



Indbygningsovn HBG3414.0S
Innebygd stekeovn HBG3414.0S
Kalusteisiin sijoitettava uuni HBG3414.0S
Inbygggnadsugn HBG3414.0S



BOSCH

[da] Brugsanvisning3
[no] Bruksveiledning26

[fi] Käyttöohje 49
[sv] Bruksanvisning 72

Sikkerhedsanvisninger	4	Testet i vores prøvekøkken	16
Før installation	4	Kager og bagværk	16
Anvisninger om sikkerhed.....	4	Bagetips	18
Årsager til skader.....	4	Kød, fjerkræ, fisk.....	19
Deres nye ovn	5	Stege- og grilltips.....	21
Betjeningsfelt	5	Gratiner, tærter, toast.....	21
Taster og display	5	Færdigretter	22
Funktionsvælger.....	5	Specielle retter	22
Temperaturvælger.....	6	Optøning.....	23
Ovnrum	6	Tørring.....	23
Tilbehør	6	Henkogning.....	23
Dørsikring	8	Akrylamid i levnedsmidler	24
Inden den første ibrugtagning	8	Prøveretter	24
Indstille klokkeslæt	8	Bagning	24
Opvarme ovnen.....	8	Grilning	25
Rense tilbehør	8		
Indstille ovnen	8		
Ovnfunktion og temperatur	8		
Lynopvarmning.....	9		
Indstille tidsfunktioner	9		
Minutur	9		
Tilberedningstid.....	9		
Slut-tid	10		
Klokkeslæt.....	10		
Stegetermometer	11		
Stikke stegetermometret i kødet.....	11		
Indstille kerntemperatur.....	11		
Børnesikring	12		
Ændring af grundindstillinger	12		
Pleje og rengøring	12		
Rengøringsmiddel.....	12		
Afmontere/montere ribberammer.....	13		
Klappe grill-varmelegemet ned	13		
Afmontere/montere ovndør.....	13		
Afmontere/montere glasruder i ovndør.....	14		
En fejl, hvad gør man?	15		
Fejltabel	15		
Udskifte ovnlampepære i ovnloft	15		
Glasafdækning	15		
Kundeservice	15		
E-nummer og FD-nummer.....	15		
Tips om energibesparelse og miljøhensyn	16		
Energibesparelse	16		
Miljøvenlig bortskaffelse	16		

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

⚠ Sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem Opbevar brugs- og monteringsanvisningen omhyggeligt. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal De også vedlægge anvisningerne.

Før installation

Transportskader

Kontroller apparatet, når det er blevet pakket ud. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.

Elektrisk tilslutning

Apparatet må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. De har ikke krav på garantiydelse ved skader, der er forårsaget af forkert tilslutning.

Fare for elektrisk stød!

Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter Denne adapter (tilladt til maks 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 616581).

Anvisninger om sikkerhed

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af madvarer.

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsigt, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til dette, eller
- hvis de mangler den fornødne viden og erfaring.

Lad aldrig børn lege med apparatet.

Varmt ovnrum

Fare for forbrænding!

- Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Vær forsigtig, når ovndøren åbnes. Der kan komme meget varm damp ud. Hold små børn på sikker afstand.
- Tilbered aldrig retter, som indeholder større mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Alkoholdampe kan antændes inde i ovnrummet. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når ovndøren åbnes.

Brandfare!

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

Fare for kortslutning!

Sæt aldrig tilslutningskabler for elektriske apparater i klemme døren i apparatet. Kablernes isolering kan smelte.

Fare for skoldning!

Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår meget varm vanddamp.

Varmt tilbehør og fade

Fare for forbrænding!

Tag aldrig tilbehør eller fade ud af ovnrummet uden at bruge grydelapper.

Fagligt ukorrekte reparationer

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten hhv. slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Årsager til skader

Pas på!

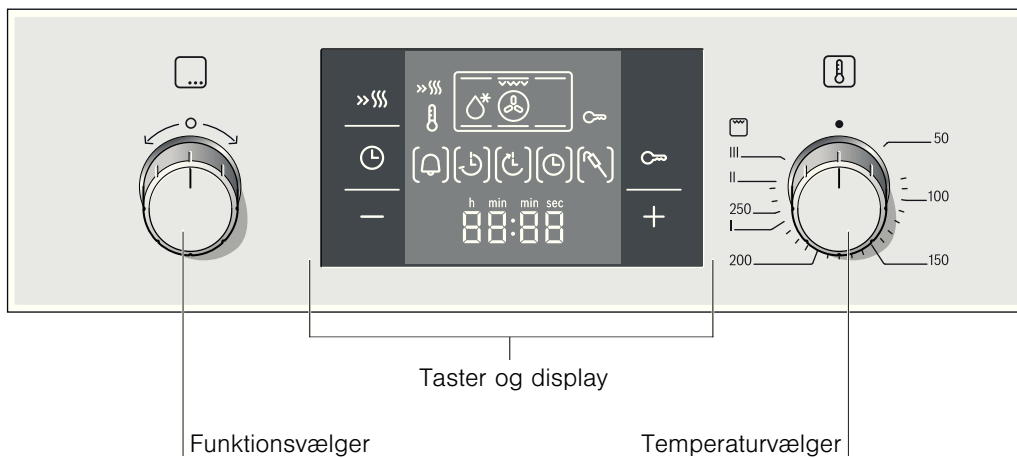
- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer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

Deres nye ovn

Her lærer De Deres nye ovn at kende. Betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementer bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

Betjeningsfelt

Her vises en oversigt over betjeningsfeltet. Samtlige symboler vises aldrig på en gang i displayet. Alt efter apparattype kan der være enkelte afvigelser.



Betjeningsknapper

Betjeningsknapperne kan forsænkes. Tryk på betjeningsknappen i nulstilling for at få den til at gå i eller ud af hak.

Taster

Der ligger sensorer under hver enkelt tast. De behøver ikke at trykke hårdt på dem. Det er nok bare at berøre det pågældende symbol.

Taster og display

De kan indstille diverse ekstrafunktioner med tasterne. I displayet kan De se de indstillede værdier.

Tast	Anvendelse
»»» Lynopvarmning	Særlig hurtig opvarmning af ovnen.
⌚ Tidsfunktioner	Vælg Minutur ⌚, Varighed ⌚, Sluttid ⌚ og Klokkeslæt ⌚.
🔒 Børnesikring	Aktiver / deaktiver låsning af betjeningsfelt.
- Minus	Reducer indstillingsværdier.
+ Plus	Forøg indstillingsværdier.

Parenteserne [] omkring det pågældende symbol angiver, hvilken tidsfunktion der vises i forgrunden i displayet. Undtagelse: Ved klokkeslæt lyser symbolet ⌚ kun, når det ændres.

Funktionsvælger

Ovnfunktionen indstilles med funktionsvælgeren.

Position	Anvendelse
○ Nulstilling	Ovnen er slukket.
🌀 3D-varmluft*	Til kager og bagværk i et til tre lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
☑ Over-/undervarme	Til kager, gratiner og stege af magert kød, f.eks. oksekød eller vildt, i et lag. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.

* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.



Position	Anvendelse
🍕 Pizzatrin	Hurtig tilberedning af dybfrostvarer uden forvarmning, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel (æbleruller). Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
🔥 Varmluft/impulsgrill	Stegning af kød, fjerkræ og hel fisk. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver skiftevis tændt og slukket. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
☑ Grill, stor flade	Grillning af steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Hele fladen under grill-varmelegemet bliver varm.
☑ Grill, lille flade	Grillning af små mængder steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Den midterste del af grill-varmelegemet bliver varmt.
☑ Undervarme	Til henkogning og efterbagning eller efterbruning. Varmen kommer nedefra.
🌀 Optøning	Optøning af f.eks. kød, fjerkræ, brød og kager. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
☑ Ovnlampe	Tænd for ovnlampen.



* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.

Når De indstiller, bliver lampen i ovnrummet tændt. De kan se den indstillede ovnfunktion i indikatoren.

Temperaturvælger

Temperaturen eller grilltrinnet indstilles med temperaturvælgeren.


Position	Betydning
●	Nulstilling Ovnen varmer ikke.
50-270	Temperaturområde Temperatur i ovnrummet i °C.
I, II, III	Grilltrin Grilltrin for grill, lille  og stor  flade. I = Trin 1, svag II = Trin 2, mellem III = Trin 3, kraftig

Når ovnen varmer, lyser symbolet  i displayet. I opvarmingspauserne slukkes det. Ved ovnfunktionen Optøning  lyser symbolet ikke.

Ovnrøm

Ovnlampen er placeret inde i ovnrummet. Ovnen bliver beskyttet mod overophedning af en køleventilator.

Ovnlampe

Ovnlampen i ovnrummet er tændt, når ovnen er i brug. Når funktionsvælgeren placeres på den sidste position , bliver ovnlampen tændt, uden at ovnen varmer.

Køleventilator

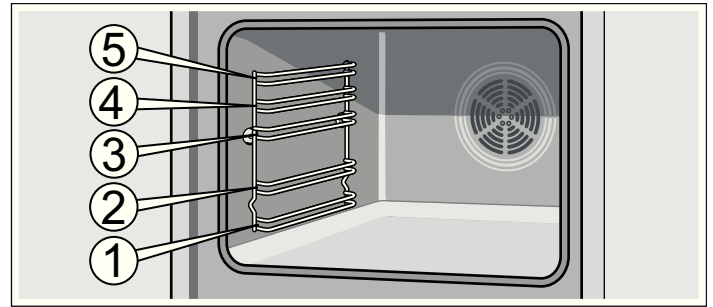
Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud via døren. Pas på! Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnen bliver i givet fald overophedet.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen, så den hurtigere kan køle af.

Tilbehør

Tilbehøret kan placeres i 5 forskellige riller i ovnen.

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




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

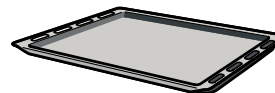
De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Angiv HEZ-nummeret.



Rist

Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.

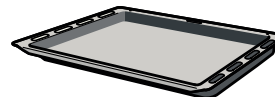
Sæt risten ind med krumningen nedad .



Emaljeret bageplade

Til kager og småkager.

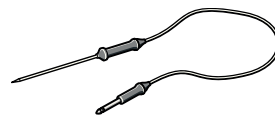
Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.



Universalbradepande

Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten.

Sæt universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.



Stegetermometer

Med et stegetermometer er det muligt at stege ved den helt korrekte temperatur.

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandlere. Der findes et stort udvalg af tilbehør til din ovn i vores brochurer eller på internettet. Udvalget af ekstra tilbehør samt muligheden for at bestille online kan variere fra land til land. Se venligst i salgspapirerne vedr. dette.

Ikke alt ekstratilbehør passer til alle apparater. Ved køb skal De altid angive den nøjagtige betegnelse (E-nr.) på Deres apparat.

Ekstra tilbehør	HEZ-nummer	Anvendelse
Rist	HEZ334000	Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.
Emaljeret bageplade	HEZ331000	Til kager og småkager. Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.
Universalbradepande	HEZ332000	Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten. Sæt universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.
Rist	HEZ324000	Til stegning. Placer altid risten i universalbradepanden. Dryppende fedt og kødsaft bliver dermed opsamlet.

Ekstra tilbehør	HEZ-nummer	Anvendelse
Grillplade	HEZ325000	Til grillning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk, så ovnen ikke bliver så kraftigt tilsmudset. Anvend kun grillpladen i universalbradepanden. Grillning på grillpladen: Må kun anvendes i rillerne 1, 2 og 3. Grillplade som beskyttelse mod stænk: Skub universalbradepanden med grillplade ind under risten.
Glasbradepande	HEZ336000	En dyb bageplade af glas. Glasbradepanden er også velegnet som serveringsfad.
Pizzaplade	HEZ317000	Ideel til pizza, dybfrostprodukter og store runde kager. De kan anvende pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Sæt pladen på risten, og brug angivelserne i tabellerne til vejledning.
Bagesten	HEZ327000	Bagestenen er fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizzaer, som skal have sprød bund. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.
Emaljeret bageplade med slip-let-belægning	HEZ331010	Kager og småkager er lettere at løsne fra bagepladen. Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.
Universalbradepande med slip-let-belægning	HEZ332010	Kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrostretter og store stege er lettere at løsne fra universalbradepanden. Sæt universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.
Professionel bradepande med rist	HEZ333000	Særligt velegnet til tilberedning af store mængder.
Låg til professionel bradepande	HEZ333001	Med låget bliver den professionelle bradepande til en professionel stegegyde.
Glasstegefad	HEZ915001	Glasstegefadet er velegnet til gryderetter og gratiner, som tilberedes i ovnen. Det er især velegnet til program- eller stegeautomatikken.
Teleskopudtræk		
Dobbelt	HEZ338250	Med udtræksskinnerne i rille 2 og 3 kan du trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.
Tredobbelt	HEZ338352	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes længere ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte udtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.
3-dobbelt fuldt udtræk	HEZ338356	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det vipper. Det 3-dobbelte fulde udtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.
3-dobbelt fuldt udtræk med stopfunktion	HEZ338357	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det vipper. Udtræksskinnerne går i indgreb, så tilbehøret er let at lægge på. Det 3-dobbelte fulde udtræk med stopfunktion er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.
Selvrensende sidevægge		
Apparater med ovnlampe	HEZ339020	Du kan eftermontere sidevæggene, så ovnrummet af sig selv bliver rensat under brugen af ovnen.
Apparater med ovnlampe og stegeautomatik	HEZ339020	Du kan eftermontere sidevæggene, så ovnrummet af sig selv bliver rensat under brugen af ovnen.
Selvrensende loft og sidevægge		
Apparater med bageovnslampe og sammenklappeligt grillvarmelegeme	HEZ329020	Du kan eftermontere loft og sidevægge, så ovnrummet af sig selv bliver rensat under brugen af ovnen.
Apparater med to bageovnslamper og sammenklappeligt grillvarmelegeme	HEZ329022	Du kan eftermontere loft og sidevægge, så ovnrummet af sig selv bliver rensat under brugen af ovnen.
Apparater med en bageovnslampe, sammenklappeligt grillvarmelegeme og stegetermometer	HEZ329027	Du kan eftermontere loft og sidevægge, så ovnrummet af sig selv bliver rensat under brugen af ovnen.
Fedtfiler	HEZ329000	Der kan eftermonteres et fedtfilter i ovnen. Fedtfilteret filtrerer fedtpartiklerne bort i aftræksluften og reducerer lugtgener. Kun til apparater med 6, 7 eller 8 som andet ciffer i apparatets E-nr. (f.eks. HBA38B750)
System-dampkoger	HEZ24D300	Til skånsom tilberedelse af grønsager og fisk.

Varer fra kundeservice

De kan købe de rigtige pleje- og rengøringsmidler og andet tilbehør til Deres husholdningsapparater hos kundeservice, i

specialforretninger eller i e-shoppen for de enkelte lande på Internettet. Hertil skal de respektive varenumre angives.

