

Vapaasti seisova liesi

Komfyr

HA628211U

siemens-home.bsh-group.com/welcome

fi	Käyttöohje	3
no	Bruksveileddning	31

Register
your
product
online

Sisällysluettelo

Tärkeitä turvaohjeita	4	Energiansäästö uunia käytettäessä.....	23
Vaurioiden syyt.....	6	Ohjeita energian säästämiseen.....	23
Yhteenveto	6	Ympäristöystävälinen hävittäminen.....	23
Uunin vauriot.....	6		
Sokkelilaatikon vauriot	6		
Sijoitus ja liittäminen	7		
Asentajalle	7	Testattu koekeittiössämme.....	23
Liitännän voimakkuuden muuttaminen 13 / 16 / 20 ampeeriin	7	Kakut ja leivonnaiset	23
Seinäkiinnitys	7	Leipomisvihjeitä	24
Luukun lukitsin.....	7	Liha, lintu, kala.....	25
Uusi laitteesi	8	Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta	27
Yleistä.....	8	Paistokset, gratiinit, paahtoleivät.....	27
Keittoalue.....	8	Valmistuotteet	27
Ohjauspaneeli.....	9	Muita ohjeita.....	28
Uunitila	9	Sulatus	28
Varusteet	10	Kuivatus	28
Varusteiden asettaminen uuniin	10	Umpioiminen.....	29
Lisävarusteet.....	10	Akryyliamidi elintarvikkeissa	29
Hoitotuotteet ja tarvikkeet.....	11	Testiruoat	30
Ennen ensimmäistä käyttöä	11	Paistaminen.....	30
Uunin kuumentaminen	11	Grillaus	30
Varusteiden puhdistus	11		
Kypsentäminen induktiokeittoalueella	11		
Induktioteknologian edut	11		
Keittoastiat.....	11		
Keittotason ohjelointi.....	12		
Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä	12		
Keittoalueen säätö	12		
Keittotaulukko	13		
Lapsilukko.....	14		
Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta	14		
Lapsilukko	14		
Powerboost-toiminto.....	14		
Pääälle kytkeminen	14		
Pois päältä kytkentä	14		
Aikaohjelointi.....	15		
Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä.....	15		
Ajastinkello	15		
Automaattinen aikarajoitus	15		
Perusasetukset	15		
Perusasetuksiin siirtyminen.....	16		
Uunin säättäminen	17		
Uunitoiminnot ja lämpötila.....	17		
Hoito ja puhdistus	17		
Puhdistusaine	17		
Ristikoiden irrotus ja asennus	19		
Uuninluukun irrotus ja asennus.....	19		
Luukun lasien irrotus ja asennus	20		
Vikojen korjaaminen.....	21		
Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana.....	21		
Häiriötaulukko.....	22		
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto	22		
Lasisuojuks.....	22		
Huoltopalvelu.....	22		
Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)	22		
Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet	23		

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

⚠ Tärkeitä turvaohjeita

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

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

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuuttetu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaarioita.

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 valvoa 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 huolata laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

Jos käytät sydämentahdistinta tai vastaavaa lääkinnällistä laitetta, ole erityisen varovainen käyttäessäsi ja lähestyessäsi induktiokeittotasoja niiden ollessa toiminnassa. Ota yhteyttä lääkäriin tai laitteen valmistajaan varmistaaksesi, että se täyttää voimassa olevat määräykset ja ottaa selvää mahdollisista yhteensopimattomuuksista.

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

Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat sytyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkua, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukkua avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpapri voi koskettaa kuumennuselementtejä ja sytyä palamaan. Älä lataa irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpapri vain tarvittavalle alueelle. Leivinpapri ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.
- Kuuma öljy ja rasva sytyvät 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 pääällä.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat sytyä helposti palamaan. Älä säilytä tai käytä uunin alapuolella tai sen lähellä palavia esineitä (esim. suihkepulloja, puhdistusaineita). Älä säilytä palavia esineitä uunissa tai uunin pääällä.
- Sokkelilaatikon pinnat voivat kuumentua hyvin kuumiksi. Säilytä laatikossa vain uunin varusteita. Tulenarkoja tai palavia esineitä ei saa säilyttää sokkelilaatikossa.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhempin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

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.
- Laitteen pinnat kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen luota.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laite kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Metalliset esineet kuumentuvat keittotasolla hyvin nopeasti. Älä lataa metallisia esineitä kuten veitsiä, haurokoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.
- Sammuta keittotaso aina jokaisen käyttökerran jälkeen pääkytkimellä. Älä odota, että keittotaso sammuu automaattisesti keittoastian puuttuessa.

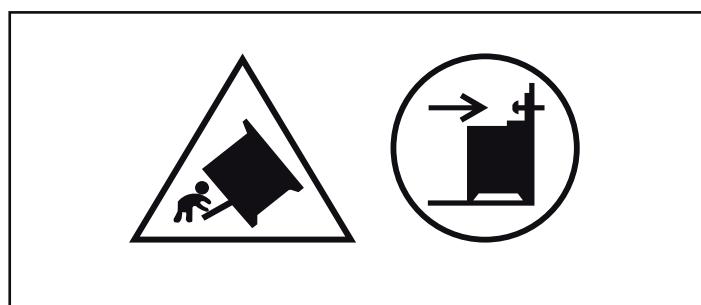
Palovamman vaara!

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

Loukkaantumisvaara!

- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Vesihautteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi. Vesihautteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.
- Jos laite asetetaan irralleen jalustalle, se voi liukua pois jalustalta. Laite pitää kiinnittää tukevasti jalustaan.

Kallistumisvaara!



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

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitintäjohtoja. 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 liitintäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitännöissä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake

sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Vaurioiden syyt

Keittotasot

Huomio!

- Epätasaiset keittoastioiden pohjet voivat aiheuttaa naarmuja keittotasoon.
- Älä koskaan aseta tyhjiä keittoastioita keittoalueille. Muutoin voi aiheutua vahinkoja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin, näyttöjen tai keittotason merkin päälle. Muutoin keittotaso voi vaurioitua.
- Jos keittotason päälle tippuu kovia tai teräväpäisiä esineitä, keittotaso voi vaurioitua.
- Alumiinifolio ja muoviset astiat sulavat kuumien keittotasojen päälle. Suojalevyjen käyttö ei ole suositeltavaa keittotasossa.

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

Uunin vauriot

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään typpistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämönvaihelo voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteat elintarvikkeet: älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyneen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pellitiltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Vaikka avaat laitteen luukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vahingoittua.
- Hyvin likainen luukun tiiviste: Jos luukun tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla.

Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä luukun tiiviste aina puhtaana.

- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipi siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteesseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Sokkelilaatikon vauriot

Huomio!

Älä laita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon. Se voi vaurioitua.

Sijoitus ja liittäminen

Sähköliitintä

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

Jos laite liitetään väärin, takuu ei kata mahdollista vahinkoa.

Huomio!

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

Asentajalle

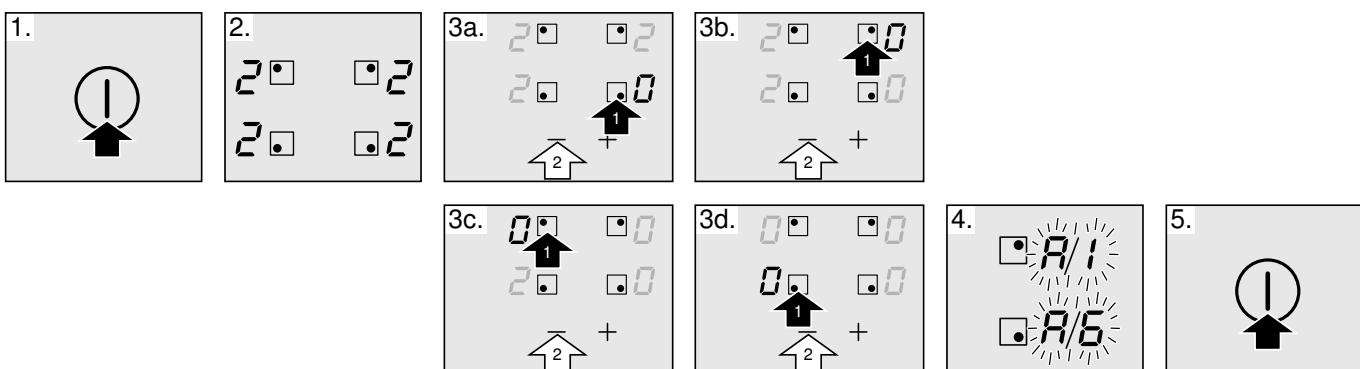
- Asennukseen tarvitaan jokanapainen katkaisin, jonka koskettimien avautumisväli on vähintään 3 mm. Pistokkeen

avulla tehtävän asennuksen yhteydessä tämä ei ole tarpeen, jos käyttäjä pääsee käsiksi pistokkeeseen.

- Sähkölaitteen turvallisuus: Liesi on suojauduksen I laite, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.
- Laitteen liittämistä on käytettävä tyyppin H 05 VV-F mukaista tai samanarvoista johtoa.

Liitännän voimakkuuden muuttaminen 13 / 16 / 20 ampeeriin

Ennen keittotason ensimmäistä käytökertaa on tarkistettava, että keittotason kytkennän virtataso on oikea.



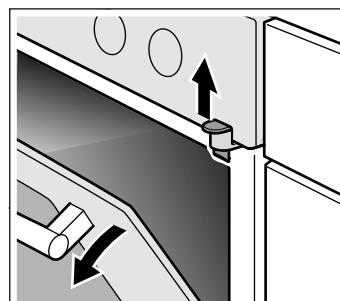
Keittotason virtatasoa voidaan muuttaa seuraavasti:

1. Käynnistä keittotaso pääkytkimellä. Älä aseta mitään keittoastiaa keittoalueille.
2. Aseta kaikki keittoalueet seuraavien 60 sekunnin aikana haluttuun tehotasoon vaaditun kytkentävirran mukaan, katso taulukko.

Tehotaso	Kytkentävirta ampeereina
1	A 20-
2	A 16-
3	A 13-

3. Sammuta keittoalueet yksi toisensa jälkeen vastapäivään, aloittaen oikealla alhaalla sijaitsevasta keittoalueesta.
4. Keittoalueiden näytöissä oikealla puolella näkyy valittu kytkentävirta.
5. Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

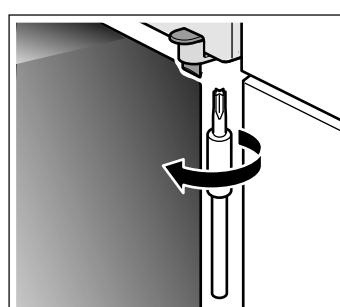
Valittu kytkentävirta on tallennettu oikein.



Luukun lukituksen poistaminen

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

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



3. Sulje uuninluukku.

Seinäkiinnitys

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

Luukun lukitsin

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

Aava uuninluukku

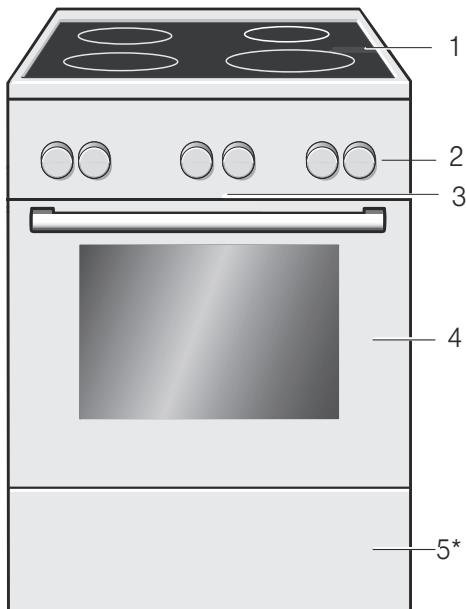
Paina lukitsinta ylöspäin (kuva A).

Uusi laitteesi

Tässä luvussa saat tietoja laitteesta, käyttötavoista ja varusteista.

Yleistä

Varustus riippuu laitteen mallista.



Selostukset

1 Keittotaso**

2 Ohauspaneeli**

* Valinnainen (käytettävissä eräissä laiteissa)

** Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain.

Selostukset

3 Jäädytyspuhallin

4 Uuninluukku**

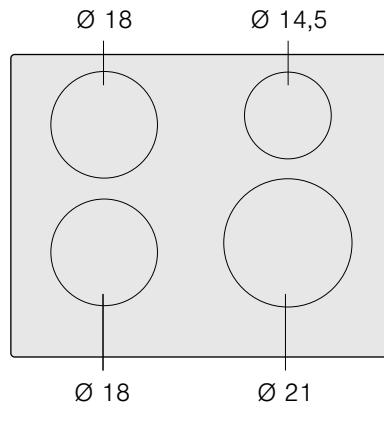
5* Sokkelilaatikko**

* Valinnainen (käytettävissä eräissä laiteissa)

** Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain.

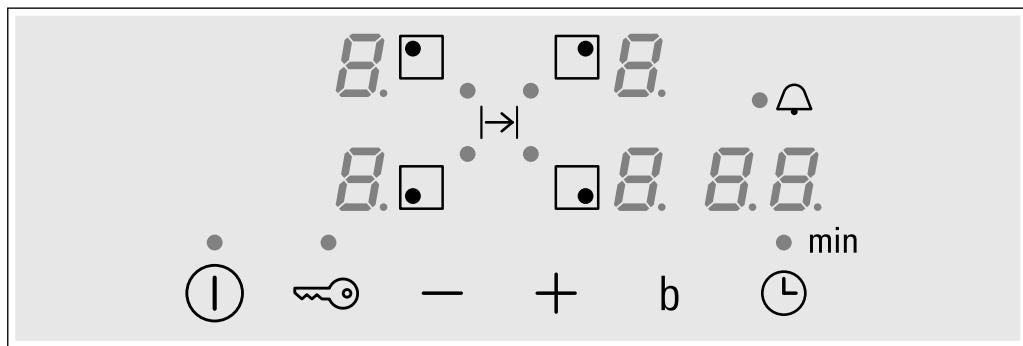
Keittoalue

Tästä saat yleiskuvan ohjauspaneelistasta. Varustus riippuu laitteen mallista.



	g*	b*
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W

Ohauspaneeli



Kytkinalueet

① Pääkytkin

□ Valitse keittoalue

-/+ Valitse asetukset

b Powerboost-toiminto

⌚ Aikaohjelointi

☞ Lapsilukko

Merkkivalot

0 Toiminta

1-9 Tehoalueet

b Powerboost-toiminto

H/h Jälkilämpö

00 Aikaohjelointi

Kytkinalueet

Vastaava toiminto aktivoituu merkkiä painaessa.

Keittoalue

- Yksinkertainen keittoalue Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
- Käytä ainoastaan induktiokeittotason sopivia keittoastioita, katso kohta "Sopivat keittoastiat".

Jälkilämmön merkkivalo

Keittotason jokaisella keittoalueella on jälkilämmön merkkivalo, joka ilmoittaa niistä alueista, jotka ovat edelleen kuumia. Vältä koskemasta keittoalueeseen, jonka jälkilämmön merkkivalo palaa.

Ohjauspaneeli

Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain.

Toimintovalitsin

Aseta uunitoiminto toimintovalitsimella.

Toimintovalitsinta voidaan kään்டää sekä oikealle että vasemmalle.

Asennot	Toiminto
0 Nolla-asento	Uuni kytkeytyy pois päältä.
<input type="checkbox"/> Ylä- ja alalämpö	Kakuille, kohokaille ja vähäräsvaisille paistelleille, esim. naudanliha tai riista, yhdellä tasolla. Lämpöä tulee yhtä paljon ylhäältä ja alhaalta.
<input checked="" type="checkbox"/> Kiertoilma*	Kuivakakulle kakkuvuoassa, voitakinalle ja lihapadalle.
<input type="checkbox"/> Alalämpö	Umpiointiin, jälkikypsennykseen ja paistamiseen. Lämpö tulee alhaalta.
<input checked="" type="checkbox"/> Kiertoilmagrillaus	Voit grillata lihaa, lintua ja koko-naista kalaa. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen pääälle ja pois päältä. Puhallin pyörittää kuuman ilman ruokien ympärille.
<input type="checkbox"/> Grillaus, pieni pinta	Tällä tavoin voidaan grillata pieniä määriä pihvejä, makkaroita, paahdaleipiä tai kalafileitä. Vain grillivastuksen keskiosa kuumenee.
<input checked="" type="checkbox"/> Grillaus, suuri pinta	Tällä tavoin voidaan grillata suurempia määriä pihvejä, makkaroita, kalaa tai kuorruttaa lämpimiä voileipiä. Grillivastuksen koko pinta kuumenee.
<input checked="" type="checkbox"/> Sulatus	Esimerkki Liha, lintu, leipä ja piirakat. Puhallin pyörittää kuuman ilman ruokien ympärille.

* Uunitoiminto energiatehokkuusluokan EN50304 mukaan.

Kun haluttu uunitoiminto on asetettu, unilamppu syttyy.

Huomautus: Pidä kytkinalueet aina kuivina. Kosteus voi vaikuttaa kytkimien toimintaan.

Keittoalueet

Vaikka taso olisi sammunut, merkkivalo **h** tai **H** palaa niin kauan, kuin keittoalue on kuumia.

Jos keittoastia poistetaan keittoalueelta ennen sen kytkemistä pois päältä, näkyviin tulee vuoron perään merkkivalo **h** tai **H** ja valittu tehotaso.

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella voit asettaa haluamasi lämpötilan ja grillaustehon.

Asennot	Toiminto
● Nolla-asento	Uuni ei ole kuumia.
50-270 Lämpötila-alue	Lämpötila °C.
•, ••, ••• Grillaustehot	Grillaustehot, grillin pieni <input checked="" type="checkbox"/> ja suuri <input type="checkbox"/> pinta. • = teho 1, pieni •• = teho 2, keski ••• = teho 3, täysi

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

Uunitila

Uunitilassa on unilamppu. Jäähdyytyspuhallin suojaa uunia ylikuumenemiselta.

Unilamppu

Uunitilassa oleva lamppu palaa, kun uuni on käytössä.

Jäähdyytyspuhallin

Jäähdyytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan pääälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu luukun kautta

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

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

Varusteet

Laitteen mukana toimitetut varusteet sopivat monille ruokalajeille. Varmista, että laitat varusteen aina oikein pään uunitilaan.

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



Ritilä

Astioille, kakkuvuoille, paistelleille, grillipaloille ja pakasteruoille.

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu uuninluukkuun pään ja taivutettu puoli alaspäin —.



Emaloitu leivinpelti

Kakuille ja pikkuleiville.

Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkua kohti.



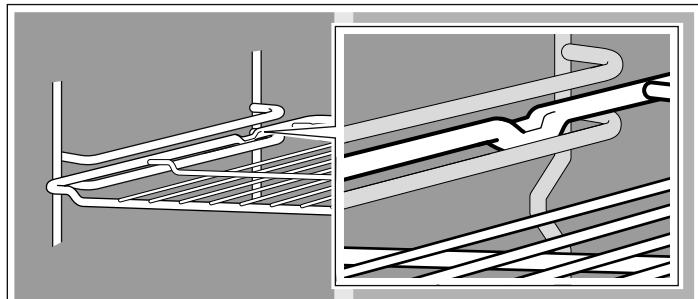
Unipannu

Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paistelleille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräystäksinä, kun grilliaat suoraan ritilällä.

Työnnä unipannu uuniin vino reuna uuninluukkua kohti.

