. Sett på festeklemmer på høyre og venstre side av ruten, juster dem slik at fjærene er over skruehullet og skru dem fast (figur C).
4. Sett tetningen på plass under glassruten igjen (figur D).



5. Skyv den øverste ruten på skrå bakover inn i de to holderne. Pass på at du ikke samtidig skyver tetningen bakover (figur E).
6. Sett de to små tetningene på plass på glassruten til høyre og venstre igjen (figur F).



7. Sett på dekselet og skru det fast.
8. Hekt på stekeovnsdøren igjen.

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

Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)

Bruk

Hvorfor kan ikke platetoppen slås på, og hvorfor lyser symbolet for barnesikring?

Barnesikringen er aktivert.
Opplysninger om denne funksjonen finner du i kapittel ⟶ *"Barnesikring"*.

Hvorfor blinker indikasjonene, og hvorfor lyder det en signaltone?

Fjern væsker eller spiserester fra betjeningsfeltet. Fjern alle gjenstander som ligger på betjeningsfeltet.
Anvisningen for å deaktivere signaltonen finner du i kapittel ⟶ *"Grunninnstillinger"*.

Lyder

Hvorfor hører man lyder under matlagingen?

Alt etter kvaliteten på bunnen av kokekaret kan det oppstå lyder mens platetoppen er i drift. Disse lydene er vanlige, er en del av induksjonsteknologien og tyder ikke på noen defekt.

Mulige lyder

Dyp summing som fra en transformator:
Oppstår ved matlaging på høyt koketrinn. Lyden forsvinner eller blir stillere når koketrinnet reduseres.

Dyp piping:
Oppstår når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når kokekaret fylles med vann eller matvarer.

Knitring:
Oppstår i kokekar bestående av ulike materialer som ligger over hverandre, eller ved samtidig bruk av kokekar i forskjellig størrelse og av forskjellig materiale. Styrken på lyden kan variere alt etter mengde og måten man tilbereder matrettene på.

Høye pipetoner:
Kan oppstå når to kokesoner samtidig står på høyeste koketrinn. Pipetonene forsvinner eller blir svakere når koketrinnet reduseres.

Ventilatorlyd:
Kokefeltet er utstyrt med en ventilator som slår seg på ved høye temperaturer. Ventilatoren kan fortsatt stå på også etter at kokefeltet er slått av dersom den målte temperaturen fremdeles er for høy.

Kokekar

Hva slags kokekar er egnet til induksjonstopp?

Informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, finner du i kapittel ⟶ *"Koking med induksjon"*.

Hvorfor varmes ikke kokesonen opp, og hvorfor blinker koketrinnet?

Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på.
Sjekk at kokesonen som kokekaret står på, er slått på.

Kokekaret er enten for lite til den påslåtte kokesonen, eller det egner seg ikke til induksjon.
Sjekk at kokekaret egner seg til induksjon, og at det står på den kokesonen som passer best til størrelsen på kokekaret. Opplysninger om type, størrelse og hvor man setter kokekaret hen, finner du i kapitlene ⟶ *"Koking med induksjon"*, ⟶ *"Kombinasjonssone"* og ⟶ *"Move-funksjon"*.

Hvorfor tar det så lang tid før kokekaret er oppvarmet, eller hvorfor varmes det ikke tilstrekkelig opp, til tross for at det er stilt inn et høyt koketrinn?

Kokekaret er enten for lite til den påslåtte kokesonen, eller det egner seg ikke til induksjon.
Sjekk at kokekaret egner seg til induksjon, og at det står på den kokesonen som passer best til størrelsen på kokekaret. Opplysninger om type, størrelse og hvor man setter kokekaret hen, finner du i kapitlene ⟶ *"Koking med induksjon"*, ⟶ *"Kombinasjonssone"* og ⟶ *"Move-funksjon"*.

Rengjøring

Hvordan rengjøres platetoppen?

Optimale resultater oppnås med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Det anbefales ikke å bruke sterke eller skurende rengjøringsmidler, rengjøringsmidler for oppvaskmaskin (konsentrater) eller skurekluter.

Mer informasjon om rengjøring og vedlikehold av platetoppen finner du i kapittel ⟶ *"Rengjøring"*.

Hva kan du gjøre ved feil?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du tar kontakt med kundeservice, kan du forsøke å utbedre feilen selv ved hjelp av tabellen.

Visning	Mulig årsak	Utbedring av feil
Ingen	Strømforsyningen er brutt.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen.
	Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.	Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.
	Feil med elektronikken.	Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand.	Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
Lampen – blinker i kokesone-indikatorene.	Det er oppstått en feil med elektronikken.	Bekreft feilmeldingen ved å dekke til betjeningsflaten med hånden et kort øyeblikk.
F2	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør deretter et vilkårlig symbol på platetoppen.
F4	Elektronikken ble overopphetet, og alle kokesoner er koblet ut.	
F5 + koketrinn og signaltone	Et varmt kokekar står i betjeningsfeltet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern kokekaret. Feilindikasjonen slukker kort tid etter. Nå kan du fortsette tilberedningen.
F5 og signaltone	Et varmt kokekar står i betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.	Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når feilindikasjonen slukner, kan du fortsette tilberedningen.
F1/F6	Kokeplaten er overopphetet og ble slått av for å beskytte arbeidsflaten din.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
F8	Kokesonen har vært i drift over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. Se kapittel
E9000 E9010	Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde.	Ta kontakt med din strømleverandør.
U400	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet.	Koble platetoppen fra strømnettet. Kontroller at den er tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.

Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

Merknader

- Dersom E vises i displayet, må du trykke lenge på sensorfeltet til den aktuelle kokesonen for å lese av feilkoden.
- Hvis du ikke finner feilkoden i tabellen, kobler du platetoppen fra strømnettet, venter i 30 sekunder og kobler platetoppen til på nytt. Dersom den samme feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.
- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i standby-modus.

Feil som du selv kan utbedre

Tekniske feil på apparatet kan du ofte enkelt reparere selv.

Dersom en rett ikke blir helt vellykket, kan du finne mange tips og råd om tilberedning bakerst i bruksanvisningen. → *"Testet for deg i vårt prøvekjøkken" på side 46*

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
Apparatet virker ikke.	Sikringen er defekt.	Kontroller sikringen i sikringsskapet.
	Strømbrudd	Kontroller om kjøkkenlampen eller andre kjøkkenapparater fungerer.
Klokkeslettet blinker i displayet.	Strømbrudd.	Still inn klokkeslettet på nytt.
Det går ikke an å stille inn apparatet. Et nøkkelsymbol lyser i displayet eller SAFE.	Barnesikringen er aktivert.	Deaktiver barnesikringen ved å trykke ca. 4 sekunder på tasten med nøkkelsymbolet.
Ovnsdøren kan ikke åpnes. Et nøkkelsymbol lyser i displayet.	Ovnsdøren er låst med barnesikring.	Deaktiver barnesikringen ved å trykke ca. 4 sekunder på tasten med nøkkelsymbolet. Sperren kan slås av i grunninnstillingene.
Ovnsdøren kan ikke åpnes. Et låssymbol 🔒 lyser i displayet.	Ovnsdøren er låst på grunn av rengjøringsfunksjonen.	Vent til ovnsrommet er avkjølt og låssymbolet 🔒 slukker.
Etter at en driftstype er koblet inn, blinker h i displayet.	Apparatet er ikke tilstrekkelig avkjølt.	Slå av apparatet, la det kjøles ned og koble driftstypen inn igjen.
Apparatet varmer ikke. Kolonet i displayet blinker. På enkelte apparater lyser også d i displayet.	Demomodus er aktivert.	Koble apparatet fra strømnettet et kort øyeblikk (slå av sikringen i sikringsskapet). Deretter deaktiverer du demomodus innen ca. 5 minutter ved å sette grunninnstillingen c 13 eller cb på verdien 0. → *"Grunninnstillinger" på side 25*

⚠ 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.

