

SIEMENS



Vapaasti seisova liesi

Komfyr

HA723.20U

siemens-home.com/welcome

| | | |
|----|-----------------------|----|
| fi | Käyttöohje | 3 |
| no | Bruksveiledning | 27 |

Register
your
product
online

Sisällysluettelo

| | |
|---|-----------|
| Tärkeitä turvaohjeita | 4 |
| Vaurioiden syyt | 6 |
| Yhteenvedo | 6 |
| Uunin vauriot | 6 |
| Sokkelilaatikon vauriot | 6 |
| Sijoitus ja liittäminen | 6 |
| Asentajalle | 6 |
| Seinäkiinnitys | 7 |
| Luukun lukitsin | 7 |
| Uusi laitteesi | 7 |
| Yleistä | 7 |
| Keittoalue | 7 |
| Ohjauspaneeli | 8 |
| Uunitila | 8 |
| Varusteet | 9 |
| Varusteiden asettaminen uuniin | 9 |
| Lisävarusteet | 9 |
| Hoitotuotteet ja tarvikkeet | 10 |
| Ennen ensimmäistä käyttöä | 10 |
| Uunin kuumentaminen | 10 |
| Varusteiden puhdistus | 10 |
| Keittotason säätäminen | 11 |
| Toimi näin | 11 |
| Suuri kaksitoimikeittoalue | 11 |
| Keittotaulukko | 11 |
| Uunin säätäminen | 12 |
| Uunitoiminto ja lämpötila | 12 |
| Pikakuumennus | 12 |
| Hoito ja puhdistus | 12 |
| Puhdistusaine | 12 |
| Ennen puhdistusta | 14 |
| Ristikoiden irrotus ja asennus | 14 |
| Uuninluukun irrotus ja asennus | 15 |
| Luukun lasien irrotus ja asennus | 15 |
| Ohjeita toimintahäiriöiden varalle | 16 |
| Häiriötaulukko | 16 |
| Uunin katossa olevan uunilampun vaihto | 16 |
| Lasisuojus | 16 |
| Huoltopalvelu | 17 |
| Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.) | 17 |
| Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet | 17 |
| Energiansäästö uunia käytettäessä | 17 |
| Energiansäästö keittotasoa käytettäessä | 17 |
| Ympäristöystävällinen hävittäminen | 17 |
| Testattu kokeittiossamme | 18 |
| Kakut ja leivonnaiset | 18 |
| Leipomisvihjeitä | 20 |
| Liha, lintu, kala | 20 |
| Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta | 22 |
| Paistokset, gratiinit, paahtoleivät | 22 |
| Valmistuotteet | 22 |
| Muita ohjeita | 23 |
| Sulatus | 23 |
| Kuivatus | 24 |
| Umpioiminen | 24 |
| Akryyliamidi elintarvikkeissa | 25 |

| | |
|-------------------------|-----------|
| Testiruoat | 25 |
| Paistaminen | 25 |
| Grillaus | 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 käyttöohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

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

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

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

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

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

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

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

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

Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkua, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

- Laitteen luukkua avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.
- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä helposti palamaan. Älä säilytä tai käytä uunin alapuolella tai sen lähellä palavia esineitä (esim. suihkepulloja, puhdistusaineita). Älä säilytä palavia esineitä uunissa tai uunin päällä.
- Sokkelilaatikon pinnat voivat kuumentua hyvin kuumiksi. Säilytä laatikossa vain uunin varusteita. Tulenarkoja tai palavia esineitä ei saa säilyttää sokkelilaatikossa.

Palovamman vaara!

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

- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotasoin kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteen pinnat kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen luota.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laite kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

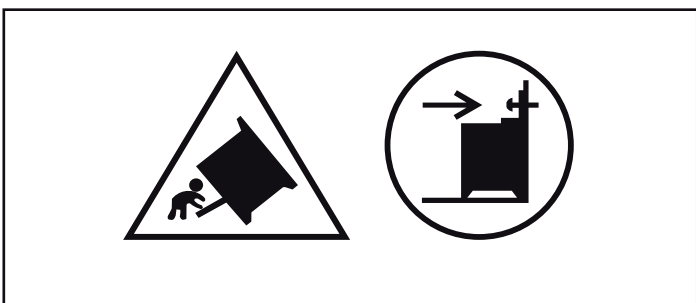
Palovamman vaara!

- 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.

Loukkaantumiskaava!

- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.
- Jos laite asetetaan irralleen jalustalle, se voi liukua pois jalustalta. Laite pitää kiinnittää tukevasti jalustaan.

Kallistumisvaara!



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


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.
- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liittäessä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Palovaara!

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistolieri voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista ennen jokaista itsepuhdistusta.
- Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Palovamman vaara!

- Uunitila kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukkuja tai käsittele lukitushakaa käsin. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
-  Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Vaurioiden syyt

Keittotaso

Huomio!

- Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.
- Vältä kattiloiden kiehumista tyhjiksi. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, näyttöalueen tai kehyksen päälle. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuta vaurioita.
- Alumiinifolio tai muoviasiastiat sulavat kuumien keittotason päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

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

Uunin vauriot

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteat elintarvikkeet: älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuva

hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.

- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Vaikka avaat laitteen luukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vahingoittua.
- Hyvin likainen luukun tiiviste: Jos luukun tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä luukun tiiviste aina puhtaana.
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kannaa tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Sokkelilaatikon vauriot

Huomio!

Älä laita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon. Se voi vaurioitua.

Sijoitus ja liittäminen

Sähköliitäntä

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

Jos laite liitetään väärin, takuu ei kata mahdollista vahinkoa.

Huomio!

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

Asentajalle

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

Seinäkiinnitys

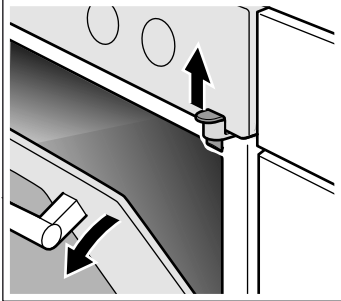
Jotta liesi ei pääse kaatumaan, se on kiinnitettävä mukana toimitetun kulman avulla seinään. Noudata seinäkiinnikkeen asennusohjetta.

Luukun lukitsin

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

Avaa uuninluukku

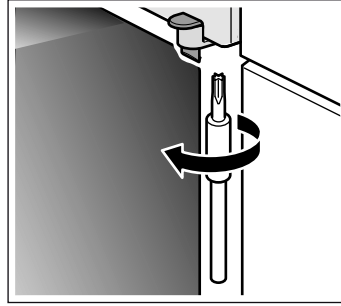
Paina lukitsinta ylöspäin (kuva A).



Luukun lukituksen poistaminen

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

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



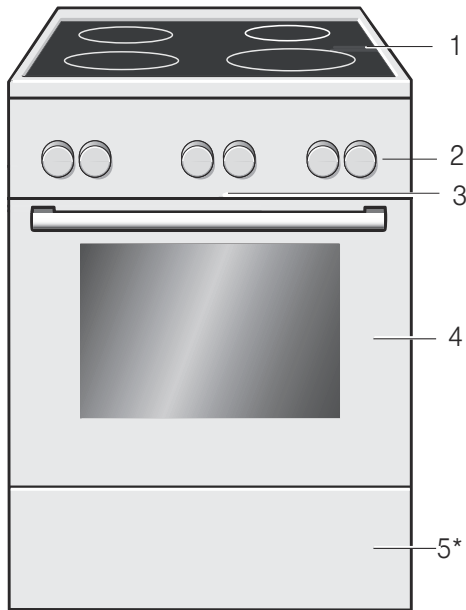
3. Sulje uuninluukku.

Uusi laitteesi

Tässä luvussa saat tietoja laitteesta, käyttötavoista ja varusteista.

Yleistä

Varustus riippuu laitteen mallista.



Selostukset

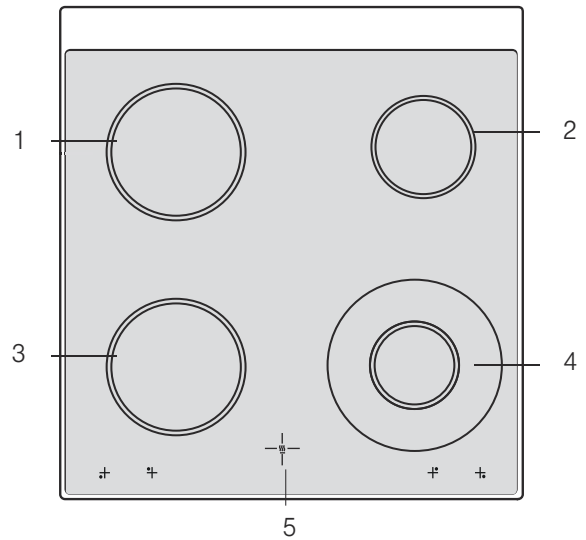
| | |
|----|-------------------|
| 1 | Keittotasot** |
| 2 | Ohjauspaneeli** |
| 3 | Jäähdytyspuhallin |
| 4 | Uuninluukku** |
| 5* | Sokkelilaatikko** |

* Valinnainen (käytettävissä eräissä laiteissa)

** Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleiltain.

Keittoalue

Tästä saat yleiskuvan ohjauspaneelistä. Varustus riippuu laitteen mallista.



Selostukset

| | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Keittoalue 18 cm |
| 2 | Keittoalue 14,5 cm |
| 3 | Keittoalue 18 cm |
| 4 | Kaksitoimikeittoalue 21 ja 12 cm |
| 5 | Jälkilämmön näyttö |

Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Se ilmaisee, mitkä keittoalueet ovat vielä kuumia. Vaikka keittotasot

on kytketty pois päältä, näyttö palaa, kunnes keittoalue on jäähtynyt riittävästi.

Voit käyttää jälkilämmön hyväksesi ja säästää energiaa; voit esimerkiksi pitää pienen määrän ruokaa lämpimänä.

Ohjauspaneeli

Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain.

Pyöreät valitsimet

Valitsimet voidaan painaa sisään Pois päältä -asentoon. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä.

Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella säädät uunitoiminnon.

Voit kiertää toimintovalitsinta sekä oikealle että vasemmalle.

| Asetus | Käyttö |
|---------------------|--|
| 0 Nolla-asento | Uuni on kytketty pois päältä. |
| Ylä-/alalämpö | Kakuille, paistoksille ja vähärasvaisille paisteille, esim. nauta tai riista, yhdellä tasolla. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. |
| 3D-kiertoilma* | Kakuille ja leivonnaisille yhdestä kolmeen tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan. |
| Pizzateho | Pakastetuotteiden nopeaan valmistukseen ilman esilämmitystä, esim. pizza, ranskalaiset perunat tai struudeli. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat. |
| Alalämpö | Umpioiminen ja jälkipaistaminen tai -ruskistaminen. Lämpö tulee alhaalta. |
| Kiertoilmagrillaus | Lihan, linnun ja kokonaisen kalan paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille. |
| Grilli, pieni pinta | Pienten pihvi-, makkara-, paahtoleipä- ja kalanpalamäärien grillaaminen. Grillivastuksen keskiosa kuumenee. |
| Grilli, suuri pinta | Pihvien, makkaroiden, paahtoleipien ja kalanpalojen grillaaminen. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee. |
| Sulatus | Esim. lihan, linnun, leivän ja kakkujen sulatus. Tuuletin kierrättää lämmintä ilmaa ruokien ympärille. |
| Pikakuumennus | Uunin nopea esilämmitys ilman varusteita. |

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN50304 mukaan.

Kun teet säätöjä, uunilamppu syttyy.

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella voit asettaa haluamasi lämpötilan ja grillaustehon.

| Asennot | Toiminto | |
|------------|----------------|--|
| ● | Nolla-asento | Uuni ei ole kuuma. |
| 50-300 | Lämpötila-alue | Lämpötila °C. |
| •, ••, ••• | Grillaustehot | Grillaustehot, grillin pieni ja suuri pinta. • = teho 1, pieni •• = teho 2, keski ••• = teho 3, täysi |

Kun uuni kuumenee, ohjauspaneelissa oleva merkkivalo palaa. Jos kuumennus keskeytetään, symboli sammuu. Eräiden asetusten kohdalla se ei pala.

Keittoalueiden tehonvalitsimet

Neljällä keittoalueen tehonvalitsimella säädät kunkin keittoalueen lämmitystehon.

| Asetus | Merkitys |
|------------------|---|
| 0 Nolla-asento | Keittoalue on kytketty pois päältä. |
| 1-9 Tehoalueet | 1 = pienin teho 9 = suurin teho |
| Lisäaluekytkentä | Suuren kaksitoimikeittoalueen kytkeminen käyttöön |

Kun kytket keittoalueen päälle, merkkivalo palaa.

Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu. Jäähdytyspuhallin suojaaa uunia ylikuumenemiselta.

Uunilamppu

Uunitilassa oleva lamppu palaa, kun uuni on käytössä.

Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan päälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu luukun kautta

Jäähdytinpuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin.

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

Varusteet

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

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



Ritilä

Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.

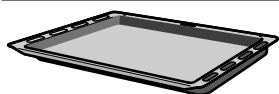
Työnnä ritilä uuniin avoin sivu uuninluukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.



Emaloitu leivinpelti

Kakuille ja pikkuleiville.

Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



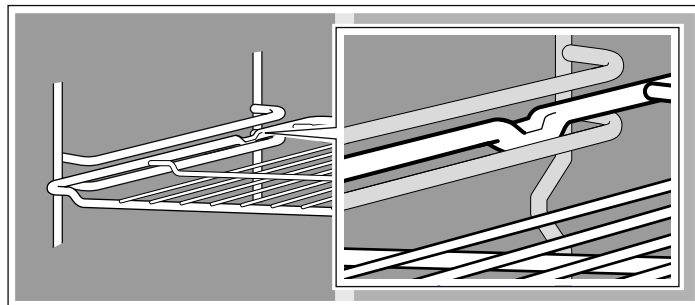
Uunipannu

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

Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.