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

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



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

Pidä leivinpellin sivulta molemmilla käsin kiinni ja työnnä se yhdensuuntaisesti ristikkoon. Vältä leivinpeltiä työntäessäsi liikuttamasta sitä oikealle tai vasemmalle. Muutoin leivinpelli saattaa työnnettyä vain vaikeasti uuniin. Emaloidut pinnat saattavat vaurioitua.

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

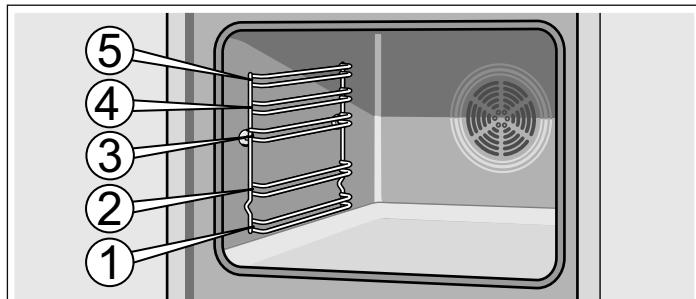
Lisävarusteet

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

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

Varusteiden asettaminen uuniin

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



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

Lisävarusteet	HZ-numero	Toiminto
Uunipannu	HZ332003	Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voidaan käyttää myös rasvan tai lihanesteen keräämiseen riltilän alla. Työnnä uunipannu uuniin viiste uuninluukkua kohti.
Uunipannu, jossa tarttumaton pinnoite	HZ332011	Mehukkaat kakut, leivonnaiset, pakasteruoat ja suuret paistit on helppo levittää uunipannuun. Työnnä uunipannu uuniin viiste uuninluukkua kohti.
Kansi Profi-uunipannulle	HZ333001	Kannen kanssa Profi-uunipannusta tulee Profi-paistovuoka.
Profi-uunipannu ja paistiriltilä	HZ333003	Sopii erityisesti suuren ruokamäärien valmistamiseen.
Riltilä	HZ334000	Astioille, kakkuvuoille, paistelille, grillipaloille ja pakasteille.
Lasinen paistovuoka	HZ915001	Lasinen paistovuoka sopii haudutettuihin ruokiin ja paistoksiin. Sopii erityisesti ohjelmiin ja paistoautomatiikkaan.

Hoitotuotteet ja tarvikkeet

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

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

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Uunin kuumentaminen

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

Tuuleta keittiötä niin kauan kuin uuni kuumenee.

1. Aseta toimintovalitsimella Ylä-/alalämpö \square .

2. Aseta lämpötilavalitsimella 240 °C.

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

Varusteiden puhdistus

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

Kypsentäminen induktiokeittoalueella

Induktioteknologian edut

Induktioteknologian toimintaperiaate on perinteiseen kuumennukseen verrattuna täysin erilainen, sillä kuumennus tapahtuu suoraan keittoastiassa. Täten se tarjoaa lukuisia etuja:

- Keitto- ja paistoaika lyhenee, sillä itse keittoastia kuumenee.
- Pienempi energiankulutus.
- Helpompi ylläpitää ja puhdistaa. Ruoka-aineekset eivät pala pohjaan niin nopeasti.
- Lämmön hallinta ja turvallisuus. Keittotaso aktivoi tai katkaisee virransyötön heti, kun säädöt suoritetaan ohjauspaneelista. Induktiokeittoalue katkaisee virransyötön, jos keittoastia poistetaan tasolta, vaikka sitä ei olisikaan kytketty pois päältä sitä ennen.

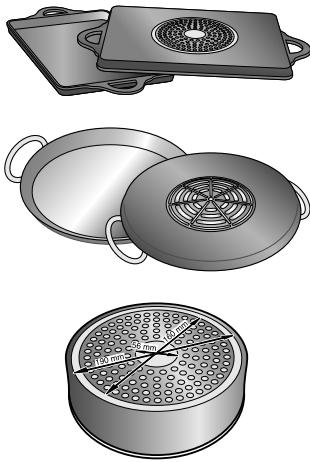
Keittoastiat

Ainoastaan ferromagneettiset keittoastiat soveltuват käytettäväksi induktiokeittolevyissä, niihin kuuluvat muun muassa:

- emaloidut teräsastiat
- valurauta-astiat
- ruostumattomat teräsastiat, jotka on tarkoitettu käytettäväksi induktiokeittolevyissä.

Tarkista keittoastioiden soveltuvuus magneettia käytäen, astioiden pohjan on vedettävä magneettia puoleensa.

On olemassa toisenlaisia induktiokeittoastioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen.



Kun käytät suurta keittoastiaa, jonka ferromagneettisen alueen halkaisija on pienempi, ainoastaan ferromagneettinen alue kuumenee eikä lämpö jakaudu tasaisesti.

Kun keittoastioiden pohjassa on alumiinia, ferromagneettinen alue on pienempi. Tällöin teho voi olla pienempi. Lisäksi voi ilmaantua ongelmia keittoastion tunnistamisessa, jolloin astiaa ei välittämättä havaita lainkaan.

Hyvien lopputuloksiensa saavuttamiseksi ferromagneettisen alueen halkaisijan on suositeltavaa olla keittoalueen kokoinen. Jos laite ei havaitse keittoastiaa yhdellä keittoalueella, kokeile asettaa se halkaisijaltaan hiukan sitä pienempään keittoalueeseen.

■ alumiiniastiat

Keittoastian pohjan ominaisuudet

Keittoastioiden pohja voi vaikuttaa kypsennyksen loppituloksen tasaisuuteen. Keittoastiat, jotka on tehty lämpöä jakavista materiaaleista (kuten ruostumattomat "sandwich" -teräsastiat), jakavat lämmön tasaisesti säädän aikaa ja energiata.

Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

Jos valitulle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa, tai jos keittoastia on tehty väärästä materiaalista tai se on väärän kokoinen, keittoalueen näytössä näkyvä tehotaso vilkkuu. Aseta käyttöön soveltuva keittoastia keittoalueelle ja vilkkuminen loppuu. Jos keittoastiaa ei aseteta alueelle 90 sekunnin sisällä, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

Älä kuumenna tyhjiä keittoasioita, älä myös kään käytä ohutpohjaisia keittoasioita. Keittotasossa on sisäinen turvajärjestelmä, mutta tyhjä keittoastia voi kuumentua niin nopeasti, ettei "automaattinen pois päältä kytken" -toiminto ehdi reagoida siihen ja astia voi saavuttaa erittäin korkean lämpötilan. Keittoastian pohja voi tällöin sulaa ja vaurioittaa keittotason lasipintaa. Älä koske tällöin keittoastiaan vaan kytke keittoalue pois päältä. Jos keittotaso ei toimi jäähtymisen jälkeen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluumme.

Keittoastian havainti

Kaikissa keittoalueissa on keittoastian havainnin alaraja, joka vaihtelee käytetyn keittoastian materiaalin mukaan. Siksi on käytettävä aina keittoalueita, joka sopii parhaiten keittoastian halkaisijaan.

Keittotason ohjelointi

Tämä luku sisältää keittoalueen säätöohjeet. Taulukossa näkyvät eri ruokien tehotasot ja keittoajat.

Keittotason päälle ja pois päältä kytken

Keittotaso voidaan kytkeä päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: Paina merkkiä ①. Laitteesta kuuluu äänimerkki. Pääkytkimen merkkivalo ja keittoalueiden merkkivalot ② sytyvät. Keittotaso on valmis käytettäväksi.

Kytkeminen pois päältä: paina merkkiä ① kunnes merkkivalot sammuvat. Kaikki keittoalueet on sammutettu. Jälkilämpöön merkkivalo jää palamaan, kunnes keittoalueet ovat jäähdyneet riittävästi.

Huomautuksia

- Keittolevy sammuu automaattisesti kun kaikki keittoalueet ovat olleet sammuksissa yli 20 sekunnin ajan
- Valitut asetukset jäävät muistiin ensimmäisten 4 sekunnin ajan keittotason pois päältä kytkenän jälkeen. Jos keittotaso kytketään takaisin päälle tämän aikana, edelliset asetukset ovat voimassa.

Keittoalueen säätö

Valitse haluamasi tehotaso merkeillä + ja -.

Tehotaso 1 = vähimmäisteho.

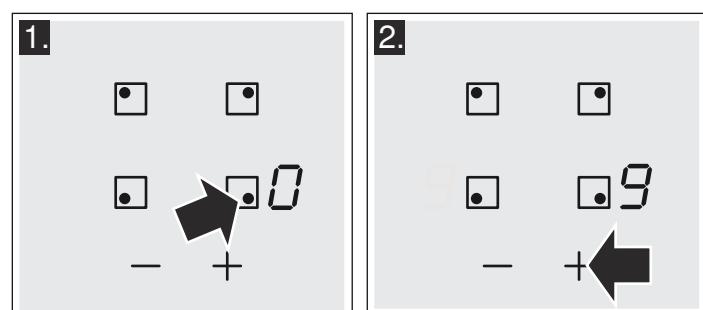
Tehotaso 9 = maksimiteho.

Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Se on merkitty pisteellä.

2. Paina 10 seuraavan sekunnin aikana merkkiä + tai -. Näkyviin tulee perusasetus:

Merkki + tehotaso 9

Merkki - tehotaso 4



Tehotaso on säädetty.

Tehotason muuttaminen

Valitse keittoalue ja paina merkkiä + tai -, kunnes haluamasi tehotaso tulee näkyviin.

Keittoalueen sammuttaminen

Valitse keittoalue ja paina sen jälkeen merkkiä + tai -, kunnes ② häviää.

Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jälkilämpöön merkkivalo.

Keittoalueen ja tehotason valitseminen

Keittotason on oltava päällä.

1. Valitse keittoalue merkillä ②.

Huomautuksia

- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia, valittu tehotaso vilkkuu. Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.
- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia ennen levyn kumentamista, laite havaitsee tämän 20 sekunnin kuluttua pääkytkimen painamisesta ja valitsee käytettävän keittoalueen automaatisesti. Kun astia on havaittu, valitse

tehotaso seuraavien 20 sekunnin sisällä, jos näin ei tapahdu, keittoalue sammuu.

Vaikka keittotasolle laitettaisiin enemmän kuin yksi astia, vain yksi niistä havaitaan.

Keittotaulukko

Seuraavassa taulukossa on joitakin esimerkkejä.

Käytä tehotasoa 9 kypsennyksen alussa.

Hämennä usein, jos valmistat muuseja, keittoja tai paksuja kastikkeita.

	Tehotaso
Sulatus	
Suklaa, suklaakuorruus	1-1.
Voi, hunaja, liivate	1-2
Lämmitys ja lämpimänäpito	
Keitto (esim. linssikeitto)	1-2
Maito**	1.-2.
Keitettyt nakit**	3-4
Sulatus ja lämmitys	
Pakastettu pinaatti	3-4
Pakastettu gulasch	3-4
Alhaisella teholla kypsentäminen ja keittäminen	
Perunamykyt*	4.-5.
Kala*	4-5
Valkokastikkeet, esim. bechamel	1-2
Vatkutut kastikkeet, esim. berniläinen kastike, hollantilainen kastike	3-4
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus	
Riisi (kaksinkertainen määrä vettä)	2-3
Riisipuuro	1.-2.
Perunat	4-5
Nuudelit*	6-7
Liemet, keitot	3.-4.
Vihannekset	2.-3.
Vihannekset, pakastetut	3.-4.
Painekattilan käyttö	4.-5.
Muhentaminen	
Lihakääryle	4-5
Pataruoat	4-5
Gulasch	3.-4.
Paistaminen/friteeraus vähäisellä öljymäärällä**	
Pihvit, kyljykset (luonnolliset tai kuorritetut)	6-7
Pihvi (paksuus 3 cm)	7-8
Kanan rintapala (paksuus 2 cm)***	5-6
Jauhelihapihvit, lihapullat (paksuus 3 cm)***	4.-5.
Kala ja kalafileet, maustamattomat	5-6
Kala ja kalafileet, kuorritetut	6-7
Katkaravut	7-8
Pakasteruoat, esim. pannuruoat	6-7
Lätyt	6-7
Munakas	3.-4.

* Keitto ilman kantta

** Ilman kantta

*** Käännä usein

	Tehotaso
Friteeraus** (150-200 g annos ja 1-2 l öljyä)	
Pakastetuotteet, esim. ranskanperunat, kananuggetit	8-9
Pakastetut perunakroketit	7-8
Liha, esim. kanapalat	6-7
Kala, vihannekset tai sienet, kuorrutetut tai taikinaan käärityt, esim. herkkusienet	6-7
Leivokset, esim. munkit, taikinaan käärityt hedelmät	4-5

* Keitto ilman kantta

** Ilman kantta

*** Käännä usein

Lapsilukko

Keittotaso voidaan lukita tahattoman päälle kytkennän estämiseksi niin, etteivät lapset kytke keittoalueita päälle.

Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta

Keittotason on oltava pois päältä.

Päälle kytkentä: paina merkkiä  noin 4 sekunnin ajan. Merkin  vieressä oleva merkkivalo sytyy 10 sekunnin ajaksi. Keittotaso on lukittu.

Pois päältä kytkentä: paina merkkiä  noin 4 sekunnin ajan. Lukitus on kytkeytynyt pois päältä.

Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

Päälle ja pois päältä kytkentä

Perusasetukset-kappaleesta löytyy lapsilukkoon liittyvää tietoa.

Powerboost-toiminto

Powerboost-toiminnolla ruoka-aineekset voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehotasoa  käyttäessä.

Toiminto löytyy kaikilta keittoalueilta.

Päälle kytkeminen

Keittotason on oltava päällä, mikään keittoalue ei kuitenkaan saa olla toiminnassa.

1. Valitse keittoalue.

2. Paina merkkiä .

Merkkivalo  sytyy

Toiminto on käynnistynyt.

Huomautus: Jos jokin keittoalue kytketään päälle, kun Powerboost-toiminto on toiminnassa, valitun keittoalueen näytössä vilkkuu  ja  . Sen jälkeen asetuu tehotaso  . Powerboost-toiminto kytkeytyy pois päältä.

Pois päältä kytkentä

1. Valitse keittoalue.

2. Paina merkkiä .

Merkki  sammuu ja keittoalue palaa tehotasolle  .

Toiminto on kytkeytynyt pois päältä.

Huomautus: PowerBoost-toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.

Aikaohjelointi

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tapaa:

- keittoalueen automaattinen sammus
- ajastin

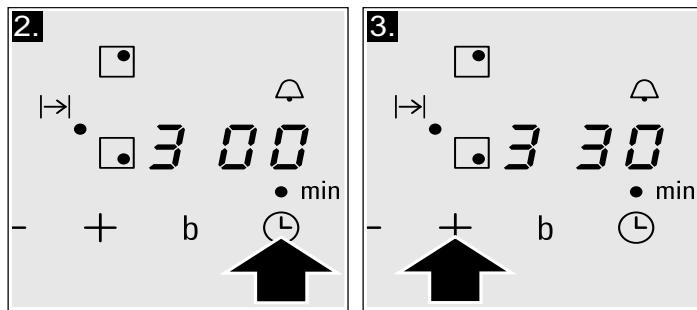
Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

Keittoalue sammuu automaattisesti, kun valittu keittoaike on kulunut umpeen.

Keittoajan ohjelmoiminen.

Keittotason on oltava päällä:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehotaso.
2. Paina merkkiä . Keittoalueen merkkivalo sytyy. Aikaohjelmoinnin näytöön tulee näkyviin .
3. Paina merkkiä + tai -. Näkyviin tulee perusasetus:
Merkki +: 30 minuuttia.
Merkki -: 10 minuuttia.



4. Paina merkkiä + tai -, kunnes haluamasi keittoaike tulee näkyviin.

Keittojan laskenta käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.

Huomautus: Sama keittoaike voidaan ohjelmoida automaattisesti kaikille keittoalueille. Ohjelmoitu aika kuluu jokaisella keittoalueella erikseen.

Perusasetukset-kappaleesta löytyy tietoa keittoajan automaattisesta ohjelmoinnista.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Valitse keittoalue. Paina merkkiä ja muuta keittoaikaa merkeillä + tai -, tai säädä se asetukseen .

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu. Äänimerkki kuuluu ja aikaohjelmoinnin näytössä näkyy 10 sekunnin ajan. Keittoalueen merkkivalo sytyy. Paina merkkiä , merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Huomautuksia

- Jos on valittu keittoaikoja usealle eri alueelle, ajan ohjelmoinnin merkkivalossa näkyy aina valitun alueen keittoaika.
- Keittoaika voidaan asettaa maksimissaan 99 minuutiin.

Ajastinkello

Ajastimeen voidaan ohjelmoida jopa 99 minuutin keittoaika. Toiminto ei ole riippuvainen muista säädöistä. Kyseinen toiminto ei kytke keittoalueutta automaattisesti pois päältä.

Ohjelointi

1. Kypsennyksen ajastin voidaan valita kahdella eri tavalla:

- Jos keittoalue on valittu: paina merkkiä 2 kertaa.
 - Jos keittoalueita ei ole valittu: Paina merkkiä .
- Merkkivalo sytyy merkin vieressä. Aikaohjelmoinnin näytöön tulee näkyviin .
2. Paina merkkiä + tai -. Näkyviin tulee perusasetus.
Merkki +: 10 minuuttia.
Merkki -: 05 minuuttia.
 3. Säädä haluamasi aika merkeillä + tai -.
Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina merkkiä useamman kerran, kunnes merkkivalo merkin vieressä sytyy. Muuta tai säädä aikaa merkeillä + tai -.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiäni. Aikaohjelmoinnin näytöön tulee näkyviin . Merkkivalot sammuvat 10 sekunnin kuluttua.

Kun merkkiä painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Automaattinen aikarajoitus

Kun keittoalue on toiminnessa pitkään eikä asetuksiin tehdä muutoksia, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Keittoalueen näytössä vilkkuu , ja jälkilämmön merkkivalo .

Mitä tahansa painiketta painaessa näytö sammuu. Keittoalueita voidaan tällöin jälleen käyttää.

Kun automaattinen aikarajoitus aktivoituu, se säätyy valitun tehotason mukaan (1-10 tuntia).

Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Ne voidaan mukauttaa käyttäjän vaatimuksien mukaisiksi.

Merkkivalo	Toiminto
c 1	Lapsilukko 0 Pois käytöstä.* 1 Käytössä.
c 2	Äänimerkit 0 Vahvistuksen äänimerkki ja virheen äänimerkki pois käytöstä. 1 Vain virheen äänimerkki käytössä. 2 Vain vahvistuksen äänimerkki käytössä. 3 Kaikki äänimerkit on käytössä.*
c 5	Keittoajan automaattinen ohjelmointi. 0 Pois päältä.* 1-99 Automaattinen pois päältä kytkeytyminen.
c 6	Aikaohjelmoinnin äänimerkin kesto 1 10 sekuntia*. 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti.
c 7	Power-Management-toiminto 0 = Pois käytöstä.* 1 = 1000 W. Vähimmäisteho. 1.= 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 tai 9. = keittotason maksimiteho.**
c 9	Keittoalueen valinta-aika 0 Rajoittamatonta: viimeiseksi ohjelmoitu keittoalue jää asetukseksi.* 1 Rajoitettu: keittoalue jää asetukseksi vain 10 sekunniksi.
c 0	Oletusasetuksien palautus 0 Omat asetuksesi. 1 Tehdasasetuksien palautus.