Klude til vedligeholdelse af overflader af rustfrit stål	Varenr. 311134	Formindsker afsætning af smuds. Med den specielle olieimprægnering bliver overfladerne på apparater af rustfrit stål plejet optimalt.
Rense-gel til ovn/grill	Varenr. 463582	Til rengøring af ovnrummet. Gelen er lugtfri.
Mikrofiberklud med rudestruktur	Varenr. 460770	Særligt velegnet til rengøring af sarte overflader, som f.eks. glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium. Mikrofiberkluden fjerner både vandigt og fedtholdigt smuds i samme arbejds-gang.
Dørsikring	Varenr. 612594	Forhindrer børn i at åbne ovndøren. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med dørsikrin-gen.

Dørsikring

Der følger en dørsikring med apparatet. Den bliver fastgjort på ovnen. Følg monteringsvejledningen.


Tryk dørsikringen opad for at åbne den. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med


dørsikringen. Vær opmærksom på, at ovndøren skal gå i indgreb, når den lukkes.

Inden den første ibrugtagning

Her findes alle oplysninger om, hvad De skal gøre, inden De tilbereder retter i ovnen for første gang. Læs først kapitlet *Sikkerhedsanvisninger*.

Indstille klokkeslæt

Efter den første tilslutning lyser symbolet  og fire nuller i indikatoren. Indstil klokkeslættet.


1. Tryk på tasten .


I displayet vises klokkeslættet 12:00.

2. Indstil klokkeslættet med tasten **+** eller **-**.

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Opvarme ovnen

De kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme den tomme, lukkede ovn. Det er bedst at opvarme ovnen i en time med over-/undervarme  på 240 °C. Pas på, at der ikke er rester af emballage i ovnen.

1. Stil funktionsvælgeren på over-/undervarme .

2. Indstil til 240 °C med temperaturvælgeren.

Sluk ovnen efter en time. Dette gøres ved at dreje funktionsvælgeren hen på position nul.


Rense tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskevamp, inden De bruger det første gang.

Indstille ovnen

Ovnen kan indstilles på flere forskellige måder. Her bliver beskrevet, hvordan De kan indstille den ønskede ovnfunktion og temperatur samt grilltrin. Ovnen kan indstilles til en tilberedningstid og en slut-tid for retten. Se vedr. dette i kapitlet *Indstille tidsfunktioner*.

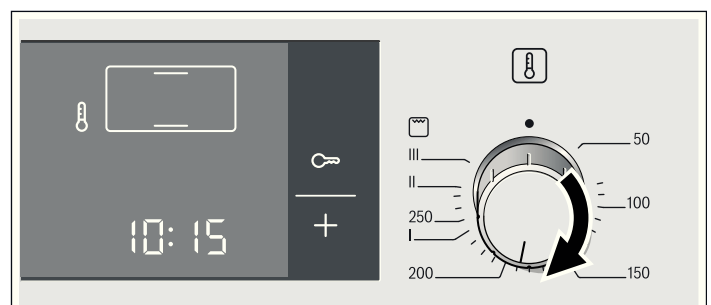
Ovnfunktion og temperatur

Eksempel på billedet: Over-/undervarme  ved 190 °C.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.



2. Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede grilltrin med temperaturvælgeren.



Ovnen begynder at varme.

Slukke ovnen

Drej funktionsvælgeren til position nul.




Ændre indstillinger

De kan når som helst ændre temperatur eller grilltrin med den pågældende vælgerknap.

Lynopvarmning

Med lynopvarmning når ovnen den indstillede temperatur særlig hurtigt.

Anvend lynopvarmningen ved en indstillet temperatur på over 100 °C. Følgende ovnfunktioner er egnede:

- 3D-varmluft 
- Over-/undervarme 
- Pizzatrin 

Sæt først retten i ovnen, når lynopvarmningen er afsluttet, fordi retten derved bliver mere ensartet tilberedt.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.

2. Tryk på tasten »SSS».

I displayet lyser symbolet »SSS». Ovnen begynder at varme.


Lynopvarmning er afsluttet

Der lyder et signal. Symbolet »SSS» slukkes i displayet. Sæt retten i ovnen.

Afbryde lynopvarmning

Tryk på tasten »SSS». Symbolet »SSS» slukkes i displayet.


Indstille tidsfunktioner

Ovnen har forskellige tidsfunktioner. Luk menuen op med tasten , hvorefter der kan skiftes mellem de enkelte funktioner. Så længe det er muligt at indstille, lyser alle tidssymboler. Parenteserne [] viser, hvilken tidsfunktion De befinder Dem i. En indstillet tidsfunktion kan ændres direkte med tasten + eller -, hvis tidssymbolet er omgivet af parenteser.

Minutur

De kan bruge minuturet som et separat køkken-minutur. Det fungerer uafhængigt af ovnen. Minuturet har sit eget signal. På den måde kan De høre, om det er minuturet eller en tilberedningstid, der er udløbet.


1. Tryk en gang på tasten .

Tidssymbolerne lyser i displayet, og parenteserne er placeret omkring .


2. Indstil tiden på minuturet med tasten + eller -.

Foreslået værdi med tasten + = 10 minutter

Foreslået værdi med tasten - = 5 minutter

Efter nogle sekunder aktiveres den indstillede tid. Minuturet starter. I displayet lyser symbolet [,] og den indstillede tid på minuturet tælles ned. De andre tidssymboler slukkes.

Indstillet tid på minutur er gået

Der lyder et signal. I displayet står der 00:00. Sluk for minuturet med tasten .

Ændre indstillet tid på minutur

Korriger tiden på minuturet med tasten + eller -. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Slette tiden på minutur

Nulstil tiden på minuturet til 00:00 med tasten -. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Minuturet er deaktiveret.

Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Symbolet for den aktive tidsfunktion er omgivet af parenteser.

Tryk så mange gange på tasten  for at vise minuturet , tilberedningstiden , slut-tiden  eller klokkeslættet , at parenteserne er placeret omkring det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

Tilberedningstid


De kan indstille en tilberedningstid for retten på ovnen. Når tilberedningstiden er udløbet, slukker ovnen automatisk. De behøver ikke at afbryde andre aktiviteter for at slukke for ovnen. Tilberedningstiden bliver aldrig overskredet ved et uheld.

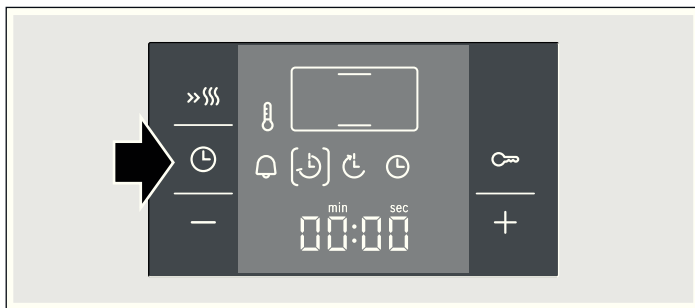
Det viste eksempel: Tilberedningstid 45 minutter.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.

2. Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede grilltrin med temperaturvælgeren.

3. Tryk to gange på tasten .

I displayet står der 00:00. Tidssymbolerne lyser, parenteserne er placeret omkring .




4. Indstil tilberedningstiden med tasten + eller -.



Foreslået værdi med tasten + = 30 minutter

Foreslået værdi med tasten - = 10 minutter




Efter nogle få sekunder starter ovnen. I displayet ses, hvordan tilberedningstiden tæller ned, og symbolet [,] lyser. De andre tidssymboler slukkes.


Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme. I displayet står der 00:00. Tryk på tasten . Indstil en tilberedningstid igen med tasten + eller -. Eller tryk to gange på tasten , og drej funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnen er slukket.

Ændre tilberedningstid

Korriger tilberedningstiden med tasten + eller -. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Tryk forinden på tasten , hvis minuturet er indstillet.

Slette tilberedningstid

Stil tilberedningstiden tilbage til 00:00 med tasten -. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Tilberedningstiden er slettet. Tryk forinden på tasten , hvis minuturet er indstillet.

Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Symbolet for den aktive tidsfunktion er omgivet af parenteser.

Tryk så mange gange på tasten \odot for at vise minuturet \odot , tilberedningstiden \odot , slut-tiden \odot eller klokkeslættet \odot , at parenteserne er placeret omkring det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

Slut-tid

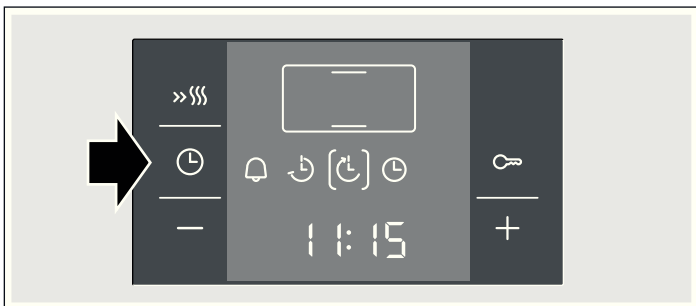
De kan udskyde tidspunktet for, hvornår en ret skal være færdig. Ovnen starter automatisk, og tilberedningen er færdig på det ønskede tidspunkt. De kan f.eks. sætte retten ind i ovnrummet om morgenen og indstille, så den er færdig ved middagstid.

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

Det viste eksempel: Klokken er 10:30, tilberedningstiden er 45 minutter, og ovnen skal være færdig med tilberedningen klokken 12:30.

1. Indstil funktionsvælgeren.
2. Indstil temperaturvælgeren.
3. Tryk to gange på tasten \odot .
4. Indstil tilberedningstiden med tasten $+$ eller $-$.
5. Tryk på tasten \odot .

Parenteserne er placeret omkring \odot . Det tidspunkt, hvor retten vil være færdig, bliver vist.



6. Forskyd slut-tiden til et senere tidspunkt med tasten $+$ eller $-$.



Efter få sekunder gemmer ovnen indstillingerne og skifter om til venteposition. I displayet vises det klokkeslæt, hvor retten er færdig, og symbolet \odot er omgivet af parenteser. Symbolet \odot og \odot slukkes. Når ovnen starter, tælles tilberedningstiden ned i displayet, og symbolet \odot er omgivet af parenteser. Symbolet \odot slukker.

Tilberedningstiden er slut

Der lyder et signal. Ovnen holder op med at varme. I displayet står der 00:00. Tryk på tasten \odot . Indstil en tilberedningstid igen med tasten $+$ eller $-$. Eller tryk to gange på tasten \odot , og drej funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnen er slukket.

Ændre slut-tid

Korriger slut-tiden med tasten $+$ eller $-$. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Tryk forinden to gange på tasten \odot , hvis minuturet er indstillet. Slut-tiden må ikke ændres,

når den indstillede tilberedningstid er begyndt. Resultatet af tilberedningen bliver i givet fald ikke korrekt.

Slette slut-tid

Stil slut-tiden tilbage til det aktuelle klokkeslæt med tasten $-$. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder. Ovnen starter. Tryk forinden to gange på tasten \odot , hvis minuturet er indstillet.

Vise tidsindstillinger

Hvis der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Symbolet for den aktive tidsfunktion er omgivet af parenteser.

Tryk så mange gange på tasten \odot for at vise minuturet \odot , tilberedningstiden \odot , slut-tiden \odot eller klokkeslættet \odot , at parenteserne er placeret omkring det ønskede symbol. Den respektive værdi bliver vist i displayet i nogle sekunder.

Klokkeslæt

Efter den første tilslutning eller efter en strømafbrudelse lyser symbolet \odot og fire nuller i displayet. Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på tasten \odot .
I displayet vises klokkeslættet 12:00.
2. Indstil klokkeslættet med tasten $+$ eller $-$.
Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Ændre klokkeslæt

Der må ikke være indstillet andre tidsfunktioner.

1. Tryk fire gange på tasten \odot .
Tidssymbolerne lyser i displayet, og parenteserne er placeret omkring \odot .
2. Korriger klokkeslættet med tasten $+$ eller $-$.
Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

Skjule klokkeslæt

De kan skjule klokkeslættet. Se vedr. dette i kapitlet *Ændre grundindstillinger*.





Stegetermometer

Med et stegetermometer er det muligt at opnå den ønskede stegetemperatur helt præcist. Termometeret måler temperaturen inde i kødet i området mellem 30 °C og 99 °C.

Anvend kun det leverede stegetermometer. De kan også bestille et stegetermometer hos kundeservice som en reservedel.

Tag altid stegetermometeret ud af ovnen efter brugen. Opbevar det aldrig i ovnrummet.

Egnede ovnfunktioner

-  3D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrin
-  Varmluft/impulsgrill

Ovntemperatur

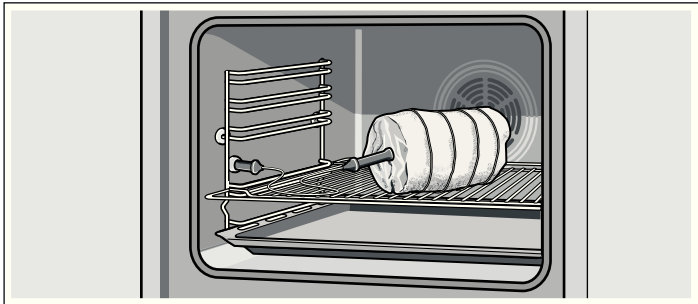
Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometeret blive beskadiget.

Den indstillede ovntemperatur skal være mindst 10 °C højere end den indstillede kernetemperatur.

Stikke stegetermometeret i kødet

Stik stegetermometeret i kødet, inden De sætter det i ovnen.

Stik metalspidsen ind i kødet på det tykkeste sted. Sørg for, at selve spidsen befinder sig nogenlunde midt i kødstykket. Det må ikke stikkes ind i fedt, og det må ikke berøre fadet eller benet i kødet.




Placer kødstykket på midten af risten.

Afstanden mellem grillvarmelegemet og stegetermometeret skal være tilstrækkelig stor til, at det ikke bliver ødelagt af den kraftige varme.

Indstille kernetemperatur



Indstil den ønskede kernetemperatur, når De har sat kødet med stegetermometeret ind i ovnen.


1. Stik stegetermometeret ind i stikket foran til venstre i ovnen, og luk ovndøren.
Pas på, at stegetermometerets kabel ikke kommer i klemme.
2. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.
I displayet vises en foreslået værdi på 80 °C. Symbolet  er omgivet af parenteser.
3. Indstil kernetemperaturen med tasten **+** eller **-**.
4. Indstil temperaturen med temperaturvælgeren.
Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometeret blive beskadiget.

Efter nogle få sekunder starter ovnen. Indtil kernetemperaturen har nået 30 °C, vises den indstillede kernetemperatur. Fra 30 °C vises den aktuelle kernetemperatur i displayet. For at man skal kunne se forskel, lyser det øverste punkt i kolonet, når der er tale om den aktuelle temperatur.