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

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



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

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

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

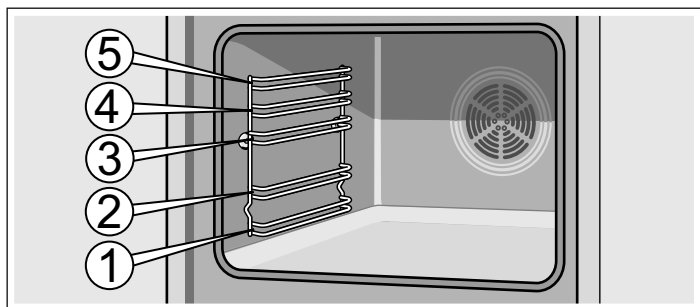
Lisävarusteet

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

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

Varusteiden asettaminen uuniin

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



| Lisävarusteet | HZ-numero | Toiminto |
|--|-----------|---|
| Pizzapelti | HZ317000 | Sopii erityisesti pizzalle, pakasteruoille ja pyöreille tortuille. Voit käyttää pizzapeltiä uunipannun sijaan. Työnnä pelti ritilän yläpuolelle ja noudata taulukossa olevia ohjeita. |
| Paistiritilä | HZ324000 | Paistamiseen. Laita grilliritilä aina uunipannuun. Paistista tihkuva rasva ja lihaneste valuvat pannuun. |
| Grillipelti | HZ325000 | Käytetään grillattaessa grilliritilän sijaan tai roiskesuojana uunin suojaamiseksi runsaalta tahraantumiselta. Käytä grillipeltiä vain yhdessä uunipannun kanssa. Grillipalat grillipellillä: Voit käyttää vain kannatinkorkeuksia 1, 2 ja 3. Grillipelti roiskesuojana: Uunipannu työnnetään yhdessä grillipellin kanssa ritilän alle. |
| Paistokivi | HZ327000 | Paistokivi sopii erinomaisesti itse leivotun leivän, sämpylöiden ja pizzan paistamiseen, kun pohjasta halutaan rapea. Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan. |
| Emaloitu leivinpelti | HZ331003 | Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti. |
| Emaloitu leivinpelti, jossa tarttumaton pinnoite | HZ331011 | Kakut ja pikkuleivät on helppo levittää leivinpellille. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti. |

| Lisävarusteet | HZ-numero | Toiminto |
|--|-----------|--|
| Uunipannu | HZ332003 | Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voidaan käyttää myös rasvan tai lihanesteen keräämiseen ritilän alla. Työnnä uunipannu uuniin viiste uuninluukku kohti. |
| Uunipannu, jossa tarttumaton pinnoite | HZ332011 | Mehukkaat kakut, leivonnaiset, pakasteruoat ja suuret paistit on helppo levittää uunipannuun. Työnnä uunipannu uuniin viiste uuninluukku kohti. |
| Kansi Profi-uunipannulle | HZ333001 | Kannen kanssa Profi-uunipannusta tulee Profi-paistovuoka. |
| Profi-uunipannu ja paistiritilä | HZ333003 | Sopii erityisesti suurten ruokamäärien valmistamiseen. |
| Kokonaan ulos vedettävä teleskooppikannatin | | |
| 3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin | HZ338352 | Ulosvedettävillä kiskoilla korkeudella 1, 2 ja 3 voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman että se kallistuu. 3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin ei sovellu grillivarrasvarustukseen. |
| 3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin, jossa pysäytystoiminto | HZ338357 | Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kannatinkiskoilla voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman, että se kallistuu. Kokonaan ulos vedettävän kannattimen kiskot lukittuvat ja varuste on helppo laittaa paikalleen. 3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin, jossa on pysäytystoiminto, ei sovellu grillivarrasvarustukseen. |
| Ritilä | HZ334000 | Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteille. |
| Lasinen paistovuoka | HZ915001 | Lasinen paistovuoka sopii haudutettuihin ruokiin ja paistoksiin. Sopii erityisesti ohjelmiin ja paistoautomaatiikkaan. |

Hoitotuotteet ja tarvikkeet

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


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

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

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Uunin kuumentaminen

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

Tuuleta keittiötä niin kauan kuin uuni kuumenee.

1. Aseta toimintovalitsimella Ylä-/alalämpö .

2. Aseta lämpötilanvalitsimella 240 °C.

Kytke tunnin kuluttua uuni pois päältä. Kierrä tätä varten toimintovalitsin nolla-asentoon.

Varusteiden puhdistus

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

Keittotason säätäminen

Tästä luvusta löydät ohjeet keittoalueen säätämisestä. Taulukosta löydät tehoalueet ja kypsytysajat eri ruokalajeille.

Toimi näin

Yksittäisten keittoalueiden lämmitysteho asetetaan keittoalueen tehonvalitsimilla.

Asento 0 = pois

Asento 1 = pienin teho

Asento 9 = suurin teho.

Kun kytket keittoalueen päälle, merkkivalo palaa.

Suuri kaksitoimikeittoalue

Voit muuttaa tämän keittoalueen kokoa.

Suuren alueen kytkeminen käyttöön

Käännä keittoalueen tehonvalitsin asentoon 9 saakka - tunnet siinä pienen vasteen - ja edelleen symboliin

☉ = suuri kaksitoimikeittoalue

Kierrä sitten heti takaisinpäin haluamasi tehoalueen kohdalle.

Pienen alueen kytkeminen takaisin

Käännä keittoalueen tehonvalitsin kohtaan 0 ja säädä uudelleen.

Pienellä kaksitoimikeittoalueella voit lämmitää erityisen hyvin pieniä määriä.

Huomio!

Älä käännä koskaan symbolin ☉ yli kohtaan 0.

Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

Kypsytysajat ja tehoalueet riippuvat ruoan lajista, painosta ja laadusta. Poikkeamat ovat sen tähden mahdollisia.

Kun lämmität sakeaa ruokaa, sekoita säännöllisesti.

Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.

| | Kypsennysteho | Kypsennysaika minuutteina |
|---|---------------|---------------------------|
| Sulatus | | |
| Suklaa, kuorrute, liivate | 1 | - |
| Voi | 1-2 | - |
| Lämmittäminen ja lämpimänäpito | | |
| Pata (esim. linssipata) | 1-2 | - |
| Maito** | 1-2 | - |
| Kypsennys alle kiehumapisteessä | | |
| Knöödelit, mykyt | 4* | 20-30 min |
| Kala | 3* | 10-15 min |
| Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike | 1 | 3-6 min |
| Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus | | |
| Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä) | 3 | 15-30 min |
| Kuoriperunat | 3-4 | 25-30 min |
| Kuoritut perunat | 3-4 | 15-25 min |
| Pastatuotteet | 5* | 6-10 min |
| Pataruoka, keitot | 3-4 | 15-60 min |
| Vihannekset | 3-4 | 10-20 min |
| Vihannekset, pakastetut | 3-4 | 10-20 min |
| Kypsennys painekattilassa | 3-4 | - |
| Haudutus | | |
| Kääryleet | 3-4 | 50-60 min |
| Patapaisti | 3-4 | 60-100 min |
| Gulassi | 3-4 | 50-60 min |
| Paistaminen** | | |
| Leike, paneroimaton tai paneroitu | 6-7 | 6-10 min |
| Leike, pakastettu | 6-7 | 8-12 min |
| Pihvi (3 cm paksu) | 7-8 | 8-12 min |
| Kala ja kalafilee paneroimaton | 4-5 | 8-20 min |
| Kala ja kalafilee paneroitu | 4-5 | 8-20 min |
| Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot | 6-7 | 8-12 min |
| Pannuruoat pakastetut | 6-7 | 6-10 min |
| Ohukaiset | 5-6 | paista kypsäksi |

* kypsennys ilman kantta


** ilman kantta

Uunin säätäminen

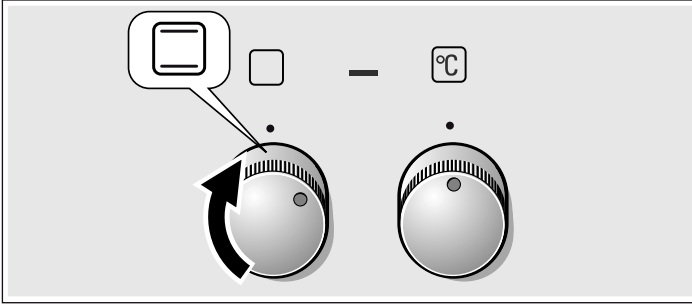
Voit tehdä uuniisi erilaisia säätöjä. Tässä opastamme Sinua säätämään haluamasi uunitoiminnon ja lämpötilan tai grillaustehon.

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

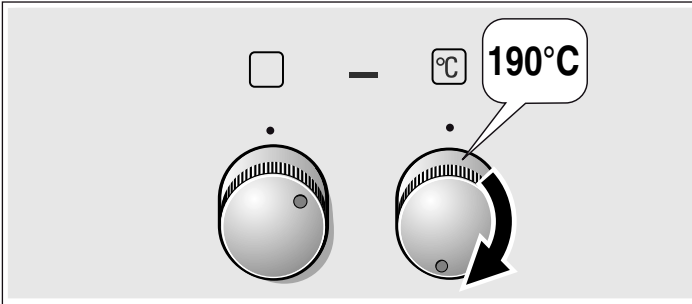
Uunitoiminto ja lämpötila

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö 190 °C .

1. Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon.



2. Lämpötilanvalitsimella säädät lämpötilan tai grillaustehon.



Uuni kuumenee.

Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Asetusten muuttaminen

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

Pikakuumennus

Pikakuumennuksella uuni saavuttaa halutun lämpötilan erittäin nopeasti.

Käytä pikakuumennusta, kun olet asettanut lämpötilaksi yli 100 °C.

Jotta ruoat kypsyvät tasaisesti, laita ruoat uuniin vasta, kun pikakuumennus on päättynyt.

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan .

2. Aseta lämpötilanvalitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.

Lämpötilanvalitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa. Uuni kuumenee.

Pikakuumennukset päättymisen jälkeen

Merkkivalo sammuu. Laita ruoka uuniin ja aseta haluamasi uunitoiminto.

Hoito ja puhdistus

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

Huomautuksia

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

Puhdistusaine

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

Älä käytä keittotason puhdistamiseen

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

Älä käytä uunin puhdistamiseen

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

Huuhtele uudet sienet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.

| Alue | Puhdistusaine |
|--|--|
| Teräspinnat* (laitteen mallista riippuen) | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Pyyhi teräspinnat aina luonnollisten kuvioiden suuntaisesti. Seurauksena voi muutoin olla naarmuja. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaisaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä kuumille teräspinoille tarkoitettuja hoitoaineita. Levitä pinnalle ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla. |
| Emaloidut, lakatut, muovi- ja painokuvioidut pinnat* (laitteen mallista riippuen) | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesunainetta tai puhdistuslastaa. |
| Ohjauspaneeli | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesunainetta tai puhdistuslastaa. |
| Lasinen suojakansi* (laitteen mallista riippuen) | Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Voit irrottaa lasisen suojakannen puhdistusta varten. Ota tätä varten huomioon luvussa <i>Lasinen suojakansi</i> olevat ohjeet! |
| Kiertovalitsimet Älä irrota! | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. |
| Keittotason kehys | Kuuma astianpesuaineliuos: Älä puhdista puhdistuslastalla, sitruunalla tai etikalla. |
| Kaasukeittotaso ja kattilankannatin* (laitteen mallista riippuen) | Kuuma astianpesuaineliuos. Käytä vain vähän vettä; vettä ei saa päästä polttimen alaosien kautta laitteen sisään. Poista yli kiehunut ruoka ja ruoantähteet heti. Voit irrottaa kattilankannattimen. Valurautainen kattilankannatin*: Älä pese astianpesukoneessa. |
| Kaasupoltin* (laitteen mallista riippuen) | Poista kaasupolttimen pää ja kansi, puhdista kuumalla astianpesuaineliuoksella. Älä pese astianpesukoneessa. Kaasun ulostuloreikien pitää olla aina auki. Kipinäsytyttimet: pieni pehmeä harja. Kaasupolttimet toimivat vain, kun kipinäsytyttimet ovat kuivat. Kuivaa kaikki osat huolellisesti. Varmista paikalleen asetaessasi, että ne ovat kunnolla paikallaan. Polttimien kannet ovat mustaksi emaloidut. Väri muuttuu ajan mittaan. Tämä ei vaikuta toimintaan. |
| Sähkökeittotaso* (laitteen mallista riippuen) | Hankausaineet tai puhdistussienet: Kuumenna keittolevyä sen jälkeen hetken, jotta se kuivuu. Kosteat levyn ruostuvat ajan mittaan. Levitä lopuksi pinnalla hoitoainetta. Poista yli kiehunut ruoka ja ruoantähteet heti. |

* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

| Alue | Puhdistusaine |
|--|--|
| Keittolevyn rengas* (laitteen mallista riippuen) | Poista keittolevyn renkaan keltaisena ja sinisenä hohtavat värjäymät teräksenpuhdistusaineella. Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia aineita. |
| Keraamista lasia oleva keittotaso* (laitteen mallista riippuen) | Hoito: keraamisen lasin suoja- ja hoitoaine Puhdistus: keraamiselle lasille soveltuvat puhdistusaineet. Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita. ⚠ Puhdistuslasta pinttynyttä likaa varten: Avaa lukitus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara. Laita suojuus päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen. |
| Lasinen keittotaso* (laitteen mallista riippuen) | Hoito: lasille tarkoitettu suoja- ja hoitoaine Puhdistusaine: lasinpuhdistusaine. Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita. ⚠ Puhdistuslasta pinttynyttä likaa varten: Avaa lukitus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara. Laita suojuus päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen. |
| Lasilevy | Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpuhdistuslastaa. Luukku voidaan irrottaa puhdistuksen helpottamiseksi. Noudata tällöin luvussa <i>Uuniluukun irrotus ja asennus</i> olevia ohjeita! |
| Lapsilukko* | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Jos uuninluukkuun on asennettu lapsilukko, se on poistettava ennen puhdistusta. Jos lapsilukossa on runsaasti likaa, lukitsin eikä toimi enää oikein. |
| Tiiviste Älä irrota! | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa. |
| Keittoalue | Kuuma astianpesuaineliuos tai etikka-vesi: Puhdista talousliinalla. Käytä pinttyneseen likaan teräsvillaa tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin. ⚠ Käytä itsepuhdistuviin pintoihin itsepuhdistustoimintoa. Noudata tällöin luvussa <i>Itsepuhdistus</i> olevia ohjeita! Huomio! Älä käytä liedenpuhdistusainetta itsepuhdistuville pinnoille. |
| Uunilampun lasisuo- jus | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. |

* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

| Alue | Puhdistusaine |
|--|--|
| Ristikko | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Voit ottaa ristikon puhdistusta varten pois paikaltaan. Noudata tällöin luvussa <i>Ristikon irrotus ja asennus</i> olevia ohjeita! Teleskoopikannatin* (laitteen mallista riippuen) Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista. Puhdista ne mieluiten työnnettyinä paikoilleen. Älä liota, pese astianpesukoneessa tai itsepuhdistustoiminnon avulla. Ristikko voi vaurioitua ja sen toiminta voi heikentyä. |
| Välineet | Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Alumiininen leivinpelti* (laitteen mallista riippuen) Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä pese astianpesukoneessa. Älä käytä uuninpuhdistusainetta. Naarmujen välttämiseksi älä koske metallipintoihin veitsellä tai muulla terävällä esineellä. Voimakkaat puhdistusaineet, naarmuttavat sienet ja karkeat puhdistusliinat eivät ole sopivia. Seurauksena voi muutoin olla naarmuja. Grillivarras* (laitteen mallista riippuen) Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa. Paistolämpömittari* (laitteen mallista riippuen) Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa. |
| Sokkelilaatikko* (laitteen mallista riippuen) | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. |

* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

Ennen puhdistusta

Poista varusteet ja astiat uunista.

Uunitilan pohjan, katon ja sivuseinien puhdistus


Käytä talousliinaa ja kuumaa astianpesuaineliuosta tai etikkavettä.

