



SIEMENS

Indbygningsovn

Kalusteisiin sijoitettava uuni

Innebygd stekeovn

Inbygggnadsugn

HV541ANS0

siemens-home.com/welcome

[da] Brugsanvisning	3
[fi] Käyttöohje	15
[no] Bruksveiledning	27
[sv] Bruksanvisning	39

Register
your
product
online

da Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger	3	Afmontere/montere ovndør.....	10
Årsager til skader.....	4	Udtagning / isætning af ribberammer	10
Det nye apparat	5	En fejl, hvad gør man?	11
Funktionsvælger.....	5	Skifte pære i ovnlampe.....	11
Temperaturvælger.....	5	Kundeservice	12
Det elektroniske ur	5	E-nummer og FD-nummer:.....	12
Tilbehør	6	Tips om energibesparelse og miljøhensyn	12
Inden den første ibrugtagning	6	Energibesparelse	12
Indstille klokkeslæt	6	Miljøvenlig bortskaffelse	12
Opvarmning af ovnen.....	6	Akrylamid i levnedsmidler	12
Rense tilbehør	6	Anvendelsestips	13
Sådan betjenes ovnen	7	Bagning.....	13
Tænde ovnen.....	7	Stegning og grilning.....	13
Betjene elektronisk ur	7	Testet i vores prøvekøkken.....	14
Indstille den automatiske timer	7		
Vise og ændre indstillede værdier.....	8		
Pleje og rengøring	8		
Rengøringsmidler.....	8		
Katalytisk ovnrumsbeklædning	9		
Afmontage/montage af glasruder i ovndør	9		

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.siemens.com og Online-Shop: www.siemens-eshop.com

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat er udelukkende beregnet til indbygning. Overhold den specielle montagevejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen. Se *beskrivelsen af tilbehøret* i brugsanvisningen.

Brandfare!

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.

Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.

Fare for skoldning!

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

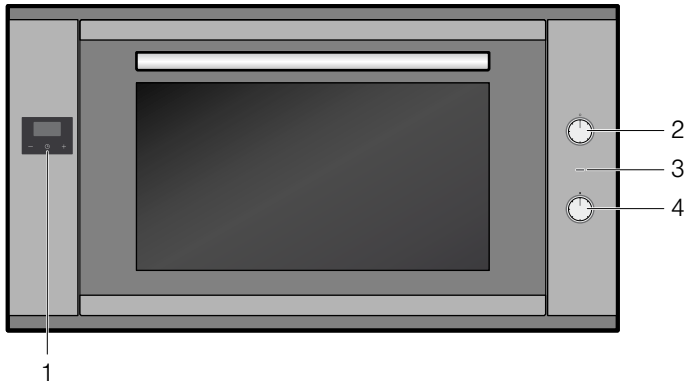
Årsager til skader

Pas på!

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Selv om ovndøren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Meget snavset dørtætning: Hvis dørtætningen er meget snavset, kan apparatets dør ikke lukkes korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende skabelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som fræsætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Det nye apparat

Her kan man lære det nye apparat at kende. Der findes oplysninger om betjeningspanelet, ovnen, ovnfunktionerne og tilbehøret.



Forklaring

- | | |
|---|------------------|
| 1 | Elektronisk ur |
| 2 | Funktionsvælger |
| 3 | Indikatorlampe |
| 4 | Temperaturvælger |

Funktionsvælger

Ovnfunktionen indstilles med funktionsvælgeren.

Position	Anvendelse
<input type="radio"/>	Nulstilling Ovnen er slukket.
<input type="checkbox"/>	Over-/undervarme Til kager, gratiner og stege af magert kød. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
<input type="checkbox"/>	Varmluft Til kager og bagværk i et eller to lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
<input type="checkbox"/>	Varmluft Eco* Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet. Ikke anbefalet til desserter, som skal hæve. Ved denne ovnfunktionen forbliver ovnbelysningen slukket.
<input type="checkbox"/>	Cirkulationsluft Til kager, bagværk og friskbagt pizza i et eller to lag. Ventilatoren fordeler varmen fra varmelegemerne jævnt i ovnrummet.
<input type="checkbox"/>	Pizzatrin Hurtig tilberedning af dybfrostprodukter uden forvarmning, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel. Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
<input type="checkbox"/>	Varmluft/impulsgrill Stegning af kød, fjerkræ og hel fisk. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
<input type="checkbox"/>	Grill, stor flade Grillning af steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Hele fladen under grillvarmelegemet opvarmes.
<input type="checkbox"/>	Grill, lille flade Grillning af små mængder steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Den midterste del af grillvarmelegemet opvarmes.

* Ovnfunktion, som bruges til fastlæggelse af energiklassen iht. EN 60350-1.

Position	Anvendelse
<input type="checkbox"/>	Undervarme Til eftertilberedning af retter. Varmen kommer kun nedefra.
<input type="checkbox"/>	Belysning Ovnbelysningen er tændt.

* Ovnfunktion, som bruges til fastlæggelse af energiklassen iht. EN 60350-1.

Bemærk: Når der indstilles en ovnfunktion, bliver lampen i ovnrummet tændt.

Bemærk: Ved ovnfunktionen "Varmluft-Eco" forbliver ovnbelysningen slukket.

Temperaturvælger

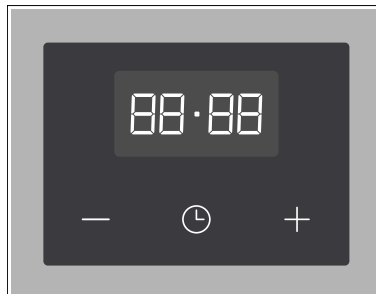
Temperatur eller grilltrin indstilles med temperaturvælgeren.

Position	Betydning
<input type="radio"/>	Nulposition Ovnen varmer ikke.
50-260	Temperaturområde Temperatur i ovnrummet i °C.

Når ovnen varmer, lyser indikatorlampen. I opvarmingspauserne slukkes den.

Det elektroniske ur

Med det elektroniske ur kan De styre ovnen. På den måde kan De f.eks. forvælge tidspunktet for, hvornår ovnen skal tænde, eller hvornår den automatiske timer skal afslutte bage- eller tilberedningsprocessen. Det elektroniske ur kan også anvendes som minutur.

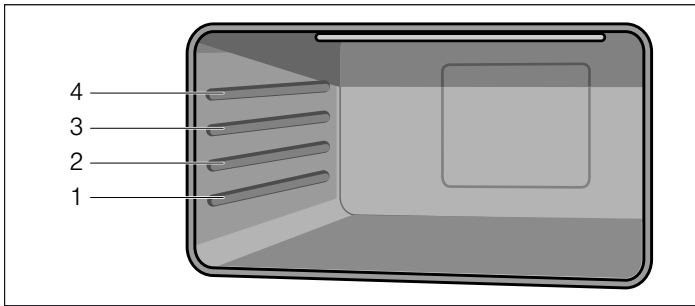


Funktionstaster for elektronisk ur

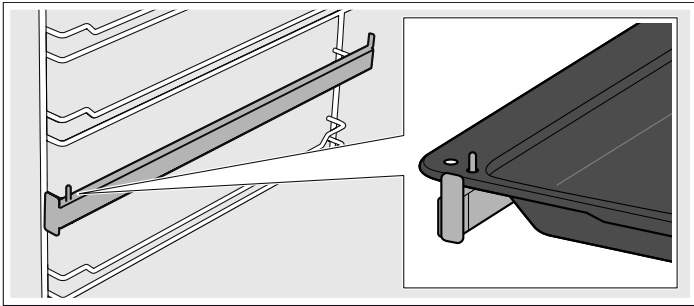
Symbol	Betydning	Anvendelse
<input type="clock"/>	Elektronisk ur	Indstille tilberedningstid hhv. klokkeslæt
-	Minus	Reducere varighed hhv. klokkeslæt
+	Plus	Forøge tilberedningstid hhv. klokkeslæt

Tilbehør

Tilbehøret kan placeres i 4 forskellige riller i ovnen. Skub det altid helt ind, så tilbehøret ikke berører ovndørens glasrude. Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen.



Med udtræksskinne kan tilbehøret trækkes helt ud.



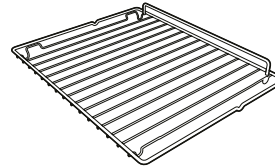
De kan trække tilbehøret to tredjedele ud, uden at det vipper. På den måde er det let at tage retterne ud.

Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Når tilbehøret er afkølet, forsvinder deformationen igen og har ingen indflydelse på funktionen.

De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

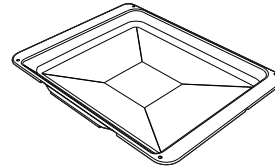
Tilbehør

Beskrivelse



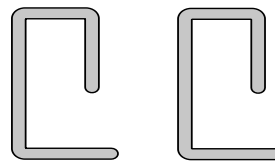
Bage- og stegerist

Til gryder og pander, kageforme, stege, grillet kød, dybfrostretter.



Emaljeret bageplade

Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også anvendes som fedtopsamlings-beholder.



Låsetappe

Til låsning af hængslerne.


Inden den første ibrugtagning

Her findes alle oplysninger om, hvad der skal gøres, inden der kan tilberedes retter i ovnen for første gang. Læs først kapitlet *Sikkerhedsanvisninger*.

Fjern apparatets emballage, og bortskaf den på korrekt vis.

Indstille klokkeslæt

Efter den elektriske tilslutning af apparatet eller efter en strømafbrydelse blinker tre nuller og symbolet "A" i displayet.

1. Tryk på tasten , til prikken i displayet blinker.
2. Indstil det aktuelle klokkeslæt med tasterne "+" og "-".

Efter 7 sekunder aktiveres den indstillede tid.

Bemærk: Tryk på tasterne "+" og "-" til prikken begynder at blinke i displayet for at ændre det indstillede klokkeslæt. Indstil derpå det aktuelle klokkeslæt med tasterne "+" og "-".

Opvarmning af ovnen

Rengøre ovnen inden ibrugtagning

1. Tag tilbehøret og ribberammerne ud af ovnen.
2. Fjern alle emballagerester, f.eks. små styroporstykker fra ovnrummet.
3. Enkelte komponenter er beklædt med en folie til beskyttelse mod ridser. Fjern denne beskyttelsesfolie.
4. Rengør apparatet udvendigt med en blød, fugtig klud.
5. Rengør ovnrummet med varmt opvaskevand.

Opvarme ovnen

Man kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme den tomme, lukkede ovn.

1. Drej funktionsvælgeren hen på ovnfunktionen Over-/undervarme.
2. Drej temperaturvælgeren hen på den maksimale temperatur.
3. Sluk for ovnen efter 40 minutter.

Bemærk: Under den første opvarmning kan der eventuelt høres knitrende lyde fra ovnen.

Afsluttende rengøring af ovnen

1. Rengør ovnrummet med varmt opvaskevand.
2. Monter ribberammerne.

Rense tilbehør

Før tilbehøret bruges første gang, skal det rengøres grundigt med varmt opvaskevand og en blød klud.

Sådan betjenes ovnen

Forsænkbare betjeningslementer

Funktionsvælgeren og temperaturvælgeren kan forsænkes. Tryk på det pågældende betjeningslement for at få det til at gå i / ud af indgreb.

Tænde ovnen

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren. Der lyder et akustisk signal.
2. Indstil temperaturen med temperaturvælgeren.

Ovnen begynder at varme.

Slukke ovnen

Drej funktionsvælgeren og temperaturvælgeren til position nul.

Ændre indstillinger

Temperatur eller grilltrin kan når som helst ændres med den pågældende vælgerknap.

Opvarmning

Vælg ovnfunktionen "cirkulationsluft" for at opvarme ovnrummet så hurtigt som muligt. Indstil den ønskede ovnfunktion, når den indstillede temperatur er nået (indikatorlampen er slukket).

Betjene elektronisk ur

I displayet kan der udover klokkeslæt og resterende tid også vises følgende symboler:

Symbol	Betydning
•	Prik mellem timer og minutter i det viste klokkeslæt. Blinker, når klokkeslættet kan indstilles.
🕒	Minutur Viser minuturets forskellige driftstilstande.
A	Automatisk drift Viser de forskellige driftstilstande for automatisk drift.
🔌	Driftsklar Når dette tegn vises, er ovnen klar til drift.

Indstille klokkeslæt

Efter den elektriske tilslutning af apparatet eller efter en strømafbrydelse blinker tre nuller og symbolet "A" i displayet.

1. Tryk på tasten \ominus , til prikken i displayet blinker.
2. Indstil det aktuelle klokkeslæt med tasterne "+" og "-".

Efter 7 sekunder aktiveres den indstillede tid.

Bemærk: Tryk på tasterne "+" og "-" til prikken begynder at blinke i displayet for at ændre det indstillede klokkeslæt. Indstil derpå det aktuelle klokkeslæt med tasterne "+" og "-".

Indstille minutur

Minuturet påvirker ikke ovnens funktioner. Minuturet kan indstilles til en varighed fra 1 minut op til 23 timer og 59 minutter.

1. Tryk på \ominus , indtil symbolet 🕒 blinker i displayet, og der vises 3 nuller.
2. Indstil den ønskede tid med tasten "+" og "-".
Når tiden er gået, lyder der et akustisk signal.

Anvisninger

- Tryk på tasten \ominus , indtil symbolet 🕒 blinker i displayet for at ændre den resterende tid. Korrigér derefter den resterende tid med tasterne "+" og "-".
- Tryk på tasten \ominus , indtil symbolet blinker i displayet for at slette indstillingen. Tryk derefter samtidigt på tasterne "+" og "-".

Deaktivere lydssignal

Tryk på tasten \ominus , indtil symbolet 🕒 slukkes.

Efter syv minutter slukkes lydssignalet automatisk.

Ændre lydssignal

Der kan vælges mellem 3 forskellige lydssignaler.

1. Tryk samtidig på tasterne "+" og "-".
2. Tryk på tasten \ominus .
I displayet vises det aktuelle lydssignal, f.eks. "signal1".
3. Tryk på tasten "-" for at vælge et andet lydssignal.

Indstille den automatiske timer

Ovnen kan tændes og slukkes automatisk med elektronikuret.

Automatisk slukning

1. Tryk på \ominus , indtil symbolet 🕒 blinker i displayet, og der vises 3 nuller.
2. Tryk igen på funktionstasten \ominus , indtil "dur" og "0.00" blinker skiftevis med symbolet "A" i displayet.
3. Indstil driftens varighed med tasterne + og -.
Driftens varighed kan indstilles fra 1 minut op til 10 timer.
4. Indstil den ønskede ovnfunktion og temperatur.
Ovnen starter, og i displayet vises symbolet A og det aktuelle klokkeslæt.

Driftstiden er udløbet

Der lyder et akustisk signal, i displayet slukkes symbolet 🔌, og symbolet A blinker.


1. Sluk for funktionsvælgeren og temperaturvælgeren.
2. Tryk på tasten \ominus , indtil symbolet 🔌 vises.
Ovnen skifter til manuel drift igen.



Tænde og slukke ovnen automatisk

Bagningen eller stegningen med den indstillede varighed startes på et senere tidspunkt, som på forhånd er valgt.

1. Tryk på \ominus , indtil symbolet 🕒 blinker i displayet, og der vises 3 nuller.
2. Tryk igen på funktionstasten \ominus , indtil "dur" og "0.00" blinker skiftevis med symbolet "A" i displayet.
Det aktuelle klokkeslæt er f.eks. 17:30.
3. Indstil driftens varighed (f.eks. 1 time) med tasterne + og -.
Driftens varighed kan indstilles fra 1 minut op til 10 timer.
4. Tryk igen på funktionstasten \ominus , indtil "End" og sluttiden "18:30" (aktuelt klokkeslæt plus den indstillede driftsvarighed) blinker skiftevis i displayet.
5. Indstil sluttiden (f.eks. klokken 19:30) med tasterne + og -.
Sluttiden kan indstilles op til 23 timer og 59 minutter.
6. Indstil den ønskede ovnfunktion og temperatur.
I displayet slukkes symbolet 🔌.
I dette eksempel starter ovnen klokken 18:30 og slukkes igen klokken 19:30.

Driftstiden er udløbet

Der lyder et akustisk signal, i displayet slukkes symbolet , og symbolet **A** blinker.

1. Sluk for funktionsvælgeren og temperaturvælgeren.
2. Tryk på tasten , indtil symbolet  vises.
Ovnen skifter til manuel drift igen.

Vise og ændre indstillede værdier





De indstillede værdier og den resterende driftstid for de forskellige funktioner i det elektroniske ur kan når som helst vises i displayet og ændres.

Vise resterende tid for minutur

Tryk på tasten , til symbolet  blinker i displayet.

I displayet vises den resterende tid for minuturet, som kan ændres med tasterne "+" og "-".

Vise og ændre varighed af drift og sluttidspunkt.

1. Tryk på tasten , til symbolet  blinker i displayet.
2. Tryk igen på tasten , indtil "**dur**" og den resterende driftstid blinker skiftevis med symbolet "**A**" i displayet.
Driftens varighed kan ændres med tasterne "+" og "-". Den automatiske timer-funktion bliver deaktiveret, når der trykkes samtidigt på tasterne "+" og "-".
3. Tryk igen på tasten , indtil "**End**" og den indstillede sluttid blinker skiftevis i displayet.
Sluttiden kan ændres med tasterne "+" og "-". Den automatiske timer-funktion bliver deaktiveret, når der trykkes samtidigt på tasterne "+" og "-".

Pleje og rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan De bevare Deres ovn smuk og funktionsdygtig i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan ovnen plejes og rengøres rigtigt.

Anvisninger

- De små farveforskelle på ovnens front skyldes forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på glasaruden, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnlampen.
- Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. Det er ikke muligt at emaljere kanter på tynde bageplader helt. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette.

Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Rengøringsmidler

Overhold følgende anvisninger, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler.

Anvend

- ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler
- ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol
- ikke hårde skure- eller rengøringssvampe
- ikke højtryksrensere eller dampstråler.

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

Område	Rengøringsmidler
Apparatets yderside	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend aldrig rengøringsmidler til glas eller glasskraber.