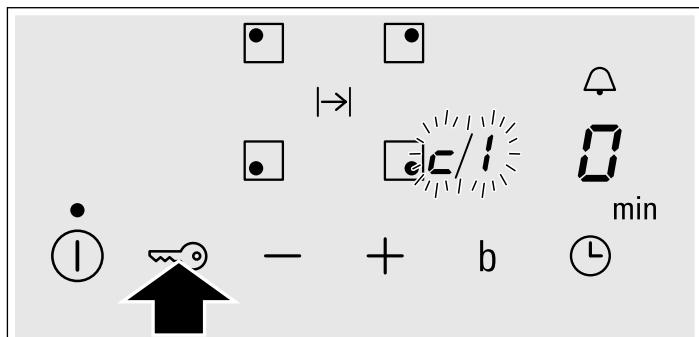
*Tehdasasetus

**Keittotason maksimiteho riippuu asennuksen aikana toteutetun kytkenväivoimakkuuden kokoonpanosta. Jotta maksimiarvoa ei ylittäisi, keittotasossa on erilaisia osia, jotka säättävät tehoa automaatisesti jakaen sen toiminnassa oleviin keittoalueisiin vaatimuksien mukaan.

Perusasetuksiin siirtyminen

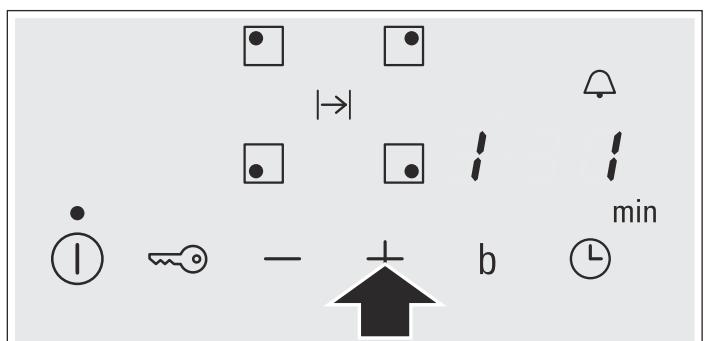
Keittotason on oltava pois päältä.

1. Kytke keittotaso päälle.
2. Paina seuraavien 10 sekunnin aikana merkkiä  sekunnin ajan.



Merkkivaloissa syttyy **c** ja **1** vuorottain ja **0** oletusarvona.

3. Paina merkkiä  toistuvasti, kunnes näkyviin tulee haluamasi toiminnon merkkivalo.
4. Valitse sen jälkeen haluamasi asetus merkeillä **+** ja **-**.



5. Paina uudelleen merkkiä  yli 4 sekunnin ajan. Asetukset on tallennettu oikein.

Poistuminen

Perusasetuksista voidaan poistua kytkemällä keittotaso pois päältä pääkytkimellä.

Uunin säätäminen

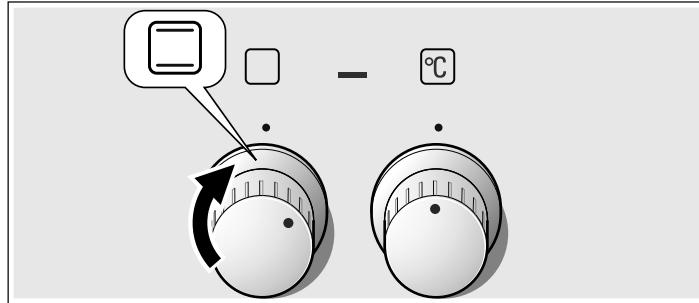
Voit tehdä uuniisi erilaisia säätöjä. Tässä opastamme Sinua säätämään haluamasi uuntoiminnon ja lämpötilan tai grillitehon.

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

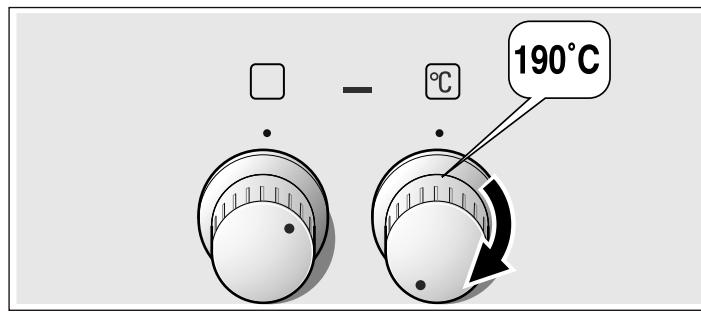
Uuntoiminnot ja lämpötila

Esimerkkikuva: 190 °C, Ylä-/alalämpö

1. Aseta haluamasi uuntoiminto toimintovalitsimella.



2. Lämpötilanvalitsimella voit asettaa haluamasi lämpötilan tai grillaustehon.



Uuni kuumenee.

Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Asetusten muuttaminen

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

Hoito ja puhdistus

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

Huomautuksia

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

Puhdistusaine

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

Älä käytä keittotason puhdistamiseen

- Iaimentamatonta astianpesuainetta tai astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta,
- hankaussieniä,
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uunipuhdistusainetta tai tahanpoistoainetta,
- painepesuria tai höyrysiuhkuja.
- Älä pese yksittäisiä osia astianpesukoneessa!

Älä käytä uunin puhdistamiseen

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

Huuhtele uudet sienet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.

Alue	Puhdistusaine
Teräspinnat* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Pyyhi teräspinnat aina luonnollisten kuvioiden suuntaiseksi. Seuraaksena voi muutoin olla naarmuja. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaislahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä kuumille teräspinnoille tarkoitettuja hoitoaineita. Levitä pinnalle ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Emaloidut, lakanat, muovi- ja painokuvioidut pinnat* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesunainetta tai puhdistuslastaa.
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesunainetta tai puhdistuslastaa.
Lasinen suojakansi* (laitteen mallista riippuen)	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Voit irrottaa lasisen suojakannen puhdistusta varten. Ota täitä varten huomioon luvussa <i>Lasinen suojakansi</i> olevat ohjeet!
Kiertovalitsimet Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
Keittotason kehys	Kuuma astianpesuaineliuos: Älä puhdista puhdistuslastalla, sitruunalla tai etikalla.

* Valinnainen (Käytettäväissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

Alue	Puhdistusaine	Alue	Puhdistusaine
Kaasukeittotaso ja kattilankannatin* (laitteen mallista riippuen)	<p>Kuuma astianpesuaineliuos. Käytä vain vähän vettä; vettä ei saa päästää polttimen alaosien kautta laitteen sisään.</p> <p>Poista yli kiehunut ruoka ja ruoantähheet heti.</p> <p>Voit irrottaa kattilankannattimen.</p> <p>Valurautainen kattilankannatin*: Älä pese astianpesukoneessa.</p>	Lapsilukko* (laitteen mallista riippuen)	<p>Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.</p> <p>Jos uuninluukkuun on asennettu lapsilukko, se on poistettava ennen puhdistusta.</p> <p>Jos lapsilukossa on runsaasti likaa, lukisin eikä toimi enää oikein.</p>
Kaasupoltin* (laitteen mallista riippuen)	<p>Poista kaasupolttimen pää ja kansi, puhdista kuumalla astianpesuaineliuksella. Älä pese astianpesukoneessa.</p> <p>Kaasun ulostuloreikien pitää olla aina auki.</p> <p>Kipinäsytyttimet: pieni pehmeä harja. Kaasupolttimet toimivat vain, kun kipinäsytyttimet ovat kuivat. Kuivaa kaikki osat huolellisesti. Varmista paikalleen asettaessasi, että ne ovat kunnolla paikoillaan.</p> <p>Polttimien kannet ovat mustaksi emaloidut. Väri muuttuu ajan mittaan. Tämä ei vaikuta toimintaan.</p>	Tiiviste Älä irrota!	<p>Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.</p>
Sähkökeittotaso* (laitteen mallista riippuen)	<p>Hankausaineet tai puhdistussienet: Kuumenna keittolevyä sen jälkeen hetken, jotta se kuivuu. Kosteat levyn ruostuvat ajan mittaan. Levitä lopuksi pinnalla hoitoainetta.</p> <p>Poista yli kiehunut ruoka ja ruoantähheet heti.</p>	Keittoalue	<p>Kuuma astianpesuaineliuos tai etikka-vesi: Puhdista talousliinalla.</p> <p>Käytä pintyneeseen likaan teräsvillaa tai uuninpuhdistusainetta.</p> <p>Käytä vain kylmään uuniin.</p> <p>⚠️ Käytä itsepuhdistuvia pintoihin itsepuhdistustoimintoa. Noudata tällöin luvussa <i>Itsepuhdistus</i> olevia ohjeita! Huomio! Älä käytä liedenpuhdistusainetta itsepuhdistuville pinnoille.</p>
Keittolevyn rengas* (laitteen mallista riippuen)	<p>Poista keittolevyn renkaan keltaisenä ja sinisenä hohtavat väriäyöt teräksenpuhdistusaineella.</p> <p>Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia aineita.</p>	Uunilampun lasisuo- jus	<p>Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.</p>
Keraamista lasia oleva keittotaso* (laitteen mallista riippuen)	<p>Hoito: keraamisen lasin suoja- ja hoitoaine</p> <p>Puhdistus: keraamiselle lasille soveltuvat puhdistusaineet.</p> <p>Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.</p> <p>⚠️ Puhdistuslasta pinttynyttä likaa varten: Avaa lukitus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara.</p> <p>Laita suojuus pääälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen.</p>	Ristikko	<p>Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla.</p> <p>Voit ottaa ristikon puhdistusta varten pois paikaltaan. Noudata tällöin luvussa <i>Ristikon irrotus ja asennus</i> olevia ohjeita!</p>
Lasinen keittotaso* (laitteen mallista riippuen)	<p>Hoito: lasille tarkoitettu suoja- ja hoitoaine</p> <p>Puhdistusaine: lasinpuhdistusaine.</p> <p>Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.</p> <p>⚠️ Puhdistuslasta pinttynyttä likaa varten: Avaa lukitus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara.</p> <p>Laita suojuus pääälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen.</p>	Välineet	<p>Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.</p> <p>Alumiininen leivinpelti*: (laitteen mallista riippuen)</p> <p>Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä pese astianpesukoneessa.</p> <p>Älä käytä uuninpuhdistusainetta.</p> <p>Naarmujen välttämiseksi älä koske metallipintoihin veitsellä tai muulla terävällä esineellä.</p> <p>Voimakkaat puhdistusaineet, naarmuttavat sienet ja karkeat puhdistusliinat eivät ole sopivia. Seuraaksena voi muutoin olla naarmuja.</p>
Lasilevy	<p>Lasinpesuaine:</p> <p>Puhdista pehmeällä liinalla.</p> <p>Älä käytä lasinpuhdistuslastaa.</p> <p>Luukku voidaan irrottaa puhdistuksen helpottamiseksi. Noudata tällöin luvussa <i>Uuninluukun irrotus ja asennus</i> olevia ohjeita!</p>	Grillivarras* (laitteen mallista riippuen)	<p>Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.</p>
		Paistolämpömittari* (laitteen mallista riippuen)	<p>Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.</p>

* Valinnainen (Käytettäväissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

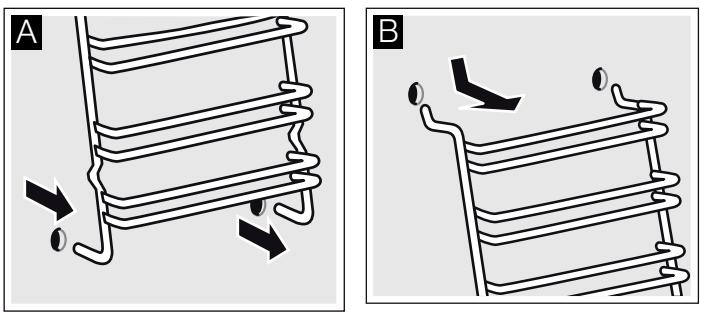
Alue	Puhdistusaine
Sokkelilaatikko* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)	

Ristikoiden irrotus ja asennus

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

Ristikon irrotus

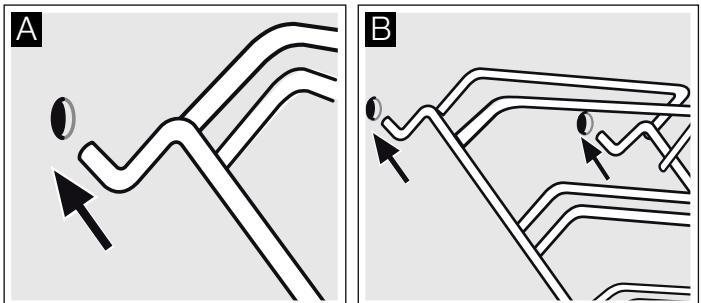
1. Vedä ristikko alhaalta pois paikaltaan ja vedä sitä hiukan eteenpäin. Vedä ristikön alapuolella olevat jatkotapit pois kiinnitysaukoista (kuva A).
2. Käännä sen jälkeen ristikko ylös ja ota se varovasti ulos (kuva B).



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

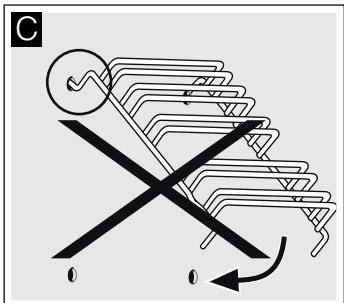
Ristikoiden asentaminen

1. Aseta molemmat kaksi koukkuja varovasti ylempiin reikiin. (kuva A-B)



⚠ Virheellinen asennus!

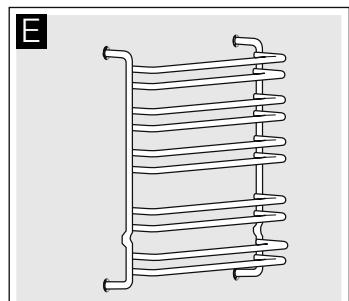
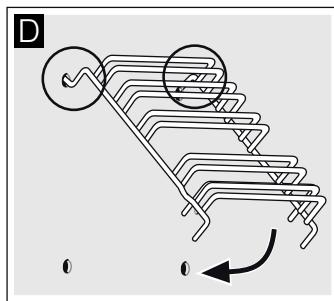
Älä liikuta ristikkoa ennen kuin molemmat koukut ovat kiinnityneet kunnolla ylempiin reikiin. Emali voi vaurioitua ja murtua (kuva C).



2. Molempien koukkujen on oltava kokonaan ripustettuina ylempiin reikiin. Käännä sitten ristikko hitaasti ja varovasti alas päin ja ripusta alempiin reikiin (kuva D).

3. Asenna molemmat ristikot uunin sivuseiniin (kuva E).

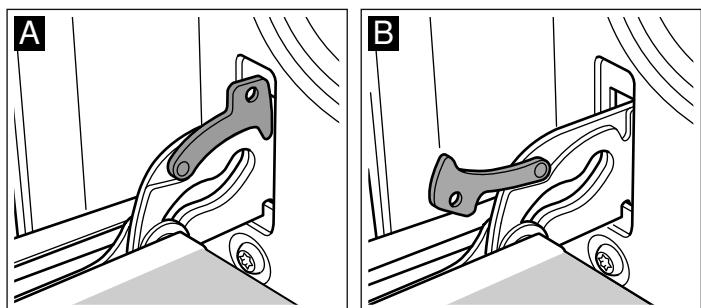
Kun ristikot on asennettu oikein, kahden ylemmän kannatinkorkeuden välinen etäisyys on suurempi.



Uuninluukun irrotus ja asennus

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

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

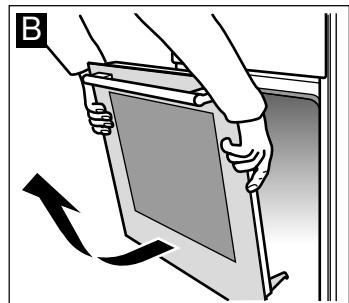
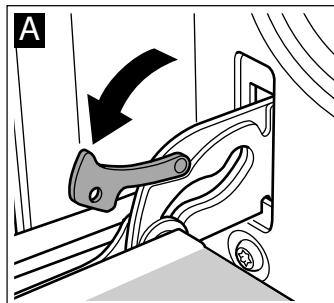


⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Luukun irrotus

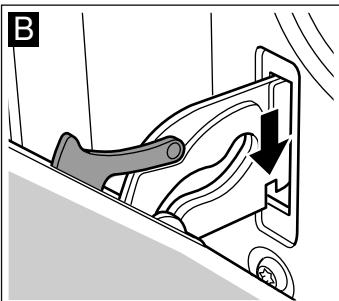
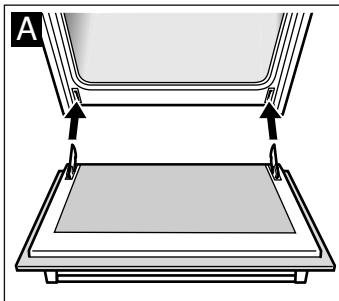
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuviput vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tarttu luukkuun molemmien käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



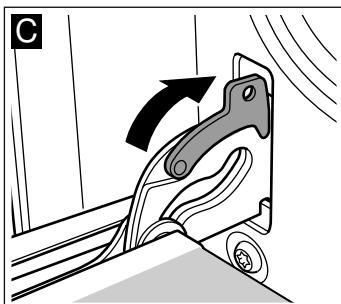
Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

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



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



⚠ Loukkaantumisvaara!

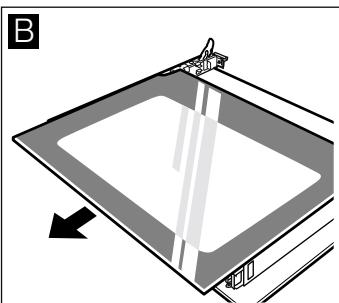
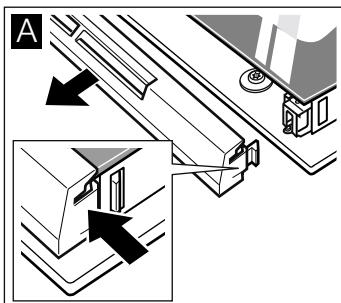
Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

Luukun lasien irrotus ja asennus

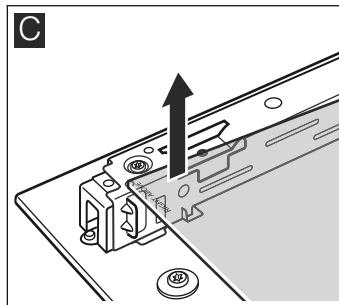
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irritus

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



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



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

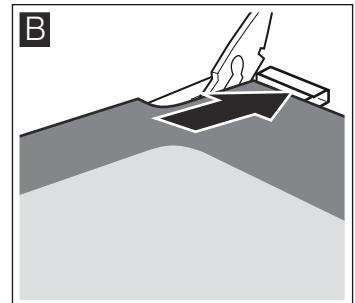
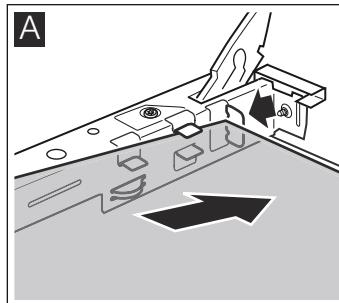
⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Asennus

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

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



3. Laita suojuks paikalleen ja paina se kiinni.

4. Laita uuninluukku paikalleen.

Käytä uuria vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Vikojen korjaaminen

Viat johtuvat yleensä pienistä yksityiskohdista. Ennen tekniseen huoltopalveluun yhteyden ottoa on otettava huomioon seuraavat neuvot ja varoitukset.