Käytä pinttyneeseen likaun teräsvillaa tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin. Älä käsittele itsepuhdistuvia pintoja teräsvillalla tai uuninpuhdistusaineella.

Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Uunin takaseinä on pinnoitettu erittäin huokoisella keramiikalla. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta ja paistamisesta tulevat roiskeet uunin ollessa käytössä. Mitä korkeampi lämpötila ja mitä pidempi uunin käyttöaika, sitä parempi tulos.

Jos likaa on uunin useamman käytön jälkeen vielä nähtävissä, toimi näin:

1. Puhdista uunin pohja, katto ja sivuseinät huolellisesti.
2. Valitse toiminto 3D-kiertoilma .

3. Kuumenna tyhjää, suljettua uunia noin 2 tuntia maksimilämmöllä.

Keramiikkapinta regeneroituu. Poista ruskehtavat tai vaaleat jäämät vedellä ja pehmeällä sienellä, kun uuni on jäähtynyt.

Pinnoituksen kevyt värjäytyminen ei vaikuta itsepuhdistukseen.

Huomio!

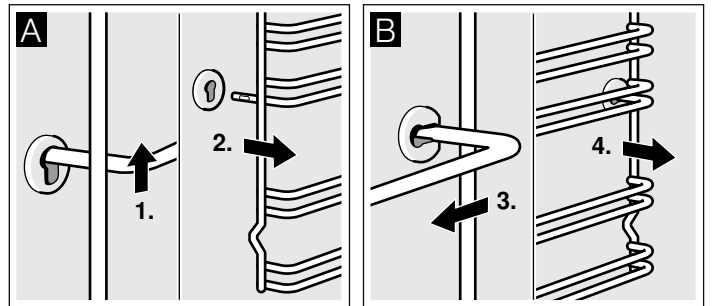
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Ne naarmuttavat tai rikkovat huokoisen pinnan.
- Älä käsittele keramiikkapintaa uuninpuhdistusaineella. Jos uuninpuhdistusainetta pääsee vahingossa pinnalle, poista se heti sienellä ja runsaalla vedellä.

Ristikoiden irrotus ja asennus

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

Ristikoiden irrotus

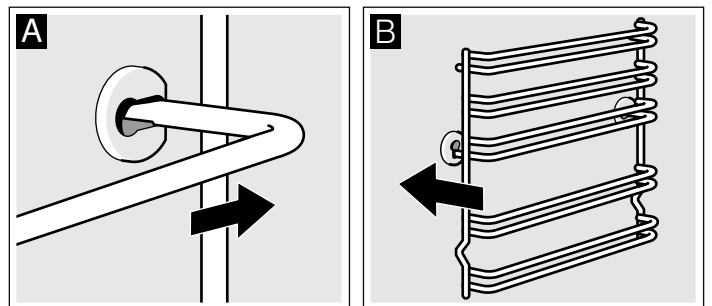
1. Nosta ristikkoo edestä ylöspäin
2. ja irrota ripustuksestaan (kuva A).
3. Vedä sitten koko ristikkoo eteenpäin
4. ja ota pois paikaltaan (kuva B).



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

Ristikoiden asennus

1. Aseta ristikko ensin takimmaiseen holkkiin, työnnä sitä hiukan taaksepäin (kuva A)
2. ja ripusta sitten etummaiseen holkkiin (kuva B).

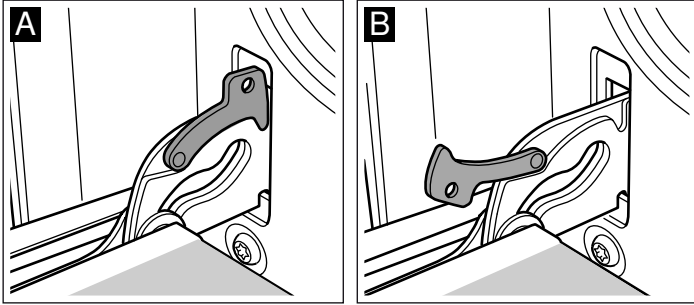


Ristikko sopii oikealle ja vasemmalle. Varmista, että kuten kuvassa B korkeus 1 ja 2 ovat alhaalla ja korkeus 3, 4 ja 5 ylhäällä.

Uuninluukun irrotus ja asennus

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

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

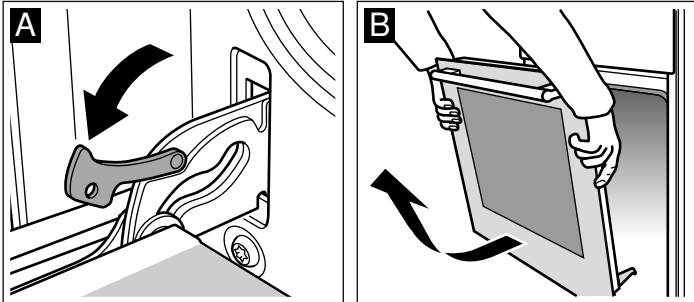


⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Luukun irrotus

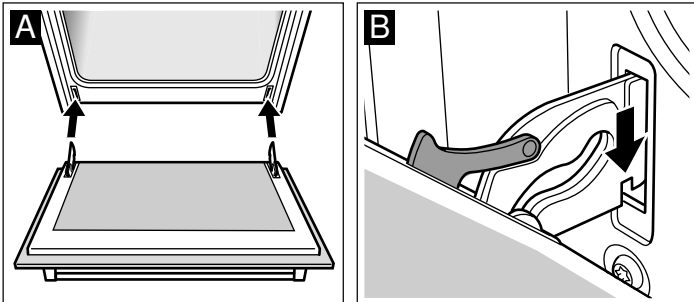
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



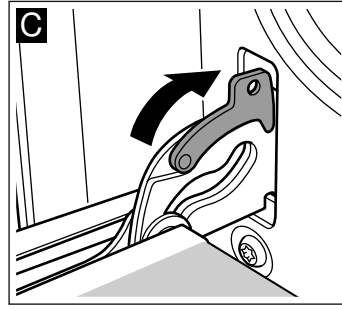
Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

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



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



⚠ Loukkaantumisvaara!

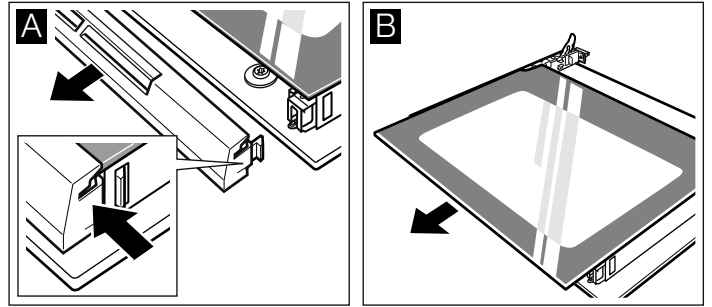
Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

Luukun lasien irrotus ja asennus

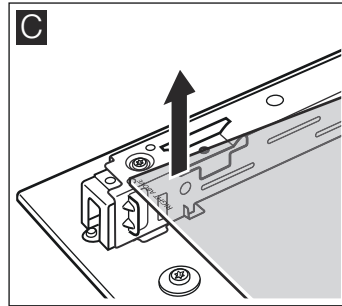
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrotus

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



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



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

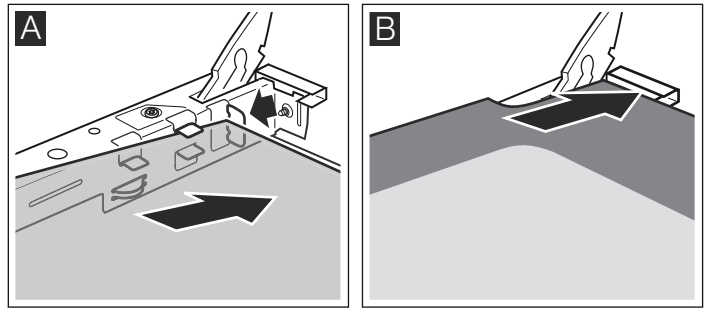
⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Asennus

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

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



3. Laita suojus paikalleen ja paina se kiinni.

4. Laita uuninluukku paikalleen.

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos toimintahäiriöitä esiintyy, kyseessä on yleensä pikkuseikka. Tutustu taulukkoon ennen kuin soitat huoltopalveluun. Voit ehkä poistaa häiriön itse.

Häiriötaulukko

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

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

⚠ Sähköiskun vaara!

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

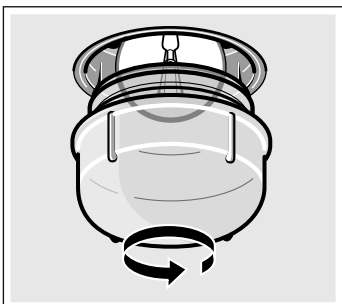
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

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

⚠ Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

1. Laita keittiöpyyhe kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
2. Kierrä lampun suojus vastapäivään irti.



3. Vaihda lamppu samaan lampputyyppiin.

4. Ruuvaa lampun suojus taas paikalleen.

5. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.

Lasisuojus

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

Huoltopalvelu

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

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

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

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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

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

Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

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

Energiansäästö uunia käytettäessä

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

Energiansäästö keittotasoa käytettäessä

- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on paksu, tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat energiankulutusta.
- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa. Erityisesti keittoalueelle liian pienten kattiloiden käyttö tuhlaa energiaa. Huomaa, että astian valmistaja ilmoittaa usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon energiaa.
- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistus ilman kantta kuluttaa neljä kertaa enemmän energiaa.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää energiaa. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.
- Käytä jälkilämpö hyödyksi. Kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä, jos kypsymisaika on pitkä.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Testattu koekeittiössämme

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

Huomautuksia

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

Kakut ja leivonnaiset

Paistaminen yhdellä tasolla

Kakun paistaminen onnistuu parhaiten ylä-/alalämmöllä ☐.

Kun paistat 3D-kiertoilmalla ☉, käytä varusteiden seuraavia kannatinkorkeuksia.

- Vuokakakut: korkeus 2
- Kakku pellillä: korkeus 3

Paistaminen useammalla tasolla

Käytä 3D-kiertoilmaa ☉.

Kannatinkorkeudet 2 tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:

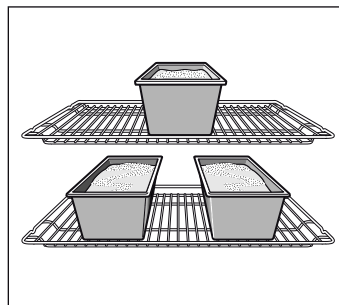
- Leivinpelti: korkeus 5

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Taulukoista löydät lukuisia ehdotuksia ruokiasi varten.

Kun paistat samanaikaisesti kolme pitkänomaista vuokaa, aseta ne ritilöille kuvan osoittamalla tavalla.



Leivontavuokat

Tummat metallivuokat ovat parhaita.

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

Jos haluat käyttää silikonivuokaa, noudata valmistajan ohjeita ja reseptejä. Silikonivuokat ovat usein pienempiä kuin tavanomaiset vuokat. Taikinamäärät ja reseptin tiedot voivat olla poikkeavia.

Taulukot

Taulukoista löydät optimaaliset uunitoiminnot erilaisille kakuille ja leivonnaisille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja laadusta. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Kokeile ensin alemmaa arvoa. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla keralla tarvittaessa korkeampi arvo.

Paistoajat lyhenevät 5-10 minuuttia, kun esilämmität uunin.

Lisätietoja löydät kohdasta *Leipomisvihjeitä* taulukkojen jälkeen.

| Vuokakakut | Vuoka | Paisto- korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Kesto minuutteina |
|--|-----------------------------|-----------------|--------------|--------------|-------------------|
| Sokerikakku, yksinkertainen | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 2 | ☉ | 160-180 | 40-50 |
| | 3 pitkänomaista vuokaa | 3+1 | ☉ | 140-160 | 60-80 |
| Sokerikakku, hieno | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 2 | ☐ | 150-170 | 60-70 |
| Piirakkapohja, sokerikakkutaikina | Torttuvuoka | 2 | ☐ | 150-170 | 20-30 |
| Hedelmäkakku, sokerikakkutaikina | Irtopohja-/torvivuoka | 2 | ☐ | 160-180 | 50-60 |
| Täytekakku | Irtopohjavuoka | 2 | ☐ | 160-180 | 30-40 |
| Reunallinen murotaikinapohja | Irtopohjavuoka | 1 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Hedelmä- tai rahkatorttu, murotaikinapohja* | Irtopohjavuoka | 1 | ☐ | 170-190 | 70-90 |
| Sveitsiläinen hedelmäpiirakka | Pizzapelti | 1 | ☐ | 220-240 | 35-45 |
| Pikantit kakut (esim. Quiche/sipulipiirakka)* | Irtopohjavuoka | 1 | ☐ | 180-200 | 50-60 |
| Pizza, ohut pohja jolla vähän täytettä (esilämmitys) | Pizzapelti | 1 | ☐ | 250-270 | 10-15 |

* Anna kakun jäähtyä pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa noin 20 minuuttia.

| Kakku pellillä | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitointo | Lämpötila °C | Kesto minutteina |
|--|-------------------------|-----------------|------------|--------------|------------------|
| Sokerikakku- tai hiivataikina kuivalla täyteellä | Leivinpelti | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☒ | 150-170 | 35-45 |
| Sokerikakku- tai hiivataikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät | Uunipannu | 3 | ☐ | 160-180 | 40-50 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☒ | 150-170 | 50-60 |
| Sveitsiläinen hedelmäpiirakka | Uunipannu | 2 | ☐ | 210-230 | 40-50 |
| Kääretorttu (esilämmitys) | Leivinpelti | 2 | ☐ | 190-210 | 15-20 |
| Pullapitko, 500 g jauhoja | Leivinpelti | 2 | ☐ | 160-180 | 30-40 |
| Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja | Leivinpelti | 3 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| Stollen-joulupulla, 1 kg jauhoja | Leivinpelti | 3 | ☐ | 150-170 | 90-100 |
| Struudeli, makea | Uunipannu | 2 | ☐ | 180-200 | 55-65 |
| Börek-piiras | Uunipannu | 2 | ☐ | 180-200 | 40-50 |
| Pizza | Leivinpelti | 2 | ☐ | 220-240 | 15-25 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☒ | 180-200 | 35-45 |

| Pienleivonnaiset | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitointo | Lämpötila °C | Kesto minutteina |
|------------------------------------|----------------------------|-----------------|------------|--------------|------------------|
| Pikkuleivät | Leivinpelti | 3 | ☒ | 140-160 | 15-25 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☒ | 130-150 | 25-35 |
| | 2 leivinpeltiä + uunipannu | 5+3+1 | ☒ | 130-150 | 30-40 |
| Pursotin pikkuleivät (esilämmitys) | Leivinpelti | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Leivinpelti | 3 | ☒ | 140-150 | 30-40 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☒ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 leivinpeltiä + uunipannu | 5+3+1 | ☒ | 130-140 | 40-55 |
| Makroonit | Leivinpelti | 2 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☒ | 100-120 | 35-45 |
| | 2 leivinpeltiä + uunipannu | 5+3+1 | ☒ | 100-120 | 40-50 |
| Marengit | Leivinpelti | 3 | ☒ | 80-100 | 100-150 |
| Tuulihatut | Leivinpelti | 2 | ☐ | 200-220 | 30-40 |
| Lehtitainaleivonnaiset | Leivinpelti | 3 | ☒ | 180-200 | 20-30 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☒ | 180-200 | 25-35 |
| | 2 leivinpeltiä + uunipannu | 5+3+1 | ☒ | 160-180 | 35-45 |
| Hiivatainaleivonnaiset | Leivinpelti | 3 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☒ | 170-190 | 25-35 |

