



SIEMENS

Fritstående komfur

Vapaasti seisova liesi

Komfyr

Spis

HQ738257E

siemens-home.bsh-group.com/welcome

| | | |
|----|-----------------------|----|
| da | Brugsanvisning | 3 |
| fi | Käyttöohje | 28 |
| no | Bruksveiledning | 51 |
| sv | Bruksanvisning | 75 |

Register
your
product
online

Indholdsfortegnelse

| | | |
|--|---|----|
|  | Brugsbetingelser | 4 |
|  | Vigtige sikkerhedsanvisninger | 4 |
| | Generelt | 5 |
|  | Årsager til skader | 7 |
| | Kogesektion | 7 |
| | Ovn | 7 |
|  | Miljøbeskyttelse | 8 |
| | Spare på energien - i ovnen | 8 |
| | Spare på energien - på kogesektion | 8 |
| | Miljøvenlig bortskaffelse | 8 |
|  | Lær apparatet at kende | 9 |
| | Betjeningspanel | 9 |
| | Elektronisk ur | 10 |
| | Kogepladen | 10 |
| | Ovnen | 11 |
| | Køleventilator | 12 |
| | Opbevaringsrummet | 12 |
|  | Tilbehør | 12 |
| | Indgrebsfunktion | 13 |
| | Ekstra tilbehør | 13 |
|  | Før apparatet tages i brug første gang | 14 |
| | Indstille klokkeslæt | 14 |
| | Opvarmning af ovnen | 14 |
| | Rengøre brænderdæksler og -kroner | 14 |
| | Rense tilbehør | 14 |
| | Montage af teleskopudtrækssæt | 14 |
|  | Betjening af maskinen | 15 |
| | Kogesektion | 15 |
| | Ovn | 15 |
|  | Tidsfunktioner | 16 |
| | Minutur | 16 |
| | Varighed | 16 |
| | Sluttid | 16 |
| | Vise tidsindstillinger | 17 |
| | Klokkeslæt | 17 |
| | Ændre lydsignal | 17 |
|  | Rengøringsmidler | 17 |
| | Egnede rengøringsmidler | 17 |
| | Overflader inde i ovnen | 18 |
| | Renholdning af apparatet | 19 |
| | Rengøre ovnrum | 19 |
|  | Ribberammer | 19 |
| | Tage ribberammer ud | 19 |
| | Sætte ribberammer ind | 19 |

| | | |
|---|--|----|
|  | Apparatets dør | 20 |
| | Afmontage/montage af glasruder i ovndør | 20 |
| | Afmontere/montere ovndør | 21 |
|  | Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? .. | 22 |
| | Skifte pære i ovnlampe | 22 |
|  | Kundeservice | 23 |
|  | Testet i vores prøvekøkken | 24 |
| | Tablet over retter | 24 |
| | Prøveretter | 25 |
| | Anvendelsestips | 26 |

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.siemens-home.bsh-group.com og Online-Shop: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Brugsbetingelser

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

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

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

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsig, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

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

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Anvend ikke uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre. De kan medføre tilskadekomst.

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

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsig.

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

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes i ovnen. → "Tilbehør" på side 12

Luk sikkerhedsventilen på gastilførselsledningen, hvis apparatet ikke skal anvendes i længere tid.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Advarsel – FORHOLDSREGLER I TILFÆLDE AF GASLUGT!

Udstrømmende gas kan resultere i en eksplosion.

Hvis der konstateres gaslugt eller fejl på gasinstallationen:

- Luk straks for gastilførslen eller ventilen på gasflasken.
- Sluk straks åben ild og cigaretter.
- Betjen ikke lys- og apparatkontakter, træk ikke stik ud af stikkontakter. Anvend ikke fastnet- eller mobiltelefoner i huset.
- Åbn vinduet, og luft godt ud i rummet.
- Ring til kundeservice eller til gasforsyningsselskabet.

Advarsel – Fare for kvælning!

Anvendelsen af gaskogeflader medfører dannelse af varme, fugt og forbrændingsprodukter i opstillingsrummet. Sørg for en god ventilation af opstillingsrummet. De naturlige ventilationsåbninger skal holdes fri, medmindre der findes en mekanisk ventilationsanordning, f.eks. en emhætte. En intensiv og langvarig anvendelse af apparatet kan gøre det nødvendigt med en ekstra ventilation, f.eks. åbning af et vindue, eller en mere effektiv ventilation, f.eks. anvendelse af en eksisterende mekanisk ventilationsanordning på et højere effektrin.

Generelt

Advarsel – Brandfare!

- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.
- Brændbare genstande i ovnrummet kan antændes. Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnrummet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk apparatet, og træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet. Luk for gastilførslen.
- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsigt. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezone. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt, brændbare materialer kan blive antændt. Opbevar og anvend aldrig brændbare genstande, f.eks. spraydåser, rengøringsmidler, under apparatet eller i umiddelbar nærhed af apparatet. Læg aldrig brændbare genstande på eller ind i apparatet.
- Tændte gaskogesektioner uden gryde eller pande udvikler stor varme. Apparatet og en derover monteret emhætte kan blive beskadiget eller sættes i brand. Fedtresten i emhættens filter kan blive antændt. Anvend kun gaskogesektioner, når der står en gryde eller pande på dem.
- Apparatets bagside bliver meget varm. Det kan medføre beskadigelse af tilslutningsledningerne. El- og gasledninger må ikke komme i kontakt med apparatets bagside.

Advarsel – Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.
- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Tomme gryder og pander bliver ekstremt varme på tændte gaskogezoner. Opvarm aldrig tomme gryder og pander.

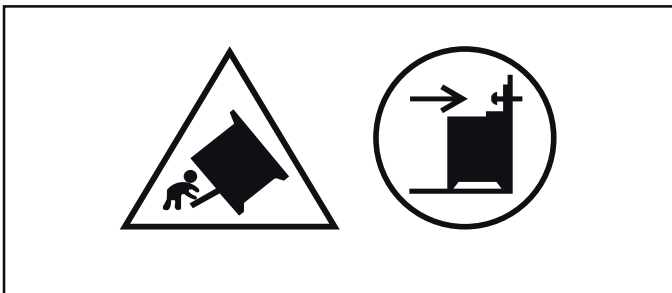
Advarsel – Fare for skoldning!

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

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af beskadigede el- og gasledninger. Træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Ovn dørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.
- Fejl eller skader på apparatet er farlige. Tænd aldrig et defekt apparat. Træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Luk for gastilførslen. Kontakt kundeservice.
- Gryder, som ikke passer i størrelsen, som er beskadiget eller som er placeret forkert, kan forårsage alvorlig tilskadekomst. Overhold anvisningerne vedr. gryder og pander.
- Hvis apparatet anbringes på en sokkel uden at fastgøres, kan det glide ned af soklen. Apparatet skal gøres fast til soklen.

⚠ Advarsel – Vippefare!



Advarsel: For at forhindre at komfuret vælter, skal der monteres en vippebeskyttelse. Læs monteringsvejledningen.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

⚠ Advarsel – Fare pga. af magnetfelt!

Der er placeret permanente magneter i betjeningsfeltet eller i betjeningselementerne. Magneter kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

⚠ Advarsel – Fare for overophedning!

Tildækkede ventilationsåbninger i apparatets bund kan medføre overophedning. Opstil altid apparatet på dets fødder.

Årsager til skader

Kogesektion

Pas på!

- Kogezonerne må kun benyttes, når der er placeret en gryde eller en pande på dem. Tomme gryder og pander må ikke opvarmes. Bunden bliver beskadiget.
- Når noget er kogt over, skal det straks fjernes. Anvend høje gryder til retter med meget væske. Så er der ikke noget, der kan koge over.
- Anvend ikke stegegryder, der kræver opvarmning på to gasblus. Der sker en ophobning af varme. Apparatet bliver beskadiget.
- Ved madlavning på gaskogezoner bliver der afgivet ekstra varme og fugtighed. Køkkenelementerne ved siden af kan med tiden blive beskadiget. Tænd for emhætten, eller luft ud ved længere tilberedningstider.
- Følg producentens anvisninger ved specielle gryder/pander. Alufolie og plastfade/-skåle smelter på de varme kogezoner.
- Stil gryder og pander midt på brænderen. Derved overføres varmen fra brænderflammen optimalt til undersiden af gryden og panden. Greb og håndtag beskadiges ikke og der garanteres en bedre energibesparelse.
- Sørg for, at gasbrænderne er rene og tørre. Brænderkrone og brænderdæksel skal sidde nøjagtigt på deres plads.
- Sørg for, at kogepladen ikke bliver tændt (f.eks. af legende børn), når beskyttelsespladen er lukket ned.

Ovn

Pas på!

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Stil ikke gryder og pander på ovnbunden. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbrædepanden, som er dybere.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Selv om ovndøren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Meget snavset ovntætning: Hvis ovntætningen er stærkt tilsmudset, kan ovndøren ikke lukkes rigtigt, når ovnen er i brug. Forsiderne på de tilstødende skabelementer kan blive beskadiget. Sørg for, at ovntætningen altid er ren.
- Ovndøren som siddeplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på. Hæng ikke på ovndøren.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.
- Tungt tilbehør: Træk ikke tilbehør med tung belastning for langt ud af ovnen uden at understøtte det. Tungt tilbehør kan vælte, når det trækkes ud. Derved bliver ribberne i ovnrummet belastet så meget, at emaljen kan blive beskadiget. Reducer vægten ved at løfte lidt op i tilbehøret med den ene hånd, så længe det er trukket ud. Pas på! Anvend altid grydelapper, når tilbehøret er varmt.

Miljøbeskyttelse

Det nye apparat er meget energieffektivt. Her findes tips om, hvordan der kan spares på energien ved brugen af apparatet, og om hvordan det bortskaffes korrekt.

Spare på energien - i ovnen

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

Spare på energien - på kogesektion

- Vælg altid en gryde med den rigtige størrelse til den aktuelle mængde. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Brug altid et låg, der passer til gryden.
- Indstil kogezonen til et lavere kogetrin i god tid.
- Gasflammen skal altid være i kontakt med grydens bund.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



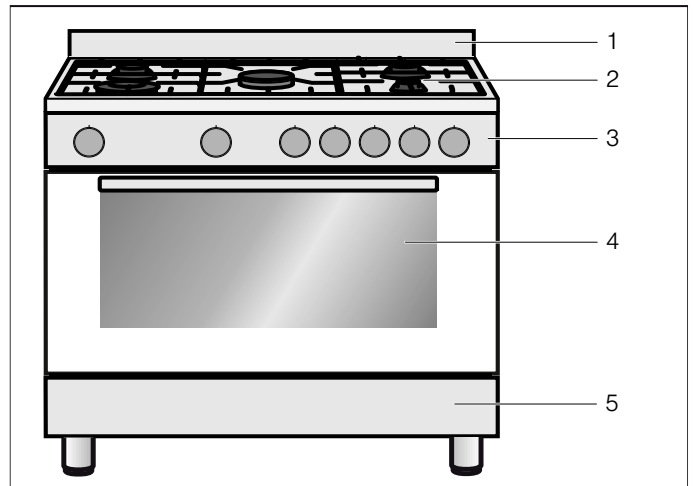
Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Lær apparatet at kende

Her bliver det nye apparat forklaret nærmere. Der findes oplysninger om betjeningspanelet og kogesektionen samt om ovnen, ovnfunktionerne og tilbehøret.

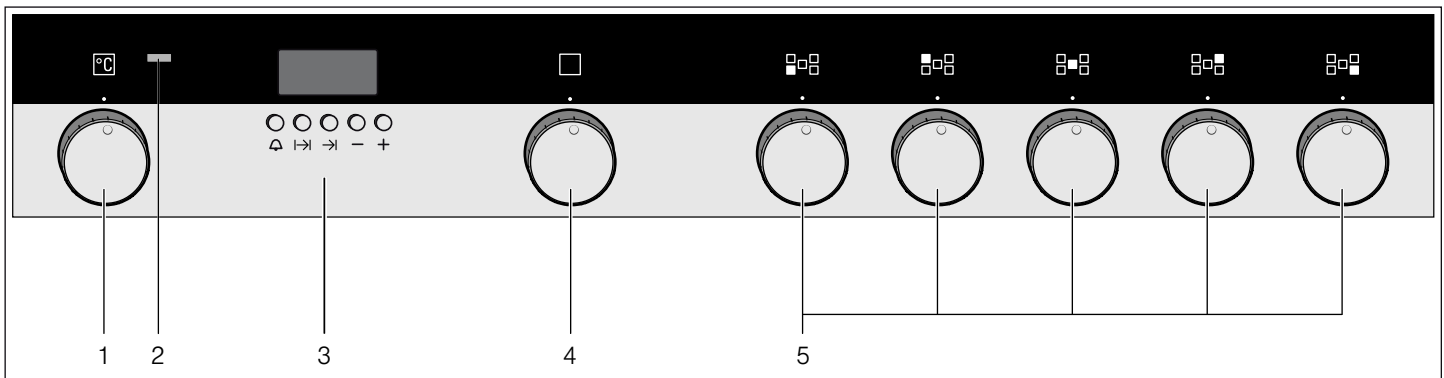
Alt efter apparattype kan der være enkelte afvigelser.



Forklaring

- | | |
|---|-----------------------|
| 1 | Beskyttelse mod stænk |
| 2 | Kogesektion |
| 3 | Betjeningspanel |
| 4 | Ovn |
| 5 | Opbevaringsrum |

Betjeningspanel



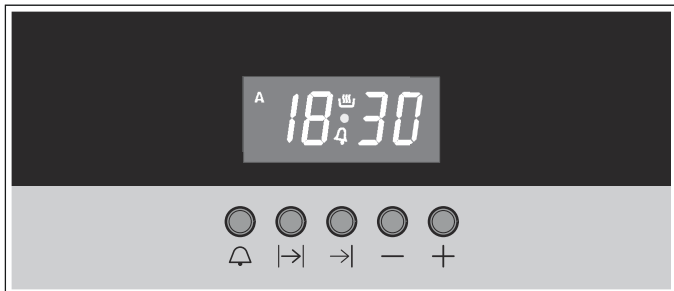
Forklaring

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 | Betjeningsgreb til ovn, temperatur |
| 2 | Indikatorlampe for ovn |
| 3 | Taster og display |
| 4 | Betjeningsgreb til ovn, funktioner |
| 5 | Betjeningsgreb, kogezone |

Elektronisk ur

Der kan indstilles en varighed med det elektroniske ur. Når tiden er gået, lyder der et signal.

Indikator for elektronisk ur



Funktionstaster, elektronisk ur

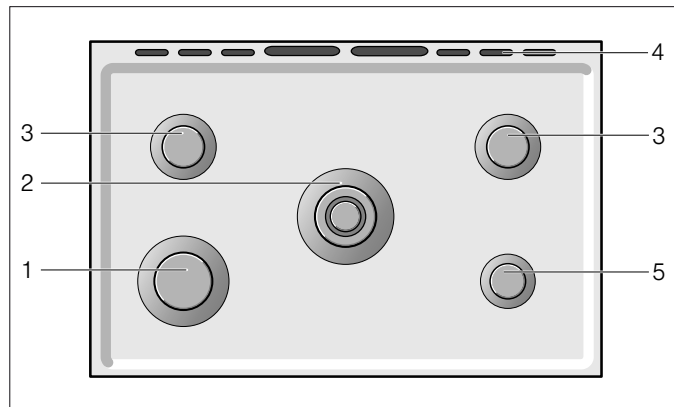
| Symbol | Betydning | Anvendelse |
|--------|--------------------------------|---|
| | Minutur | Luk menuen til indstilling af minuturet op. Symbolet angiver, at minuturet er indstillet. |
| - | Minus | Reducere varighed eller tid |
| + | Plus | Forøge varighed eller tid |
| | Varighed | Åbne menuen til indstilling af varighed |
| | Sluttid | Åbne menuen til indstilling af sluttid |
| | Driftsklar | Symbolet viser, når apparatet driftsklart. |
| 18:30 | Klokkeslæt eller tidsangivelse | Viser klokkeslæt, minutur, varighed og sluttid. |
| A | Programautomatik | Symbol angiver, at der er gemt et automatikprogram. |

Kogepladen

Advarsel – Fare for forbrænding!

Der strømmer meget varm luft ud af ventilationsåbningerne i kogesektionen. Berør ikke ventilationsåbningerne.

Ved apparater med beskyttelsesplade: brænderne i ovnen må kun tilkobles, når beskyttelsespladen er åben.



Forklaring

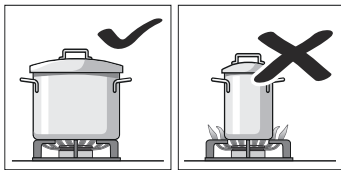
- 1 Kraftig brænder (2,9 kW)
- 2 Wok brænder (4 kW)
- 3 Normal brænder (1,8 kW)
- 4 Ventilationsåbning
- 5 Sparebrænder (1,0 kW)

Gasbrændertyper

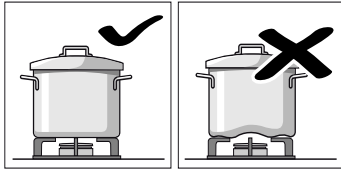
| Gasbrændere | Gryde-/pandediametre |
|--------------------|----------------------|
| Sparebrænder | 12-14 cm |
| Normalbrænd er | 16-22 cm |
| Kraftig brænder | 18-26 cm |
| Wok brænder | 18-26 cm |

Brugsvejledning

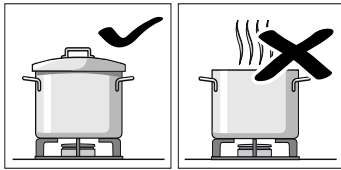
De følgende råd vil hjælpe dig med at spare energi og undgå skader på kogegejret:



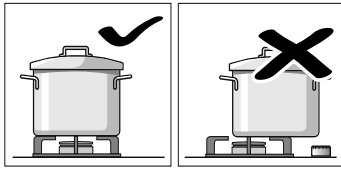
Brug kogegejret med korrekt størrelse på hver brænder. Brug ikke småt kogegejret på store brændere. Flammen må ikke berøre kogegejets lodrette sider.



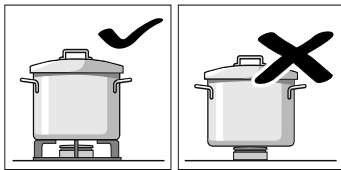
Brug ikke deformeret kogegejret, der står ustabil på kogesektionen. Kogegejret kan vælte. Brug kogegejret med flad, tyk bund.



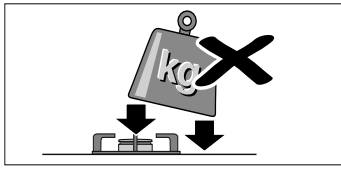
Lav ikke mad uden låg på eller med låget på skrå. Ellers går en del af energien til spilde.



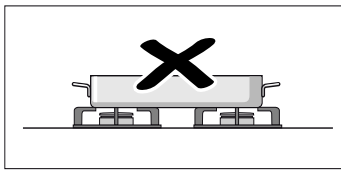
Anbring kogegejret centreret oven på brænderen. Ellers kan det vælte. Anbring ikke stort kogegejret på de brændere, der er tæt på betjeningsknapperne. Disse kan blive beskadiget af den høje temperatur.



Anbring kogegejret oven på ristene og aldrig direkte oven på brænderen. Kontroller, at brændernes riste og dæksler er placeret korrekt før brug.



Håndter kogegejret med forsigtighed, når det befinder sig på kogesektionen. Udsæt ikke kogesektionen for stød, og anbring heller ikke for stor vægt på den.



Brug ikke to brændere eller varmekilder til et enkelt stykke kogegejret. Undgå brug af stegeplader, kasseroller af ler osv. i lang tid ved maksimal styrke.

Betjeningsknap til kogezoner

De indstiller varmeeffekten for kogezonernes gasbrændere med disse betjeningsknapper.

Symbolerne over betjeningsknapperne viser, hvilken gasbrænder betjeningsknappen hører til.

| Position | Betydning |
|----------|-----------------------------|
| ● | Slukket |
| ⊕ | Stor flamme, højeste effekt |
| ⊖ | Spareflamme, laveste effekt |

Ovnen

For at betjene ovnen skal de anvende to betjeningsknapper. Funktionsvælgeren og temperaturvælgeren.

Betjeningsknapper til ovnen

Funktionsvælger

Ovnfunktionen indstilles med funktionsvælgeren.

| Ovnfunktion | Anvendelse |
|---------------------------------|---|
| ☉ Varmluft | Til bagning og tilberedning i et eller flere lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet. |
| ⊞ Eco* | Til energioptimeret tilberedning af et udvalg af retter. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra. |
| ⊞ Over-/undervarme & ventilator | Til kager med meget saftigt fyld. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten. |
| ⊞ Over-/undervarme | Til traditionel bagning og stegning i et lag. Særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra. |
| ⊞ Undervarme & ventilator | Til efterbagning, f.eks. af fugtige frugtkager, til henkogning, til retter i vandbad. Varmen kommer nedefra. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten. |
| ⊞ Varmluft/impulsgrill | Til stegning af fjerkræ, hel fisk og større stykker kød. Hele fladen under grillvarmelegemet opvarmes. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten. |
| ☐ Grill, stor flade | Til grillning af flade grillstykker, som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Hele fladen under grillvarmelegemet opvarmes. |
| *⊞ Optøning | Til skånsom optøning af frosne madvarer. |

* Ovnfunktion, som bruges til fastlæggelse af energiklassen iht. EN60350-1.

Temperaturvælger

Temperaturen indstilles med temperaturvælgeren.

| Position | Betydning |
|----------|-----------------------|
| o | Fra |
| 50 - 260 | Temperaturområde i °C |

Mellem positionerne 260 og o er der et stop. Drej ikke knappen forbi dette.

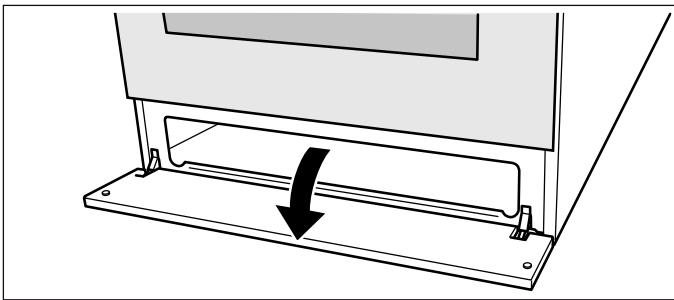
Køleventilator

Den varme luft kommer ud gennem ventilationsåbningen. Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Bemærk! Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnen bliver i givet fald overophedet.

For at afkøle ovnen hurtigere efter brugen fortsætter køleventilatoren med at køre et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen.

Opbevaringsrummet

Åbn opbevaringsrummet ved at vippe panelet ned.



I dette rum kan du opbevare tilbehøret til kogepladen eller ovnen.

⚠ Advarsel – Brandfare!

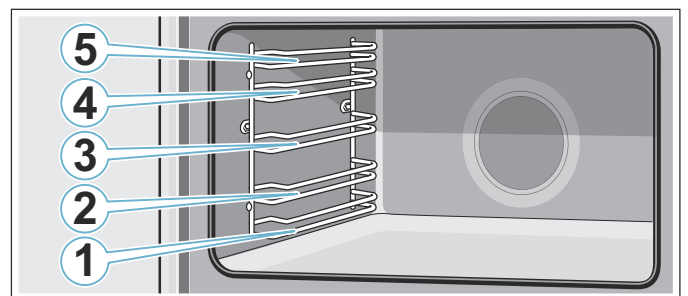
Opbevar aldrig brændbare genstande i opbevaringsrummet.

Tilbehør

Apparatet bliver leveret med diverse tilbehør. Her findes en oversigt over det leverede tilbehør og den rigtige anvendelse.

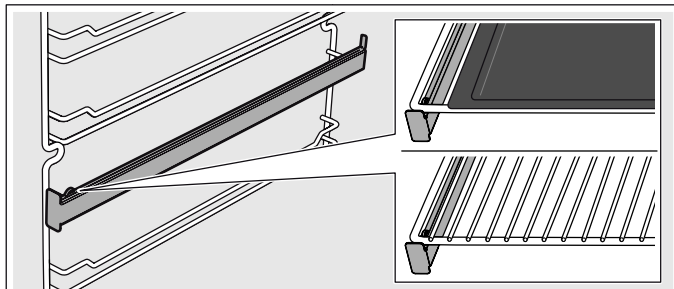
| Tilbehør | Beskrivelse |
|----------|---|
| | Bage- og brødrister Til gryder og pander, kageforme, stege, grillkød, dybfrostretter. |
| | Emaljeret bageplade Til kager på bageplade og småkager. |
| | Universalbradepande Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrostretter og store stege. Universalbradepanden kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten. |
| | Espressoopsats Opsats til en espressokande, til at lægge på sparebrænderen. |
| | Låsetappe Til låsning af hængslerne. |
| | Teleskopudtrækssæt Med udtræksskinne kan tilbehøret trækkes helt ud. |

Bagepladen og bage- og stegeristen kan sættes ind i ovnrummet i 5 forskellige højder. Skyd altid tilbehøret helt ind, så det ikke berører glasruden i ovndøren. Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen.



Teleskopudtrækssæt

Med udtræksskinnerne kan tilbehøret trækkes helt ud. Vær opmærksom på, når holderen til bagepladen og stegeristen placeres, at de skal gå i indgreb inden udsparringen i skinnerne.




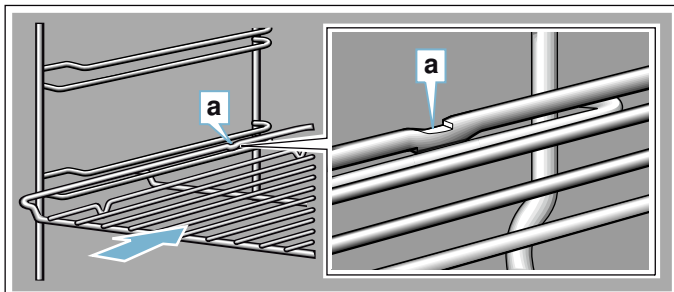
⚠ Advarsel – Brandfare!

Der må aldrig stilles bageplader, fade, pander, gryder eller lignende direkte på ovnbunden. Dette medfører en overophedning af apparatets bund og kan beskadige apparatet alvorligt.

Indgrebsfunktion

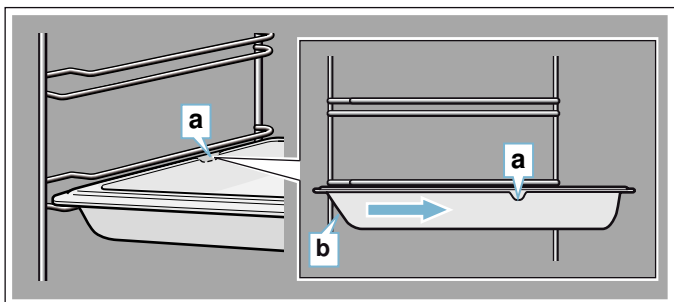
Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, før det går i indgreb. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal sættes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

Indgrebshakket **a** skal vende bagud og nedad, når risten sættes ind. Den åbne side skal vende mod apparatets dør, og krumningen skal vende nedad .



Indgrebshakket **a** skal vende bagud og nedad, når bagepladen sættes ind. Den skrå side på tilbehøret **b** skal vende ud mod apparatets dør.

Det viste eksempel: Universalbradepande



Ekstra tilbehør

Der kan købes mere tilbehør hos kundeservice.

| Tilbehør | Beskrivelse |
|----------------------------|---|
| Emaljeret bageplade | Til kager på bageplade og småkager. Kundeservicenummer: 11012235 |
| Universalbradepande | Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrostretter og store stege. Universalbradepanden kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten. Kundeservicenummer: 11012236 |
| Bage- og stegerist | Til gryder og pander, kageforme, stege, grillkød, dybfrostretter. Kundeservicenummer: 11012237 |
| Wok-ring | Opsats til en wok, placeres på wok brænderen. Wok-opsatsen gør det muligt at anvende gryder med en diameter over 26 cm (wok-pande, stegepande, gryder, beholdere med buet bund, osv.). Kundeservicenummer: 00745721 |
| Teleskopudtrækssæt | Teleskopudtrækssæt til et niveau. Kundeservicenummer: 12006236 |

Før apparatet tages i brug første gang

Inden det nye apparat kan benyttes, skal der foretages nogle indstillinger. Desuden skal ovnrummet og tilbehøret rengøres.

Indstille klokkeslæt

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

1. Tryk på tasten |→| og →|.
2. Indstil det aktuelle klokkeslæt med tasterne “+” og “-”.

Opvarmning af ovnen

Rengøre ovnen inden ibrugtagning

1. Tag tilbehør og ribberammer ud af ovnrummet.
2. Fjern alle emballagerester, som f.eks. små styroporstykker, fra ovnrummet.
3. Nogle af delene er overtrukket med en beskyttelsesfolie. Fjern beskyttelsesfolien.
4. Rengør apparatet udvendigt med en blød fugtig klud.
5. Rengør ovnrummet med varmt opvaskevand.

Opvarme ovnen

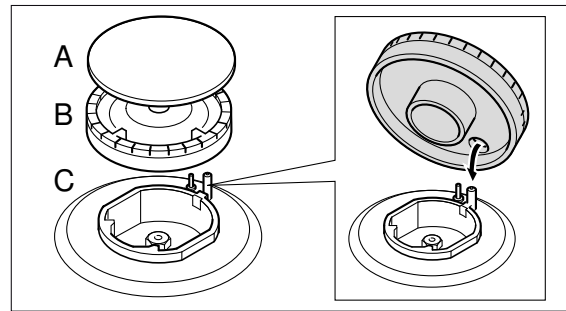
Lugten af ny ovn kan fjernes ved at opvarme den tomme, lukkede ovn.

1. Drej temperaturvælgeren til den maksimale temperatur.
2. Sluk ovnen efter 45 minutter.

Afsluttende rengøring af ovnen

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

Rengøre brænderdæksler og -kroner



1. Rengør brænderdæksler (A) og -kroner (B) med vand og opvaskemiddel.
2. Tør delene godt af.
3. Sæt brænderkronen (B) på plads på kogezone (C).
4. Placer brænderdækslet (A) nøjagtigt på brænderkronen (B).

Rense tilbehør

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

Montage af teleskopudtrækssæt

Der findes oplysninger om montagen af teleskopudtrækket i montagesættet, som er indeholdt i leveringen.


Betjening af maskinen



Vi har allerede gennemgået betjeningselementerne og deres funktionsmåder. Nu forklarer vi, hvordan apparatet indstilles. Vi beskriver, hvad der sker ved tænd og sluk af apparatet, og hvordan de forskellige ovnfunktioner indstilles.