Område	Rengøringsmidler
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Hos kundeservice eller i specialforretninger kan der købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud.
Aluminium og kunststof	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud.
Emaljeoverflader (glat overflade)	For at lette rengøringen kan ovnbelysningen tændes og eventuelt kan ovndøren tages af. Påfør et almindeligt opvaskemiddel eller eddikevand med en blød, fugtig klud eller med et vaskeskind. Tør efter med en blød klud. Opblød fastbrændte madrester med en fugtig klud og et opvaskemiddel. Ved kraftig tilsudsning anbefaler vi, at der anvendes en ovnrens-gel. Et sådant middel kan påføres meget præcist. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen.
Selvrensende flader (ru overflade)	Følg anvisningerne i kapitlet: Selvrensede flader
Glasrude i ovndør	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.
Pakning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen. Der må ikke skures.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

Katalytisk ovnrumsbeklædning

Katalytisk ovnrumsbeklædninger er belagt med selvrensende emalje.

Når ovnen er i brug, rengør overfladerne sig selv. Større stænk forsvinder først, når ovnen har været i brug flere gange.

Selvrensende flader

Sidevæggene er forsynet med en katalytisk beklædning. Rengør aldrig disse overflader med ovnrens. En svag misfarvning af emaljen har ingen indflydelse på selvrensningen.

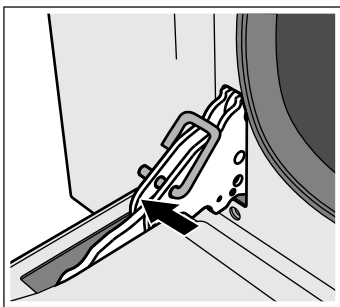
Afmontage/montage af glasruder i ovndør

Glasruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

Afmontere glasruder i ovndør

1. Luk ovndøren helt op.
2. Lås begge hængsler med låsepinden i højre og venstre side.

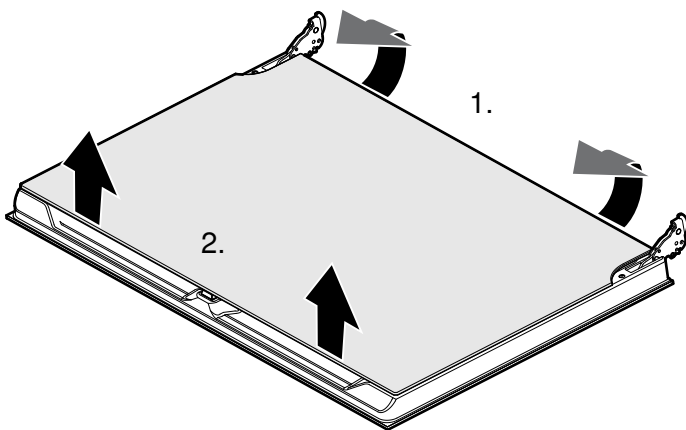
Bemærk: Låsepindene skal være stukket helt ind i hullerne i hængslerne.



3. Løft den underste del af den indvendige rude lidt, til befæstigelsestappene løsnes fra holderne (1).
4. Løft forsigtigt i den øverste del af den indvendige rude, til befæstigelsestappene løsnes fra holderne (2).

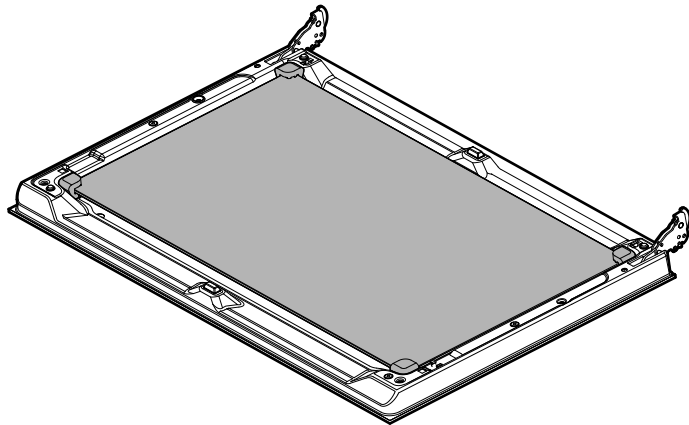
Pas på!

Det kan ske, at mellemruden hæfter ved den indvendige rude, når den løftes. Pas på, at mellemruden ikke falder på gulvet.

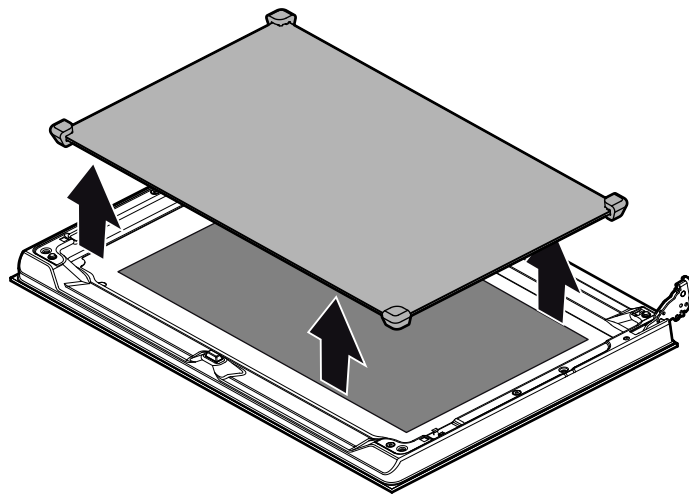


5. Tag den indvendige rude ud.

6. Tag mellemruden ud.



Bemærk: Mellemruden er ikke fastgjort med befæstigelsestappe men holdes på plads af gummiholdere.



Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

⚠ Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.

Montere glasruder i ovndør

1. Sæt mellemruden på plads igen.

Anvisninger

- Mellemruden er sat korrekt på plads, når Low-E-symbolet er læsbart.
- Vær opmærksom på at placere mellemruden korrekt. Alle gummiholdere skal ligge plant an mod den udvendige rude.

2. Sæt den indvendige rude på plads igen.

Bemærk: Alle fire befæstigelsestappe skal gå i indgreb i de pågældende holdere.

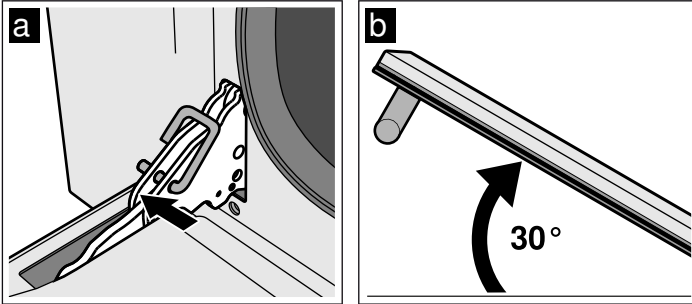
3. Tag låsepindene ud igen, og luk ovndøren.

Afmontere/montere ovndør

Ved særlig kraftig tilsmudsning kan ovndøren tages af for at lette rengøringen. Normalt er dette dog ikke nødvendigt.

Tage ovndøren af

1. Luk ovndøren helt op.
2. Lås begge hængsler med låsepinden i højre og venstre side (a).
Bemærk: Låsepindene skal være stukket helt ind i hullerne i hængslerne.
3. Hold i ovndørens sider med begge hænder, og luk den i til en vinkel på ca. 30° (b).



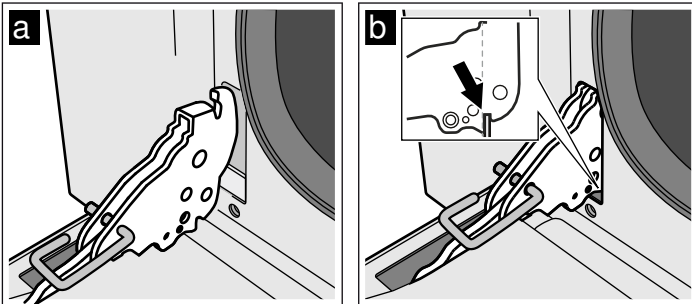
4. Løft ovndøren lidt, og træk den ud.

Bemærk: Luk ikke ovndøren helt. Hængslerne kan blive bøjet, og emaljen kan blive beskadiget.

Sætte ovndør på

1. Hold i ovndørens sider med begge hænder.
2. Skyd hængslerne ind i udsparingerne i ovnen (a).

Bemærk: Kærven nederst i hængslerne skal gå i indgreb i ovnens ramme (b).



3. Sænk døren nedad.
4. Tag låsepindene ud.

Fare for tilskadekomst!

Stik aldrig hænder eller fingere ind i et hængsel, hvis ovndøren ved et uheld falder ud, eller hvis et hængsel smækker i. Kontakt kundeservice.

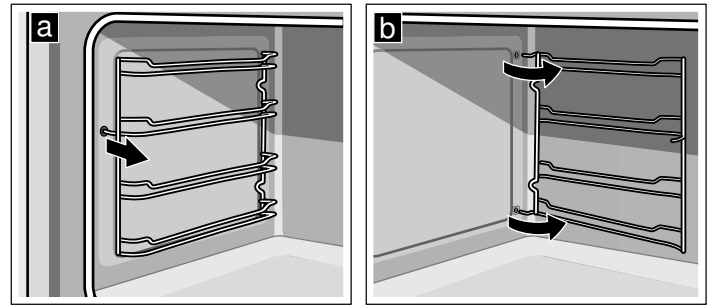
Udtagning / isætning af ribberammer

For at lette rengøring kan ribberammerne tages ud.

Tage ribberammer ud

Hver ribberamme er fastgjort tre steder på ovnrummets sidevægge.

1. Hold i ribberammens forreste del, og træk den i retning af ovnrummets midte.
Ribberammens forreste krog trækkes ud af hullet.
2. Vip ribberammen endnu længere ud, og træk den ud af de bageste huller.
3. Hold den katalytiske ovnrumsbeklædning fast.
4. Tag ribberammen ud af ovnrummet.



Sætte ribberammer ind

1. Hold den katalytiske ovnrumsbeklædning fast.
2. Stik ribberammens kroge ind i de bageste huller i sidevæggen.
3. Tryk ribberammens forreste krog ind i hullet.

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, skyldes det ofte en bagatel. Se derfor følgende anvisninger igennem, inden kundeservice kontaktes.

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Sikring defekt.	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden.
	Strømsvigt.	Kontroller, om belysningen i køkkenet fungerer.
Ovnen kan ikke slukkes.	Elektronikken er defekt.	Slå sikringen fra. Kontakt kundeservice.
Der lyder et akustisk signal en gang i sekundet.	Temperaturfølelsen er defekt.	Drej funktionsvælgeren til position nul. Sluk for apparatet, og kontakt kundeservice, hvis det akustiske signal igen afgives, når der indstilles en ovnfunktion.
Der lyder et akustisk signal to gange i sekundet.	Temperaturen i ovnen er for høj.	Indstil funktionsvælgeren.
Urdisplayet blinker.	Strømafbrydelse	Indstil klokkeslættet igen.
Ovnen varmer ikke.	Sikring defekt.	Kontroller eller udskift sikringen.
	Funktionsvælgeren er ikke indstillet.	Indstil funktionsvælgeren.
Glasset i ovndøren er revnet.		Sluk for apparatet. Kontakt kundeservice.
Frugtsaft eller æggehvitepletter på emaljerede flader.	Kager med fugtigt fyld eller kødsaft.	Harmløs ændring af emaljen, som kan ikke afhjælpes.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en servicetekniker, der er uddannet af os.

Hvis apparatet ikke bliver repareret fagligt korrekt, kan det medføre alvorlig fare for brugeren.

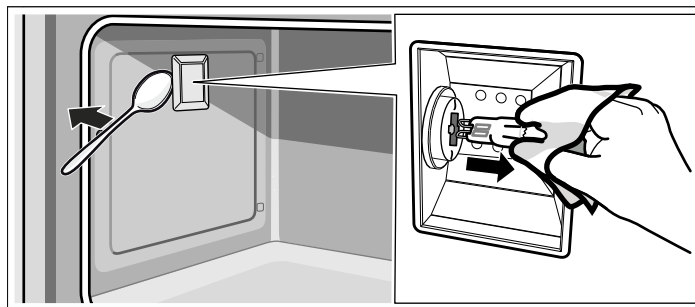
Skifte pære i ovnlampe

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan fås temperaturbestandige pærer hos kundeservice eller forhandler. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet. Der må ikke anvendes andre pærer.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

1. Lad ovnrummet køle af.
2. Luk apparatets dør op.
3. Læg et viskestykke ind i ovnrummet for at undgå skader.
4. Tag ribberammen ud.
5. Tag glasafdækningen af. Luk glasafdækningen op forfra med fingrene. Tag eventuelt en ske til hjælp, hvis det er svært at tage glasafdækningen af.
6. Træk pæren ud ovnlampen.



7. Udskift pæren med en pære af samme type:

Spænding: 230 V

Effekt: 40 W

Fatning: G9

Temperaturbestandighed: 300 °C

8. Sæt ovnlampens glasafdækning på igen.
9. Monter ribberammen.
10. Tag viskestykket ud igen.
11. Aktiver sikringen igen.
12. Kontroller, at ovnbelysningen fungerer igen.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige teknikerbesøg.

E-nummer og FD-nummer:

Opgiv altid modelnummer (E-nr.) og fabriksnummer (FD-nr.) for apparatet ved kontakt med kundeservice, så spørgsmål kan besvares målrettet. Typeskiltet kan ses foran på ovnummets underside, når ovndøren er åben. Det er en god ide at skrive apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne, hvis det skulle blive nødvendigt.

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

Kundeservice

Bemærk, at et serviceteknikerbesøg ikke er gratis, hvis der er tale om en fejlbetjening, heller ikke i garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Tips om energibesparelse og miljøhensyn

Her findes tips om, hvordan De kan spare på energien ved bagning og stegning, og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Energibesparelse

- Forvarm kun ovnen, når dette er angivet i opskriften.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.
- Luk ovndøren op så sjældent som muligt under tilberedningen.
- Det er bedst at bage flere kager lige efter hinanden. Så er ovnen stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. Der kan også sættes 2 firkantforme ind ved siden af hinanden.
- Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut og derved udnytte restvarmen til færdigt tilberedningen.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Akrylamid i levnedsmidler

Akrylamid opstår primært i korn- og kartoffelprodukter, som bliver tilberedt ved meget høje temperaturer. Det drejer sig

f.eks. om kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius).

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

Generelt	<ul style="list-style-type: none">■ Hold tilberedningstiden så kort som muligt.■ Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.■ Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.
Bagning	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 180 °C.
Småkager	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C. Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.
Pommes frites i ovn	Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke bliver tørre.

Anvendelsestips

Her findes forskellige tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

Anvisninger

- Brug det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør i specialbutikker eller hos kundeservice.
Tag overflødig tilbehør, fade og beholdere ud af ovnrummet, inden ovnen tændes.
- Brug altid grydelapper, når varmt tilbehør eller fade tages ud af ovnen.

Bagetips

Sådan konstateres, om en formkage er gennembagt.	Stik en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter før udløbet af den bagetid, der er angivet i opskriften. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væske næste gang, eller indstil ovntemperaturen 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet i midten og er lavere i kanten.	Undlad at smøre springformens kant. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Kagen er blevet for mørk foroven.	Placer den lavere i ovnen, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter kagen med frugtsaft eller noget alkoholholdigt. Vælg næste gang en temperatur, der er 10 grader højere, og reducer bagetiderne.
Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).	Anvend lidt mindre væde næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.
Bagværket er ikke blevet bagt jævnt.	Vælg en lidt lavere temperatur, så bliver bagværket bagt mere jævnt. Hvis bagepapiret stikker op over kanten, kan det forringe luftcirkulationen. Klip derfor altid bagepapiret til, så det passer til bagepladens størrelse.
Frugtkagen er for lys i bunden.	Sæt kagen en rille lavere næste gang.
Frugtsaften løber over.	Brug evt. den dybere universalbradepande næste gang.
Småt bagværk af gærdej klæber sammen under bagningen.	Der skal være ca. 2 cm fri plads omkring hver kage. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive brunet hele vejen rundt.
Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.	Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den kommer ud over døren. Vanddampen kan samle sig på betjeningsfeltet eller på forsiden af køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.

Stegning og grilning

Fade og beholdere

Alle slags varmebestandige fade og gryder kan bruges. Placer altid fadet/gryden midt på risten. Den emaljerede bageplade er også velegnet til store stege.

Tips om stegning

- En lavere temperatur giver en jævnere bruning.
- Hæld 2 til 3 spiseskeer væske ved magert kød og 8 til 10 spiseskeer væske ved grydestege, alt efter størrelse.
- Prik små huller i skindet under vingerne på gæs og ænder, så fedtet kan løbe af.
- Fjerkræ bliver særligt brunt og sprødt, hvis man pensler med smør, saltvand eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegetiden.
- Vend kødstykkerne efter halvdelen af tiden.
- Når stegen er færdig, skal den helst hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. På den måde bliver stegeskyen bedre fordelt.
- Ved stegning af større stykker kød kan der opstå mere damp end ellers og danne sig dug på ovndøren. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. Tør ovndøren og ruden af med en klud, hver gang ovnen har været brugt til stegning.
- Sæt den emaljerede bageplade ind under risten i rille 1 for at opsamle fedtet, når der steges på risten.

Bagning

Bageforme

- Anvend helst lyse bageforme og -plader.
- Stil altid bageforme midt på bagepladen eller risten.

Grilltips

- Grillstykkerne skal så vidt muligt være lige tykke. De skal helst have en tykkelse på mindst 2 til 3 cm. På den måde bliver de jævnt brunet og forbliver saftige.
- Placer grillstykkerne midt på risten. Hæld lidt vand i den emaljerede bageplade, og sæt den ind i rillen under risten for at opsamle fedtet. Stil den aldrig på bunden af ovnrummet.
- Smør lidt olie på grillmaden, inden maden lægges på risten og sættes ind under grillen.
- Vend tyndere grillstykker efter halvdelen af grilltiden, og vend tykkere grillstykker flere gange under grilningen. Anvend en grilltang til dette, så der ikke stikkes huller i kødet. Derved bevares kødet mere saftigt.
- Mørkerødt kød, som f.eks. lamme- eller oksekød, bruner hurtigere end lyst svine- eller kalvekød.

Tips om stegning

Hvordan man kan se, om stegen er gen-nemstegt.	Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med en ske. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den tilberedes lidt længere.
Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet branket.	Kontroller rillehøjde og temperatur.
Stegen ser fin ud, men skyen er branket.	Vælg næste gang et mindre stegefad, og tilsæt mere væde.
Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt mindre væde.