Leipä ja sämpylät

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

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Kun paistat kahdella tasolla, työnnä uunipannu aina leivinpellin päälle.

| Leipä ja sämpylät | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitointo | Lämpötila °C | Kesto minutteina |
|-----------------------------|-------------------------|-----------------|------------|--------------|------------------|
| Hiivaleipä, 1,2 kg jauhoja | Uunipannu | 2 | ☐ | 300 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Hapanleipä, 1,2 kg jauhoja | Uunipannu | 2 | ☐ | 300 | 8 |
| | | | | 200 | 40-50 |
| Sämpylät (ei esilämmitystä) | Leivinpelti | 3 | ☐ | 210-230 | 20-30 |
| Hiivatainäsämpylät, makeat | Leivinpelti | 3 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☒ | 160-180 | 20-30 |

Leipomisvihjeitä

| | |
|--|--|
| Haluat leipoa oman reseptisi mukaan. | Ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen. |
| Näin varmistat, onko sokerikakku kypsä. | Pistä kakkua korkeimmasta kohdasta puutikulla noin 10 minuuttia ennen ohjeessa mainitun paistoaajan 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 sekoitusajkoja. |
| Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi. | Älä voitele irtopohjavuolan reunaa. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä. |
| Kakku on päältä liian tumma. | Laita kakku alemmalle kannatinkorkeudelle, valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa. |
| Kakku on liian kuiva. | Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. Kostuta se hedelmämehulla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa. |
| Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen). | Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpötilassa vähän kauemmin. Esipaista ensin pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä päällyste päälle. Noudata ohjetta ja paistoaikojia. |
| Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti. | Valitse hieman alhaisempi lämpötila, silloin leivonnainen paistuu tasaisemmin. Paista herkäät leivonnaiset ylä-/alalämmöllä ☐ yhdellä tasolla. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa 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 kauniisti ja ruskistua joka puolelta. |
| Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä ovat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla. | Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina 3D-kiertoilmaa ☑. Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita. |
| Mehukkaita kakkuja paistettaessa muodostuu kondenssivettä. | Paistamisen yhteydessä voi muodostua vesihöyryä. Se poistuu luukun kautta. Vesihöyry voi tiivistyä ohjauspaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä. Ilmiö on fyysikaalinen. |

Liha, lintu, kala

Astia

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

Parhaiten sopivat lasiastiat. Varmista, että kansi sopii paistovuokaan ja sulkeutuu kunnolla.

Jos käytät emaloituja paistovuokia, lisää hieman enemmän nestettä.

Teräksestä valmistetussa paistovuoassa ruskistuminen ei ole niin voimakasta ja liha saattaa kypsy hitaammin. Pidennä kypsennysaikoja.

Taulukoiden tiedot:

Astia ilman kantta = avoin
Kannellinen astia = suljettu

Laita astia aina ritilän keskelle.

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

Paistaminen

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

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

Nesteen määrä riippuu lihan tyypistä ja astian materiaalista. Jos valmistat lihaa emaloidussa paistovuoassa, tarvitsit vähän enemmän nestettä kuin lasiseen uunivuokaan.

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

Grillaus

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

Grillaa aina suljetussa uunissa.

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

Käännä grillipalat, kun 2/3 ajasta on kulunut.

Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

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

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

Älä laita grillattaessa leivinpeltiä tai uunipannua uuniin korkeudelle 4 tai 5. Varuste muuttaa muotoaan kovassa kuumuudessa ja voi vaurioittaa uunitilaa, kun otat sen pois uunista.

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

Liha

Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.

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

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

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

| Liha | Paino | Varusteet ja astiat | Paisto- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C, grilliteho | Kesto minuutteina |
|-----------------------------|--------|---------------------|-----------------|----------------|--------------------------|-------------------|
| Naudanliha | | | | | | |
| Naudan patapaisti | 1,0 kg | Suljettu | 2 | ☐ | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | ☐ | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | ☐ | 180-200 | 160 |
| Naudanfilee, medium | 1,0 kg | Avoin | 2 | ☐ | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 | ☐ | 200-220 | 80 |
| Paahtopaisti, medium | 1,0 kg | Avoin | 1 | ☒ | 210-230 | 50 |
| Pihvit, medium, 3 cm paksut | | Ritilä | 5 | ☐ | 3 | 15 |

| | | | | | | |
|--------------------|--------|-------|---|---|---------|-----|
| Vasikanliha | | | | | | |
| Vasikanpaisti | 1,0 kg | Avoin | 2 | ☐ | 190-210 | 100 |
| | 2,0 kg | | 2 | ☐ | 170-190 | 120 |

| | | | | | | |
|---------------------------------------|--------|----------|---|---|---------|-----|
| Porsaanliha | | | | | | |
| Paisti ilman kamaraa (esim. etuselkä) | 1,0 kg | Avoin | 1 | ☒ | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | ☒ | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 1 | ☒ | 180-200 | 160 |
| Paisti kamaralla (esim. lapa) | 1,0 kg | Avoin | 1 | ☒ | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | ☒ | 190-210 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | ☒ | 180-200 | 180 |
| Kassler luulla | 1,0 kg | Suljettu | 2 | ☐ | 210-230 | 70 |

| | | | | | | |
|-----------------------------|--------|-------|---|---|---------|-----|
| Lampaanliha | | | | | | |
| Lampaanreisi luuton, medium | 1,5 kg | Avoin | 1 | ☒ | 150-170 | 120 |

| | | | | | | |
|------------------|-----------------|-------|---|---|---------|----|
| Jauheliha | | | | | | |
| Lihamureke | 500 g:sta lihaa | Avoin | 1 | ☒ | 170-190 | 70 |

| | | | | | | |
|-----------------|--|--------|---|---|---|----|
| Makkarat | | | | | | |
| Makkarat | | Ritilä | 4 | ☐ | 3 | 15 |

Lintu
Taulukon painotiedot koskevat täyttämätöntä, paistovalmista lintua.
Laita kokonainen lintu ritilälle ensin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun 2/3 annetusta ajasta on kulunut.

Käännä paistinpalat, kuten kalkkunaa käärepaisti tai kalkkunarinta, kun puolet annetusta ajasta on kulunut. Käännä linnunpalat, kun 2/3 ajasta on kulunut.

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

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

| Lintu | Paino | Varusteet ja astiat | Paisto- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Kesto minuutteina |
|--------------------------|------------|---------------------|-----------------|----------------|--------------|-------------------|
| Broileri, kokonainen | 1,2 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 200-220 | 60-70 |
| Kana, kokonainen | 1,6 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 190-210 | 80-90 |
| Broileri, puolikas | 500 g/kpl | Ritilä | 2 | ☒ | 200-220 | 40-50 |
| Broilerinpalat | 300 g/kpl | Ritilä | 3 | ☒ | 200-220 | 30-40 |
| Ankka, kokonainen | 2,0 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 170-190 | 90-100 |
| Hanhi, kokonainen | 3,5-4,0 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 160-170 | 110-130 |
| Minikalkkuna, kokonainen | 3,0 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 170-190 | 80-100 |
| Kalkkunareisi | 1,0 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 180-200 | 90-100 |

Kala

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

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

tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

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

| Kala | Paino | Varusteet ja astiat | Paisto- korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C, grilliteho | Kesto minuutteina |
|-----------------------|--------------|---------------------|-----------------|--------------|--------------------------|-------------------|
| Kala, kokonainen | n. 300 g/kpl | Ritilä | 2 | | 3 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Ritilä | 2 | | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | Ritilä | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Kalapihvi, 3 cm paksu | | Ritilä | 3 | | 2 | 20-25 |

Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

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

Paistokset, gratiinit, paahtoleivät

Kun grillaat suoraan ritilällä, työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Uuni pysyy puhtaampana.

Aseta astia aina ritilälle.

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

| Ruokalaji | Varusteet ja astiat | Paisto- korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Kesto minuutteina |
|---|---------------------|-----------------|--------------|--------------|-------------------|
| Paistokset | | | | | |
| Paistos, makea | Uunivuoka | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Pastapaistos | Uunivuoka | 2 | | 210-230 | 30-40 |
| Gratiini | | | | | |
| Perunagratiini, raa'at ainekset, max. 4 cm korkea | 1 uunivuoka | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 uunivuokaa | 1+3 | | 150-170 | 65-85 |
| Toast | | | | | |
| Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kpl | Ritilä | 4 | | 160-170 | 10-15 |
| Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kpl | Ritilä | 4 | | 160-170 | 15-20 |

Valmistuotteet

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

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

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

| Ruokalaji | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Kesto minuutteina |
|--------------------------|--------------------|-----------------|--------------|--------------|-------------------|
| Pizza, pakastettu | | | | | |
| Pizza ohut pohja | Uunipannu | 2 | | 190-210 | 15-20 |
| | Uunipannu + ritilä | 3+1 | | 180-200 | 20-30 |
| Pizza paksu pohja | Uunipannu | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Uunipannu + ritilä | 3+1 | | 170-190 | 25-35 |
| Pizza-patonki | Uunipannu | 3 | | 170-190 | 20-30 |

| Ruokalaji | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Kesto minuutteina |
|-----------------------------------|-------------------------|-----------------|--------------|--------------|-------------------|
| Minipizza | Uunipannu | 3 | ☉ | 180-200 | 10-20 |
| Pizza, viileä, esilämmitys | Uunipannu | 1 | ☉ | 180-200 | 10-15 |
| Perunatuotteet, pakastetut | | | | | |
| Ranskalaiset perunat | Uunipannu | 3 | ☉ | 190-210 | 20-30 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 180-200 | 30-40 |
| Kroketit | Uunipannu | 3 | ☉ | 190-210 | 20-25 |
| Rösti, täytetyt perunataskut | Uunipannu | 3 | ☉ | 190-210 | 15-25 |
| Leivonnaiset, pakastetut | | | | | |
| Sämpylät, patonki | Uunipannu | 3 | ☉ | 190-210 | 10-20 |
| Rinkilät (raa'at) | Uunipannu | 3 | ☉ | 200-220 | 10-20 |
| Leivonnaiset, esipaistetut | | | | | |
| Esipaistetut sämpylät tai patonki | Uunipannu | 3 | ☐ | 190-210 | 10-20 |
| | Uunipannu + ritilä | 3+1 | ☉ | 160-180 | 20-25 |
| Paistotuotteet, pakastetut | | | | | |
| Kalapuikot | Uunipannu | 2 | ☉ | 200-220 | 10-15 |
| Broilerin sticksit, nugetit | Uunipannu | 3 | ☉ | 190-210 | 10-20 |
| Struudeli, pakastettu | | | | | |
| Struudeli | Uunipannu | 3 | ☉ | 190-210 | 30-40 |

Muita ohjeita

Matalassa lämpötilassa onnistuu 3D-kiertoilmalla ☉ niin kermanainen jogurtti kuin kuohkea hiivataikinakin.

Poista ensin uunitilasta varusteet, ristikot ja teleskooppikannattimet.

Jogurtin valmistus

1. Kiehauta 1 litra maitoa (3,5 % rasvaa) ja jäähdytä 40 °C:een.
2. Sekoita joukkoon 150 g jogurtia (jääkaappilämpötilaista).
3. Laita kuppeihin tai pieniin lasipurkkeihin ja peitä tuorekelmulla.

4. Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.

5. Laita sitten kupit tai lasipurkit uunin pohjalle ja valmista ohjeen mukaan.

Hiivataikinän kohottaminen

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

| Ruokalaji | Astia | Uunitoiminto | Lämpötila | Kesto |
|----------------------------|----------------------|--------------|---|-----------------------|
| Jogurtti | Kupit tai lasipurkit | ☉ | 50 °C esilämmitys 50 °C | 5 min 8 h |
| Hiivataikinän kohottaminen | Kuumankestävä astia | ☉ | 50 °C esilämmitys Kytke laite pois päältä ja laita hiivataikina uuniin | 5-10 min 20-30 min |

Sulatus

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa ritilälle.

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Sulamisaika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määrästä.

Laita lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.

| Pakaste | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C |
|--|-----------|-----------------|--------------|---------------------------------------|
| Esimerkiksi kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tortut, hedelmät, broileri, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset | Ritilä | 2 | ☐ | lämpötilanvalitsinta ei kytkeä päälle |

Kuivatus

3D-kiertoilma  sopii erittäin hyvin kuivattamiseen.





Käytä vain laadukkaita hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne huolellisesti.

Valuta ja kuivaa ne.

Laita uunipannulle ja ritilälle leivinpaperia tai voipaperia.

Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa.

Irrota kuivat palat paperista heti kuivumisen jälkeen.

| Hedelmät ja yrtit | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila | Kesto |
|----------------------------------|--------------------|-----------------|--|-----------|-----------|
| 600 g omenarenkaita | Uunipannu + ritilä | 3+1 |  | 80 °C | n. 5 h |
| 800 g päärynälohkia | Uunipannu + ritilä | 3+1 |  | 80 °C | n. 8 h |
| 1,5 kg luumuja | Uunipannu + ritilä | 3+1 |  | 80 °C | n. 8-10 h |
| 200 g mausteyrtejä, ilman varsia | Uunipannu + ritilä | 3+1 |  | 80 °C | n. 1½ h |

Umpioiminen

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

Huomio!

Älä käytä suurempia tai korkeampia lasipurkkeja. Kansi voi haljeta.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

Alkuvalmistelut


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

3. Laita jokaiseen purkkiin kostea kumirengas ja kansi.

4. Sulje lasipurkit hakasilla.

Laita enintään kuusi lasipurkkia uuniin.

Säätäminen

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

Umpioiminen

Hedelmät

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

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

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

Vihannekset

Kun kupliminen purkeissa alkaa, säädä lämpötilaksi 120 -

140 °C. Vihanneksista riippuen noin 35 - 70 minuutin ajaksi. Kytke uuni tämän ajan kuluttua pois päältä ja käytä jälkilämpöä.

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

Lasipurkkien poistaminen uunista

Poista lasipurkit umpioimisen jälkeen pois uunista.

Huomio!

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

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Akryyliamidia syntyy etenkin valmistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten esim. perunalastuja,

ranskalaisia perunoita, paahtoleipää, sämpylöitä, leipää ja sokerileipomotuotteita (keksejä, piparkakkuja, pikkuleipiä).

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

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

Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi.