Feilmeldinger i displayet

Dersom displayet viser en feilmelding med "E", f.eks. E05-32, trykker du på tasten ⏲. Feilmeldingen tilbakestilles. Still ev. inn klokkeslettet på nytt.

Dersom det kun var en engangsfeil, kan du bruke apparatet som vanlig igjen. Dersom feilmeldingen vises igjen, ringer du kundeservice og oppgir den nøyaktige ordlyden i feilmeldingen samt apparatets produksjonsnummer (E-nr.). → *"Kundeservice" på side 43*

Maksimal driftsvarighet

Når det er gått flere timer uten at du har foretatt innstillinger på apparatet, slutter apparatet automatisk å varme. På den måten forhindres utilsiktet kontinuerlig drift.

Tidspunktet for når den maksimale driftstiden nås, er avhengig av de ulike innstillingene på apparatet.

Maksimal driftsvarighet nådd
I displayet vises F8.

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Du kan stille inn på nytt ved behov.

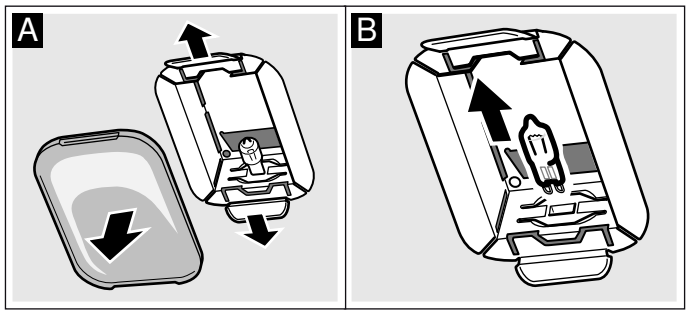
Tips: For å unngå at apparatet utilsiktet slår seg av, f.eks. ved langvarig tilberedning, kan du stille inn en varighet. Apparater varmer helt til den innstilte varigheten er telt ned.

Bytte stekeovnslampe i taket

Dersom stekeovnslampen er gått, må den skiftes. 25 watts halogenlamper, 230 V, som tåler høy temperatur, fås hos kundeservice eller i faghandelen. Ta i halogenlampen med en tørr klut. Dermed forlenges lampens levetid. 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. Ta av glassdekselet. Trykk metalltappene til siden med tomlene (figur A).
3. Trekk lampen ut – ikke skru den (figur B). Sett inn den nye lampen – pass på plasseringen av stiftene. Trykk lampen fast.



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

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

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.

Programmer

Med programmene kan du enkelt tilberede retter. Du velger et program, og apparatet tar i bruk de optimale innstillingene for det.

Ovnsrommet må ikke være for varmt hvis du skal oppnå gode resultater. La ovnsrommet avkjøles, og ikke start programmet før det er avkjølt.

Kokekar

Følg anvisningene fra produsenten av kokekaret.

Egnede kokekar:
Bruk varmebestandig kokekar inntil 300 °C.

Best egnet er kokekar av glass eller glasskeramikk. Grillen virker gjennom glasslokket, og steken får en fin, sprø skorpe.

Kokekar av rustfritt stål er bare til en viss grad egnet. Den skinnende overflaten reflekterer varmestrålingen i svært stor grad. Retten blir mindre brun, og kjøttet mindre stekt. Hvis du bruker en ovnsgryte av rustfritt stål, må du ta av lokket når programmet er avsluttet. Grill kjøttet på grilltrinn 3 i ytterligere 8 til 10 minutter.

Retten brunes kraftigere nedenfra i kokekar av emaljert stål, støpejern eller trykkstøpt aluminium. Tilsett litt mer væske.

Tips: Dersom stekesjyen blir for lys eller for mørk, tilsetter du mindre eller mer væske neste gang.

Uegnede kokekar:
Kokekar av lys, skinnende aluminium, uglasert keramikk og kokekar av plast med plasthåndtak er ikke egnet.

Størrelse på kokekaret:
Steken skal dekke ca. to tredjedeler av bunnen på kokekaret. På den måten får du fin stekesjy.

Avstanden mellom kjøttet og lokket bør være minst 3 cm. Kjøttet kan heve seg under stekingen.

Klargjøring av retten

Bruk dypfryste matvarer rett ut av fryseren. For kjøttretter bør du bruke ferske matvarer, helst med kjøleskapstemperatur.

Tips: Svært magert kjøtt blir saftigere dersom det legges noen strimler med bacon oppå.

Vei matretten. Du trenger vekten for å foreta innstillingen. Still alltid inn en vekt høyere.

Sett kokekaret på risten. Sett det alltid inn i kaldt ovnsrom.

Programmer

Når en stek er ferdig, kan den hvile i avslått, lukket ovnsrom i 10 minutter. På den måten blir kjøttsaften bedre fordelt.

Merk: Vektområdet er bevisst avgrenset. Til svært store retter finnes det ofte ikke noe passende kokekar, og tilberedningsresultatet vil ikke stemme.

Program		Type mat	Kokekar	Tilsett væske	Innset-tings-høy-de	Innstil-lings-vekt	Merknader
01	**Pizza**, tynn bunn	dypfryst, forstekt	Universalpanne med bakepapir	Nei	3	Total-vekt	Ovnsrommet må være kaldt ved start. Følg anvisningene på emballasjen hvis du vil lage en pizza til.
02	**Pizza**, tykk bunn	dypfryst, forstekt	Universalpanne med bakepapir	Nei	3	Total-vekt	Ovnsrommet må være kaldt ved start. Følg anvisningene på emballasjen hvis du vil lage en pizza til.
03	**Lasagne**	dypfryst	Originalforpakning	Nei	3	Total-vekt	-
04	**Pommes frites**	dypfryst	Universalpanne med bakepapir	Nei	3	Total-vekt	Legg dem ved siden av hverandre på universalpannen.
05	**Forstekte rundstykker**	dypfryst, forstekt	Universalpanne med bakepapir	Nei	3	Total-vekt	-
06	**Potetgrateng**	-	Gratengform uten lokk	Nei	2	Total-vekt	-
07	**Pastagrateng**	med forhåndskokt pasta	Gratengform uten lokk	Nei	2	Total-vekt	-
08	**Ovnsstekte poteter**, hele	uskrellede, melne poteter	Universalpanne	Nei	3	Total-vekt	-
09	**Gryterett**, med grønnsaker	vegetarisk	Høy stekegryte med lokk	Etter oppskrift	2	Total-vekt	Kutt grønnsaker med lang steketid (f.eks. gulrøtter) i mindre stykker enn grønnsaker med kort steketid (f.eks. tomater).
10	**Gryterett**, med kjøtt	-	Høy stekegryte med lokk	Etter oppskrift	2	Total-vekt	Ikke brun kjøttet på forhånd
11	**Gulasj**	Storfe- eller svinekjøtt skåret i terninger, med grønnsaker	Høy stekegryte med lokk	Etter oppskrift	2	Total-vekt	Legg kjøttet nederst og dekk det med grønnsaker. Ikke brun kjøttet på forhånd
12	**Fisk**, hel	Klar til tilberedning, krydret	Stekegryte med lokk	Dekk bunnen av stekegryten	2	Fiske-vekt	-
13	**Kylling**, uten fyll	Klar til tilberedning, krydret	Stekegryte med glasslokk	Nei	2	Kylling-vekt	Legges med brystet opp i kokekaret
14	**Kylling i stykker**	Klar til tilberedning, krydret	Stekegryte med lokk	Dekk bunnen av stekegryten	2	Vekten på den tyngste av delene	-
15	**Kalkunbryst**	i ett stykke, krydret	Stekegryte med glasslokk	Dekk bunnen av stekegryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker	2	Kalkunbryst-vekt	-
16	**And**, uten fyll	Klar til tilberedning, krydret	Stekegryte uten lokk	Nei	2	Ande-vekt	-
17	**Gås** , uten fyll	Klar til tilberedning, krydret	Stekegryte uten lokk	Nei	2	Gåse-vekt	-
18	**Grytestek av okse**	f.eks. høyrygg, bog, rundstek eller surstek	Stekegryte med lokk	Dekk bunnen av stekegryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker	2	Kjøtt-vekt	Ikke brun kjøttet på forhånd