Testet i vores prøvekøkken

Her findes et udvalg af retter samt de optimale indstillinger til dem. Vi viser, hvilken ovnfunktion, temperatur og rille-højde, der er bedst egnet til den pågældende ret.

Anvisninger

- Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.
- Anvend det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør i specialbutikker eller hos kundeservice.
Tag alt tilbehør og service, der ikke skal bruges, ud af ovnen, inden den benyttes.
- Brug altid grydelapper, når der tages varmt tilbehør eller fade og beholdere ud af ovnen.

Alle angivelser er beregnet til en forvarmet ovn.

Ret	Vægt (kg)	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Lasagne	3-4	1		200-230	50-60
Pastatærte	2	1		220-230	40-45
Kalvesteg	1,5	2		180-190	70-80
Svinemørbrad	1	2		180-190	50-60
Haresteg	1,5	2		180-190	70-80
Grillkylling	1	2		180-190	50-60
Grillkylling	2	2		180-190	80-90
Stegte pølser	1	3		max	7-9 første side 5-6 anden side
Svinekotelet	2	4		max	12-15 første side 5-7 anden side
Fersk fisk	1,5	2		160-170	50-60
Frisklavet pizza	2	1		max	9-11
Brød	2	2		190-200	40-50
Fragilité	1	2		150-160	50-60
Marmeladetærte	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30
Muffins	15 stk. à 30 g	2		170	25

Tärkeitä turvaohjeita	15
Vaurioiden syyt	16
Uusi laitteesi	17
Toimintovalitsin	17
Lämpötilanvalitsin	17
Monitoimikello	17
Varusteet	18
Ennen ensimmäistä käyttöä	18
Kellonajan asetus	18
Uunin kuumentaminen	18
Varusteiden puhdistus	18
Näin käytät uunia	19
Uunin kytkeminen päälle	19
Monitoimikellon käyttö	19
Aikakytkentäautomaatiikan asettaminen	19
Asetettujen arvojen haku näyttöön ja muuttaminen	20
Hoito ja puhdistus	20
Puhdistusaine	20
Katalyyttinen uuni tilan verhous	21
Luukun lasien irrotus ja asennus	21

Laitteen luukun irrotus ja asennus	22
Ristikoiden irrotus ja asennus	22
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	23
Uunilampun vaihto	23
Huoltopalvelu	23
Mallinumero ja sarjanumero	23
Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet	24
Energiansäästö	24
Ympäristöystävällinen hävittäminen	24
Akryyliamidi elintarvikkeissa	24
Käyttövihjeitä	25
Paistaminen	25
Paistaminen ja grillaaminen	25
Testattu kokeiteissä	26

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

Tärkeitä turvaohjeita

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä

on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

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

Palovaara!

- Uuniin säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uuniin. Älä avaa laitteen luukua, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukua avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteiden päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteiden ulkopuolelle.

Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.

Palovamman vaara!

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

Loukkaantumisvaara!

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

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Unilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitäntöissä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

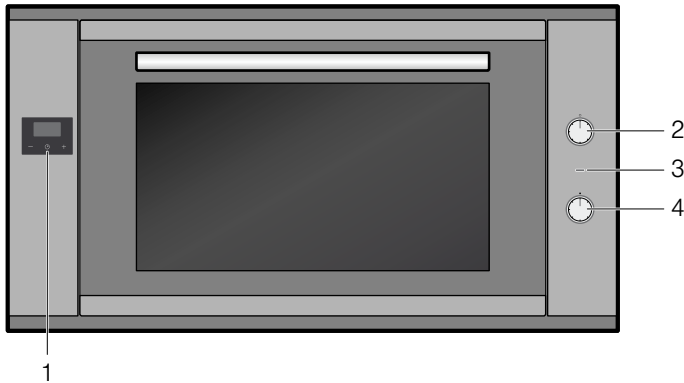
Vaurioiden syyt

Huomio!

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

Uusi laitteesi

Tässä tutustut uuteen laitteeseesi. Saat tietoja ohjauspaneelista, uunista, uunitoiminnoista ja varusteista.



Selostus

- | | |
|---|--------------------|
| 1 | Monitoimikello |
| 2 | Toimintovalitsin |
| 3 | Merkkivalo |
| 4 | Lämpötilanvalitsin |

Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon.

Asetus	Käyttö
<input type="radio"/> Nolla-asento	Uuni on kytketty pois päältä.
<input type="checkbox"/> Ylä/alalämpö	Kakuille, paistoksille ja vähärasvaisille paisteille. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
<input type="checkbox"/> Kiertoilma	Kakuille ja leivonnaisille yhdestä kahteen tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
<input type="checkbox"/> Eco-kuumailma*	Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan. Ei suositeltavaa jälkiruokiin, joiden on tarkoitus kohota. Tällä uunitoiminnolla ei uunivalo syty.
<input type="checkbox"/> Kiertoilma	Kakuille, leivonnaisille ja tuoreelle pizzalle yhdestä kahteen tasolla. Tuuletin jakaa lämmityselementtien lämmön tasaisesti uunitilaan.
<input type="checkbox"/> Pizzateho	Pakasteiden nopea valmistus ilman esilämmitystä, esim. pizza, ranskalaiset perunat tai struudeli. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
<input type="checkbox"/> Kiertoilmagrilli	Lihan, linnun ja kokonaisen kalan paistaminen. Tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
<input type="checkbox"/> Suuripintagrilli	Pihvien, makkaroiden, paahtoleipien ja kalanpalojen grillaaminen. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN 60350-1 mukaan.

Asetus	Käyttö
<input type="checkbox"/> Pienipintagrilli	Pienten pihvi-, makkara-, paahtoleipä- ja kalanpalamäärien grillaaminen. Grillivastuksen keskiosa kuumenee.
<input type="checkbox"/> Alalämpö	Ruokien jälkikypsennykseen. Lämpö tulee vain alhaalta.
<input type="checkbox"/> Valo	Uunivalo on kytketty päälle.

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN 60350-1 mukaan.

Huomautus: Kun asetat uunitoiminnon, uunitilassa oleva uunilamppu syttyy.

Huomautus: Uunitoiminnolla "Kiertoilma-Eco" uunivalo ei pala.

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella säädät lämpötilan tai grillaustehon.

Asetus	Merkitys
● Nolla-asento	Uuni ei kuumene.
50-260 Lämpötila-alue	Lämpötila uunissa °C.

Merkkivalo palaa, kun uuni kuumenee. Se sammuu kuumennustaukojen ajaksi.

Monitoimikello

Voit ohjata uunia monitoimikellon avulla. Voit esimerkiksi valita ennalta ajankohdan, jolloin haluat uunin kytkeytyvän päälle tai aikakytkentäautomatiikan lopettavan paistamisen tai kypsentämisen. Monitoimikelloa voidaan käyttää myös hälyttimenä.

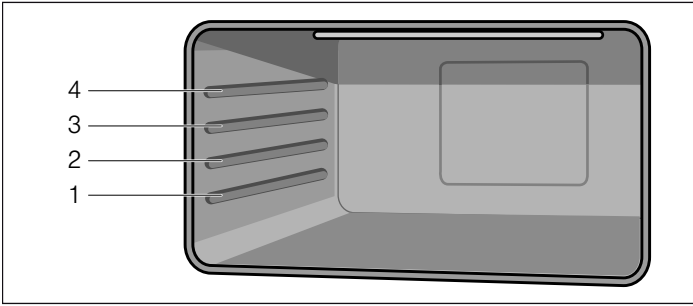


Monitoimikellon toimintovalitsimet

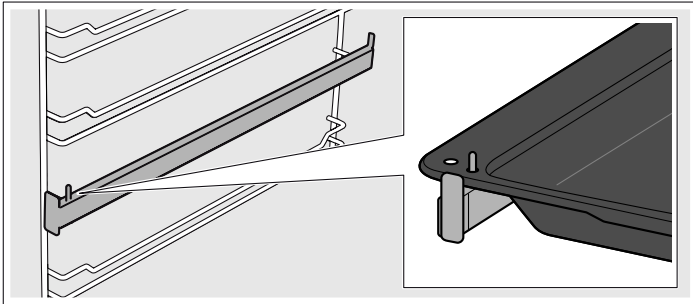
Symboli	Merkitys	Käyttö
🕒	Monitoimikello	Toiminta-ajan tai ajan asetus
-	Miinus	Toiminta-ajan tai ajan laskeminen
+	Plus	Toiminta-ajan tai ajan nostaminen

Varusteet

Varusteet voidaan asettaa uuniin neljään eri korkeuteen. Työnnä varuste aina vasteseeseen saakka, jotta se ei kosketa luukun lasia. Varmista, että laitot varusteen aina oikein päin uunitilaan.



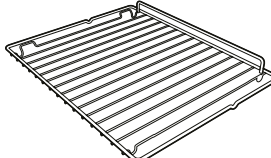
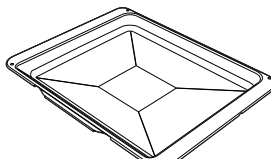
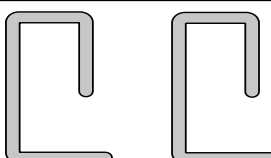
Kiskoilla voit vetää varusteen pidemmälle ulos.



Voit vetää varusteesta kaksi kolmasosaa ulos ilman, että se kallistuu. Tällöin ruoka on helppo ottaa ulos uunista.

Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Jäähdyessään varuste palaa alkuperäiseen muotoonsa, eikä tämä vaikuta varusteen toimintaan.

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

Varusteet	Kuvaus
	Leivin- ja paistoritilä Astioille, kakkuvuolle, paisteille, grillipaloille, pakasteruuille.
	Emaloitu leivinpelti Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruuille ja suurille paisteille. Voidaan käyttää myös rasvankeruustiana.
	Lukitsintapit Saranoiden lukitsemiseen.


Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Poista laitteen pakkaus ja hävitä se asianmukaisesti.

Kellonajan asetus

Kun laite on liitetty sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatkos, näytössä vilkkuu kolme nollaa ja symboli "A".

1. Paina valitsinta , kunnes näytössä oleva piste vilkkuu.
2. Aseta tämänhetkinen kellonaika valitsimilla "+" ja "-".

Asetettu aika otetaan käyttöön 7 sekunnin kuluttua.

Huomautus: Muuttaaksesi asetetun kellonajan paina valitsimia "+" ja "-", kunnes näytössä oleva piste vilkkuu. Aseta sitten tämänhetkinen kellonaika valitsimilla "+" ja "-".

Uunin kuumentaminen

Uunin esipuhdistus

1. Poista varusteet ja kannatinristikot uunitilasta.
2. Poista kaikki pakkausmateriaalin jäänteet, esimerkiksi styroksin palat, huolellisesti uunitilasta.
3. Eräät osat on peitetty foliolla naarmuuntumisen estämiseksi. Poista tämä naarmuuntumisenestofolio.
4. Puhdista laitteen ulkopinta pehmeällä, kostealla liinalla.
5. Puhdista uunitila kuumalla astianpesuaineliuksella.

Uunin kuumentaminen

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

1. Kierrä toimintovalitsin uunitoiminnon ylä-/alalämpö kohdalle.
2. Kierrä lämpötilanvalitsin maksimilämpötilan kohdalle.
3. Kytke uuni 40 minuutin kuluttua pois päältä.

Huomautus: Uunista saattaa kuulua ensimmäisen kuumennuksen kuluessa ritisevää ääntä.

Uunin puhdistaminen käytön jälkeen

1. Puhdista uunitila kuumalla astianpesuaineliuksella.
2. Asenna ristikot.

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti lämpimällä astianpesuaineliuksella ja astianpesuliinalla.

Näin käytät uunia

Alas painettavat käyttöelementit

Toimintovalitsin ja lämpötilanvalitsin ovat alas painettavat. Lukitse ja vapauta käyttöelementti painamalla valitsinta.

Uunin kytkeminen päälle

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto. Kuulet äänimerkin.
2. Aseta lämpötilanvalitsimella lämpötila.

Uuni alkaa kuumentua.

Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin ja lämpötilanvalitsin nolla-asentoon.

Säätöjen muuttaminen

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

Kuumentaminen

Kuumentaaksesi uunitilan mahdollisimman nopeasti käytä uunitoimintoa "Kiertoilma". Kun asetettu lämpötila on saavutettu (merkkivalo on sammunut), aseta haluamasi uunitoiminto.


Monitoimikellon käyttö

Näytössä voivat näkyä kellonajan ja jäljellä olevan ajan lisäksi seuraavat symbolit:

Symboli	Merkitys
•	Piste tuntien ja minuuttien näytön välissä. Vilkkuu, kun kellonaika voidaan asettaa.
🔔	Hälytін Näyttää hälyttimen käytön tilat.
A	Automaattitila Näyttää automaattikäytön käyttötilat.
🔌	Käyttövalmius Kun näytössä näkyy tämä merkki, uuni on käyttövalmis.

Kellonajan asetus



Kun laite on liitetty sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatkos, näytössä vilkkuu kolme nollaa ja symboli "A".

1. Paina valitsinta , kunnes näytössä oleva piste vilkkuu.
2. Aseta tämänhetkinen kellonaika valitsimilla "+" ja "-".
Asetettu aika otetaan käyttöön 7 sekunnin kuluttua.




Huomautus: Muuttaaksesi asetetun kellonajan paina valitsimia "+" ja "-", kunnes näytössä oleva piste vilkkuu. Aseta sitten tämänhetkinen kellonaika valitsimilla "+" ja "-".

Hälyttimen asettaminen



Hälytін ei vaikuta uunin toimintaan. Hälyttimen toiminta-aika voidaan asettaa välille 1 minuutti - 23 tuntia 59 minuuttia.

1. Paina valitsinta , kunnes näytössä vilkkuu symboli  ja näytössä näkyy 3 nollaa.
2. Aseta haluamasi toiminta-aika valitsimilla "+" ja "-".
Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.

Huomautuksia

- Muuttaaksesi jäljellä olevan ajan paina valitsinta , kunnes näytössä vilkkuu symboli . Muuta sitten jäljellä oleva aika valitsimilla "+" ja "-".
- Poistaaksesi asetuksen paina valitsinta , kunnes symboli vilkkuu näytössä. Paina sitten samanaikaisesti valitsimia "+" ja "-".


Äänimerkin poiskytkentä

Paina valitsinta , kunnes symboli  sammuu.

Äänimerkki kytkeytyy seitsemän minuutin kuluttua automaattisesti pois päältä.

Äänimerkin muuttaminen




Käytettävissä on 3 erilaista äänimerkkiä.

1. Paina samanaikaisesti valitsimia "+" ja "-".
2. Paina valitsinta .
Näyttöruudussa näkyy tämänhetkinen äänimerkki, esimerkiksi "ton.1".
3. Paina valitsinta "-" valitaksesi toisen äänimerkin.


Aikakytkentäautomaatiikan asettaminen



Monitoimikellon avulla voit kytkeä uunin automaattisesti pois päältä tai päälle ja pois päältä.

Kytkeytyminen automaattisesti pois päältä

1. Paina valitsinta , kunnes näytössä vilkkuu symboli  ja näytössä näkyy 3 nollaa.
2. Paina toimintovalitsinta  toisen kerran, kunnes näyttöruudussa vilkkuvat vuorotellen "dur" ja "0.00" ja symboli "A".
3. Aseta toiminta-aika valitsimilla + ja -.
Toiminta-aika voidaan asettaa välille 1 minuutti - 10 tuntia.
4. Aseta haluamasi uunitoiminto ja lämpötila.
Uuni kytkeytyy päälle ja näyttöruutuun ilmestyy symboli **A** ja tämänhetkinen kellonaika.






Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin, symboli  poistuu näyttöruudusta ja symboli **A** vilkkuu.


1. Kytke lämpötilanvalitsin ja toimintovalitsin pois päältä.
2. Paina valitsinta , kunnes symboli  ilmestyy näyttöön.
Uuni kytkeytyy taas manuaalitilaan.



Kytkeminen automaattisesti päälle ja pois päältä

Kypsentäminen ja paistaminen alkaa asetetuksi aikaa valitsemallasi, myöhemmällä hetkellä.

1. Paina valitsinta , kunnes näytössä vilkkuu symboli  ja näytössä näkyy 3 nollaa.
2. Paina toimintovalitsinta  toisen kerran, kunnes näyttöruudussa vilkkuvat vuorotellen "dur" ja "0.00" ja symboli "A".
Tämänhetkinen kellonaika on esimerkiksi 17.30.
3. Aseta toiminta-aika valitsimilla + ja - (esimerkiksi 1 tunti).
Toiminta-aika voidaan asettaa välille 1 minuutti - 10 tuntia.
4. Paina toimintovalitsinta  toisen kerran, kunnes näyttöruudussa vilkkuvat vuorotellen "End" ja poiskytketymisaika "18.30" (tämänhetkinen kellonaika plus asetettu toiminta-aika).
5. Aseta poiskytketymisaika valitsimilla + ja - (esimerkiksi klo 19.30).
Poiskytketymisajaksi voidaan asettaa enintään 23 tuntia 59 minuuttia.
6. Aseta haluamasi uunitoiminto ja lämpötila.
Symboli  poistuu näyttöruudusta.
Uuni kytkeytyy tässä esimerkissä päälle klo 18.30 ja kytkeytyy klo 19.30 pois päältä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun



Kuulet äänimerkin, symboli  poistuu näyttöruudusta ja symboli **A** vilkkuu.

1. Kytke lämpötilanvalitsin ja toimintovalitsin pois päältä.
2. Paina valitsinta , kunnes symboli  ilmestyy näyttöön. Uuni kytkeytyy taas manuaalitilaan.

Asetettujen arvojen haku näyttöön ja muuttaminen





Asetetut arvot ja monitoimikellon eri käyttötapojen jäljellä oleva aika voidaan hakea näyttöön ja muuttaa milloin tahansa.

Hälyttimen jäljellä olevan ajan haku näyttöön

Paina valitsinta , kunnes näytössä vilkkuu symboli .

Näytössä näkyy jäljellä oleva aika, ja se voidaan muuttaa valitsimilla "+" ja "-".

Toiminta-ajan ja poiskytkentäajan haku näyttöön ja muuttaminen.