Indstillet kernetemperatur er nået

Der lyder et signal. Ovnens holder op med at varme. Den indstillede kernetemperatur vises i displayet uden punkt.

Hvis de ønsker at hæve kernetemperaturen yderligere, skal De trykke på tasten  så mange gange, at symbolet  igen står i en parentes. Indstil kernetemperaturen igen med tasten **+** eller **-**.


Hvis De vil slukke, skal De trykke på tasten  og dreje funktionsvælgeren hen på position nul. Ovnens er slukket. Træk stegetermometeret ud af stikket.

Fare for forbrænding!

Både stegetermometeret og ovnrummet er meget varme. Brug en grydelap, når stegetermometeret trækkes ud.

Ændre kernetemperatur

Så længe kernetemperaturen endnu ikke er nået 30 °C, kan den ændres med tasten **+** eller **-**. Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Hvis kernetemperaturen er nået op på 30 °C, og den aktuelle temperatur vises, eller hvis der er indstillet en tid på minuturet, skal der forinden trykkes på tasten .

Afbryde

Træk stegetermometeret ud af stikket. Ovnens varmer videre på normal vis. Drej funktionsvælgeren hen på position nul for at slukke ovnen.

Fare for forbrænding!

Både stegetermometeret og ovnrummet er meget varme. Brug en grydelap, når stegetermometeret trækkes ud.

Tabel

Anvend kun fersk kød og ikke frosset kød. Angivelserne i tabellen er kun retningsgivende værdier. De afhænger af kødets kvalitet og beskaffenhed.

Ret	Kernetemperatur i °C
Oksekød	
Roastbeef eller oksefilet, engelsk	45-55
Roastbeef eller oksefilet, medium	55-65
Roastbeef eller oksefilet, gennemstegt	65-75
Svinekød	
Svinefilet	65-70
Flæskesteg (f.eks. nakkekam)	85-90
Kalvekød	
Kalvesteg	75-85
Kalveskank	85-90
Lammekød	
Lammekølle, medium	60-70
Lammesteg	80-90
Forloren hare	
Forloren hare	85-90
Fjerkræ	
Kalkunbryst	85-90

Børnesikring

For at børn ikke utilsigtet skal kunne tænde for ovnen, er den forsynet med en børnesikring.


Ovnen reagerer ikke på indstillinger. Minutur og klokkeslæt kan indstilles, selv om børnesikringen er aktiveret.

Hvis ovnfunktion, temperatur eller grilltrin bliver indstillet, afbryder børnesikringen automatisk opvarmningen.


Aktivering af børnesikring

Der må ikke være indstillet tilberedningstid eller sluttid.

Hold tasten  nede i ca. fire sekunder.

I displayet vises symbolet . Børnesikringen er aktiveret.


Deaktivering af børnesikring

Hold tasten  nede i ca. fire sekunder.

Symbolet  slukkes i displayet. Børnesikringen er deaktiveret.

Ændring af grundindstillinger

Ovnen har forskellige grundindstillinger. Disse indstillinger kan tilpasses efter eget ønske og behov.

Grundindstilling	Valg 1	Valg 2	Valg 3
c1 Visning af klokkeslæt	altid*	kun med tasten 	-
c2 Varighed af signal efter udløb af tilberedningstid eller tid på minutur	ca. 10 sek.	ca. 2 min.*	ca. 5 min.
c3 Ventetid, indtil en indstilling aktiveres	ca. 2 sek.	ca. 5 sek.*	ca. 10 sek.

* Fabriksindstilling


Der må ikke være indstillet andre tidsfunktioner.

1. Hold tasten  nede i ca. 4 sekunder.

I displayet vises den aktuelle grundindstilling for visning af klokkeslæt, f.eks. c1 1 for valg af 1.

2. Korrigér grundindstillingen med tasten **+** eller **-**.

3. Bekræft med tasten .

I displayet vises den næste grundindstilling. De kan gennemgå alle indstillingsniveauerne med tasten  og foretage ændringer med tasten **+** eller **-**.

4. Hold til sidst tasten  nede i ca. 4 sekunder.

Alle grundindstillingerne er aktiveret.

De kan altid ændre grundindstillingerne igen.

Pleje og rengøring

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

Anvisninger

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

Rengøringsmiddel

Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler. Anvend

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

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

Område	Rengøringsmiddel
Ovnens forside	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend aldrig rengøringsmidler til glas eller glasskraber.


Område	Rengøringsmiddel
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud.
Glasruderne i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.
Stegetermometer	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaske-maskine.
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.
Pakning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen. Der må ikke skures.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

Område	Rengøringsmiddel
Teleskopudtræk	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke lægges i blød eller rengøres i opvaskemaskine.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

Rengøre selvrensende flader i ovnrummet

Bagvæggen i ovnen er beklædt med et højporøst keramisk lag. Stænk fra stegning og bagning bliver opsuget af denne belægning og nedbrudt, når ovnen er i brug. Jo højere temperatur og jo længere ovnen er i drift, desto bedre bliver resultatet.

Gør følgende, hvis der stadig er tilsmudsninger at se, når ovnen har været i brug flere gange:

1. Rengør ovnbund, loft og sidevægge grundigt.
2. Indstil 3Dvarmluft .

3. Opvarm den tomme ovn med lukket dør ved maksimal temperatur i ca. 2 timer.

Derved bliver keramikbelægningen regenereret. Fjern brune eller hvide rester med vand og en blød svamp, når ovnrummet er kølet af.

En svag misfarvning af belægningen har ingen indflydelse på selvrensningen.

Pas på!

- Brug aldrig skurende rengøringsmidler. Dette laver ridser i den højporøse belægning eller ødelægger den.
- De selvrensende flader må aldrig behandles med midler til ovnrens. Hvis der ved et uheld skulle komme ovnrens på, skal ovnrensen straks fjernes med en svamp og rigeligt vand.

Rengøre ovnens bund, loft og sidevægge

Brug en opvaskesvamp med varmt opvaskevand eller eddikevand.

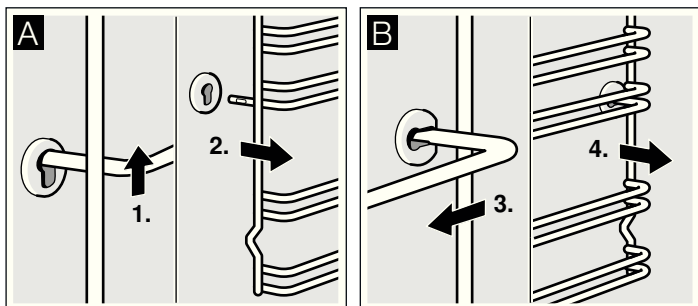
Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. De selvrensende flader må aldrig behandles med stålsvampe eller midler til ovnrens.

Afmontere/montere ribberammer

Ribberammerne kan tages ud, når de skal rengøres. Ovnens skal være kold.

Tage ribberammen af

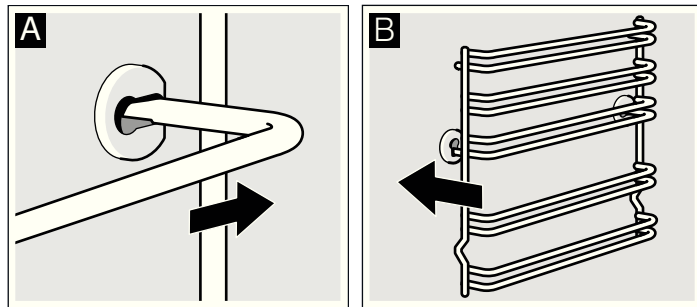
1. Løft ribberammen op foran,
2. og hængt den af (figur A).
3. Træk derefter hele ribberammen fremad
4. og ud (figur B).