Merkkivalo	Toimintahäiriö	Ratkaisu
Ei mitään	Sähkövirran syöttö on katkennut.	Tarkista muiden sähkölaitteiden avulla onko sähkövirran syöttö katkennut.
	Laitetta ei ole kytketty kytkentäkaavion mukaisesti.	Tarkista, että laite on kytketty kytkentäkaavion mukaisesti.
	Vika sähköjärjestelmässä.	Jos edellä mainitut toimenpiteet eivät ratkaise ongelmia, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
Merkkivalot vilkkuvat	Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine sen päältä.
Merkkivalo - vilkkuu keittoalueiden merkkivaloissa	Sähköjärjestelmässä on tapahtunut virhe.	Peitä kosketuspainike lyhyesti kädellä toimintahäiriön vahvistamiseksi.
<i>E</i> + numero / <i>d</i> + numero / <i>P</i> + numero	Vika sähköjärjestelmässä.	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen pääälle.*
<i>F0</i> / <i>F9</i>	Toiminnossa on tapahtunut sisäinen vika.	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle.*
<i>F2</i>	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut.	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä.*
<i>F4</i>	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet.	
<i>F5</i> + tehotaso ja ääni-merkki	Kuuma astia on ohjauspaneelin alueella. Sähköjärjestelmä on todennäköisesti ylikuumentunut.	Poista kyseessä oleva keittoastia. Toimintahäiriön merkkivalo sammuu pian tämän jälkeen. Voit jatkaa ruoanlaittoa.
<i>F5</i> ja äänimerkki	Kuuma astia on ohjauspaneelin alueella. Keittoalue on sammunut sähköjärjestelmän suojaamiseksi.	Poista kyseessä oleva keittoastia. Odota muutama sekunti. Paina mitä tahansa kosketuspainiketta. Kun toimintahäiriön merkkivalo sammuu, voit jatkaa ruoanlaittoa.
<i>U1</i>	Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit raja-arvot.	Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	Keittoalue on ylikuumentunut ja se on kytkeytynyt pois päältä keittotason pinnan suojaamiseksi.	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi ja kytke laite uudelleen pääälle.

* Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin pääälle.

Normaalit äänet laitteiden toiminnan aikana

Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien luomiseen, jolloin kuumennus tapahtuu suoraan keittoastian pohjassa. Keittoastiasta riippuen voi astiassa esiintyä ääniä tai tärinää, esimerkiksi seuraavankaisia:

Syytä hurinaännet, jotka muistuttavat muuntajaa

Kyseisiä ääniä esiintyy korkeaa tehotasoa käytettäessä. Äänet johtuvat energiamäärästä, joka välittyy keittotasosta keittoastiaan. Kyseiset äänet häviävät tai heikentyvät, kun tehotasoa lasketaan.

Matalat vihellysäät

Kyseisiä ääniä esiintyy silloin, kun keittoastia on tyhjä. Äänet häviävät, kun keittoastiaan kaadetaan vettä tai astiaan asetetaan ruoka-aineksia.

Rätinä-äät

Kyseisiä ääniä esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat useista päälekäkisistä materiaaleista. Äänet johtuvat tärinästä, jota esiintyy päälekäisten materiaalien liitospinnilla. Äänet johtuvat keittoastiasta. Äänen määrä riippuu ruoka-aineeksien määrästä ja kypsennystavasta.

Korkeat vihellysäät

Kyseisiä ääniä esiintyy ennen kaikkea keittoastioissa, jotka koostuvat useista päälekäkisistä materiaaleista ja joita kuumennetaan maksimiteholla ja samanaikaisesti kahta

keittoalueutta käyttäen. Äänet häviävät tai heikentyvät silloin, kun tehotasoa lasketaan.

Tuuletusäät

Sähköjärjestelmän oikeaoppinen käyttö edellyttää, että keittotason toimintalämpötilaa hallitaan. Tätä varten keittotasossa on ilmastointilaite, joka käynnistyy, jos laitteen havaitsema lämpötila on liian suuri. Tuuletin voi toimia myös keittotason pois päältä kytkenään jälkeen, jos sen lämpötila on edelleen liian korkea.

Kellon viisareita muistuttavat äät

Kyseiset äänet kuuluvat vain silloin, kun 3 tai useampi keittoalue on toiminnassa ja ne häviävät tai heikentyvät, kun jokin keittoalueesta kytketään pois päältä.

Edellä kuvatut äänet ovat normaaleja induktioteknologiaa käytettäessä, ne eivät ole merkki toimintahäiriöstä.

Häiriötaulukko

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

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Uuni ei toimi.	Sulake on pala-nut.	Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake kunnossa.
	Sähkökatkos.	Tarkasta, palaako keittiön lamppu tai toimivatko muut laitteet keittiössä.
Uuni ei kuu-mene.	Koskettimissa on pölyä.	Kierrä valitsimia useita ker-toja edestakaisin.

⚠ Sähköiskun vaara!

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

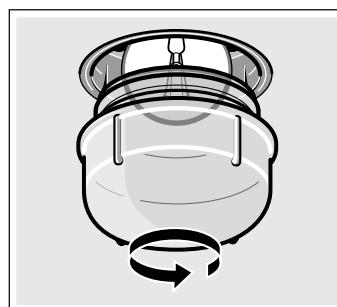
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

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

⚠ Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

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



3. Vaihda lamppu samaan lampputyyppiin.

4. Ruuva lampun suojuksen taas paikalleen.

5. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.

Lasisuojuks

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

Huoltopalvelu

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

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

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

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu ☎	

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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

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

Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

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

Energiansäästö uunia käytettäessä

- Esilämmitä uuni vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehotetaan 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 lämmmin. 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 jälkilämpöön loppukypsentämiseen.

Ohjeita energian säästämiseen

- Käytä aina kattilan omaa kantta. Kun kattilaan käytetään ilman kantta, energiankulutus on huomattavasti suurempi. Käytä lasikantta, jotta voit tarkkailla ruokaa ilman, että kannen nostaminen on tarpeen.

- Käytä tasapohjaisia keittoastioita. Jos pohja on epätasainen, energiankulutus on suurempi.
- Keittoastioiden pohjan halkaisijan on oltava yhtä suuri kuin keittoalue. Huomio: keittoastioiden valmistajat ilmoittavat yleensä keittoastian yläreunan halkaisijan, joka on yleensä keittoastian pohjan halkaisijaa suurempi.
- Käytä pieniä keittoastia pieniin ruokamääriin. Suuri ja lähes tyhjä keittoastia vaatii paljon energiota.
- Käytä keittäässä vähän vettä. Täten säästät energiota ja kaikki vihannesten vitamiinit ja kivennäisaineet säilyvät.
- Valitse ruoanlaittoon mahdollisimman alhainen tehotaso. Jos tehotaso on liian suuri, energiota menee hukkaan.

Ympäristöystävälinen hävittäminen

Hävitä pakaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Testattu koekeittiössämme

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

Huomautuksia

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

Kakut ja leivonnaiset

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

Jos haluat käyttää silikonivuokaa, noudata valmistajan ohjeita ja reseptejä. Silikonivuoat ovat usein pienempiä kuin tavanomaiset vuot. Taikinamäärä ja reseptin tiedot voivat olla poikkeavia.

Taulukot

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

Paistojat lyhenevät 5-10 minuuttia, kun esilämmität uunin.

Lisätietoja löydät kohdasta *Leipomisvihjeitä* taulukkojen jälkeen.

Vuokakakut	Vuoka	Korkeus	Uuni-toiminto	Lämpötila °C	Kesto, minuutteina
Yksinkertainen, kuiva kakkku	Irtopohjavuoka jossa ren-gaspohja/pitkänmallinen kakkuvuoka	3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	50-60
Yksinkertainen, kuiva kakkku, hieno	Irtopohjavuoka jossa ren-gaspohja/pitkänmallinen kakkuvuoka	2	<input type="checkbox"/>	150-170	60-70
Piirakkapohja kakkutaikinasta	Hedelmäkakkuvuoka	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-460	20-30
Hedelmätorttu, yksinkertainen taikina	Korkea irtopohjavuoka jossa rengaspohja	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	50-60
Täytekakku	Irtopohjavuoka	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40

* Anna kakkun jäähdytä suljetussa uunissa n. 20 minuuttia.

Vuokakakut	Vuoka	Korkeus	Uuni- toi-minto	Lämpötila °C	Kesto, minuut-teina
Piirakkapohja kakkutaikinasta	Irtopohjavuoka	1	<input type="checkbox"/>	170-190	25-35
Hedelmä- tai rakhkapiirakka, murotaikina*	Irtopohjavuoka	1	<input type="checkbox"/>	170-190	70-90
Pikantit paistokset*	Irtopohjavuoka	1	<input type="checkbox"/>	180-200	50-60

* Anna kakun jäähytä suljetussa uunissa n. 20 minuuttia.

Kakku pellillä	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Sokerikakku- tai hiivataikina kuivalla täyt- teellä	Leivinpelti	2	<input type="checkbox"/>	170-190	20-30
Sokerikakku- tai hiivataikina mehuk- kaalla täytteellä, hedelmät	Leivinpelti	3	<input type="checkbox"/>	170-190	40-50
Kääretorttu (esilämmitys)	Leivinpelti	2	<input type="checkbox"/>	190-210	15-20
Pullapitko, 500 g jauhoja	Leivinpelti	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Leivinpelti	3	<input type="checkbox"/>	160-180	60-70
Stollen-joulupulla, 1 kg jauhoja	Leivinpelti	3	<input type="checkbox"/>	150-170	90-100
Struudeli, makea	Leivinpelti	2	<input type="checkbox"/>	180-200	55-65
Börek-piiras	Leivinpelti	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Pizza	Leivinpelti	2	<input type="checkbox"/>	220-240	25-35

Pienleivonnaiset	Varusteet	Korkeus	Uuni- toi-minto	Lämpötila °C	Kesto, minuut-teina
Pikkuleivät	Leivinpelti	3	<input type="checkbox"/>	150-170	10-20
Pursotinpikkuleivät (esilämmi- tys)	Leivinpelti	3	<input type="checkbox"/>	140-150	30-40
Mantelipikkuleivät	Leivinpelti	2	<input type="checkbox"/>	110-130	30-40
Marengit	Leivinpelti	3	<input checked="" type="checkbox"/>	80-100	100-190
Tuulihatut	Leivinpelti	2	<input type="checkbox"/>	200-220	30-40
Voitaikina	Leivinpelti	3	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	20-30
Hiivataikinalleivonnainen	Leivinpelti	3	<input type="checkbox"/>	180-200	20-30

Leipä ja sämpylät

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

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Leipä ja sämpylät	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Hiivaleipä, 1,2 kg jauhoja	Uunipannu	2	<input type="checkbox"/>	270 200	8 35-45
Hapanleipä, 1,2 kg jauhoja	Uunipannu	2	<input type="checkbox"/>	270 200	8 40-50
Sämpylät (ei esilämmitystä)	Leivinpelti	3	<input type="checkbox"/>	210-230	20-30
Hiivataikinasämpylät, makeat	Leivinpelti	3	<input type="checkbox"/>	170-190	15-20

Leipomisvihjeitä

Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen.
Nämä varmistat, onko sokerikakku kypsä.	Pistä kakkua korkeimmasta kohdasta puutikulla noin 10 minuuttia ennen ohjeessa mainitun paistoajan päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai sääädä uunin lämpötila 10 astetta matalammaksi. Noudata ohjeen sekoitusaikoja.
Kakku on noussut keskeltä ja jäenty reu-	Älä voitele irtopohjavuoan reunaa. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä. noilta matalammaksi.
Kakku on päältä liian tumma.	Laita kakku alemalle kannatinkorkeudelle, valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa.

Kakku on liian kuiva.	Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. Kostuta se hedelmämehulla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaika.
Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen).	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpötilassa vähän kauemmin. Esipaista ensin pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä päälyste päälle. Noudata ohjetta ja paistoaikaa.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila, silloin leivonnainen paistuu tasaisemmin. Paista herkät leivonnaiset ylä-/alalämmöllä <input checked="" type="checkbox"/> yhdellä tasolla. Myös reunojen yli ulottuva leivinpäperi voi vaikuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpäperi aina peltiin sopivaksi.
Hedelmäkakku on alapuolelta liian vaa-lea.	Laita kakku seuraavalla keralla yhtä tasoa alemmaksi.
Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla keralla syvempää uunipannua.
Hiivataikinasta valmistetut pienleivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.	Leivonnaisten pitäisi olla n. 2 cm etäisyydellä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Mehukkaita kakkuja paistettaessa muodostuu kondenssivettä.	Paistamisen yhteydessä voi muodostua vesihöyryä. Se poistuu luukun kautta. Vesihöyry voi tiivistyä ohjauspaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä. Ilmiö on fysikaalinen.

Liha, lintu, kala

Astia

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

Parhaiten sopivat lasiastiat. Kannen pitää sopia paistovuokaan ja sulkeutua kunnolla.

Jos käytät emaloituja paistovuokia, lisää hieman enemmän nestettä.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetussa paistovuossa ruskistuminen ei ole niin voimakasta ja liha saattaa kypsyä hitaanmin. Pidennä kypsennysaikoa.

Taulukoiden tiedot:

Astia ilman kantta = avoin
Kannellinen astia = suljettu

Laita astia aina ritilän keskelle.

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

Paistaminen

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

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

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

Teräksiset paistovuoat soveltuват vain varauksin. Liha kypsyy hitaanmin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaikaa.

Ohjeita grillauksesta

Esilämmittä grillauksen yhteydessä noin 3 minuuttia ennen kuin laitat grillattavat uuniin.

Grillaa aina suljetussa uunissa.

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

Käännä grillipalat, kun ⅔ ajasta on kulunut.

Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

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

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

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

Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä. Se on normaalista. Kytkeytymistihesyys riippuu säädetystä grillaustehosta.

Liha

Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.

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

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

Leikkaa kamarapintaisen porsaanpaistin kamaraan ristikkäin viitoja ja laita paisti astiaan ensin kamarapuoli alaspin.

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Naudanliha						
Naudan patapaisti	1,0 kg	Suljettu	2 <input checked="" type="checkbox"/>	200-220	120	
	1,5 kg		2 <input checked="" type="checkbox"/>	190-210	140	
	2,0 kg		2 <input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160	
Naudanfilee, medium	1,0 kg	Avoin	2 <input checked="" type="checkbox"/>	210-230	70	
	1,5 kg		2 <input checked="" type="checkbox"/>	200-220	80	
Paahtopaisti, medium	1,0 kg	Avoin	1 <input checked="" type="checkbox"/>	210-230	50	
Pihvit, medium, 3 cm paksut		Ritilä	5 <input checked="" type="checkbox"/>	3	15	

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Vasikanliha						
Vasikanpaisti	1,0 kg	Avoin	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	120
Porsaanliha						
Paisti ilman kamaraa (esim. etuselkä)	1,0 kg	Avoin	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
Paisti kamaralla (esim. lapa)	1,0 kg	Avoin	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	150
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	180
Kassler luulla	1,0 kg	Suljettu	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
Lampaanliha						
Lampaanreisi luuton, medium	1,5 kg	Avoin	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	120
Jauheliha						
Lihamureke	500 g:sta lihaa	Avoin	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70
Makkarat						
Makkarat		Ritilä	4	<input type="checkbox"/>	3	15
Lintu						
Taulukon painotiedot koskevat täytämätöntä, paistovalmista lintua.					Pistele ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä. Näin rasva pääsee valumaan pois.	
Laita kokonainen lintu ritilälle ensin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun 2/3 annetusta ajasta on kulunut.					Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen paistoajan loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.	
Käännä paistinpalat, kuten kalkkunankäärpäistä tai kalkkunankirnista, kun puolet annetusta ajasta on kulunut. Käännä linnunpalat, kun 2/3 ajasta on kulunut.					Jos grillaat suoraan ritilällä, työnnä leivinpelti korkeudelle 1. Lihaneste valuu siihen ja uuni pysyy puhtaampana.	
Lintu	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Broileri, kokonainen	1,2 kg	Ritilä	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	60-70
Kana, kokonainen	1,6 kg	Ritilä	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	80-90
Broileri, puolikas	500 g/kpl	Ritilä	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	40-50
Broilerinpalaat	300 g/kpl	Ritilä	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	30-40
Ankka, kokonainen	2,0 kg	Ritilä	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	90-100
Hanhi, kokonainen	3,5-4,0 kg	Ritilä	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	110-130
Minikalkkuna, kokonainen	3,0 kg	Ritilä	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	80-100
Kalkkunanreisi	1,0 kg	Ritilä	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	90-100
Kala						
Käännä kalanpalat, kun 2/3 grillausajasta on kulunut.					tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.	
Kokonaista kalaa ei tarvitse kääntää. Laita kokonainen kala uuniin vatsalleen, selkäevät ylöspäin. Sopivasti leikattu peruna					Jos grillaat suoraan ritilällä, työnnä lisäksi leivinpelti korkeudelle 1. Neste valuu uunipannuun ja uuni pysyy puhtaampana.	
Kala	Paino	Varusteet ja astiat	Korkeus	Uuni-toiminto	Lämpötila °C, grilliausteho	Kesto, minuutteina
Kala, kokonainen	à 300 g	Ritilä	2	<input type="checkbox"/>	3	20-25
	1,0 kg	Ritilä	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	45-50
	1,5 kg	Ritilä	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	50-60
Kalafilee, 3 cm		Ritilä	3	<input type="checkbox"/>	2	20-25

Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

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

Paistokset, gratiinit, paahtoleivät

Jos grillaat suoraan ritolle, työnnä lisäksi leivinpelti korkeudelle 1. Uuni pysyy puhtaampana.

Aseta astia aina ritilälle.

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

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Korkeus	Uuni-toiminto	Lämpötila °C	Kesto, minuutteina
Paistokset					
Paistos, makea	Paistosvuoka	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Pastapaistos	Paistosvuoka	2	<input type="checkbox"/>	210-230	30-40
Gratiini					
Perunagratiaanista aineksista Korkeus enint. 4 cm	Paistosvuoka	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	60-80
Paahtoleipä					
Paahtoleipien pinnan ruskistus, 12 kpl	Ritolä	4	<input type="checkbox"/>	3	5-8

Valmistuotteet

Noudata pakauksessa olevia valmistajan ohjeita.

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

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

Ruokalaji	Varusteet	Paisto-korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Struudeli, pakastettu	Leivinpelti	3	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	35-45
Ranskalaiset perunat	Leivinpelti	3	<input type="checkbox"/>	190-210	25-30
Pizza	Ritolä	2	<input type="checkbox"/>	200-220	15-20
Pizza-patonki	Ritolä	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	15-20

Muita ohjeita

Matalassa lämpötilassa onnistuu niin kermainen jogurtti kuin kuhkea hiivataikinakin.

Poista ensin uunitilasta varusteet, ristikot ja teleskooppikannattimet.

Jogurtin valmistus

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

4. Esilämmittä uuni ohjeen mukaan.

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

Hiivataikinan kohottaminen

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

Ruokalaji	Astia	Uunitoi-minto	Lämpötila	Kesto
Jogurtti	Kupit tai lasipurkit	laita uunin pohjalle <input checked="" type="checkbox"/>	100 °C esilämmitys Kytke vain unilamppu päälle	15 min 8 h
Hiivataikinan kohottaminen	Kuumankestäävä astia	laita uunin pohjalle <input type="checkbox"/>	50 °C esilämmitys Kytke laite pois päältä ja laita hiivataikina uuniin	5-10 min 20-30 min

Sulatus

Ota pakastetut elintarvikkeet pakauksesta ja laita ne sopivassa astiassa ritolle.