Kogesektion

Tænde gasbrænder

Anvisninger

- Apparater med dækplade må kun tændes, når dækpladen er åben.
 - Brænderdækslet skal altid være placeret nøjagtigt på brænderkronen. Slidserne i brænderkronen må ikke være tilstoppet. Alle dele skal være tørre.
 - Sørg for, at der ikke opstår træk direkte ved kogezone som følge af klimaanlæg, ventilator eller lignende.
1. Tryk på betjeningsknappen for den ønskede kogezone, og drej den til position .
 2. Tryk vedvarende på betjeningsknappen i nogle sekunder, indtil flammen har stabiliseret sig.
 3. Indstil den ønskede effekt.

| Position | Betydning |
|---|-----------------------------|
|  | Spareflamme, laveste effekt |
|  | Stor flamme, højeste effekt |

Mellem position  og  er flammen ikke stabil. Vælg derfor altid en position mellem  og .

Hvis flammen går ud

Sluk for betjeningsknappen. Vent et minut, og tænd igen.


Advarsel – Brandfare!

Hvis flammen går ud, strømmer der gas ud. Lad ikke gasbrænderne være uden opsyn under brugen. Pas på, at der ikke opstår træk.

Hvis en gasbrænder ikke kan tændes

Ved strømafbrydelse eller hvis tænderørene er fugtige, kan gasbrænderen tændes med en gastænder eller en tændstik.

Slukke gasbrænder

Drej betjeningsknappen for den ønskede kogezone hen til position .

Ovn

Betjene ovnen

Tænde ovnen

Bemærk: Apparatets dør skal altid være lukket under brugen.

1. Drej funktionsvælgeren hen til den ønskede ovnfunktion.
2. Indstil temperaturvælgeren til den ønskede temperatur. Ovnens tændes.

Indikatorlampen lyser, når ovnen varmer. I opvarmingspauserne slukkes den.

Bemærk: Indikatorlampen lyser også, når funktionsvælgeren befinder sig på position nul, og der er indstillet en temperatur. Ovnens begynder først at varme, når der er indstillet en driftstype.

Slukke ovnen




1. Stil funktionsvælgeren på position o.
2. Stil temperaturvælgeren på position o. Ovnens slukkes.

Tidsfunktioner


Apparatet har forskellige tidsfunktioner.

Minutur

Minuturet kan bruges som et separat køkkenminutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen. Minuturet har sit eget signal. På den måde kan det høres, om det er minuturet eller en varighed, der er udløbet.

1. Tryk én gang på tasten .
I displayet blinker .
2. Indstil tiden på minuturet med tasten **+** eller **-**. Efter nogle sekunder aktiveres den indstillede tid. Minuturet starter. I displayet lyser symbolet , og klokkeslættet vises.


Indstillet tid på minutur er udløbet

Der lyder et signal. Symbolet  blinker. Sluk for minuturet ved at trykke på en tast.

Ændre indstillet tid på minutur

1. Tryk på tasten .
2. Korrigér tiden for minuturet med tasten **+** eller **-**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

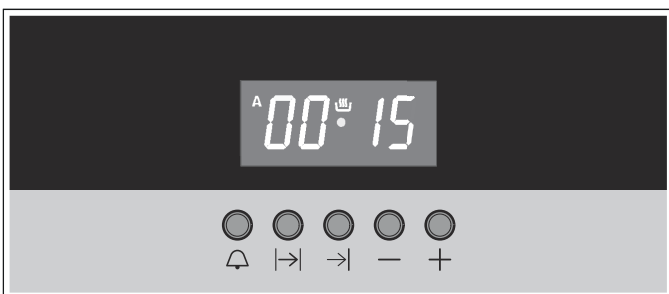
Slette tid på minutur

1. Tryk på tasten .
2. Sluk for minuturet med tasten **+** og **-**.


Varighed

Der kan indstilles en tilberedningstid for retten på ovnen. Når varigheden er udløbet, slukker ovnen automatisk. På den måde er det ikke nødvendigt at afbryde andre aktiviteter for at slukke for ovnen. Tilberedningstiden bliver aldrig overskredet ved et uheld.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.
2. Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede grilltrin med temperaturvælgeren.
3. Tryk på tasten **I→**.
I displayet vises 0:00, og **A** blinker.
4. Indstil varigheden med tasten **+** eller **-**. Efter få sekunder bliver varigheden gemt. **A** lyser konstant.



Varighed er slut

Der lyder et signal. Symbolet **A** blinker, og symbolet  slukkes. Ovnens holder op med at varme. Tryk på tasten **I→** og **→I**, og drej funktionsvælgeren og termostaten til position nul. Ovnens er slukket.

Ændre varighed

1. Tryk på tasten **I→**.
2. Korrigér varigheden med tasten **+** eller **-**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.


Slette en varighed



1. Tryk på tasten **I→**.
2. Indstil varigheden til 0:00 med tasten **-**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Med tasten **+** og **-** bliver ændringen aktiveret med det samme. Tilberedningstiden er slettet.

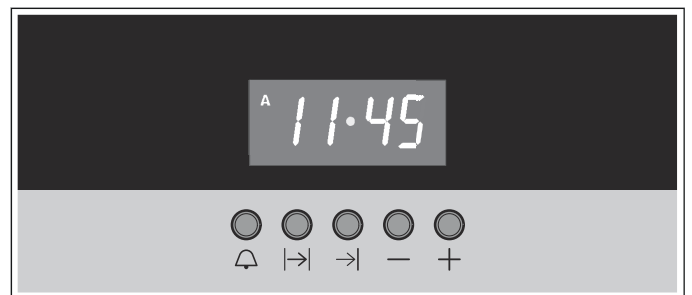
Sluttid

Tidspunktet for, hvornår en ret skal være færdig, kan forskydes. Ovnens starter automatisk, og retten er færdig på det ønskede tidspunkt. Sæt f.eks. retten i ovnen om morgenen, og indstil, så den er færdig ved middagstid.


Vær opmærksom på, at fødevarer ikke må stå så længe i ovnen, at de bliver fordærvet.

1. Indstil funktionsvælgeren.
2. Indstil temperaturvælgeren.
3. Tryk på tasten **I→**.
4. Indstil varigheden med tasten **+** eller **-**. Symbolet **A** og symbolet  vises.
5. Tryk på tasten **→I**.
Tidspunktet, hvor retten vil være færdig, vises.
6. Forskyd sluttiden til et senere tidspunkt med tasten **+** eller **-**.

Efter få sekunder gemmer ovnen indstillingerne og skifter om til venteposition. I displayet vises det klokkeslæt, hvor retten er færdig. Symbolet **A** lyser konstant, og symbolet  slukkes. Når ovnen starter, vises symbolet .



Varighed er slut

Der lyder et signal. Symbolet **A** blinker, og symbolet  slukkes. Ovnens holder op med at varme. Tryk på tasten **I→** og **→I**, og drej funktionsvælgeren og termostaten til position nul. Ovnens er slukket.

Ændre sluttid

1. Tryk på tasten →I.
2. Korrigér sluttiden med tasten + eller –.
Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Bemærk: Sluttiden må ikke ændres, når den indstillede tilberedningstid er begyndt. Resultatet af tilberedningen bliver i givet fald ikke korrekt.

Slette sluttid

1. Tryk på tasten →I.
2. Stil sluttiden tilbage til det aktuelle klokkeslæt med tasten –.
Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Ovnen starter. Med tasten + og – starter ovnen med det samme.

Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet.

Tryk på tasten ⏰ for at vise tiden for minuturet.

Tryk på tasten I→I for at vise varigheden.

Tryk på tasten →I for at vise sluttiden.

Den respektive værdi bliver vist på displayet i nogle sekunder. Når der ikke vises en tidsfunktion, vises klokkeslættet.

Tryk samtidigt på tasten I→I og tasten →I for at slette en indstillet varighed eller sluttid.

Klokkeslæt

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

1. Tryk på tasten I→I og →I.
2. Indstil det aktuelle klokkeslæt med tasterne + og –.
Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Ændre klokkeslæt

Bemærk: Der må ikke være indstillet andre tidsfunktioner. Alle programmerede tidsfunktioner bliver slettet ved at trykke på I→I og →I samtidig.

1. Tryk på tasten I→I og →I.
I midten af displayet blinker en prik.
2. Korrigér klokkeslættet med tasten + eller –.
Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Ændre lydssignal

Lydssignalet kan ændres i 3 trin. Tryk på tasten –, til det ønskede lydssignal er indstillet.

Rengøringsmidler

Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan apparatet skal plejes og rengøres rigtigt.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Egnede rengøringsmidler

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

Anvend:

til kogesektionen

- ikke ufortyndet håndopvaskemiddel eller rengøringsmidler til opvaskemaskine
- ikke skurende rengøringsmidler eller ridsende svampe
- ikke aggressive rengøringsmidler som f.eks. ovnrens og pletfjerner
- ikke højtryksrensere eller dampstråler.

Anvend:

til ovnen

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

Vask nye rengøringsmidler grundigt ud inden brug.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

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

| Område | Rengøring |
|---|---|
| Apparatets yderside | Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. |
| Front i rustfrit stål | Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Hos kundeservice eller i specialforretninger kan der købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et meget tyndt lag med en blød klud. |
| Aluminium og kunststof | Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. |
| Gas-kogesektion og grydeholdere | Varmt opvaskevand. Brug kun lidt vand - der ikke må trænge vand ind i apparatet gennem blussenes underdele. Fjern straks madrester eller overkogt mad. Grydeholderne kan tages af. Grydeholderne må ikke rengøres i opvaskemaskine. |
| Gasbrændere, kogezone | Fjern brænderhoveder og brænderdæksler, og gør rent med opvaskevand. Gasåbningerne må aldrig være tilstoppet. Tændrør: Lille blød børste. Gasbrænderne virker kun, når tændrørene er rene. Tør alle dele godt af. Sørg for, at delene bliver placeret nøjagtigt, når de sættes på plads igen. Brænderdækslerne er emaljeret med sort emalje. Med tiden ændrer farven sig. Det har ingen indflydelse på funktionen. Brænderdækslerne må ikke rengøres i opvaskemaskine. |
| Emaljerede overflader (glat overflade) | Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Hos kundeservice eller hos forhandleren kan der købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud. |
| Emaljerede flader og selvrensede flader | Se også anvisningerne om ovnrummets overflader efter denne tabel. |
| Glasruder i ovndør | Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Brug ikke glasskrabere eller rengøringssvampe af rustfrit stål. |
| Glasafdækning over ovnbelysning | Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning. |

| | |
|---------------------------------|--|
| Dørtætning Må ikke tages af! | Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp. Skur ikke på tætningen. |
| Ribberammer | Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. |
| Tilbehør | Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Anvend en fin svamp af rustfrit stål ved kraftig tilsmudsning. |

Anvisninger

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

Overflader inde i ovnen

Bagvæg, loft og sidevægge i ovnrømmet er selvrensede. Dette kan ses på den ru overflade.

Ovnrummets bund og loft er emaljeret og har en glat overflade.

Rengøring af emaljerede overflader

Rengør de glatte emaljerede flader med en blød opvaskesvamp og varmt opvaskevand eller eddikevand. Tør efter med en blød klud.

Opblød fastbrændte madrester med en fugtig klud og opvaskevand. Anvend en fin svamp af rustfrit stål eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning.

Lad ovnrømmet tørre med åben dør efter rengøringen.

Bemærk: Rester af levnedsmidler kan danne hvide belægninger. De er uden betydning og har ingen indflydelse på funktionen. Om ønsket kan de fjernes med citronsyre.

Rengøre selvrensede flader

De selvrensede flader er beklædt med et mat og porøst keramisk lag. Stænk fra stegning og bagning bliver opsugt af denne belægning og nedbrudt under driften af apparatet.

Når de selvrensede flader ikke længere er i stand til selv at rense tilstrækkeligt godt, og der opstår mørke pletter, kan de renses med rengøringsfunktionen. Se angivelserne om dette i det pågældende kapitel.

Pas på!

Brug ikke ovnrens på de selvrensede overflader. Overfladerne tager skade. Hvis der alligevel skulle komme ovnrens på disse flader, skal det straks duppes af med vand og en svamp. Gnid ikke, og brug ikke skurende rengøringsmidler.


Renholdning af apparatet

For at undgå at der dannes hårdnakket smuds i apparatet, skal det altid holdes rent, og tilsmudsninger skal fjernes med det samme.

Tips

- Rengør ovnrømmet, hver gang ovnen har været i brug. På den måde undgås det, at tilsmudsninger brænder fast.
- Fjern altid pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme.
- Brug universalbradepanden ved bagning af kager med meget fugtigt fyld.
- Anvend egnede beholdere ved stegning, f.eks. en stegegryde.

Rengøre ovnrøm

1. Hæld 0,4 liter vand midt på ovnbunden.
2. Indstil ovnfunktionen .
3. Indstil temperaturregulatoren til 50 °C.
4. Sluk apparatet efter 18 minutter.
5. Lad apparatet køle af.
6. Rengør ovnrømmet med en klud.

Advarsel – Fare for forbrænding!

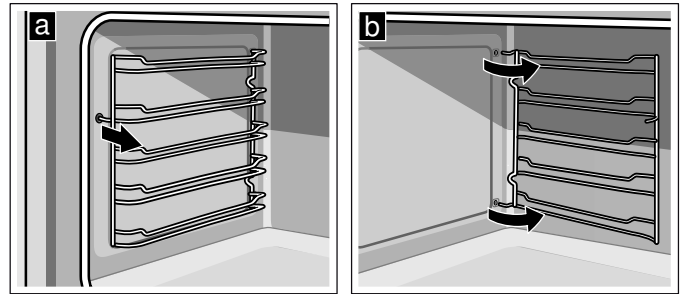
Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrømmet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Ribberammer

Tage ribberammer ud

Hver ribberamme er fastgjort tre steder på ovnrømmets sidevægge.

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



Sætte ribberammer ind

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

Apparatets dør

Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her beskrives, hvordan apparatets dør kan rengøres.

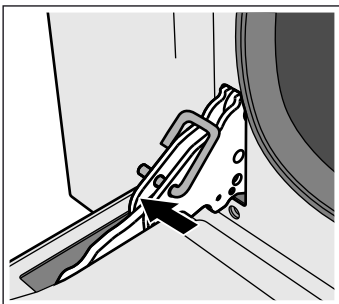
Afmontage/montage af glasruder i ovndør

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

Afmontere glasruder i ovndør

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

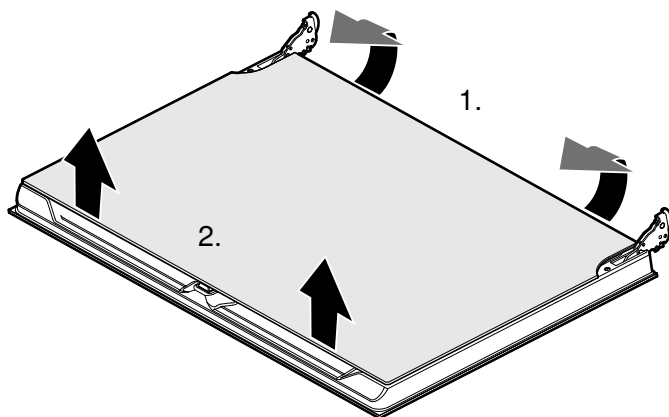
Bemærk: Låsepindene skal være stukket helt ind i hullerne i hængslerne.



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

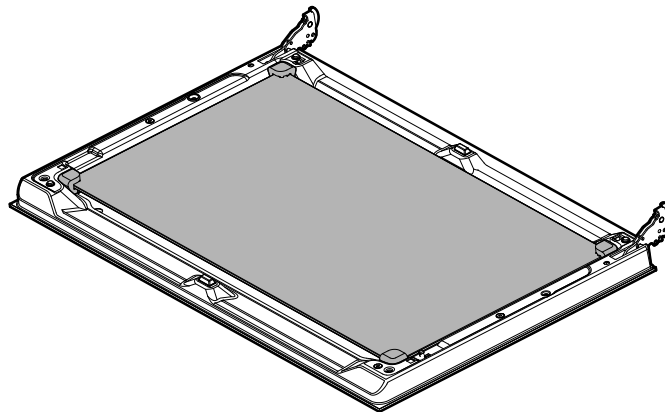
Pas på!

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

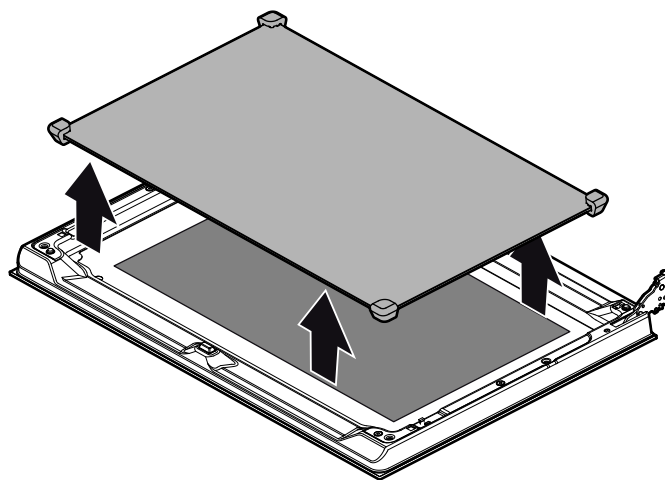


5. Tag den indvendige rude ud.

6. Tag mellemruden ud.



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



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

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Montere glasruder i ovndør

1. Sæt mellemruden på plads igen.

Anvisninger

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

2. Sæt den indvendige rude på plads igen.

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

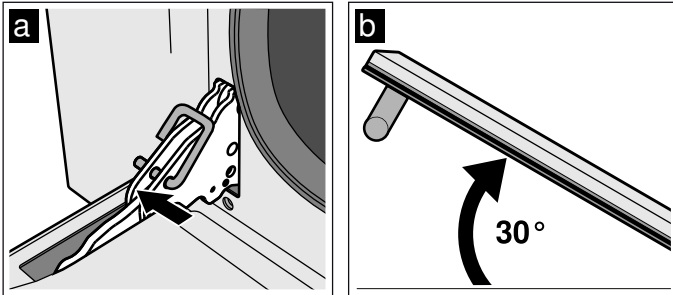
3. Tag låsepindene ud igen, og luk ovndøren.

Afmontere/montere ovndør

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

Tage ovndøren af

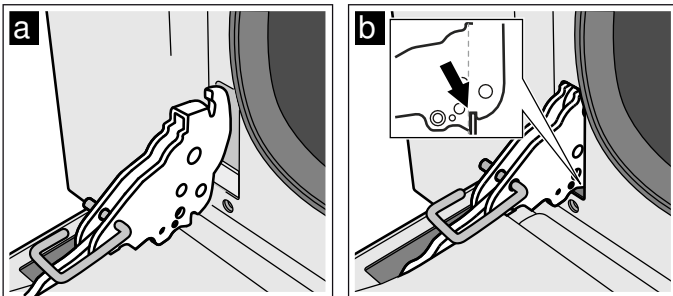
1. Luk ovndøren helt op.
2. Lås begge hængsler med låsepinden i højre og venstre side **(a)**.
Bemærk: Låsepindene skal være stukket helt ind i hullerne i hængslerne.
3. Hold i ovndørens sider med begge hænder, og luk den i til en vinkel på ca. 30° **(b)**.



4. Løft ovndøren lidt, og træk den ud.
Bemærk: Luk ikke ovndøren helt. Hængslerne kan blive bøjet, og emaljen kan blive beskadiget.

Sætte ovndør på

1. Hold i ovndørens sider med begge hænder.
2. Skyd hængslerne ind i udsparringerne i ovnen **(a)**.
Bemærk: Kærven nederst i hængslerne skal gå i indgreb i ovnens ramme **(b)**.



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

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

Hvis dørens hængsler ikke er gået korrekt i indgreb, kan døren ikke lukkes korrekt, der kan strømme varme ud, og apparatets komponenter kan blive beskadiget. Tag døren af igen for at undgå dette. Sæt døren på igen i henhold til tegningen, så kærven på undersiden af hængslerne går i indgreb i ovnens ramme.

? Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Prøv selv at afhjælpe fejlen ved hjælp af tabellen, inden kundeservice kontaktes.

Fejltabel

| Fejl | Mulig årsag | Afhjælpning / tips |
|--|--|--|
| Apparatet fungerer ikke. | Sikring defekt | Kontroller om sikringen i sikringskabet er i orden. |
| | Strømsvigt | Kontroller, om belysningen i køkkenet fungerer. |
| I displayet blinker tre nuller. | Strømsvigt | Indstil klokkeslættet igen. |
| Ovnbelysningen virker ikke. | Pæren i ovnlampen er defekt | Udskift pæren i ovnlampen. (Se afsnittet "Skifte pære i ovnlampe") |
| Gasblusset tænder ikke. | Strømafbrydelse eller fugtige tænderør | Tænd gasblusset med en gastænder eller med en tændstik. |
| | Blusdækslet er ikke placeret korrekt | Kontroller, om blusdækslet er placeret korrekt. |
| Ovnen varmer ikke. | Sikring defekt. | Kontroller sikringen, og udskift den evt. |
| | Funktionsvælgeren er ikke indstillet. | Indstil funktionsvælgeren. |
| Alle retter, som tilberedes i ovnen, brænder på i løbet af meget kort tid. | Termostat defekt | Kontakt kundeservice. |
| Ruden i ovndøren dugger under opvarmningen af ovnen. | Dette er normalt og skyldes temperaturforskellen | Ikke muligt, påvirker ikke funktionen. |

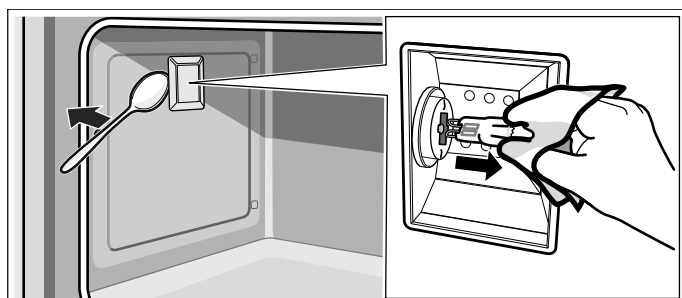
Skifte pære i ovnlampe

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

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



⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer kan medføre alvorlig fare. Reparationer af apparatet må kun udføres af en fagmand. Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres.

7. Udskift pæren med en pære af samme type:

Spænding: 230 V

Effekt: 40 W

Fatning: G9

Temperaturbestandighed: 300 °C

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




Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

Opgiv altid modelnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.) for apparatet ved kontakt med kundeservice, så spørgsmål kan besvares målrettet. Typeskiltet med numrene befinder sig på indersiden af klappen til opbevaringsrummet.

Det er en god ide at skrive apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne frem, hvis det skulle blive nødvendigt.

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

Vær opmærksom på, at det også indenfor garantiperioden ikke er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

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































Testet i vores prøvekøkken

Her findes et udvalg af retter samt de optimale indstillinger til dem. Vi viser dig, hvilken ovnfunktion og temperatur der er bedst egnet til din ret. Der findes oplysninger om det rigtige tilbehør samt om den rille, der skal anvendes. Der er tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

Bemærk: Der kan opstå meget vanddamp i ovnrummet ved tilberedning af fødevarer.

Apparatet er meget energieffektivt og afgiver kun lidt varme udadtil under brug. På grund af de høje temperaturforskelle mellem apparatets ovnrum og apparatets udvendige dele, kan der dannes kondens ved dør, betjeningsområde eller skabsfronter i nærheden. Det er et normalt, fysisk betinget fænomen. Kondensat kan reduceres ved forvarmning eller forsigtig døråbning.

Tablet over retter

| Ret | Vægt (i kg) | Ovnfunktion | Rillehøjde | Temperatur i °C | Varighed i min. |
|--------------------|-------------|---|------------|-----------------|--------------------------|
| Lasagne | 3-4 |  | 1 | 220-230 | 45-50 |
| Gratineret pasta | 3-4 |  | 1 | 220-230 | 45-50 |
| Kalvesteg | 2 |  | 2 | 180-190 | 90-100 |
| Svinekød | 2 |  | 2 | 180-190 | 70-80 |
| Pølser | 1,5 |  | 4 | max. | 15 |
| Oksesteg | 1 |  | 2 | 200 | 40-45 |
| Kaninsteg | 1,5 |  | 2 | 180-190 | 70-80 |
| Kalkunbryst | 2 |  | 2 | 180-190 | 110-120 |
| Steg af svinenakke | 2-3 |  | 2 | 180-190 | 170-180 |
| Stegt kylling | 1,2 |  | 2 | 180-190 | 65-70 |
| Svinekoteletter | 1,5 |  | 4 | max. | 1. side 15 2. side 5 |
| Spareribs | 1,5 |  | 4 | max. | 1. side 10 2. side 10 |
| Bacon | 0,7 |  | 5 | max. | 1. side 7 2. side 8 |
| Svinefilet | 1,5 |  | 4 | max. | 1. side 10 2. side 5 |
| Oksefilet | 1 |  | 5 | max. | 1. side 10 2. side 7 |
| Regnbueørred | 1,2 |  | 2 | 150-160 | 35-40 |
| Havtaske | 1,5 |  | 2 | 160 | 60-65 |
| Pighvar | 1,5 |  | 2 | 160 | 45-50 |
| Pizza | 1 |  | 2 | max. | 8-9 |
| Brød | 1 |  | 2 | 190-200 | 25-30 |
| Focaccia | 1 |  | 2 | 180-190 | 20-25 |
| Formkage | 1 |  | 2 | 160 | 55-60 |
| Frugtkage | 1 |  | 2 | 160 | 35-40 |
| Ricotta-kage | 1 |  | 2 | 160-170 | 25-60 |
| Mørdejskager | 1 |  | 2 | 160 | 20-25 |
| Paradis-kage | 1,2 |  | 2 | 160 | 55-60 |
| Vandbakkelse | 1,2 |  | 2 | 180 | 80-90 |
| Fragilité | 1 |  | 2 | 150-160 | 55-60 |
| Mælkeris | 1 |  | 2 | 160 | 55-60 |
| Brioche | 0,6 |  | 2 | 160 | 30-35 |

Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for forskellige prøvningsinstitutter for at lette test af apparatet.

I henhold til EN 60350-1:2013 og IEC 60350-1:2011.

Bagning

Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Rillehøjder ved bagning i to lag:

- Universalbradepande: Rille 3
Bageplade: Rille 1
- Bageforme på risten
Første rist: Rille 3
Anden rist: Rille 1

Rillehøjder ved bagning i tre lag:

- Bageplade: Rille 5
- Universalbradepande: Rille 3
- Bageplade: Rille 1

Æblekage med låg

Æbletærte med låg i et lag: Placer mørke springforme forskudt ved siden af hinanden.

Æbletærte med låg i to lag: Placer mørke springforme forskudt ovenover hinanden.

Kager i springforme af lyst metal: Bagning med over-/undervarme i et lag. Anvend universalbradepanden i stedet for risten, og sæt springformene på den.

Lagkagebunde









Lagkagebunde i to lag: Placer springforme forskudt ovenover hinanden på risten.

Anvisninger

- Indstillingsværdierne gælder for isætning i kold ovn.
- Følg anvisningerne om forvarmning i tabellen. Indstillingsværdierne er angivet uden lynopvarmning.
- Brug først den laveste af de angivne temperaturer ved bagning.

Anvendte ovnfunktioner:

-  Varmluft
-  Over-/undervarme
-  Over-/undervarme & ventilator

| Ret | Tilbehør | Rillehøjde | Ovnfunktion | Temperatur i °C | Varighed i min. | Forvarmning |
|----------------------------|---|------------|---|-----------------|-----------------|-------------|
| Bagning | | | | | | |
| Sprøjtede småkager, 1 lag* | Emaljeret bageplade | 2 |  | 160-170 | 20-30 | Ja |
| Sprøjtede småkager, 2 lag* | Emaljeret bageplade i rillehøjde 1 Bage- og stegerist i rillehøjde 3 | 1+3 |  | 160-170 | 15-25 | Ja |
| Small cakes, 1 lag* | Bage- og stegerist | 3 |  | 160-170 | 20-25 | Ja |
| Small Cakes, 2 lag* | Bage- og stegerist i rillehøjde 1 Emaljeret bageplade i rillehøjde 4 | 1+4 |  | 150-160 | 25-30 | Ja |
| Lagkagebund (1 stk.) | Springform med slip-let-belægning | 2 |  | 160-170 | 25-35 | Ja |
| Lagkagebunde (2 stk.) | 2 springforme med slip-let-belægning | 2 |  | 150-160 | 25-35 | Ja |
| Æblekage (1 stk.) | Bageform med slip-let-belægning | 2 |  | 170-180 | 70-80 | Ja |
| Æblekage (2 stk.) | 2 springforme med slip-let-belægning | 3 |  | 170-180 | 80-90 | Ja |
| * Anvend bagepapir | | | | | | |

Grillning:

Sæt også universalbradepanden ind. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Anvendt ovnfunktion:

- Grill, stor flade

| Ret | Tilbehør | Rille-højde | Ovn-funktion | Temperatur i °C | Varighed i min. | Forvarmning |
|-----------------------------|---|-------------|--------------------------|-----------------|-------------------------|------------------------|
| Grillning | | | | | | |
| Toastbrød | Emaljeret bageplade + indvendig bage- og stegerist | 5 | <input type="checkbox"/> | max | 5-6 | Nej |
| Beefburger, 10 stk. Ø 75 mm | Bage- og stegerist i rillehøjde 5 og emaljeret bageplade i rillehøjde 4 | 4+5 | <input type="checkbox"/> | max | 1. side 15 2. side 5 | Ja, mindst 12 minutter |

Anvendelsestips

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

Anvisninger

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

Tips om bagning

| | |
|---|---|
| Vil du vide, om kagen er færdigbagt. | Stik en lille træpind i kagen på det højeste sted. Hvis der ikke hænger dej ved træpinden, er kagen færdig. |
| Kagen falder sammen. | Brug mindre væske næste gang. Eller indstil temperaturen 10 °C lavere, og forlæng bagetiden. Bemærk de anførte ingredienser og tilberedningshenvisninger i opskriften. |
| Kagen er hævet i midten, men er lavere langs kanten. | Smør kun springformens bund. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv. |
| Frugtsaften løber over. | Brug universalbradepanden næste gang. |
| Småt bagværk klæber sammen under bagningen. | Der skal være ca. 2 cm fri plads omkring hver kage. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive brunet hele vejen rundt. |
| Kagen er for tør. | Indstil temperaturen 10 °C højere, og forkort bagetiden. |
| Kagen er for lys. | Hvis du har anvendt den korrekte rille og tilbehør, skal du enten forlænge bagetiden eller skrue temperaturen op. |
| Kagen er for lys foroven, men for mørk forneden. | Næste gang skal du sætte kagen ind på én rille højere. |
| Kagen er for mørk foroven, men for lys forneden. | Næste gang skal du sætte kagen ind på én rille lavere. Vælg en lavere temperatur, og forlæng bagetiden. |
| Formkagen bliver for mørk i den bagerste del. | Stil ikke formen direkte op ad bagvæggen, men på midten af tilbehøret. |
| Kagen er for mørk. | Vælg en lavere temperatur, og forlæng eventuelt bagetiden. |
| Bagværket er ikke jævnt brun. | Vælg en lidt lavere temperatur. Bagepapir, der stikker ud over bagepladen, kan påvirke luftcirkulationen. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen. Sørg for, at bageformen ikke står direkte foran åbningerne på ovnrummets bagvæg. Brug helst samme størrelse og/eller tykkelse ved bagning af mindre bagværk. |
| Du har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste. | Vælg altid varmluft ved bagning i flere lag. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid. |
| Kagen ser godt ud, men er ikke genombagt indvendigt. | Bag kagen lidt længere ved en lavere temperatur, og brug eventuelt lidt mindre væske. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. |
| Kagen løsner sig ikke, når den vendes ud af formen. | Lad kagen køle af i 5 til 10 minutter efter bagningen. Hvis den stadig ikke løsner sig, kan kanten forsigtigt løsnes med en kniv. Vend kagen, og læg et vådt, koldt klæde over formen et par gange. Smør formen næste gang, og drys med rasp. |

Tips til stegning og grydestegning

| | |
|---|---|
| Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet branket, og/eller steden er for tør. | Kontrollér rillehøjde og temperatur. Vælg en lavere temperatur, og forlæng eventuelt stegetiden næste gang. |
| Sværen er for tynd. | Forøg temperaturen, eller aktivér grillen kortvarigt efter stegetidens udløb. |
| Stegen ser fin ud, men skyen er branket. | Vælg næste gang et mindre stegefad, og tilsæt eventuelt mere væde. |
| Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet. | Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt eventuelt mindre væske. |
| Ved grydestegning brænder kødet på. | Stegefad og låg skal passe sammen og lukke tæt. Sænk temperaturen, og tilføj om nødvendigt mere væske under grydestegningen. |





Acrylamid i fødevarer

Akrylamid opstår primært i korn- og kartoffelprodukter, som bliver tilberedt ved meget høje temperaturer. Det drejer sig f.eks. om kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius (julesmåkager)).