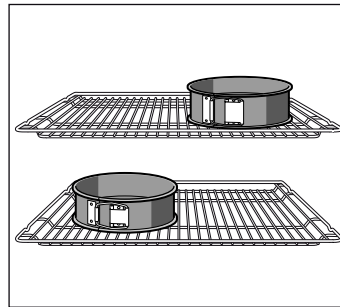
Normien EN 50304/EN 60350 (2009) tai IEC 60350 mukaan.

Paistaminen

Paistaminen kahdella tasolla:
Työnnä uunipannu aina leivinpellin yläpuolelle.
Paistaminen kolmella tasolla:
Työnnä uunipannu keskelle.

Pursotinpikkuleivät:
Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla:
asetä tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.
Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla:
asetä tummat irtopohjavuoat limittäin päällekkäin, ks. kuva.



Kakut valkopelti-irtopohjavuoassa:
paista ylä-/alalämmöllä ☐ yhdellä tasolla. Käytä ritilän sijaan uunipannua ja aseta irtopohjavuoaka pannulle.



Huomautus: Käytä paistamiseen ensin alemmaa annetuista lämpötiloista.

| Ruokalaji | Varusteet ja astiat | Paisto- kor- keus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Kesto minuutte- ina |
|-----------------------------------|--|-------------------|----------------|--------------|---------------------|
| Pursotinpikkuleivät, esilämmitys* | Leivinpelti | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Leivinpelti | 3 | ☒ | 140-150 | 30-40 |
| | Leivinpelti + uunipannu | 1+3 | ☒ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 leivinpeltiä + uunipannu | 1+3+5 | ☒ | 130-140 | 40-55 |
| Small Cakes, esilämmitys* | Leivinpelti | 3 | ☐ | 150-170 | 20-35 |
| | Leivinpelti | 3 | ☒ | 150-170 | 20-35 |
| | Leivinpelti + uunipannu | 1+3 | ☒ | 140-160 | 30-45 |
| | 2 leivinpeltiä + uunipannu | 1+3+5 | ☒ | 130-150 | 35-55 |
| Kakkupohja, esilämmitys* | Irtopohjavuoaka ritilällä | 2 | ☐ | 160-170 | 30-40 |
| | Irtopohjavuoaka ritilällä | 2 | ☒ | 160-170 | 25-40 |
| Kannellinen omenapiirakka | Ritilä + 2 irtopohjavuoakaa Ø20 cm | 1 | ☐ | 170-190 | 80-100 |
| | 2 ritilää + 2 irtopohjavuoakaa Ø 20 cm | 1+3 | ☒ | 170-190 | 70-100 |

* Älä käytä esilämmitykseen pikakuumennusta.

Grillaus

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

| Ruokalaji | Varusteet ja astiat | Paisto- korkeus | Uunitoiminto | Grilliteho | Kesto minuutteina |
|---|---------------------|-----------------|---|------------|-------------------|
| Paahtoleivän ruskistaminen Esilämmitä 10 minuuttia | Rutilä | 5 |  | 3 | 1/2-2 |
| Beefburger, 12 kpl* ei esilämmitystä | Rutilä + uunipannu | 4+1 |  | 3 | 25-30 |

* Käännä kun 2/3 ajasta on kulunut

Innholdsfortegnelse

| | |
|--|-----------|
| Viktige sikkerhetsanvisninger | 28 |
| Årsaker til skader | 30 |
| Oversikt..... | 30 |
| Skader på stekeovnen | 30 |
| Skader på sokkelskuffen | 30 |
| Oppstilling og tilkobling | 30 |
| For installatøren..... | 30 |
| Veggfeste | 31 |
| Dørsikring | 31 |
| Ditt nye apparat | 31 |
| Generelt | 31 |
| Kokesone | 31 |
| Betjeningsfelt | 32 |
| Ovnsrommet | 32 |
| Ditt tilbehør | 33 |
| Sette inn tilbehør | 33 |
| Ekstra tilbehør..... | 33 |
| Artikler fra kundeservice..... | 34 |
| Før første gangs bruk | 34 |
| Oppvarming av stekeovnen..... | 34 |
| Rengjøring av tilbehør..... | 34 |
| Innstilling av kokesone | 35 |
| Slik stiller du inn:..... | 35 |
| Stor tokrets-kokeplate | 35 |
| Tilberedningstabell..... | 35 |
| Stille inn stekeovnen | 36 |
| Varmetype og temperatur | 36 |
| Hurtigoppvarming | 36 |
| Vedlikehold og rengjøring | 36 |
| Rengjøringsmidler..... | 36 |
| Før rengjøring | 38 |
| Sett inn og ta ut stigene | 38 |
| Sette inn og ta ut stekeovnsdøren | 39 |
| Montering og utmontering av glassruter | 39 |
| Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre? | 40 |
| Feiltabell..... | 40 |
| Bytte stekeovnslampe i taket..... | 40 |
| Glassdeksel | 40 |
| Kundeservice | 40 |
| E-nummer og FD-nummer..... | 40 |
| Energi- og miljøtips | 41 |
| Energisparing i stekeovnen | 41 |
| Energisparing på kokesonen..... | 41 |
| Miljøvennlig håndtering..... | 41 |
| Testet for deg i vårt prøvekjøkken | 41 |
| Kaker og bakst..... | 41 |
| Tips til bakingen | 43 |
| Kjøtt, fjærkre, fisk | 44 |
| Tips til steking og grilling | 45 |
| Gratenger, toast | 46 |
| Ferdigretter..... | 46 |
| Spesielle retter..... | 47 |
| Opptining | 47 |
| Tørking | 47 |
| Konservering..... | 48 |
| Akrylamid i matvarer | 48 |

| | |
|-------------------------|-----------|
| Testretter | 49 |
| Bake | 49 |
| Grilling | 49 |

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 bruksanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

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

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

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

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

Dette apparatet er ikke konstruert for bruk med eksternt varselur eller fjernkontroll.

Bruk ingen uegnede beskyttelsesinnretninger eller barnesikringsgitter. Det kan føre til ulykker.

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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

Brannfare!

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

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

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

Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkohol damp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.

- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Apparatets overflater blir svært varme under drift. Berør ikke de varme overflatene. Hold barn borte fra apparatet.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

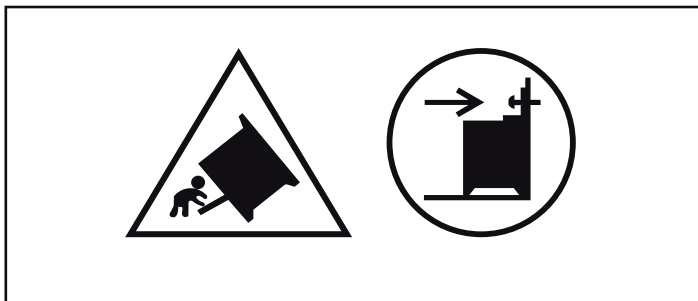
Fare for forbrenning!

- 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 glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.
- Apparatet kan skli ned hvis det blir satt på en sokkel uten å bli festet. Apparatet må festes til sokkelen.

Veltefare!



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

Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner 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.
- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Brannfare!

- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr under selvrensen. Før hver selvrens må du fjerne grov smuss fra ovnsrommet og tilbehøret.
- Apparatet blir svært varmt på utsiden når selvrens pågår. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Hold fremsiden av apparatet fri. Hold barn på avstand.

Fare for forbrenning!

- Ovnrommet blir svært varmt når selvrens pågår. Åpne aldri apparatdøren eller skyv på låsehaken med hånden. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- ⚠ Apparatet blir svært varmt på utsiden når selvrens pågår. Ikke ta på apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Årsaker til skader

Kokesone

Obs!

- Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.
- Unngå tørrkoking i gryter. Det kan oppstå skader.
- Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, indikasjonsområdet eller rammen. Det kan oppstå skader.
- Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen, kan forårsake skader.
- Aluminiumsfolie eller plastbeholdere smelter på varme kokeplater. Beskyttelsesfolie for komfyrer egner seg ikke til denne kokesonen.

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

Skader på stekeovnen

Obs!

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Vann i varmt ovnsrom: Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.
- Fuktige matvarer: Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. Emaljen ødelegges.
- Fruktsaft: Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige 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.

Skader på sokkelskuffen

Obs!

Ikke legg varme gjenstander i sokkelskuffen. Den kan skades.

Oppstilling og tilkobling

Elektrisk tilkobling

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

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

Obs!

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

For installatøren

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

Veggfeste

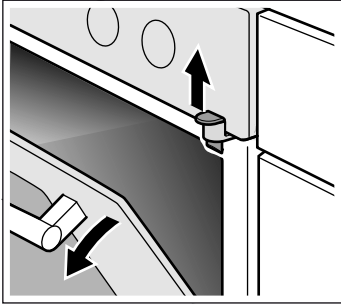
For å sikre komfyren mot vipping må du feste ovnen med vedlagte vinkel til veggen. Se monteringsveiledningen for veggfestet.

Dørsikring

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

Åpne stekeovnsdøren

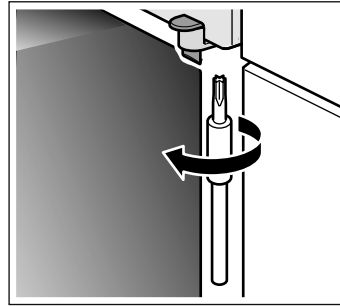
Trykk sikringen oppover (figur A).



Fjerne dørsikring

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

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



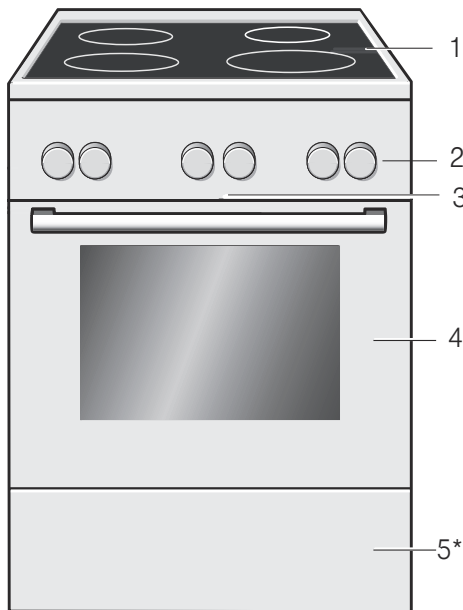
3. Lukk stekeovnsdøren.

Ditt nye apparat

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

Generelt

Utførelsen avhenger av apparattype.



Forklaringer

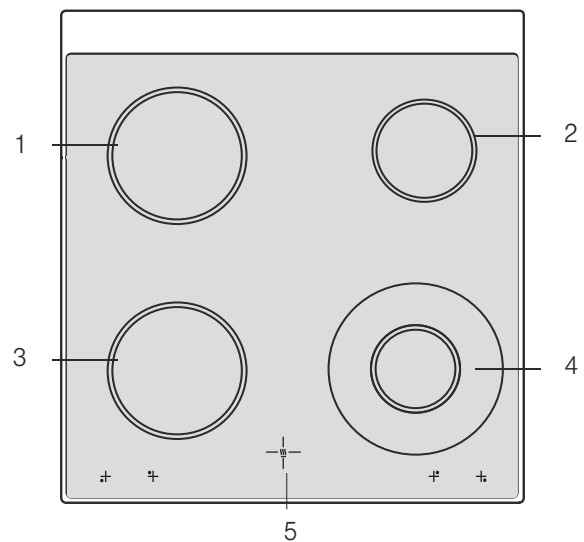
| | |
|----|------------------|
| 1 | Koketopp** |
| 2 | Betjeningsfelt** |
| 3 | Kjølevifte |
| 4 | Ovnsdør** |
| 5* | Sokkelskuff** |

* Ekstrautstyr (tilgjengelig for noe apparater)

** Noen detaljer kan avvike, avhengig av apparattype.

Kokesone

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



Forklaringer

| | |
|---|------------------------------|
| 1 | Kokesone 18 cm |
| 2 | Kokesone 14,5 cm |
| 3 | Kokesone 18 cm |
| 4 | Tokrets-kokesone 21 og 12 cm |
| 5 | Restvarmeindikator |

Restvarmeindikator

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

Indikasjonen lyser helt til kokeplaten er tilstrekkelig avkjølt, også selv om kokesonen er slått av.

Du kan bruke restvarmen på en energisparende måte, for eksempel til å holde en liten rett varm.

Betjeningsfelt










Noen detaljer kan avvike, avhengig av apparattype.

Bryterhåndtak

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

Funksjonsvelger

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



| Posisjon | Bruk |
|---|--|
| 0 Nullstilling | Stekeovnen er avslått. |
|  Over-/undervarme | Til kaker, gratenger og magre kjøttstykker, f.eks. okse eller viltkjøtt, på én høyde. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra. |
|  3D-varmluft* | Til kaker og bakst på én til tre høyder. Ventilatoren fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet. |
|  Pizzatrinn | Til hurtig tilberedning av dypfrysede produkter uten forvarming, f.eks. pizza, pommefrites eller strudel. Det nedre varmeelementet og ringelementet avgir varme. |
|  Undervarme | Til konservering og ettersteking eller etterbruning. Varmen kommer nedenfra. |
|  Omluftsgrilling | Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten. |
|  Grill, liten flate | Til grilling av små mengder biff, pølser, toast og fiskestykker. Den midterste delen av grillen blir varm. |
|  Grill, stor flate | Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillristen blir varm. |
|  Opptining | Til opptining av f.eks. kjøtt, fjærkre, brød og kaker. Ventilatoren blåser den varme luften rundt maten. |
|  Hurtigoppvarming | Til hurtig forvarming av stekeovnen uten tilbehør. |

* Varmetypen som ble brukt til fastsetting av energi-effektklasse i henhold til EN50304.

Når du stiller inn, tennes ovnslampen i ovnsrommet.

Temperaturvelger


Du kan stille inn ønsket temperatur og grilltrinn med temperaturvelgeren.

| Stillinger | Funksjon | |
|------------|------------------|---|
| ● | Nullstilling | Stekeovnen er ikke varm. |
| 50-300 | Temperaturområde | Temperaturen vises i °C. |
| •, ••, ••• | Grilltrinn | Grilltrinn for grill, liten  og stor  flate. • = trinn 1, svakt •• = trinn 2, middels ••• = trinn 3, kraftig |

Når stekeovnen varmer, lyser kontrollampen på betjeningspanelet. Hvis oppvarmingen avbrytes, slukkes symbolet. Ved noen innstillinger lyser ikke symbolet.

Kokeplatebrytere

Med de fire kokeplatebryterne stiller du inn varmeeffekten til de enkelte kokeplatene.

| Posisjon | Betydning | |
|---|--------------|--|
| 0 | Nullstilling | Kokeplaten er slått av. |
| 1-9 | Koketrinn | 1 = laveste effekt 9 = høyeste effekt |
|  | Innkobling | Koble inn den store tokrets-kokeplaten. |

Når du slår på en kokeplate, lyser kontrollampen.

Ovnsrommet

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

Ovnslampe

Lampen i ovnsrommet lyser når stekeovnen er i bruk.

Kjølevifte

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

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

Obs!

Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

Ditt tilbehør


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

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



Rist

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

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



Emaljebrett

Til kaker og småkaker.