Rengør ribberammen med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket smuds.

Sætte ribberammen på plads

1. Stik først ribberammen ind i den bagerste bøsning, og tryk den lidt bagud (figur A),
2. og hængt den derefter på den forreste bøsning (figur B).



Ribberammerne er udformet, så de passer i hhv. højre og venstre side. Udbugtningen skal altid vende nedad.

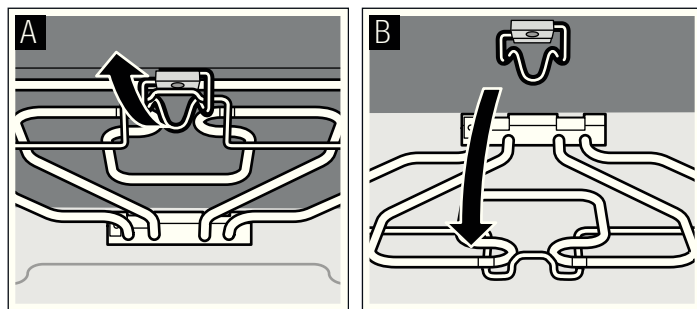
Klappe grill-varmelegemet ned

Grill-varmelegemet kan klappes ned, så loftet i ovnen kan rengøres.

Fare for forbrænding!

Ovnen skal være kold.

1. Træk holdebøjlen på grill-varmelegemet fremad, og tryk den opad, indtil den går i indgreb med et klik (figur A).
2. Hold i grillvarmelegemet, og vip det ned (figur B).

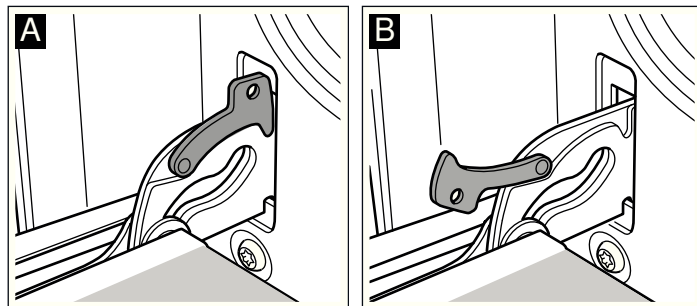


3. Klap grill-varmelegemet op igen efter rengøringen, og hold det fast.
4. Træk holdebøjlen ned, og lad den gå i indgreb med et klik.

Afmontere/montere ovndør

Ved rengøring og når glasruderne i ovndøren skal afmonteres, kan ovndøren tages af.

Der er placeret en låsepæl ovndørens hængsler. Når låsepælerne er vippet ned, (figur A), er ovndøren låst fast. Så kan den ikke tages af. Når ovndøren skal tages af, og låsearmene er vippet op, (figur B), er hængslerne sikret. De kan ikke smække i.

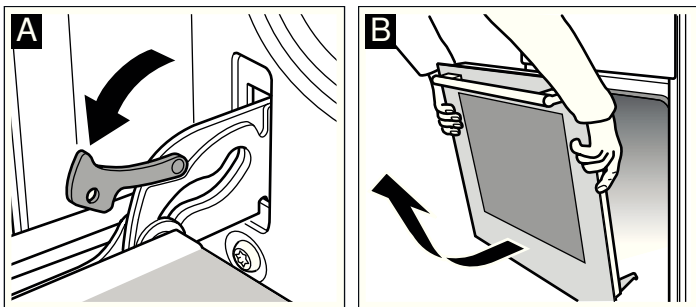


Fare for tilskadekomst!

Når hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft. Sørg for, at låsepælerne altid er helt vippet ned hhv. helt vippet op, når ovndøren skal tages af.

Tag døren af

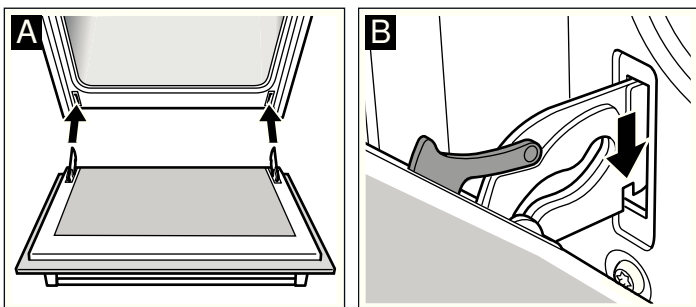
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side op (figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud (figur B).



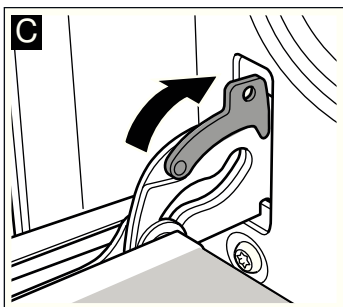
Sætte døren på

Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge.

1. Når ovndøren sættes på plads, skal begge hængsler føres lige ind i åbningerne (figur A).
2. Kærven på hængslerne skal gå i indgreb på begge sider (figur B).



3. Vip begge låsepaler ned igen (figur C). Luk ovndøren.



⚠ Fare for tilskadekomst!

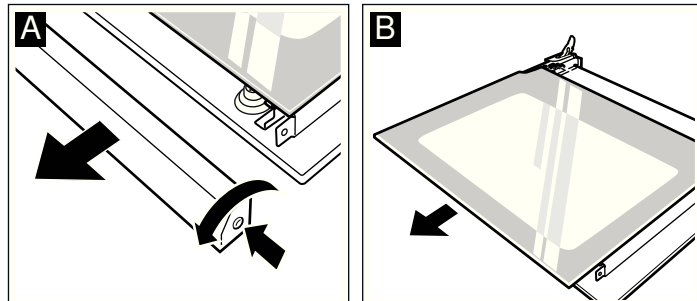
Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

Afmontere/montere glasruder i ovndør

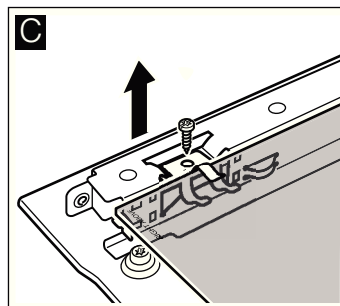
Glasruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

Afmontage

1. Tag ovndøren af, og læg den på et viskestykke med håndtaget nedad.
2. Skru afdækningen foroven på ovndøren af. Skru skruerne i højre og venstre side ud (figur A).
3. Løft den øverste glasrude, og træk den ud (figur B).



4. Skru holdeklemmerne af i venstre og højre side. Løft glasruden, og træk holderne af den (figur C). Tag ruden ud.



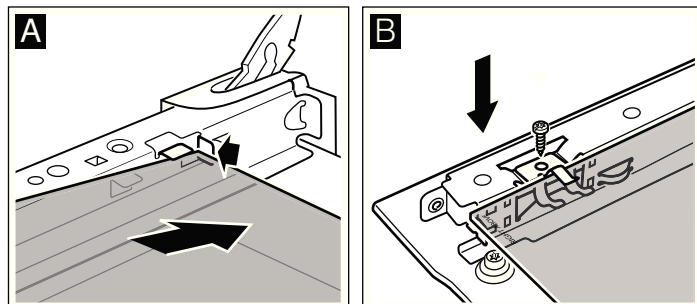
Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

Anvend ikke aggressive eller skurende midler og heller ingen glasskraber. Glasset kan blive beskadiget.