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

Sisällysluettelo

| | | |
|--|--|-----------|
|  | Määräystenmukainen käyttö | 29 |
|  | Tärkeitä turvaohjeita | 29 |
| | Yleistä | 29 |
|  | Vaurioiden syyt | 31 |
| | Keittotaso | 31 |
| | Uuni | 32 |
|  | Ympäristönsuojelu | 32 |
| | Energiansäästö uunia käytettäessä | 32 |
| | Energiansäästö keittotasoa käytettäessä | 32 |
| | Ympäristöystävällinen hävittäminen | 32 |
|  | Tutustuminen laitteeseen | 33 |
| | Ohjauspaneeli | 33 |
| | Monitoimikello | 34 |
| | Keittotaso | 34 |
| | Uuni | 35 |
| | Jäähdytyspuhallin | 36 |
| | Säilytyslaatikko | 36 |
|  | Varusteet | 36 |
| | Lukitustoiminto | 37 |
| | Lisävarusteet | 37 |
|  | Ennen ensimmäistä käyttöä | 38 |
| | Kellonajan asetus | 38 |
| | Uunin kuumentaminen | 38 |
| | Poltinkansien ja poltinkruunujen puhdistaminen | 38 |
| | Varusteiden puhdistus | 38 |
| | Teleskooppikannatinsarjan asentaminen | 38 |
|  | Koneen käyttö | 39 |
| | Keittotaso | 39 |
| | Uuni | 39 |
|  | Aikatoiminnot | 40 |
| | Hälytin | 40 |
| | Toiminta-aika | 40 |
| | Päätymisaika | 40 |
| | Aika-asetusten haku näyttöön | 41 |
| | Kellonaika | 41 |
| | Äänimerkin muuttaminen | 41 |
|  | Puhdistusaine | 41 |
| | Soveltuvat puhdistusaineet | 41 |
| | Uunitilan pinnat | 42 |
| | Laitteen pitäminen puhtaana | 42 |
| | Uunitilan puhdistus | 42 |
|  | Ristikot | 43 |
| | Ristikoiden irrotus | 43 |
| | Ristikoiden asennus | 43 |

| | | |
|---|--|-----------|
|  | Laitteen luukku | 43 |
| | Luukun lasien irrotus ja asennus | 43 |
| | Laitteen luukun irrotus ja asennus | 44 |
|  | Mitä tehdä häiriön sattuessa? | 45 |
| | Uunilampun vaihto | 45 |
|  | Huoltopalvelu | 46 |
|  | Testattu koekeittiössämme | 47 |
| | Ruokataulukko | 47 |
| | Testiruoat | 48 |
| | Käyttövihjeitä | 49 |

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

Määräystenmukainen käyttö

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje 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 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.
→ "Varusteet" sivulla 36

Liitä turvaventtiili kaasun tulojohtoon, jos laite on pidemmän aikaa pois käytöstä.

Tärkeitä turvaohjeita

Varoitus – TOIMENPITEET, JOS HUONEESSA HAISEE KAASU!

Ulos virtaava kaasu voi aiheuttaa räjähdyksen.

Jos haistat kaasun hajua tai huomaat kaasuasennuksessa häiriöitä:

- Sulje heti kaasun tulo tai kaasupullon venttiili.
- Sammuta heti avotuli ja savukkeet.
- Älä käytä enää valo- tai laitekatkaisimia, älä vedä pistokkeita pois pistorasioista. Älä käytä puhelinta tai matkapuhelinta.
- Avaa ikkuna ja tuuleta huone hyvin.
- Soita huoltopalveluun tai kaasuyhtiöön.

Varoitus – Tukehtumisvaara!

Huoneeseen muodostuu kaasukeittolaitetta käytettäessä lämpöä, kosteutta ja palamistuotteita. Varmista, että huoneessa on hyvä tuuletus. Pidä luonnolliset tuuletusaukot avoimina tai hanki mekaaninen tuuletin (esimerkiksi liesituuletin). Laitetta intensiivisesti ja pitkään käytettäessä saatetaan tarvita lisätuuletusta, esimerkiksi ikkunan avaaminen, tai tehokasta tuuletusta, esimerkiksi mekaanisen tuulettimen tehon nosto.

Yleistä

Varoitus – Palovaara!

- Laitteen luukku 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.
- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Sulje kaasun tulo.
- 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. Älä säilytä tai käytä palavia aineita (esim. spraypulloja, puhdistusaineita) laitteen alla tai sen välittömässä läheisyydessä. Älä laita palavia esineitä laitteen päälle tai sen sisään.
- Kaasukeittoalueet, joilla ei ole astiaa, muodostavat käytössä erittäin korkean kuumuuden. Laite ja sen yläpuolelle asennettu liesituuletin voivat vaurioitua tai syttyä palamaan. Liesituulettimen suodattimissa olevat rasvajäämät voivat syttyä palamaan. Käytä kaasukeittoaluetta vain siten, että keittoastia on keittoalueella.
- Laitteen takasivu kuumenee hyvin kuumaksi. Seurauksena voi olla liitäntäjohtojen vaurioituminen. Sähkö- ja kaasujohdot eivät saa päästä kosketuksiin laitteen takasivun kanssa.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.
- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Tyhjä keittoastia kuumenee päälle kytketyllä kaasukeittoalueella erittäin kuumaksi. Älä kuumenna tyhjää keittoastiaa.

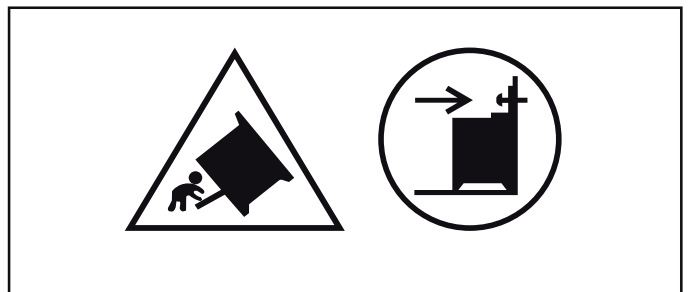
⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita sähkö- ja kaasujohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä, sulje kaasun tulo. Soita huoltopalveluun.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.
- Laitteen häiriöt tai vauriot ovat vaarallisia. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Sulje kaasun tulo. Soita huoltopalveluun.
- Väärin kokoiset kattilat ja vaurioituneet tai väärin sijoitetut kattilat voivat aiheuttaa vakavia vammoja. Noudata keittoastioita koskevia ohjeita.
- Jos laite asetetaan irralleen jalustalle, se voi liukua pois jalustalta. Laite pitää kiinnittää tukevasti jalustaan.

⚠ Varoitus – Kallistumisvaara!



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

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠ Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!

Ohjauspaneelissa tai valitsimissa on kestromagneetteja. Magneetit voivat vaikuttaa elektronisiin implantteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin. Henkilöiden, joilla on elektronisia implantteja, pitää olla 10 cm:n etäisyydellä ohjauspaneelista.

⚠ Varoitus – Ylikuumentamisen vaara!

Peitetyt ilman ulostuloaukot laitteen pohjassa voivat aiheuttaa ylikuumentamisen. Asenna laite aina jalkojen varaan.

 Vaurioiden syyt**Keittotaso****Huomio!**

- Käytä keittoalueita vain siten, että keittoalueella on astia. Älä kuumenna tyhjiä kattiloita tai pannuja. Kattilan pohja vaurioituu.
- Poista yli kiehunut ruoka heti. Käytä runsaasti nestettä sisältäviin ruokiin korkeita kattiloita. Silloin mitään ei pääse kiehumaan yli.
- Älä käytä paistovuokkia, jotka pitää kuumentaa kahden polttimon avulla. Seurauksena on ylikuumentaminen. Laite voi vaurioitua.
- Kaasukeittoalueella keitettäessä vapautuu lisää lämpöä ja kosteutta. Viereiset kalusteet vaurioituvat ajan mittaan. Kytke tavallista pidemmän keittoajan yhteydessä liesituuletin päälle tai tuuleta huone.
- Noudata erikoisastioiden käytössä valmistajan ohjeita. Alufolio ja muoviasiast sulavat kuumilla keittoalueilla.
- Laita kattila tai pannu keittoalueen keskelle. Silloin polttimen liekin lämpö siirtyy optimaalisesti kattilan ja pannun pohjaan. Kahvat tai korvat eivät vaurioidu, ja säästät energiaa.
- Varmista, että kaasupolttimet ovat puhtaat ja kuivat. Polttinkruunun ja polttinkannen pitää olla täsmällisesti paikoillaan
- Varmista, että keittolevyä ei koskaan kytketä päälle siten, että kansi on suljettu; valvo esimerkiksi leikkiviä lapsia.

Uuni

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä laita astiaa uunitilan pohjalle. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- 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 uunin tiiviste: jos uunin tiiviste on hyvin likainen, uuninluukku ei mene käytössä enää kunnolla kiinni. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä uunin tiiviste puhtaana.
- Uuninluukku istuimena: älä nojaa tai istuudu avoimen uuninluukun päälle. Älä riipu uuninluukusta.
- Laitteen kuljetus: älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.
- Painava varuste: älä vedä painavasti kuormattua varustetta liian pitkälle ulos ilman, että kannattelet varustetta. Painava varuste kallistuu ulos vedettäessä. Uunitilassa oleviin kannakkeisiin kohdistuu tällöin paine, joka voi vaurioittaa emalia. Kannattele ulos vedettyä varustetta nostamalla sitä hiukan kädellä. Huomio! Käytä aina patalappua, kun varuste on kuuma.

Ympäristönsuojelu

Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

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

- Valitse ruokiisi aina sopivan kokoinen kattila. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon energiaa.
- Sulje kattila aina sopivalla kannella.
- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.
- Kaasuliekin pitää koskettaa aina kattilan pohjaa.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



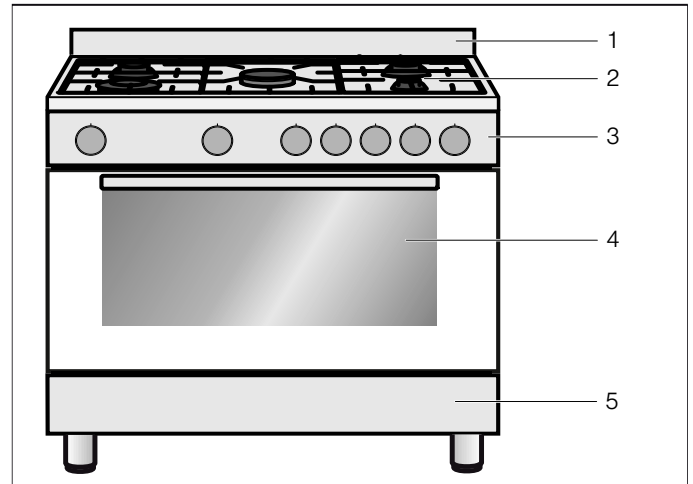
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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

Tutustuminen laitteeseen

Tässä tutustut uuteen laitteeseesi. Saat tietoa ohjauspaneelista ja keittotasosta sekä uunista, uunitoiminnoista ja varusteista.

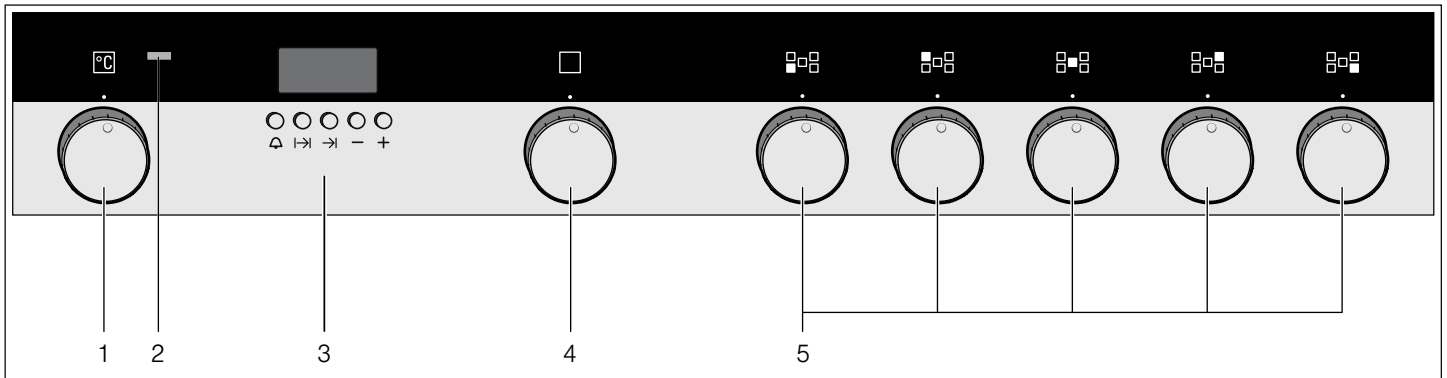
Yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



Selostus

- | | |
|---|----------------|
| 1 | Roiskesuoja |
| 2 | Keittotaso |
| 3 | Ohjauspaneeli |
| 4 | Uuni |
| 5 | Säilytyslokero |

Ohjauspaneeli



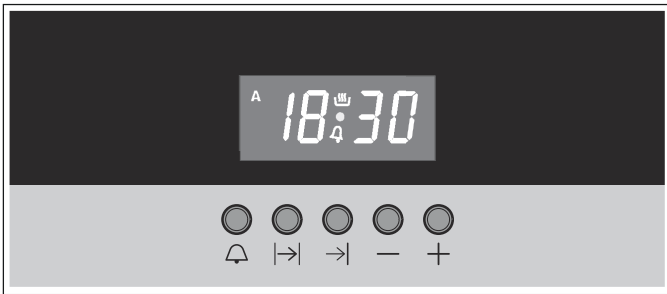
Selostus

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Uunin lämpötilan valitsin |
| 2 | Uunin merkkivalo |
| 3 | Valitsimet ja näyttö |
| 4 | Uunitoimintojen valitsin |
| 5 | Keittoalueiden valitsimet |

Monitoimikello

Monitoimikellolla voit asettaa toiminnon keston. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.

Monitoimikellon näyttö



Monitoimikellon toimintovalitsimet

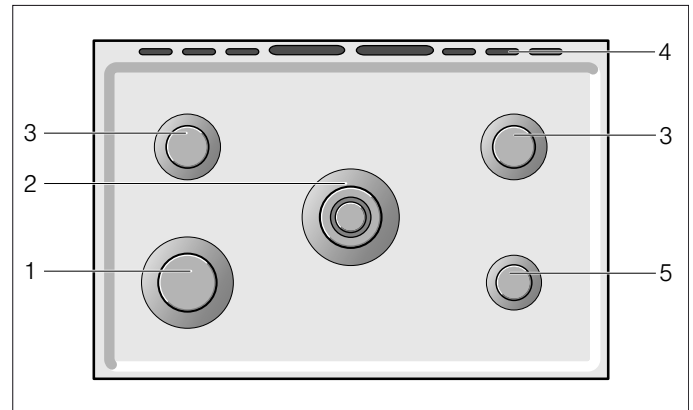
| Symboli | Merkitys | Käyttö |
|---------|----------------------------|---|
| | Hälytin | Valikko hälyttimen asettamista varten. Symboli näyttää, että hälytin on asetettu. |
| - | Miinus | Toiminta-ajan tai ajan laskeminen |
| + | Plus | Toiminta-ajan tai ajan nostaminen |
| | Toiminta-aika | Valikon avaaminen toiminta-ajan asetusta varten |
| | Päätymisaika | Valikon avaaminen päätymisaajan asetusta varten |
| | Toimintavalmis | Symboli osoittaa, että laite on toimintavalmis. |
| 18-30 | Kellonaika tai ajan asetus | Näyttää kellonajan, hälytinajan, toiminta-ajan tai päätymisaajan. |
| A | Automaattiohjelma | Symboli osoittaa, että automaattiohjelma on tallennettu muistiin. |

Keittotaso

Varoitus – Palovamman vaara!

Keittotason tuuletusaukoista tulee ulos kuumaa ilmaa. Älä kosketa tuuletusaukkoja.

Ota huomioon, että kannella varustetuissa laitteissa uunin polttimet saa kytkeä päälle vain siten, että kansi on auki.



Selostus

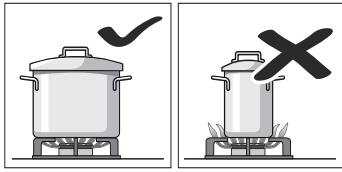
| | |
|---|--------------------------|
| 1 | Tehopoltin (2,9 kW) |
| 2 | Wokkipoltin (4 kW) |
| 3 | Normaali poltin (1,8 kW) |
| 4 | Tuuletusaukko |
| 5 | Säästöpolttin (1,0 kW) |

Kaasupoltintyypit

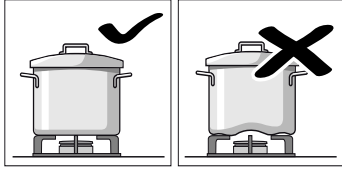
| Kaasupoltin | Kattilan/pannun halkaisija |
|------------------|----------------------------|
| Säästöpolttin | 12 - 14 cm |
| Normaali polttin | 16 - 22 cm |
| Tehopoltin | 18 - 26 cm |
| Wokkipoltin | 18 - 26 cm |

Käyttöön liittyvät varoitukset

Seuraavat neuvot auttavat säästämään energiaa ja välttämään keittoastioiden vaurioitumisen:

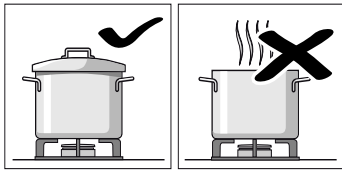


Käytä suuruudeltaan jokaiseen polttimeen sopivia keittoastioita. Älä käytä pieniä keittoastioita suurissa polttimissa. Liekki ei saa koskettaa keittoastian reunoja.

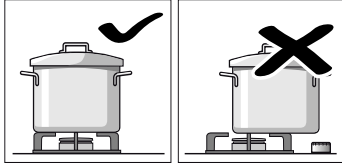


Älä käytä vääntyneitä keittoastioita, jotka ovat epävakaita keittoalueiden päällä. Keittoastiat voivat kaatua.

Käytä keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja paksu.

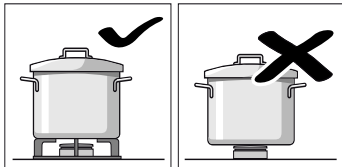


Älä valmista ruokaa ilman kantta tai kansi huonosti paikoillaan. Osa energiasta menee hukkaan.



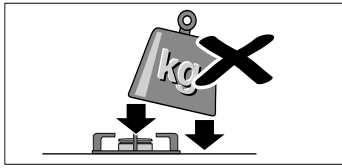
Aseta keittoastia keskitetysti polttimen päälle. Muutoin se voi kaatua.

Älä aseta suuria keittoastioita polttimiin, jotka sijaitsevat kytkimien lähellä. Kytkimet voivat vaurioitua liiallisen kuumumisen seurauksena.

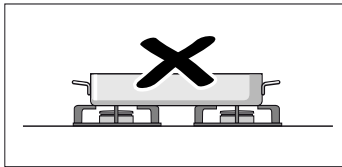


Aseta keittoastiat ritilöiden päälle, älä koskaan aseta niitä suoraan polttimen päälle.

Varmista, että polttimien ritilät ja kannet on asetettu hyvin paikoilleen ennen niiden käyttöä.



Käsittele keittoastioita varoen keittotason päällä. Älä kohdista iskuja keittotasoon, älä myöskään aseta sen päälle liiallisia painoja.



Älä käytä kahta poltinta tai lämpölähdettä yhteen ainoaan keittoastiaan. Vältä käyttämästä paistinpannuja, patoja, jne., pitkään maksimiteholla.

Keittoalueiden valitsimet

Näillä valitsimilla säädät keittoalueen kaasupolttimien lämmitystehon.

Valitsimien yläpuolella olevat symbolit näyttävät, mihin kaasupolttimeen valitsin kuuluu.

| Asetus | Merkitys |
|--------|---------------------------|
| ● | pois |
| 🔥 | Suuri liekki, suurin teho |
| 🔥 | Säästöliekki, pienin teho |

Uuni

Käyttääksesi uunia tarvitset kahta valitsinta. Toimintovalitsinta ja lämpötilanvalitsinta.

Uunin valitsimet

Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon.

| Uunitoiminto | Käyttö |
|----------------------------|---|
| 🌀 Kiertoilma | Leivontaan ja kypsentämiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan. |
| 🌿 Eco* | Valittujen ruokien energiankäytön kannalta optimaaliseen kypsennykseen. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. |
| 🔥 Ylä-/alalämpö & puhallin | Kakuille, joissa on hyvin mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. Puhallin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille. |
| 🔥 Ylä-/alalämpö | Perinteiseen leivontaan ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. |
| 🔥 Alalämpö & puhallin | Jälkipaistamiseen, esim. kosteille hedelmäkakuille, umpioimiseen, vesihauteessa valmistettaville ruoille. Lämpö tulee alhaalta. Puhallin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille. |
| 🔥 Kiertoilmagrilli | Linnun, kokonaisen kalan ja suurempien lihanpalojen paistamiseen. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee. Puhallin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille. |

* Uunitoiminto, jolla määritettiin energialuokka standardin EN60350-1 mukaan.

| Uunitoiminto | Käyttö |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Suuripintagrilli | Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee. |
| <input type="checkbox"/> Sulatus | Pakastettujen ruokien hellävaraiseen sulatukseen. |

*** Uunitoiminto, jolla määritettiin energialuokka standardin EN60350-1 mukaan.**

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella asetat lämpötilan.

| Asetus | Merkitys |
|----------|-------------------|
| o | Pois päältä |
| 50 - 260 | Lämpötila-alue °C |

Säätöjen 260 ja o välillä on vaste. Älä kierrä valitsinta sen yli.

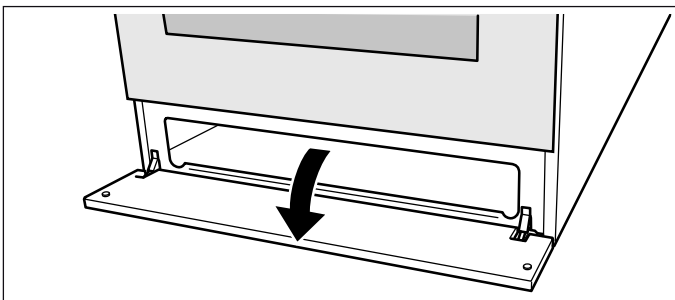
Jäähdytyspuhallin

Lämmin ilma poistuu tuuletusaukon kautta. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan päälle ja pois päältä. Huomio! Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

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

Säilytyslaatikko

Avaa säilytyslaatikko kääntämällä etulevy alaspäin.



Tässä laatikossa voit säilyttää keittotason tai uunin varusteita.

⚠ Varoitus – Palovaara!

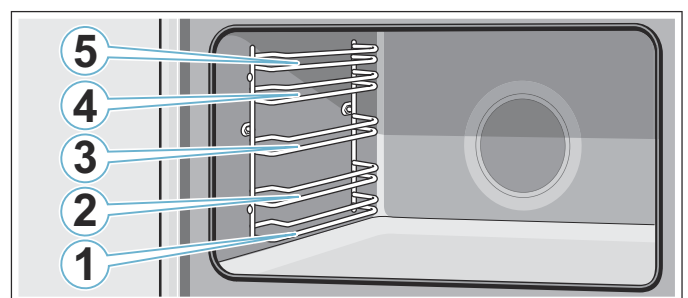
Älä säilytä palavia esineitä säilytyslaatikossa.

Varusteet

Laitteessa on erilaisia varusteita. Tässä näet yhteenvedon mukana toimitetuista varusteista ja niiden oikeasta käytöstä.

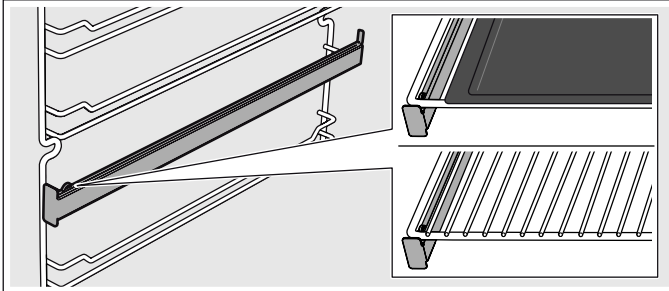
| Varusteet | Kuvaus |
|--|---|
|  | Leivin- ja paistoritilä Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille, pakasteruuille. |
|  | Emaloitu leivinpelti Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille. |
|  | Uunipannu Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruuille ja suurille paisteille. Uunipannua voit käyttää myös rasvan-keräysastiana, kun grillaat suoraan ritillä. |
|  | Espressokannatin Kannatin espressopannua varten; asetetaan säästöpolttimen päälle. |
|  | Lukitsintapit Saranoiden lukitsemiseen. |
|  | Teleskooppikannatinsarja Kiskoilla voit vetää varusteen pidemmälle ulos. |

Leivinpelti ja ritilä voidaan asettaa uunitilaan 5 eri korkeuteen. Työnnä varuste aina vasteeseen saakka, jotta se ei kosketa luukun lasia. Varmista, että laitat varusteen aina oikein päin uuniin.



Teleskooppikannatinsarja

Kiskoilla voit vetää varusteen pidemmälle ulos. Varmista leivinpellin ja paistoritilän kannatinta paikalleen asettaessasi, että ne lukittuvat paikoilleen kiskoissa olevan ulkoneman eteen.




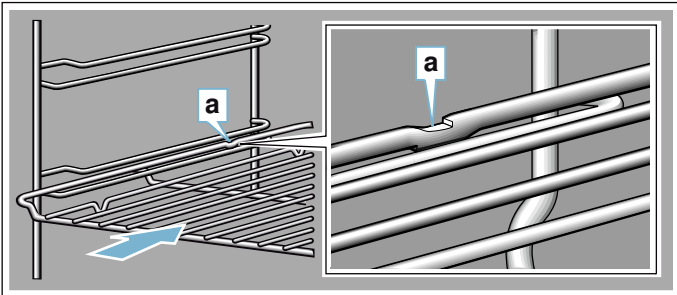
⚠ Varoitus – Palovaara!

Älä laita teräslevyä, leivinpeltiä, pannua tai muuta keittoastiaa suoraan uunin pohjalle. Tämä aiheuttaa laitteen pohjan ylikuumentumisen ja voi vaurioittaa laitetta merkittävästi.

Lukitustoiminto

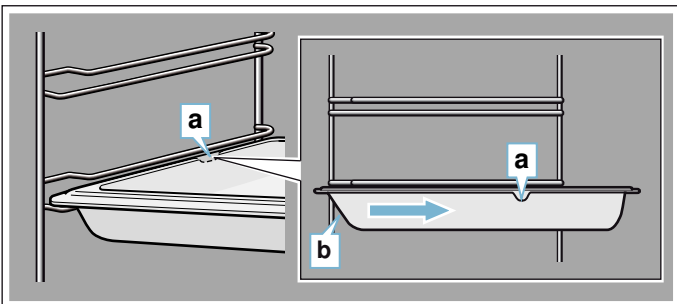
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

Varmista ritilää uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka **a** on takana ja osoittaa alaspäin. Avoimen sivun pitää olla eteenpäin ja taivutetun puolen alaspäin .



Varmista peltejä uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka **a** on takana ja osoittaa alaspäin. Varusteen vinon reunan **b** pitää olla laitteen luukkua kohti.

Esimerkkikuva: uunipannu



Lisävarusteet

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta.

| Varusteet | Kuvaus |
|---------------------------------|---|
| Emaloitu leivinpelti | Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille. Tilausnumero: 11012235 |
| Uunipannu | Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruuille ja suurille paisteille. Uunipannua voit käyttää myös rasvan-keräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä. Tilausnumero: 11012236 |
| Leivin- ja paistoritilä | Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille, pakasteruuille. Tilausnumero: 11012237 |
| Wokkirengas | Kannatin wokkipannulle asetettavaksi wokkipolttimen päälle. Wokkikannatinta käytettäessä voidaan käyttää halkaisijaltaan suurempia kuin 26 cm:n keittoastioita (wokkipannut, paistinpannut, kattilat, kuperapohjaiset astiat, jne.). Tilausnumero: 00745721 |
| Teleskooppikannatinsarja | Teleskooppikannatinsarja yhdelle tasolle. Tilausnumero: 12006236 |



Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen kuin otat uuden laitteen käyttöön, tee seuraavat asetukset. Puhdista lisäksi uunitila ja varusteet.

Kellonajan asetus

Kun laite on juuri liitetty sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatkos, näytössä vilkkuu kolme nollaa.

1. Paina valitsinta \rightarrow ja valitsinta \rightarrow .
2. Aseta tämänhetkinen kellonaika valitsimilla "+" ja "-".

Uunin kuumentaminen

Uunin esipuhdistus

1. Poista lisävarusteet ja kannattimet uunitilasta.
2. Poista kaikki pakkausmateriaalin jäänteet, kuten styroksin palat, huolellisesti uunitilasta.
3. Eräiden osien ympärillä on suojamuovia. Poista suojamuovi.
4. Puhdista laitteen ulkopinta pehmeällä, kostealla liinalla.
5. Puhdista uunitila kuumalla astianpesuaineliuksella.