1. Paina valitsinta , kunnes näyttöruudussa vilkkuu symboli .
2. Paina valitsinta  toisen kerran, kunnes näyttöruudussa vilkkuvat vuorotellen "**dur**" ja jäljellä oleva toiminta-aika ja symboli **A**.
Toiminta-aika voidaan muuttaa valitsimilla "+" ja "-".
Painamalla samanaikaisesti valitsimia "+" ja "-" kytketään aikakytkeäautomatiikka pois päältä.
3. Paina valitsinta  toisen kerran, kunnes näyttöruudussa vilkkuvat vuorotellen "**End**" ja asetettu poiskytkentäaika.
Poiskytkentäaika voidaan muuttaa valitsimilla "+" ja "-".
Painamalla samanaikaisesti valitsimia "+" ja "-" kytketään aikakytkeäautomatiikka pois päältä.

Hoito ja puhdistus

Uunisi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, kun hoidat ja puhdistat uunia huolellisesti. Seuraavassa saat ohjeet uunisi oikeasta hoidosta ja puhdistuksesta.

Huomautuksia

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

Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

Palovamman vaara!

Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Puhdistusaine

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

Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua.

Huuhtele uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Alue	Puhdistusaine
Laiteen ulkopuoli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Ruostumaton teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Alumiini ja muovi	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla.
Emalipinnat (sileä pinta)	Helpottaaksesi puhdistusta voit kytkeä uunilampun päälle ja ottaa tarvittaessa laitteen luukun pois paikaltaan. Puhdista yleisesti saatavilla olevalla astianpesuaineliöllä tai etikkavedellä ja pehmeällä, kostealla liinalla tai ikkunaliinalla; kuivaa pehmeällä liinalla. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliöllä. Jos likaantumisen on runsasta, suosittelemme uuninpuhdistusgeeliä. Se voidaan levittää täsmällisesti juuri tarvittavaan kohtaan. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.
Itsepuhdistuvat pinnat (karkea pinta)	Noudata ohjeita luvussa: Itsepuhdistuvat pinnat
Luukun lasit	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Uunilampun lasisuojus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

Katalyyttinen uunitilan verhous

Katalyyttiset uunitilan verhoukset on pinnoitettu itsepuhdistuvalla emalilla.

Pinnat puhdistuvat itsestään, kun uuni on käytössä. Suuret roiskeet häviävät vasta uunin useamman käyttökerran jälkeen.

Itsepuhdistuvat pinnat

Sivuseinät on pinnoitettu katalyyttisesti. Älä puhdisti näitä pintoja koskaan uuninpuhdistusaineella. Emalin kevyt värjäytyminen ei vaikuta itsepuhdistukseen.

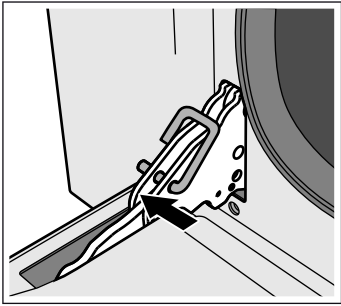
Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Luukun lasien irrottaminen

1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Lukitse molemmat saranat vasemmalla ja oikealla lukitsintapilla.

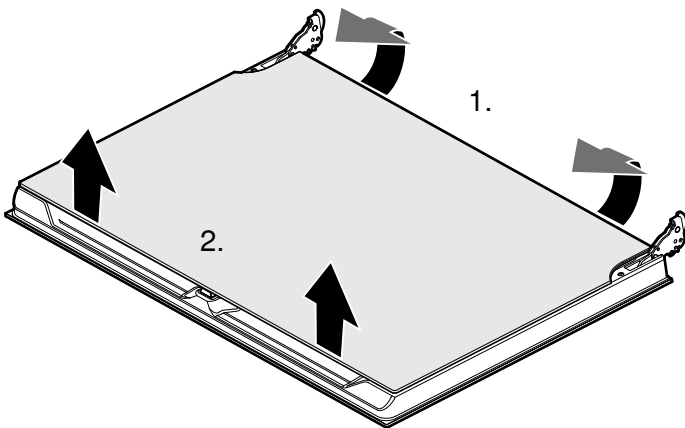
Huomautus: Lukitsintappien pitää olla kokonaan saranoiden rei'issä.



3. Nosta sisemmän lasin alaosaa kevyesti, kunnes kiinnikkeet irtoavat pidikkeestä (1).
4. Nosta sisemmän lasin yläosaa varovasti, kunnes kiinnikkeet irtoavat pidikkeestä (2).

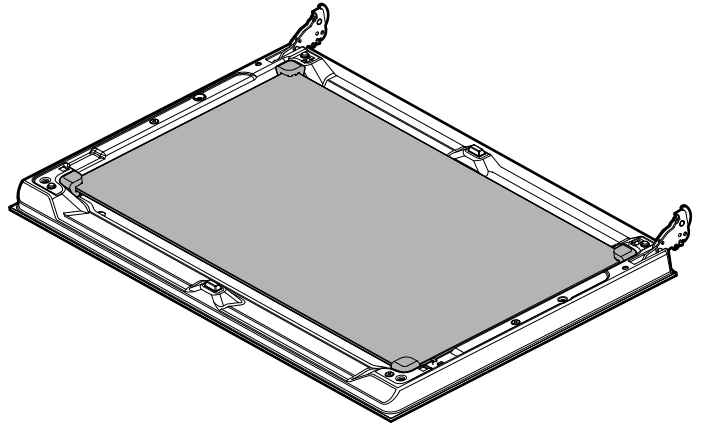
Huomio!

Sisempää lasia nostettaessa voi keskimmäinen lasi jäädä kiinni sisempään lasiin. Varmista, että keskimmäinen lasi ei pääse putoamaan.

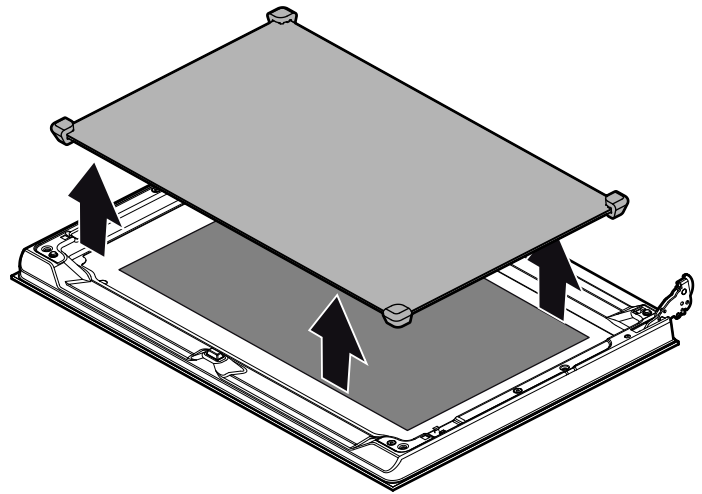


5. Ota sisempi lasi pois paikaltaan.

6. Ota keskimmäinen lasi pois paikaltaan.



Huomautus: Keskimmäinen lasi ei ole kiinnitetty pidikkeillä, vaan se pysyy paikallaan kumityynyjen avulla.



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Luukun lasien asennus

1. Aseta keskimmäinen lasi takaisin paikalleen.

Huomautuksia

- Keskimmäinen lasi on asetettu oikein paikalleen, kun Low-E-symboli on luettavissa.
- Varmista, että lasi kiinnittyy oikein paikalleen. Kaikkien kumityynyjen pitää olla tasaisesti ulommalla lasilla.

2. Aseta sisempi lasi takaisin paikalleen.

Huomautus: Kaikkien neljän kiinnikkeen pitää lukittua tätä tarkoitusta varten oleviin pidikkeisiin.

3. Poista lukitsintapit ja sulje uuninluukku.

Laitteen luukun irrotus ja asennus

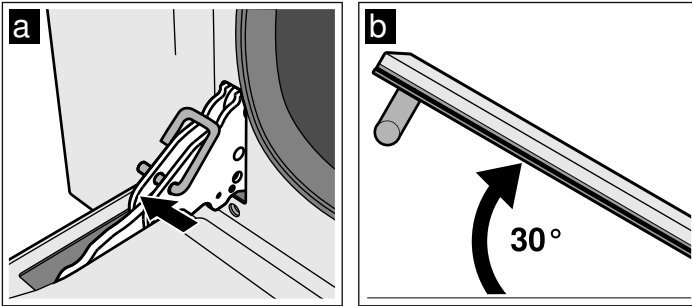
Jos likaantuminen on erittäin runsasta, uuninluukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi. Yleensä tämä ei ole kuitenkaan tarpeen.

Laitteen luukun irrotus

1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Lukitse molemmat saranat vasemmalla ja oikealla lukitsintapilla (a).

Huomautus: Lukitsintappien pitää olla kokonaan saranoiden rei'issä.

3. Tartu uuninluukkuun sivulta molemmin käsin ja sulje uuninluukkua noin 30° (b).



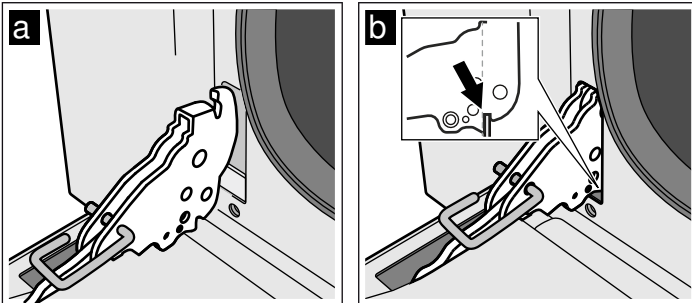
4. Nosta uuninluukkua kevyesti ja vedä se pois paikaltaan.

Huomautus: Älä sulje uuninluukkua kokonaan. Saranat voivat vääntyä ja seurauksena voi olla emalivaurioita.

Laitteen luukun asennus

1. Tartu uuninluukkuun sivulta molemmin käsin.
2. Työnnä saranat uunissa oleviin reikiin (a).

Huomautus: Saranoissa alhaalla olevan uran pitää lukittua uunin kehykseen (b).



3. Laske luukku alas.
4. Poista lukitsintapit.

⚠ Loukkaantumisvaara!

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

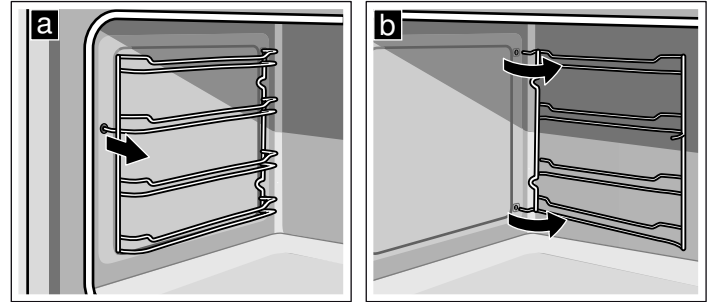
Ristikoiden irrotus ja asennus

Voit ottaa ristikot pois paikoiltaan puhdistamisen helpottamiseksi.

Ristikoiden irrotus

Ristikot on kiinnitetty kolmesta pisteestä uunitilan sisäseiniin.

1. Tartu ristikon etureunaan ja vedä uunitilan keskikohtaa kohti. Ristikon etummainen koukku irtoaa reiästä.
2. Käännä ristikkoa lisää auki ja vedä se pois sivuseinän takimmaisista rei'istä.
3. Pidä kiinni uunitilan katalyyttisestä verhouksesta.
4. Poista ristikko uunitilasta.



Ristikoiden asennus

1. Pidä kiinni uunitilan katalyyttisestä verhouksesta.
2. Työnnä ristikon koukut sivuseinän takimmaisiiin reikiin .
3. Paina ristikon etummainen koukku reikään.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos toimintahäiriöitä esiintyy, kyseessä on yleensä pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, ota seuraavat ohjeet huomioon.

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/aputoimenpide
Laitte ei toimi.	Sulake palanut.	Tarkista sulakerasiasta, onko lieden sulake kunnossa.
	Sähkökatko.	Tarkasta, palaako keittiön valo.
Uunia ei saa kytkettyä pois päältä.	Elektroniikka on vioittunut.	Kytke sulake pois päältä. Soita huoltopalveluun.
Sekunnin välein kuuluu piippaus.	Lämpötilatunnistin on rikki.	Kierrä toimintovalitsin nollasentoon. Jos piippaus kuuluu edelleen, kun asetat jonkin uunitoiminnon, kytke laite pois päältä ja ota yhteys huoltopalveluun.
Piippaus kuuluu kaksi kertaa sekunnissa.	Lämpötila uunissa on liian korkea.	
Kellonäyttö vilkkuu.	Sähkökatko	Aseta kellonaika uudelleen.
Uuni ei kuumene.	Sulake palanut.	Tarkasta tai vaihda sulake.
	Toimintovalitsinta ei ole asetettu.	Aseta toimintovalitsimella toiminto.
Luukun lasi on murtunut.		Kytke laite pois päältä. Soita huoltopalveluun.
Hedelmämehua tai valkuais- tahroja emaloituilla pinoilla.	Kosteat kakku- mehut tai lihanesteet.	Emalin vaaraton värjäytymisen, ei voida poistaa.

⚠ Sähköiskun vaara!

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

Laitteen epäasianmukainen korjaaminen voi aiheuttaa vakavia vaaratilanteita.

Huoltopalvelu

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

Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyyppikilpi numeroineen löytyy uunitilan alareunan edestä, kun uuninluukku on avattu. Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-Nr.	FD-Nr.
Huoltopalvelu ☎	

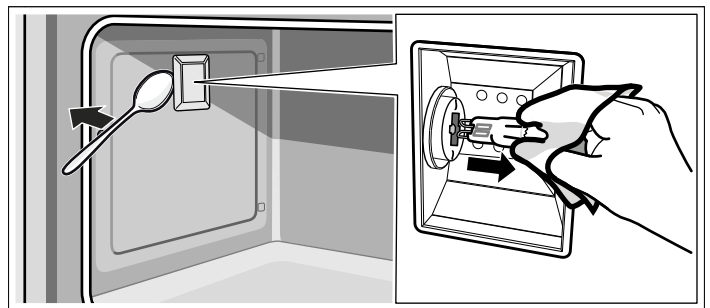
Uunilampun vaihto

Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä lamppeja saat huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Ilmoita aina laitteesi mallinumero ja sarjanumero. Älä käytä muita lamppeja.

⚠ Sähköiskun vaara!

Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liittämisessä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

1. Anna uunitilan jäähtyä.
2. Avaa laitteen luukku.
3. Laita vahinkojen välttämiseksi uuniin keittiöpyyhe.
4. Ota ristikko pois paikaltaan.
5. Irrota lampun suojus. Avaa sitä varten lasisuojaus edestä kädellä. Jos lampun suojus on vaikea irrottaa, käytä apuna lusikkaa.
6. Vedä uunilamppu pois paikaltaan.



7. Vaihda uunilamppu samantyyppiseen lamppeeseen:

Jännite: 230 V;
Teho: 40 W;
Kanta: G9;
Lämmönkesto: 300 °C

8. Aseta uunilampun lasisuojaus takaisin paikalleen.
9. Asenna kannatinristikot.
10. Poista astiapyyhe.
11. Kytke sulake taas päälle.
12. Tarkasta, toimiiko uunivalo.

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

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

Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

Tässä annamme ohjeita energiansäästöä leipomisen ja paistamisen yhteydessä ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästö

- Esilämmitä uuni vain, kun reseptissä kehoitetaan niin tekemään.
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne johtavat lämpöä erityisen hyvin.
- Avaa uuninluukku mahdollisimman harvoin kypsennyksen, leipomisen tai paistamisen aikana.
- Paista useampia kakkuja mieluiten peräkkäin. Uuni on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa uuniin myös kaksi pitkänomaista vuokaa rinnakkain.
- Jos kypsennysaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsennykseen.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

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

Käyttövihjeitä

Tästä löydät astioita ja valmistusta koskevia vihjeitä.

Huomautuksia

- Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita. Varusteita on saatavana lisävarusteena alan liikkeistä tai huoltopalvelusta. Poista uunista ennen käyttöä varusteet ja astiat, joita et tarvitse.
- Käytä aina patalappua, kun otat kuuman varusteen tai astian uunista.

Leivontavihjeitä

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

Paistaminen ja grillaaminen

Astia

Voit käyttää kaikkia lämmönkestäviä astioita. Laita astia aina ritilän keskelle. Suurille paisteille sopii myös emaloitu leivinpelti.

Vihjeitä paistamiseen

- Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin.
- Lisää vähärasvaisen lihan joukkoon 2-3 rkl nestettä, patapaistiin 8-10 rkl, koosta riippuen.
- Pistele ankan tai hanhen siipien alle nahkaan reikiä, jolloin rasva pääsee valumaan pois.
- Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen paistojen loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.
- Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.
- Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Siten lihaneste jakautuu paremmin.
- Suurempia lihanpaloja kypsennettäessä uuninluukkuun voi muodostua runsaammin höyryä ja vettä. Tämä on normaali ilmiö, eikä se vaikuta laitteen toimintaan. Kuivaa uuninluukku ja tarkistusikkuna paistamisen jälkeen liinalla.
- Jos paistat ritilällä, työnnä lisäksi rasvankeruuta varten emaloitu leivinpelti kannatinkorkeudelle 1.

Paistaminen

Leivontavuokat

- Käytä mieluiten vaaleita leivontavuokia ja leivinpeltejä.
- Laita leivontavuokat aina leivin- ja paistoritilän keskelle.

Grillausvihjeitä

- Käytä mahdollisimman saman paksuisia grillipaloja. Niiden tulisi olla vähintään 2-3 cm paksuja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita.
- Laita grillattava tuote ritilän keskelle. Laita emaloituun leivinpeltiin vähän vettä ja työnnä se mukaan uuniin rasvankeruustaiksi ritilää alemmalle kannatinkorkeudelle. Älä laita sitä koskaan uunin pohjalle.
- Sivele grillituote kevyesti öljyllä ennen kuin laitat sen ritilälle grillin alle.
- Käännä ohuempi grillattava, kun puolet grillausajasta on kulunut, ja paksumpi grillattava useamman kerran grillausajan kuluessa. Käytä kääntämiseen grillipihtejä. Näin grillattavaan ei tule reikiä ja lihaneste pysyy esimerkiksi paistin sisällä.
- Tummat lihalaadut kuten lampaan- ja naudanliha ruskistuvat nopeammin ja paremmin kuin vaalea porsaan- ja vasikanliha.