Sett inn stekebrettet med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



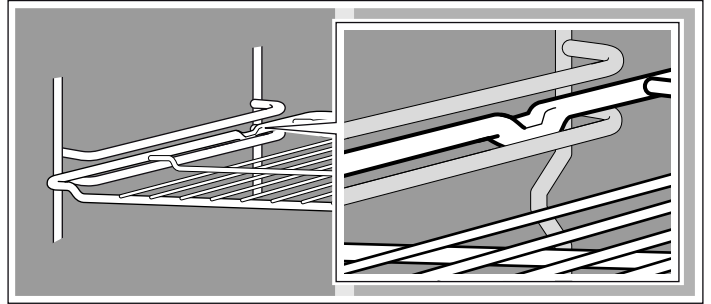
Universalpanne

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

Sett inn universalpannen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.

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

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



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

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

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

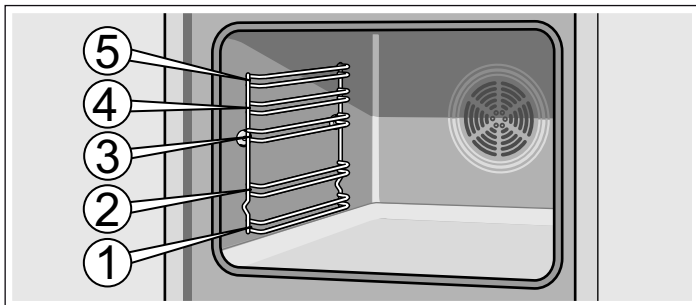
Ekstra tilbehør

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

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

Sette inn tilbehør

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



| Ekstra tilbehør | HZ-nummer | Funksjon |
|----------------------------------|-----------|--|
| Pizzabrett | HZ317000 | Egner seg spesielt godt til pizza, dypfryste retter og runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Skyv brettet inn over risten og følg angivelsene i tabellene. |
| Rist | HZ324000 | Til steking. Sett alltid grillristen oppå universalpannen. Det samler opp dryppende fett og kraft. |
| Grillrist | HZ325000 | Brukes i stedet for grillristen under grilling eller som sprutbeskyttelse, slik at stekeovnen ikke blir så skitten. Bruk grillristen bare sammen med universalpannen. Grillstykker på grillristen: Bruk bare innsetningshøyde 1, 2 og 3. Grillrist som sprutbeskyttelse: Universalpannen og grillristen skyves inn under risten. |
| Bakestein | HZ327000 | Bakesteinen egner seg utmerket til baking av hjemmelaget brød, rundstykker og pizza som skal ha en sprø bunn. Bakesteinen må alltid forvarmes til den anbefalte temperaturen. |
| Stekebrett i emalje | HZ331003 | Til kaker/småkaker Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren. |
| Emaljebrett med antislipp-belegg | HZ331011 | Kaker og småkaker fordeles enkelt utover stekebrettet. Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren. |

| Ekstra tilbehør | HZ-nummer | Funksjon |
|---|-----------|---|
| Universalpanne | HZ332003 | Til saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker. Kan også brukes til oppsamling av fett eller kraft under risten. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot ovnsdøren. |
| Universalpanne med antislipp-belegg | HZ332011 | Saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker fordeles enkelt utover universalpannen. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot ovnsdøren. |
| Lokk til proffpanne | HZ333001 | Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgrøte. |
| Proffpanne med rist | HZ333003 | Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder. |
| Teleskoputtrekk, full lengde | | |
| 3-delt uttrekk, full lengde | HZ338352 | Med uttrekksskinnene på høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lenger ut uten at det tipper over. Det 3-delte uttrekket med full lengde er ikke egnet for bruk med grillspyd. |
| 3-delt uttrekk, full lengde med stoppfunksjon | HZ338357 | Med uttrekksskinnene på høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det tipper. Skinnene til uttrekket går i lås og tilbehøret kan enkelt settes inn. Det 3-delte fulluttrekket med stoppfunksjon er ikke egnet for bruk med grillspyd. |
| Rist | HZ334000 | Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter. |
| Glassform | HZ915001 | Glassformen passer til surrede retter og gratenger. Egner seg spesielt til programmer og stekeautomatikk. |

Artikler fra kundeservice

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

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

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

Før første gangs bruk

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

Oppvarming av stekeovnen

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnsrommet må være lukket og tomt. Det er best å varme opp stekeovnen i én time med over-/undervarme på 240 °C. Påse at det ikke er noen emballasjerester i stekeovnen.

Luft kjøkkenet mens stekeovnen varmes opp.

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

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

Rengjøring av tilbehør

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

Innstilling av kokesone

I dette kapittelet finner du en beskrivelse av hvordan du stiller inn kokeplatene. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene.

Slik stiller du inn:

Med kokeplatebryterne stiller du inn varmeeffekten til de enkelte kokeplatene.

Stilling 0 = av
Stilling 1 = laveste effekt
Stilling 9 = høyeste effekt

Når du slår på en kokeplate, lyser kontrollampen.

Stor tokrets-kokeplate

På disse kokeplatene kan du endre størrelsen.

Innkobling av stor flate

Drei kokeplatebryteren til trinn 9 – hvor du merker en lett motstand – og videre til symbolet

☉ = stor tokrets-kokeplate

Drei deretter tilbake til ønsket koketrinn.

Stille tilbake til liten flate

Drei kokeplatebryteren til 0, og still inn på nytt.

Den lille tokrets-kokeplaten er særlig godt egnet til oppvarming av små mengder.

Obs!

Drei aldri over symbolet ☉ til 0.

Tilberedningstabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler.

Koketider og koketrinn kan variere ut fra matvaretype og matvarenes vekt og kvalitet. Den faktiske koketiden kan derfor avvike fra dette.

I tyktflytende retter må du røre om regelmessig.

Bruk koketrinn 9 til oppkoking.

| | Trinn for videreko- king | Varighet for videre- koking i minutter |
|--|-----------------------------|---|
| Smelting | | |
| Sjokolade, glasur, gelatin | 1 | - |
| Smør | 1-2 | - |
| Oppvarming og varmholding | | |
| Gryterett (f.eks. linsegryte) | 1-2 | - |
| Melk** | 1-2 | - |
| Trekking, småkoking | | |
| Melboller, potetballer | 4* | 20-30 min |
| Fisk | 3* | 10-15 min |
| Hvite sauser, f.eks. bechamelsaus | 1 | 3-6 min |
| Koking, damping, dampkoking | | |
| Ris (med dobbel vannmengde) | 3 | 15-30 min |
| Poteter med skall | 3-4 | 25-30 min |
| Skrelte poteter | 3-4 | 15-25 min |
| Deigvarer, pasta | 5* | 6-10 min |
| Gryterett, supper | 3-4 | 15-60 min |
| Grønnsaker | 3-4 | 10-20 min |
| Grønnsaker, dypfryste | 3-4 | 10-20 min |
| Koking i trykkoker | 3-4 | - |
| Surring | | |
| Rulader | 3-4 | 50-60 min |
| Grytestek | 3-4 | 60-100 min |
| Gulasj | 3-4 | 50-60 min |
| Steking** | | |
| Snitsel, naturell eller panert | 6-7 | 6-10 min |
| Snitsel, dypfryst | 6-7 | 8-12 min |
| Biff (3 cm tykk) | 7-8 | 8-12 min |
| Fisk og fiskefilet, naturell | 4-5 | 8-20 min |
| Fisk og fiskefilet, panert | 4-5 | 8-20 min |
| Fisk og fiskefilet, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner | 6-7 | 8-12 min |
| Panneretter, dypfryste | 6-7 | 6-10 min |
| Pannekaker | 5-6 | fortløpende |

* Kok videre uten lokk


** Uten lokk

Stille inn stekeovnen

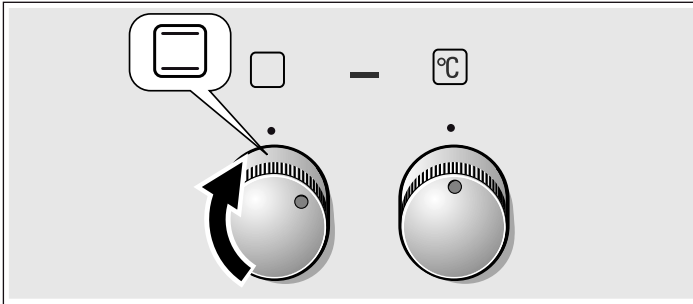
Du har flere muligheter når du skal stille inn stekeovnen. Her forklarer vi hvordan du kan stille inn ønsket varmetype og temperatur eller grilltrinn.

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

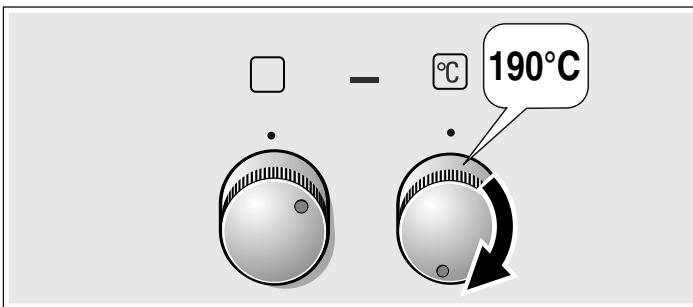
Varmetype og temperatur

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

1. Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetypen.



2. Med temperaturvelgeren stiller du inn temperatur eller grilltrinn.



Stekeovnen varmes opp.

Slå av stekeovnen

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Endre innstillinger

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

Hurtigoppvarming

Ved bruk av hurtigoppvarming oppnår stekeovnen ønsket temperatur ekstra raskt.

Bruk hurtigoppvarmingen til temperaturer på over 100 °C.

Sett matvarene inn i stekeovnen etter at hurtigoppvarmingen er avsluttet. På den måten blir de jevnt stekt.

1. Sett funksjonsvelgeren på .

2. Sett temperaturvelgeren på ønsket temperatur.

Kontrolllampen over temperaturvelgeren lyser. Stekeovnen varmes opp.

Etter avsluttet hurtigoppvarming

Kontrolllampen slukkes. Sett retten inn i stekeovnen og still inn ønsket varmetype.

Vedlikehold og rengjøring

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

Merknader

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

Rengjøringsmidler

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

Ved rengjøring av kokesonen

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

Ved rengjøring av stekeovnen

- Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- Ikke bruk rengjøringsmidler med høy alkoholprosent.
- Ikke bruk skuresvamper.
- Ikke bruk høytrykksspyler eller dampstråle.
- De enkelte delene må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Vask nye svamper grundig før første gangs bruk.

| Sone | Rengjøringsmiddel |
|--|--|
| Flater i rustfritt stål* (alt etter apparattype) | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Tørk alltid parallelt med den naturlige strukturen på flater i rustfritt stål. Ellers kan det oppstå riper. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for varme flater i rustfritt stål. Påfør rengjøringsmiddelet i et tynt lag med en myk klut. |
| Emaljerte, lakkerte, plastbelagte og strukturerte overflater* (alt etter apparattype) | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Bruk ikke glassrens eller glasskrape til rengjøring. |
| Betjeningsfelt | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Bruk ikke glassrens eller glasskrape til rengjøring. |
| Øvre glassdeksel* (alt etter apparattype) | Glassrens: Rengjør med en myk klut. Du kan ta av det øvre glassdekselet for rengjøring. Les kapittelet <i>Øvre glassdeksel</i> først! |
| Brytere Må ikke tas av. | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. |
| Koketoppramme | Varmt såpevann: Må ikke rengjøres med glasskrape, sitron eller eddik. |
| Gasskoketopp og gryteholder* (alt etter apparattype) | Varmt såpevann Bruk lite vann, det må ikke komme i kontakt med blussunderdelene i drivmekanismen. Fjern umiddelbart overkok og matrester. Du kan ta av gryteholderen. Gryteholder i støpejern*: Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin. |
| Gassbluss* (alt etter apparattype) | Ta av brennerhodet og dekslet, rengjør med varmt såpevann. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Gassutgangsåpningene må ikke tildekkes. Tennstifter: liten, myk børste. Gassblussene fungerer bare når tennstiftene er tørre. Tørk godt av alle deler. Ta hensyn til nøyaktig plassering når de settes inn igjen. Brennerlokket er i svart emalje. Fargen endres over tid. Dette påvirker ikke funksjonen. |
| Elektrisk kokesone* (alt etter apparattype) | Skuremiddel eller pussesvamper: Varm deretter opp kokeplaten et kort øyeblikk, slik at den tørker. Fuktige plater ruster med tiden. Påfør et pleiemiddel til slutt. Fjern umiddelbart overkok og matrester. |
| Kokeplatering* (alt etter apparattype) | Gul- eller blåaktig misfarging på kokeplateringen fjernes med et stålpleiemiddel. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som lager riper. |

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

| Sone | Rengjøringsmiddel |
|---|--|
| Glass-keramikk-koketopp* (alt etter apparattype) | Vedlikehold: beskyttelses- og pleiemiddel for glasskeramikk Rengjøring: rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikk Følg rengjøringsanvisningene på pakningen. ⚠ Glasskrape for kraftig smuss: Fjern sikringen og rengjør kun med skrapebladet. Forsiktig, bladet er svært skarpt. Fare for skader. Sikre igjen etter rengjøringen. Skift straks ut skadde skrapeblad. |
| Glass-koketopp* (alt etter apparattype) | Vedlikehold: beskyttelses- og pleiemiddel for glass Rengjøring: rengjøringsmiddel for glass Følg rengjøringsanvisningene på pakningen. ⚠ Glasskrape for kraftig smuss: Fjern sikringen og rengjør kun med skrapebladet. Forsiktig, bladet er svært skarpt. Fare for skader. Sikre igjen etter rengjøringen. Skift straks ut skadde skrapeblad. |
| Glassrute | Glassrens: Rengjør med en myk klut. Bruk ikke glasskrape. Døren kan tas av for å gjøre rengjøringen mer behagelig. Les kapittelet <i>Hekte av og på ovnsdøren</i> først! |
| Barnesikring* (alt etter apparattype) | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Dersom det er montert barnesikring på ovnsdøren, må denne fjernes før rengjøring. Hvis døren er svært skitten, fungerer ikke barnesikringen lenger som den skal. |
| Pakning Må ikke tas av. | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler. |
| Kokesone | Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Må kun brukes i kaldt ovnsrom. ⚠ Ved selvrensende overflater må du bruke selvrensfunksjonen. Les kapittelet <i>Selvrens</i> først! Obs! Bruk aldri ovnsrens på selvrensende overflater. |
| Glassdekselet på stekeovnslampen | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. |

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

| Sone | Rengjøringsmiddel |
|---|---|
| Stiger | <p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Du kan ta ut stigen for rengjøring. Les kapittelet <i>Hekte av og på stiger først!</i></p> <p>Teleskoputtrekk* (alt etter apparattype) Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Ikke fjern smørefettet fra uttrekksskin- nene. Rengjør dem helst når de er skjøl- vet inn. Skal ikke legges i bløt, ikke vaskes i oppvaskmaskin eller rengjøres med selvrengrens. Stativet kan bli skadet og funksjonen bli begrenset.</p> |
| Tilbehør | <p>Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.</p> <p>Aluminiumsstekebrett* (alt etter apparattype) Tørk deretter av med en myk klut. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk ovnsrens. Bruk aldri kniv eller andre skarpe gjen- stander på metalloverflaten, da det kan føre til riper. Aggressive rengjøringsmidler, ripende svamper og grove vaskekluter skal ikke benyttes. Ellers kan det oppstå riper.</p> <p>Grillspyd* (alt etter apparattype) Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p> <p>Steketermometer* (alt etter apparattype) Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p> |
| Sokkelskuff* (alt etter appa- ratttype) | <p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.</p> |

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

Før rengjøring

Ta ut tilbehør og kokekar av ovnsrommet.