Uunin kuumentaminen

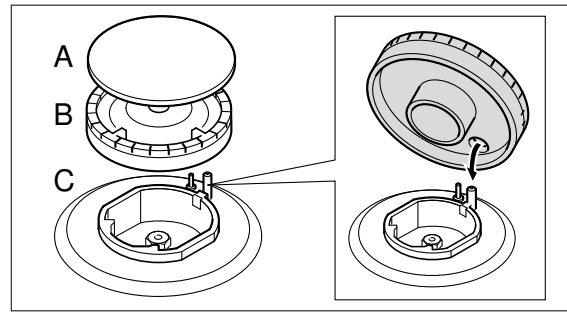
Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

1. Kierrä lämpötilanvalitsin maksimilämpötilan kohdalle.
2. Kytke uuni 45 minuutin kuluttua pois päältä.

Uunin puhdistaminen käytön jälkeen

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

Poltinkansien ja poltinkruunujen puhdistaminen



1. Puhdista poltinkannet (A) ja poltinkruunut (B) vedellä ja astianpesuaineella.
2. Kuivaa osat huolellisesti.
3. Aseta poltinkruunu (B) keittoalueelle (C).
4. Aseta poltinkansi (A) täsmällisesti paikalleen poltinkruunun (B) päälle.

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti lämpimällä astianpesuaineliuksella ja astianpesuliinalla.

Teleskooppikannatinsarjan asentaminen

Ohjeet teleskooppikannatinsarjan asennuksesta löydät mukana toimitetusta sarjasta.


Koneen käyttö



Olet jo tutustunut valitsimiin ja niiden toimintatapaan. Neuvomme seuraavassa, miten teet laitteen säädöt. Tulet tietämään, mitä päälle ja pois päältä kytkettäessä tapahtuu ja miten asetat käyttötavat.




Keittotaso

Kaasupolttimen kytkeminen päälle

Huomautuksia

- Kannella varustetut laitteet saa kytkeä päälle vain siten, että kansi on auki.
 - Poltinkansien pitää olla aina täsmällisesti poltinkruunun päällä. Poltinkruunun reikien pitää olla auki. Kaikkien osien pitää olla kuivia.
 - Varmista, että ilmastointilaite, tuuletin tai vastaava ei aiheuta suoraa ilmavirtaa keittoalueelle.
1. Paina haluamasi keittoalueen valitsinta ja kierrä se asentoon .
 2. Pidä valitsin painettuna muutaman sekunnin ajan, kunnes liekki palaa vakaasti.
 3. Aseta haluamasi teho.

| Asetus | Merkitys |
|---|---------------------------|
|  | Säästöliekki, pienin teho |
|  | Suuri liekki, suurin teho |

Asentojen ● ja  välillä liekki ei ole vakaa. Valitse aina kohtien  ja  välinen asento.

Jos liekki sammuu uudelleen

Kytke toimintovalitsin pois päältä. Odota muutama minuutti ja kytke laite uudelleen päälle.

Varoitus – Tulipalon vaara!!

Jos liekki sammuu, kaasua virtaa ulos. Älä jätä kaasupoltinta käytön aikana ilman valvontaa. Varmista, että huoneessa ei ole ristivetoa.

Jos kaasupoltinta ei saa sytytettyä

Sähkökatkoksen sattuessa tai jos sytyttimet ovat kosteat, voit sytyttää kaasupolttimet tupakansytyttimellä tai tulitikulla.

Kaasupolttimen kytkeminen pois päältä

Kierrä haluamasi keittoalueen valitsin asentoon ●

Uuni

Uunin käyttö

Uunin kytkeminen päälle

Huomautus: Pidä laitteen luukku aina suljettuna käytön aikana.

1. Kierrä toimintovalitsin haluamasi käyttötavan kohdalle.
2. Aseta lämpötilanvalitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.
Uuni kytkeytyy päälle.

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

Huomautus: Merkkivalo palaa myös, kun toimintovalitsin on nolla-asennossa ja lämpötila on asetettu. Uuni alkaa kuumentua vasta, kun käyttötapa asetetaan.

Uunin kytkeminen pois päältä




1. Aseta toimintovalitsin asentoon o.
2. Aseta lämpötilanvalitsin asentoon o.
Uuni kytkeytyy pois päältä.

Aikatoiminnot


Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.

Hälytin


Voit käyttää hälytintä minuuttikellona. Se käy uunista erillään. Hälyttimellä on oma äänimerkki. Siten kuulet, onko hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika kulunut loppuun.

1. Paina valitsinta  yhden kerran. Näytössä vilkkuu .
2. Aseta hälyttimen aika valitsimella + tai -. Asetettu aika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Hälytin käynnistyy. Näytössä palaa symboli  ja näkyy kellonaika.


Hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Symboli  vilkkuu. Kytke hälytin pois päältä jollakin valitsimella.

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

1. Paina valitsinta .
2. Muuta hälyttimen käyntiaika valitsimella + tai -. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

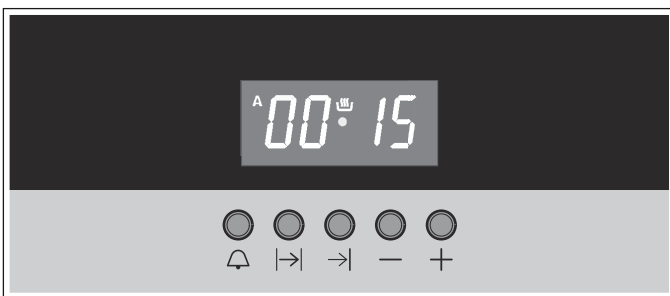
Hälyttimen käyntiaika-asetuksen poistaminen

1. Paina valitsinta .
2. Kytke hälytin pois päältä valitsimella + ja -.


Toiminta-aika

Voit säätää ruokasi kypsennysajan uunissa. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut. Siten sinun ei tarvitse keskeyttää muita töitä kytkeäksesi uunin pois päältä. Kypsennysaika ei ylitä vahingossa.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.
2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.
3. Paina valitsinta I→I. Näytössä näkyy 0:00 ja A vilkkuu.
4. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai -. Toiminta-aika tallentuu muistiin muutaman sekunnin kuluttua. A palaa jatkuvasti.



Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Symboli A vilkkuu ja symboli  sammuu. Uuni lakkaa kuumenemasta. Paina valitsinta I→I ja →I ja kierrä toimintovalitsin ja termostaatti nollasentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Toiminta-ajan muuttaminen

1. Paina valitsinta I→I.
2. Muuta toiminta-aika valitsimella + tai -. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.


Toiminta-ajan poistaminen



1. Paina valitsinta I→I.
2. Säädä toiminta-aika valitsimella - takaisinpäin arvoon 0:00. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Valitsimella + ja - muutos otetaan käyttöön heti. Toiminta-aika on poistettu.

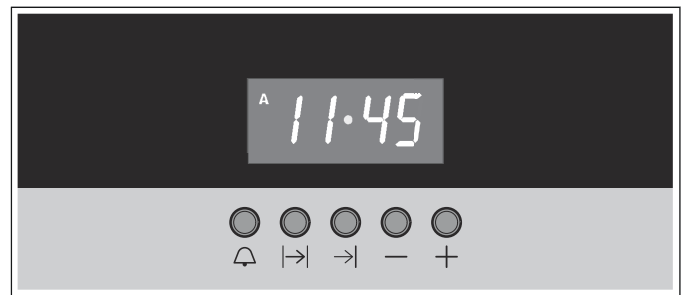
Päätymisaika

Voit siirtää aikaa, jolloin haluat ruokasi olevan valmista. Uunitoiminto käynnistyy automaattisesti ja on valmis haluttuna ajankohtana. Voit esimerkiksi laittaa ruoan aamulla uuniin ja säätää sen olevan valmista keskipäivällä.


Varmista, että elintarvikkeet eivät ole liian kauan uunissa ja pilaannu.

1. Aseta toimintovalitsin.
2. Aseta lämpötilanvalitsin.
3. Paina valitsinta I→I.
4. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai -. Näyttöön ilmestyy symboli A ja symboli .
5. Paina valitsinta →I. Näyttöön ilmestyy kellonaika, jolloin ruoka on valmista.
6. Siirrä päätymisaika myöhemmäksi valitsimella + tai -.

Uuni ottaa säädöt käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja kytkeytyy valmiustilaan. Näytössä näkyy kellonaika, jolloin ruoka on valmista. Symboli A palaa jatkuvasti ja symboli  sammuu. Kun uunitoiminto käynnistyy, näyttöön ilmestyy symboli .



Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Symboli A vilkkuu ja symboli  sammuu. Uuni lakkaa kuumenemasta. Paina valitsinta I→I ja →I ja kierrä toimintovalitsin ja termostaatti nollasentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Päättymisajan muuttaminen

1. Paina valitsinta →|.
2. Muuta päättymisaika valitsimella + tai –.
Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Huomautus: Älä muuta päättymisaikaa, jos toiminta-aika kuluu jo parhaillaan. Kypsennystulos ei olisi muutoin enää oikea.

Päättymisaika-asetuksen poistaminen

1. Paina valitsinta →|.
2. Muuta valitsimella – päättymisajan tilalle tämänhetkinen kellonaika.
Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Uunitoiminto käynnistyy. Valitsimilla + ja – uunitoiminto käynnistyy heti.

Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä.

Jos haluat hakea hälyttimen näyttöön, paina valitsinta 🔔.

Jos haluat hakea toiminta-ajan näyttöön, paina valitsinta I→|.

Jos haluat hakea päättymisajan näyttöön, paina valitsinta →|.

Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan. Jos mitään aikatoimintoa ei haeta näyttöön, näytössä näkyy kellonaika.

Jos haluat poistaa jo asetetut toiminta-ajan tai päättymisajan, paina samanaikaisesti valitsinta I→| ja valitsinta →|.

Kellonaika

Kun laite on juuri liitetty sähköverkkoon tai on sattunut pidempi sähkökatko, näytössä vilkkuu kolme nollaa ja A.

1. Paina valitsinta I→| ja valitsinta →|.
2. Aseta tämänhetkinen kellonaika valitsimilla + ja –.
Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan muuttaminen

Huomautus: Mikään muu aikatoiminto ei saa olla asetettuna. Painamalla samanaikaisesti valitsimia I→| ja →| poistetaan aikaisemmin ohjelmoidut aikatoiminnot.

1. Paina valitsinta I→| ja valitsinta →|.
Näytön keskellä vilkkuu piste.
2. Muuta kellonaika valitsimella + tai –.
Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Äänimerkin muuttaminen

Valittavissa olevia äänimerkin tehoja on 3. Paina tätä varten valitsinta –, kunnes äänimerkin asetusta on haluamasi.

Puhdistusaine

Laitteesi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Neuvomme seuraavassa, kuinka hoidat ja puhdistat laitettasi oikealla tavalla.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Soveltuvat puhdistusaineet

Jotta eri pinnat eivät vaurioitu väärillä puhdistusaineilla, noudata taulukon ohjeita.

Älä käytä

keittotasoon

- laimentamatonta käsitiskiin tai astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausaineita, naarmuttavia sienisiä
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahrannoistoaainetta
- painepesuria tai höyrysuihkua.

Älä käytä

uuniin

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

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Varoitus – Palovamman vaara!

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

| Alue | Puhdistus |
|-------------------|--|
| Laiteen ulkopuoli | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. |
| Teräsetusivu | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Levitä pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla. |
| Alumiini ja muovi | Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. |

| | |
|---------------------------------------|--|
| Kaasukeittotaso ja kattilankannatin | Kuuma astianpesuaineliuos. Käytä vain vähän vettä; vettä ei saa päästä polttimen alaosien kautta laitteen sisään. Poista yli kiehunut ruoka ja ruoantähteet heti. Voit ottaa kattilankannattimen pois paikaltaan. Älä puhdistu kattilankannattinta astianpesukoneessa. |
| Keittoalueen kaasupolttimet | Poista poltinkruunut ja kannet, puhdistu astianpesuaineliuoksella. Kaasun ulostuloreikien pitää olla aina auki. Kipinäsytyttimet: pieni pehmeä harja. Kaasupolttimet toimivat vain, kun kipinäsytyttimet ovat puhtaat. Kuivaa kaikki osat huolellisesti. Varmista paikalleen asettaessasi, että ne ovat kunnolla paikoillaan. Polttimien kannet ovat mustaksi emaloidut. Väri muuttuu ajan mittaan. Tämä ei vaikuta toimintaan. Älä puhdistu poltinkansia astianpesukoneessa. |
| Emalipinnat (sileä pinta) | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Levitä pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla. |
| Emalipinnat ja itsepuhdistuvat pinnat | Ota huomioon uunitilan pintoja koskevat ohjeet taulukon lopussa. |
| Luukun lasit | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa tai teräslankapesintä. |
| Uunilampun lasisuojaus | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta. |
| Luukun tiiviste Älä irrota! | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa. |
| Ristikot | Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. |
| Varusteet | Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä. |

Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä värieroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
- Luukun lasin varjot, jotka näyttävät raidoilta, ovat uunivalon heijastumia.
- 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 karheita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.

Uunitilan pinnat

Uunitilan takaseinä ja sivuosat ovat itsepuhdistuvia. Tunnistat tämän rosoisesta pinnasta.

Uunitilan pohja ja katto ovat emaloidut ja niiden pinta on sileä.

Emalipintojen puhdistus

Puhdista sileät emalipinnat talousliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuoksella tai etikkavedellä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuoksella. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta.

Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.

Huomautus: Elintarvikejäämistä voi muodostua valkoisia tahroja. Nämä ovat vaarattomia eivätkä ne vaikuta laitteen toimintaan. Tarvittaessa voit poistaa jäämät sitruunahapolla.

Itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Itsepuhdistuvat pinnat on pinnoitettu huokoisella, mattapintaisella keramiikalla. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta ja paistamisesta tulevat roiskeet laitteen ollessa käytössä.

Jos itsepuhdistuvat pinnat eivät enää puhdistu itsestään ja niihin muodostuu tummia tahroja, voit puhdistaa ne puhdistustoiminnolla. Noudata tätä koskevassa luvussa olevia ohjeita.

Huomio!

Älä käytä uuninpuhdistusainetta itsepuhdistuville pinnoille. Pinnat vaurioituvat. Jos uuninpuhdistusainetta kuitenkin pääsee näille pinnoille, pyyhi se heti pois vedellä ja sieniliinalla. Älä hankaa äläkä käytä hankaavia puhdistusvälineitä.


Laitteen pitäminen puhtaana

Pidä laite aina puhtaana ja poista tahrat välittömästi, jotta laitteeseen ei muodostu pinttyynyttä likaa.

Ohjeita

- Puhdista uunitila jokaisen käytön jälkeen. Siten lika ei pala kiinni.
- Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat aina välittömästi.
- Käytä hyvin kosteiden kakkujen leipomiseen uunipannua.
- Käytä paistamiseen sopivaa astiaa, esim. paistovuokaa.

Uunitilan puhdistus

1. Kaada 0,4 litraa vettä uunitilan keskelle.
2. Aseta uunitoiminto .
3. Aseta lämpötilasäätimellä arvo 50 °C.
4. Kytke laite 18 minuutin kuluttua pois päältä.
5. Anna laitteen jäähtyä.
6. Puhdista uunitila liinalla.

Varoitus – Palovamman vaara!

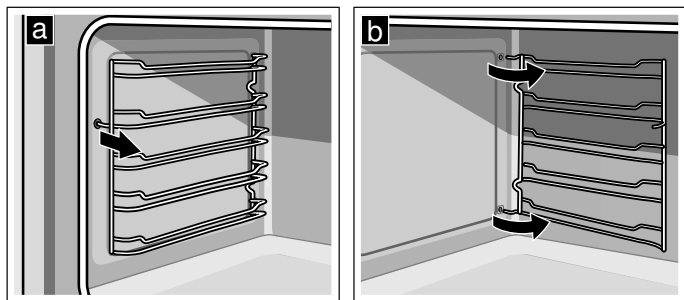
Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Ristikot

Ristikoiden irrotus

Ristikot on kiinnitetty kolmesta pisteestä uunitilan sivuseiniin.

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



Ristikoiden asennus

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

Laitteen luukku

Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet laitteen luukun puhdistamisesta.

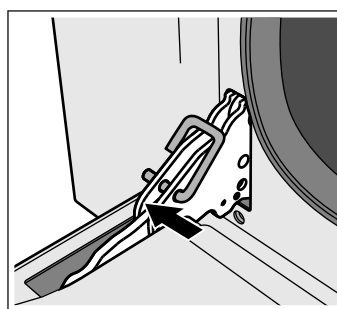
Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Luukun lasien irrottaminen

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

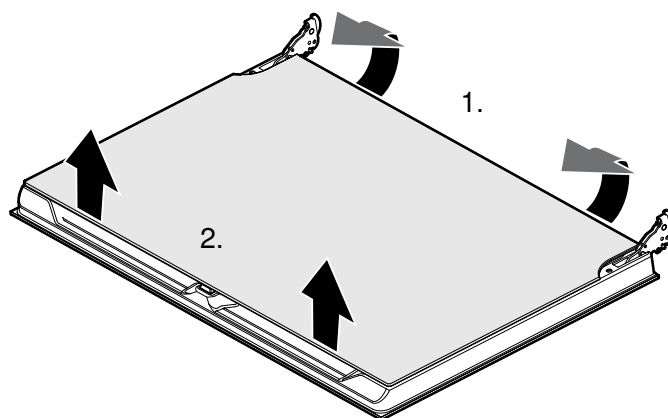
Huomautus: Lukitsintappien pitää olla kokonaan saranoiden rei'issä.



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

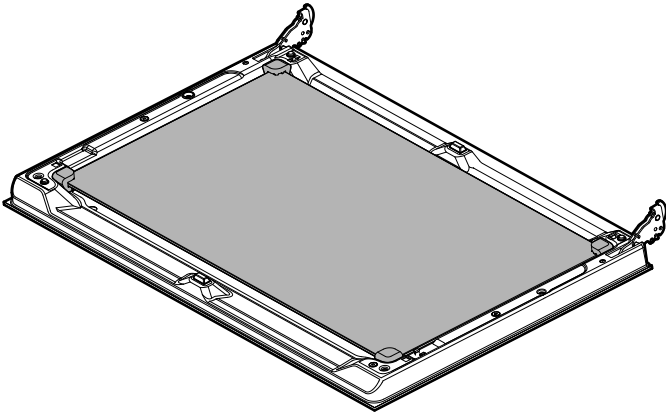
Huomio!

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

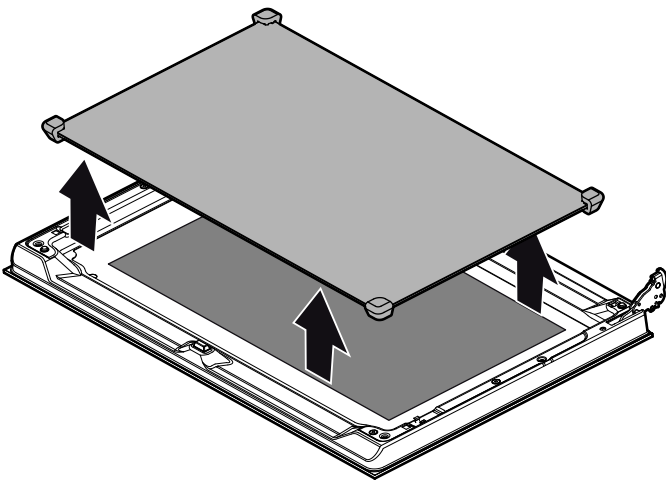


5. Ota sisempi lasi pois paikaltaan.

6. Ota keskimmäinen lasi pois paikaltaan.



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



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Luukun lasien asennus

1. Aseta keskimmäinen lasi takaisin paikalleen.

Huomautuksia

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

2. Aseta sisempi lasi takaisin paikalleen.

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

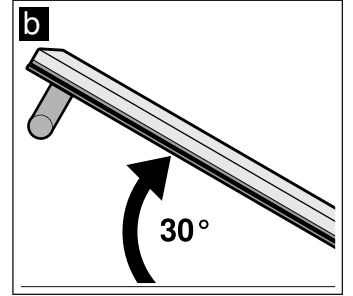
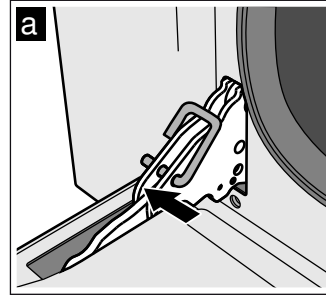
3. Poista lukitsintapit ja sulje uuninluukku.

Laitteen luukun irrotus ja asennus

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

Laitteen luukun irrotus

1. Avaa uuninluukku kokonaan.
 2. Lukitse molemmat saranat vasemmalla ja oikealla lukitsintapilla (a).
- Huomautus:** Lukitsintappien pitää olla kokonaan saranoiden rei'issä.
3. Tartu uuninluukkuun sivulta molemmin käsin ja sulje uuninluukku noin 30° (b).



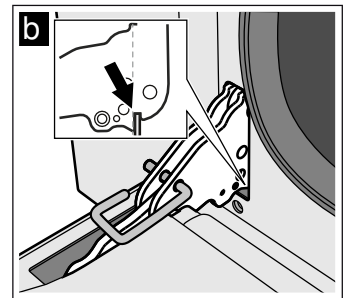
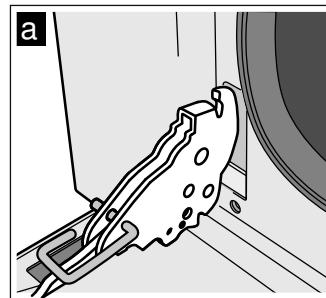
4. Nosta uuninluukku kevyesti ja vedä se pois paikaltaan.

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

Laitteen luukun asennus

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

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



3. Laske luukku alas.
4. Poista lukitsintapit.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Jos luukun saranat eivät ole lukittuneet oikein paikoilleen, luukku ei sulkeudu kunnolla. Tällöin kuuma ilma pääsee ulos uunista ja laitteen osien lämpötila voi nousta hyvin korkeaksi. Jotta vältät tämän, ota luukku uudelleen pois paikaltaan. Aseta luukku sitten takaisin paikalleen piirroksen mukaan siten, että saranan alapuolella oleva hammas lukittuu uunin runkoon.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, yritä poistaa häiriö itse taulukon ohjeiden avulla.

Häiriötaulukko

| Häiriö | Mahdollinen syy | Aputoimenpide / ohjeet |
|--|--|--|
| Laite ei toimi. | Sulake palanut Sähkökatko | Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake kunnossa. Tarkasta, palaako keittiön valo. |
| Näytössä vilkkuu nollia. | Sähkökatko | Aseta kellonaika uudelleen. |
| Uunivalo ei pala. | Uunilamppu on palanut | Vaihda uunilamppu. (Ks. luku "Uunilampun vaihto") |
| Kaasupoltin ei syty. | Sähkökatkos tai kosteat kipinäsytyttimet Poltinkansi ei ole kunnolla paikallaan | Sytytä kaasupoltin kaasusytyttimellä tai tulitikulla. Tarkasta, onko poltinkansi kunnolla paikallaan. |
| Uuni ei kuumene. | Sulake palanut. Toimintovalitsinta ei ole asetettu. | Tarkasta tai vaihda sulake. Aseta toimintovalitsimella toiminto. |
| Kaikki uunissa valmistettavat ruoat palavat lyhyessä ajassa. | Termostaatti on rikki | Soita huoltopalveluun. |
| Luukun lasi huurtuu uunia kuumennettaessa. | Lämpötilaerosta johtuva normaali ilmiö | Ei mahdollista; ei vaikuta toimivuuteen. |

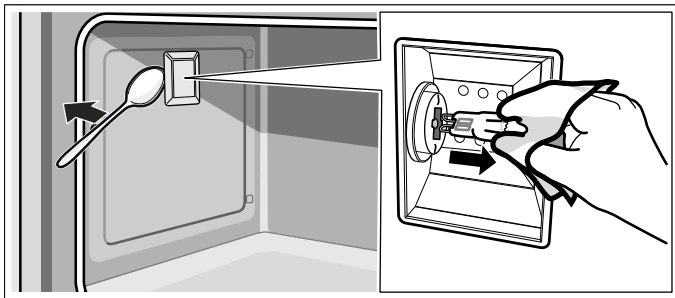
Uunilampun vaihto

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

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

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



⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Jos korjauksia ei suoriteta asianmukaisesti, seurauksena voi olla vakavia vaaratilanteita. Laitteen saa korjata vai ammattiasentaja. Soita korjaustapauksessa huoltopalveluun.

7. Vaihda uunilamppu samantyyppiseen lamppuun:
Jännite: 230 V;
Teho: 40 W;
Kanta: G9;
Lämmönkesto: 300 °C
8. Aseta uunilampun lasisuojuus takaisin paikalleen.
9. Asenna kannatinristikot.
10. Poista astiapyyhe.
11. Kytke sulake taas päälle.
12. Tarkasta, toimiiko uunivalo.




Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

Ilmoita soittaessasi laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyyppikilven ja numerot löydät säilytyslaatikon luukun sisäpuolelta.

Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

| E-Nr. | FD-Nr. |
|--|--------|
| | |
| 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.































Testattu koekeittiössämme

Tästä löydät valikoiman ruokalajeja ja parhaat mahdolliset asetukset niiden valmistukseen. Opastamme sinua valitsemaan ruokalajiisi parhaiten sopivan uunitoiminnon ja lämpötilan. Annamme ohjeet sopivista välineistä ja kannatinkorkeuksista. Saat myös astioihin ja valmistukseen liittyviä vinkkejä.

Huomautus: Uunin sisälle voi muodostua paljon vesihöyryä elintarvikkeita kypsennettäessä.

Laitte on hyvin energiatehokas ja siitä pääsee käytön aikana ulos vain vähän lämpöä. Laitteen sisäpuolen ja laitteen ulkopuolen osien suurien lämpötilaerojen takia luukkuun, ohjauspaneeliin ja viereisten kalusteiden pinnoille voi muodostua lauhdevettä. Kyseessä on normaali, fysikaalinen ilmiö. Lauhteen muodostumista voidaan vähentää esilämmituksen kautta tai avaamalla uuninluukku varovasti.

Ruokataulukko

| Ruoka | Paino (kg) | Uunitoiminto | Kannatinkorkeus | Lämpötila °C | Aika minutteina |
|-------------------------|------------|---|-----------------|--------------|----------------------------|
| Lasagne | 3-4 |  | 1 | 220-230 | 45-50 |
| Nuudeliin gratinointi | 3-4 |  | 1 | 220-230 | 45-50 |
| Vasikanpaisti | 2 |  | 2 | 180-190 | 90-100 |
| Porsaanliha | 2 |  | 2 | 180-190 | 70-80 |
| Makkarat | 1,5 |  | 4 | enint. | 15 |
| Naudanpaisti | 1 |  | 2 | 200 | 40-45 |
| Kaniinipaisti | 1,5 |  | 2 | 180-190 | 70-80 |
| Kalkkunanrinta | 2 |  | 2 | 180-190 | 110-120 |
| Porsaan niskapalapaisti | 2-3 |  | 2 | 180-190 | 170-180 |
| Broileri | 1,2 |  | 2 | 180-190 | 65-70 |
| Porsaankyljykset | 1,5 |  | 4 | enint. | 1. puoli 15 2. puoli 5 |
| Porsaan kylkiluut | 1,5 |  | 4 | enint. | 1. puoli 10 2. puoli 10 |
| Silava | 0,7 |  | 5 | enint. | 1. puoli 7 2. puoli 8 |
| Porsaanfilee | 1,5 |  | 4 | enint. | 1. puoli 10 2. puoli 5 |
| Naudanfilee | 1 |  | 5 | enint. | 1. puoli 10 2. puoli 7 |
| Taimen | 1,2 |  | 2 | 150-160 | 35-40 |
| Merikrotti | 1,5 |  | 2 | 160 | 60-65 |
| Piikkikampela | 1,5 |  | 2 | 160 | 45-50 |
| Pizza | 1 |  | 2 | enint. | 8-9 |
| Leipä | 1 |  | 2 | 190-200 | 25-30 |
| Focaccia | 1 |  | 2 | 180-190 | 20-25 |
| Torvivuokakakku | 1 |  | 2 | 160 | 55-60 |
| Hedelmäkakku | 1 |  | 2 | 160 | 35-40 |
| Ricotta-kakku | 1 |  | 2 | 160-170 | 25-60 |
| Murotaikinakakku | 1 |  | 2 | 160 | 20-25 |
| Paratiisikakku | 1,2 |  | 2 | 160 | 55-60 |
| Tuulihatut | 1,2 |  | 2 | 180 | 80-90 |
| Sokerikakku | 1 |  | 2 | 150-160 | 55-60 |
| Riisipuuro | 1 |  | 2 | 160 | 55-60 |
| Briossit | 0,6 |  | 2 | 160 | 30-35 |

Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

Normin EN 60350-1:2013 / IEC 60350-1:2011 mukaisesti.

Leivonta

Samanaikaisesti uuniin laitettut pelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
Leivinpelti: korkeus 1
- Vuokat ritilällä
ensimmäinen ritilä: korkeus 3
toinen ritilä: korkeus 1

Kannatinkorkeudet kolmella tasolla paistettaessa:

- Leivinpelti: korkeus 5
- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

Kannellinen omenapiirakka

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla: aseta tummat irtopohjavuokat limittäin vierekkäin.

Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla: aseta tummat irtopohjavuokat limittäin päällekkäin.

Kakut valkopeltisissä irtopohjavuoissa: paista ylä-/alalämmöllä yhdellä tasolla. Käytä ritilän sijaan uunipannua ja aseta irtopohjavuoka pannulle.




Kakkupohja









Kakkupohja kahdella tasolla: aseta irtopohjavuokat limittäin päällekkäin ritilöille.

Huomautuksia

- Annetut arvot ovat voimassa, kun vuoka laitetaan kylmään uuniin.
- Noudata taulukossa olevia esilämmitystä koskevia ohjeita. Asetusarvot ovat voimassa ilman pikakuumennusta.
- Valitse paistamiseen ensin alempi annetuista lämpötiloista.

Käytettävät uunitoiminnot:


-  Kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Ylä-/alalämpö & puhallin



| Ruokalaji | Varusteet | Kannatin- korkeus | Uunitoimin- to | Lämpötila °C | Aika mi- nuutteina | Esilämmi- tys |
|-------------------------------|---|----------------------|---|-----------------|-----------------------|------------------|
| Leivonta | | | | | | |
| Pursotinpikkuleivät, 1 taso* | Emaloitu leivinpelti | 2 |  | 160-170 | 20-30 | Kyllä |
| Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa* | Emaloitu leivinpelti tasolla 1 Leivin- ja paistoritilä tasolla 3 | 1+3 |  | 160-170 | 15-25 | Kyllä |
| Kuppikakut, 1 taso* | Leivin- ja paistoritilä | 3 |  | 160-170 | 20-25 | Kyllä |
| Kuppikakut, 2 tasoa* | Leivin- ja paistoritilä tasolla 1 Emaloitu leivinpelti tasolla 4 | 1+4 |  | 150-160 | 25-30 | Kyllä |
| Kakkupohja (1 kpl) | Irtopohjavuoka tarttumattomalla pinnoitteella | 2 |  | 160-170 | 25-35 | Kyllä |
| Kakkupohja (2 kpl) | 2 irtopohjavuokaa tarttumattomalla pinnoitteella | 2 |  | 150-160 | 25-35 | Kyllä |
| Omenapiirakka (1 kpl) | Leivontavuoka tarttumattomalla pinnoitteella | 2 |  | 170-180 | 70-80 | Kyllä |
| Omenapiirakka (2 kpl) | 2 irtopohjavuokaa tarttumattomalla pinnoitteella | 3 |  | 170-180 | 80-90 | Kyllä |
| ** Käytä leivinpaperia | | | | | | |

Grillaus

Laita uuniin lisäksi uunipannu. Neste valuu uunipannuun ja uunitila pysyy puhtaampana.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Suuripintagrilli

| Ruokalaji | Varusteet | Kannatin- korkeus | Uu- nitoi- minto | Lämpötila °C | Aika minuut- teina | Esilämmi- tys |
|-----------------------------------|---|----------------------|---|--------------|---------------------------|-------------------------------|
| Grillaus | | | | | | |
| Paahtoleipä | Emaloitu leivinpelti + sisäpuolinen leivin- ja paistoritilä | 5 |  | maks. | 5-6 | Ei |
| Hampurilaispihvi, 10 kpl, Ø 75 mm | Leivin- ja paistoritilä tasolla 5 ja emaloitu leivinpelti tasolla 4 | 4+5 |  | maks. | 1. puoli 15 2. puoli 5 | Kyllä, vähintään 12 minuuttia |

Käyttövihjeitä

Tästä löydät astioita ja valmistusta koskevia vihjeitä.