Program		Type mat	Kokekar	Tilsett væske	Innset-tings-høy-de	Innstil-lings-vekt	Merknader
19	**Roastbiff**, medium	Klar til tilbered-ning, krydret	Stekegryte uten lokk	Nei	2	Kjøtt-vekt	Ikke brun kjøttet på for-hånd, legges med fettsi-den opp i kokekaret
20	**Okserulader**	Fylt med grønnsa-ker eller kjøtt	Stekegryte med lokk	Ruladene skal være nesten helt dekket, f.eks. med kraft eller vann	2	Samlet vekt på alle fylte rulader	Ikke brun kjøttet på for-hånd
21	**Kjøttpudding**, fersk	Kjøttdeig av storfe, svin eller lam	Stekegryte med lokk	Nei	2	Stek-vekt	Ikke brun kjøttet på for-hånd
22	**Lammelår**, medium	Uten ben, krydret	Stekegryte med lokk	Dekk bunnen av steke-gryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker	2	Kjøtt-vekt	Ikke brun kjøttet på for-hånd
23	**Lammelår**, gjennom-stekt	Uten ben, krydret	Stekegryte med lokk	Dekk bunnen av steke-gryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker	2	Kjøtt-vekt	Ikke brun kjøttet på for-hånd
24	**Kalvestek**, marmorert	F.eks. ryggstykke eller mørbrad	Stekegryte med lokk	Dekk bunnen av steke-gryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker	2	Kjøtt-vekt	Ikke brun kjøttet på for-hånd
25	**Kalvestek**, mager	F.eks. mørbrad eller rundstek	Stekegryte med lokk	Dekk bunnen av steke-gryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker	2	Kjøtt-vekt	Ikke brun kjøttet på for-hånd
26	**Rådyrlår**	Uten ben, saltet	Stekegryte med lokk	Dekk bunnen av steke-gryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker	2	Kjøtt-vekt	-
27	**Kanin**, hel	Klar til tilbered-ning, krydret inn-vendig	Stekegryte med glasslokk	Dekk bunnen av steke-gryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker	2	Kjøtt-vekt	-
28	**Svinenakke-stek**	Uten ben, krydret	Stekegryte med glasslokk	Dekk bunnen av steke-gryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker	2	Kjøtt-vekt	Ikke brun kjøttet på for-hånd
29	**Svinestek**, med svor	F.eks. skulder, krydret og skåret svor	Stekegryte med glasslokk	Dekk bunnen av steke-gryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker	2	Kjøtt-vekt	Legges med fettsiden opp i kokekaret, svoren skal være godt saltet
30	**Svinefilet**	krydret	Stekegryte med glasslokk	Dekk bunnen av steke-gryten, tilsett ev. inntil 250 g grønnsaker	2	Kjøtt-vekt	Ikke brun kjøttet på for-hånd

Stille inn program

Apparatet velger optimal varmetype samt tids- og temperaturinnstilling. Du trenger bare å stille inn vekten.

Vekten kan kun stilles inn innenfor det definerte området.

1. Sett funksjonsvelgeren på programmene ⊞.
2. Still inn ønsket program med tasten + eller −.
3. Still inn vekten på retten med temperaturvelgeren.

Etter noen sekunder starter programmet. Varigheten telles ned i displayet.

Når programmet er avsluttet, høres det et lydsignal. I displayet står varigheten på null.

Når du er fornøyd med tilberedningsresultatet, slår du av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren i nullstilling.

Programmets varighet

Du kan lese av varigheten på det programmet du har stilt inn. Før start trykker du på tasten ◷ helt til symbolet for varighet er markert i displayet. Trykk på tasten ◷ på nytt helt til programmet eller vekten vises.

Du kan ikke endre den forhåndsinnstilte varigheten for programmene.

Ettersteke

Så snart programmet og signalet er avsluttet, kan du stille inn varighet med tasten +. Apparatet fortsetter å varme med innstillingene for programmet.

Merk: Du kan ettersteke så mange ganger du vil.

Når du er fornøyd med tilberedningsresultatet, slår du av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren i nullstilling.

Forskyve sluttiden

På noen programmer kan sluttiden forskyves til et senere tidspunkt. Før start trykker du på tasten ◷ helt til sluttsymbolet er markert i displayet. Forskyv sluttiden til et senere tidspunkt med tasten +.

Etter start går apparatet i ventemodus.

Endre og avbryte

Etter start kan ikke programnummeret og vekten endres lenger.

Sluttiden kan endres så lenge apparatet er i ventemodus.

Dersom du ønsker å avbryte programmet, slår du av apparatet ved å vri funksjonsvelgeren til nullstilling.

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

Her finner du et utvalg matretter og de beste innstillingene for dem. Vi viser deg hvilken varmetype og temperatur som er best egnet for 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.

Merk: Ved tilberedning av mat kan det oppstå mye vanndamp i ovnsrommet.
Apparatet er svært energieffektivt og avgir lite varme under drift. På grunn av de høye temperaturforskjellene mellom innsiden av apparatet og de utvendige delene, kan det danne seg kondens på døren, betjeningsfeltet eller møbeloverflater i nærheten. Dette er normalt. Med forvarming og forsiktig åpning av døren kan kondensen reduseres.

Generell informasjon

Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen finner du optimal varmetype for forskjellige retter. Temperatur og varighet avhenger av mengde og oppskrift. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med den laveste verdien. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still inn en høyere temperatur neste gang, dersom det er behov for dette.

Merk: Tilberedningstidene kan ikke forkortes med høyere temperaturer. Rettene ville da bli stekt på utsiden, men være rå inni.

Innstillingsverdiene gjelder når matrettene settes inn i kaldt ovnsrom. På den måten kan du spare energi. Hvis du forvarmer ovnen, reduseres de oppgitte steketidene med noen minutter.