Noudata pakauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Sulamisaika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määristä.

Laita lintu lautaselle rintapuoli alaspaan.

Pakaste	Varusteet	Paisto-korkeus	Uunitoi-minto	Lämpötila °C
Esimerkiksi kermatortut, voikreemitorutut, suklaa- tai sokerikuorrutte- Ritolä tut tortut, hedelmät, broileri, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, kakut ja muit leivonnaiset		2	<input checked="" type="checkbox"/>	lämpötilanvalitsinta ei kytketä päälle

Kuivatus

Käytä vain laadukkaita hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne huolellisesti.

Valuta ja kuivaa ne.

Työnnä leivinpelti kannatinkorkeudelle 4, ritolä kannatinkorkeudelle 2.

Laita leivinpellille ja ritolle leivinpaperia tai voipaperia.

Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa. Irrota kuivat palat paperista heti kuivumisen jälkeen.

Hedelmät ja yrtit	Paisto-korkeus	Uunitoi-minto	Lämpötila °C	Kesto, tunteina
600 g omenarenkaita	2+4	<input checked="" type="checkbox"/>	80	n. 5
800 g päärynlöhkoja	2+4	<input checked="" type="checkbox"/>	80	n. 8
1,5 kg luumuja	2+4	<input checked="" type="checkbox"/>	80	n. 8-10
200 g mausteyrttejä, ilman varsia	2+4	<input checked="" type="checkbox"/>	80	n. 1½

Umpioiminen

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

Huomio!

Älä käytä suurempia tai korkeampia lasipurkkeja. Kansi voi haljesta.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

Alkuvalmistelut

1. Täytä lasipurkit, älä liian täyteen.

2. Pyhi lasipurkkien reunat, niiden pitää olla puhtaat.

3. Laita jokaiseen purkkiin kostea kumirengas ja kansi.

4. Sulje lasipurkit hakasilla.

Laita enintään kuusi lasipurkkia uuniin.

Säättäminen

1. Työnnä uunipannu korkeudelle 2. Aseta lasipurkit pannulle siten, että ne eivät kosketa toisiaan.

2. Kaada $\frac{1}{2}$ litraa kuumaa vettä (n. 80°C) uunipannulle.

3. Sulje uuninluukku.

4. Aseta Alalämpö

5. Aseta lämpötila $170 - 180^{\circ}\text{C}$.

Umpioiminen

Hedelmät

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

Ota lasipurkit uunista 25 - 35 minuutin jälkilämmön jälkeen. Jos ne jäähdyvät uunissa pidemmän aikaa, purkkeihin voi muodostua itiötä ja umpioidut hedelmät hapannevat.

Hedelmät litran lasipurkeissa

Omenat, herukat, mansikat

Kuplimisesta

Jälkilämpö

Kytke pois päältä

n. 25 minuuttia

Kirsikat, aprikoosit, persikat, karviaiset

Kytke pois päältä

n. 30 minuuttia

Omenahillo, päärynät, luumut

Kytke pois päältä

n. 35 minuuttia

Vihannekset

Kun kupliminen purkeissa alkaa, säädä lämpötilaksi $120 -$

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

Vihanekset kylmässä liemessä litran lasipurkeissa

Kurkut

Kuplimisesta

Jälkilämpö

- n. 35 minuuttia

Punajuuret

n. 35 minuuttia

n. 30 minuuttia

Ruusukaali

n. 45 minuuttia

n. 30 minuuttia

Pavut, kyssäkaali, punakaali

n. 60 minuuttia

n. 30 minuuttia

Herneet

n. 70 minuuttia

n. 30 minuuttia

Lasipurkkien poistaminen uunista

Poista lasipurkit umpioimisen jälkeen pois uunista.

Huomio!

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

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

Vihjeitä ruoan vähääkryyliamidesta valmistamisesta

Yleistä

- Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä.
- Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi.
- Suuret, paksut elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.

Paistaminen

Ylä-/alalämpö max. 200°C .

3D-kiertoilma tai kiertoilma max. 180°C .

Pikkuleivät

Ylä-/alalämpö max. 190°C .

3D-kiertoilma tai kiertoilma max. 170°C .

Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.

Ranskalaiset perunat uunissa

Levitä tasaisesti ja yhteen kerrokseen pellille. Paista vähintään 400 g peltiä kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu

Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi. Normien EN 50304/EN 60350 (2009) tai IEC 60350 mukaan.

Paistaminen

Kun paistat kannellisen omenapiirakan, aseta tummat irtopohjavuoat limittään vierekkäin.

Kakut valkopelti-irtopohjavuoassa: paista ylä-/alalämmöllä yhdellä tasolla. Käytä rililan sijaan leivinpeltiä ja aseta irtopohjavuoat sen päälle.

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	2	<input type="checkbox"/>	150-170	20-30
Small cakes, 20 kpl	Leivinpelti	3	<input type="checkbox"/>	160-180	20-30
Kakkupohja	Irtopohjavuoka rilillällä	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Kannellinen omenapiirakka	Rililä + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm	1	<input type="checkbox"/>	190-210	70-80

Grillaus

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

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Grilliteho	Kesto minuutteina
Paahtoleivän ruskistaminen Esilämmittä 10 minuuttia	Rililä	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	1-2
Beefburger, 12 kpl* ei esilämmitystä	Rililä + leivinpelti	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

* Käännä kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut

Innholdsfortegnelse

Viktige sikkerhetsanvisninger	32	Energisparing i stekeovnen	50
Årsaker til skader	34	Råd om energibesparelse.....	50
Oversikt.....	34	Miljøvennlig håndtering	51
Skader på stekeovnen.....	34	Testet for deg i vårt prøvekjøkken	51
Skader på sokkelskuffen.....	34	Kaker og bakst.....	51
Oppstilling og tilkobling	35	Tips til bakingen.....	52
For installatøren.....	35	Kjøtt, fjærkre, fisk	53
Endre tilkoblingens effekt 13/16/20 A.....	35	Tips til steking og grilling	54
Veggfeste	35	Gratenger, toast	55
Dørsikring	35	Ferdigretter.....	55
Ditt nye apparat	36	Spesielle retter.....	55
Generelt	36	Opptining	55
Kokesone	36	Tørking	56
Betjeningsfelt	37	Konservering.....	56
Ovnsrommet	38	Akrylamid i matvarer	57
Ditt tilbehør	38	Testretter	57
Sette inn tilbehør	38	Baking	57
Ekstra tilbehør.....	38	Grilling.....	57
Artikler fra kundeservice.....	39		
Før første gangs bruk	40		
Oppvarming av stekeovnen.....	40		
Rengjøring av tilbehør.....	40		
Matlaging ved induksjon.....	40		
Fordeler ved matlaging ved induksjon	40		
Kokekar.....	40		
Programmering av koketoppen.....	41		
Slå av og på koketoppen.....	41		
Justere kokesonen	41		
Tabell over koketider.....	41		
Barnesikring	42		
Aktivere og deaktivere barnesikringen	42		
Permanent barnesikring	42		
Powerboost-funksjon	43		
Aktivere	43		
Deaktivere	43		
Tidsprogrammering	43		
Slå av en kokesone automatisk.....	43		
Timer	43		
Automatisk tidsbegrensning	44		
Grunninnstillinger	44		
Tilgang til grunninnstillingene	45		
Stille inn stekeovnen.....	45		
Varmetyper og temperatur	45		
Vedlikehold og rengjøring	45		
Rengjøringsmidler.....	45		
Sett inn og ta ut stigene	47		
Sette inn og ta ut stekeovnsdøren	47		
Montering og utmontering av glassruter	48		
Reparasjon	49		
Normal støy ved bruk av apparatet	49		
Feiltabell.....	50		
Bytte stekeovnslampe i taket.....	50		
Glassdeksel	50		
Kundeservice	50		
E-nummer og FD-nummer	50		
Energi- og miljøtips	50		

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

⚠️ Viktige sikkerhetsanvisninger

Les denne bruksanvisningen nøyde. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruksanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet. Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

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

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

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Dersom du har en pacemaker eller lignende medisinsk implantat, må du være spesielt forsiktig med å nærme deg induksjonskoketopper når disse er i bruk. Snakk med legen eller produsenten av koketoppen for å forsikre deg om at produktet oppfyller gjeldende krav, og informer deg om mulige kompatibilitetsproblemer.

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

Brannfare!

- Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementet og ta fyr. Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming. Hold bakepapiret på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiret må ikke stikke ut over kanten på tilbehøret.
- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir svært varmt, brennbart materiale kan lett ta fyr. Ikke oppbevar eller bruk brennbare gjenstander (f.eks. spraybokser, rengjøringsmidler) under eller i nærheten av stekeovnen. Oppbevar ingen brennbare materialer i eller på stekeovnen.
- Overflatene på sokkelskuffen kan bli svært varme. Oppbevar kun tilbehør til stekeovnen i skuffen. Antennelige og brennbare gjenstander må ikke oppbevares i sokkelskuffen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

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 gryteklyper når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkoholdamp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.
- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Apparatets overflater blir svært varme under drift. Berør ikke de varme overflatene. Hold barn borte fra apparatet.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen. Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gaffler, skjeer eller lokk, på kokesonen.
- Etter hver gangs bruk må du slå av koketoppen med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke står noen kokekar på kokesonene.

Fare for forbrenning!

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

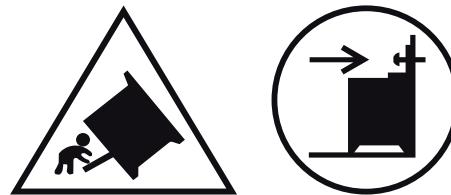
Fare for personskader!

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekle. Ikke bruk

glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.

- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekle på grunn av overoppheating. Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann. Bruk bare varmebestandige kokekar.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.
- Apparatet kan skli ned hvis det blir satt på en sokkel uten å bli festet. Apparatet må festes til sokkelen.

Veltefare!



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

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

- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut

sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Årsaker til skader

Kokesone

Obs!

- Kokekar med ru bunn kan lage riper i koketoppen.
- Sett aldri tomme kokekar på kokesonene. Det kan medføre skader.
- Ikke sett varme kokekar på bryterpanelet, indikatorsonen eller på kanten til koketoppen. Det kan føre til skader.
- Hvis tunge eller spisse gjenstander faller oppå kokeplaten, vil den kunne bli skadet.
- Aluminiumsfolie og plastbeholdere smelter hvis de settes på varme kokesoner. Bruk av beskyttelsesplater over koketoppen anbefales ikke.

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

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

Skader på stekeovnen

Obs!

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheeting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Vann i varmt ovensrom: Hell aldri vann inn i det varme ovensrommet. 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 ovensrom. Emaljen ødelegges.
- Fruktsaft: Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet. Bruk helst den dype universalpannen.
- Avkjøling med åpen ovensdør: Hold alltid døren stengt når ovensrommet avkjøles. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
- Svært skitten dørpakning: Dersom dørpakningen er svært skitten, går ikke døren lenger ordentlig igjen i drift.

Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid dørpakningen ren.

- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyve inn tilbehør: Avhengig av apparatttype kan tilbehøret ripe opp glassrutene når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovensrommet som mulig.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brekke.

Skader på sokkelskuffen

Obs!

Ikke legg varme gjenstander i sokkelskuffen. Den kan skades.

Oppstilling og tilkobling

Elektrisk tilkobling

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

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

Obs!

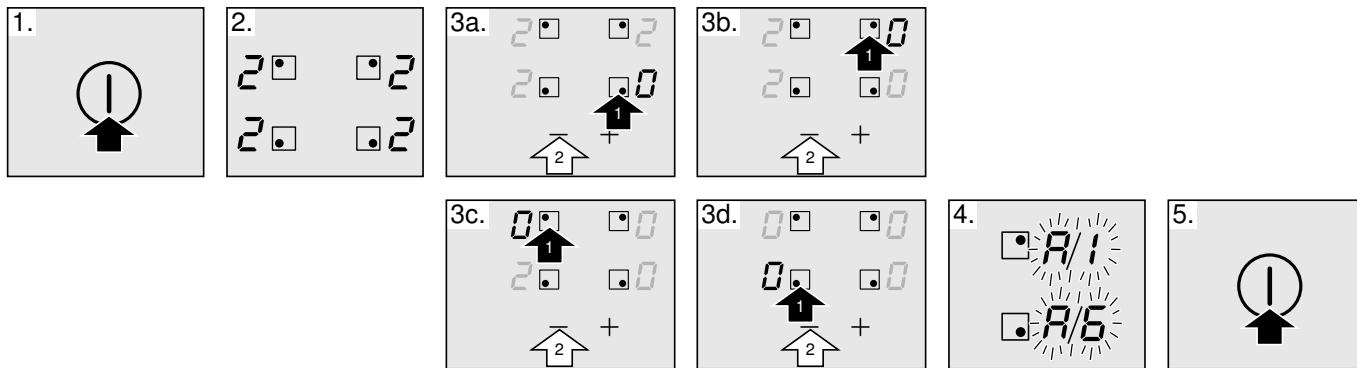
Dersom strømledningen blir skadet, må den byttes av produsenten, dennes kundeservice eller annet kvalifisert personale.

For installatøren

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

Endre tilkoblingens effekt 13/16/20 A

Før du bruker koketoppen for første gang, må du kontrollere at styrken på koblingen er riktig.



For å endre styrken til koketoppen, gå fram på følgende måte:

1. Slå på koketoppen med hovedbryteren. Pass på at det ikke finnes noen kokekar på kokesonene.
2. I løpet av de neste 60 sekundene, må du sette alle kokesonene på effektnivået som tilsvarer påkrevd styrke på koblingen i henhold til tabellen.

Effektnivå	Styrke på koblingen i amper
1	20 A
2	16 A
3	13 A

3. Slå av kokesonene, én etter én. Begynn med kokesonen nederst til høyre og gå mot urviseren.
4. I den visuelle indikasjonen til kokesonene til høyre, vises valgt styrken på koblingen.
5. Slå av koketoppen med hovedbryteren.

Den valgte styrken på koblingen er nå lagret.

Veggfeste

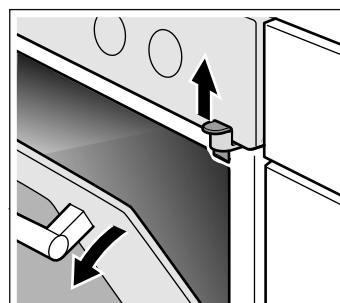
For å sikre komfyren mot vipping må du feste ovnen med vedlagte vinkel til veggen. Se monteringsveileddingen for veggfestet.

Dørsikring

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

Åpne stekeovnsdøren

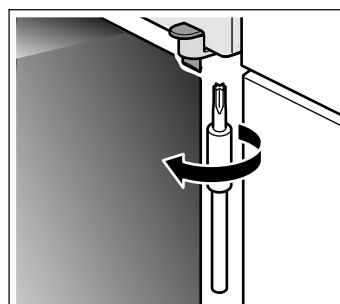
Trykk sikringen oppover (figur A).



Fjerne dørsikring

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

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



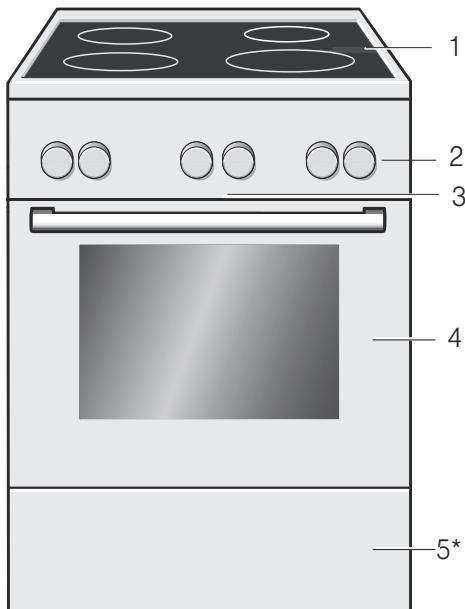
3. Lukk stekeovnsdøren.

Ditt nye apparat

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

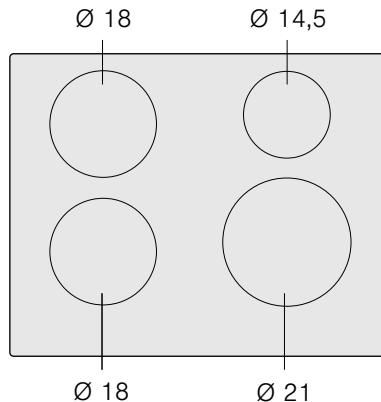
Generelt

Utførelsen avhenger av apparattype.



Kokesone

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



	g^*	b^*
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

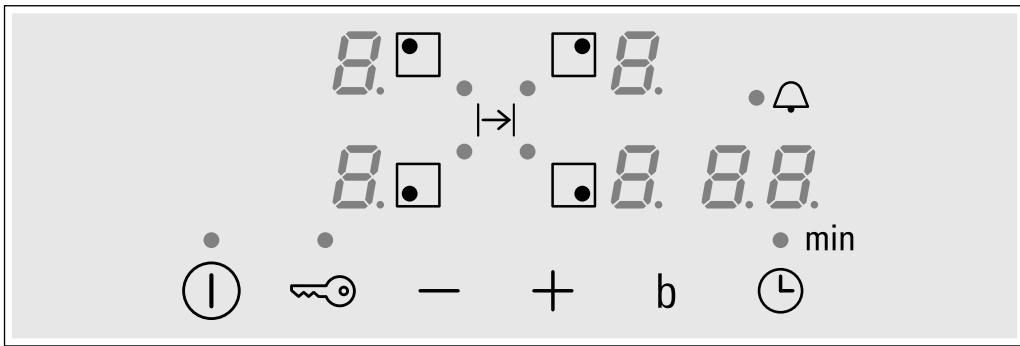
Forklaringer

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

* Ekstrautstyr (tilgjengelig for noe apparater)

** Noen detaljer kan avvike, avhengig av apparattype.

Bryterpanelet



Bryteroverflater

<input type="circle"/> I	Hovedbryter
<input checked="" type="checkbox"/>	Valg av kokesone
-/+	Velg justeringer
<input checked="" type="checkbox"/> b	Powerboost-funksjon
<input type="checkbox"/> L	Tidsprogrammering
<input type="checkbox"/> L	Barnesikring

Indikatorer

<input type="checkbox"/> 0	Bruk
<input checked="" type="checkbox"/> 1-9	Effektnivåer

Kokesone

<input type="radio"/> Enkel kokesone	Bruk et kokekar av passende størrelse.
--------------------------------------	--

Bruk kun kokekar som er egnet for induksjon, se avsnitt "Egnede kokekar".

Restvarmeindikator

Koketoppen er utstyrt med en restvarmeindikator for hver kokesone, som viser hvilke soner som fortsatt er varme. Ikke berør kokesonen hvis deres korresponderende restvarmeindikator lyser.

Indikatorer

<input checked="" type="checkbox"/> b	Powerboost-funksjon
<input type="checkbox"/> H/h	Restvarme
<input type="checkbox"/> 00	Tidsprogrammering

Bryteroverflater

Hvis du trykker på et symbol, vil den korresponderende funksjonen aktiveres.

Merk: Sørg for at bryteroverflatene alltid holdes tørre. Fuktighet kan forringje funksjonaliteten.

Kokesonene

Selv om koketoppen slås av, vil indikatoren **h** eller **H** lyse så lenge kokesonen er varm.