Huomautuksia

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

Leivontavihjeitä

| | |
|---|---|
| Haluat saada selville, onko kakku kypsä. | Työnnä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei tartu tikkuun, kakku on valmis. |
| Kakku painuu kasaan. | Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. Tai säädä lämpötila 10 °C astetta matalammaksi ja pidennä paistoaikaa. Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja reseptin ohjeita. |
| Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi. | Voitele vain irtopohjavuoran pohja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä. |
| Hedelmämehu valuu reunojen yli. | Käytä seuraavalla kerralla uunipannua. |
| Pienet leivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa. | Leivonnaisten pitäisi olla noin 2 cm päässä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta. |
| Kakku on liian kuiva. | Säädä lämpötila 10 °C astetta korkeammaksi ja lyhennä paistoaikaa. |
| Kakku on kauttaaltaan liian vaalea. | Jos kannatinkorkeus ja välineet ovat oikeat, nosta tarvittaessa lämpötilaa tai pidennä paistoaikaa. |
| Kakku on ylhäältä liian vaalea mutta alhaalta liian tumma. | Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa ylemmäksi. |
| Kakku on ylhäältä liian tumma mutta alhaalta liian vaalea. | Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmaksi. Valitse alhaisempi lämpötila ja pidennä paistoaikaa. |
| Vuokakakun takaosasta tulee liian tumma. | Älä aseta kakkuvuokaa aivan takaseinään, vaan ritilän keskelle. |
| Kakku on kauttaaltaan liian tumma. | Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja pidennä tarvittaessa paistoaikaa. |
| Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti. | Valitse hieman alhaisempi lämpötila. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. Varmista, että kakkuvuoka ei ole uunitilan takaseinämän aukkojen edessä. Pienten leivonnaisten tulisi olla mahdollisimman samankokoisia ja -paksuisia. |
| Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä olevat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla pellillä. | Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitetut pelleillä tai vuoissa paistettavat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa. |
| Kakku näyttää hyvältä mutta ei ole sisältä kypsä. | Paista alhaisemmalla lämpötilalla hieman pitempään ja lisää tarvittaessa vähemmän nestettä. Esipaista kakun pohja, kun kakkuun tulee kostea täyte. Ripottele pinnalle manteleita tai korppujauhoja ja levitä täyte niiden päälle. |
| Kakku ei irtoa kumottaessa. | Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen vuoassa 5 - 10 minuuttia. Jos se ei vielä irtoa, irrota reunaa varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka useamman kerran kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla. |

Paisto- ja haudutusvihjeitä



| | |
|---|---|
| Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen palanut ja/tai paisti on liian kuiva. | Tarkasta kannatinkorkeus ja lämpötila. Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja lyhennä tarvittaessa paistoaikaa. |
| Kuori on liian ohut. | Nosta lämpötilaa tai kytke paistoajan loputtua hetkeksi grilli päälle. |
| Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut. | Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja laita astiaan tarvittaessa enemmän nestettä. |
| Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä. | Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja laita astiaan tarvittaessa vähemmän nestettä. |
| Liha palaa haudutettaessa. | Paistoastian ja kannen on sovittava yhteen ja kannen on sulkeuduttava tiiviisti. Alenna lämpötilaa ja lisää haudutuksen aikana tarvittaessa vielä nestettä. |

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

| Akryyliamidin muodostumisen vähentäminen ruoanvalmistuksessa | |
|--|---|
| Yleisiä tietoja | <ul style="list-style-type: none"> ■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. ■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. ■ Suuret, paksut kypsennettävät elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia. |
| Leipominen | <p>Ylä-/alalämpö enint. 200 °C. Kiertoilma enint. 180 °C.</p> |
| Pikkuleivät | <p>Ylä-/alalämpö enint. 190 °C. Kiertoilma enint. 170 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.</p> |
| Uunissa valmistettavat ranskalaiset perunat | <p>Levitä pellille tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin. Paista vähintään 400 g peltiä kohtia, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.</p> |

Innholdsfortegnelse

| | | |
|--|---|-----------|
|  | Forskriftsmessig bruk | 52 |
|  | Viktige sikkerhetsanvisninger | 52 |
| | Generelt | 52 |
|  | Årsaker til skader | 54 |
| | Kokesone | 54 |
| | Stekeovnen | 55 |
|  | Miljøvern | 55 |
| | Energisparing i stekeovnen | 55 |
| | Energisparing på kokesonen | 55 |
| | Miljøvennlig håndtering | 55 |
|  | Bli kjent med apparatet | 56 |
| | Betjeningspanel | 56 |
| | Den elektroniske klokken | 57 |
| | Koketoppen | 57 |
| | Stekeovnen | 58 |
| | Kjølevifte | 59 |
| | Oppbevaringsskuff | 59 |
|  | Tilbehør | 59 |
| | Låsefunksjon | 60 |
| | Spesialtilbehør | 60 |
|  | Før første gangs idriftsetting | 61 |
| | Stille inn klokkeslett | 61 |
| | Varme opp stekeovnen | 61 |
| | Rengjøre brennerlokk og -elementer | 61 |
| | Rengjøring av tilbehør | 61 |
| | Montere teleskoputtrekk-sett | 61 |
|  | Betjening av apparatet | 62 |
| | Koketopp | 62 |
| | Stekeovn | 62 |
|  | Tidsfunksjoner | 63 |
| | Varselur | 63 |
| | Varighet | 63 |
| | Sluttid | 63 |
| | Vise tidsinnstillinger | 64 |
| | Klokkeslett | 64 |
| | Endre signaltone | 64 |
|  | Rengjøringsmiddel | 64 |
| | Egnet rengjøringsmiddel | 64 |
| | Overflater i ovnsrommet | 65 |
| | Holde apparatet rent | 66 |
| | Rengjøre ovnsrommet | 66 |
|  | Stiger | 66 |
| | Ta ut stigen | 66 |
| | Sette inn stigen | 66 |

| | | |
|---|---|-----------|
|  | Apparatdør | 67 |
| | Montering og utmontering av glassruter | 67 |
| | Hekte apparatdøren på og av | 68 |
|  | Hva kan du gjøre ved feil? | 69 |
| | Bytte stekeovnslampe | 69 |
|  | Kundeservice | 70 |
|  | Testet for deg i vårt prøvekjøkken | 71 |
| | Matrett-tabell | 71 |
| | Testretter | 72 |
| | Brukertips | 73 |

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

Forskriftsmessig bruk

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

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 ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Sett alltid tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet. → "Tilbehør" på side 59

Steng sikkerhetsventilen til gasstilførselsledningen dersom apparatet står ubrukt over lengre tid.

Viktige sikkerhetsanvisninger

⚠ Advarsel – OPPFØRSEL VED GASSLUKT!
Gass som strømmer ut kan føre til eksplosjon.
Dersom du oppdager gasslukt eller feil ved gassinstallasjonen:

- Lukk umiddelbart gasstilførselen eller ventilen på gassflasken.
- Slukk umiddelbart åpen ild og sigaretter.
- Bruk ikke lys- og apparatbryteren, trekk ikke støpslene ut av stikkontakten. Bruk ikke telefon eller mobiltelefon i huset.
- Åpne vinduer og luft godt ut av rommet.
- Ring kundeservice eller gassleverandøren.

⚠ Advarsel – Fare for kvelning!

Bruk av gasskomfyr fører til at det oppstår varme, fuktighet og forbrenningsprodukt i rommet den står i. Sørg for at det er god ventilasjon i rommet den står i. De naturlige lufteåpningene må være åpne eller det må installeres en mekanisk ventilasjonsinnretning (f.eks. en avtrekkshette). Ved intensivt og langvarig bruk av apparatet kan det bli nødvendig med ekstra ventilasjon, f.eks. å åpne et vindu eller skru opp effekten på ventilasjonsinnretningen.

Generelt

⚠ Advarsel – Brannfare!

- 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.
- Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Åpne aldri apparatdøren hvis det oppstår røyk i apparatet. Slå av apparatet og trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Steng gasstilførselen.
- 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 veldig varm, brennbart materiale kan ta fyr. Oppbevar eller bruk aldri brennbare gjenstander (f. eks. spraybokser, rengjøringsmidler) under eller i umiddelbar nærhet av apparatet. Legg aldri brennbare gjenstander på eller i apparatet.
- Gass-kokesoner som ikke har kokekar oppå seg, utvikler sterk varme når de er slått på. Apparatet og en avtrekksvifte som er plassert over apparatet, kan bli skadet eller satt i brann. Fettrester i filteret til avtrekkshetten kan antennes. Gass-kokesoner må bare brukes med kokekar.
- Baksiden av apparatet blir svært varm. Dette kan gi skader på tilkoblingsledningene. Strøm- og gassledninger må ikke komme i kontakt med baksiden på apparatet.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- 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.
- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Tomme kokekar blir veldig varme på gass-kokesoner som er i bruk. Varm aldri opp tomme kokekar.

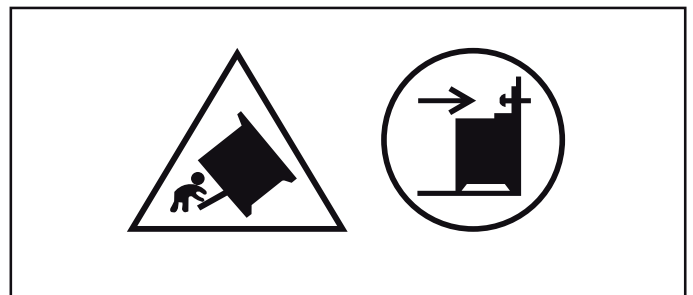
⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

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

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Ukyndige reparasjoner er farlig. Bare våre opplærte kundeservice-teknikere skal utføre reparasjoner og bytte ut skadde strøm- og gassledninger. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen, lukk gasstilførselen. Kontakt kundeservice.
- Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg. Hold fingrene unna området rundt hengslene.
- Feil eller skader på apparatet er farlig. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet. Steng gasstilførselen. Kontakt kundeservice.
- Gryter som har feil størrelse eller er skadet eller plassert feil, kan føre til alvorlige personskader. Følg merknadene om kokekar.
- Apparatet kan skli ned hvis det blir satt på en sokkel uten å bli festet. Apparatet må festes til sokkelen.

⚠ Advarsel – Veltefare!



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

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- 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.

Advarsel – Fare på grunn av magnetisme!

I betjeningsfeltet eller betjeningsselementene er det innebygd permanentmagneter. Disse kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Bærere av elektroniske implantater må holde en minimumsavstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

Advarsel – Fare for overoppheting!

Hvis ventilasjonsåpningene i bunnen av apparatet er tildekket, kan det bli overopphetet. Installer alltid apparatet med føtter.

Årsaker til skader

Kokesone

Obs!

- Bruk bare kokeplaten når det er plassert kokekar på dem. Ikke varm opp tomme panner eller gryter. Grytebunnen skades.
- Fjern overkok med en gang. Bruk høye gryter for retter med mye væske. Da kan det ikke koke over.
- Ikke bruk en stekepanne som krever oppvarming på to gassbluss. Det skjer en opphopning av varmen. Apparatet kan bli ødelagt.
- Under bruken av gasskokeplater frigjøres mer varme og fuktighet. Elementer i nærheten kan skades over tid. Slå på avtrekkshetten eller luft ut rommet hvis apparatet brukes i lengre tid.
- Følg anvisningene fra produsenten når du bruker spesialkokekar. Aluminiumsfolie og plastkar smelter på de varme kokeplatene.
- Plasser kjelen eller pannen midt på blusset. På den måten overføres varmen fra flammen optimalt til kjele- eller pannebunnen. Håndtakene blir ikke skadet, og du oppnår en høyere energiutnyttelse.
- Sørg for at gassblusset er rent og tørt. Brennerselementet og brennerlokket må være plassert nøyaktig.
- Pass på at kokeplaten aldri blir slått på (f.eks. av barn som leker) når dekkplaten er lukket.

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 ovnsrommet. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Skyve inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Vann i varmt ovnsrom: Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.
- Fuktige matvarer: Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. Emaljen ødelegges.
- Fruktsaft: Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet. Bruk helst den dype universalpannen.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Hold alltid døren stengt når ovnsrommet avkjøles. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
- Svært skitten stekeovnstetning: Hvis stekeovnstetningen er svært skitten, går ikke stekeovnsdøren ordentlig igjen når ovnen er på. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid stekeovnstetningen ren.
- Stekeovnsdøren som sitteflate: Ikke sett fra deg ting på den åpne stekeovnsdøren. Ikke heng i stekeovnsdøren.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brekke.
- Tungt tilbehør: Ikke trekk tilbehør med tunge gjenstander/mat på for langt ut uten å avlaste det. Tungt tilbehør vipper frem når du trekker det ut. Rillene i ovnsrommet blir utsatt for trykk som kan skade emaljen. Avlast tilbehøret ved å løfte det litt når det er trukket ut. Obs! Bruk alltid en gryteklut hvis tilbehøret er varmt.

Miljøvern

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

Energisparing 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

- Velg alltid en gryte i en størrelse som er tilpasset mengden som skal tilberedes. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Sett alltid et lokk som passer på gryten.
- Still kokeplaten raskt ned til et lavere trinn.
- Gassflammen må alltid være i kontakt med grytebunnen.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



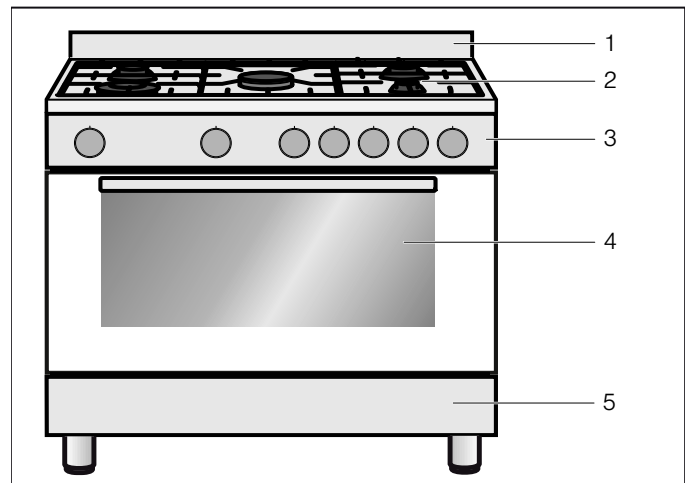
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Bli kjent med apparatet

Her kan du bli kjent med det nye apparatet ditt. Du får informasjon om betjeningspanel og koketopp samt stekeovnen, varmetypene og tilbehøret.

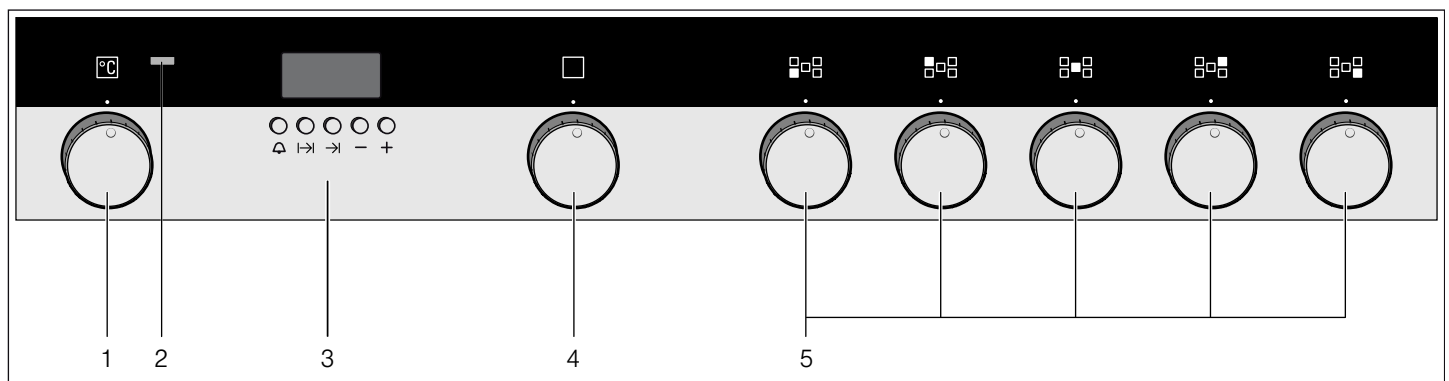
Det kan forekomme forskjeller mellom de ulike apparattypene.



Forklaring

- | | |
|---|------------------|
| 1 | Sprutbeskyttelse |
| 2 | Koketopp |
| 3 | Betjeningspanel |
| 4 | Stekeovn |
| 5 | Oppbevaringsrom |

Betjeningspanel



Forklaring

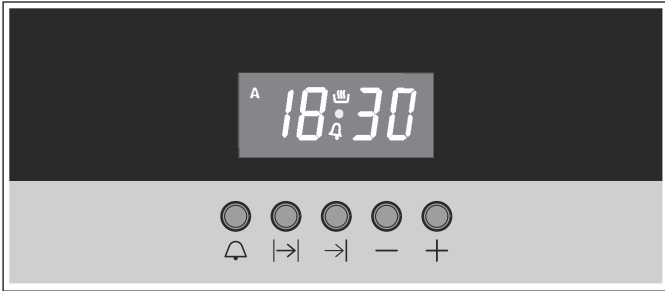
- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 | Dreiebryter stekeovn temperatur |
| 2 | Kontrollampe stekeovn |
| 3 | Taster og display |
| 4 | Dreiebryter stekeovn funksjoner |
| 5 | Dreiebrytere for kokesoner |

Den elektroniske klokken

Med den elektroniske klokken kan du stille inn en varighet.

Når tilberedningstiden er utløpt, høres et lydsignal.

Visning elektronisk ur



Funksjonstast Elektronisk klokke

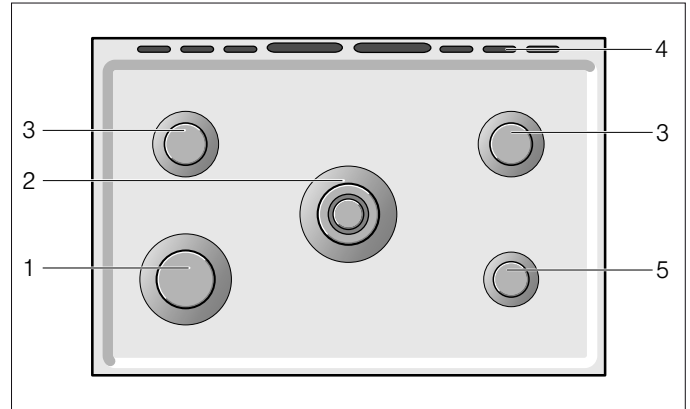
| Symbol | Betydning | Bruk |
|--------|---------------------------------|---|
| | Varselur | Åpne menyen for innstilling av varseluret. Symbolet viser at varseluret er stilt inn. |
| - | Minus | Redusere varighet eller tid |
| + | Pluss | Øke varighet eller tid |
| ←→ | Varighet | Åpne menyen for innstilling av varighet |
| → | Sluttid | Åpne menyen for innstilling av sluttid |
| | Klar til bruk | Symbolet viser at apparatet er klart til bruk. |
| 18:30 | Klokkeslett eller tidsangivelse | Viser klokkeslett, varselur, varighet og sluttid. |
| A | Programautomat ikk | Symbolet viser at en programautomatikk er lagret. |

Koketoppen

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

Det siver varm luft ut av ventilasjonsåpningen på koketoppen. Ta aldri på ventilasjonsåpningen.

Ved apparater med dekkplate må du passe på at blussene i stekeovnen kun slås på når dekkplaten er åpen.



Forklaring

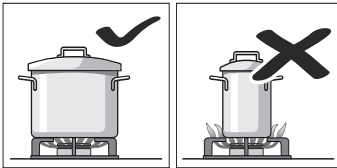
| | |
|---|----------------------|
| 1 | Kraftbluss (2,9 kW) |
| 2 | Wokbluss (4 kW) |
| 3 | Normalbluss (1,8 kW) |
| 4 | Ventilasjonsåpning |
| 5 | Sparebluss (1,0 kW) |

Gassbrennertyper

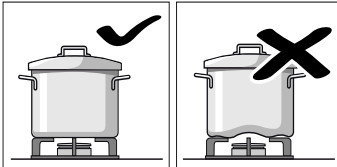
| Gassbrenner | Gryte-/pannediameter |
|-----------------|----------------------|
| Sparebrenner | 12–14 cm |
| Normalbrenner | 16–22 cm |
| Kraftig brenner | 18–26 cm |
| Wokbrenner | 18–26 cm |

Bruksadvarsler

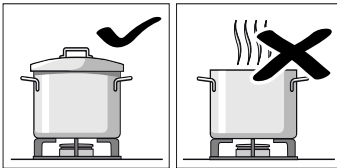
Følgende råd vil hjelpe deg til å spare energi og å unngå skader på kokekarene:



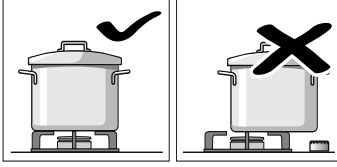
Bruk kokekar av korrekt størrelse til hver brenner. Bruk ikke små kokekar til store brennere. Flammen må ikke berøre sidene på beholderen.



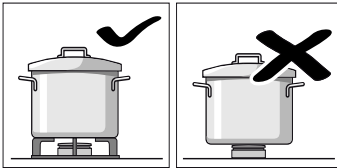
Bruk ikke deformerte kokekar som kan stå ustøtt på koketoppen. Beholder kan velte. Bruk kun kokekar med plan og tykk bunn.



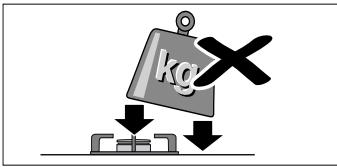
Ikke tilbered maten uten lokk eller med lokket flyttet. Da sløser du energi.



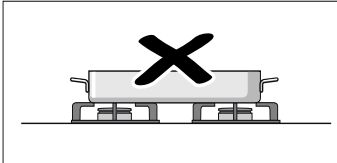
Sett kokekaret midt på brenneren. Hvis ikke kan det velte. Plasser ikke store kokekar på brennerne som befinner seg ved siden av bryterne. Disse kan bli skadet på grunn av for høy temperatur.



Plasser kokekarene på ristene, aldri direkte på brenneren. Sørg for at ristene og dekslene på brennerne er godt festet før de tas i bruk.



Sett kokekarene forsiktig ned på koketoppen. Ikke utsett koketoppen for slag eller sett tunge ting på den.



Ikke bruk to brennere eller varmekilder for ett kokekar. Unngå å utsette grillplater, leirgryter osv. for maksimal varme over lang tid.

Dreibrytere for kokeplater

Med disse dreiebryterne stiller du inn varmeeffekten til gassblussene til de enkelte kokeplatene.

Symbolene over dreiebryterne viser hvilket gassbluss dreiebryterne hører til.

| Stilling | Betydning |
|----------|------------------------------|
| ● | Av |
| 🔥 | Stor flamme, høyeste effekt |
| 🔥 | Liten flamme, laveste effekt |

Stekeovnen

For å betjene stekeovnen trenger du to dreiebrytere. Funksjonsvelgeren og temperaturvelgeren.

Dreibryter stekeovn

Funksjonsvelger

Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetypen.

| Varmetype | Bruk |
|-----------------------------|--|
| ☉ Varmluft | Til baking og tilberedning i en eller flere høyder. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet. |
| 🌿 Eco* | Til energioptimert tilberedning av utvalgte retter. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra. |
| ☼ Over-/undervarme og vifte | Til kaker med saftig glasur. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra. Viften blåser den varme luften rundt maten. |
| ☼ Over-/undervarme | Til tradisjonell baking og steking i én høyde. Spesielt egnet for kaker med saftig fyll. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra. |
| ☼ Undervarme og vifte | Til ettersteking, f.eks. til saftige fruktkaker, til konservering og retter i vannbad. Varmen kommer nedenfra. Viften blåser den varme luften rundt maten. |
| ☼ Omluftsgrilling | Til steking av fugl, hel fisk og store kjøttstykker. Hele flaten under grillristen blir varm. Viften blåser den varme luften rundt maten. |
| ☼ Grill, stor flate | Til grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Hele flaten under grillristen blir varm. |
| ☼ Opptining | Til skånsom tining av fryste retter |

* Varmetypen som ble brukt til fastsetting av energi-effektklasse i henhold til EN60350-1.

Temperaturvelger

Med temperaturvelgeren stiller du inn temperaturen.

| Stilling | Betydning |
|----------|-----------------------|
| o | Av |
| 50 - 260 | temperaturområde i °C |

Mellom stillingen 260 og o er det et anslag. Ikke dreier lenger enn til denne posisjonen.

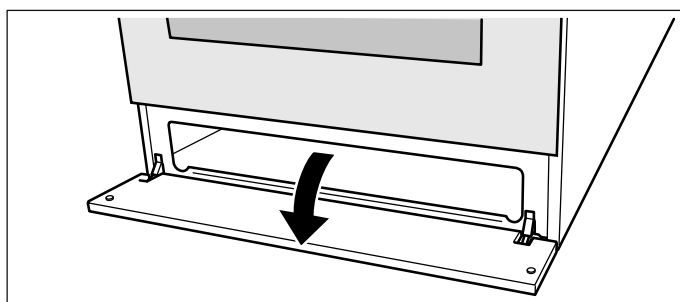
Kjølevifte

Den varme luften siver ut av ventilasjonsåpningen. Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Obs! Ikke dekk til ventilasjonsåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

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

Oppbevaringsskuff

Åpne oppbevaringsskuffen ved å klappe frontpanelet nedover.



I denne skuffen kan du oppbevare tilbehøret til koketoppen eller stekeovnen.

⚠ Advarsel – Brannfare!

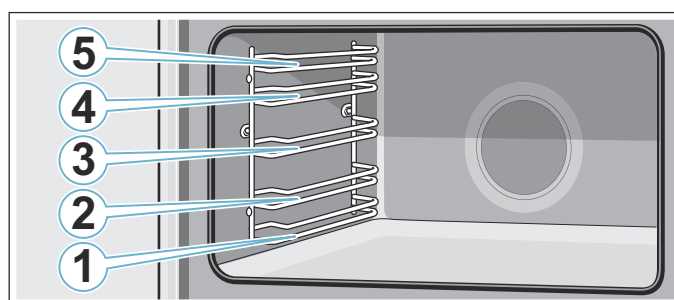
Oppbevar aldri brennbare gjenstander i oppbevaringsrommet.

Tilbehør

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

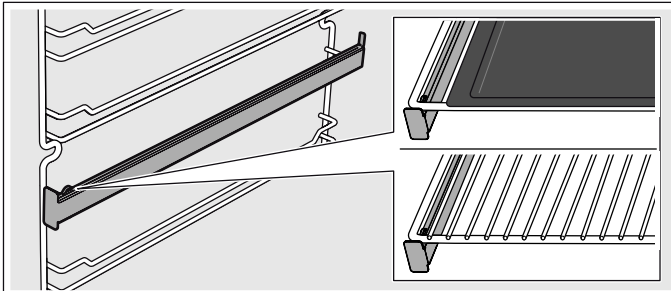
| Tilbehør | Beskrivelse |
|--|---|
|  | Bake- og stekerist Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfryste retter. |
|  | Emaljert stekebrett Til langpannekaker og småbakst. |
|  | Universalpanne Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Universalpannen kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten. |
|  | Espressoholder Holder til espressokanne; legges på sparebrenneren. |
|  | Sikringsstifter Til låsing av hengslene. |
|  | Teleskoputtrekk-sett Med uttrekksskinnene kan tilbehøret trekkes helt ut. |

Du kan sette stekebrettet og bake-/stekeristen inn i fem forskjellige høyder i stekeovnen. Skyv det alltid helt inn slik at tilbehøret ikke kommer borti glassruten. Pass på at du alltid setter inn tilbehøret riktig vei i ovnsrommet.



Teleskoputtrekk-sett

Med uttrekksskinnene kan tilbehøret trekkes helt ut. Pass på at stativet til stekebrettet og risten smekker på plass i utbuktningen i uttrekksskinnene når du setter det inn.




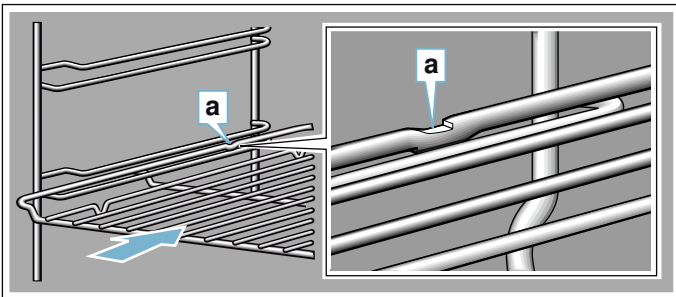
⚠ Advarsel – Fare for brann!

Sett aldri plater, stekebrett, panner eller annet kokekar rett på ovnsbunnen. Dette fører til overoppheting av apparatbunnen og kan føre til store skader på apparatet.

Låsefunksjon

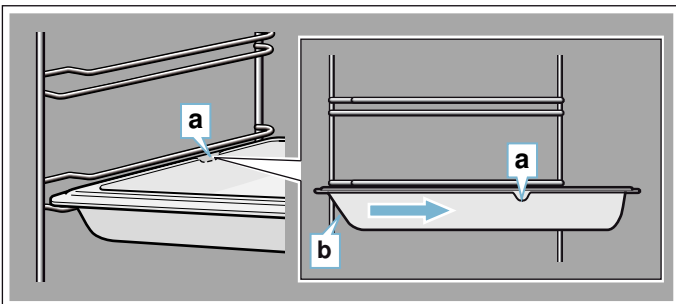
Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut til det går i inngrep. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret vipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere.

Pass på at låsetappen **a** er plassert bak og peker ned når du skyver inn risten. Den åpne siden må vende mot apparatdøren og buen må vende nedover .