For å tilberede enkelte matretter må du først varme opp ovnen. Dette står oppført i tabellen. Ikke sett retten og tilbehøret inn i ovnen før den er varm.

Hvis du vil tilberede retter etter egen oppskrift, må du se på lignende retter i tabellen. Du finner mer informasjon i tipsene under innstillingstabellene.

Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet. På denne måten får du et optimalt tilberedningsresultat og sparer energi.

Varmetypen Skånsom varmluft

Skånsom varmluft er en intelligent varmetype for skånsom tilberedning av kjøtt, fisk og bakst. Apparatet sørger for optimal regulering av energitilførselen i ovnsrommet. Maten tilberedes i faser med restvarme. På den måten blir retten saftigere og mindre brunet. Alt etter tilberedning og rett kan det spares energi. Hvis du åpner apparatdøren for tidlig under stekingen, eller hvis du bruker forvarming, går denne effekten tapt.

Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og varmetypene. Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

Sett rettene inn i det kalde, tomme ovnsrommet. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. Stek kun i én høyde.

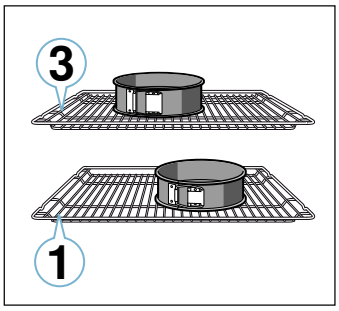
Varmetypen Skånsom varmluft brukes til å beregne energiforbruk i sirkulasjonsmodus og energieffektklasse.

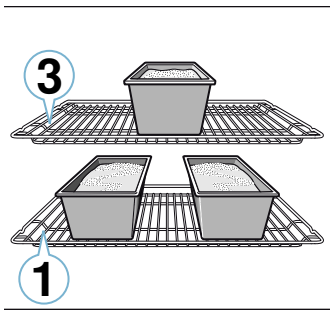
Steking i én høyde

Bruk følgende innsettingshøyder når du steker i én høyde:
- Høyde 2, høy bakst eller form på risten
- Høyde 3, flat bakst eller stekebrett

Steking i flere høyder

Bruk varmetypen varmluft. Bakverk på plater eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.
Steking i to høyder:
- universalpanne, høyde 3
  stekebrett, høyde 1
- Former på risten
  første rist, høyde 3
  andre rist, høyde 1





Steking i tre høyder:
- stekebrett, høyde 5
  universalpanne, høyde 3
  stekebrett, høyde 1

Ved å tilberede flere retter samtidig kan du spare energi. Sett formene ved siden av hverandre eller diagonalt over hverandre i stekeovnen.

Tilbehør

Bruk bare originaltilbehør til apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene.

Pass på at du alltid bruker egnet tilbehør og setter det inn på riktig måte. → *"Tilbehør" på side 16*

Bakepapir

Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær det derfor til slik at det passer til stekebrettet.

Kaker og bakst

Apparatet har mange varmetyper for tilberedning av kaker og småbakst. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange retter.

Ta også hensyn til kommentarene i avsnittet om heving av deigen.

Stekeformer

For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi mørke stekeformer av metall.

Stekeformer i lys aluminium, keramikkformer og glassformer forlenger steketiden, og baksten blir ikke så jevnt brunt.

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

Dypfryste produkter

Ikke bruk dypfryste produkter med kraftig isdannelse. Fjern is fra maten.

Dypfryste produkter er delvis ujevnt forstekt. Den ujevne brunfargen består også etter steking.

Brød og rundstykker

Obs!
Du må aldri helle vann i ovnsrommet eller sette kokekar med vann i bunnen av ovnsrommet. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.

Mange retter blir mest vellykket hvis de stekes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

Innstillingsverdiene for brøddeiger gjelder både for deiger på bakeplate og deiger i brødform.

Kaker i form

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettings-høyde	Varmety-pe	Temperatur i °C	Varighet i min
Formkake, enkel	Kranse-/brødform	2		160-180	50-60
Formkake, enkel, 2 høyder	Kranse-/brødform	3+1		140-160	60-80
Formkake, fin	Kranse-/brødform	2		150-170	60-80
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	3		160-180	30-40
Frukt- eller ostekake med mørdeigbunn	Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Terte	Terteform	1		200-240	25-50
Gjærbakst	Springform Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Gugelhupf (formkake)	Høy randform	2		150-170	60-80
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Sukkerbrød, 6 egg	Springform Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Kaker på brett

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettings-høyde	Varmety-pe	Temperatur i °C	Varighet i min
Formkake med fyll	Universalpanne	3		160-180	20-45
Småbakst av gjærdeig, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-160	30-55
Mørdeigskake med tørt fyll	Universalpanne	2		170-190	25-35
Mørdeigskake med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		160-170	35-45
Mørdeigskake med saftig fyll	Universalpanne	2		160-180	60-90
Gjærbakst med tørt fyll	Universalpanne	3		170-180	25-35
Gjærbakst med tørt fyll, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	20-30
Gjærbakst med saftig fyll	Universalpanne	3		160-180	30-50
Gjærbakst med saftig fyll, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	40-65
Kringle, krans	Universalpanne	2		160-170	35-40
Rullekake	Universalpanne	2		170-190*	15-20
Strudel, søt	Universalpanne	2		190-210	55-65
Strudel, fryst	Universalpanne	3		180-200	35-45

* forvarm i 10 minutter

Småbakst

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettings-høyde	Varmety-pe	Temperatur i °C	Varighet i min
Muffins	Muffinsform	2		170-190	20-40
Muffins, 2 høyder	Muffinsformer	3+1		160-170	30-40
Småbakst av gjærdeig	Universalpanne	3		150-170	25-35
Småbakst av gjærdeig, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	25-40
Butterdeigbakst	Universalpanne	3		180-200	20-30
Butterdeigsbakst, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	25-35
Butterdeigsbakst, 3 høyder	Stekebrett + universalpanne	5+3+1		170-190	30-45
Vannbakkels	Universalpanne	3		190-210	35-50
Vannbakkels, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		190-210	35-45

Småkaker

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min
Sprøytebakst	Universalpanne	3		140-150*	30-40
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-150*	30-45
Sprøytebakst, 3 høyder	Stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-140*	40-55
Småkaker	Universalpanne	3		140-160	20-30
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		130-150	25-35
Småkaker, 3 høyder	Stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-150	30-40
Baiser	Universalpanne	3		80-100	100-150
Marengs, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		90-100*	100-150
Makroner	Universalpanne	2		100-120	30-40
Makroner, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		100-120	35-45
Makroner, 3 høyder	Stekebrett + universalpanne	5+3+1		100-120	40-50

* forvarming

Brød og rundstykker

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Trinn	Temperatur i °C	Varighet i min
Brød, 750 g (med og uten form)	Universalpanne eller brødform	2		-	180-200	50-60
Brød, 1000 g (med og uten form)	Universalpanne eller brødform	2		-	200-220	35-50
Brød, 1500 g (med og uten form)	Universalpanne eller brødform	2		-	180-200	60-70
Pide (tyrkisk flatt brød)	Universalpanne	3		-	240-250	25-30
Boller, ferske	Universalpanne	3		-	170-180*	20-30
Boller, ferske 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		-	160-180*	15-25
Rundstykker, ferske	Universalpanne	3		-	200-220	20-30
Ristet brød, gratinert, 4 stk.	Rist	3		-	200-220	15-20
Ristet brød, gratinert, 12 stk.	Rist	3		-	220-240	15-25