Hvis kokekaret tas bort før kokesonen slås av, vil indikatoren **h** eller **H** og valgt effektnivå vises vekselvis.

Betjeningsfelt

Noen detaljer kan avvike, avhengig av apparattype.

Funksjonsvelger

Still inn varmetype for stekeovnen med funksjonsvelgeren. Funksjonsvelgeren kan dreies mot venstre eller høyre.

Stillinger	Funksjon
0 Nullstilling	Stekeovnen slås av.
<input type="checkbox"/> Over- og undervarme	Til kaker, suffleer og magre steker, f.eks. av store eller vilt, på ett nivå. Varmen kommer likt ovenfra og nedenfra.
<input checked="" type="checkbox"/> Varmluft*	Til tørre kaker i kakeform, butterdeig og gryteretter med kjøtt.
<input type="checkbox"/> Undervarme	Til konservering, etterkoking og steking. Varmen kommer nedenfra.
<input checked="" type="checkbox"/> Omluftsgrilling	Du kan grille kjøtt, fjærkre og fisk hel. Grillelementene og ventilatoren slår seg av og på underveis. Ventilatoren fordeler den oppvarmede luften rundt maten.

* Varmetype iht. energi-effektivitetsklasse EN50304.

Stillinger	Funksjon
<input type="checkbox"/> Grilling, liten flate	Du kan grille små mengder av biff, pølser, toast eller fiskefilet. Det er kun den midtre delen av grillelementet som blir varm.
<input type="checkbox"/> Grilling, stor flate	Du kan grille flere biffer, pølser, fisk eller toast. Hele overflaten på grillelementet blir varm.
<input checked="" type="checkbox"/> Oppenting	Eksempel kjøtt, fjærkre, brød og kaker. Ventilatoren fordeler den oppvarmede luften rundt maten.

* Varmetype iht. energi-effektivitetsklasse EN50304.

Når ønsket varmetype er stilt inn, lyser lampen i stekeovnen.

Temperaturvelger

Du kan stille inn ønsket temperatur og grilltrinn med temperaturvelgeren.

Stillinger	Funksjon
● Nullstilling	Stekeovnen er ikke varm.
50-270 Temperaturområde	Temperaturen vises i °C.
•, ••, ••• Grilltrinn	Grilltrinn for grill, liten ☐ og stor ☐ flate. • = trinn 1, svakt •• = trinn 2, middels ••• = trinn 3, kraftig

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

Ditt tilbehør

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

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



Rist

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

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



Emaljebrett

Til kaker og småkaker.

Sett inn stekebrettet med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



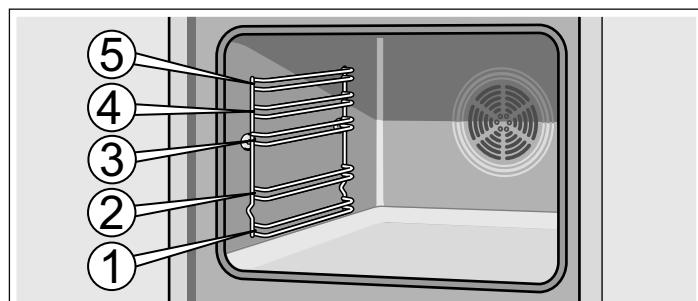
Universalpanne

Til saftige kaker, bakverk, dypfrysede retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamplingspanne for fett dersom du griller direkte på rissten.

Sett inn universalpannen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.

Sette inn tilbehør

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



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

Ovensrommet

I ovensrommet er det en ovnslampe. En kjølevifte beskytter stekeovnen mot overoppheating.

Ovnslampe

Lampen i ovensrommet lyser når stekeovnen er i bruk.

Kjølevifte

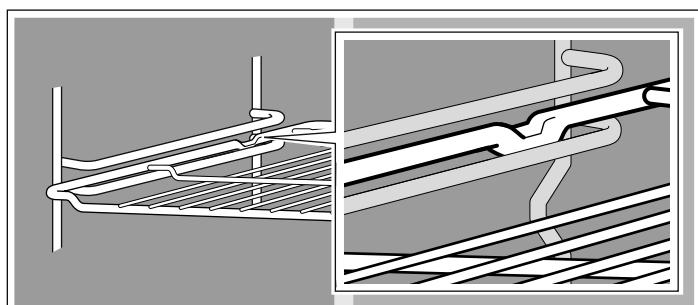
Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren.

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

Obs!

Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overoppheves.

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



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

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

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

Ekstra tilbehør

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

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

Ekstra tilbehør	HZ-nummer	Funksjon
Pizzabrett	HZ317000	Egner seg spesielt godt til pizza, dypfrysede retter og runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Skyv brettet inn over risten og følg angivelsene i tabellene.
Rist	HZ324000	Til steking. Sett alltid grillristen oppå universalpannen. Det samler opp dryppende fett og kraft.
Grillrist	HZ325000	Brukes i stedet for grillristen under grilling eller som sprutbeskyttelse, slik at stekeovnen ikke blir så skitten. Bruk grillristen bare sammen med universalpannen. Grillstykker på grillristen: Bruk bare innsettshøyde 1, 2 og 3. Grillrist som sprutbeskyttelse: Universalpannen og grillristen skyves inn under risten.
Bakestone	HZ327000	Bakesteinen egner seg utmerket til baking av hjemmelaget brød, rundstykker og pizza som skal ha en sprø bunn. Bakesteinen må alltid forvarmes til den anbefalte temperaturen.
Stekebrett i emalje	HZ331003	Til kaker/småkaker Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Emaljebrett med antislipp-belegg	HZ331011	Kaker og småkaker fordeles enkelt utover stekebrettet. Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Universalpanne	HZ332003	Til saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker. Kan også brukes til oppsamling av fett eller kraft under risten. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot ovnsdøren.
Universalpanne med antislipp-belegg	HZ332011	Saftige kaker, bakverk, dypfrysede retter og store steker fordeles enkelt utover universalpannen. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot ovnsdøren.
Lokk til proffpanne	HZ333001	Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgrøte.
Proffpanne med rist	HZ333003	Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder.
Rist	HZ334000	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter.
Glassform	HZ915001	Glassformen passer til surrede retter og gratenger. Egner seg spesielt til programmer og stekeautomatikk.

Artikler fra kundeservice

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

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

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

Før første gangs bruk

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

Oppvarming av stekeovnen

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

Luft kjøkkenet mens stekeovnen varmes opp.

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

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

Rengjøring av tilbehør

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

Matlaging ved induksjon

Fordeler ved matlaging ved induksjon

Induksjonsoppvarming innebefatter en radikal endring i forhold til tradisjonell oppvarming, da varmen genereres direkte i kokekaret. Derfor har den flere fordeler:

- Tidsbesparelse ved koking og steking; gjennom direkte oppvarming av kokekaret.
- Energibesparelse.
- Enklere rengjøring og vedlikehold. Sølte matrester brenner seg ikke så raskt fast.
- Sikkerhet og kontroll over koketoppen. Strømmen tilføres eller slås av umiddelbart ved hjelp av fjernkontrollen. Induksjonskokesonen stopper varmforsyningen hvis kokekaret fjernes uten at kokesonen først slås av.

Kokekar

Det er bare ferromagnetiske kokekar som kan brukes ved matlaging med induksjon, de kan være av følgende materiale:

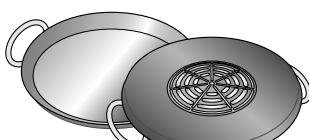
- emaljert stål
- støpejern
- Spesialkar av rustfritt stål for induksjon.

For å finne ut om kokekarene er egnet, kan du kontrollere om bunnen av kokekaret tiltrekkes av en magnet.

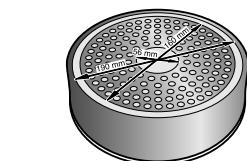
Det finnes en annen type kokekar for induksjon, der ikke hele bunnen er ferromagnetisk.



Ved bruk av store kar med et mindre ferromagnetisk område, varmes kun det ferromagnetiske området opp, og dermed kan varmefordelingen bli ujevn.



Kokekar med aluminiumsfelter i sålen reduserer det ferromagnetiske området og man behøver derfor å tilføre mindre varme. Dette kan gjøre at det er vanskelig å oppdage kokekaret, eller at det ikke blir oppdaget i det hele tatt.



For å oppnå gode kokeresultater, anbefales det at karets magnetiske område tilpasses kokesonen. Hvis karet ikke detekteres i en kokesone, kan du prøve i en litt mindre kokesone.

Uegnede kokekar

Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

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

Kokekarets bunn

Kokekarenes bunn kan ha innvirkning på jevnheten i resultatet av matlagingen. Kokekar som er fremstilt med materialer som gjør at varmen fordeles bedre, slik som "sandwich"-kokekar av rustfritt stål, fordeler varmen på en uniform måte, og du sparar dermed tid og energi.

Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

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

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

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

Detektering av kokekar

Hver kokesone har en minimumsgrense for detektering av kokekar og denne varierer avhengig av materialet som det aktuelle kokekaret er laget av. Derfor skal man bruke den kokesonen som passer best til kokekarets diameter.

Programmering av koketoppen

Dette kapittelet beskriver hvordan en kokesone reguleres. I tabellen finner du effektnivåene og koketiden til ulike retter.

Slå av og på koketoppen

Slå av og på koketoppen med hovedbryteren.

Slå på: Trykk på symbolet ①. Et lydsignal høres. Indikatoren ved siden av hovedbryteren og indikatorene 0 for kokesoner lyser opp. Koketoppen er klar til å brukes.

Slå av: Trykk på symbolet ① helt til indikatorene slukker. Alle kokesonene vil da være slått av. Restvarmeindikatoren vil fortsatt lyse helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølte.

Merknader

- Koketoppen slår seg automatisk av når alle kokesonene har vært avslått i mer enn 20 sekunder.
- De valgte innstillingene forblir i minnet i 4 sekunder etter at koketoppen slås av. Hvis koketoppen slås på igjen i løpet av denne tiden, vil disse innstillingene brukes.

Justere kokesonen

Velg ønsket effektnivå med symbolene + og -.

Effektnivå 1 = Minimumseffekt.

Effektnivå 9 = Maksimumseffekt.

Hvert effektnivå har i tillegg et halvt nivå. Dette markeres med et punktum.

Velg kokesonen og effektnivået

Koketoppen må være slått på.

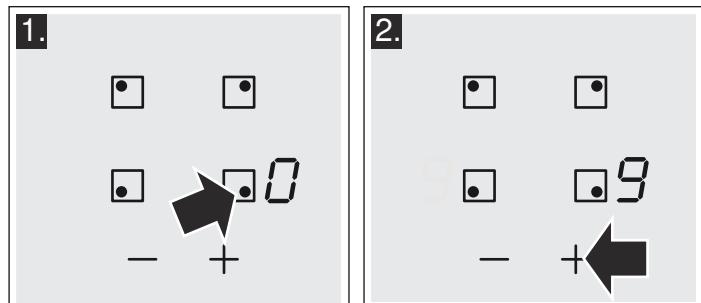
1. Velg kokesonen med symbolet ②.

2. I løpet av de neste 10 sekundene, trykk på symbolet + eller -.

Da vises grunninnstillingen:

Symbol + effektnivå 9

Symbol - effektnivå 4



Effektnivået er innstilt.

Endre effektnivå

Velg kokesonen og trykk på symbolet + eller - helt til ønsket effektnivå vises.

Slå av kokesonen

Velg kokesonen og trykk så på symbolet + eller - til 0 vises.

Kokesonen slås av og restvarmeindikatoren vil lyse.

Merknader

- Hvis det ikke finnes noen kokekar i kokesonen, vil det valgte effektnivået blinke. Etter en stund vil kokesonen slås av.
- Hvis det er plassert et kokekar i kokesonen før platen slås på, vil dette oppdages innen 20 sekunder etter at hovedbryteren slås på, og kokesonen vil velges automatisk. Når kokekaret er registrert, må du velge innstilling for platen innen de neste 20 sekundene. Hvis ikke vil kokesonen bli slått av.

Hvis du plasserer mer enn ett kokekar og slår på kokeplaten, vil kun ett kokekar bli registrert.

Tabell over koketider

Følgende tabell gir noen eksempler.

Bruk effektnivå 9 ved starten av kokingen.

Du må røre ofte hvis du varmer opp pureer, kremsupper og tykke sauser.

	Effektnivå
Smelte	
Sjokolade, sjokoladetrekk	1-1.
Smør, honning, gele	1-2
Varme opp og beholde varmen	
Gryteretter	1-2
Melk**	1.-2.
Pølser varmet opp i vann**	3-4
Tine og varme opp	
Dypfrys spinat	3-4
Dypfrys gulasj	3-4

* Koking uten lokk

** Uten lokk

*** Vend ofte

	Effektnivå
Tilbered/kok på svak varme	
Potetboller*	4.-5.
Fisk*	4-5
Hvit saus, f.eks. bechamel	1-2
Sauser som bearnaise og hollandaise	3-4
Koke, dampkoke, steke lett	
Ris (med dobbel mengde vann)	2-3
Ris med melk	1.-2.
Poteter	4-5
Pasta*	6-7
Gryteretter, supper	3.-4.
Grønnsaker	2.-3.
Dypfryste grønnsaker	3.-4.
Tilberedt i trykkoker	4.-5.
Stue	
Kjøttrull	4-5
Stuing	4-5
Gulasj	3.-4.
Steke / bake med lite olje**	
Fileter, koteletter (rent kjøtt eller innbakt)	6-7
Biff (3 cm tykk)	7-8
Bryst (2 cm tykk)***	5-6
Hamburgere, kjøttboller (3 cm tykke)***	4.-5.
Stekt fisk og fiskefileter	5-6
Panert fisk og fiskefileter	6-7
Reker	7-8
Dypfryste retter, f.eks. wokretter	6-7
Pannekaker	6-7
Omelett	3.-4.
Frityrsteke** (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje)	
Dypfryste produkter, som f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8-9
Dypfryste krokker	7-8
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6-7
Sopp, grønnsaker og panerte eller i øldeig, f.eks. sjampinjonger	6-7
Bakevarer, f.eks. smultringer, frukt i øldeig	4-5

* Koking uten lokk

** Uten lokk

*** Vend ofte

Barnesikring

Koketoppen kan beskyttes mot at den slås på ved et uhell for å forhindre at barn kan slå på kokesonene.

Aktiver og deaktivere barnesikringen

Koketoppen må være slått av.

Aktiver: trykk på symbolet  og hold det inne i ca. 4 sekunder. Indikatoren ved siden av symbolet  lyser i 10 sekunder. Koketoppen blokkeres.

Deaktivere: trykk på symbolet  i ca. 4 sekunder. Barnesikringen er deaktivert.

Permanent barnesikring

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

Aktivering og deaktivering

I kapitlet *Grunninnstillingar* får du informasjon om tilkobling av automatisk barnesikring.

Powerboost-funksjon

Med Powerboost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann raskere enn med bruk av effektnivået **b**.

Alle kokesonene har denne funksjonen.

Aktiver

Platetoppen skal være på, men ingen kokesoner må være på.

1. Velg en kokeson.

2. Trykk på symbolet **b**.

Indikatoren **b** tennes

Funksjonen er nå aktivert.

Merk: Hvis du slår på en kokeson mens Powerboost-funksjonen er i gang, blinker kokesonene **b** og **9**. Deretter reguleres effektnivået **9**. Funksjonen Powerboost er deaktivert.

Deaktivere

1. Velg en kokeson.

2. Trykk på symbolet **b**.

Indikatoren **b** forsvinner og kokesonen returnerer til effektnivået **9**.

Funksjonen blir deaktivert.

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

Tidsprogrammering

Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:

- for å slå av en kokeson automatisk.
- som alarmklokke.

Slå av en kokeson automatisk

Kokesonen slår seg av automatisk når den valgte tiden er utløpt.

Programmere koketiden

Kokeoppene må være slått på:

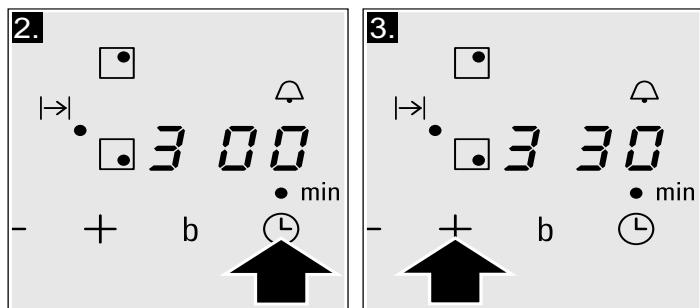
1. Velg kokeson og ønsket effektnivå.

2. Trykk på symbolet **⌚**. Indikatoren **●** til kokesonen tennes i displayet for funksjonen tidsprogrammering vises **00**.

3. Trykk på symbolet **+** eller **-**. Da vises grunninnstillingen:

Symbol **+**: 30 minutter.

Symbol **-**: 10 minutter.



4. Trykk på symbolet **+** eller **-** helt til ønsket koketid vises.

Etter noen sekunder vil koketiden begynne å løpe.

Merk: Du kan automatisk programmere samme koketid for alle sonene. Den programerte tiden løper uavhengig for hver enkelt av kokesonene.

I kapittel Grunninnstillingar finner du informasjon om automatisk programmering av koketid.

Endre eller nullstille tiden

Velg kokeson. Trykk på symbolet **⌚** og endre koketiden med symbolene **+** eller **-**, eller still inn på **00**.

Når tiden er løpt ut

Kokesonen slår seg av. En alarm vil lyde og displayet for programmert funksjon vises **00** i 10 sekunder. Indikatoren **●** til kokesonen tennes. Trykk på symbolet **⌚**. Indikatorene vil slås av og alarmen slutter å lyde.

Merknader

- Vis flere koketider i ulike soner er programmert, vil den korteste koketiden vises i den visuelle indikasjonen til tidsprogrammeringsfunksjonen.
- Du kan stille inn en koketid på inntil 99 minutter.

Timer

Komfyrens timer kan programmeres med en koketid på inntil 99 minutter. Den er ikke avhengig av andre innstillingar. Denne funksjonen vil ikke automatisk slå av kokesonene.

Slik programmerer du

1. Varseluret kan velges på to forskjellige måter:

- Dersom du har valgt kokesonen: Tryk 2 ganger på symbolet **⌚**.
- Dersom du ikke har valgt kokesonen: Trykk på symbolet **⌚**.

Indikatoren **●** ved siden av symbolet **⌚** tennes. I displayet for funksjonen tidsprogrammering vises **00**.

2. Trykk på symbolet **+** eller **-**. Da vises grunninnstillingen. Symbol **+**: 10 minutter.

Symbol **-**: 05 minutter.

3. Still inn ønsket tid med symbolene **+** eller **-**.

Etter noen sekunder begynner tiden å telles ned.

Endre eller nullstille tiden

Trykk flere ganger på symbolet **⌚** til indikatoren **●** ved siden av symbolet **⌚** tennes. Endre eller juster tiden **00** med symbolene **+** eller **-**.

Når tiden er løpt ut

Et varselsignal høres. I displayet for funksjonen tidsprogrammering vises **00**. Etter 10 sekunder slår indikatorene seg av.

Ved å trykke på symbolet **⌚** slukkes indikatorene og lydsignalet opphører.

Automatisk tidsbegrensning

Når en kokesone er i bruk over lang tid og det ikke foretas noen justeringer, aktiveres den automatiske tidsbegrensningen. Kokesonen varmer ikke lenger. I displayet til kokesonen blinker vekselvis **F**, **B** og restvarmeindikatoren **H/H**.