Vihjeitä paistamiseen

Kuinka voit varmistaa, onko paisti valmis.	Käytä paistomittaria (saatavana alan liikkeistä) tai tee "lusikkakoe". Paina paistia lusikalla. Jos se tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos se antaa periksi, se tarvitsee vielä vähän aikaa.
Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen palanut.	Tarkasta kannatinkorkeus ja lämpötila.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja lisää enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja käytä vähemmän nestettä.

Testattu kokeittiossamme

Tästä löydät valikoiman ruokia ja niiden parhaat mahdolliset säädöt. Opastamme sinua valitsemaan ruokaasi parhaiten sopivan uunitoiminnon ja lämpötilan ja kannatinkorkeuden.

Huomautuksia

- Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.
- Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita. Varusteita on saatavana lisävarusteena alan liikkeistä tai huoltopalvelusta. Poista uunista ennen käyttöä varusteet ja astiat, joita et tarvitse.
- Käytä aina patalappua, kun otat kuumaa varusteen tai astian uunista.

Kaikki arvot perustuvat esilämmitettyyn uuniin.

Ruokalaji	Paino (kg)	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Lasagne	3-4	1		200-230	50-60
Pastapaistos	2	1		220-230	40-45
Vasikanpaisti	1,5	2		180-190	70-80
Porsaanfilee	1	2		180-190	50-60
Jänispaisti	1,5	2		180-190	70-80
Grillibroileri	1	2		180-190	50-60
Grillibroileri	2	2		180-190	80-90
Bratwurst	1	3		maks.	7-9 ensimmäinen puoli 5-6 toinen puoli
Porsaankyljys	2	4		maks.	12-15 ensimmäinen puoli 5-7 toinen puoli
Tuore kala	1,5	2		160-170	50-60
Tuore pizza	2	1		maks.	9-11
Leipä	2	2		190-200	40-50
Sokerikakku	1	2		150-160	50-60
Marmeladileivos	1	2		160-170	40-50
Briossi	1	2		160-170	25-30
Muffinit	15 kpl à 30 g	2		170	25

Viktige sikkerhetsanvisninger	27
Årsaker til skader	28
Ditt nye apparat	29
Funksjonsvelger	29
Temperaturvelger	29
Den elektroniske klokken	29
Tilbehør	30
Før første gangs bruk	30
Stille inn klokkeslett	30
Varme opp stekeovnen	30
Rengjøring av tilbehør	30
Slik bruker du stekeovnen	31
Slå på stekeovnen	31
Betjene den elektroniske klokken	31
Stille inn den automatiske tidsbryteren	31
Vise og endre innstilte verdier	32
Vedlikehold og rengjøring	32
Rengjøringsmidler	32
Katalytisk ovnsrompanel	33
Montering og utmontering av glassruter	33

Hekte apparatdøren på og av	34
Sette inn og ta ut stigen	34
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	35
Bytte stekeovnslampe	35
Kundeservice	36
E-nummer og FD-nummer	36
Energi- og miljøtips	36
Energisparing	36
Miljøvennlig håndtering	36
Akrylamid i matvarer	36
Brukertips	37
Steking	37
Steking og grilling	37
Testet for deg i vårt prøvekjøkken	38

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

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

Dette apparatet er kun beregnet for innbygging. Ta hensyn til monteringsanvisningen.

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

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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

Brannfare!

- Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementet og ta fyr. Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming. Hold bakepapiret på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiret må ikke stikke ut over kanten på tilbehøret.

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.
- Alkoholamp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høy alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.

Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Åpne apparatdøren forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.

Fare for personskader!

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

Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

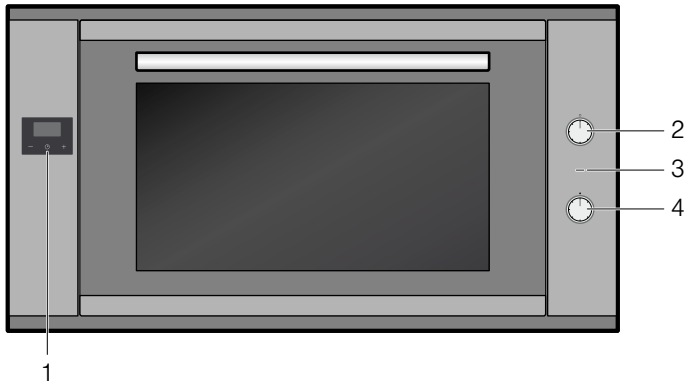
Årsaker til skader

Obs!

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

Ditt nye apparat

Her blir du kjent med ditt nye apparat. Her finner du informasjon om betjeningspanel, stekeovn, varmetyper og tilbehør.



Forklaring

- 1 Elektronisk klokke
- 2 Funksjonsvelger
- 3 Kontrollampe
- 4 Temperaturvelger

Funksjonsvelger

Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetypen.

Stilling	Bruk
<input type="radio"/> Nullstilling	Stekeovnen er avslått.
<input type="checkbox"/> Over-/undervarme	Til kaker, gratenger og magre steker. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
<input type="checkbox"/> Varmluft	Til kaker og bakst på én til to høyder. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
<input type="checkbox"/> Varmluft eco*	Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet. Ikke anbefalt til desserter som må heves. Ved denne varmetypen tennes ikke ovnslyset.
<input type="checkbox"/> Omluft	Til kaker, bakst og fersk pizza på én til to høyder. Viften fordeler varmen fra varmeelementene jevnt i ovnsrommet.
<input type="checkbox"/> Pizzatrinn	Til rask tilberedning av dypfryste produkter uten forvarming, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel. Det nedre varmeelementet og ringelementet i bakveggen avgir varme.
<input type="checkbox"/> Omluftgrilling	Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Viften blåser den varme luften rundt maten.
<input type="checkbox"/> Grill, stor flate	Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillristen blir varm.
<input type="checkbox"/> Grill, liten flate	Til grilling av små mengder biff, pølser, toast og fiskestykker. Den midterste delen av grillristen blir varm.
<input type="checkbox"/> Undervarme	Til ettersteking av retter. Varmen kommer bare nedenfra.

* Varmetype som ble brukt til fastsetting av energi-effektklasse i henhold til EN 60350-1.

Stilling	Bruk
<input type="checkbox"/> Belysning	Ovnslyset er slått på.

* Varmetype som ble brukt til fastsetting av energi-effektklasse i henhold til EN 60350-1.

Merk: Når du stiller inn varmetypen, tennes ovnslyset inni ovnsrommet.

Merk: Ved varmetypen "Varmluft Eco" tennes ikke ovnslyset.

Temperaturvelger

Med temperaturvelgeren stiller du inn temperatur eller grilltrinn.

Stilling	Betydning	
●	Nullstilling	Stekeovnen blir ikke varm.
50–260	Temperaturområde	Temperaturen i stekeovnen i °C.

Når stekeovnen varmer, lyser kontrollampen. I varmepausene slukker lampen.

Den elektroniske klokken

Med den elektroniske klokken kan du styre stekeovnen. Du kan for eksempel på forhånd velge det tidspunktet da stekeovnen skal slå seg på eller den automatiske tidsbryteren skal avslutte steke- eller kokeprosessen. Den elektroniske klokken kan også brukes som kortids-varselur.

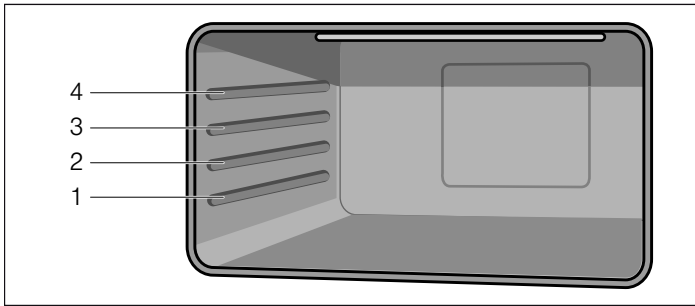


Funksjonstast Elektronisk klokke

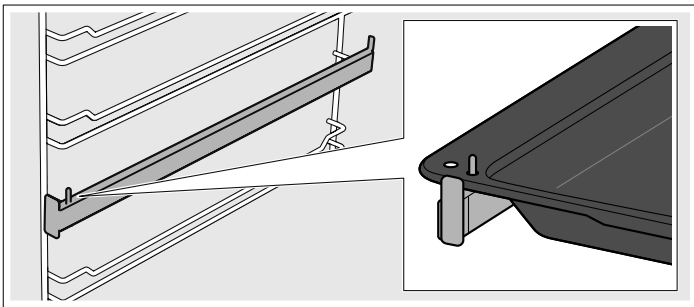
Symbol	Betydning	Bruk
<input type="checkbox"/>	Elektronisk klokke	Stille inn varighet eller tid
-	Minus	Redusere varighet eller tid
+	Pluss	Øke varighet eller tid

Tilbehør

Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 4 forskjellige høyder. Skyv det alltid helt inn slik at tilbehøret ikke kommer bort i glassruten. Pass på at du alltid setter inn tilbehøret riktig vei i ovnsrommet.



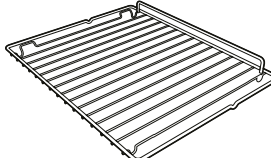
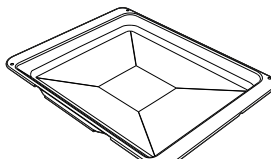
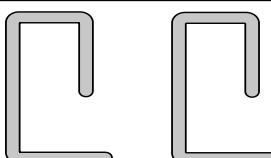
Med uttrekksskinnene kan tilbehøret trekkes helt ut.



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

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

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

Tilbehør	Beskrivelse
	Bake- og stekerist Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrysede retter.
	Emaljert bakebrett Til saftige kaker, bakverk, dypfrysede retter og store steker. Kan også brukes til å fange opp dryppende fett.
	Sikringsstifter Til låsing av hengslene.

Før første gangs bruk

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

Fjern emballasjen til apparatet, og sorter avfallet i tråd med forskriftene.

Stille inn klokkeslett

Etter strømtilkobling eller etter strømbrudd blinker tre nuller og symbolet "A" i displayet.

1. Trykk på tasten \ominus inntil punktet blinker i displayet.
2. Still inn klokkeslettet med tastene "+" og "-".

Etter syv sekunder blir den innstilte tiden tatt i bruk.

Merk: Trykk på tastene "+" og "-" inntil punktet blinker i displayet for å endre det innstilte klokkeslettet. Still så inn klokkeslettet med tastene "+" og "-".

Varme opp stekeovnen

Forhåndsrengjøre stekeovnen

1. Ta tilbehør og stig ut av ovnsrommet.
2. Fjern alle emballasjerester, f.eks. isoporbiter, fra ovnsrommet.
3. Enkelte deler er overtrukket med ripefast folie. Fjern denne ripefaste folien.
4. Rengjør utsiden av apparatet med en myk, fuktig klut.
5. Vask ovnsrommet med varmt såpevann.

Oppvarming av stekeovnen

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

1. Drei funksjonsvelgeren til driftstypen over-/undervarme.
2. Drei temperaturvelgeren til maksimal temperatur.
3. Slå av stekeovnen etter 40 minutter.

Merk: Under den første oppvarmingen kan det høres knitrelyder fra stekeovnen.

Etterrengjøre stekeovnen

1. Vask ovnsrommet med varmt såpevann.
2. Monter stigen.

Rengjøring av tilbehør

Rengjør tilbehøret grundig med varmt såpevann og oppvaskklut før første gangs bruk.

Slik bruker du stekeovnen

Nedsenkbare betjeningslementer

Funksjonsvelgeren og temperaturvelgeren er nedsenkbare. Trykk på knappen for å få den ut eller inn.

Slå på stekeovnen

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren. Et akustisk signal høres.
2. Still inn temperaturen med temperaturvelgeren.

Stekeovnen varmes opp.

Slå av stekeovnen

Drei funksjonsvelgeren og temperaturvelgeren til nullstilling.

Endre innstillinger

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

Oppvarming

Bruk varmetypen "Omluft" for å varme opp ovnsrommet så fort som mulig. Når den innstilte temperaturen nås (kontrollampen slukker), stiller du inn ønsket varmetype.

Betjene den elektroniske klokken

I tillegg til klokkeslettet og resttiden kan også følgende symboler vises i displayet:

Symbol	Betydning
•	Punkt mellom time- og minuttvisningen. Blinker når klokkeslettet kan stilles inn.
🔔	Korttids-varselur Viser korttids-varselurets driftstilstander.
A	Automatisk modus Viser driftstilstandene for automatisk modus.
🕒	Klar til bruk Når dette tegnet vises, er stekeovnen klar til bruk.

Stille inn klokkeslett

Etter strømtilkobling eller etter strømbrudd blinker tre nuller og symbolet **"A"** i displayet.

1. Trykk på tasten \ominus inntil punktet blinker i displayet.
2. Still inn klokkeslettet med tastene "+" og "-".

Etter syv sekunder blir den innstilte tiden tatt i bruk.

Merk: Trykk på tastene "+" og "-" inntil punktet blinker i displayet for å endre det innstilte klokkeslettet. Still så inn klokkeslettet med tastene "+" og "-".

Stille inn korttids-varselur

Korttids-varseluret påvirker ikke stekeovnens funksjoner. Varigheten for korttids-varseluret kan stilles inn på mellom 1 minutt og 23 timer og 59 minutter.

1. Trykk på tasten \ominus inntil symbolet 🔔 blinker og det vises tre nuller i displayet.
2. Still inn ønsket varighet med tastene "+" og "-".
Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal.

Merknader

- Trykk på tasten \ominus inntil symbolet 🔔 blinker i displayet for å endre resttiden. Endre deretter resttiden med tastene "+" og "-".
- Trykk på tasten \ominus inntil symbolet blinker i displayet for å slette innstillingen. Trykk så på tastene "+" og "-" samtidig.

Koble ut signaltone

Trykk på tasten \ominus inntil symbolet 🔔 forsvinner. Etter syv minutter kobles signalet automatisk ut.

Endre signaltone

Du kan velge mellom tre forskjellige signaltoner.

1. Trykk på tastene "+" og "-" samtidig.
2. Trykk på \ominus -tasten.
I displayet vises den aktuelle signaltonen, f.eks. "ton.1".
3. Trykk på tasten "-" for å velge en annen signaltone.

Stille inn den automatiske tidsbryteren

Med den elektroniske klokken kan du slå stekeovnen automatisk av og på.

Automatisk utkobling

1. Trykk på tasten \ominus inntil symbolet 🔔 blinker og det vises tre nuller i displayet.
2. Trykk en gang til på funksjonstasten \ominus inntil **"dur"** og **"0.00"** vises vekselvis i displayet og symbolet **"A"** blinker.
3. Still inn varighet for driftstiden med tastene "+" og "-".
Varigheten for driftstiden kan stilles inn på mellom 1 minutt og 10 timer.
4. Still inn ønsket varmetype og temperatur.
Stekeovnen starter, og i displayet vises symbolet **A** og aktuelt klokkeslett.

Varigheten for driftstiden er telt ned

Det lyder et akustisk signal, symbolet 🕒 forsvinner fra displayet og symbolet **A** blinker.


1. Slå av temperaturvelgeren og funksjonsvelgeren.
2. Trykk på tasten \ominus inntil symbolet 🕒 vises.
Stekeovnen går tilbake til manuell modus.



Automatisk inn- og avkobling

Stekingen begynner med innstilt varighet på et senere tidspunkt som du har valgt.

1. Trykk på tasten \ominus inntil symbolet 🔔 blinker og det vises tre nuller i displayet.
2. Trykk en gang til på funksjonstasten \ominus inntil **"dur"** og **"0.00"** vises vekselvis i displayet og symbolet **"A"** blinker.
Klokken er f.eks. 17.30.
3. Still inn varighet for driftstiden med tastene "+" og "-" (f.eks. 1 time).
Varigheten for driftstiden kan stilles inn på mellom 1 minutt og 10 timer.
4. Trykk en gang til på funksjonstasten \ominus inntil **"End"** og utkoblingstiden **"18.30"** (klokkeslettet og innstilt varighet for driftstid) blinker vekselvis.
5. Still inn utkoblingstiden med tastene "+" og "-" (f.eks. kl. 19.30).
Utkoblingstiden kan stilles inn på inntil 23 timer og 59 minutter.
6. Still inn ønsket varmetype og temperatur.
Symbolet 🕒 forsvinner fra displayet.
I dette eksempelet starter stekeovnen kl. 18.30 og kobler seg ut igjen kl. 19.30.

Varigheten for driftstiden er telt ned

Det lyder et akustisk signal, symbolet  forsvinner fra displayet og symbolet **A** blinker.

1. Slå av temperaturvelgeren og funksjonsvelgeren.
2. Trykk på tasten  inntil symbolet  vises.
Stekeovnen går tilbake til manuell modus.

Vise og endre innstilte verdier





Du kan når som helst vise og endre de innstilte verdiene og resttiden for de forskjellige driftstypene til det elektroniske uret i displayet.

Vise resttiden for korttids-varseluret

Trykk på tasten  inntil symbolet  blinker i displayet.

Resttiden vises i displayet og kan endres med tastene "+" og "-".

Vis og endre utkoblingstiden og varigheten for driftstiden.

1. Trykk på tasten  inntil symbolet  blinker i displayet.
2. Trykk en gang til på tasten  inntil "**dur**" og den resterende varigheten for driftstiden vises vekselvis og symbolet **A** blinker i displayet.
Varigheten for driftstiden kan endres med tastene "+" og "-". Trykk samtidig på tastene "+" og "-" for å slå av den automatiske tidsbryteren.
3. Trykk en gang til på tasten  inntil "**End**" og den innstilte utkoblingstiden blinker vekselvis i displayet.
Utkoblingstiden kan endres med tastene "+" og "-". Trykk samtidig på tastene "+" og "-" for å slå av den automatiske tidsbryteren.

Vedlikehold og rengjøring

Stekeovnen din holder seg pen og funksjonsdyktig lenge når du vedlikeholder og rengjør den grundig. Her finner du beskrivelse av hvordan du skal vedlikeholde og rengjøre stekeovnen din riktig.

Merknader

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

Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

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.

Rengjøringsmidler

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

Ikke bruk

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

Vask nye svamper grundig før bruk.