Pass på at låsetappen **a** er plassert bak og peker ned når du skyver inn plater. Den skrå kanten på tilbehøret **b** skal vende forover og mot apparatdøren.

Eksempel på bildet: universalpanne



Spesialtilbehør

Tilbehør kan du kjøpe hos kundeservice.

| Tilbehør | Beskrivelse |
|-----------------------------|--|
| Emaljert stekebrett | Til langpannekaker og småbakst. Nummer til kundeservice: 11012235 |
| Universalpanne | Til saftige kaker, bakverk, dypfrysede retter og store steker. Universalpannen kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten. Nummer til kundeservice: 11012236 |
| Bake- og stekerist | Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrysede retter. Nummer til kundeservice: 11012237 |
| Wok-ring | Wokholder til å legge på wokbrenneren Når du bruker wokholderen, kan du bruke kokekar med en diameter på over 26 cm, (wokpanne, stekepanner, gryter, kar med buet bunn, osv.). Nummer til kundeservice: 00745721 |
| Teleskoputtrekk-sett | Teleskoputtrekk-sett til en høyde. Nummer til kundeservice: 12006236 |

Før første gangs idriftsetting

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

Stille inn klokkeslett

Etter tilkobling eller etter strømbrydd blinker tre nuller i displayet.

1. Trykk på tasten \rightarrow og tasten \rightarrow .
2. Still inn klokkeslettet med tastene "+" og "-".

Varme opp stekeovnen

Forhåndsrengjøre stekeovnen

1. Ta tilbehør og stige ut av ovnsrommet.
2. Fjern alle emballasjerester, som f.eks. isoporbiter, fra ovnsrommet.
3. Noen deler er dekket med beskyttelsesfolie. Ta av beskyttelsesfolien.
4. Rengjør apparatet utvendig med en myk og fuktig klut.
5. Rengjør ovnsrommet med varmt såpevann.

Oppvarming av stekeovnen

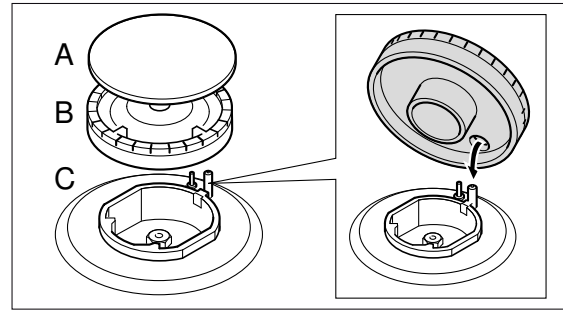
Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnsrommet må være lukket og tomt.

1. Vri temperaturvelgeren til maksimal temperatur.
2. Slå av stekeovnen etter 45 minutter.

Etterrengjøre stekeovnen

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

Rengjøre brennerlokk og -elementer



1. Rengjør brennerlokkene (A) og -elementene (B) med vann og skyllemiddel.
2. Tørk godt av delene.
3. Sett brennerelementet (B) på kokesonen (C).
4. Plasser brennerlokket (A) nøyaktig på brennerelementet (B).

Rengjøring av tilbehør

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

Montere teleskoputtrekk-sett

Informasjon om montering av teleskoputtrekk-settet finner du i pakken som følger med settet.




Betjening av apparatet



Du kjenner betjeningselementene og hvordan de fungerer. Her beskriver vi hvordan du stiller inn apparatet. Du får vite som skjer når du slår apparatet av og på, og hvordan du stiller inn driftstypene.





Koketopp

Slå på gassbrenneren.

Merknader

- Apparater med dekkplate skal kun kobles inn når dekkplaten er åpen.
 - Brennerlokkene må alltid sitte nøyaktig på brennerelementene. Sprekken på brenneren må ikke tildekkes. Alle delene må være tørre.
 - Pass på at klimaanlegg, vifter eller lignende ikke fører til direkte luftdrag ved kokesonen.
1. Trykk på dreiebryteren til ønsket kokesone, og vri til stillingen .
Gassbrenneren tennes.
 2. Hold dreiebryteren inne noen sekunder til flammen har stabilisert seg.
 3. Still inn ønsket effekt.

| Stilling | Betydning |
|--|------------------------------|
|  | Liten flamme, laveste effekt |
|  | Stor flamme, høyeste effekt |

Mellom stilling  og  er ikke flammen stabil. Velg alltid en stilling mellom  og .

Når flammen dør ut igjen

Slå av dreiebryteren. Vent i ett minutt, og slå på en gang til.

Advarsel – Brannfare!

Når flammen slukner, strømmer det gass ut. Ikke la gassbrennerne være i bruk uten oppsikt. Pass på at det ikke oppstår trekk.

Hvis gassbrenneren ikke tennes

Ved strømbrudd eller dersom tennstiftene er fuktige, kan du tenne på gassbrenneren med en lighter eller en fyrstikk.

Slå av gassbrenneren.

Vri dreiebryteren for ønsket kokesone til stillingen .

Stekeovn

Betjening av stekeovnen

Slå på stekeovnen.

Merk: Hold alltid apparatdøren lukket under bruk.

1. Vri funksjonsvelgeren til ønsket driftsform.
2. Sett temperaturvelgeren på ønsket temperatur.
Stekeovnen slås på.

Kontrollampen lyser når stekeovnen varmer. I varmepausene slukkes lampen.

Merk: Kontrollampen lyser også hvis funksjonsvelgeren står i nullstilling og det er stilt inn en temperatur. Stekeovnen begynner først å varme etter at en driftstype er valgt.

Slå av stekeovnen




1. Sett funksjonsvelgeren i posisjon o.
2. Sett temperaturvelgeren i posisjon o.
Stekeovnen slås av.

Tidsfunksjoner

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige tidsfunksjoner.

Varselur


Varseluret kan brukes som en alarmklokke. Det fungerer uavhengig av stekeovnen. Varseluret har et eget signal. Du kan høre om det er varseluret eller varigheten som har telt ned og avgir lydsignal.

1. Trykk på tasten  én gang. I displayet blinker .
2. Still inn varselurtiden med **+** eller **-**-tasten. Etter noen sekunder blir den innstilte tiden aktivert. Varseluret starter. I displayet lyser symbolet , og klokkeslettet vises.

Tiden på varseluret er utløpt

Du hører et lydsignal. Symbolet  blinker. Slå av varseluret med en vilkårlig tast.

Endre varselurtiden

1. Trykk på tasten .
2. Endre varselurtiden med tasten **+** eller **-**. Etter noen sekunder aktiveres endringene.

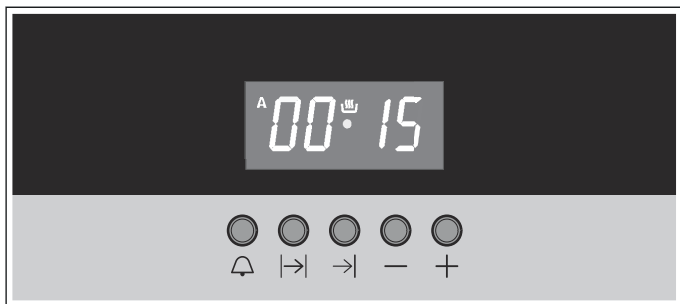
Slette varselurtid

1. Trykk på tasten .
2. Slå av varseluret med tasten **+** og **-**.


Varighet

På stekeovnen kan du stille inn tilberedningstiden for matretten. Når varigheten er telt ned, kobles stekeovnen ut automatisk. Du trenger dermed ikke avbryte annet arbeid for å slå av stekeovnen. Steketiden overskrides ikke uten at du vil det.

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.
2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.
3. Trykk på tasten **I→**. I displayet vises 00:00, og **A** blinker.
4. Still inn varigheten med tasten **+** eller **-**. Varigheten lagres etter få sekunder. **A** lyser konstant.



Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Symbolet **A** blinker og symbolet  slokner. Stekeovnen slutter å varme. Trykk på tasten **I→** og **→** og vri samtidig funksjonsvelgeren og termostaten til nullstilling. Stekeovnen er slått av.

Endre varigheten

1. Trykk på tasten **I→**.
2. Endre varigheten med tasten **+** eller **-**. Etter noen sekunder gjennomføres endringene.


Slette varigheten



1. Trykk på tasten **I→**.
2. Still varigheten tilbake til 0:00 med tasten **-**. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Med tasten **+** og **-** tas endringen i bruk med en gang. Varigheten er slettet.

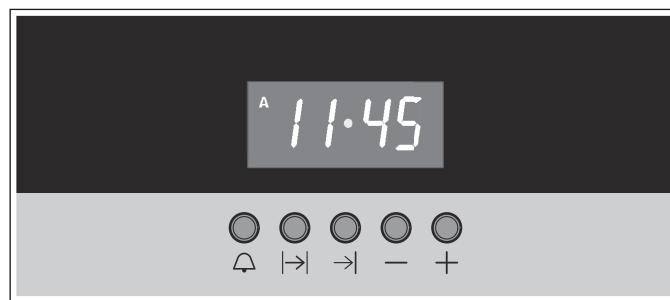
Sluttid

Du kan forskyve sluttiden for når maten skal være ferdig. Stekeovnen starter automatisk til det tidspunktet som er stilt inn, og slår seg av når tiden er utløpt. Du kan for eksempel sette retten i ovnen om morgenen og stille inn slik at den er ferdig senere på dagen.


Pass på at maten ikke blir stående så lenge i stekeovnen at den blir bedervet.

1. Still inn funksjonsvelgeren.
2. Still inn temperaturvelgeren.
3. Trykk på tasten **I→**.
4. Still inn varigheten med tasten **+** eller **-**. Symbolene **A** og  vises.
5. Trykk på tasten **→**. Tidspunktet for når matretten er ferdig, vises.
6. Endre sluttiden til et senere tidspunkt med tasten **+** eller **-**.

Stekeovnen overtar endringene i løpet av noen sekunder og går i ventemodus. Klokkeslettet for når matretten er ferdig vises i displayet. Symbolet **A** lyser konstant og symbolet  slokner. Når stekeovnen starter, vises symbolet .



Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Symbolet **A** blinker og symbolet  slokner. Stekeovnen slutter å varme. Trykk på tasten **I→** og **→** og vri samtidig funksjonsvelgeren og termostaten til nullstilling. Stekeovnen er slått av.

Endre sluttid

1. Trykk på tasten →.
2. Endre sluttiden med tasten + eller –.
Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

Merk: Ikke endre sluttiden hvis varigheten allerede telles ned. Ellers vil ikke tilberedningsresultatet stemme.

Slette sluttid

1. Trykk på tasten →.
2. Still sluttiden tilbake til det aktuelle klokkeslettet med tasten –.
Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Stekeovnen starter. Trykk på tasten + og – for å starte stekeovnen med en gang.

Vise tidsinnstillinger

Hvis flere tidsfunksjoner er stilt inn, lyser de respektive symbolene i displayet.

Trykk på tasten ⏏ for å vise varseluret.

Trykk på tasten I→ for å vise varigheten.

Trykk på tasten →I for å vise sluttiden.

Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet. Dersom du ikke trykker på noen tidsfunksjon, vises klokkeslettet.

En innstilt varighet eller sluttid slettes ved å trykke på tasten I→ og tasten →I samtidig.

Klokkeslett

Etter tilkobling eller etter et lengre strømbrudd blinker tre nuller og A i displayet.

1. Trykk på tasten I→ og tasten →.
2. Still inn klokkeslettet med tastene + og –.
Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

Endre klokkeslett

Merk: Det kan ikke være stilt inn noen annen tidsfunksjon. Trykk samtidig på I→ og →I for å slette programmerte tidsfunksjoner.

1. Trykk på tasten I→ og tasten →.
I midten av displayet blinker en prikk.
2. Endre klokkeslettet med tastene + eller –.
Etter få sekunder blir klokkeslettet aktivert.

Endre signaltone

Du kan velge mellom tre forskjellige signaltoner. Trykk på tasten – inntil ønsket signaltone er stilt inn.

Rengjøringsmiddel

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

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Egnet rengjøringsmiddel

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

Ikke rengjør

koketoppen med

- ufortynnet oppvaskmiddel eller maskinoppvaskmiddel
- skuremidler, ripende skuresvamper
- aggressive rengjøringsmidler som stekeovnspray eller flekkfjerner
- høytrykksspyler eller dampstråle

Ikke rengjør

stekeovnen med

- sterke eller skurende rengjøringsmidler
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler
- harde skureputer eller pussesvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

Vask nye svamper grundig før bruk.

Advarsel – Fare for forbrenning!

Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

| Område | Rengjøring |
|--|--|
| Utsiden av apparatet | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape. |
| Front i rustfritt stål | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet i et tynt lag med en myk klut. |
| Aluminium og plast | Glassrens: Rengjør med en myk klut. |
| Gasskokesone og gryteholder | Varmt såpevann Bruk lite vann, det må ikke komme i kontakt med blussunderdelene i drivmekanismen. Fjern straks overkok og matrester. Du kan ta av gryteholderen. Ikke rengjør gryteholderen i oppvaskmaskin. |
| Gassbrenner kokesone | Ta av brenneretelementet og dekselet, rengjør med såpevann. Gassutgangsåpningene må ikke tildekkes. Tennstifter: liten, myk børste. Gassbrennere fungerer bare når tennstiftene er rene. 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. Ikke rengjør brennerlokket i oppvaskmaskin. |
| Emaljerte overflater (glatte overflater) | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater, hos kundeservice eller i en faghandel. Påfør rengjøringsmiddelet i et tynt lag med en myk klut. |
| Emaljerte og selvrensende flater | Se informasjonen om overflatene i ovnsrommet i tabellen bak i denne bruksanvisningen. |
| Glassruter | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glasskrape eller stålskrubb i rustfritt stål. |
| Glassdeksel for ovnsrombelysning | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens. |

| | |
|-------------------------------|---|
| Dørtetning Må ikke tas av! | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler. |
| Stiger | Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste. |
| Tilbehør | Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål. |

Merknader

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

Overflater i ovnsrommet

Bakveggen og sidedelene i ovnsrommet er selvrensende. Du ser det på den ru overflaten.

Ovnsbunn og tak er emaljerte og har en glatt overflate.

Rengjøre emaljerte overflater

Rengjør glatte, emaljerte flater med en klut og varmt såpevann eller eddikvann. Tørk deretter av med en myk klut.

Vask bort fastbrente matrester med en fuktig klut og såpevann. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens.

La ovnsrommet stå åpent etter rengjøring slik at det tørker.

Merk: Matrester kan forårsake hvitt belegg. Dette er ufarlig og har ingen innvirkning på funksjonen. Om nødvendig kan du fjerne slike rester med sitronsyre.

Rengjøring av selvrensende flater

De selvrensende flatene er belagt med porøs, matt keramikk. Sprutrester fra baking og steking suges opp og reduseres mens apparatet er i drift.

Hvis de selvrensende flatene ikke renser seg selv tilstrekkelig lenger, og det oppstår mørke flekker, kan de rengjøres med rengjøringsfunksjonen. Se opplysningene i tilsvarende kapittel.

Obs!

Ikke bruk ovnsrens på de selvrensende overflatene. Overflatene tar skade. Hvis det kommer ovnsrens på disse flatene, må du umiddelbart tørke av dem med vann og en svamp. Ikke skrubbe eller bruk skurende rengjøringsmidler.


Holde apparatet rent

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

Tips

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

Rengjøre ovnsrommet

1. Hell 0,4 liter i midten av ovnsbunnen.
2. Still inn varmetype .
3. Still inn 50 °C med temperaturvelgeren.
4. Slå av apparatet etter 18 minutter.
5. La apparatet avkjøles.
6. Rengjør ovnsrommet med en klut.

Advarsel – Fare for forbrenning!

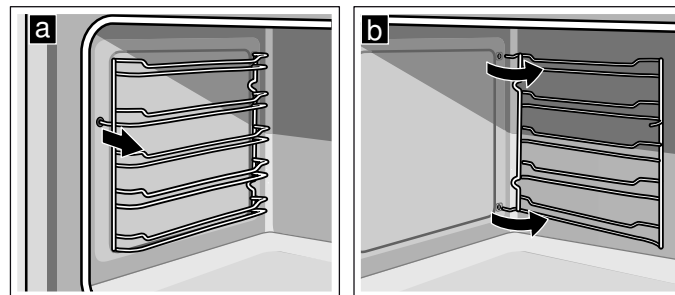
Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.



Ta ut stigen

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

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



Sette inn stigen

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

Apparatdør

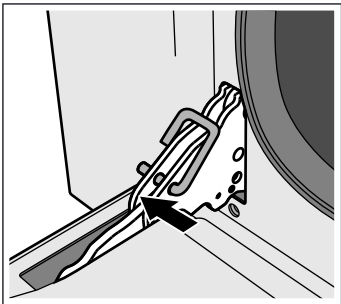
Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge, så fremt du sørger for grundig vedlikehold og rengjøring. Her kan du se hvordan apparatdøren kan rengjøres.

Montering og utmontering av glassruter

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

Demontere glassrutene

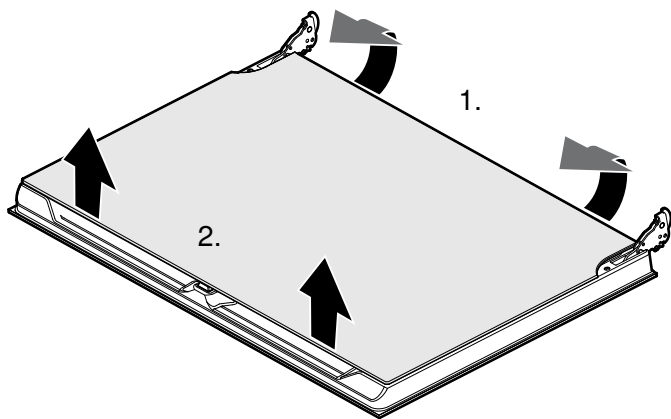
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Sperr begge hengslene til høyre og venstre med sikringsstiften.
Merk: Sikringsstiftene må stå helt inne i hullene på hengslene.



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

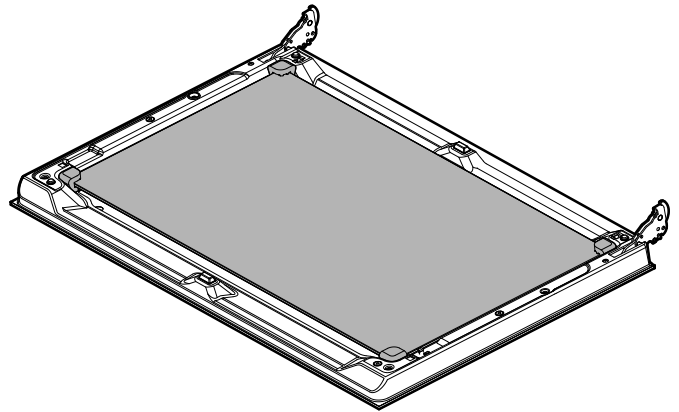
Obs!

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

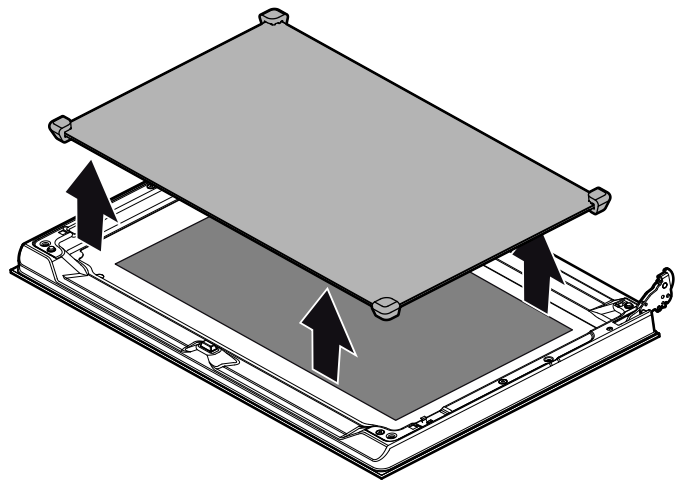


5. Ta ut den innerste glassruten.

6. Ta ut den midterste glassruten.



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



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

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

Montere glassrutene

1. Sett inn den midterste glassruten igjen.

Merknader

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

2. Sett inn den innerste glassruten igjen.

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

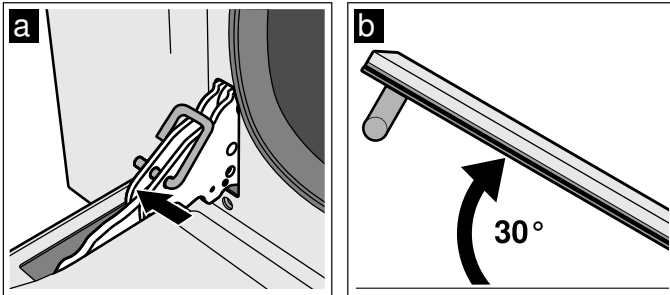
3. Fjern sikringsstiftene og lukk ovnsdøren.

Hekte apparatdøren på og av

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

Ta av apparatdøren.

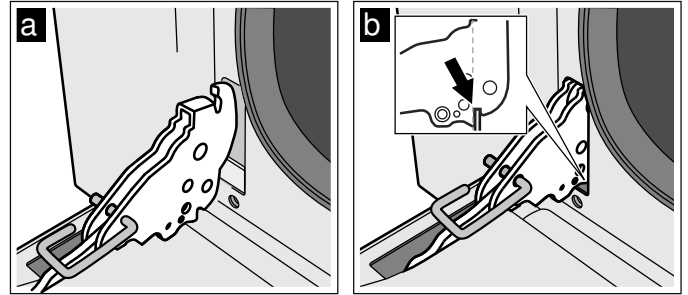
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Sperr begge hengslene til høyre og venstre med sikringsstiften **(a)**.
Merk: Sikringsstiftene må stå helt inne i hullene på hengslene.
3. Ta tak i siden på stekeovnsdøren med begge hender, og lukk den igjen ca. 30° **(b)**.



4. Løft stekeovnsdøren litt, og trekk den ut.
Merk: Ikke lukk stekeovnsdøren helt. Hengslene kan bli bøyd, og det kan oppstå skader på emaljen.

Sett inn apparatdøren.

1. Ta tak i siden på stekeovnsdøren med begge hender.
2. Skyv hengslene inn i utsparingene på stekeovnen **(a)**.
Merk: Pass på at hakket nede på hengslene smekker på plass i rammen til stekeovnen **(b)**.



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

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

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

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

Dersom dørhengslene ikke går ordentlig i lås, kan døren ikke lukkes ordentlig, varmen kan sive ut og deler av apparatet kan bli svært varme. Ta døren ut igjen for å unngå dette. Sett deretter døren inn igjen i henhold til tegningen, slik at sporet på undersiden av hengslene smekker på plass i rammen til stekeovnen.

? Hva kan du gjøre ved feil?

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

Feiltabell

| Feil | Mulig årsak | Tiltak/råd |
|--|---|---|
| Apparatet fungerer ikke. | Sikring defekt | Se etter i sikringsskapet om sikringen er i orden. |
| | Strømbrydd | Kontroller om kjøkkenlampen fungerer. |
| I displayet blinker nuller. | Strømbrydd | Still inn klokkeslettet på nytt. |
| Ovnslyset fungerer ikke. | Stekeovnslampe defekt | Skift stekeovnslampen. (Se avsnittet "Skifte stekeovnslampe") |
| Gassblusset tennes ikke. | Strømbrydd eller fuktige tennstifter | Bruk en gasstener eller fyrstikk for å tenne gassblusset. |
| | Blusslokket er ikke riktig plassert | Kontroller om blusslokket er riktig plassert. |
| Stekeovnen varmer ikke. | Sikring defekt | Kontroller sikringen, eller skift den ut. |
| | Funksjonsvelgeren er ikke stilt inn. | Still inn funksjonsvelgeren. |
| Alle retter som tilberedes i stekeovnen, blir svidd i løpet av kort tid. | Termostat defekt | Ta kontakt med kundeservice. |
| Glassruten i døren dugger når stekeovnen varmes opp. | Vanlig fenomen som skyldes temperaturforskjell. | Ikke mulig; ingen innvirkning på funksjonsevnen. |

Bytte stekeovnslampe

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

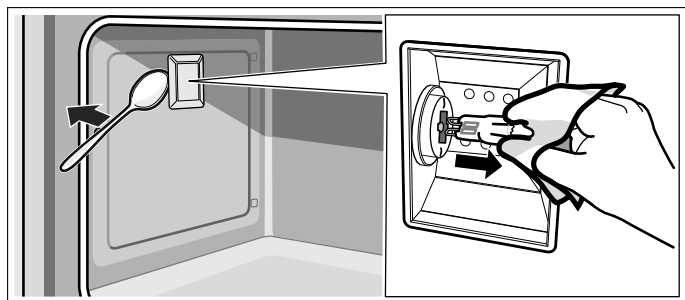
Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.

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

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

Reparasjoner som ikke skjer etter forskriftene, kan medføre betydelig risiko. Reparasjoner på apparatet skal kun utføres av fagpersoner. Ring kundeservice dersom noe må repareres.

7. Bytt ut pæren i stekeovnslampen med en pære av samme type:
Spenning: 230 V;
Effekt: 40 W;
Sokkel: G9;
Temperaturbestandighet: 300 °C
8. Sett på plass glassdekselet til stekeovnslampen igjen.
9. Monter stigene.
10. Ta ut kjøkkenhåndkleet igjen.
11. Slå på sikringen igjen.
12. Kontroller om ovnslyset nå fungerer.




Kundeservice

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

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Typeskiltet med disse numrene finner du på innsiden av klaffen til oppbevaringsskuffen.

For at du ikke skal behøve å lete lenge når du trenger disse numrene, kan du føre opp opplysningene for apparatet og telefonnummeret til kundeservice her.

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

Vær oppmerksom på at besøk av kundeservicetekniker ikke er kostnadsfritt dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder også i garantitiden.

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil































N 22 66 06 00

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

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

Matrett-tabell

| Ret | Vekt (i kg) | Varmetype | Innsetningshøyde | Temperatur i °C | Varighet i min. |
|----------------------|-------------|---|------------------|-----------------|--------------------------|
| Lasagne | 3-4 |  | 1 | 220-230 | 45-50 |
| Gratinert pasta | 3-4 |  | 1 | 220-230 | 45-50 |
| Kalvestek | 2 |  | 2 | 180-190 | 90-100 |
| Svin | 2 |  | 2 | 180-190 | 70-80 |
| Pølser | 1,5 |  | 4 | maks. | 15 |
| Oksestek | 1 |  | 2 | 200 | 40-45 |
| Kaninstek | 1,5 |  | 2 | 180-190 | 70-80 |
| Kalkunbryst | 2 |  | 2 | 180-190 | 110-120 |
| Nakkestek av svin | 2-3 |  | 2 | 180-190 | 170-180 |
| Stekt kylling | 1,2 |  | 2 | 180-190 | 65-70 |
| Svinekoteletter | 1,5 |  | 4 | maks. | 1. side 15 2. side 5 |
| Spareribs | 1,5 |  | 4 | maks. | 1. side 10 2. side 10 |
| Bacon | 0,7 |  | 5 | maks. | 1. side 7 2. side 8 |
| Svinefilet | 1,5 |  | 4 | maks. | 1. side 10 2. side 5 |
| Oksefilet | 1 |  | 5 | maks. | 1. side 10 2. side 7 |
| Regnbueørret | 1,2 |  | 2 | 150-160 | 35-40 |
| Breiflabb | 1,5 |  | 2 | 160 | 60-65 |
| Piggvar | 1,5 |  | 2 | 160 | 45-50 |
| Pizza | 1 |  | 2 | maks. | 8-9 |
| Brød | 1 |  | 2 | 190-200 | 25-30 |
| Focaccia | 1 |  | 2 | 180-190 | 20-25 |
| Gugelhupf (formkake) | 1 |  | 2 | 160 | 55-60 |
| Fruktkake | 1 |  | 2 | 160 | 35-40 |
| Ricotta-kake | 1 |  | 2 | 160-170 | 25-60 |
| Mørdeigskake | 1 |  | 2 | 160 | 20-25 |
| Paradiskake | 1,2 |  | 2 | 160 | 55-60 |
| Vannbakkels | 1,2 |  | 2 | 180 | 80-90 |
| Sukkerbrød | 1 |  | 2 | 150-160 | 55-60 |
| Risengrynsgrot | 1 |  | 2 | 160 | 55-60 |
| Brioche | 0,6 |  | 2 | 160 | 30-35 |

Merk: Ved tilberedning av mat kan det oppstå mye damp i ovnsrommet.

Apparatet er svært energieffektivt og avgir lite varme under drift. På grunn av de høye temperaturskjellene mellom innsiden av apparatet og de utvendige delene, kan det danne seg kondens på døren, betjeningsfeltet eller møbeloverflater i nærheten. Dette er normalt. Med forvarming og forsiktig åpning av døren kan kondens reduseres.

Testretter

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

Iht. EN 60350-1:2013 eller IEC 60350-1:2011.

Steking

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

Innsetningshøyder ved steking i to høyder:

- Universalpanne: Høyde 3
- Stekebrett: Høyde 1
- Former på risten
- Første rist: Høyde 3
- Andre rist: Høyde 1

Innsetningshøyder ved steking i tre høyder:

- Stekebrett: Høyde 5
- Universalpanne: Høyde 3
- Stekebrett: Høyde 1

Eplepai

Eplepai i én høyde: Sett mørke springformer diagonalt ved siden av hverandre.

Eplepai i to høyder: Sett mørke springformer diagonalt over hverandre.

Kaker i springformer av aluminium: Stek med over-/undervarme i én høyde. Bruk universalpannen i stedet for risten, og sett springformen på den.




Sukkerbrød









Sukkerbrød i to høyder: Sett springformer diagonalt over hverandre på ristene.