Montage

Sørg ved monteringen for, at teksten "right above" står på hovedet nederst til venstre.

1. Skub glasruden skråt ind og bagud (figur A).
2. Sæt holdeklemmerne i højre og venstre side på ruden, juster, så fjedrene befinder sig over skruehullet, og spænd (figur B).



3. Skub den øverste glasrude skråt ind bagud. Den glatte flade skal vende udad.
4. Sæt afdækningen på, og skru den fast.
5. Sæt ovndøren på plads.

Ovnen må først bruges, når glasruderne er monteret korrekt igen.

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, er årsagen ofte en bagatel. Se efter i tabellen, inden De kontakter kundeservice. Måske kan De selv afhjælpe fejlen.

Fejltabel

Hvis det skulle ske, at en ret ikke lykkes helt som forventet, kan De prøve at læse kapitlet *Testet i vores prøvekøkken*. Der findes mange tips og anvisninger om tilberedningen.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisning
Ovnen fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Kontroller, om sikringen i sikringskabet er i orden.
	Strømafbrydelse.	Kontroller, om belysningen i køkkenet eller andre køkkenapparater fungerer.
I displayet lyser ☹ og nogle nuller.	Strømafbrydelse.	Indstil klokkeslættet igen.
Ovnen varmer ikke.	Støv på kontakterne.	Drej betjeningsknapperne frem og tilbage et par gange.

Fejlmeddelelser

Hvis der vises en fejlmeddelelse med **E** i displayet, skal der trykkes på tasten ☹. Fejlmeddelelsen slukkes. Indstillede tidsfunktioner bliver slettet. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen ikke slukkes.

Ved følgende fejlmeddelelse kan De måske selv afhjælpe fejlen.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisning
E011	Der er blevet trykket for længe på en tast, eller en tast er dækket til.	Tryk på alle tasterne en ad gangen. Se efter, om der er en tast, der har sat sig fast, er tildækket eller tilsmudset.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

Ved opkald er det vigtigt, at De oplyser produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-nr.), så vi kan servicere Dem på kvalificeret vis. Typeskiltet med numrene findes til højre på siden af ovndøren. Det er en god ide at skrive apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det er let at finde oplysningerne frem, hvis det skulle blive nødvendigt.

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

Kundeservice ☎

Bemærk, at serviceteknikerens besøg i tilfælde af fejlbetjening ikke er gratis, heller ikke i garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

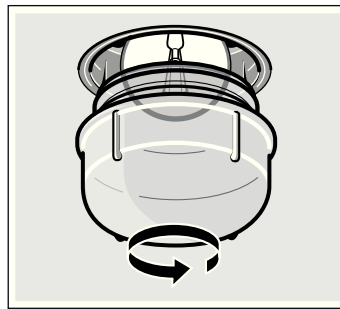
Udskifte ovnlampepære i ovnloft

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan købes temperaturbestandige reservepærer, 40 watt, hos kundeservice eller hos forhandleren. Anvend kun denne type pærer.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringskabet fra.

1. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
2. Skru glasafdækningen af mod venstre, og tag den ud.



3. Udskift pæren med en pære af samme type.
4. Skru glasafdækningen på igen.
5. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til igen.

Glasafdækning

Hvis en glasafdækning er blevet beskadiget, skal den udskiftes. Der fås glasafdækninger af den rigtige type hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Tips om energibesparelse og miljøhensyn

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

Energibesparelse

- Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme, De optager varmen særligt godt.
- Luk ovndøren op så sjældent som muligt under tilberedning, bagning og stegning.
- Det er bedst at bage flere kager lige efter hinanden. Så er ovnen stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte 2 firkantformede ind ved siden af hinanden.

- Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut og derved udnytte restvarmen til færdigtilberedningen.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat opfylder bestemmelserne i Rådets direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Testet i vores prøvekøkken

Her finder De et udvalg af retter og de optimale indstillinger til disse. Der er også angivet, hvilken ovnfunktion og temperatur der er bedst egnet til den pågældende ret. De får oplysninger om det rigtige tilbehør samt om den rille, der skal anvendes. Der er også tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

Anvisninger

- Angivelserne i tabellen gælder altid for isætning i en kold og tom ovn.
Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i tabellerne. Læg først bagepapir på tilbehøret efter forvarmningen.
- Tidsangivelserne i tabellerne er retningsgivende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.
- Anvend det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør i specialbutikker eller hos kundeservice.
Tag alt tilbehør og service, der ikke skal bruges, ud af ovnen, inden den benyttes.
- Brug altid grydelapper, når De tager varmt tilbehør eller fade ud af ovnen.

Kager og bagværk

Bage i et lag

Kager bliver bedst ved bagning med over-/undervarme ☐.

Hvis De bager med 3D-varmluft ☒, skal De anvende følgende riller til tilbehøret:

- Kager i form: rille 2
- Kager på plade: rille 3

Bage i flere lag

Anvend 3D-varmluft ☒.

Riller ved bagning i 2 lag:

- Universalbradepande: højde 3
- Bageplade: højde 1

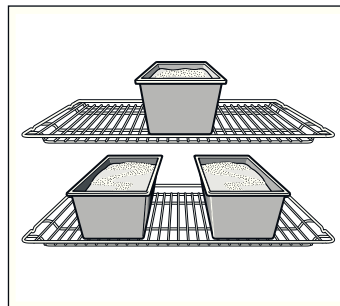
Riller ved bagning i 3 lag:

- Bageplade: højde 5
- Universalbradepande: højde 3
- Bageplade: højde 1

Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

I tabellerne findes forslag til mange forskellige retter.

Hvis De anvender 3 firkantede forme samtidig, skal de placeres på ristene som vist på figuren.



Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnede.

Ved lyse bageforme af tyndt metal eller glasforme bliver bagetiderne forlænget, og kagerne bliver ikke så jævnt bagt.

Hvis De ønsker at anvende forme af silikone, skal De bruge producentens angivelser og opskrifter som vejledning. Silikoneforme er ofte mindre end normale forme. Derfor kan dejmængder og angivelser i opskrifterne være anderledes.

Tabeller

I tabellerne findes de bedst egnede ovnfunktioner til de forskellige slags kager og bagværk. Temperatur og bagetid afhænger af dejens mængde og beskaffenhed. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Prøv først med den laveste værdi. En lav temperatur giver en jævnere bagning. Hvis det er nødvendigt, kan De indstille en højere temperatur næste gang.

Bagetiden bliver reduceret med ca. 5 til 10 minutter, hvis ovnen forvarmes.

Der findes yderligere oplysninger under *Bagetips* efter tabellerne.

Kager i form	Form	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2	☉	160-180	50-60
	3 firkantede forme	3+1	☉	140-160	60-80
Rørekage, fin	Randform/firkantet form	2	☐	150-170	65-75
Tærtebund, rørekage	Tærteform	3	☐	160-180	20-30
Frugtkage, fin, rørt kagedej	Spring-/randform	2	☐	160-180	50-60
Lagkagebund, 2 æg (foropvarmning)	Tærteform	2	☐	160-180	20-30
Spansk lagkage, 6 æg (foropvarmning)	Springform	2	☐	160-180	40-50
Mørdejsbund med kant	Springform	1	☐	170-190	25-35
Frugt- eller kvarktærte, mørdejsbund*	Springform	1	☐	170-190	70-90
Wähe (schweizisk tærte)	Pizzaplate	1	☐	220-240	35-45
Formkage	Rund kageform	2	☐	150-170	60-70
Pizza, tynd bund med lidt fyld (forvarmning)	Pizzaplate	1	☐	250-270	10-15
Krydret bagværk*	Springform	1	☐	180-200	45-55

* Lad kagen køle af i ca. 20 minutter i den slukkede ovn med lukket dør.