Område	Rengjøringsmidler
Utsiden av apparatet	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det dannes rust. Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet i et tynt lag med en myk klut.
Aluminium og plast	Glassrens: Rengjør med en myk klut.
Emaljerte overflater (glatte overflater)	For å gjøre rengjøringen enklere kan du slå på belysningen i ovnsrommet og ev. hekte av ovnsdøren. Påfør vanlig oppvaskmiddel eller eddikvann med en myk, fuktig klut eller et pusseskinn, og ettertørk med en myk klut. Bløt opp innbrente matrester med en fuktig klut og oppvaskmiddel. Ved kraftig tilsmussing anbefaler vi ovnsrens i geléform. Denne kan påføres på valgte områder. La ovnsdøren stå åpen etter rengjøring, slik at ovnen tørker.
Selvrensende flater (ru overflate)	Les anvisningene i kapittelet: Selvrensende flater
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en myk klut. Ikke bruk glasskrape.
Glasslokket på stekeovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Tetning Må ikke tas av!	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg, og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg, og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

Katalytisk ovnsrompanel

Katalytiske ovnsrompaneler er belagt med selvrensende emalje.

Når stekeovnen er i bruk, rengjøres flatene av seg selv. Større sprutresten forsvinner først etter at ovnen har vært flere ganger i bruk.

Selvrensende flater

Sideveggene er belagt med katalytiske paneler. Aldri rengjør disse flatene med ovnsrens. En svak misfarging av emaljen har ingen innvirkning på selvrens-funksjonen.

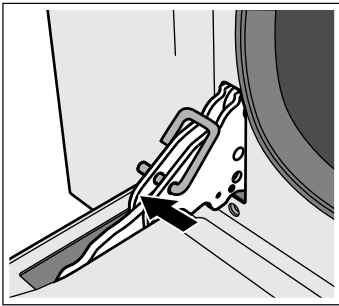
Montering og utmontering av glassruter

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

Demontere glassrutene

1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Sperr begge hengslene til høyre og venstre med sikringsstiften.

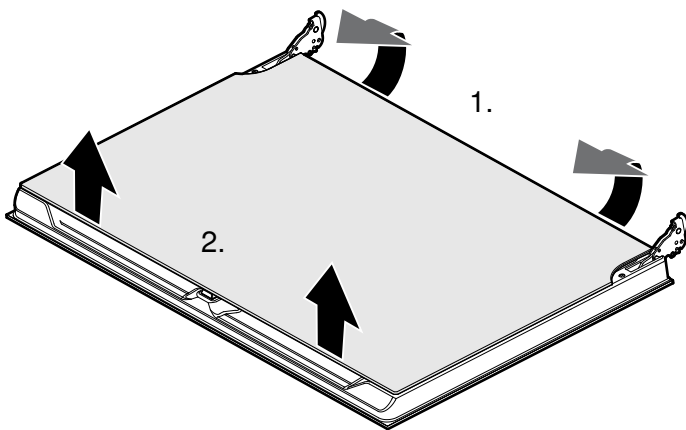
Merk: Sikringsstiftene må stå helt inne i hullene på hengslene.



3. Løft den nedre delen av den innerste glassruten litt opp til festestiftene løsner fra holderen (1).
4. Løft den øverste delen av den innerste glassruten forsiktig opp til festestiftene løsner fra holderen (2).

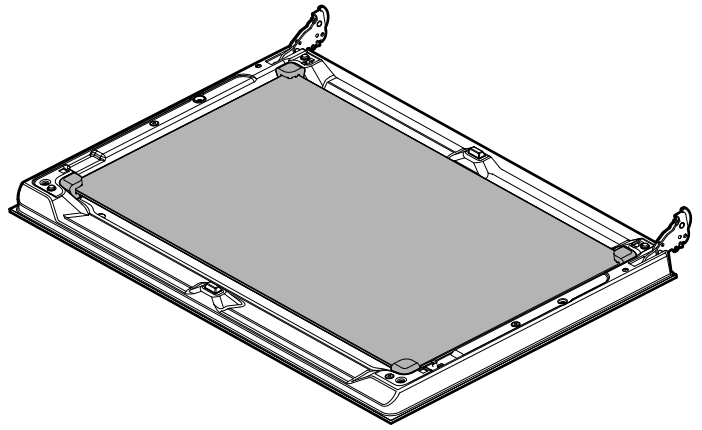
Obs!

Når du løfter opp den innerste glassruten, kan den midterste glassruten henge litt fast i den. Pass på at den midterste glassruten ikke faller ned.

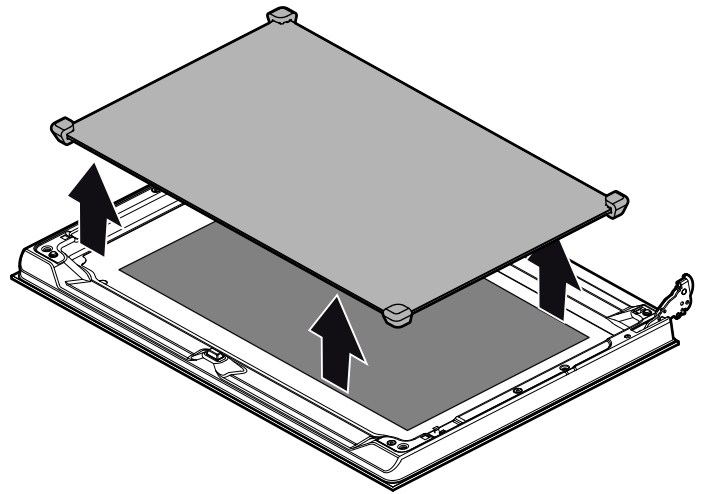


5. Ta ut den innerste glassruten.

6. Ta ut den midterste glassruten.



Merk: Den midterste glassruten er ikke festet med holdestifter, men holdes på plass av gummipakninger.



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

⚠ Fare for personskader!

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

Montere glassrutene

1. Sett inn den midterste glassruten igjen.

Merknader

- Den midterste glassruten er satt riktig inn når du kan se Low-E-symbolet.
- Pass på at ruten sitter ordentlig på plass. Alle gummipakningene skal ligge i plan med den ytterste glassruten.

2. Sett inn den innerste glassruten igjen.

Merk: Pass på at alle de fire festestiftene smekker inn i holderne.

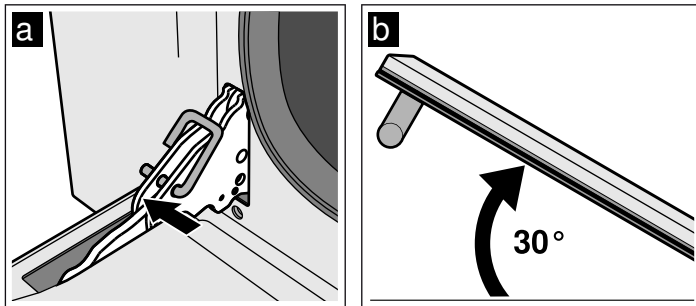
3. Fjern sikringsstiftene og lukk ovnsdøren.

Hekte apparatdøren på og av

Ved spesielt kraftig tilmussing kan du ta av ovnsdøren slik at det blir enklere å rengjøre. Dette er ikke nødvendig til vanlig.

Ta av apparatdøren.

1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Sperr begge hengslene til høyre og venstre med sikringsstiften (a).
Merk: Sikringsstiftene må stå helt inne i hullene på hengslene.
3. Ta tak i siden på stekeovnsdøren med begge hender, og lukk den igjen ca. 30° (b).



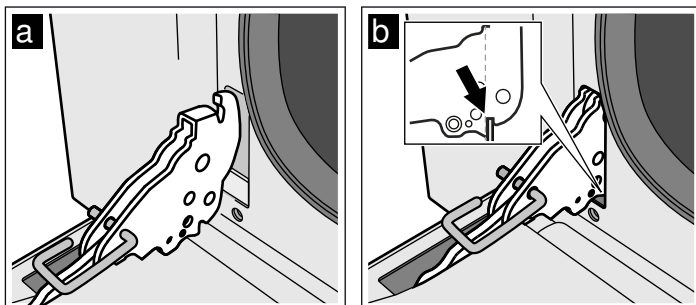
4. Løft stekeovnsdøren litt, og trekk den ut.

Merk: Ikke lukk stekeovnsdøren helt. Hengslene kan bli bøyd, og det kan oppstå skader på emaljen.

Sett inn apparatdøren.

1. Ta tak i siden på stekeovnsdøren med begge hender.
2. Skyv hengslene inn i utsparingene på stekeovnen (a).

Merk: Pass på at hakket nede på hengslene smekker på plass i rammen til stekeovnen (b).



3. Senk døren nedover.
4. Ta ut sikringsstiften.

Fare for personskader!

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

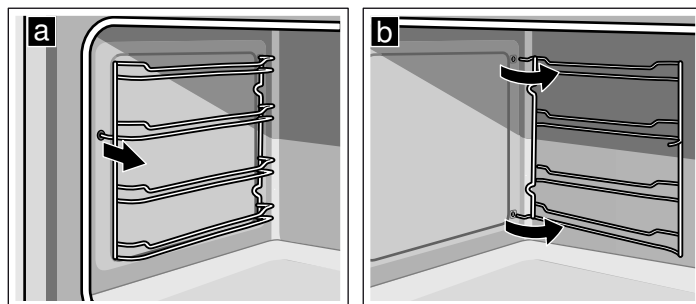
Sette inn og ta ut stigen

Du kan ta ut stigen for å forenkle rengjøringen.

Ta ut stigen

Stigene er festet til tre punkter i sideveggene inne i ovnsrommet.

1. Ta tak i forsiden av stigen og trekk dem utover mot midten av ovnsrommet.
Den fremre kroken på stigen løsner fra hullet.
2. Sving stigen videre ut og trekk dem ut av de bakre hullene i sideveggen.
3. Hold fast det katalytiske ovnsrompanelet.
4. Ta stigen ut av ovnsrommet.



Sette inn stigen

1. Hold fast det katalytiske ovnsrompanelet.
2. Hekt krokene på stigen inn i de bakre hullene i sideveggen.
3. Trykk den fremre kroken på stigen inn i hullet.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Les følgende informasjon før du ringer kundeservice.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se i sikringskapet om sikringen til komfyren er i orden.
	Strømbrydd.	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.
Det er ikke mulig å slå av stekeovnen.	Elektronikken er defekt.	Slå av sikringen. Ring til kundeservice.
Det høres en pipetone hvert sekund.	Temperaturføleren er defekt.	Sett funksjonsvelgeren i nullstilling. Hvis pipetonen fortsetter når du stiller inn en ny varmetype, må du slå av apparatet og ringe til kundeservice.
Pipetonen høres to ganger i sekundet.	Temperaturen i stekeovnen er for høy.	
Klokkeindikator blinker.	Strømbrydd	Still inn klokken på nytt.
Stekeovnen blir ikke varm.	Sikringen er defekt.	Kontroller sikringen og skift den om nødvendig.
	Funksjonsvelgeren er ikke stilt inn.	Still inn funksjonsvelgeren.
Glasset i døren er ødelagt.		Slå av apparatet. Ring til kundeservice.
Fruktsaft eller proteinflekker på emaljerte flater.	Saft fra saftige kaker eller kjøttsaft.	Ufarlig endring i emaljen, kan ikke utbedres.

⚠ Fare for elektrisk støt!

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

Hvis apparatet repareres av ukyndige, kan det oppstå alvorlige farer.

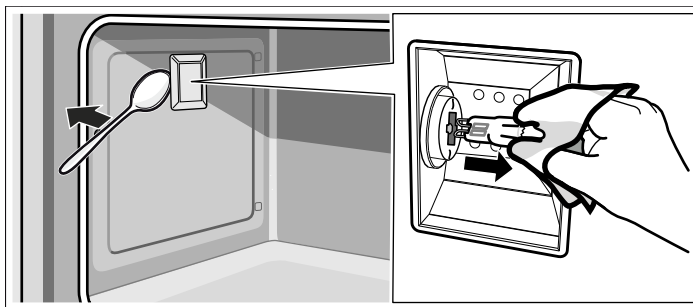
Bytte stekeovnslampe

Dersom stekeovnslampen er gått, må den skiftes. Temperaturbestandige reservelamper fås hos kundeservice eller i faghandelen. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet. Ikke bruk andre lamper.

⚠ 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 sikringskapet.

1. La ovnsrommet avkjøles.
2. Åpne apparatdøren.
3. Legg et kjøkkenhåndkle inn i ovnsrommet for å unngå skader.
4. Ta ut stigen.
5. Ta av glassdekslet. Åpne glassdekslet forover med hånden. Dersom glassdekslet skulle vise seg å være vanskelig å ta av, bruk en skje til hjelp.
6. Trekk ut pæren fra stekeovnslampen.



7. Bytt ut pæren i stekeovnslampen med en pære av samme type:

Spenning: 230 V;

Effekt: 40 W;

Sokkel: G9;

Temperaturbestandighet: 300 °C

8. Sett på plass glassdekslet til stekeovnslampen igjen.
9. Monter stigen.
10. Ta ut kjøkkenhåndkleet igjen.
11. Slå på sikringen igjen.
12. Kontroller om ovnslyset nå fungerer.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Du finner typeskiltet med numrene på forsiden nedenfor ovnsrommet når ovnsdøren er åpen. 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 oppmerksom på at besøk av servicetekniker ikke er kostnadsfritt dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder også i garantitiden.

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Energi- og miljøtips

Her får du tips om hvordan du kan spare energi under steking og baking og om hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

- Bare forvarm stekeovnen hvis det står i oppskriften.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. De tar opp varmen spesielt godt.
- Stekeovnsdøren bør åpnes så sjelden som mulig under steking eller baking.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Da er stekeovnen allerede varm, og steketiden forkortes dermed for kake nummer to. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre.
- Ved lengre steketider kan du slå av stekeovnen 10 minutter før steketiden er slutt og deretter bruke restvarmen til å steke ferdig.

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.

Akrylamid i matvarer

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

Tips om tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

Generelt	<ul style="list-style-type: none">■ 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. Med 3D-varmluft eller varmluft, maks. 180 °C.
Småkaker	Med over-/undervarme, maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft, maks. 170 °C. Egg og eggeplomme reduserer dannelsen av akrylamid.
Ovnsstekte pommes frites	Fordeles jevnt i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g pommes frites per stekebrett, slik at de ikke tørker ut.

Brukertips

Her finner du utvalgte tips når det gjelder kokekar og tilberedning.

Merknader

- Bruk tilbehøret som følger med. Du kan få ekstra tilbehør i spesialbutikker eller hos kundeservice. Ta ut tilbehør og kokekar som du ikke trenger, fra ovnsrommet før du bruker stekeovnen.
- Bruk alltid grytekluter når du tar ut tilbehør eller kokekar fra ovnsrommet.

Tips til bakingen

Slik finner du ut om formkaken er ferdig-stekt.	Stikk en tannpirker inn på det høyeste stedet på kaken ca. 10 minutter før slutten av steketiden som er angitt i oppskriften. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.
Kaken er falt sammen.	Bruk mindre væske neste gang, eller still ovnstemperaturen 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Ikke smør kanten av springformen. Etter steking løses kaken forsiktig med en kniv.
Kaken blir for mørk oppå.	Sett den inn på en lavere høyde, velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.
Kaken er for tørr.	Stikk små hull med en tannpirker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Neste gang øker du temperaturen med 10 grader og reduserer steketiden.
Brød eller kaker (f.eks. ostekaker) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (rå, gjennomtrukket av væskestriper).	Bruk litt mindre væske neste gang og stek på lavere temperatur og med litt lengre steketid. Når du skal bake kaker med saftig fyll, forsteker du bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fyllet oppå. Ta hensyn til oppskriftene og steketidene.
Bakverket er ikke jevnt stekt.	Velg en noe lavere temperatur, dermed blir bakverket jevnere stekt. Bakepapir som går ut over platen, kan ha innflytelse på luftsirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer til stekebrettet.
Fruktkaken er for lys på undersiden.	Skyv kaken inn på en lavere stekehøyde neste gang.
Fruktsaften renner ut.	Bruk om mulig en dypere universalpanne neste gang.
Småbakst av gjærdeig kleber seg sammen under steking.	Alle stykkene i baksten bør være ca. 2 cm fra hverandre. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann.	Under steking kan det oppstå vanndamp. Den kommer ut via døren. Vanndampen kan legge seg på bryterpanelet eller på møbelfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann. Dette er fysisk betinget.

Steking og grilling

Kokekar

Du kan bruke alle typer ildfaste kokekar. Sett alltid kokekaret midt på risten. For store steker kan du også bruke det emaljerte stekebrettet.

Tips til steking

- Lavere temperatur gir jevnere steking.
- Tilsett 2 til 3 spiseskjeer væske til magert kjøtt, til oksestek 8 til 10 spiseskjeer, alt avhengig av størrelse.
- På and og kalkun må du først stikke hull på huden under vingene, slik at fett kan renne ut.
- Fjærkreer blir særlig sprøtt dersom det mot slutten av steketiden blir smurt inn med smør, saltvann eller appelsinsaft.
- Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden.
- Når steken er ferdig, skal den hvile i avslått, lukket stekeovn i 10 minutter. Da fordeler saften seg bedre.
- Når du steker større kjøttstykker, kan det oppstå økt damputvikling og kondens på stekeovnsdøren. Dette er normalt og har ingen innvirkning på funksjonen. Tørk av stekeovnsdøren og vinduet med en klut etter steking.
- Steker du på risten, skyver du det emaljerte stekebrettet inn i innsettingshøyde 1 for å fange opp dryppende fett.

Steking

Stekeformer

- Bruk helst lyse stekeformer og stekebrett.
- Sett alltid stekeformer midt på stekeristen.

Tips til grilling

- Grillstykkene bør om mulig være like tykke. De bør være minst 2–3 cm tykke. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige.
- Legg grillkjøttet midt på risten. Ha litt vann på det emaljerte stekebrettet, og skyv det inn i innsettingshøyden under slik at det kan fange opp fett som drypper ned. Sett det aldri på bunnen av ovnsrommet.
- Pensle grillkjøttet med litt olje før du legger det på risten under grillen.
- Snu tynnere kjøttstykker etter halvparten av grilltiden og tykkere kjøttstykker flere ganger under grilltiden. Bruk grilltang slik at kjøttet ikke blir gjennomboret og saften holder seg i kjøttet.
- Mørke kjøttyper som lam- og oksekjøtt brunes raskere og bedre enn lysere typer som svine- og kalvekjøtt.