Rengjøring av bunn, tak og vegger i ovnsrommet


Bruk en oppvaskklut og varmt såpevann eller vann med eddik.

Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Må kun brukes i kaldt ovnsrom. De selvrengrensede flatene må aldri rengjøres med stålskrubb eller ovnsrens.

Rengjøring av selvrengsede flater i ovnsrommet

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

Dersom smuss fremdeles er synlig etter flere gangers bruk, kan du gjøre følgende:

1. Rengjør bunn, tak og vegger i ovnsrommet grundig.
2. Still inn på 3D-varmluft .
3. Varm opp den tomme, lukkede stekeovnen i ca. 2 timer på maksimal temperatur.

Keramikklaget regenereres. Fjern brunlige eller hvite rester med vann og en myk svamp når ovnsrommet er avkjølt.

En svak misfarging av laget har ingen innvirkning på selvrengsfunksjonen.

Obs!

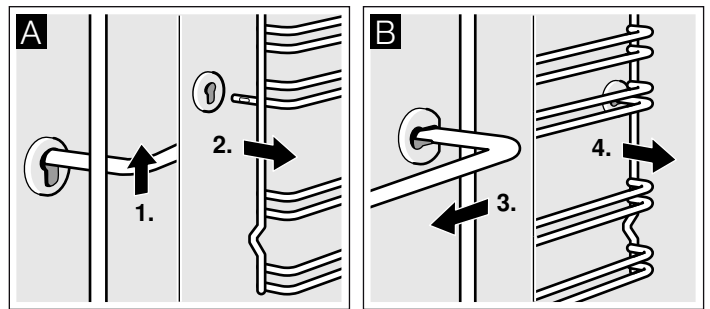
- Bruk aldri skurende rengjøringsmidler. Disse skraper opp eller ødelegger det høyporøse laget.
- Keramikklaget må aldri rengjøres med ovnsrens. Hvis du søler ovnsrens ved et uhell, må du straks fjerne den med en svamp og rikelig med vann.

Sett inn og ta ut stigen

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

Ta ut stigen

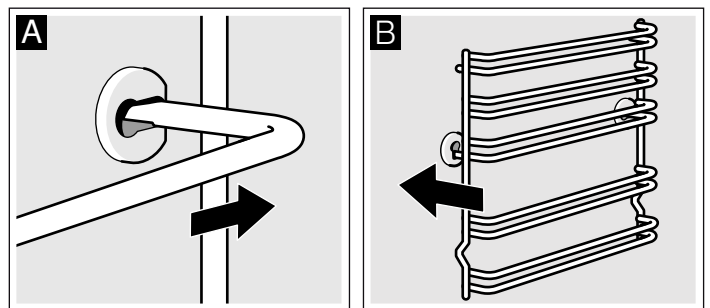
1. Løft opp stigen i forkant
2. og hekt den av (figur A).
3. Trekk deretter hele stigen fremover
4. og ta den ut (figur B).



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

Hekte stigen på plass

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

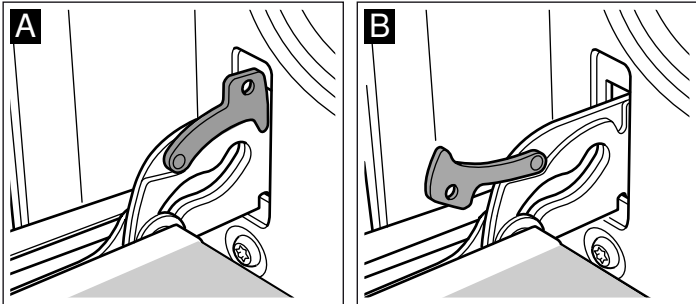


Stigene passer både på venstre og høyre side. Vær oppmerksom på at høyde 1 og 2 er nede og høyde 3, 4 og 5 er oppe, som vist i figur B.

Sette inn og ta ut stekeovnsdøren

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

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

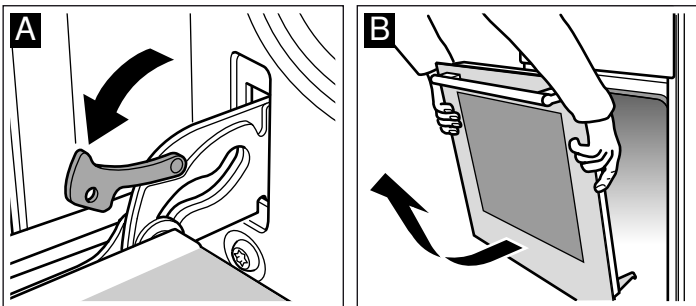


⚠ Fare for personskader!

Når hengslene er usikret, klapper de kraftig sammen. Pass på at sperrehendlene alltid er helt klappet igjen, eller eventuelt klappet helt opp når stekeovnsdøren tas ut.

Ta ut døren

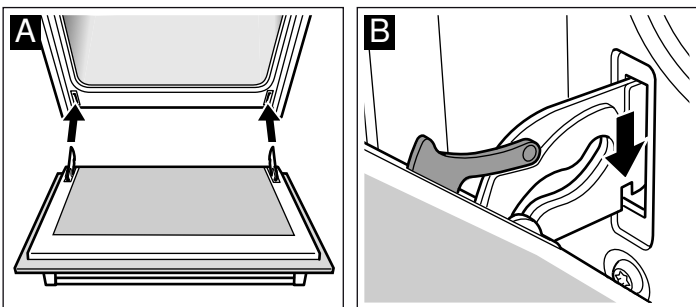
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



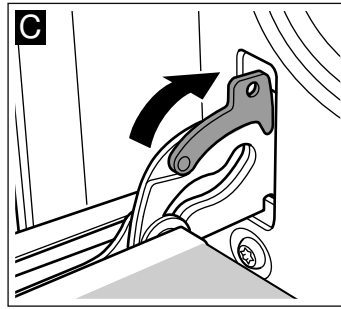
Sett døren på plass

Stekeovnsdøren settes på plass igjen i motsatt rekkefølge.

1. Pass på at begge hengslene blir satt rett inn i åpningene når stekeovnsdøren settes på plass (figur A).
2. Hakkene i hengslene må smekke på plass på begge sider (figur B).



3. Klapp sammen begge sperrehendlene igjen (figur C). Lukk stekeovnsdøren.



⚠ Fare for personskader!

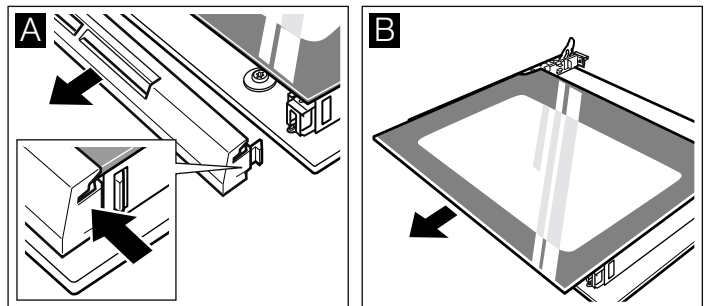
Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

Montering og utmontering av glassruter

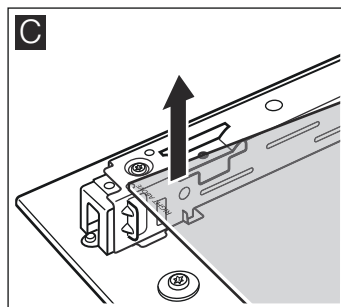
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Utmontering

1. Hekt av stekeovnsdøren og legg den med håndtaket ned på et håndkle e.l.
2. Trekk av dekselet øverst på stekeovnsdøren. Løsne det ved å trykke inn tappen på høyre og venstre side med fingrene (figur A).
3. Løft den øvre glassruten litt og trekk den ut (figur B).



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



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

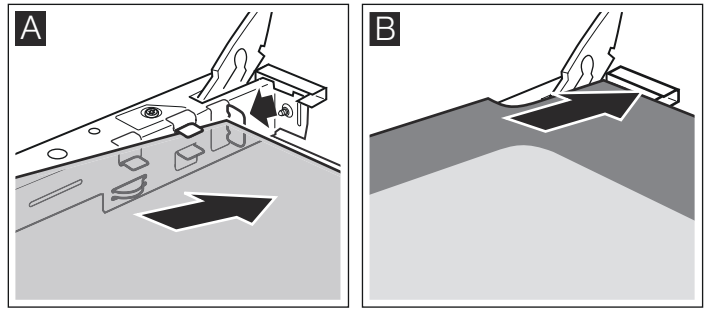
⚠ Fare for personskader!

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

Montering

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

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



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

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

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Se etter i tabellen før du ringer kundeservice. Det er mulig at du kan løse problemet selv.

Feiltabell

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

| Feil | Mulig årsak | Tiltak/råd |
|----------------------------|----------------------------|---|
| Stekeovnen fungerer ikke. | Sikringen er defekt. | Se etter i sikringsskapet om sikringen er i orden. |
| | Strømbrydd. | Kontroller om kjøkkenlampen eller et annet kjøkkenapparat fungerer. |
| Stekeovnen blir ikke varm. | Det er støv på kontaktene. | Drei bryterhåndtakene flere ganger frem og tilbake. |

⚠ Fare for elektrisk støt!

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

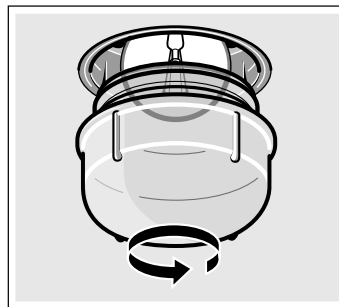
Bytte stekeovnslampe i taket

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

⚠ Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
2. Skru ut glassdekselet ved å vri mot venstre.



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

Glassdeksel

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice ☎

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Energi- og miljøtips

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

Energisparing i stekeovnen

- Stekeovnen skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.
- Stekeovnsdøren bør åpnes så sjelden som mulig under steking eller baking.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Stekeovnen er ennå varm. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre.
- Ved lengre steketider kan du slå av stekeovnen 10 minutter før steketiden er slutt, og deretter bruke restvarmen til å steke ferdig.

Energisparing på kokesonen

- Bruk gryter og panner med tykk, jevn bunn. Ujevne bunner øker energiforbruket.

- Diameteren på gryte- og pannebunner må stemme overens med størrelsen på kokeplatene. Gryter som er for små for kokeplaten, fører til energitap. Husk: Kokekarprodusenter oppgir ofte den øvre grytediameteren. Denne er som oftest større enn diameteren på grytebunnen.
- Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du fire ganger så mye energi.
- Bruk lite vann til koking. Dermed sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt i grønnsaker.
- Still kokeplaten raskt ned til et lavere trinn.
- Utnytt restvarmen. Ved lengre koketid kan du slå av kokeplaten allerede 5–10 minutter før endt koketid.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

Merknader

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

Kaker og bakst

Steking i én høyde

Med over-/undervarme lykkes kakebakingen best.

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

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

Steking i flere høyder

Bruk 3D-varmluft .

Innsetningshøyder ved steking i 2 høyder:

- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

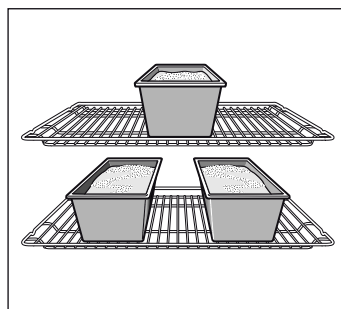
Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:

- Stekebrett: høyde 5
- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

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

I tabellene finner du en rekke forslag til retter.

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



Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

Ved bruk av lyse stekeformer med tynne vegger av metall eller ved bruk av glassformer forlenges steketiden, og kakene blir ikke så jevnt brune.

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

Tabeller

I tabellene finner du optimale varmetyper for de ulike bakverkene. Temperatur og steketid er avhengig av deigens/rørens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Prøv først med den laveste verdien. Lavere

temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov for dette.

Steketidene reduseres med 5 til 10 minutter ved steking i forvarmet ovn.

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

| Kaker i form | Form | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|---|----------------------|-------|-----------|-----------------|---------------------|
| Formkake, enkel | Krans-/brødforn | 2 | ☉ | 160-180 | 40-50 |
| | 3 brødforn | 3+1 | ☉ | 140-160 | 60-80 |
| Formkake, fin | Krans-/brødforn | 2 | ☐ | 150-170 | 60-70 |
| Kakebunn, formkakerøre | Fruktkakeform | 2 | ☐ | 150-170 | 20-30 |
| Fruktkake fin, kakerøre | Springform/rund form | 2 | ☐ | 160-180 | 50-60 |
| Sukkerbrød | Springform | 2 | ☐ | 160-180 | 30-40 |
| Mørdeigbunn med kant | Springform | 1 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Frukt- eller ostekake, mørdeigbunn* | Springform | 1 | ☐ | 170-190 | 70-90 |
| Sveitsisk pai | Pizzabrett | 1 | ☐ | 220-240 | 35-45 |
| Kryddret bakst (f.eks. quiche/løkpai)* | Springform | 1 | ☐ | 180-200 | 50-60 |
| Pizza, tynn bunn med lite fyll (forvarming) | Pizzabrett | 1 | ☐ | 250-270 | 10-15 |

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

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

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

| Småbakst | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|-------------|-------------------------------|-------|-----------|-----------------|---------------------|
| Vannbakkels | Stekebrett | 2 | ☐ | 200-220 | 30-40 |
| Butterdeig | Stekebrett | 3 | ☉ | 180-200 | 20-30 |
| | Universalpanne + stekebrett | 3+1 | ☉ | 180-200 | 25-35 |
| | 2 stekebrett + universalpanne | 5+3+1 | ☉ | 160-180 | 35-45 |
| Gjærbakst | Stekebrett | 3 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | Universalpanne + stekebrett | 3+1 | ☉ | 170-190 | 25-35 |

Brød og rundstykker

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

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen.