Ved å trykke på hvilket som helst symbol, slås indikatoren av. Du kan nå stille inn kokesonen på nytt.

Når den automatiske tidsbegrensningen aktiveres, innstilles denne i henhold til valgt effektnivå (fra 1 til 10 timer).

Grunninnstillinger

Apparatet har diverse grunninnstillinger. Disse kan justeres for å tilpasses brukerens behov.

Indikator	Funksjon
c 1	Permanent barnesikring 0 Deaktivert.* 1 Aktivert.
c 2	Lydsignaler 0 Bekreftelsessignal og feilsignal deaktivert. 1 Kun feilsignal tilkoblet. 2 Kun bekreftende signal aktivert. 3 Alle signaler er aktivert.*
c 5	Automatisk programmering av koketiden. 0 Slått av.* 1-99 Tid til automatisk frakopling.
c 6	Varighet til varselsignalet til tidsprogrammeringsfunksjonen 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minutt.
c 7	Power-Management-funksjon 0 = Deaktivert.* 1 = 1000 W. minimumseffekt. 1. = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 eller 9. = koketoppens maksimumseffekt.**
c 9	Tiden for valg av kokesone 0 Ubegrenset: den sist programmerte kokesonen forblir valgt.* 1 Begrenset: Kokesonen er bare valgt i 10 sekunder.
c 0	Tilbake til de automatiske innstillingene. 0 Personlige innstillinger.* 1 Tilbake til fabrikkinnstillingene.

*Fabrikkinnstilling

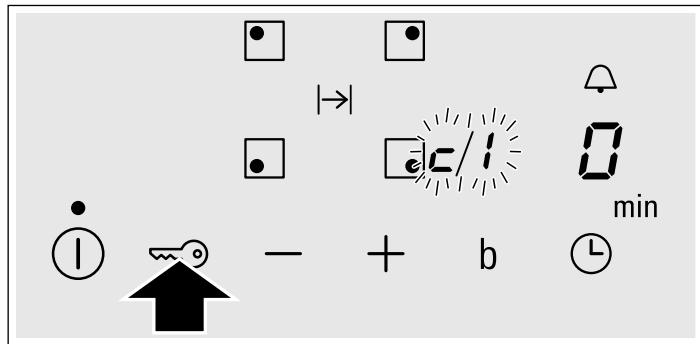
**Platetoppens maksimale effekt avhenger av hvordan tilkoblingen konfigureres ved installasjon. For at denne maksimumsverdien ikke skal overskrides er platetoppen utstyrt med en rekke komponenter som automatisk håndterer effekten og fordeler den mellom kokesonene som er slått på etter behov.

Tilgang til grunninnstillingene

Koketoppen må være slått av.

1. Slå på koketoppen

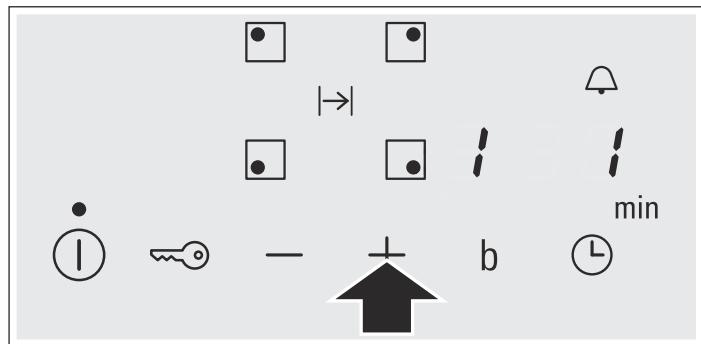
2. I løpet av de neste 10 sekundene holder du symbolet  trykket inn i 4 sekunder.



På displayet tennes  og  vekselvis og  som forhåndsinnstilt.

3. Trykk flere ganger på symbolet  til du ser indikatoren til den funksjonen du ønsker.

4. Velg så ønsket innstilling med symbolene + og -.



5. Trykk på symbolet  igjen i minst 4 sekunder.

Innstillingene er nå korrekt lagret.

Gå ut

For å gå ut av grunninnstillingene, må du slå av koketoppen med hovedbryteren.

Stille inn stekeovnen

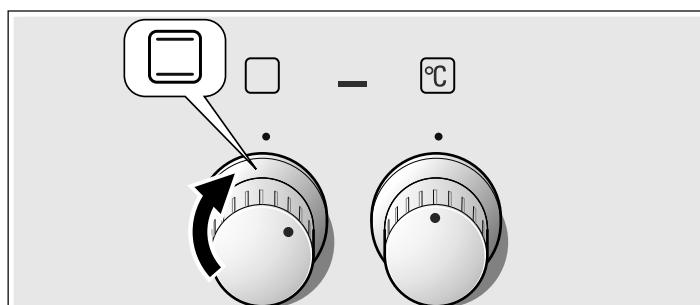
Du har flere muligheter når du skal stille inn stekeovnen. Her forklarer vi hvordan du kan stille inn ønsket varmetype og temperatur eller grilltrinn.

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

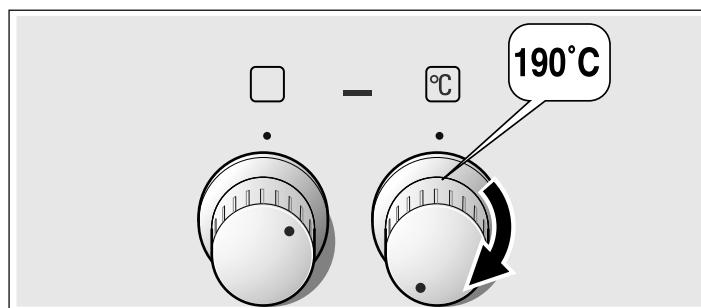
Varmetyper og temperatur

Eksempel i bildet: 190 °C, over-/undervarme .

1. Still inn ønsket varmetype med funksjonsvelgeren.



2. Du kan stille inn ønsket temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.



Stekeovnen varmes opp.

Slå av stekeovnen

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Endre innstillinger

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

Vedlikehold og rengjøring

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

Merknader

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

Rengjøringsmidler

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

Ved rengjøring av kokesonen

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

Ved rengjøring av stekeovnen

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

Vask nye svamper grundig før første gangs bruk.

Sone	Rengjøringsmiddel
Flater i rustfritt stål* (alt etter apparattype)	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklat, og tørk av med en myk klut. Tørk alltid parallelt med den naturlige strukturen på flater i rustfritt stål. Ellers kan det oppstå riper. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust.</p> <p>Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for varme flater i rustfritt stål. Påfør rengjøringsmiddelet i et tynt lag med en myk klut.</p>
Emaljerte, lakkerte, plastbelagte og strukturerte overflater* (alt etter apparattype)	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklat, og tørk av med en myk klut. Bruk ikke glassrens eller glasskrape til rengjøring.</p>
Betjeningsfelt	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklat, og tørk av med en myk klut. Bruk ikke glassrens eller glasskape til rengjøring.</p>
Øvre glassdekselet* (alt etter apparattype)	<p>Glassrens: Rengjør med en myk klut. Du kan ta av det øvre glassdekselet for rengjøring. Les kapittelet Øvre glassdekselet først!</p>
Brytere Må ikke tas av.	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklat, og tørk av med en myk klut.</p>
Koketoppramme	<p>Varmt såpevann: Må ikke rengjøres med glasskape, sitron eller eddik.</p>
Gasskoketopp og gryteholder* (alt etter apparattype)	<p>Varmt såpevann Bruk lite vann, det må ikke komme i kontakt med blussunderdelene i drivmekanismen. Fjern umiddelbart overkok og matrester. Du kan ta av gryteholderen.</p> <p>Gryteholder i støpejern*: Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p>
Gassbluss* (alt etter apparattype)	<p>Ta av brennerhodet og dekselet, rengjør med varmt såpevann. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Gassutgangsåpningene må ikke tildekes. Tennstifter: liten, myk børste. Gassblussene fungerer bare når tennstiftene er tørre. Tørk godt av alle deler. Ta hensyn til nøyaktig plassering når de settes inn igjen. Brennerlokket er i svart emalje. Fargen endres over tid. Dette påvirker ikke funksjonen.</p>
Elektrisk kokesone* (alt etter apparattype)	
Kokeplatering* (alt etter apparattype)	
Glass-keramikk-koketopp* (alt etter apparattype)	
Glass-koketopp* (alt etter apparattype)	
Glassroute	
Barnesikring* (alt etter apparattype)	
Pakning Må ikke tas av.	
Kokesone	
Glassdekselet på stekeovnslampen	

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

Sone	Rengjøringsmiddel
Elektrisk kokesone* (alt etter apparattype)	<p>Skuremiddel eller pussesvamper: Varm deretter opp kokeplaten et kort øyeblikk, slik at den tørker. Fuktige plater ruster med tiden. Påfør et pleiemiddel til slutt. Fjern umiddelbart overkok og matrester.</p>
Kokeplatering* (alt etter apparattype)	<p>Gul- eller blåaktig misfarging på kokeplateringen fjernes med et stålpleiemiddel. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som lager riper.</p>
Glass-keramikk-koketopp* (alt etter apparattype)	<p>Vedlikehold: beskyttelses- og pleiemiddel for glasskeramikk Rengjøring: rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikk Følg rengjøringsanvisningene på pakningen.</p> <p>⚠️ Glasskape for kraftig smuss: Fjern sikringen og rengjør kun med skrapbebladet. Forsiktig, bladet er svært skarp. Fare for skader. Sikre igjen etter rengjøringen. Skift straks ut skadde skrapbeblad.</p>
Glass-koketopp* (alt etter apparattype)	<p>Vedlikehold: beskyttelses- og pleiemiddel for glass Rengjøring: rengjøringsmiddel for glass Følg rengjøringsanvisningene på pakningen.</p> <p>⚠️ Glasskape for kraftig smuss: Fjern sikringen og rengjør kun med skrapbebladet. Forsiktig, bladet er svært skarp. Fare for skader. Sikre igjen etter rengjøringen. Skift straks ut skadde skrapbeblad.</p>
Glassroute	<p>Glassrens: Rengjør med en myk klut. Bruk ikke glasskape.</p> <p>Døren kan tas av for å gjøre rengjøringen mer behagelig. Les kapittelet Hekte av og på ovnsdøren først!</p>
Barnesikring* (alt etter apparattype)	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklat. Dersom det er montert barnesikring på ovnsdøren, må denne fjernes før rengjøring. Hvis døren er svært skitten, fungerer ikke barnesikringen lenger som den skal.</p>
Pakning Må ikke tas av.	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklat. Ikke bruk skuremidler.</p>
Kokesone	<p>Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklat. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Må kun brukes i kaldt ovnsrom.</p> <p>⚠️ Ved selvensende overflater må du bruke selvensfunksjonen. Les kapittelet Selvens først! Obs! Bruk aldri ovnsrens på selvensende overflater.</p>
Glassdekselet på stekeovnslampen	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklat.</p>

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

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

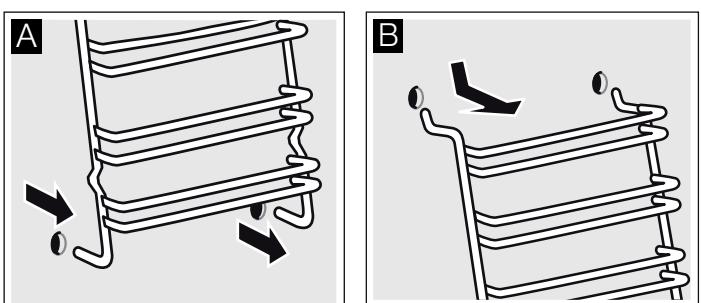
* Ekstrautstyr (tilgjengelig for noe apparater avhengig av apparattype).

Sett inn og ta ut stigene

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

Slik tar du ut stigene

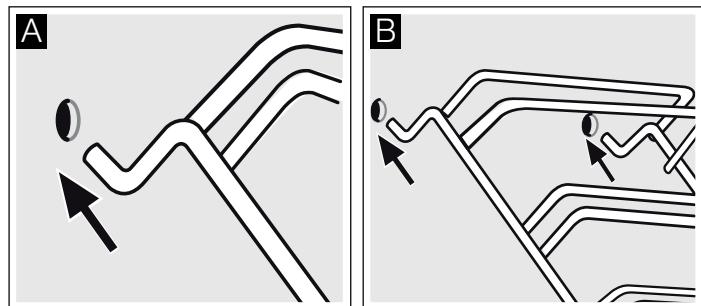
- Fell stigen nedover og dra den litt fremover. Trekk forlengelsesstiftene i det nedre området på stigen ut av festeåpningene (bilde A).
- Vipp deretter stigene opp og trekk dem forsiktig ut (bilde B).



Rengjør stigene med oppvaskmiddel og en svamp. Bruk en børste dersom smussen sitter veldig fast.

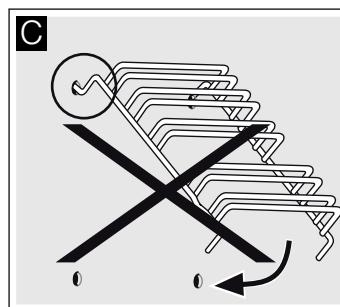
Slik setter du inn stigene

- Plasser de to krokene forsiktig i de øvre hullene. (Bilde A-B)



⚠ Feil montering!

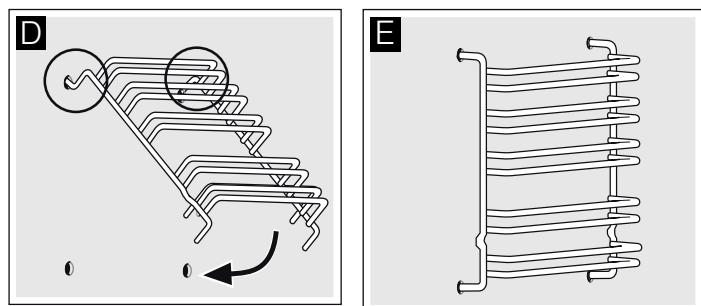
Flytt aldri på stigen før de to krokene er helt forankret i de øvre hullene. Emaljen kan bli skadet og knekke (bilde C).



- De to krokene må være hengt helt på plass i de øvre hullene. Beveg stigen langsomt og forsiktig nedover og monter den i de nedre hullene (bilde D).

- Heng begge stigene inn i sideveggene i stekeovnen (bilde E).

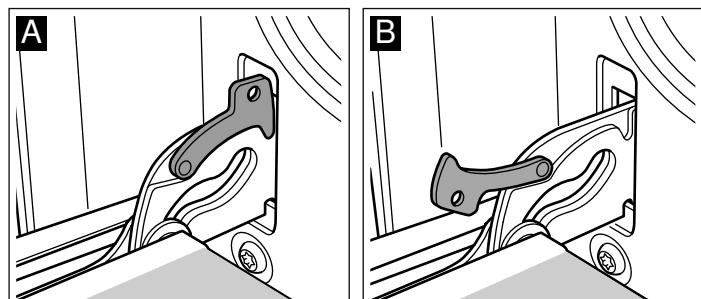
Når stigene er riktig montert, er avstanden mellom de øvre to innsettingshøydene større.



Sette inn og ta ut stekeovnsdøren

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

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

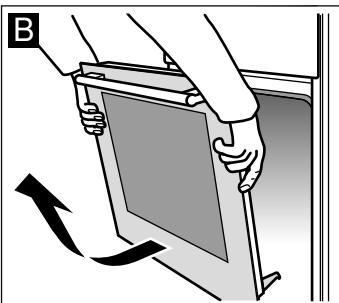
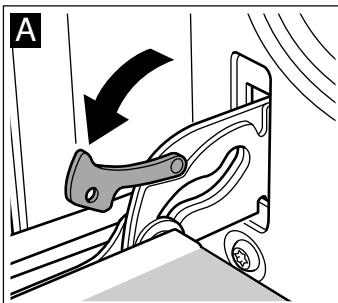


⚠ Fare for personskader!

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

Ta ut døren

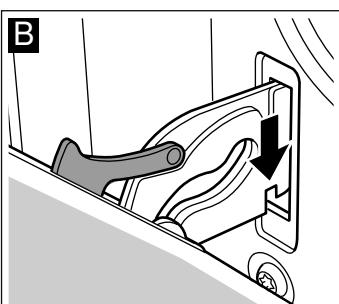
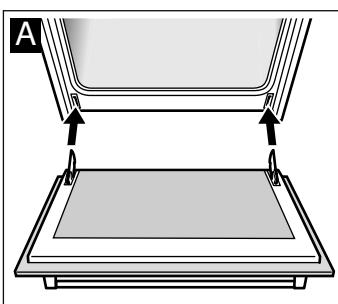
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



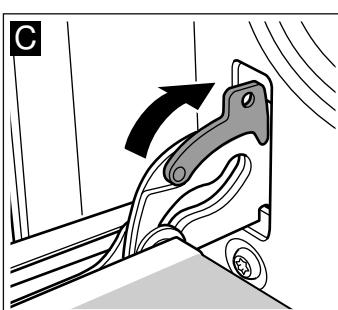
Sett døren på plass

Stekeovnsdøren settes på plass igjen i motsatt rekkefølge.

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



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



⚠ Fare for personskader!

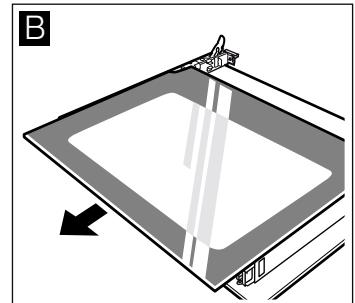
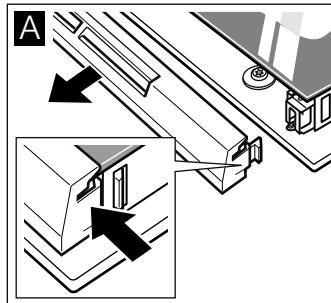
Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

Montering og utmontering av glassruter

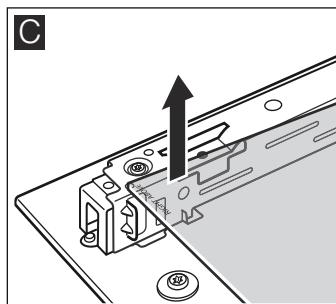
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Utmontering

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



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



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

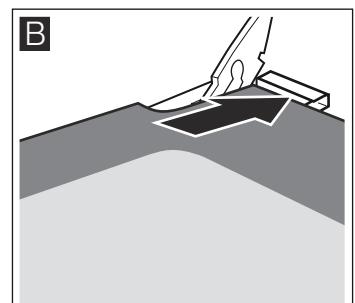
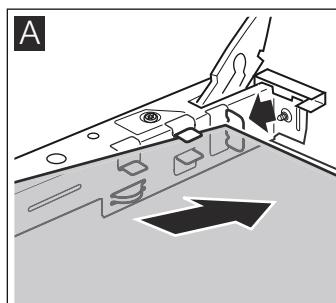
⚠ Fare for personskader!

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

Montering

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

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



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

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

Reparasjon

Feil skyldes ofte små detaljer. Før du kontakter teknisk service, bør du ta hensyn til følgende råd og advarsler.