* forvarming

Pizza, quiche og krydret bakst

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min
Pizza, fersk	Universalpanne	3		170-190	20-30
Pizza, fersk, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		160-180	35-45
Pizza, fersk, tynn bunn	Universalpanne	2		250-270*	20-30
Pizza, avkjølt	Universalpanne	1		180-200*	10-15
Pizza, fryst, tynn bunn, 1 stk.	Rist	2		190-210	15-20
Pizza, fryst, tynn bunn, 2 stk.	Universalpanne + rist	3+1		190-210	20-25
Pizza, dypfryst, tykk bunn 1 stk.	Rist	3		180-200	20-25
Pizza, dypfryst, tykk bunn 2 stk.	Universalpanne + rist	3+1		170-190	20-30
Minipizza	Universalpanne	3		190-210	10-20
Krydderkake i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche	Terteform	2		190-210	35-45

* forvarming

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettings-høyde	Varmety-pe	Temperatur i °C	Varighet i min
Terte	Gratengform	2		170-190	55-65
Empanada	Universalpanne	3		180-190	35-45
Børek	Universalpanne	2		220-240	30-40
* forvarming					

Tips om baking

Du vil finne ut om baksten er gjennomstekt.	Stikk med en blomsterpinne der hvor baksten er høyest. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er baksten ferdig.
Baksten faller sammen.	Bruk mindre væske neste gang. Eller still inn temperaturen 10 °C lavere og forleng steketiden. Vær oppmerksom på ingrediensene og anvisningene i oppskriften.
Baksten er høy på midten og lavere langs kanten.	Smør bare bunnen av springformen. Etter stekingen løsner du baksten forsiktig med en kniv.
Fruktsaften renner ut.	Bruk en dypere universalpanne neste gang.
Småbakst kleber seg sammen under steking.	Hvert bakeemne bør ha ca. 2 cm plass rundt seg. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Baksten er for tørr.	Still inn temperaturen 10 °C høyere og forkort steketiden.
Baksten blir for lys.	Dersom både innsettingshøyde og tilbehør er korrekt, kan du forlenge steketiden eller øke temperaturen.
Baksten blir for lys på toppen og for mørk nederst.	Sett baksten inn på et høyere nivå neste gang.
Baksten blir for mørk på toppen og for lys nederst.	Sett baksten inn på et lavere nivå neste gang. Velg en lavere temperatur og forleng steketiden.
Bakst i form blir for mørk på baksiden.	Ikke plasser formen helt inntil bakveggen, men plasser den midt på tilbehøret.
Baksten blir for mørk.	Velg en lavere temperatur neste gang og forleng ev. steketiden.
Baksten blir ikke jevnt stekt.	Velg en litt lavere temperatur. Bakepapir som stikker ut fra brettet, kan påvirke luftsirkulasjonen. Skjær alltid til bakepapiret slik at det passer til stekebrettet. Pass på at formen ikke står rett foran åpningene i bakveggen i ovnsrommet. Når du steker småbakst, må emnene være så like av størrelse og tykkelse som mulig.
Du har stekt i flere høyder. På det øverste stekebrettet er baksten mørkere enn på det nederste.	Bruk alltid varmluft når du steker i flere høyder. Bakst på brett som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.
Baksten ser fin ut, men er ikke gjennomstekt.	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 paneringsmel over, og legg deretter fyllet oppå.
Baksten løsner ikke når den hvelves.	La baksten avkjøles i 5 til 10 minutter etter steking. Løsner den fremdeles ikke, kan du løsne den forsiktig langs kanten med en kniv. Hvelv deretter kaken på nytt og dekk formen flere ganger med en våt, kald klut. Neste gang må du smøre formen og strø over paneringsmel.

Suffleer og gratenger

Apparatet har mange varmetyper for tilberedning av gratenger. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for mange matretter.

Hvor lang steketid en grateng trenger, avhenger av størrelsen på kokekaret og hvilken høyde gratengen settes inn i.

Til suffleer og gratenger bruker du et bredt, flatt kokekar. I et smalt, høyt kokekar trenger rettene mer tid og blir mørkere på oversiden.

Bruk alltid de angitte innsettingshøydene.

Du kan tilberede rettene i én høyde i former eller med universalpannen.

- Former på risten: høyde 2
- universalpanne, høyde 3

Ved å tilberede flere retter samtidig kan du spare energi. Sett formene ved siden av hverandre i ovnsrommet.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettings-høyde	Varmety-pe	Temperatur i °C	Varighet i min
Grateng, krydret, kokte ingredienser	Gratengform	2		200-220	30-60
Grateng, søt	Gratengform	2		180-200	50-60
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy	Gratengform	2		150-170	60-80
Potetgrateng, rå ingredienser, 4 cm høy, 2 høyder	Gratengform	3+1		150-160	70-80

Fjærkre, kjøtt og fisk

Apparatet har forskjellige varmetyper for tilberedning av fjærkre, kjøtt og fisk. I innstillingstabellene finner du optimale innstillinger for noen retter.

Steking på rist

Steking på rist er spesielt godt egnet for stort fjærkre eller flere stykker samtidig.

Legg grillstykkene rett på risten. Skal du grille ett enkelt grillstykke, bør du helst legge det midt på risten.

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

Fyll opptil ½ liter vann i universalpannen avhengig av størrelsen på steken og hva slags stek det er. Væske som drypper, samles opp. Av denne stekesjyen kan du lage en saus. I tillegg oppstår det lite røyk, og ovnsrommet holder seg rent.

Stek i kokekar

⚠ Advarsel – Fare for skade dersom glass sprekker!
Varme kokekar av glass bør settes på et tørt kjeleunderlag. Dersom underlaget er vått eller kaldt, kan glasset sprekke.

⚠ Advarsel – Fare for skolding!
Når du åpner lokket etter tilberedningen, kan det komme svært varm damp ut. Løft opp lokket bak slik at den varme dampen slipper ut bort fra kroppen.

Bruk bare kokekar som er egnet for stekeovner. Kokekar av glass er best egnet. Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet.

Skinnende stekegryter av rustfritt stål eller aluminium reflekterer varmen som et speil, og er derfor bare delvis egnet. Fjørkre, kjøtt og fisk stekes saktere og blir ikke like brunt. Bruk en høyere temperatur og/eller lengre tilberedningstid.

Følg anvisningene fra produsenten av stekegryten.

Kokekar uten lokk
Ved tilberedning av fjærkre, kjøtt og fisk er det best å bruke en høy stekeform. Sett formen på risten. Hvis du ikke har et egnet kokekar, bruker du universalpannen.

Lukket kokekar
Ovnsrommet holder seg vesentlig renere hvis du tilbereder i et lukket kokekar. Pass på at lokket passer og lukker ordentlig. Sett kokekaret på risten.

Fjærkre, kjøtt og fisk kan også få en sprø overflate i en lukket stekegryte. Bruk da en stekegryte med glasslokk, og still inn en høyere temperatur.

Grilling

Hold apparatdøren lukket under grillingen. Grill aldri med apparatdøren åpen.

Legg maten som skal grilles, på risten. Skyv i tillegg inn universalpannen med avfasingen vendt mot apparatdøren, minst en innsettingshøyde lavere. Dryppende fett samles opp.