Merknader

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

Anvendte varmetyper:


-  Varmluft
-  Over-/undervarme
-  Over-/undervarme og vifte



| Rett | Tilbehør | Innset-tingshøy- de | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i min | Forvar- ming |
|-------------------------|---|------------------------|---|--------------------|-------------------|-----------------|
| Steking | | | | | | |
| Sprøytebakst, 1 høyde* | Emaljert stekebrett | 2 |  | 160-170 | 20-30 | Ja |
| Sprøytebakst, 2 høyder* | Emaljert stekebrett i høyde 1 Bake- og stekerist i høyde 3 | 1+3 |  | 160-170 | 15-25 | Ja |
| Småkaker, 1 høyde* | Bake- og stekerist | 3 |  | 160-170 | 20-25 | Ja |
| Småkaker, 2 høyder* | Bake- og stekerist i høyde 1 Emaljert stekebrett i høyde 4 | 1+4 |  | 150-160 | 25-30 | Ja |
| Sukkerbrød (1 stk.) | Springform med non-stick-belegg | 2 |  | 160-170 | 25-35 | Ja |
| Sukkerbrød (2 stk.) | 2 springformer med non-stick-belegg | 2 |  | 150-160 | 25-35 | Ja |
| Eplekake (1 stk.) | Kakeform med non-stick-belegg | 2 |  | 170-180 | 70-80 | Ja |
| Eplekaker (2 stk.) | 2 springformer med non-stick-belegg | 3 |  | 170-180 | 80-90 | Ja |
| * Bruk bakepapir | | | | | | |

Grilling

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

Anvendt varmetype:

-  Grill, stor flate

| Rett | Tilbehør | Innset-tingshøy- de | Var- metype | Temperatur i °C | Varighet i min | Forvarming |
|------------------------------|---|------------------------|---|--------------------|-------------------------|-----------------------|
| Grilling | | | | | | |
| Toast | Emaljert stekebrett + bakre bake-/ste-kerist | 5 |  | maks. | 5-6 | Nei |
| Biffburger, 10 stk., Ø 75 mm | Bake- og stekerist i høyde 5 og emaljert stekebrett i høyde 4 | 4+5 |  | maks. | 1. side 15 2. side 5 | Ja, minst 12 minutter |

Brukertips

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

Merknader

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

Tips om baking

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

Tips til steking og surring

| | |
|---|--|
| Steken er for mørk, og svoren er delvis brent, og/eller steken er for tørr. | Kontroller innsettingshøyden og temperaturen. Velg neste gang en lavere temperatur, og forkort ev. steketiden. |
| Skorpen er for tynn. | Hev temperaturen eller slå på grillen en kort stund etter at steketiden er over. |
| Steken ser fin ut, men sjuen er brent. | Velg en mindre stekegryte neste gang, og fyll på mer væske ved behov. |
| Steken ser fin ut, men sjuen er for lys og tynn. | Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett ev. mindre væske. |
| Ved surring brunes kjøttet. | Stekegryte og lokk må passe sammen og lukke godt. Senk temperaturen og etterfyll væske etter behov under surringen. |

Akrylamid i matvarer


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

Tips for tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

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

Innehållsförteckning

| | | |
|--|--|-----------|
|  | Bestämmelser för användningen | 76 |
|  | Viktiga säkerhetsanvisningar! | 76 |
| | Allmänt | 76 |
|  | Skadeorsaker | 78 |
| | Spishäll | 78 |
| | Ugn | 79 |
|  | Återvinning | 79 |
| | Spara effekt i ugnen | 79 |
| | Spara effekt på hällen | 79 |
| | Återvinning | 79 |
|  | Lär dig enheten | 80 |
| | Kontrollpanelen | 80 |
| | Klockan | 81 |
| | Spishällen | 81 |
| | Ugnen | 82 |
| | Kylfläkt | 83 |
| | Förvaringslådan | 83 |
|  | Tillbehör | 83 |
| | Snäpplägena | 84 |
| | Extratillbehör | 84 |
|  | Före första användning | 85 |
| | Ställa klockan | 85 |
| | Värma upp ugnen | 85 |
| | Rengör brännarhatten och spridaren | 85 |
| | Rengöra tillbehören | 85 |
| | Sätta i utdragsskensätsen | 85 |
|  | Använda maskinen | 86 |
| | Häll | 86 |
| | Ugn | 86 |
|  | Tidsfunktioner | 87 |
| | Timer | 87 |
| | Tillagningstid | 87 |
| | Färdigtid | 87 |
| | Kontrollera tidsinställningar | 88 |
| | Tid | 88 |
| | Ändra ljudsignal | 88 |
|  | Rengöringsmedel | 88 |
| | Lämpliga rengöringsmedel | 88 |
| | Ugnsytorna | 89 |
| | Håll enheten ren | 90 |
| | Rengöra ugnsutrymmet | 90 |
|  | Ugnsstegar | 90 |
| | Ta ur ugnsstegarna | 90 |
| | Sätta i ugnsstegarna | 90 |

| | | |
|---|--|-----------|
|  | Ugnsluckan | 91 |
| | Ta ur och sätta i luckans glasskivor | 91 |
| | Haka av och hänga på luckan | 92 |
|  | Hur åtgärda fel? | 93 |
| | Byta ugnslampan | 93 |
|  | Service | 94 |
|  | Testat i vårt provkök | 95 |
| | Maträttstabell | 95 |
| | Provrätter | 96 |
| | Användningstips | 97 |

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



Bestämmelser för användningen

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

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

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

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

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

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Använd aldrig skydd eller barnskydd som inte är avsedda för enheten. Risk för personskador!

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

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

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

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.
→ "Tillbehör" på sidan 83

Stäng gasledningens säkerhetsventil om enheten inte ska användas under en längre tid.



Viktiga säkerhetsanvisningar!

⚠ Varning – OM DET LUKTAR GAS!

Gas som strömmar ut kan orsaka explosion.

Vid gaslukt eller fel på gasinstallationen:

- Stäng av gastillförseln eller förslut gasflaskans ventil.
- Släck genast öppna lågor och cigaretter.
- Rör inte lampknapp eller brytare, dra inte ur kontakten ur eluttaget. Använd inte telefon eller mobiltelefon i huset.
- Öppna fönstren och vädra ur rummet.
- Ring kundservice eller kontakta gasverket.

⚠ Varning – Kvävningrisk!

När du lagar mat med gas bildas värme, fukt och förbränningsprodukter i det utrymme där enheten används. Se till att utrymmet är väl ventilerat. Eventuella naturliga vädringsöppningar ska vara öppna, alternativt kan en mekanisk ventilationsanordning (t.ex. en köksfläkt) installeras. Intensiv och långvarig användning av enheten kan kräva extra ventilation, t.ex. ett öppet fönster eller en mekanisk köksfläkt på maximal effekt.

Allmänt

⚠ Varning – Brandrisk!

- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.
- Brännbara föremål som förvaras i ugnsutrymmet kan antändas. Förvara aldrig brännbara föremål inuti ugnen. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Stäng av enheten och koppla ur nätkontakten eller slå av säkringen i säkringsskåpet. Stäng av gastillförseln.
- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.

- Enheten blir mycket varm, brännbara föremål kan fatta eld. Brännbara föremål (t.ex. sprejflaskor, rengöringsmedel) får inte förvaras under eller i närheten av enheten. Lägg aldrig brännbara föremål på eller i enheten.
- Gaskokplattor utan kokkärl blir snabbt mycket varma om de är på. Enheten samt eventuell köksfläkt ovanför kan skadas eller börja brinna. Fettrester i fläktens filter kan börja brinna. Starta inte gaskokplattor utan kokkärl.
- Enhetens baksida blir mycket varm. Detta kan orsaka skador på anslutningsledningarna. El- och gasledningarna får därför inte komma i beröring med enhetens baksida.

⚠ Varning – Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.
- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Tomma kokkärl blir extremt heta om de står på gaskokplattor som är igång. Hetta aldrig upp tomma kärl.

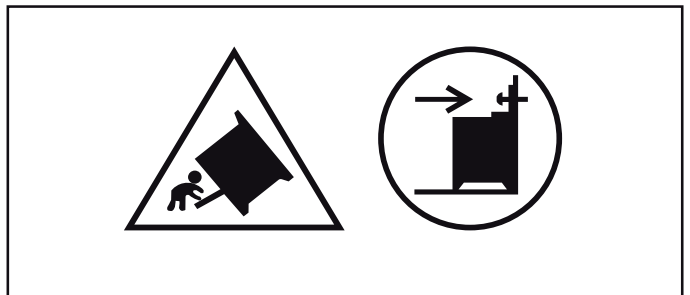
⚠ Varning – Skållningsrisk!

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

⚠ Varning – Risk för personskador!

- Reparat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Reparationer som inte är fackmässigt utgör en risk. Endast våra utbildade kundtjänsttekniker får utföra reparationer och byta skadade el- och gasledningarna. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i säkringsskåpet, och stäng av gastillförseln. Kontakta kundservice.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.
- Fel eller skador på enheten utgör en risk. Koppla aldrig in en defekt enhet. Dra ur nätkontakten eller koppla ur säkringen i säkringsskåpet. Stäng av gastillförseln. Kontakta service.
- Har kastruller, grytor och pannor fel storlek eller är trasiga eller felplacerade, så kan det leda till svåra personskador. Följ anvisningarna till kastruller, grytor och pannor.
- Om enheten placeras lös ovanpå en sockel kan den glida av. Se till att enheten fästs ordentligt på sockeln.

⚠ Varning – Vältrisk!!



Varning! Du måste sätta dit tippskyddet, så att enheten inte välter. Läs monteringsanvisningarna.

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

⚠ Varning – Fara för magnetpåverkan!!

Det sitter permanentmagneter i kontrollerna eller vreden. De kan påverka elektroniska implantat som t.ex. pacemaker och insulinpumpar. Håll 10 cm minimiavstånd till kontrollerna om du har elektroniska implantat.

⚠ Varning – Risk för överhettning!!

Övertäckta ventilationsöppningar i botten av enheten kan ge överhettning. Installera alltid enheten på fötter.

 Skadeorsaker**Spishäll****Obs!**

- Använd bara brännarna med kastrull, gryta eller panna på. Hetta inte upp tomma kastruller, grytor eller pannor. Botten blir skadad.
- Ta bort mat som kokar över direkt. Använd höga kastruller eller grytor för rätter med mycket vätska. Då kokar det inte över.
- Använd inte stekgrytor som kräver att du använder två brännare. Det ackumulerar värme. Det kan skada enheten.
- Använder du gasbrännarna, så avger de mer värme och fukt. Stommarna runt om får skador så småningom. Slå på fläkten eller vädra om du gör långkok.
- Iakttag tillverkarens anvisningar när det gäller specialtillbehör. Aluminiumfolie och plastkärl smälter på de heta kokzonerna.
- Placera kastrull eller panna mitt på brännaren. På så sätt får du en optimal överföring av värmen från brännarens låga till kastrullens eller pannans undersida. Handtagen tar inte skada och du sparar även energi.
- Se till att gasbrännaren är ren och torr. Brännarens huvud och fjärrlock ska sitta ordentligt på sina platser.
- Se till så att kokplattan inte slår på när locket är nere, t.ex. när barn leker.

Ugn

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: placera inga tillbehör direkt på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ aldrig några kärl direkt på ugnens botten. Det kan orsaka ackumulering av värme. Det här innebär att gräddnings- och tillagningstiderna inte stämmer, och emaljen kan få skador.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig ugnstätning: om ugnstätningen är jättesmutsig, går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt. Stommarna runt om kan få skador. Håll alltid ugnstätningen ren.
- Sitta på ugnsluckan: ställ inte något på den öppna ugnsluckan och sätt dig inte på den. Häng inte på ugnsluckan.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.
- Tunga tillbehör: dra inte ut fullastade tillbehör för långt utan att avlasta dem. Tunga tillbehör välter om du drar ut dem. Trycket av ugnsgallret på falsarna kan skada emaljen. Avlasta det utdragna tillbehöret genom att lyfta det lite med ena handen. Varning! Använd alltid grytlapp om tillbehöret är varmt.

Återvinning

Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara effekt i ugnen

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Öppna ugnsluckan så lite som möjligt när du tillagar, bakar eller ugnssteker.
- Du kan grädda flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det kortar gräddningstiden för den andra kakan. Du kan även baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du slå av ugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Spara effekt på hällen

- Använd alltid passande kastrullstorlek för maten som du ska laga. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan.
- Slå av på effekten i god tid innan.
- Lågan ska alltid ha kontakt med botten.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



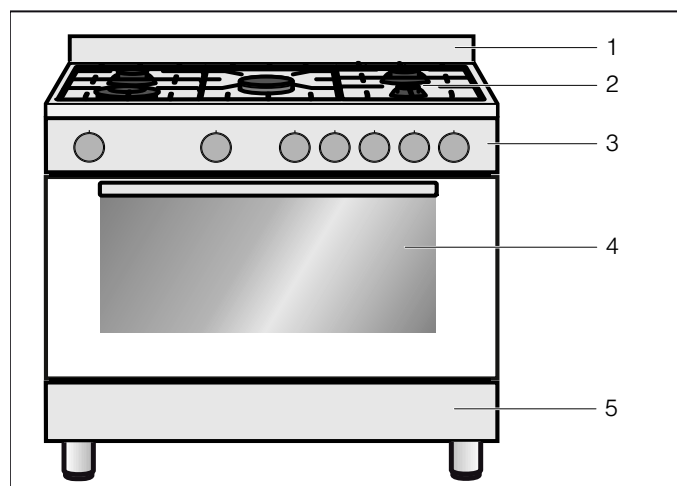
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Lär dig enheten

I detta avsnitt lär du känna din nya enhet. Nedan hittar du information om kontroller, spishäll och ugn, om funktioner och tillbehör.

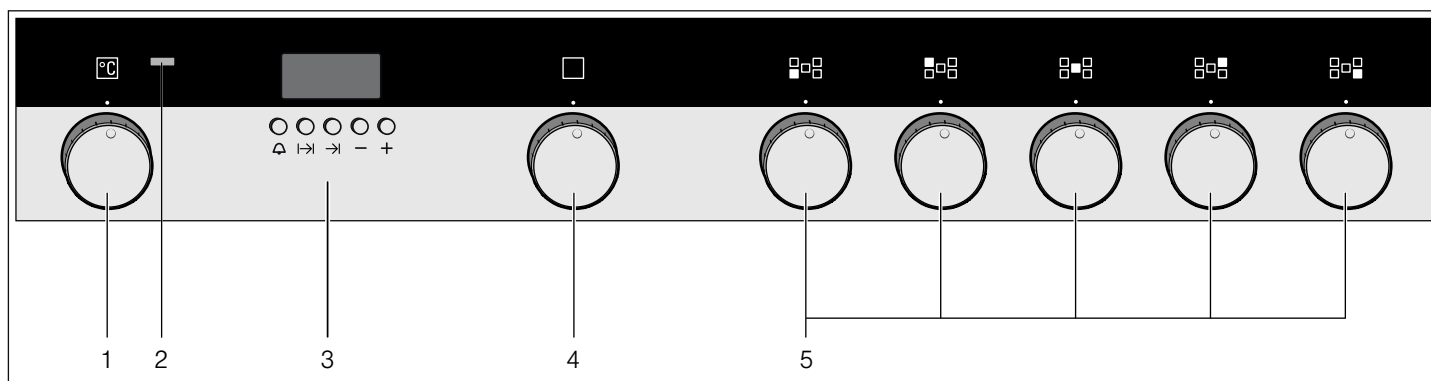
Det kan förekomma avvikelser beroende på typen av enhet.



Kommentar

- | | |
|---|----------------|
| 1 | Stänkskydd |
| 2 | Häll |
| 3 | Kontroller |
| 4 | Ugn |
| 5 | Förvaringsfack |

Kontrollpanelen



Kommentar

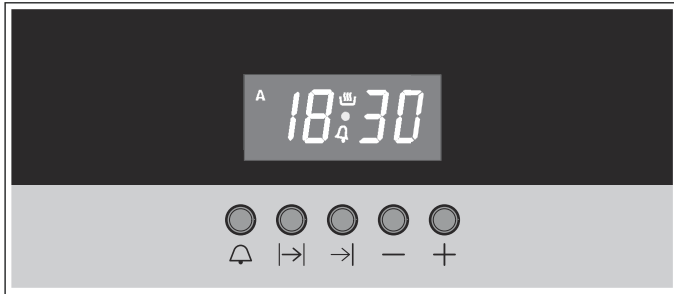
- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 | Termostatvred, ugnstemperatur |
| 2 | Kontrolllampa, ugn |
| 3 | Knappar och displayer |
| 4 | Vred, ugnsfunktioner |
| 5 | Kokzonsvred |

Klockan

Du kan ställa in en tillagningstid med klockan.

Enheten ger signal när tillagningstiden går ut.

Klockdisplay



Funktionsknappar klocka

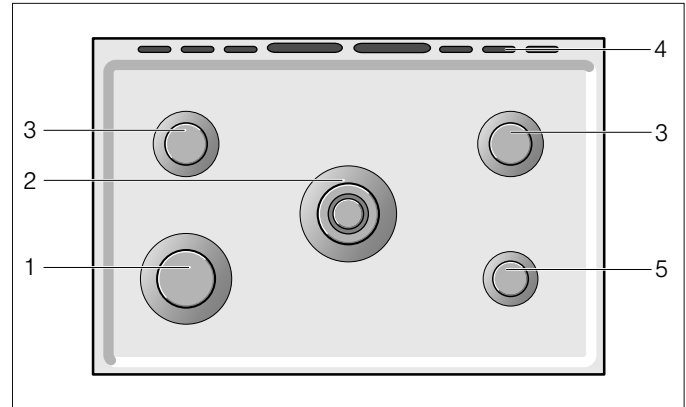
| Symbol | Betydelse | Användning |
|--------|-------------------------|---|
| | Timer | Öppna menyn för inställning av timern. Symbolen visar att timern är inställd. |
| - | Minus | Minska tillagningen/tiden |
| + | Plus | Öka tillagningen/tiden |
| | Tillagningstid | Öppna menyn för inställning av tillagningstiden |
| | Färdigtid | Öppna menyn för inställning av färdigtiden |
| | Klar att använda | Symbolen visar att enheten är klar att använda. |
| 18:30 | Tid eller tidsangivelse | Visar tid, timer-, tillagnings- och färdigtid. |
| A | Autoprogram | Symbolen visar att den finns ett sparad autoprogram. |

Spishällen

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

Det strömmar ut varmluft ur hällens ventilationsöppning. Ta aldrig på ventilationsöppningen.

Kom ihåg att på enheter med lock får du bara använda ugnsprisbrännaren när locket är öppet.



Kommentar

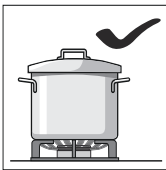
| | |
|---|-------------------------|
| 1 | Effektbrännare (2,9 kW) |
| 2 | Wokbrännare (4 kW) |
| 3 | Normallåga (1,8 kW) |
| 4 | Ventilationsöppning |
| 5 | Sparlåga (1,0 kW) |

Brännartyper

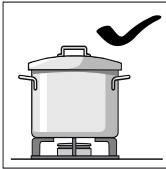
| Gasbrännaren | Kastrull-/panndiameter |
|----------------|------------------------|
| Sparlåga | 12 - 14 cm |
| Normallåga | 16 - 22 cm |
| Effektbrännare | 18 - 26 cm |
| Wokbrännare | 18 - 26 cm |

Varning

Följande råd bör följas för att spara energi och undvika skador på kokkärlen:

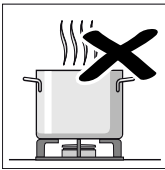
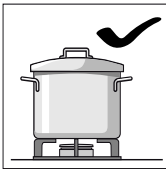


Använd kokkärl av lämplig storlek för varje brännare. Använd inte små kokkärl till stora brännare. Lågan ska inte nå kastrullens sidor.

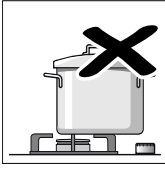
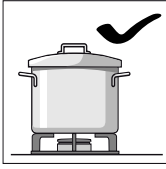


Använd aldrig deformerade kokkärl som kan stå ostadigt på spishällen. Kokkärl kan välta.

Använd enbart kärl med plan och tjock botten.

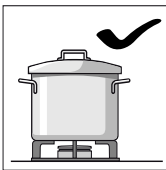


Tillaga inte utan lock eller med locket förskjutet. Annars förlorar man en del av energin.



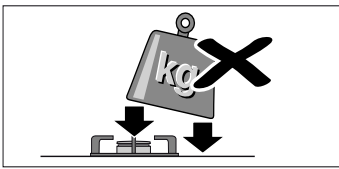
Placera kokkärlet mitt på brännaren. I annat fall kan det välta.

Använd inte stora kokkärl på brännarna nära reglagen. De kan skadas av alltför hög värme.

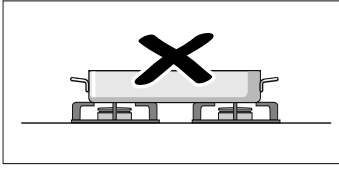


Placera kokkärlet på gallret, aldrig direkt på brännaren.

Försäkra dig om att galler och brännarnas lock sitter i rätt läge innan du använder dem.



Handska försiktigt med kokkärlen på spishällen. Utsätt inte spishällen för slag. Placera inte heller tunga föremål på den.



Använd inte två brännare eller värmekällor till en enda kastrull.

Undvik att använda grillpannor, lergods, etc. under en lång tid med maximal effekt.

Kokzonsvred

Med dessa vred ställer du in effekten för kokzonernas gasbrännare.

Symbolerna över vreden visar vilken gasbrännare vredet avser.

| Läge | Betydelse |
|------|-------------------------|
| ● | Av |
| ⊕ | Stor låga, maxeffekt |
| ⊖ | Sparlåga, lägsta effekt |

Ugnen

Du styr ugnen med hjälp av två vred. Funktionsvredet och termostadvredet.

Kontroller till ugnen

Funktionsvred

Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.

| Ugnsfunktion | Användning |
|----------------------------|--|
| ☉ Varmluft | För bakning eller ugnstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen. |
| 📄 Eco* | Effektoptimerad tillagning av utvalda maträtter. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. |
| ☼ Över-/undervärme & fläkt | För kakor med mycket saftig garnering. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. Fläkten sprider varmluften runt maten. |
| ☼ Över-/undervärme | För vanlig bakning och ugnstekning på en fals. Passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån. |
| ☼ Undervärme & fläkt | För att t.ex. baka av mjuk fruktkaka, konservering, tillagning i vattenbad. Värmen kommer underifrån. Fläkten sprider varmluften runt maten. |
| ☼ Varmluftsgrill | För ugnstekning av kött, fågel, hel fisk och stora köttbitar. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd. Fläkten sprider varmluften runt maten. |
| ☼ Stor grillyta | För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd. |
| ☼* Upptining | För skonsam upptining av djupfryst mat. |

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

Temperaturväljare

Termostadvredet ställer in den temperatur du vill ha.

| Läge | Betydelse |
|----------|--------------------------|
| ○ | Av |
| 50 - 260 | Temperaturintervall i °C |

Mellan inställning 260 och 0 finns ett stopp. Vrid inte förbi det här stoppet.

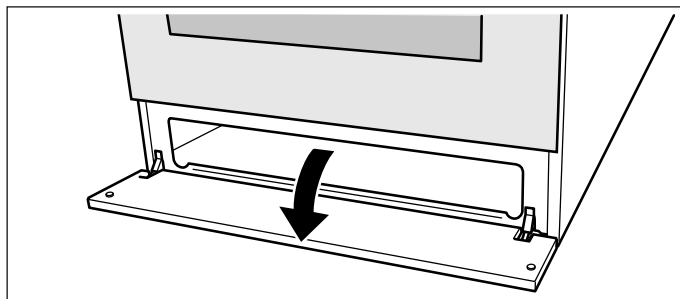
Kylfläkt

Varmluften evakueras via ventilationsöppningen. Kylfläkten slår på och av vid behov. Varning! Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir ugnen överhettad.

Kylfläkten har en viss eftergångstid, så att ugnen svalnar snabbare efter användning.

Förvaringslådan

Öppna förvaringslådan genom att fälla ned luckan.



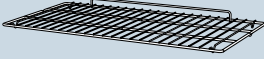
I den här lådan kan du förvara tillbehör till spisen eller ugnen.

⚠ Varning – Brandrisk!!

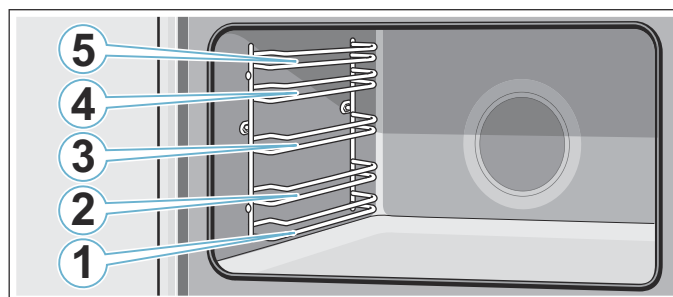
Förvara aldrig brännbara föremål i förvaringslådan.

Tillbehör

Det finns diverse tillbehör bipackade med enheten. Här får du en överblick över medföljande tillbehör och hur du använder dem.

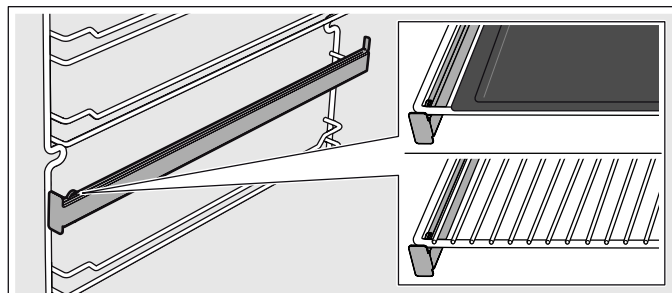
| Tillbehör | Beskrivning |
|--|---|
|  | Bak- och stekgaller För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter. |
|  | Emaljerad bakplåt För småkakor på plåt |
|  | Långpanna För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Långpannan går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. |
|  | Espressotillsats Tillsats för espressokanna som du ställer ovanpå sparlågan. |
|  | Låsstift Spärrar gångjärnen. |
|  | Utdragsskensats Utdragsskenor gör att du kan dra ut tillbehöret helt. |

Bakplåten och bak- och stekgallret går att sätta in på 5 olika falsar i ugnsutrymmet. Skjut alltid in tillbehöret tills det tar emot, så att det inte ligger emot luckglaset. Se till så att du alltid sätter in tillbehöret ordentligt i ugnen.



Utdragsskensats

Utdragsskenor gör att du kan dra ut tillbehöret helt. Se till så att fästet för bakplåt och galler snäpper fast i utbuktningen på utdragsskenorna.




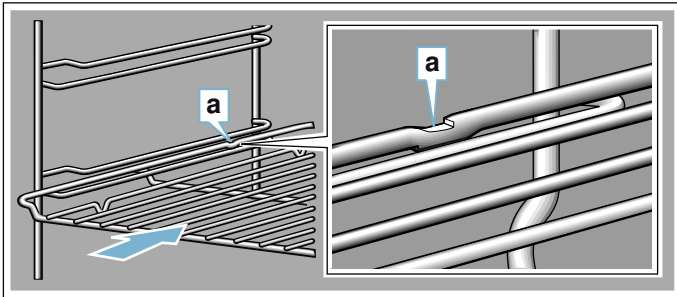
⚠ Varning – Brandrisk!!

Ställ aldrig plåtar, bakplåtar, stekpannor eller andra formar direkt på ugsbotten. Ugsbotten blir överhettad och kan ge enheten avsevärda skador.

Snäpplägena

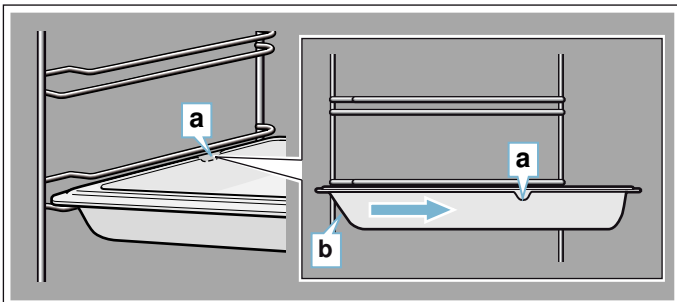
Tillbehöret går att dra ut halvvägs innan det snäpper fast. Snäpplägena ser till att tillbehören inte tippar när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

Du måste se till så att det bakre snäppfästet **a** pekar nedåt när du sätter i gallret. Den öppna sidan ska vara mot luckan med försänkningen nedåt .



Du måste se till så att det bakre snäppfästet **a** pekar nedåt när du sätter i plåtarna. Den sluttande kanten på tillbehöret **b** ska vara mot luckan.

Exempel i bilden: långpanna

**Extratillbehör**

Tillbehör köper du hos service.

| Tillbehör | Beskrivning |
|----------------------------|---|
| Emaljerad bakplåt | För småkakor på plåt Kundservicenummer: 11012235 |
| Långpanna | För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Långpannan går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. Kundservicenummer: 11012236 |
| Bak- och stekgaller | För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter. Kundservicenummer: 11012237 |
| Wokring | Tillsats för wokpanna som du ställer ovanpå wokbrännaren. Woktillsatsen gör att du kan använda pannor med botten-Ø > 26 cm (wokpannor, stekpannor, kastruller, rundbottnade pannor etc.). Kundservicenummer: 00745721 |
| Utdragsskenskats | Utdragsskenskats för en fals. Kundservicenummer: 12006236 |

Före första användning

Du måste göra ett par inställningar innan du kan använda enheten: Rengör dessutom ugnsutrymme och tillbehör.

Ställa klockan

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

1. Tryck på |> och >|.
2. Ställ klockan med + och -.

Värma upp ugnen

Rengöring av ugnen

1. Ta ut tillbehör och ugnsstegar ur ugnen.
2. Ta bort alla förpackningsrester som t.ex. frigitbitar ur ugnen.
3. Vissa delar har en skyddsfolie. Ta bort skyddsfolien.
4. Rengör enheten utvändigt med en mjuk, fuktad trasa.
5. Rengör ugnen med varmt vatten och diskmedel.

Värma upp ugnen

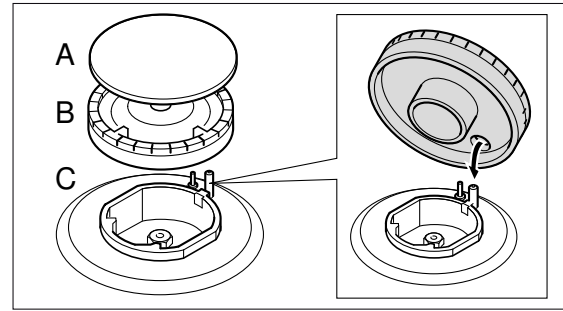
Värm upp ugnen tom och stängd för att få bort lukten av ny ugn.

1. Vrid upp termostatvredet på maxtemperatur.
2. Slå av ugnen efter 45 min.

Rengöring av ugnen

1. Rengör ugnen med varmt vatten och diskmedel.
2. Sätt i ugnsstegarna.

Rengör brännarhatten och spridaren



1. Rengör brännarhatten (A) och spridaren (B) med vatten och diskmedel.
2. Låt delarna torka ordentligt.
3. Sätt på spridaren (B) på brännaren (C).
4. Sätt brännarhatten (A) exakt på spridaren (B).

Rengöra tillbehören

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

Sätta i utdragsskensatsen

Monteringsanvisningar till utdragsskenorna medföljer satsen.



Använda maskinen

Kontrollerna och hur de fungerar har du ju lärt dig redan. Nu ska vi lära dig att ställa in enheten. Du får lära dig vad som händer när du slår på och av samt hur du ställer in ugnsfunktionerna.

Häll

Slå på gasbrännaren

Anvisningar

- Enheter med lock får du bara slå på när locket är uppfällt.
 - Brännarhatten ska alltid sitta exakt på spridaren. Slitsarna i spridaren får inte vara igensatta. Alla delar måste vara torra.
 - Se till att eventuell klimatanläggning, fläkt eller liknande inte orsakar luftdrag direkt mot kokzonen.
1. Tryck på vredet till den kokzon du vill ha och vrid till läge
 - Brännaren tändes.
 2. Håll vredet intryckt ett par sekunder tills lågan har är stabil.
 3. Ställ in den effekt du vill ha.

| Läge | Betydelse |
|------|-------------------------|
| | Sparlåga, lägsta effekt |
| | Stor låga, maxeffekt |

Mellan ● och

Om lågan slocknar igen

Vrid av vredet. Vänta en minut och vrid på igen.