Tips til steking

Hvordan du kan avgjøre om steken er ferdig.	Bruk et steketermometer (fås hos en forhandler) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med en skje på steken. Dersom den føles fast, er den ferdig. Dersom den gir etter, trenger den litt mer steketid.
Steken er for mørk og svoren delvis brent.	Kontroller innsetningshøyden og temperaturen.
Steken ser fin ut, men sjenen er brent.	Velg et mindre stekekar neste gang, og fyll på mer væske.
Steken ser fin ut, men sjenen er for lys og tynn.	Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett litt mindre væske.

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

Her finner du et utvalg retter og de beste innstillingene til dem. Vi viser deg hvilken varmetype, temperatur og innsetningshøyde som er best egnet til retten din.

Merknader

- Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. De avhenger av kvaliteten og tilstanden til matvarene.
- Bruk tilbehøret som følger med. Du kan få ekstra tilbehør i faghandelen eller hos kundeservice.
Ta ut tilbehør og kokekar du ikke trenger, fra stekeovnen før du bruker den.
- Bruk alltid gryteklut når du tar ut varmt tilbehør eller varme kokekar fra ovnsrommet.

Alle verdier er basert på at stekeovnen er forvarmet.

Retten	Vekt (kg)	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Lasagne	3-4	1		200-230	50-60
Pastagrøt	2	1		220-230	40-45
Kalvestek	1,5	2		180-190	70-80
Svinestek	1	2		180-190	50-60
Harestek	1,5	2		180-190	70-80
Grillet kylling	1	2		180-190	50-60
Grillet kylling	2	2		180-190	80-90
Bratwurst	1	3		maks.	7-9 på den ene siden 5-6 på den andre siden
Svinekotelett	2	4		maks.	12-15 på den ene siden 5-7 på den andre siden
Fersk fisk	1,5	2		160-170	50-60
Fersk pizza	2	1		maks.	9-11
Brød	2	2		190-200	40-50
Sukkerbrød	1	2		150-160	50-60
Små syltetøyterter	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30
Muffins	15 stk. à 30 g	2		170	25

Viktiga säkerhetsanvisningar!	39
Felorsaker.....	40
Din nya enhet	41
Funktionsvred.....	41
Termostatvred.....	41
Klockan.....	41
Tillbehör.....	42
Före första användning	42
Ställa klockan.....	42
Värma upp ugnen.....	42
Rengöra tillbehören.....	42
Så här använder du ugnen	43
Slå på ugnen.....	43
Använda den elektroniska klockan.....	43
Ställa in automatisk timer.....	43
Visa och ändra inställningar.....	44
Skötsel och rengöring	44
Rengöringsmedel.....	44
Katalytisk ugnseläggning.....	44
Ta ur och sätta i luckans glasskivor.....	45

Haka av och hänga på luckan.....	45
Ta ur och sätta i ugnsstegarna.....	46
Felsökning	46
Byta ugnslampa.....	46
Service	47
E- och FD-nummer.....	47
Energi- och miljötips	47
Spara energi.....	47
Återvinning.....	47
Akrylamid i livsmedel	48
Användningstips	48
Gräddning.....	48
Steka och grilla.....	49
Testat i vårt provkök.....	50

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.siemens-home.com och onlineshop: www.siemens-eshop.com

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Den här enheten är avsedd för inbyggnad. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Placera alltid tillbehören korrekt inuti ugnen. *Läs mer om tillbehören i användarhandboken.*

Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lagg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lagg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.

Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

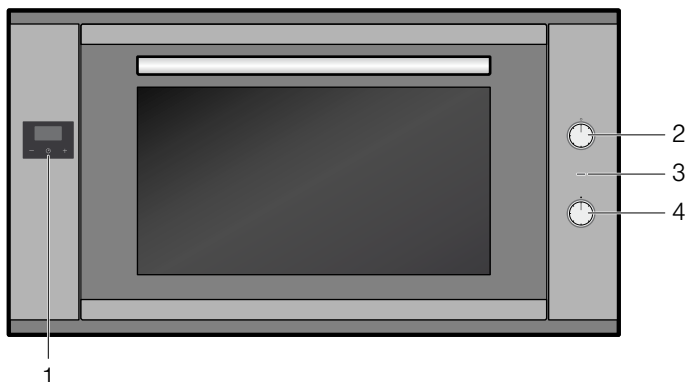
Felorsaker

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig lucktätning: om ugnstättningen är jättesmutsig, går luckan inte längre att stänga ordentligt. Angränsande inredning kan ta skada. Håll lucktättningen ren.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Din nya enhet

Här får du lära känna din nya utrustning. Här får du information om kontrollerna, om ugnen, ugnsfunktionerna och tillbehören.



Kommentar

- | | |
|---|--------------------|
| 1 | Elektronisk klocka |
| 2 | Funktionsvred |
| 3 | Kontrollampa |
| 4 | Termostatvred |

Funktionsvred

Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.

Läge	Användning
<input type="radio"/> Nolläge	Ugnen är av.
<input type="checkbox"/> Över-/undervärme	För kakor, gratänger och magert kött. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
<input checked="" type="checkbox"/> Varmluft	För gräddning av kakor och bakverk på en till två falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
<input checked="" type="checkbox"/> Varmluft eco*	Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. Vi rekommenderar den inte för desserter som ska jäsa. Ugnsbelysningen är av när ugnsfunktionen är på.
<input checked="" type="checkbox"/> Varmluft	För gräddning av kakor, bakverk och pizza på en till två falsar. Fläkten fördelar värmen från värmeelementet jämnt i ugnen
<input checked="" type="checkbox"/> Pizzaläge	Snabb tillagning av djupfryst utan förvärmning, t.ex. pizza, pommes frites eller strudel. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
<input checked="" type="checkbox"/> Varmluftsgrill	Ugnstekning av kött, fågel och hel fisk. Fläkten sprider varmluften runt maten.
<input type="checkbox"/> Stor grilllyta	Grillar biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
<input type="checkbox"/> Liten grilllyta	Grillar små mängder biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Mitt-delen på grillelementet blir varm.
<input type="checkbox"/> Undervärme	Färdiglagning av maträtter. Värmen kommer underifrån.

* Ugnsfunktion med energieffektivitetsklassning i enlighet med EN 60350-1.

Läge	Användning
<input checked="" type="checkbox"/> Belysning	Ugnsbelysningen är på.

* Ugnsfunktion med energieffektivitetsklassning i enlighet med EN 60350-1.

Anvisning: När du ställer in ugnsfunktionen, så tänds ugnsbelysningen.

Anvisning: Väljer du ugnsfunktionen varmluft-Eco så är ugnsbelysningen av.

Termostatvred

Ställ in temperaturen eller grilläget med termostatvredet.

Läge	Betydelse	
●	Nolläge	Ugnen blir inte varm.
50-260	Temperaturintervall	Ugnstemperatur i °C.

Kontrollampen lyser när ugnen värmer upp. Den slocknar när värmeelementet slår av.

Klockan

Du kan styra din ugn med hjälp av klockan. Du kan till exempel välja en tidpunkt då ugnen ska startas resp. stängas av. Klockan kan även användas som timer.

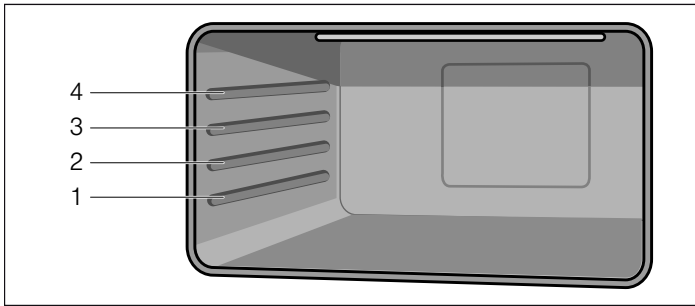


Funktionsknappar elektronisk klocka

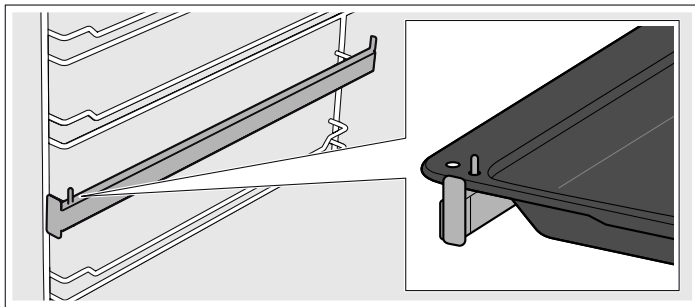
Symbol	Betydelse	Användning
<input type="checkbox"/>	Elektronisk klocka	Ställa in tillagningstiden resp. tiden
-	Minus	Minska tillagningstiden resp. tiden
+	Plus	Öka tillagningstiden resp. tiden

Tillbehör

Tillbehöret kan skjutas in på 4 olika falsar i ugnen. För alltid in tillbehöret tills det tar emot, så att tillbehöret inte ligger emot luckglaset. Var noga med att kontrollera att tillbehöret placeras korrekt i ugnen.



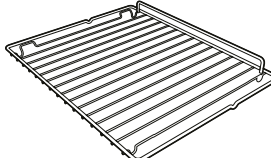
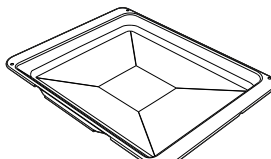
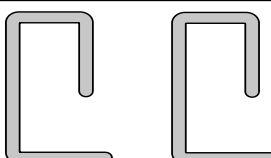
Utdragsskenor gör att du kan dra ut tillbehöret helt.



Tillbehöret går att dra ut till 2/3, utan att det tippar. På så sätt blir det enklare att ta ut maten ur ugnen.

Tillbehöret kan ibland bågna när det blir varmt. Missformningen försvinner när tillbehöret svalnat och detta påverkar inte funktionen.

Tillbehör kan du köpa från kundservice, i fackhandeln eller på Internet.

Tillbehör	Beskrivning
	Bak- och stekgaller För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
	Emaljerad bakplåt För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Fångar även upp fett.
	Låsstift Spärrar gångjärnen.


Före första användning

Här visar vi vad du behöver göra innan du lagar mat i ugnen första gången. Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

Avlägsna förpackningsmaterialet och avyttra på föreskrivet sätt.

Ställa klockan

När du elansluter enheten eller strömmen kommer efter strömbrott blinkar 3 nollor och "A" på displayen.

1. Tryck på  tills punkten börjar blinka på displayen.
2. Ställ klockan med + och -.

Enheten sparar inställd tid inom 7 sekunder.

Anvisning: Vill du ställa om klockan, tryck på + och - tills punkten börjar blinka på displayen. Ställ klockan med + och -.

Värma upp ugnen

Rengöring av ugnen

1. Ta ur tillbehören och ugnsgallren ur ugnen.
2. Avlägsna alla förpackningsrester som t.ex. frigolitbitar ur ugnen.
3. Vissa delar är belagda med en repskyddande film. Avlägsna den här filmen.
4. Rengör enheten utvändigt med en mjuk, fuktad trasa.
5. Rengör ugnen inuti med varmt vatten och diskmedel.

Värma upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd för att få bort lukten av ny ugn.

1. Vrid funktionsvredet till över-/undervärme.
2. Vrid termostadvredet till maximal temperatur.
3. Stäng av ugnen efter 40 minuter.

Anvisning: Det kan komma knastrande ljud från ugnen vid första uppvärmningen.

Rengöring av ugnen

1. Rengör ugnen inuti med varmt vatten och diskmedel.
2. Montera ugnsgallren.

Rengöra tillbehören

Rengör tillbehören ordentligt med en trasa och hett vatten med diskmedel före första användningen.

Så här använder du ugnen

Popoutvred

Funktions- och termostatvreden är av popouttyp. Tryck till på vredet, så åker det in resp. ut.

Slå på ugnen

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet. Enheten ger signal.

2. Ställ in temperaturen med termostatvredet.

Ugnen börjar värma upp.

Slå av ugnen

Vrid funktions- och termostatvreden till nolläge.

Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

Värma upp ugnen

Ugnen värmer upp snabbast med varmluftsfunktionen. När ugnen uppnått inställd temperatur (kontrollampan slocknar), ställ in den ugnsfunktion du vill ha.

Använda den elektroniska klockan

Förutom tid och återstående tid kan displayen visa följande symboler:

Symbol	Betydelse
•	Punkt mellan tim- och minutvisning. Blinkar när du kan ställa klockan.
🔔	Äggklocka Visar äggklockans status.
A	Autoläge Visar autolägets status.
⏸	standby Visar att ugnen är i standbyläge.

Ställa klockan

När du elansluter enheten eller strömmen kommer efter strömavbrott blinkar 3 nollor och "A" på displayen.

1. Tryck på  tills punkten börjar blinka på displayen.



2. Ställ klockan med + och -.

Enheten sparar inställd tid inom 7 sekunder.

Anvisning: Vill du ställa om klockan, tryck på + och - tills punkten börjar blinka på displayen. Ställ klockan med + och -.



Ställa timern


Timern påverkar inte ugnsfunktionen. Timern går att ställa från 1 min. till 23 h och 59 min.

1. Tryck på  tills  blinkar och du får upp 3 nollor på displayen.



2. Ställ in den tillagningstid du vill ha med + och -.
Enheten ger signal när tiden går ut.

Anvisningar

■ Vill du ändra återstående tid, tryck på  tills  blinkar på displayen. Ändra återstående tid med + och -.

■ Vill du radera inställningen, tryck på  tills symbolen blinkar på displayen. Tryck sedan samtidigt på + och -.

Slå av ljudsignalen

Tryck på  tills  försvinner.

Signalen slår av automatiskt efter 7 min.

Ändra ljudsignal

Det finns 3 olika ljudsignaler.

1. Tryck på "+" och "-" samtidigt.

2. Tryck på .



Du får upp aktuell ljudsignal på displayen, t.ex. "sign. 1".


3. Tryck på "-" om du vill ha en annan ljudsignal.

Ställa in automatisk timer

Med hjälp av klockan kan ugnen startas och stängas av automatiskt.

Automatisk avstängning

1. Tryck på  tills  blinkar och du får upp 3 nollor på displayen.

2. Tryck på funktionsknappen  igen tills du får upp "dur" och "0.00" växelvis på displayen och "A" blinkar.

3. Ställ in tillagningstiden med + och -.

Tillagningstiden kan vara från 1 min. till 10 h.



4. Ställ in den ugnsfunktion och temperatur du vill ha.

Ugnen går igång och du får upp A samt aktuell tid på displayen.

Tillagningstiden har gått ut



Enheten ger signal,  försvinner från displayen och A blinkar.


1. Vrid av funktions- och termostatvreden.

2. Tryck på  tills du får upp  på displayen.
Ugnen slår om till manuellt läge igen.

Automatisk på- och avstängning


Gräddnings- eller stektiden startar då vid en av dig angiven, senare tidpunkt.

1. Tryck på  tills  blinkar och du får upp 3 nollor på displayen.

2. Tryck på funktionsknappen  igen tills du får upp "dur" och "0.00" växelvis på displayen och "A" blinkar.

Klockan är t.ex. 17:30.


3. Ställ in tillagningstiden med + och - (t.ex. 1 h).
Tillagningstiden kan vara från 1 min. till 10 h.

4. Tryck på funktionsknappen  igen tills "End" och färdigtid "18:30" blinkar växelvis på displayen (aktuell tid + inställd tillagningstid).

5. Ställ in färdigtiden med + och - (t.ex. 19:30).

Färdigtiden kan vara upp till 23 h och 59 min.

6. Ställ in den ugnsfunktion och temperatur du vill ha.



 försvinner från displayen.

I exemplet går ugnen igång 18:30 och slår av igen 19:30.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal,  försvinner från displayen och A blinkar.

1. Vrid av funktions- och termostatvreden.

2. Tryck på  tills du får upp  på displayen.
Ugnen slår om till manuellt läge igen.

Visa och ändra inställningar

Du kan närsomhelst få upp och ändra inställningar och återstående tid för ugnsfunktioner och elektronisk klocka på displayen.

Visa äggklockans återstående tid

Tryck på ⊖ tills ⏰ blinkar på displayen.

Du får upp återstående tid på displayen och kan ändra med + och -.

Visa och ändra tillagnings- och färdigtid.

1. Tryck på ⊖ tills ⏰ blinkar på displayen.

2. Tryck på ⊖ igen tills "dur" och återstående tillagningstid samt **A** blinkar växelvis på displayen.
Ändra tillagningstiden med + och -. Slå av tidsautomatiken genom att trycka samtidigt på + och -.

3. Tryck på ⊖ igen tills "End" och inställd färdigtid blinkar växelvis på displayen.
Ändra färdigtiden med + och -. Slå av tidsautomatiken genom att trycka samtidigt på + och -.

Skötsel och rengöring

Sköt och rengör ugnen ordentligt, så håller den sig hel och fin. Här förklarar vi hur du sköter och rengör ugnen.

Anvisningar

- Det kan finnas små missfärgningar på ugnsfrenten på grund av olika material som glas, plast eller metall.
- Skuggränderna på luckglaset är ljusreflexer från ugnslampan.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelser. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

Risk för stötar!

Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

Risk för brännskador!

Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Rengöringsmedel

Följ anvisningarna nedan, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel.

Använd

- inga starka eller skurande rengöringsmedel
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel
- inga hårda disksvampar eller svinto
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Område	Rengöringsmedel
Enhetens utsida	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte glasrengöring eller glashällsskrapa.
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt. Korrosion kan uppstå under sådana fläckor. Hos kundservice och hos återförsäljare finns specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Aluminium och plast	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa.

Område	Rengöringsmedel
Emaljytor (slät yta)	För att underlätta rengöringen kan du tända ugnsbelysningen och ev. även kroka av ugnsluckan. Påför vanligt diskmedel eller ättiksvatten med en mjuk, fuktad trasa eller sämskskinn. Mjuka upp inbrända matrester med en fuktad trasa och diskmedel. Vid kraftigare nedsmutsning rekommenderas ugnsurengöring i gelform. Den kan även påföras mer fokerserat, på enskilda fläckar. Efter rengöringen kan du lämna luckan öppen så att ugnen torkar inuti.
Självrengörande ytor (råa ytor)	Observera anvisningarna i kapitlet Självrengörande ytor
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa.
Glas över ugnslampan	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Tätning Ta inte bort den!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Ugnstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.

Katalytisk ugnseläggning

Den katalytiska ugnseläggningen är täckt med självrengörande emalj.