Bruk grillstykker som er så like i tykkelse og vekt som mulig. Dermed brunes de jevnt og holder seg fine og saftige. Legg grillstykkene rett på risten.

Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.

Ikke salt kjøttet før etter grillingen. Salt trekker væske ut av kjøttet.

Merknader

- Grillelementet slår seg hele tiden av og på, dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, avhenger av hvilket grilltrinn som er stilt inn.
- Ved grilling kan det oppstå røyk.
- Ikke sett stekebrettet eller universalpannen høyere enn høyde 3 ved grilling. På grunn av den sterke varmen blir de skjeve og kan skade ovnsrommet når du tar dem ut.

Steketermometer

Avhengig av apparatets utstyr kan du ha et steketermometer. Med steketermometeret kan du tilberede helt nøyaktig. Les de viktige opplysningene om bruk av steketermometeret i det aktuelle kapitlet. Der finner du informasjon om hvor du stikker inn steketermometeret, mulige varmetyper med mer.
→ *"Steketermometer" på side 30*

Anbefalte innstillingsverdier

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av ikke fylt, stekeklart fjærkre, kjøtt eller fisk med kjøleskapstemperatur i kaldt ovnsrom.

I tabellen finner du opplysninger om fjærkre, kjøtt og fisk med foreslått vekt. Hvis du vil tilberede tungt fjærkre, kjøtt eller fisk, må du alltid bruke den laveste temperaturen. Ved flere stykker må du orientere deg etter vekten til det tyngste stykket når du beregner steketiden.De enkelte stykkene bør være omtrent like store.

Jo større fjærkre, kjøtt eller fisk, desto lavere temperatur og lengre steketid.

Snu fjærkreet, kjøttet og fisken etter ca. ½ til ⅔ av den angitte tiden.

Fjærkre

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

Snitt inn i huden på andebryst. Andebryst må ikke snus.

Tilsett litt væske i kokekaret med fjærkreet. Bunnen av kokekaret skal være dekket ca. 1–2 cm i høyden.

Når du snur fjærkre, må du passe på at brystsiden eller hudsiden først vender nedover.

Fuglen blir spesielt sprø og gyllen dersom den mot slutten av steketiden pensles med smør, saltvann eller appelsinjuice.

Kjøtt

Magert kjøtt kan pensles med fett etter smak og behag, eller det kan dekkes med baconskiver.

Tilsett litt væske ved steking av magert kjøtt. I kokekar av glass skal bunnen være dekket ca ½ høyt.

Skjær snitt på kryss i svoren.Når du snur steken, må du passe på at svoren vender ned først.

Når steken er ferdig, skal den hvile i avslått, lukket ovnsrom i 10 minutter. På denne måten fordeles kjøttkraften bedre. Pakk inn steken ev. i aluminiumsfolie. Hviletiden er ikke inkludert i den angitte steketiden.

Steking og surring i kokekar er mer behagelig. Det er lettere å ta steken ut av ovnsrommet i kokekaret og tilberede sausen rett i kokekaret.

Mengden væske avhenger av kjøttypen og materialet i kokekaret samt av om du bruker lokk. Hvis du tilbereder kjøtt i emaljerte eller mørke metallpanner, trenger du noe mer væske enn ved tilberedning i kokekar av glass.

Under steking fordamper væsken i kokekaret. Etterfyll væske forsiktig ved behov.

Avstanden mellom kjøttet og lokket bør være minst 3 cm. Kjøttet kan heve seg.

Ved surring steker du kjøttet på forhånd etter behov. Tilsett vann, vin, eddik eller lignende, slik at du får en god kraft. Bunnen av kokekaret skal være dekket ca.1–2 cm høyt.

Fisk

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

Du vet at fisken er stekt når ryggfinnen er lett å løsne.

Ved damping har du to til tre spiseskjeer væske og litt sitronsaft eller eddik i kokekaret.

Fjærkre

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettings-høyde	Varmety-pe	Temperatur i °C	Varighet i min
Kylling, 1,3 kg	Rist	2		200-220	60-70
Kyllingstykker, à 250 g pr. stk.	Rist	3		220-230	30-35
Kyllingvinger, nuggets, fryst	Universalpanne	3		190-210	20-25
And, 2 kg	Rist	2		190-210	100-110
Andebryst, medium, à 300 g pr. stk.	Rist	3		240-260	30-40
Gås, 3 kg	Rist	2		170-190	120-140
Gåselår, à 350 g pr. stk.	Rist	3		220-240	40-50
Kalkunkylling, 2,5 kg	Rist	2		180-200	80-100
Kalkunbryst uten bein, 1 kg	Lukket kokekar	2		240-260	80-100
Kalkunlår med bein, 1 kg	Rist	2		180-200	90-100

Kjøtt

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettings-høyde	Varmety-pe	Trinn	Temperatur i °C	Varighet i min
Svinestek uten svor, f.eks. nakke, 1,5 kg	Åpent kokekar	1		-	180-200	140-160
Svinestek med svor, f.eks. skulder, 2 kg	Åpent kokekar	1		-	170-190	190-200
Svinestek av lend, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		-	190-210	130-140
Svinebiff, 2 cm tykk	Rist	4		-	3	20-25**
Oksefilet, medium, 1 kg	Åpent kokekar	3		-	210-220	45-55
Oksestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		-	200-220	100-120
Roastbiff, medium 1,5 kg	Åpent kokekar	2		-	200-220	60-70
Burger, 3–4 cm høy	Rist	4		-	3	25-30**
Kalvestek, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		-	180-200	120-140
Kalveknoke, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		-	210-230	130-150
Lammelår uten bein, medium, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		-	170-190	70-80*
Lammerygg med bein, medium, 1,5 kg	Rist	2		-	180-190	45-55*/**
Grillpølser	Rist	3		-	3	20-25**
Kjøttpudding, 1 kg	Åpent kokekar	2		-	170-180	70-80

* må ikke vendes

** skyv inn universalpannen i innsettingshøyde 1

Fisk

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

Tips til steking, bruning og grilling

Ovnsrommet blir svært skittent.	Forbered maten som skal tilberedes i en lukket stekegryte eller bruk grillristen. Hvis du bruker grillristen, får du optimale resultater. Grillristen kan kjøpes senere som spesialtilbehør.
Steken er for mørk, og svoren er del-vis brent, og/eller steken er for tørr.	Kontroller innsettingshøyden og temperaturen. Velg neste gang en lavere temperatur, og forkort ev. steketi-den.
Skorpen er for tynn.	Hev temperaturen eller slå på grillen en kort stund etter at steketiden er over.
Steken ser fin ut, men sjyen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, og fyll på mer væske ved behov.
Steken ser fin ut, men sjyen er for lys og tynn.	Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett ev. mindre væske.
Ved surring brunes kjøttet.	Stekegryte og lokk må passe sammen og lukke godt. Senk temperaturen, og etterfyll væske etter behov under surringen.
Grillmaten blir for tørr.	Salt kjøttet først etter at det er grillet. Salt trekker væske ut av kjøttet. Ikke stikk hull i grillmaten når du snur den. Bruk grilltang.

Grønnsaker og tilbehør

Her finner du informasjon om tilberedning av grillede grønnsaker, poteter og dypfryste potetprodukter.