Varning – Brandrisk!

När lågan slocknar strömmar gasen ut. Lämna inte gasbrännaren utan uppsikt när du använder enheten. Se till så det inte finns något drag.

Om det inte går att tända gasbrännaren

Du kan tända brännaren med tändare eller tändstickor vid strömavbrott eller om tändningen blivit fuktig.

Slå av gasbrännaren

Vrid vredet till den kokzon du vill ha till läge ●

Ugn

Använda ugnen

Slå på ugnen

Anvisning: Håll luckan stängd när enheten är igång.

1. Vrid funktionsvredet till den ugnsfunktion du vill ha.
2. Vrid termostatvredet till den temperatur du vill ha. Ugnen går igång.

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

Anvisning: Kontrolllampan lyser även när funktionsvredet är i nolläge vid inställd temperatur. Ugnen börjar inte värma upp förrän det finns en inställd ugnsfunktion.

Slå av ugnen




1. Ställ funktionsvredet i läge o.
2. Vrid termostatvredet till o. Ugnen slår av.

Tidsfunktioner


Enheten har olika tidsfunktioner.

Timer


Timern går även att använda som äggklocka. Den fungerar oberoende av ugnen. Timern har egen signal. På så sätt hör du om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

1. Tryck en gång på knappen .
 blinkar på displayen.
2. Ställ timern med **+** eller **-**.
Enheten sparar inställd tid inom några sekunder. Timern startar. Du får upp  och tiden på displayen.


Timertiden har gått ut

Enheten ger signal.  blinkar. Slå av timern med någon av knapparna.

Ändra timertiden

1. Tryck på .
2. Ändra timerinställningen med **+** eller **-**. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

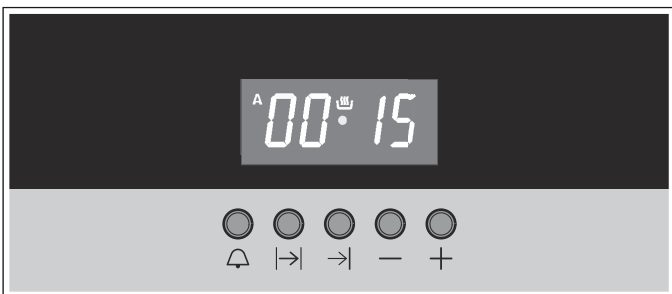
Radera timertid

1. Tryck på knappen .
2. Slå av timern med **+** och **-**.


Tillagningstid

Du kan ställa in maträttens tillagningstid på ugnen. Ugnen slår av automatiskt när tillagningstiden går ut. Du behöver inte avbryta det du håller på med för att slå av ugnen. Och tillagningstiden överskrids inte av misstag.

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.
2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.
3. Tryck på knappen **I→I**.
Du får upp 0:00 på displayen och **A** blinkar.
4. Ställ in tillagningstiden med **+** eller **-**.
Enheten sparar tillagningstiden inom några sekunder. **A** lyser fast.



Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. **A** blinkar och  slocknar. Ugnsuppvärmningen slår av. Tryck på **I→I** och **→I** samt vrid funktionsvred och termostat till nolläge. Ugnen är av.

Ändra tillagningstiden

1. Tryck på knappen **I→I**.
2. Ändra tillagningstiden med **+** eller **-**.
Enheten sparar ändringen inom några sekunder.




Radera tillagningstiden

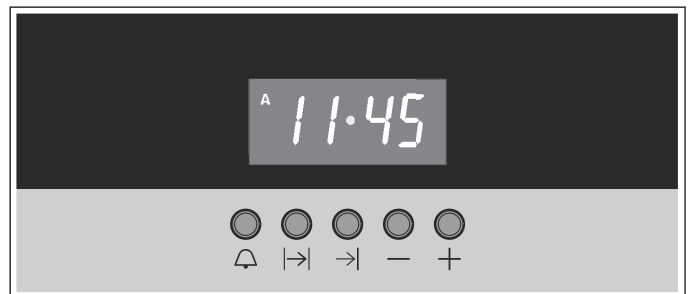
1. Tryck på knappen **I→I**.
2. Återställ tillagningstiden till 0:00 med **-**.
Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Ändringen blir sparad direkt om du använder **+** och **-**. Tillagningstiden raderas.

Färdigtid


Du kan flytta tiden för när maten ska vara klar. Ugnen slår på automatiskt och är klar den tid du anger. Du kan t.ex. sätta maten i ugnen på morgonen och ställa in enheten så att maten är klar till lunch.

Låt inte livsmedel stå för länge i ugnen, de kan bli förstörda.

1. Ställ in funktionsvredet.
2. Ställ in termostatvredet.
3. Tryck på knappen **I→I**.
4. Ställ in tillagningstiden med **+** eller **-**. Du får upp **A** och  på displayen.
5. Tryck på knappen **→I**.
Du får upp tiden då maten är klar på displayen.
6. Flytta fram färdigtiden med **+** eller **-**.
Ugnen sparar inställningarna inom några sekunder och ställer sig i standbyläge. Displayen visar tiden när maträtten är klar. **A** lyser konstant  slocknar. Du får upp  på displayen när ugnen går igång.



Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. **A** blinkar och  slocknar. Ugnsuppvärmningen slår av. Tryck på **I→I** och **→I** samt vrid funktionsvred och termostat till nolläge. Ugnen är av.

Flytta färdigtiden

1. Tryck på knappen **→I**.
2. Flytta färdigtiden med **+** eller **-**.
Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Anvisning: Flytta inte fram färdigtiden om tillagningstiden redan börjat räkna ned. Då blir inte slutresultatet det avsedda.

Radera färdigtiden

1. Tryck på knappen →I.
2. Återställ färdigtiden till aktuell tid med –. Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Ugnen går igång. Ugnen startar om du använder + och –.

Kontrollera tidsinställningar

Om flera tidsfunktioner är inställda, så lyser respektive symbol på displayen.

Ska du kolla timertiden, tryck på ⏲.

Ska du kolla tillagningstiden, tryck på I→I.

Ska du kolla färdigtiden, tryck på →I.

Du får upp värdet på displayen i några sekunder. Kollar du inte upp någon tidsfunktion, så står tiden på displayen.

Vill du radera en inställd tillagningstid eller färdigtid, tryck samtidigt på I→I och →I.

Tid

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

1. Tryck på I→I och →I.
2. Ställ klockan med + och –. Enheten sparar ändringen inom några sekunder.

Ställa klockan

Anvisning: Inga andra tidsfunktioner får vara inställda. Tryck samtidigt på I→I och →I, så raderar du inprogrammerade tidsfunktioner.

1. Tryck på I→I och →I. En punkt blinkar mitt på displayen.
2. Ställ om klockan med + eller –. Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Ändra ljudsignal

Ljudsignalen går att ändra i 3 lägen. Tryck på – tills du ställt in den ljudsignal du vill ha.

Rengöringsmedel

Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör enheten ordentligt.

Varning – Risk för stötar!

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

Varning – Risk för brännskador!

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

Lämpliga rengöringsmedel

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

Använd

till hällen

- inte koncentrerat diskmedel eller maskindiskmedel
- inte skurmedel, inga svampar om kan repa
- inga starka rengöringsmedel som ugnsgrengöring eller fläckborttagningsmedel
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.

Använd

till ugnen

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

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Varning – Risk för brännskador!

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

| Område | Rengöring |
|-------------------------------------|---|
| Enhetens utsida | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. |
| Rostfri front | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel avsett för varma rostfria ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa. |
| Aluminium och plast | Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. |
| Gashäll och kärlstöd | Varmvatten och diskmedel. Använd bara lite vatten, det får inte tränga ned via brännarens underdel till enhetens inre. Torka genast bort matrester samt när det kokar över. Kärlstöden går att ta av. Diska inte kärlstödet i diskmaskin. |
| Gasbrännare kokzon | Ta av spridare och brännarhatt, rengör med vatten och diskmedel. Spridaröppningarna får inte vara igensatta. Piezotändningen: liten, mjuk borste. Tändningarna måste vara rena för att gasbrännarna ska fungera. Torka av alla delar ordentligt. Sätt tillbaka dem ordentligt. Brännarhattarna är svartemaljerade. Färgen skiftar med tiden. Det påverkar inte funktionen. Diska inte brännarhatten i diskmaskin. |
| Emaljtor (slät yta) | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel avsett för varma rostfria ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa. |
| Emaljerade och självrengörande ytor | Följ anvisningarna till ugnsytorna vid tabellen. |
| Luckglasen | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa eller skurbollar på rostfritt. |
| Ugnsbelysnings lampglas | Varmt vatten och diskmedel Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring. |
| Lucktätningen Ta inte bort den! | Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba in. |
| Ugnsstegarna | Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste. |
| Tillbehör | Varmt vatten och diskmedel Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll. |

Anvisningar

- Det kan uppstå mindre missfärgningar på fronten beroende på de olika materialen, t.ex. glas, plast eller metall.
- Skuggorna på luckglasen som ser ut som vattenspår är reflexer från ugnsbelysningen.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelser. Det är helt normalt och påverkar inte funktionen.
Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Det är därför de kan vara lite skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

Ugnsytorna

Ugnens bakvägg, tak och sidoväggar är självrengörande. Det ser du på den skrovliga ytan.

Ugnsbotten och tak är emaljerade och har glatt yta.

Rengöra emaljtorna

Rengör de glatta emaljtorna med disktrasa och varmt vatten med diskmedel eller ättikslösning. Eftertorka med mjuk trasa.

Blöt upp fastbrända matrester med fuktig trasa och varmt vatten med diskmedel. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll eller ugnsrengöring.

Lämna ugnen öppen efter rengöring, så att den torkar.

Anvisning: Livsmedelsrester kan ge vita beläggningar. De är inte farliga och påverkar inte funktionen. Du kan ta bort dem med citronsyra, om det behövs.

Rengöra självrengörande ytor

De självrengörande ytorna har en porös, matt keramikbeläggning. Stänk från bakning och ugnsstekning suggs upp av beläggningen när enheten är på.

Du kan få rent de självrengörande ytorna med rengöringsfunktionen när de inte längre rengör sig själva och du ser mörka fläckar. Följ anvisningarna i resp. kapitel.

Obs!

Använd aldrig ugnsrengöring på de självrengörande ytorna. Risk för ytskador! Om det hamnar ugnsrengöring på ytorna, torka genast bort med disksvamp. Gnugga inte och använd inte skurmedel.


Håll enheten ren

Håller du enheten ren och tar bort smutsen omgående, så fastnar smutsen inte så hårt.

Tips

- Rengör ugnsutrymmet efter varje användning. Då bränner smutsen inte fast.
- Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt.
- Använd långpannan när du gräddar väldigt kladdiga kakor.
- Använd lämplig form vid ugnstekning, t.ex. en stekgryta.

Rengöra ugnsutrymmet

1. Häll 4 dl vatten mitt på ugnsbotten.
2. Ställ in ugnsfunktion .
3. Ställ termostaten på 50°C.
4. Slå av ugnen efter 18 minuter.
5. Låt enheten svalna.
6. Rengör ugnsutrymmet med trasa.

Varning – Risk för brännskador!

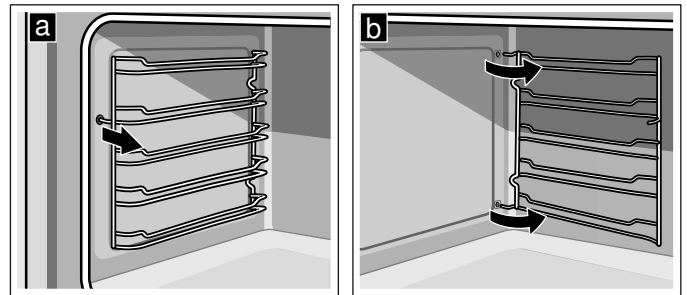
Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Ugnstegar

Ta ur ugnstegarna

Ugnstegarna är 3-punktsinfästa i ugnens sidoväggar.

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



Sätta i ugnstegarna

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

Ugnsluckan

Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Här får du lära dig att rengöra luckan.

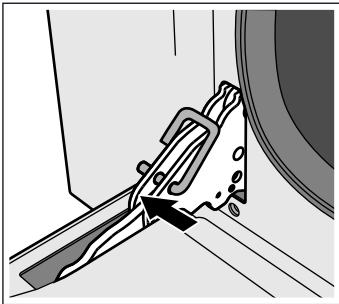
Ta ur och sätta i luckans glasskivor

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

Ta ur luckglasen

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

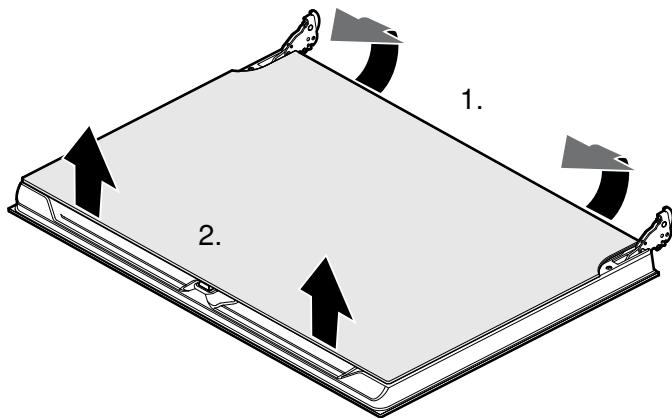
Anvisning: Låsstiften ska sitta ordentligt i gångjärnshålen.



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

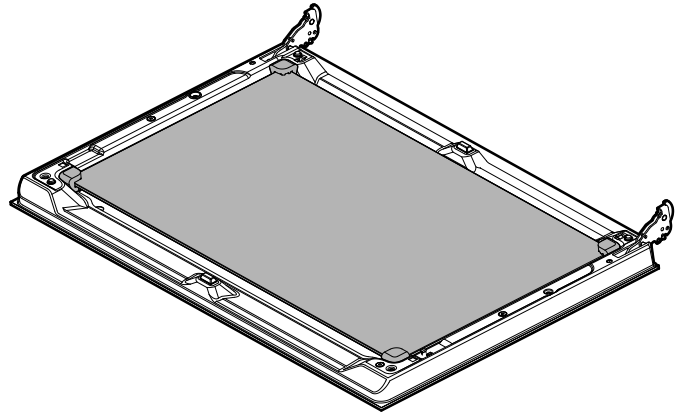
Obs!

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

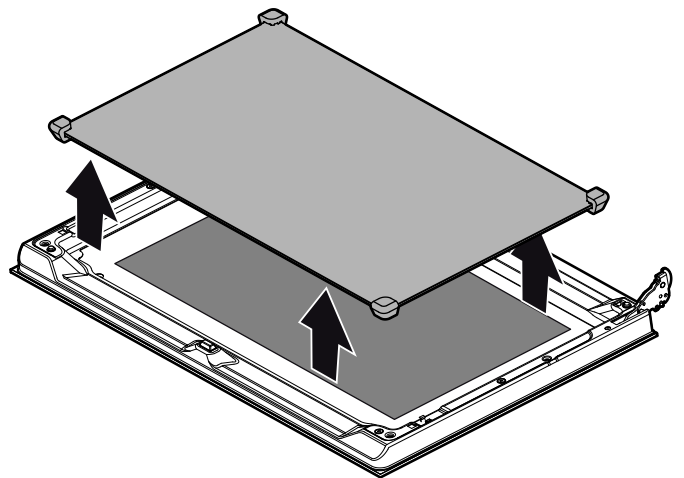


5. Ta ur det inre luckglaset.

6. Ta ur mellanglaslet.



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



Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

Varning – Risk för personsador!

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

Sätta i luckglasen

1. Sätt i mellanglaslet igen.

Anvisningar

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

2. Sätt i inre luckglaset igen.

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

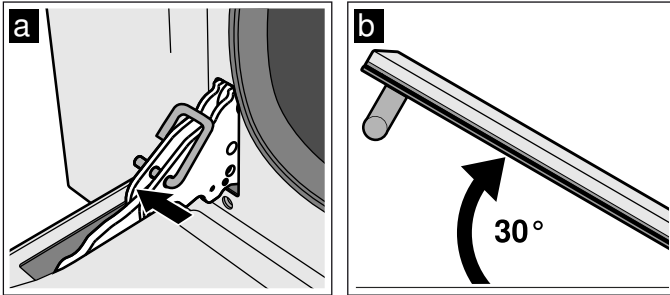
3. Ta bort låsstiften och stäng ugnsluckan.

Haka av och hänga på luckan

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

Haka av ugnsluckan

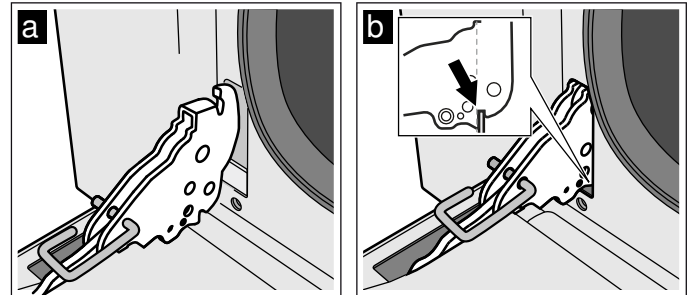
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Lås vänster och höger gångjärn med låsstiften (a).
Anvisning: Låsstiften ska sitta ordentligt i gångjärnshålen.
3. Fatta sidan av ugnsluckan med båda händerna och stäng ugnsluckan ca 30° (b).



4. Lyft och dra ur ugnsluckan.
Anvisning: Stäng inte ugnsluckan helt. Gångjärnen kan bli böjda och skada emaljen.

Haka på ugnsluckan

1. Fatta sidan av ugnsluckan med båda händerna.
2. Sätt i gångjärnen i urtagen på ugnen (a).
Anvisning: Skåran under gångjärnen ska snäppa fast i ugnsråmen (b).



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

⚠ Varning – Risk för personskador!!

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

⚠ Varning – Risk för personskador!!

Om luckgångjärnen inte snäpper fast rätt, så stänger inte luckan ordentligt, värmen kan komma ut och enhetens delar kan bli mycket varma. Undvik det genom att haka av luckan igen. Häng sedan på luckan som ritningen visar, så att skåran på undersidan av gångjärnet snäpper fast i ugnsinfattningen.

? Hur åtgärda fel?

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla om du kan åtgärda felet själv med hjälp av felsökningstabellen innan du kontaktar service.

⚠ Varning – Risk för personskador!!

Obehöriga reparationer kan leda till risksituationer. Det är bara behörig elektriker som får göra reparationer på enheten. Behöver enheten reparation, kontakta service!

Felsökningstabell

| Fel | Möjlig orsak | Åtgärd/anvisning |
|--|--|--|
| Enheten fungerar inte. | Trasig säkring | Kontrollera att säkringen är hel i proppskåpet. |
| | Strömavbrott | Kolla om kökslampan lyser. |
| Nollor blinkar på displayen. | Strömavbrott | Ställ klockan igen. |
| Ugnsbelysningen fungerar inte. | Ugnslampan är trasig | Byt ugnslampan. (Se avsnittet "Byta ugnslampan") |
| Gasbrännaren tändes inte. | Strömavbrott eller fuktig tändning | Tänd gasbrännaren med gniständare eller tändstickor. |
| | Brännarlocket sitter inte rätt | Kontrollera om brännarlocket sitter rätt. |
| Ugnen blir inte varm. | Trasig säkring. | Kontrollera eller byt säkringen. |
| | Funktionsvredet är felinställt. | Ställ in funktionsvredet. |
| Alla ugnsstillagade rätter blir snabbt brända. | Trasig termostat | Kontakta service. |
| Luckglaset immar igen när ugnen värmer upp. | Normalt, det beror på temperaturskillnaden | Ingen; påverkar inte enhetens funktion. |

Byta ugnslampan

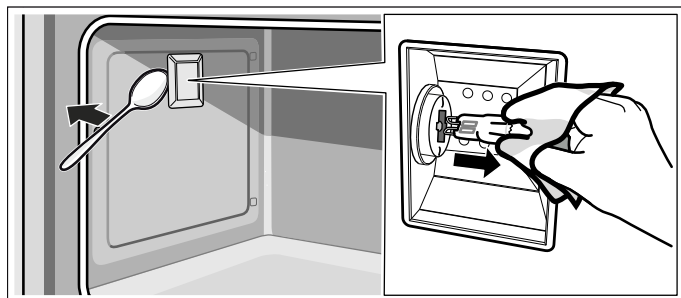
Byt ugnslampan om den är trasig. Du hittar temperaturtåliga reservlampor hos service eller återförsäljarna. Ange enhetens E- och FD-nummer. Använd inga andra typer av lampor.

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

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

7. Byt ugnslampan mot en ny av samma typ:
Spänning: 230 V;
Effekt: 40 W;
Fattning: G9;
Temperaturlighet: 300°C
8. Sätt på lampglaset till ugnsbelysningen igen.
9. Sätt i ugnsstegarna.
10. Ta ur kökshandduken.
11. Sätt i säkringen igen.
12. Kontrollera om ugnsbelysningen fungerar.






Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) så att vi kan hjälpa dig snabbt och effektivt. Märkskylten med numren sitter på insidan av luckan till förvaringsfacket.

För att du inte ska behöva leta, kan du skriva in uppgifterna om din enhet och telefonnumret till kundservice här.

| E-nr. | FD-nr. |
|--|--------|
| | |
| Kundservice  | |

Tänk på att ett besök av servicetekniker, som har orsakats av felaktig användning, kostar pengar även under garantiperioden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate































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

Testat i vårt provkök.

Här hittar du flera olika maträtter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsställning och temperatur som passar bäst till maträtten. Du får information om lämpliga tillbehör och på vilken fals du ska sätta in dem. Du får tips om både formar och tillagning.

Anvisning: När livsmedel tillagas kan det uppstå mycket vattenånga inne i ugnen. Din enhet är mycket energisnål och avger endast lite värme utåt när den är i drift. På grund av de stora temperaturskillnaderna mellan enhetens inre utrymme och de yttre delarna kan det uppstå kondensvatten på luckan, kontrollpanelen eller närliggande möbelytor. Det är ett normalt fysikaliskt fenomen. Genom att förvärma eller försiktigt öppna luckan kan man minska kondensen.

Maträttstabell

| Maträtt | Vikt (i kg) | Ugnsfunktion | Fals | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|------------------|-------------|---|------|-----------------|------------------------------|
| Lsgne | 3-4 |  | 1 | 220-230 | 45-50 |
| Gratinerad pasta | 3-4 |  | 1 | 220-230 | 45-50 |
| Kalvstek | 2 |  | 2 | 180-190 | 90-100 |
| Fläsk | 2 |  | 2 | 180-190 | 70-80 |
| Grillkorv | 1,5 |  | 4 | max. | 15 |
| Nötstek | 1 |  | 2 | 200 | 40-45 |
| Kaninstek | 1,5 |  | 2 | 180-190 | 70-80 |
| Kalkonbröst | 2 |  | 2 | 180-190 | 110-120 |
| Fläskkarréstek | 2-3 |  | 2 | 180-190 | 170-180 |
| Stekkyckling | 1,2 |  | 2 | 180-190 | 65-70 |
| Fläskkotletter | 1,5 |  | 4 | max. | 1:a sidan 15 2:a sidan 5 |
| Spareribs | 1,5 |  | 4 | max. | 1:a sidan 10 2:a sidan 10 |
| Fläsk | 0,7 |  | 5 | max. | 1:a sidan 7 2:a sidan 8 |
| Fläskfilé | 1,5 |  | 4 | max. | 1:a sidan 10 2:a sidan 5 |
| Oxfile | 1 |  | 5 | max. | 1:a sidan 10 2:a sidan 7 |
| Regnbågsöring | 1,2 |  | 2 | 150-160 | 35-40 |
| Marulk | 1,5 |  | 2 | 160 | 60-65 |
| Piggvar | 1,5 |  | 2 | 160 | 45-50 |
| Pizza | 1 |  | 2 | max. | 8-9 |
| Bröd | 1 |  | 2 | 190-200 | 25-30 |
| Focaccia | 1 |  | 2 | 180-190 | 20-25 |
| Gugelhupf | 1 |  | 2 | 160 | 55-60 |
| Fruktkaka | 1 |  | 2 | 160 | 35-40 |
| Ricotta-kaka | 1 |  | 2 | 160-170 | 25-60 |
| Mördegskakor | 1 |  | 2 | 160 | 20-25 |
| Paradiskaka | 1,2 |  | 2 | 160 | 55-60 |
| Petit-chouxer | 1,2 |  | 2 | 180 | 80-90 |
| Biskvier | 1 |  | 2 | 150-160 | 55-60 |
| Risgrynsgröt | 1 |  | 2 | 160 | 55-60 |
| Brioche | 0,6 |  | 2 | 160 | 30-35 |

Provrätter

Tabellerna är framtagna av provningsinstitut för att underlätta tester av enheten.

Enligt EN 60350-1:2013 och IEC 60350-1:2011.

Gräddning

Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

Gräddning på två falsar:

- Långpanna: fals 3
Bakplåt: fals 1
- Former på gallret
första gallret: fals 3
andra gallret: fals 1

Gräddning på tre falsar:

- Bakplåt: fals 5
- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

Äppelpaj med lock

Äppelpaj på en fals: ställ mörka springformar omlott.

Äppelpaj på två falsar: ställ mörka springformar omlott över varandra.

Kakor i springformar av tunn plåt: baka med över- och undervärme på en fals. Använd långpanna i stället för galler och ställ springformarna i den.

Tårtbotten med vatten, utan fett







Biskvibotten på två falsar: sätt springformerna omlott över varandra på gallren.

Anvisningar

- Inställningsvärdena gäller när man ställer i en uppvärmd ugn.
- Följ anvisningarna om förvärmning i tabellerna. Inställningsvärdena gäller inte snabbuppvärmning.
- Välj till att börja med de lägre angivna temperaturerna för att baka.

Använda ugnsfunktioner:

-  Varmluft
-  Över-/undervärme
-  Över-/undervärme & fläkt

| Maträtt | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter | Förvärm |
|-------------------------|---|------|---|-----------------|--------------------------|---------|
| Gräddning | | | | | | |
| Spritskakor, 1 fals* | Emaljerad bakplåt | 2 |  | 160-170 | 20-30 | Ja |
| Spritskakor, 2 falsar* | Emaljerad bakplåt på fals 1 Bak- och stegaller på fals 3 | 1+3 |  | 160-170 | 15-25 | Ja |
| Småkakor, 1 fals* | Bak- och stegaller | 3 |  | 160-170 | 20-25 | Ja |
| Småkakor, 2 falsar** | Bak- och stegaller på fals 1 Emaljerad bakplåt på fals 4 | 1+4 |  | 150-160 | 25-30 | Ja |
| Tårtbotten (1 st.) | Springform med släppa lätt-beläggning | 2 |  | 160-170 | 25-35 | Ja |
| Tårtbotten (2 st.) | 2 springformar med släppa lätt-beläggning | 2 |  | 150-160 | 25-35 | Ja |
| Äppelkaka (1 st.) | Bakform med släppa lätt-beläggning | 2 |  | 170-180 | 70-80 | Ja |
| Äppelkakor (2 st.) | 2 springformar med släppa lätt-beläggning | 3 |  | 170-180 | 80-90 | Ja |
| * Använd bakplåtspapper | | | | | | |

Grilla

Sätt dessutom in långpannan. Den fångar upp köttsaften och håller ugnsutrymmet rent.

Använd uppvärmningstyp:

- Stor grillnya

| Maträtt | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter | Förvärm |
|-----------------------------|---|------|--------------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------|
| Grilla | | | | | | |
| Rostat bröd | Emaljerad bakplåt + invändigt bak- och stekgaller | 5 | <input type="checkbox"/> | max. | 5-6 | Nej |
| Hamburgare, 10 st., Ø 75 mm | Bak- och stekgaller på fals 5 och emaljerad bakplåt på fals 4 | 4+5 | <input type="checkbox"/> | max. | 1:a sidan 15 2:a sidan 5 | Ja, minst 12 minuter |

Användningstips

Här hittar du massor med tips om formar och tillagning.

Anvisningar

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

Baktips

| | |
|---|---|
| Du vill se efter om kakan är genomgräddad. | Peta med en trästicka på den högsta punkten i kakan. Om ingen smet fastnar på trästickan är kakan klar. |
| Kakan sjunker ihop. | Använd mindre vätska nästa gång. Eller så sänker du temperaturen 10°C och förlänger gräddningstiden. Anpassa till de angivna ingredienserna och receptanvisningarna. |
| Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna. | Smöra bara botten i springformen. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv. |
| Fruktsaften rinner över. | Använd en långpanna nästa gång. |
| Småkakor fastnar i varandra under gräddningen. | Lämna ett fritt utrymme på ca 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom. |
| Kakan är för torr. | Ställ temperaturen 10° högre och korta gräddningstiden. |
| Kakan är överallt för ljus. | Har du rätt fals och tillbehör, ställ in en högre temperatur eller förläng baktiden. |
| Kakan är för ljus upptill men nedtill för mörk. | Sätt in kakan på en högre fals nästa gång. |
| Kakan är för mörk upptill men nedtill för ljus. | Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång. Välj en lägre temperatur och förläng gräddningstiden. |
| Formkakan blir för mörk baktill. | Formen ska stå mitt på tillbehöret och inte nära bakväggen. |
| Kakan är överallt för mörk. | Välj en lägre temperatur nästa gång och förläng eventuellt gräddningstiden. |
| Bakverket är ojämnt gräddat. | Ställ in en något lägre temperatur. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar. Se till så att bakformen inte står framför öppningarna i ugnsutrymmets bakvägg. Se till så att kakorna är ungefär lika stora och tjocka när du bakar småkakor. |
| Du har gräddat på flera falsar. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverket på den nedre. | Använd alltid varmluft om du ska grädda på flera falsar. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt. |
| Kakan ser bra ut men är inte färdig inuti. | Baka vid lägre temperatur och längre tid och använd eventuellt mindre vätska. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö över mandel eller ströbröd och lägg sedan på fyllningen. |
| Kakan lossar inte när du vänder formen uppochned. | Låt kakan svalna ytterligare 5 till 10 minuter. Lossar det fortfarande inte kan du dra med kniv försiktigt längs kanten. Vänd kakan en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Smöra och ströa formen nästa gång. |

Tips vid stekning och sjudning

| | |
|---|---|
| Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd och/eller steken är för torr. | Kontrollera falsnivån och temperaturen. Välj en lägre temperatur nästa gång och förkorta eventuellt stektiden. |
| Skorpan är för tunn. | Höj temperaturen eller slå helt kort på grillfunktionen mot slutet av stektiden. |
| Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid. | Välj ett mindre stekkärl och tillsätt eventuellt mer vätska nästa gång. |
| Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig. | Välj ett större stekkärl och tillsätt eventuellt mindre vätska nästa gång. |
| Köttet bränner vid när det ska sjuda. | Stekform och lock måste passa ihop och sluta tättt. Sänk temperaturen och tillsätt eventuellt lite vätska medan köttet sjuder. |

Akrylamid i livsmedel

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

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

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



9001161259
970331