Når du skal steke i 2 høyder, må du alltid sette universalpannen over stekebrettet.

| Brød og rundstykker | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|-------------------------------|-----------------------------|-------|-----------|-----------------|---------------------|
| Brød med 1,2 kg mel | Universalpanne | 2 | ☐ | 300 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Surdeigsbrød med 1,2 kg mel | Universalpanne | 2 | ☐ | 300 | 8 |
| | | | | 200 | 40-50 |
| Rundstykker (uten forvarming) | Stekebrett | 3 | ☐ | 210-230 | 20-30 |
| Boller | Stekebrett | 3 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| | Universalpanne + stekebrett | 3+1 | ☉ | 160-180 | 20-30 |

Tips til bakingen

| | |
|---|---|
| Du vil bake etter din egen oppskrift. | Se etter lignende kaker i steketabellen. |
| På denne måten kan du finne ut om formkaken er ferdigstekt. | Stikk en tannpirker inn på det høyeste stedet på kaken ca. 10 minutter før slutten av steketiden som er angitt i oppskriften. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig. |
| Kaken er falt sammen. | Bruk mindre væske neste gang eller still ovnstemperaturen 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften. |
| Kaken er høy på midten og lavere langs kanten. | Ikke smør kanten av springformen. Etter steking løses kaken forsiktig med en kniv. |
| Kaken blir for mørk oppå. | Sett den inn på en lavere høyde, velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger. |
| Kaken er for tørr. | Stikk små hull med en tannpirker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Øk temperaturen med 10 grader og reduser steketiden neste gang. |
| Brød eller kaker (f.eks. ostekaker) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (rå, gjennomtrukket av vækestriper). | Bruk litt mindre væske neste gang og stek på lavere temperatur og med litt lengre steketid. Når du skal bake kaker med saftig fyll, forsteker du bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fyllet oppå. Ta hensyn til oppskriften og steketidene. |
| Bakverket er ikke jevnt stekt. | Velg en noe lavere temperatur, dermed blir bakverket jevnere stekt. Stek ømfintlige kaker med over-/undervarme ☐ på én høyde. Bakepapir som går ut over platen, kan ha innflytelse på luftsirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer til stekebrettet. |
| Fruktkaken er for lys på undersiden. | Skyv kaken inn på en lavere stekehøyde neste gang. |
| Fruktsaften renner ut. | Bruk om mulig en dypere universalpanne neste gang. |
| Småbakst av gjærdeig kleber seg sammen under steking. | Alle stykkene i baksten bør være ca. 2 cm fra hverandre. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider. |
| Du har bakt på flere høyder. På det øverste brettet er kakene mørkere enn på de nederste. | Bruk alltid 3D-varmluft ☉ når du steker på flere høyder. Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig. |
| Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann. | Under steking kan det oppstå vanndamp. Den kommer ut via døren. Vanndampen kan legge seg på bryterpanelet eller på møbelfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann. Dette er fysisk betinget. |

Kjøtt, fjærkre, fisk

Kokekar

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

Kokekar av glass er best egnet. Pass på at lokket passer til gryten og lukker ordentlig.

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

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

Angivelser i tabellene:

Kokekar uten lokk = åpent

Kokekar med lokk = lukket

Sett alltid kokekaret midt på risten.

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

Steking

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

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

Mengden væske avhenger av kjøtttype og materialet i kokekaret. Hvis du tilbereder kjøtt i emaljerte ovnsgryster, trenger du noe mer væske enn ved tilberedning i kokekar av glass.

Kokekar av rustfritt stål er bare til en viss grad egnet. Kjøttet stekes saktere og blir mindre brunet. Bruk en høyere temperatur og/eller lengre steketid.

Grilling

Forvarm ovnen i ca. 3 minutter ved grilling, før du setter maten som skal grilles inn i ovnsrommet.

Grill alltid i lukket stekeovn.

Grillstykkene bør om mulig være like tykke. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige.

Snu grillstykkene etter 2/3 av steketiden.

Ikke tilsett salt før etter grillingen.

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

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

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

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

Kjøtt


Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden.

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

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

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

| Kjøtt | Vekt | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C, grilltrinn | Varighet i minutter |
|-------------------------------|----------------|---------------------|-------|-----------|-----------------------------|---------------------|
| Oksekjøtt | | | | | | |
| Oksestek | 1,0 kg | Lukket | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 180-200 | 160 |
| Roastbiff, medium | 1,0 kg | Åpent | 2 | | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200-220 | 80 |
| Roastbiff, medium | 1,0 kg | Åpent | 1 | | 210-230 | 50 |
| Biffer, medium, 3 cm tykke | | Rist | 5 | | 3 | 15 |
| Kalvekjøtt | | | | | | |
| Kalvestek | 1,0 kg | Åpent | 2 | | 190-210 | 100 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 170-190 | 120 |
| Svinekjøtt | | | | | | |
| Stek uten svor (f.eks. nakke) | 1,0 kg | Åpent | 1 | | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180-200 | 160 |
| Stek med svor (f.eks. bog) | 1,0 kg | Åpent | 1 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180-200 | 180 |
| Røkt svinekjøtt med bein | 1,0 kg | Lukket | 2 | | 210-230 | 70 |
| Lammekjøtt | | | | | | |
| Lammelår uten bein, medium | 1,5 kg | Åpent | 1 | | 150-170 | 120 |
| Kjøttdeig | | | | | | |
| Kjøttpudding | av 500 g kjøtt | Åpent | 1 | | 170-190 | 70 |

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

Fjærkre

Vekt opplysningene i tabellen gjelder fjærkre uten fyll, klargjort for steking.

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

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

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

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

| Fjærkre | Vekt | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|--------------------|------------|---------------------|-------|--|-----------------|---------------------|
| Kylling, hel | 1,2 kg | Rist | 2 |  | 200-220 | 60-70 |
| Broiler, hel | 1,6 kg | Rist | 2 |  | 190-210 | 80-90 |
| Kylling, halv | à 500 g | Rist | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| Kyllingstykker | à 300 g | Rist | 3 |  | 200-220 | 30-40 |
| And, hel | 2,0 kg | Rist | 2 |  | 170-190 | 90-100 |
| Gås, hel | 3,5-4,0 kg | Rist | 2 |  | 160-170 | 110-130 |
| Kalkunkylling, hel | 3,0 kg | Rist | 2 |  | 170-190 | 80-100 |
| Kalkunlår | 1,0 kg | Rist | 2 |  | 180-200 | 90-100 |

Fisk

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

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

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

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

Tips til steking og grilling

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

Gratenger, toast

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

Sett alltid kokekaret på risten.

Hvor lang steketid en grateng trenger, avhenger av størrelsen på kokekaret og hvor høy gratengen er. Informasjonen i tabellen er bare veiledende.

| Rett | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|---|---------------------|-------|-----------|-----------------|---------------------|
| Gratenger | | | | | |
| Grateng, søt | Gratengform | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Pastagrateg | Gratengform | 2 | | 210-230 | 30-40 |
| Grateng | | | | | |
| Potetgrateng, rå ingredienser, maks. 4 cm høy | 1 gratengform | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 gratengformer | 1+3 | | 150-170 | 65-85 |
| Toast | | | | | |
| Gratinert toast, 4 stk. | Rist | 4 | | 160-170 | 10-15 |
| Gratinert toast, 12 stk. | Rist | 4 | | 160-170 | 15-20 |

Ferdigretter

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

Hvis du dekker tilbehøret med bakepapir, må du kontrollere at bakepapiret er egnet til disse temperaturene. Tilpass størrelsen på papiret til retten.

Stekeresultatet avhenger i stor grad av matvarene. Brune flekker og uregelmessigheter kan forekomme allerede ved rå vare.

| Rett | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|--------------------------------------|-----------------------------|-------|-----------|-----------------|---------------------|
| Pizza, dypfryst | | | | | |
| Pizza med tynn bunn | Universalpanne | 2 | | 190-210 | 15-20 |
| | Universalpanne + rist | 3+1 | | 180-200 | 20-30 |
| Pizza med tykk bunn | Universalpanne | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Universalpanne + rist | 3+1 | | 170-190 | 25-35 |
| Pizzabagett | Universalpanne | 3 | | 170-190 | 20-30 |
| Minipizza | Universalpanne | 3 | | 180-200 | 10-20 |
| Pizza, avkjølt, forvarming | Universalpanne | 1 | | 180-200 | 10-15 |
| Potetprodukter, dypfryste | | | | | |
| Pommes frites | Universalpanne | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | Universalpanne + stekebrett | 3+1 | | 180-200 | 30-40 |
| Kroketter | Universalpanne | 3 | | 190-210 | 20-25 |
| Rösti, fylte potetkaker | Universalpanne | 3 | | 190-210 | 15-25 |
| Bakevarer, dypfryste | | | | | |
| Rundstykker, bagett | Universalpanne | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Saltkringler (ikke forsteckt) | Universalpanne | 3 | | 200-220 | 10-20 |
| Bakevarer, forsteckte | | | | | |
| Halvsteckte rundstykker eller bagett | Universalpanne | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| | Universalpanne + rist | 3+1 | | 160-180 | 20-25 |
| Vegetarbiffer, dypfryste | | | | | |
| Fiskepinner | Universalpanne | 2 | | 200-220 | 10-15 |
| Kyllingvinger, nuggets | Universalpanne | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Strudel, dypfryst | | | | | |
| Strudel | Universalpanne | 3 | | 190-210 | 30-40 |



Spesielle retter

Med 3D-varmluft  på lave temperaturer blir kremaktig yoghurt like vellykket som en luftig gjærdeig.

Ta først ut tilbehør, stige eller teleskoputtrekk.

Tilberede yoghurt


1. Kok opp 1 liter H-melk (3,5 % fett), og la den avkjøles til 40 °C.
2. Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskaptemperatur).
3. Fyll over i kopper eller små syltetøyglass og dekk til med plastfolie.

| Retten | Kokekar | Varmetype | Temperatur | Varighet |
|--------------------|--------------------------------|---|---|-------------------------|
| Yoghurt | Kopper eller syltetøyglass | på bunnen av ovnsrommet  | 50 °C forvarming 50 °C | 5 min. 8 t |
| Heving av gjærdeig | Sett et varmebestandig kokekar | på bunnen av ovnsrommet  | 50 °C forvarming Slå av apparatet og sett gjærdeigen inn i ovnen | 5–10 min. 20–30 min. |

Opptining

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

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

| Frysevarer | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C |
|--|----------|-------|---|--|
| f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokoladellak eller sukkerglasur, frukt, kylling, pølser og kjøtt, brød og rundstykker, kaker og annen bakst. | Rist | 2 |  | Temperaturvelgeren skal være slått av. |





Tørking

3D-varmluft  egner seg utmerket til tørking.

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

La dem dryppe godt av og tørk dem.

Legg bakepapir eller smørpapir på universalpannen og risten. Frukt eller grønnsaker som er svært saftige, må vendes flere ganger. De tørkede produktene må straks løsnes fra papiret etter tørkingen.

| Frukt og krydder | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperatur | Varighet |
|-----------------------------|-----------------------|-------|---|------------|------------|
| 600 g epleringer | Universalpanne + rist | 3 + 1 |  | 80 °C | ca. 5 t |
| 800 g pæreblåter | Universalpanne + rist | 3 + 1 |  | 80 °C | ca. 8 t |
| 1,5 kg svsker eller plommer | Universalpanne + rist | 3 + 1 |  | 80 °C | ca. 8–10 t |
| 200 g kjøkkenurter, rensset | Universalpanne + rist | 3 + 1 |  | 80 °C | ca. 1½ t |

Konservering

Glassene og gummiringene må være rene og hele når de skal brukes til konservering. Bruk helst glass som er like store. Angivelsene i tabellene gjelder for runde glass som rommer 1 liter.

Obs!

Ikke bruk glass som er større eller høyere. Lokkene kan sprekke.

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

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

Forberedelse

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

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

Grønnsaker

Med en gang det stiger opp bobler i glassene, stiller du temperaturen tilbake på ca. 120 til 140 °C. Avhengig av

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

Stille inn

1. Sett inn universalpannen i høyde 2. Glassene settes slik at de ikke berører hverandre.
2. ½ liter varmt vann (ca. 80 °C) helles ned i universalpannen.
3. Lukk stekeovnsdøren.
4. Still inn på undervarme .
5. Still temperaturen på 170 til 180 °C.

Konservering

Frukt

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

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

grønnsakstype ca. 35 til 70 minutter. Slå deretter av stekeovnen og bruk ettervarmen.

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

Ta ut glassene

Ta glassene ut av ovnsrommet etter konserveringen.

Obs!

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

Akrylamid i matvarer

Akrylamid oppstår primært i korn- og potetprodukter som blir tilberedt ved svært høye temperaturer. Det dreier seg f. eks. om

potetchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød, finbakst (kjeks, pepperkaker, andre småkaker).

Tips til tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

| Generelt | |
|------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none">■ Hold steketidene så korte som mulig.■ La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk.■ Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid. |
| Baking | Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 180 °C. |
| Småkaker | Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C. Egg eller eggeplommer reduserer dannelsen av akrylamid. |
| Stekeovn pommes frites | Fordel jevnt i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett, slik at pommes fritesene ikke tørker ut |

Testretter

Disse tabellene ble laget for testinstituttene for å forenkle kontrollen og testingen av forskjellige apparater.

Iht. EN 50304/EN 60350 (2009) eller IEC 60350.

Bake

Baking på to høyder:

Skyv alltid universalpannen inn over stekebrettet.

Steking i tre høyder:

Skyv universalpannen inn i midten.

Sprøytebakst:

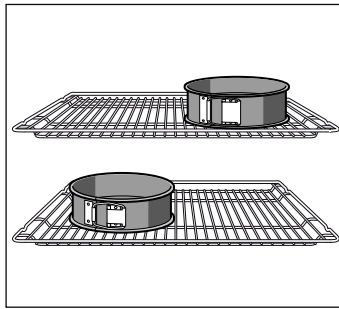
Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

Eplepai i én høyde:


Sett de mørke springformene diagonalt ved siden av hverandre.

Eplepai i to høyder:

Sett de mørke springformene over hverandre, se bilde.



Kaker i springformer av aluminium:

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



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

| Rett | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|---------------------------|-----------------------------------|-------|---|-----------------|---------------------|
| Sprøytebakst, forvarming* | Stekebrett | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Stekebrett | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Stekebrett + universalpanne | 1+3 |  | 140-150 | 30-45 |
| | 2 stekebrett + universalpanne | 1+3+5 |  | 130-140 | 40-55 |
| Småkaker, forvarming* | Stekebrett | 3 |  | 150-170 | 20-35 |
| | Stekebrett | 3 |  | 150-170 | 20-35 |
| | Stekebrett + universalpanne | 1+3 |  | 140-160 | 30-45 |
| | 2 stekebrett + universalpanne | 1+3+5 |  | 130-150 | 35-55 |
| Sukkerbrød, forvarming* | Springform på rist | 2 |  | 160-170 | 30-40 |
| | Springform på rist | 2 |  | 160-170 | 25-40 |
| Eplepai | Rist + 2 springformer Ø 20 cm | 1 |  | 170-190 | 80-100 |
| | 2 rister + 2 springformer Ø 20 cm | 1+3 |  | 170-190 | 70-100 |

* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

Grilling

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

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

* Vendes etter 2/3 av tiden





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

siemens-home.com

Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla
Producert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens



9001070182 02 221295