Hold deg til opplysningene i tabellen.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettings-høyde	Varmety-pe	Temperatur i °C	Varighet i min
Grillede grønnsaker	Universalpanne	5		3	10-20
Bakt potet, delt i to	Universalpanne	3		160-180	45-60
Fryste potetprodukter, f.eks. pommes frites, kroket-ter, fylte kroketter, røsti	Universalpanne	3		200-220	25-35
Pommes frites, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		190-210	30-40

Yoghurt

Med apparatet ditt kan du også lage yoghurt selv.

Ta tilbehør og stiger ut av ovnsrommet. Ovnsrommet må være tomt.

1. Varm og 1 liter melk (3,5 % fett) til 90 °C på koketoppen, og la den deretter kjøles ned til 40 °C. Langtidsholdbar melk trenger kun å varmes opp til 40 °C.
2. Rør inn 30 g (ca. 1 spiseskje) yoghurt (kjøleskapstemperatur).
3. Fyll i kopper eller små glass med lokk og dekk til med plastfolie.
4. Sett koppene eller glassene i bunnen av ovnsrommet, og tilbered som angitt i tabellen.
5. Etter tilberedningen avkjøles yoghurten i kjøleskapet.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C	Varighet
Yoghurt	Kopp/glass	Bunnen av ovns-rommet		-	4-5h

Akrylamid i matvarer

Akrylamid oppstår primært i korn- og potetprodukter som tilberedes ved svært høye temperaturer. Det dreier seg f.eks.om potetgull, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller finbakst (kjeks, pepperkaker, andre småkaker).

Tips for 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.
Steking	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Maks. 180 °C med varmluf.
Småkaker	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Maks. 170 °C med varmluf. Egg eller eggeplomme reduserer dannelsen av akrylamid.
Ovnsstekte pommes frites	Fordeles jevnt i ett lag på stekebrettet. Stek ca. 400–600 g per brett slik at pommes fritesen ikke blir tørr og sprø.

Langtidssteking

Langtidssteking er langsom tilberedning ved lav temperatur. Det kalles derfor også lavtemperaturtilberedning.

Langtidssteking er ideelt for alle fine kjøttstykker (f.eks. ømfintlig kjøtt av storfe, kalv, svin, lam og fjærkre), som skal stekes medium eller rosa. Kjøttet blir svært saftig, fint og mykt.

Fordelen er at du har frie hender ved planlegging av menyen fordi det ikke er noe problem å holde langtidsstekt kjøtt varmt. Ikke snu kjøttet under tilberedningen.Hold døren på apparatet lukket for å holde tilberedningsklimaet jevnt.

Bruk bare ferskt og hygienisk feilfritt kjøtt uten ben. Vær nøye med å fjerne sener og fettrender.Fett gir en sterk egensmak ved langtidssteking. Du kan også bruke krydret eller marinert kjøtt. Ikke bruk tint kjøtt.

Kjøttet kan skjæres opp umiddelbart etter langtidsstekingen. Det er ikke nødvendig å la kjøttet hvile. På grunn av den spesielle tilberedningsmetoden ser kjøttet rosa ut. Det er imidlertid ikke rått eller for lite stekt.

Temperaturen for langtidssteking og tilberedningstiden avhenger av størrelsen, tykkelsen og kvaliteten på kjørret. Derfor er det oppgitt innstillingsområder.

Merk: Tidsutsatt drift med sluttid er ikke mulig ved langtidssteking.

Kokekar
Bruk et flatt kokekar, f.eks. et serveringsfat i porselen eller glass. Sett kokekaret i stekeovnen til forvarming.

Sett alltid det åpne kokekaret på risten i høyde 2.

Du finner mer informasjon i tipsene om langtidssteking etter innstillingstabellen.

Prosessen må kun startes når stekeovnen er helt avkjølt.La stekeovnen med kokekaret varmes godt opp i ca. 15 minutter.

På kokesonen steker du kjøttet svært kort på svært sterk varme på alle sider, også kantene. Fyll straks i det varme kokekaret. Sett kokekaret med kjøttet inn i stekeovnen igjen, og langtidsstek det.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettings-høyde	Varmety-pe	Bruningstid i min.	Temperatur i °C	Varighet i min
Andebryst, à 300 g pr. stk.	Åpent kokekar	2		6-8	95*	60-70
Kyllingbrystfilet, à 200 g pr. stk., gjennomstekt	Åpent kokekar	2		4	120*	80-110
Kalkunbryst, uten bein, 6,5–8,5 cm tykk, 1 kg, gjennomstekt	Åpent kokekar	2		6-8	120*	140-180
Svinestek av lend, 5-6 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		6-8	85*	150-210
Svinefilet, hel	Åpent kokekar	2		4-6	85*	75-100
Mørbrad, 6–7 cm tykk, 1,5 kg, gjennomstekt	Åpent kokekar	2		6-8	100*	160-220
Oksefilet, 4–6 cm tykk, 1 kg	Åpent kokekar	2		6-8	85*	90-150
Roastbiff, 5–6 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		6-8	85*	150-210
Oksemedaljonger/rumpsteak, 4 cm tykk	Åpent kokekar	2		4	80*	50-90
Rundstek av kalv, 7–10 cm tykk, 1,5 kg	Åpent kokekar	2		6-8	85*	250-310
Kalvefilet, hel	Åpent kokekar	2		4-6	85*	100-160
Kalvemedaljonger, 4 cm tykke	Åpent kokekar	2		4	80*	50-70
Benfrie ytrefileter av lam, à 200 g pr. stk.	Åpent kokekar	2		4	85*	30-70
Lammelår uten bein, 1 kg, surret	Åpent kokekar	2		6-8	95*	100-160

* forvarming

Tips om langtidssteking

Langtidssteke andebryst.	Legg det kalde andebrystet i pannen og stek skinnsiden først. Etter langtidsstekingen må du grille det i 3 til 5 minutter så det blir sprøtt.
Langtidsstekt kjøtt er ikke så varmt som kjøtt som er tilberedt på vanlig måte.	For at det stekte kjøttet ikke skal avkjøles for raskt, anbefaler vi at du serverer det på varme tallerkener sammen med svært varm saus.

Tørking

Varmluft egner seg utmerket til tørking. Tørkingen ved denne typen konservering bidrar til at aromastoffene konsentreres.

Bruk kun feilfri frukt, grønnsaker og urter, og vask dem grundig. Legg bakepapir eller smørpapir på risten. La frukten dryppe godt av og tørk den godt.

Skjær den ev. i like store stykker eller i tynne skiver. Legg uskrellet frukt med skallen ned og snittflaten opp på risten. Pass på at frukt eller sopp ikke ligger oppå hverandre på risten.

Rasp grønnsaker og forvell dem. La de forvellede grønnsakene dryppe av, og fordel dem jevnt på risten.

Tør urtene med stilken. Legg urtene jevnt på risten i små hauger.

Til tørking bruker du følgende innsettingshøyder:
- 1 rist: høyde 3
- 2 rister: høyde 3+1

Frukt og grønnsaker som er svært saftige, må vendes flere ganger. Løsne de tørkede matvarene fra papiret rett etter tørkingen.

I tabellen finner du innstillinger for tørking av forskjellige matvarer. Temperatur og varighet avhenger av type, fuktighet, modning og tykkelse på matvarene. Jo lenger du lar matvarene tørke, desto bedre konservert er de. Jo tynnere du skjærer varene, desto raskere tørker de og desto mer aromatiske holder de seg. Derfor er det oppgitt innstillingsområder.