Indikator	Feil	Tiltak
ingen	Strømtilførselen er avbrutt. Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingsskjemaet. Feil på elektronisk system.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strømbrudd. Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingsskjemaet. Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet, skal du kontakte teknisk service.
Indikatorene lyser	Bryterpanelet er fuktig, eller det står en gjenstand oppå det.	Tørk av bryterpanelet eller fjern gjenstanden.
Indikatoren - blinker blant indikatorene for kokesonen	Det har oppstått en feil på det elektroniske systemet.	Dekk kort til overflaten på bryteren med hånden for å kontrollere svikten.
E r + nummer / d + nummer / P + nummer	Feil på elektronisk system.	Koble koketoppen fra strømnettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt. *
F0 / F9	Det har oppstått en intern funksjonsfeil.	Koble koketoppen fra strømnettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt. *
F2	Det elektroniske systemet er overopphevet og har slått av den korresponderende kokesonen.	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt. Og trykk så på et hvilket som helst symbol på koketoppen. *
F4	Det elektroniske systemet er overopphevet og har slått av alle kokesonene.	
F5 + effektnivå og varseltone	Det er et varmt kokekar i sonen til bryterpanelet. Det er svært mulig at det elektroniske systemet overoppheves.	Fjern nevnte kokekar. Feilindikatoren slukkes kort til etterpå. Du kan fortsette å koke.
F5 og varseltone	Det er et varmt kokekar i sonen til bryterpanelet. Kokesonen har slått seg av for å beskytte det elektroniske systemet.	Fjern nevnte kokekar. Vent noen sekunder. Trykk mot enhver bryteroverflate. Når feilindikatoren slukkes, kan du fortsette å koke.
U / I	Feil spenning, utenfor grensene for normal funksjon.	Ta kontakt med strømleverandøren.
U2 / U3	Kokesonen er overopphevet og har slått seg av for å beskytte kjøkkenbenken.	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og slå den på igjen.

* Hvis indikatoren fortsetter å lyse, må du kontakte teknisk service.

Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.

Normal støy ved bruk av apparatet

Induksjonsteknologien er basert på utviklingen av elektromagnetiske felt som gjør at det genereres varme direkte i kokekarets bunn. Avhengig av kokekarets konstruksjon, kan disse feltene forårsake noe lyd eller vibrasjoner som beskrevet nedenfor:

En dyp summing som i en transformator

Denne lyden oppstår ved matlaging med høy effekt. Grunnen til dette er mengden energi som overføres fra koketoppen til kokekaret. Denne lyden forsvinner eller blir svakere når man reduserer effekten.

En svak plystrelyd

Denne lyden oppstår når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når man tar vann eller mat i kokekaret.

Knitting

Denne lyden oppstår i kokekar som består av forskjellig materiale i ulike sjikt. Lyden skyldes vibrasjoner som oppstår i kontaktflatene til de forskjellige sjiktene. Denne lyden kommer fra kokekaret. Mengden og måten maten kokes på kan gjøre at lyden varierer.

Høy plystrelyd

Disse lydene oppstår hovedsakelig i kokekar som består av forskjellige materialer i ulike sjikt, når de brukes med maksimal effekt og samtidig på to kokesoner. Denne plystrelyden forsvinner eller blir mindre når effekten reduseres.

Støy fra ventilatoren

For at det elektroniske systemet skal fungere korrekt, må koketoppen fungere under kontrollert temperatur. Til dette har koketoppen en vifte som aktiveres når apparatet registrerer høy temperatur. Ventilatoren vil også fortsette å fungere etter at koketoppen er slått av, dersom temperaturen fremdeles er for høy.

Tikkende lyd eller lyd som viserne på en klokke

Denne lyden høres kun når 3 kokesoner eller mer er i gang, og den forsvinner eller dempes, når du slår av kokesoner.

Lydene som beskrives her er normale og utgjør en del av induksjonsteknologien og de skal ikke betraktes som en feil.

Feiltabell

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

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

⚠ Fare for elektrisk støt!

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

Bytte stekeovnslampe i taket

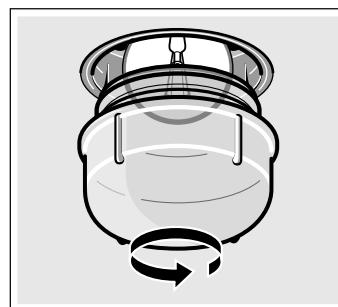
Dersom stekeovnslampen er gått, må den skiftes. 40 watts reservalamper som tåler høy temperatur, fås hos kundeservice eller i faghandelen. Bruk kun disse lampene.

⚠ Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.

2. Skru ut glassdekselet ved å vri mot venstre.



3. Erstatt lampen med en lampe av samme type.

4. Skru på glassdekselet igjen.

5. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen.

Glassdeksel

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice ☎

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Energi- og miljøtips

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

Energisparing i stekeovnen

- Stekeovnen skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.
- Stekeovnsdøren bør åpnes så sjeldent 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.

Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokket som tilhører hvert enkelt kokekar. Når du koker uten lokk, behøves det mye mer energi. Bruk glasslokke for å kunne se ned i kjelen uten å måtte løfte av lokket.
- Bruk kokekar med flat bunn. Med en bunn som ikke er flat behøves det mye mer energi.
- Diameteren til kokekarets bunn må tilsvare størrelsen på kokesonen. OBS: produsentene av kokekar vil ofte indikere diameteren øverst på kokekaret, som normalt er noe større enn i bunnen.
- Bruk små kokekar til små mengder. Et stort kokekar med lite innhold krever mye energi.

- Bruk lite vann når du kokker noe. På denne måten sparar du energi og du tar vare på alle vitaminene og mineralene i grønnsakene.
- Velg det laveste effektnivået som skal til for koking. Med et for høyt effektnivå sløses det med energi.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

Merknader

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

Kaker og bakst

Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

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

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

Tabeller

I tabellene finner du optimale varmetyper for de ulike bakverkene. Temperatur og steketid er avhengig av deigens/rørens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Prøv først med den laveste verdien. Lavere temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov for dette.

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

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

Kaker i form	Form	Høyde	Varmetype	Temperaturan-givelse i °C	Varighet i minutter
Enkel, tørr kake	Spring-/randform / brød-form	3	☒	160-180	50-60
Enkel, tørr kake, fin	Spring-/randform / brød-form	2	☒	150-170	60-70
Formkakebunn	Fruktkakeform	3	☒	140-460	20-30
Fruktkake, enkel deig	Høy spring-/randform	3	☒	150-170	50-60
Sukkerbrød	Springform	2	☒	160-180	30-40
Formkakebunn	Springform	1	☒	170-190	25-35
Frukt- eller ostekake, mørdeig*	Springform	1	☒	170-190	70-90
Krydret kake*	Springform	1	☒	180-200	50-60

* La kaken avkjøles i ovnen i ca. 20 minutter. Onvsdøren skal være lukket.

Langpannekake	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Formkake- eller gjærdeig med tørt fyll	Stekebrett	2	☒	170-190	20-30
Formkake- eller gjærdeig med saftig fyll, frukt	Stekebrett	3	☒	170-190	40-50
Rullekake (forvarming)	Stekebrett	2	☒	190-210	15-20
Kringle med 500 g mel	Stekebrett	2	☒	160-180	30-40
Julekake med 500 g mel	Stekebrett	3	☒	160-180	60-70
Julekake med 1 kg mel	Stekebrett	3	☒	150-170	90-100
Strudel, söt	Stekebrett	2	☒	180-200	55-65
Børek	Stekebrett	2	☒	180-200	40-50

Langpannekake	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Pizza	Stekebrett	2		220-240	25-35
Småkaker	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperaturangivelse i °C	Varighet i minutter
Småkaker	Stekebrett	3		150-170	10-20
Sprøytetakst (forvarming)	Stekebrett	3		140-150	30-40
Mandelpletter	Stekebrett	2		110-130	30-40
Marengs	Stekebrett	3		80-100	100-190
Vannbakkels	Stekebrett	2		200-220	30-40
Butterdeig	Stekebrett	3		190-210	20-30
Gjærbakst	Stekebrett	3		180-200	20-30
Brød og rundstykker				Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen.	
Ved steking av brød skal stekeovnen forvarmes, så sant ikke annet er angitt.					
Brød og rundstykker	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Brød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2		270 200	8 35-45
Surdeigsbrød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2		270 200	8 40-50
Rundstykker (uten forvarming)	Stekebrett	3		210-230	20-30
Boller	Stekebrett	3		170-190	15-20
Tips til bakingen					
Du vil bake etter din egen oppskrift.	Se etter lignende kaker i steketabellen.				
Slik kan du finne ut om formkaken er ferdigstekt.	Stikk en tannpirker inn på det høyeste stedet på kaken ca. 10 minutter før slutten av steketiden som er angitt i oppskriften. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.				
Kaken er falt sammen.	Bruk mindre væske neste gang eller still ovnstemperaturen 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.				
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Ikke smør kanten av springformen. Etter stekingen løsnes kaken forsiktig med en kniv.				
Kaken blir for mørk oppå.	Sett den inn på en lavere høyde, velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.				
Kaken er for tørr.	Stikk små hull med en tannpirker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Øk temperaturen med 10 grader og reduser steketiden neste gang.				
Brød eller kaker (f.eks. ostekaker) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (rå, gjennomtrukket av væskestriper).	Bruk litt mindre væske neste gang og stek på lavere temperatur og med litt lengre steketid. Når du skal bake kaker med saftig fyll, forsteker du bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fylllet oppå. Ta hensyn til oppskriften og steketidene.				
Bakverket er ikke jevnt stekt.	Velg en noe lavere temperatur, dermed blir bakverket jevnere stekt. Stek ømfintlige kaker med over-/undervarme i én høyde. Bakepapir som går ut over platen kan ha innflytelse på luftsirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer til stekebrettet.				
Fruktkaken er for lys på undersiden.	Skyv kaken inn på en lavere stekehøyde neste gang.				
Fruktaften renner ut.	Bruk om mulig en dypere universalpanne neste gang.				
Småbakst av gjærdeig kleber seg sammen under steking.	Alle stykkene i baksten bør være ca. 2 cm fra hverandre. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunnes på alle sider.				
Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann.	Under stekingen kan det oppstå vanndamp. Den kommer ut via døren. Vanndampen kan legge seg på bryterpanelet eller på møbelfronter i nærheten og kan drappe ned som kondensvann. Dette er fysisk betinget.				

Kjøtt, fjærkre, fisk

Kokekar

Du kan bruke alle typer varmebestandige kokekar. Stekebrettet eigner seg også for store steker.

Kokekar av glass er best egnet. Lokket skal passe til ovnsgryten og slutte tett.

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

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

Angivelser i tabellene:

Kokekar uten lokk = åpent

Kokekar med lokk = lukket

Sett alltid kokekaret midt på risten.

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

Steking

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

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

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

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

Veileddning for grilling

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

Grill alltid i lukket stekeovn.

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

Snu grillstykkene etter ⅓ av steketiden.

Ikke tilsett salt før etter grillingen.

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

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

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

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

Kjøtt

Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden.

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

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

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

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

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Pølser						
Pølser		Rist	4	<input type="checkbox"/>	3	15

Fjærkre

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

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

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

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

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

Når du griller rett på risten, må du sette inn stekebrettet i høyde 1. Kjøtsaften blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

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

Fisk

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

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

Når du griller rett på risten, må du også sette inn stekebrettet i høyde 1. Væsken blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Fisk	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Fisk, hel	à 300 g	Rist	2	<input type="checkbox"/>	3	20-25
	1,0 kg	Rist	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	45-50
	1,5 kg	Rist	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	50-60
Fiskefilet, 3 cm		Rist	3	<input type="checkbox"/>	2	20-25

Tips til steking og grilling

Det står ikke angitt noe i tabellen når det gjelder vekten på denne steken.

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

Du ønsker å finne ut om steken er ferdig.

Bruk et steketermometer (fås hos en forhandler) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med en skje på steken. Dersom den føles fast, er den ferdig. Dersom den gir etter, kan den steke litt til.

Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.

Kontroller innsettingshøyden og temperaturen.

Steken ser fin ut, men sjyen er brent.

Velg en mindre stekegrype neste gang, eller fyll på mer væske.

Steken ser fin ut, men sjyen er for lys og tynn.

Velg en større stekegrype neste gang, og tilsett litt mindre væske.

Det dannes damp når væske helles på steken.

Dette er fysisk betinget og normalt. En stor del av vanndampen kommer ut av damputløpet. Den kan slå seg ned på de kaldere bryterne eller på elementfronten i nærheten og kan drykke ned som kondensvann.

Gratenger, toast

Når du griller rett på risten, må du også sette inn stekebrettet i høyde 1. Stekeovnen holder seg renere.

Sett alltid kokekaret på risten.

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

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperaturan-givelse i °C	Varighet i minutter
Gratenger					
Grateng, söt	Gratengform	2		180-200	40-50
Pastagrateng	Gratengform	2		210-230	30-40
Grateng					
Potetgrateng av rå ingredienser, høyde maks. 4 cm	Gratengform	2		160-180	60-80
Toast					
Toast stekt ovenfra, 12 stk.	Rist	4		3	5-8

Ferdigretter

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

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

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

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Strudel, dypfrys	Stekebrett	3		180-200	35-45
Pommes frites	Stekebrett	3		190-210	25-30
Pizza	Rist	2		200-220	15-20
Pizzabagett	Rist	2		190-210	15-20

Spesielle retter

På lave temperaturer blir kremaktig yoghurt like vellykket som en luftig gjærdeig.

Ta først ut tilbehør, stige eller teleskoputtrekk.

Tilberede yoghurt

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

4. Forvarm ovnen som angitt.

5. Sett koppene eller glassene på bunnen av ovnsrommet og tilbered som angitt.

Heving av gjærdeig

- Tilbered gjærdeigen på vanlig måte. Legg den i et varmebestandig kokekar av keramikk, og sett på lokk.
- Forvarm ovnen som angitt.
- Slå av stekeovnen og la deigen heve i avslått ovnsrom.

Rett	Kokekar	Varmetype	Temperatur	Varighet
Yoghurt	Sett kopper eller syltetøyglass	på bunnen av ovns-rommet	100 °C forvarming slå bare på ovnslyset	15 min 8 t
Heving av gjærdeig	Sett et varmebe-standig kokekar	på bunnen av ovns-rommet	50 °C forvarming Slå av apparatet og sett gjærdeigen inn i ovnen	5-10 min. 20-30 min.

Opptining

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

Ta hensyn til veilederingen fra produsenten på pakningen.

Opptiningstiden er avhengig av matvaretype og mengde. Legg fjærkre med brystet ned på en tallerken.

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

Tørking

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

La dem drykke godt av og tørk dem.

Skyv inn stekebrettet i høyde 4 og risten i høyde 2.

Dekk stekebrettet og risten med bakepapir eller smørpapir.

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

Frukt og krydder	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i timer
600 g epleringer	2 + 4		80	ca. 5.
800 g pærebaer	2 + 4		80	ca. 8.
1,5 kg svinker eller plommer	2 + 4		80	ca. 8–10
200 g kjøkkenurter, renset	2 + 4		80	ca. 1½

Konservering

Glassene og gummingene må være rene og hele når de skal brukes til konservering. Bruk helst glass som er like store.

Angivelsene i tabellene gjelder for runde glass som rommer 1 liter.

Obs!

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

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

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

Forberedelse

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

4. Lukk glassene med klemmer.

Ikke sett inn mer enn seks glass i ovnsrommet.

Stille inn

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

Konservering

Frukt

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

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

Frukt i énliters glass

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

Grønnsaker

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

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

Grønnsaker i kald kraft i énliters glass

	Fra det begynner å boble	Ettervarme
Agurker	-	Ca. 35 minutter
Rødbeter	Ca. 35 minutter	Ca. 30 minutter
Rosenkål	Ca. 45 minutter	Ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	Ca. 60 minutter	Ca. 30 minutter
Erter	Ca. 70 minutter	Ca. 30 minutter

Ta ut glassene

Ta glassene ut av ovnsrommet etter konserveringen.

Obs!

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

Akrylamid i matvarer

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

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

Tips til tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

Generelt

- Hold steketidene så korte som mulig.
- La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk.
- Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.

Baking

Med over-/undervarme maks. 200 °C.

Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 180 °C.

Småkaker

Med over-/undervarme maks. 190 °C.

Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C.

Egg eller eggeplommer reduserer dannelsen av akrylamid.

Stekeovn pommes frites

Fordel jevnt i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett, slik at pommes fritesene ikke tørker ut

Testretter

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

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

Baking

For eplekake med lokk: Sett de mørke springformene diagonalt ved siden av hverandre.

Kaker i springformer av aluminium:

Stekes med over-/undervarme i én høyde. Bruk stekebrettet i stedet for risten og sett springformene på det.

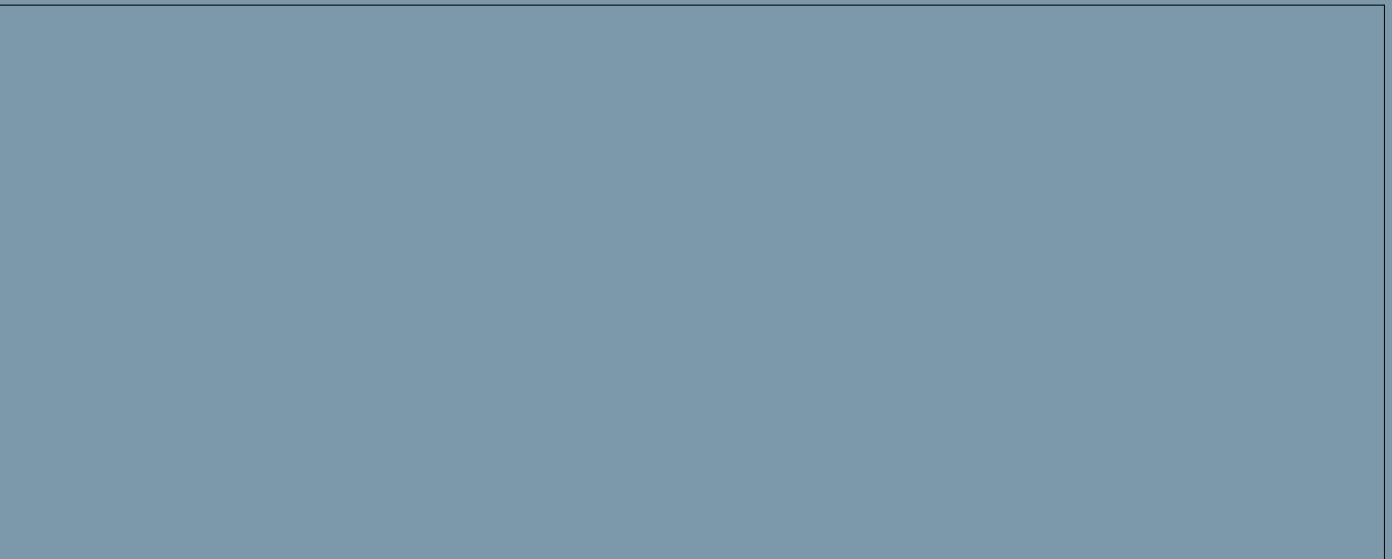
Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Sprøytebakst	Stekebrett	2	<input type="checkbox"/>	150-170	20-30
Småkaker, 20 stk.	Stekebrett	3	<input type="checkbox"/>	160-180	20-30
Sukkerbrød	Springform på rist	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Eplepai	Rist + 2 springformer Ø 20 cm	1	<input type="checkbox"/>	190-210	70-80

Grilling

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

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Grilltrinn	Varighet i minutter
Riste toast Forvarm i 10 minutter	Rist	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	1-2
Biffburger, 12 stk.* ikke forvarming	Rist + stekebrett	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

* Vendes etter $\frac{2}{3}$ av tiden



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

siemens-home.bsh-group.com

Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AG:s varemerkeliisens



9001312654 01 130497