Ytorna rengörs automatiskt, när ugnen är igång. Större stänk försvinner ibland inte förrän efter flera användningar.

Självrengörande ytor

Sidoväggarna har en katalytisk beläggning. Använd aldrig ugnsurengöringsmedel på dem. En lätt missfärgning av emaljen har ingen inverkan på självrengöringen.

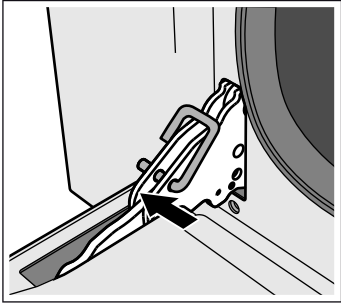
Ta ur och sätta i luckans glasskivor

Du kan ta bort glasskivorna i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

Ta ur luckglasen

1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Lås vänster och höger gångjärn med låsstiften.

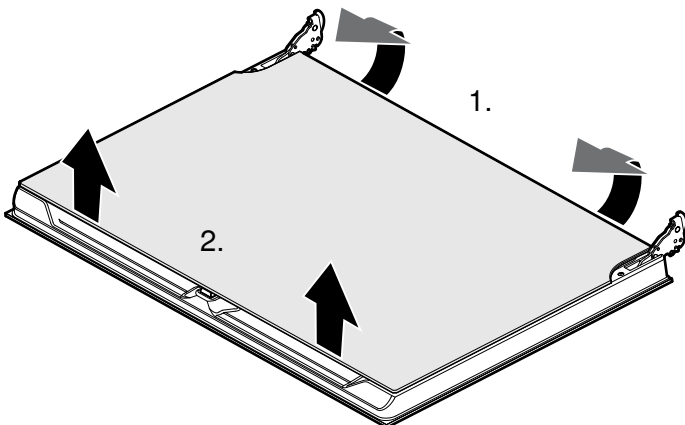
Anvisning: Låsstiften ska sitta ordentligt i gångjärnshålen.



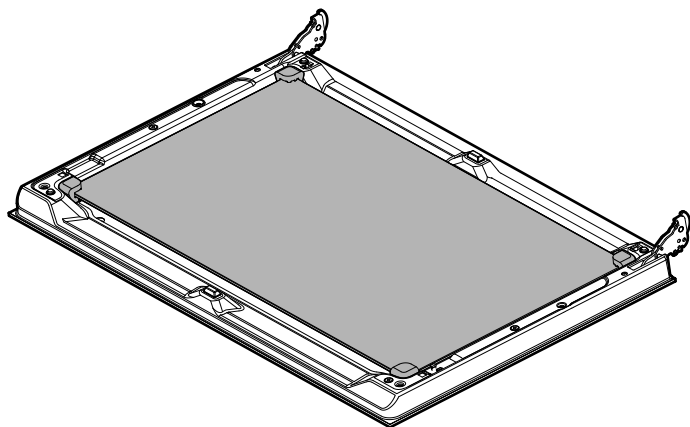
3. Lyft nederdelen av inre luckglaset lite tills fäststiften lossar ur fästet (1).
4. Lyft överdelen av inre luckglaset tills fäststiften lossar ur fästet (2).

Obs!

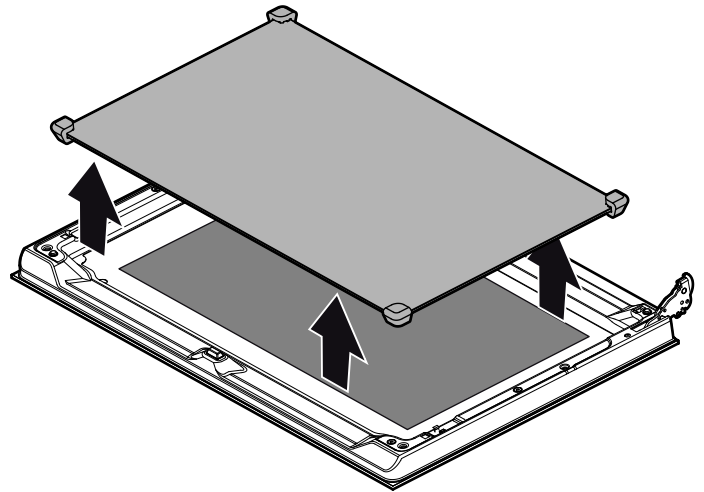
När du lyfter inre luckglaset kan mellanglaslet fastna i inre glaset. Se till så att mellanglaslet inte faller ned.



5. Ta ur det inre luckglaset.
6. Ta ur mellanglaslet.



Anvisning: Mellanglaslet saknar fäststift, gummilister håller det på plats.



Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

⚠ Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

Sätta i luckglasen

1. Sätt i mellanglaslet igen.

Anvisning

- Mellanglaslet är rätt isatt om Low-E-symbolen går att läsa.
- Se till så att luckglaset sitter som det ska. Gummilisterna ska ligga plant på yttre luckglaset.

2. Sätt i inre luckglaset igen.

Anvisning: Se till så att alla 4 fäststiften snäpper fast i sina fästen.

3. Ta bort låsstiften och stäng ugnsluckan.

Haka av och hänga på luckan

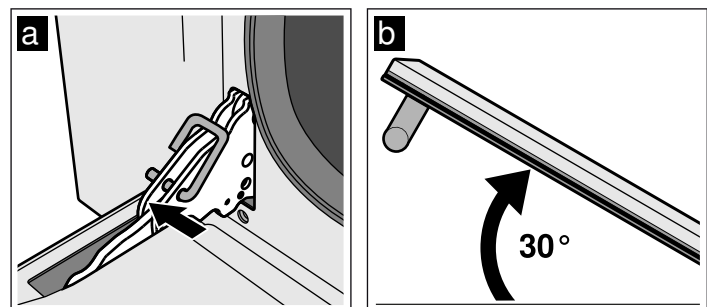
Det går att haka av luckan så att du kan rengöra bättre om den är jättesmutsig. Det behövs inte i vanliga fall.

Haka av ugnsluckan

1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Lås vänster och höger gångjärn med låsstiften (a).

Anvisning: Låsstiften ska sitta ordentligt i gångjärnshålen.

3. Fatta sidan av ugnsluckan med båda händerna och stäng ugnsluckan ca 30° (b).



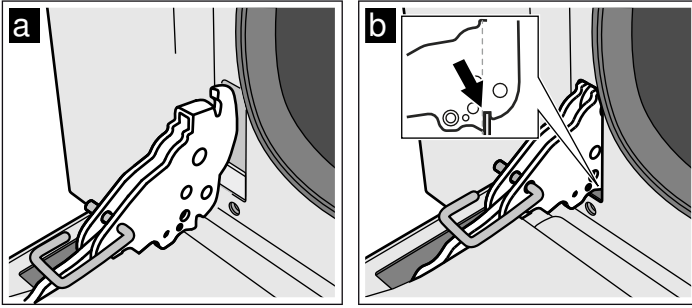
4. Lyft och dra ur ugnsluckan.

Anvisning: Stäng inte ugnsluckan helt. Gångjärnen kan bli böjda och skada emaljen.

Haka på ugnsluckan

1. Fatta sidan av ugnsluckan med båda händerna.
2. Sätt i gångjärnen i urtagen på ugnen (a).

Anvisning: Skåran under gångjärnen ska snäppa fast i ugnsrampen (b).



3. Fäll ned luckan.
4. Ta ur låsstiften.

⚠ Risk för personskador!!

Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Ring service!

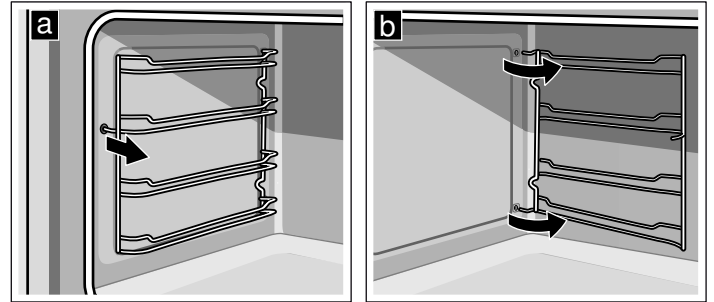
Ta ur och sätta i ugnstegarna

Du kan ta ur ugnstegarna, så att du kommer åt att rengöra bättn.

Ta ur ugnstegarna

Ugnstegarna är 3-punktsinfästa i ugnens sidoväggar.

1. Ta tag i ugnstegens framkant och dra mot mitten av ugnen. Den främre ugnsteghaken lossar ur hålet.
2. Fäll ut ugnstegen och dra ut ur de bakre hålen i sidoväggen.
3. Håll fast den katalytiska ugnbeläggningsen.
4. Ta ut ugnstegarna ur ugnen.



Sätta i ugnstegarna

1. Håll fast den katalytiska ugnbeläggningsen.
2. Sätt i ugnsteghakarna i bakre hålen i sidoväggen.
3. Sätt i ugnsteghakarna i främre hålen i sidoväggen.

Felsökning

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Följ anvisningarna innan du ringer service.

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
Enheten fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera att säkringen till spisen är hel i proppskåpet.
	Strömavbrott.	Kolla om kökslampan lyser.
Det går inte slå av ugnen.	Elektronikfel.	Slå av/ta ur säkringen. Kontakta service.
Det piper varje sekund.	Trasig termogivare.	Nollställ funktionsvredet. Piper det igen när du ställer in ugnsfunktion, slå av enheten och kontakta service.
Dubbelpip varje sekund.	Ugnstemperaturen är för hög.	
Klockdisplayen blinkar.	Strömavbrott	Ställ klockan på nytt
Ugnen blir inte varm.	Trasig säkring.	Kontrollera eller byt säkringen.
	Funktionsvredet är felinställt.	Ställ in funktionsvredet.
Luckans glas är trasigt.		Stäng av apparaten. Kontakta service.
Fruktsaft eller äggvitfläckar på emaljerade ytor.	Fukt från kakor eller kött.	Ofarlig mailändring, går inte åtgärda.

⚠ Risk för elstöt!!

Obehöriga reparationer är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Obehörig reparation av enheten medför avsevärd risk.

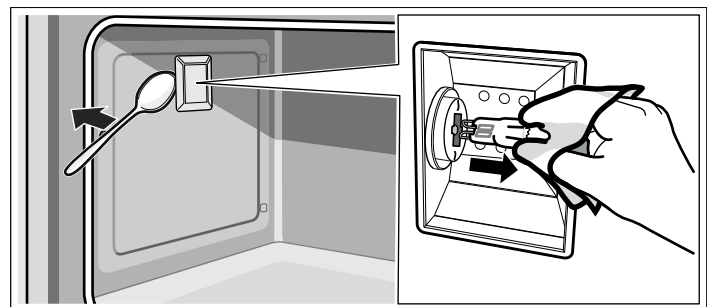
Byta ugnslampa

Byt ugnslampan om den är trasig. Du hittar temperaturtåliga reservlampor hos service eller återförsäljarna. Ange enhetens E- och FD-nummer. Använd inga andra typer av lampor.

⚠ Risk för stöt!!

Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontaktarna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.

1. Låt ugnen svalna.
2. Öppna luckan.
3. Lägg en kökshandduk i ugnen för att undvika skador.
4. Ta ur ugnstegarna.
5. Ta loss lampglaset. Öppna lampglaset framifrån med handen. Tycker du det är jobbigt att få bort lampglaset kan du använda en sked.
6. Ta ur ugnslampan.



7. Byt ugnslampan mot en ny av samma typ:

Spänning: 230 V;

Effekt: 40 W;

Fattning: G9;

Temperaturlåghet: 300°C

8. Sätt på lampglaset till ugnsbelysningen igen.

9. Sätt i ugnsstegarna.

10. Ta ur kökshandduken.

11. Sätt i säkringen igen.

12. Kontrollera om ugnsbelysningen fungerar.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi försöker alltid hitta en lösning som passar, så att vi inte skickar ut tekniker i onödan.

E- och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) så att vi kan hjälpa dig snabbt och effektivt. Typskylten med numren ser du framför ugnsbotten om du öppnar ugnsluckan. Fyll i enhetens uppgifter och servicenumret här redan nu, så slipper du leta efter dem när de behövs.

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

Service 

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

Energi- och miljötips

Här hittar du tips om hur du kan spara effekt vid gräddning och stekning och hur du återvinner enheten miljövänligt.

Spara energi

- Förvärm ugnen endast om det anges i receptet.
- Använd mörka, svartlackade eller emaljerade bakplåtar. De är bättre på att fånga upp värmen.
- Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt vid tillagning, gräddning eller stekning.
- En del kakor passar bra att baka direkt efter varandra. Ugnen är fortfarande varm och därmed förkortar du baktiden för kaka nummer två. Du kan även ställa två brödformar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du stänga av ugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Akrylamid i livsmedel

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatiships, pommes frites, rostat bröd, småfranska, bröd eller konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter

Allmänt	<ul style="list-style-type: none">■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.■ Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka.■ Tjocka, omfångsrika livsmedel innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Med över-/undervärme, max 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max 180 °C.
Småkakor	Med över-/undervärme, max 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft, max 170 °C. Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid.
Pommes frites i ugnen	Bred ut jämnt fördelat på en plåt, i ett lager. Kör på minst 400 g per plåt, så att din pommes frites inte blir torr.

Användningstips

Här hittar du massor med tips om formar och tillagning.

Anvisningar

- Använd bifogade tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller från kundservice.
Ta ut tillbehör och formar du inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
- Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnen.

Tips för gräddning

Så här avgör du om sockerkakan är färdiggräddad.	Stick med en tandpetare i den högsta delen av kakan ca. 10 minuter före färdigtiden (enligt receptet). Om ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång eller välj en ca. 10° lägre ugnstemperatur. Följ den omrörningstid som receptet anger.
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj inte kanten på kakformar med löstagbar botten. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv.
Kakan blir för hårt gräddad på ovansidan.	Sätt kakan längre ned i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan lite längre.
Kakan är för torr.	Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetaren. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ temperaturen ca. 10° högre nästa gång och korta gräddningstiden.
Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men är kletig inuti (vattnar sig)	Använd mindre vätska nästa gång och grädda lite längre i lägre temperatur. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö över mandel eller ströbröd och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Välj en lägre temperatur så blir bakverket jämnare gräddat. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar bakplåten.
Fruktkakan är för ljus nedtill.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång.
Fruktsaften rinner över.	Använd eventuellt en djupare långpanna nästa gång.
Småkakor av jäsdeg fastnar i varandra under gräddningen.	Lämna ett fritt utrymme på ca. 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.
Det bildas kondens när du gräddar saftiga kakor.	Det kan bildas vattenånga vid gräddningen. Den tränger ut via luckan. Vattenången kan bilda vattendroppar på kontrollerna eller på skåpen runtom. Detta är ett fysiskt fenomen.

Gräddning

Bakformar

- Använd helst ljusa formar och plåtar.
- Placera alltid formarna mitt på bak- och stekgallret.

Steka och grilla

Form

Du kan använda vilken eldfast form som helst. Ställ alltid formen mitt på gallret. Även den emaljerade bakplåten passar för stora stekar.

Tips för ugnstekning

- En lägre temperatur ger jämnare bakyta.
- För magrare kött kan du tillsätta 2 till 3 msk vätska, till grytstek 8 till 10 msk beroende på storlek.
- Vid tillagning av anka eller gås, picka huden under vingarna så att fettets kan rinna ut.
- Fågeln blir väldigt knaprig och vackert brynt om du penslar med smör, saltvatten eller apelsinjuice i slutet av stektiden.
- Vänd köttet efter halva tiden.
- När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. På så sätt fördelas köttsaften bättre inuti steken.
- Ugnstekning av större köttstycken kan orsaka en ökad ångbildning och vattendroppar på ugnsluckan. Detta är helt normalt och påverkar inte funktionen. Torka av ugnsluckan och glaset med en trasa när ugnstekningen är klar.
- Om du steker på gallret, sätt in den emaljerade bakplåten på fals 1, så fångar den upp neddroppande fett.

Tips för ugnstekning

Hur kontrollerar jag att steken är färdig?	Använd en stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör "skedtestet". Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen.
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.	Kontrollera falsnivån och temperaturen.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl nästa gång, och tillsätt mer vätska.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.	Välj ett större stekkärl och mindre vätska nästa gång.

Tips för grillning

- Använd helst jämntjocka köttbitar. De bör vara minst 2 till 3 cm tjocka. På så sätt får de en jämn och fin färg och blir härligt saftiga.
- Lägg det som ska grillas mitt på gallret. Håll lite vatten på den emaljerade bakplåten och sätt in den på falsen under; den fångar upp neddroppande fett. Ställ aldrig plåten direkt på ugnens botten.
- Fukta det som ska grillas med lite olja innan du lägger det på grillgallret.
- Vänd på tunna grillskivor efter halva grilltiden, vänd tjockare grillskivor flera gånger under grilltiden. Använd en grilltång i stället för gaffel, så att köttet inte blir genomborrat och köttsaften rinner ut.
- Mörkt kött som lamm och nöt blir snabbare och jämnare brynt än ljust fläsk- och kalvkött.

Testat i vårt provkök

Här hittar du flera olika maträtter och optimala inställningar för dem. Vi visar vilken ugnsfunktion, temperatur och fals som passar bäst för maträtten.

Anvisningar

- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper.
- Använd medföljande tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör i butik eller hos service.
Ta ut tillbehör och formar du inte behöver ur ugnstrymmet innan du använder ugnen.
- Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnen.

Alla uppgifter gäller förvärmad ugn.

Maträtt	Vikt (kg)	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Lasagne	3-4	1		200-230	50-60
Pastagrätång	2	1		220-230	40-45
Kalvstek	1,5	2		180-190	70-80
Kotlettrad	1	2		180-190	50-60
Harstek	1,5	2		180-190	70-80
Grillkyckling	1	2		180-190	50-60
Grillkyckling	2	2		180-190	80-90
Bratwurst	1	3		max.	7-9 första sidan 5-6 andra sidan
Fläskkotlett	2	4		max.	12-15 första sidan 5-7 andra sidan
Färsk fisk	1,5	2		160-170	50-60
Färsk pizza	2	1		max.	9-11
Bröd	2	2		190-200	40-50
Biskvier	1	2		150-160	50-60
Syltbakelser	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30
Muffins	15 st. à 30 g	2		170	25

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG
Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla
Producert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemärkelicens
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9001059406 960701