Hvis du vil tørke andre matvarer, må du se på lignende matvarer i tabellen.

Frukt, grønnsaker og urter	Tilbehør	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i timer
Kjernefrukt (epleringer, 3 mm tykke, per rist 200 g)	1-2 rister		80	4-8
Rotgrønnsaker (gulrøtter), revet, forvellet	1-2 rister		80	4-7
Sopp, i skiver	1-2 rister		80	5-8
Urter, renset	1-2 rister		60	2-5

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. Lokkene kan sprekke.

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

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

Forberedelse

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

Ikke sett inn mer enn seks glass i ovnsrommet.

Innstilling

1. Sett inn universalpannen i høyde 2. Plasser glassene slik at de ikke berører hverandre.
2. Hell ½ liter vann (ca. 80 °C) i universalpannen.
3. Lukk ovnsdøren.
4. Still inn på undervarme ⊟.
5. Sett temperaturen på 170–180 °C.

Konservering

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

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

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

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

Grønnsaker i kald kraft i énliters glass	Fra det begynner å boble	Ettervarme
Agurker	-	Ca. 35 minutter
Rødbeter	Ca. 35 minutter	Ca. 30 minutter
Rosenkål	Ca. 45 minutter	Ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	Ca. 60 minutter	Ca. 30 minutter
Erter	Ca. 70 minutter	Ca. 30 minutter

Ta ut glassene

Ta glassene ut av ovnsrommet etter konserveringen.

Obs!
Ikke sett de varme glassene ned på et kaldt eller vått underlag. De kan sprekke.

Heving av deig

Gjærdeigen heves betydelig raskere enn ved romtemperatur, og den tørker ikke ut. Prosessen må kun startes når stekeovnen er helt avkjølt.

La gjærdeigen alltid heve to ganger. Ta hensyn til opplysningene i innstillingstabellene for 1. og 2. heving (heving av deig og etterheving av deig).

Heving av deig
Ha deigen i en skål som tåler varme, og sett den på risten. Still inn som angitt i tabellen.

Ikke åpne døren på apparatet under hevingen, da slipper du ut mye fuktighet. Ikke dekk til deigen.

Under drift oppstår det kondens og dørruten dugger. Tørk ut av ovnsrommet etter hevingen. Løs opp kalkrester med litt eddik, og tørk over med rent vann.

Etterheving av deig
Sett bakverket på den innsettingshøyden som er angitt i tabellen.

Hvis du vil forvarme, må etterhevingen skje utenfor apparatet på et varmt sted.

Temperatur og hevetid avhenger av typen og mengden av ingredienser. Derfor er opplysningene i tabellen veiledende.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Trinn	Temperatur i °C	Varighet i min
Gjærdeig, lett	Bolle	2		1.	35-40	25-30
	Stekebrett	2		2.	35-40	10-20
Gjærdeig, tung med mye fett	Bolle	2		1.	35-40	60-75
	Varmebestandig kokekar	2		2.	35-40	45-60

Tining

Egnet til opptining av dypfryst frukt, dypfryste grønnsaker og bakevarer. Fugl, kjøtt og fisk bør helst tines i kjøleskapet. Ikke egnet for kaker med fyll eller krem.

Til opptining bruker du følgende innsettingshøyder:
- 1 rist: høyde 2
- 2 rister: høyde 3+1

Tips: Stykker som er frosset i flate porsjoner eller oppdelt, tiner raskere enn mat som er frosset i blokk.

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

Snu eller rør i maten 1–2 ganger mens den tines. Store stykker bør snus flere ganger. Ved behov kan maten deles i to, eller stykker som alt er opptint, kan tas ut av apparatet.

La den tinte maten hvile i det avslåtte apparatet i 10 til 30 minutter slik at temperaturen fordeler seg jevnt.

Frysevarer	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur
F.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt, kylling, pølser og kjøtt, brød og rundstykker, kaker og annen bakst	Rist	2		Temperaturvelgeren skal være slått av.

Varmholding

Du kan holde ferdig tilberedte retter varme med varmetypen over-/undervarme på 70 °C. På denne måten unngår du kondens og må ikke tørke ut av ovnsrommet.

Ferdig tilberedt mat må ikke holdes varm i mer enn to timer. Vær oppmerksom på at mange retter fortsetter å koke mens de holdes varme. Dekk ev. til maten.

Testretter

Disse tabellene ble laget for testinstitutter for å forenkle testingen av apparatet.

Iht. EN 60350-1.

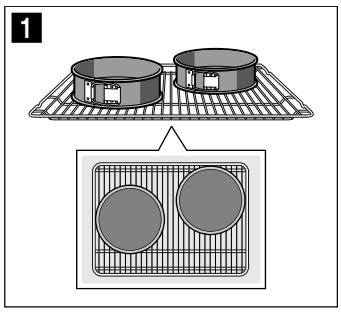
Steking

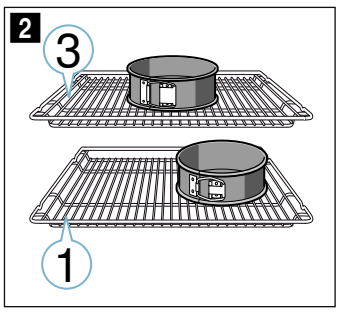
Bakverk på plater eller i former som blir satt inn samtidig, blir ikke nødvendigvis ferdig samtidig.

Innsettingshøyder ved steking i to høyder:
- universalpanne, høyde 3
  stekebrett, høyde 1
- Former på risten
  første rist, høyde 3
  andre rist, høyde 1

Innsettingshøyder ved steking i tre høyder:
- stekebrett, høyde 5
- universalpanne, høyde 3
- stekebrett: høyde 1

Steking med to springformer:
- I én høyde (bilde 1)
- I to høyder (bilde 2)





Merknader

- Innstillingsverdiene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.
- Følg anvisningene om forvarming i tabellene. Innstillingsverdiene er uten hurtigoppvarming.
- Til steking bruker du først de laveste av temperaturene som er angitt.

Grilling

Sett også inn universalpannen. Væsken blir dermed samlet opp, og ovnsrommet holder seg renere.

Steking

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettings-høyde	Varmety-pe	Temperatur i °C	Varighet i min
Sprøytebakst	Universalpanne	3		140-150*	25-35
Sprøytebakst, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-150*	30-45
Sprøytebakst, 3 høyder	Stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-140*	35-50
Småkaker	Universalpanne	3		160-170*	20-35
Småkaker, 2 høyder	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-160*	30-40
Småkaker, 3 høyder	Stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-150*	35-55
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Sukkerbrød, 2 høyder	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Eplekake med lokk	2 stk. svarte springformer Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Eplekake med lokk, 2 høyder	2 stk. svarte springformer Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
** forvarm, ikke bruk hurtigoppvarmingsfunksjonen					

Grilling

Rett	Tilbehør	Innsettingshøyde	Varmety-pe	Temperatur i °C	Varighet i min
Riste toast 10 min. forvarming	Rist	5		3	0,2-1,5
Biffburger, 12 stk. * uten forvarming	Rist	4		3	25-30*
* vendes etter 2/3 av tiden					

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

9001315166
190298(C)