Kager på plade	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørekage med tørt fyld	Bageplade	2	☐	170-190	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	150-170	35-45
Rørekage med fugtigt fyld, frugt	Universalbradepande	2	☐	180-200	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	140-160	40-50
Gærdej med tørt fyld	Bageplade	3	☐	170-190	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	150-170	35-45
Gærdej, saftigt fyld, frugt	Universalbradepande	3	☐	160-180	40-50
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	150-170	50-60
Mørdej med tørt fyld	Bageplade	2	☐	170-190	20-30
Mørdej, saftigt fyld, frugt	Universalbradepande	2	☐	170-190	60-70
Wähe (schweizisk tærte)	Universalbradepande	1	☐	210-230	40-50
Roulade (forvarm ovnen)	Bageplade	2	☐	170-190	15-20
Fletbrød af 500 g mel	Bageplade	2	☐	170-190	25-35
Julekage, "Stollen" af 500 g mel	Bageplade	3	☐	160-180	60-70
Julekage, "Stollen" af 1 kg mel	Bageplade	3	☐	140-160	90-100
Strudel (tysk æblerulle), sød	Universalbradepande	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Bageplade	2	☐	210-230	25-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	180-200	40-50
Flammkuchen (forvarmning)	Universalbradepande	2	☐	250-270	10-15
Burek	Universalbradepande	2	☐	180-200	40-50

Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Småkager	Bageplade	3	☉	140-160	15-25
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	130-150	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	130-150	30-40

Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Sprøjtede småkager (forvarmning)	Bageplade	3	☐	140-150	30-40
	Bageplade	3	⊗	140-150	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	⊗	130-140	40-55
Makroner	Bageplade	2	☐	100-120	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1	⊗	100-120	35-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	⊗	100-120	40-50
Marengs	Bageplade	3	⊗	80-100	100-150
Muffins	Rist med muffinplade	2	☐	170-190	20-25
	2 riste med muffinplader	3+1	⊗	160-180	25-35
Vandbakkelsesdej	Bageplade	2	☐	210-230	30-40
Butterdej	Bageplade	3	⊗	180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1	⊗	180-200	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	⊗	170-190	35-45
Bagværk, gærdej	Bageplade	2	☐	180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1	⊗	160-180	25-35

Brød og rundstykker


Ved brødbagning skal ovnen forvarmes, hvis intet andet er angivet.

Hæld aldrig vand i den varme ovn.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2	☐	270	5
				200	30-40
Surbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2	☐	270	8
				200	35-45
Fladbrød	Universalbradepande	2	☐	270	10-15
Rundstykker (uden forvarmning)	Bageplade	3	☐	200-220	20-30
Boller af gærdej, søde	Bageplade	3	☐	180-200	15-20
	Universalbradepande + bageplade	3+1	⊗	160-180	20-30

Bagetips

De vil bage efter egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan konstateres, om en rørekage er gennembagt.	en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter, før bagetiden i opskriften er gået. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væde næste gang, eller indstil ovntemperaturen ca. 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet i midten men er lav langs kanten.	Undlad at smøre springformens kant. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Kagen er blevet for mørk foroven.	Placer den lavere i ovnen, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter kagen med frugtsaft eller noget alkoholholdigt. Vælg næste gang en temperatur, som er 10 grader højere, og reducer bagetiden.
Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).	Anvend lidt mindre væde næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.
Bagværket er ikke blevet bagt jævnt.	Vælg en lidt lavere temperatur, så bliver bagværket bagt mere jævnt. Bag sart bagværk med over-/undervarme ☐ i et lag. Hvis bagepapiret stikker ud over kanten, kan det forringe luftcirkulationen. Klip derfor altid bagepapiret til, så det passer til bagepladens størrelse.
Frugtkagen er for lys i bunden.	Sæt kagen en rille lavere næste gang.
Frugtsaften løber over.	Brug evt. den dybere universalbradepande næste gang.

Småt bagværk af gærdej klæber sammen under bagningen.	Der skal være ca. 2 cm fri plads omkring hver kage. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive brunet hele vejen rundt.
De har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Brug altid 3D-varmluft  ved bagning i flere lag. Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.	Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den kommer ud over døren. Vanddampen kan samle sig på betjeningsfeltet eller på forsiden af køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.

Kød, fjerkræ, fisk

Forme og tilbehør

De kan bruge alle slags varmebestandige fade og gryder. Til store stege er universalbradepanden også velegnet.

Fade og beholdere af glas er mest velegnet. Vær opmærksom på, at låget passer til stegegryden og slutter tæt.

Ved emaljerede stegegryder skal der tilsættes lidt mere væde.

Ved stegegryder af rustfrit stål bliver kødet ikke brunet så kraftigt og lidt mindre gennemstegt. Forlæng tilberedningstiderne.

Oplysninger i tabellerne:

Fade uden låg = åben

Fade med låg = lukket

Placer altid fadet/gryden midt på risten.

Stil altid varmt glasservice på en tør varmebricks. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Stegning

Tilsæt lidt væde til magert kød. Bunden af fadet skal være dækket med ca. ½ cm væde.

Ved grydestege skal der tilsættes rigeligt væde. Bunden af fadet skal være dækket med 1 - 2 væde.

Mængden af væden afhænger af kødets art og fadets materiale. Ved tilberedning af kød i en emaljeret stegegryde skal der bruges lidt mere væde end ved fade af glas.

Stegegryder af rustfrit stål er kun betinget egnede. Kødet bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brunt. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Grilning

Ved grilning skal ovnen forvarmes i ca. 3 minutter, inden grillmaden lægges ind i ovnen.

Under grilning skal ovnen altid være lukket.

Grillstykkerne skal så vidt muligt være lige tykke. På den måde bliver de ensartet stegt og forbliver saftige.

Vend grillstykkerne efter ⅔ af tilberedningstiden.

Steaks skal først saltes efter grilningen.

Læg grillstykkerne direkte på risten. Et enkelt grillstykke bliver bedst, hvis det lægges midt på risten.

Sæt også universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles saften fra kødet, så ovnen ikke bliver så snavset.

Sæt ikke bagepladen eller universalbradepanden ind højere end rille 4 eller 5. Pga. af den kraftige varme kan tilbehøret slå sig og beskadige ovnen, når det tages ud.

Grill-elementet tænder og slukker med jævne mellemrum. Dette er normalt. Hvor ofte det sker, afhænger af det indstillede grilltrin.















Kød

Vend kødstykkerne efter halvdelen af tiden.

Når stegen er færdig, skal den helst hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. På den måde bliver saften bedre fordelt i kødet.

Pak roastbeef ind i alufolie efter tilberedningen, og lad den hvile i ovnen i 10 minutter.

Skær ridser over kryds i sværen på flæskesteg, og læg den i fadet med sværen nedad først.

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Oksekød						
Oksegrydesteg	1,0 kg	Med låg	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Oksefilet, medium	1,0 kg	Uden låg	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	Uden låg	1		220-240	60
Steak, 3 cm tyk, medium		rist + universalbradepande	5+1		3	15
Kalvekød						
Kalvesteg	1,0 kg	Uden låg	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalveskank	1,5 kg	Uden låg	2		210-230	140
Svinekød						
Steg uden svær (f.eks. nakkekam)	1,0 kg	Uden låg	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Steg med svær (f.eks. bov)	1,0 kg	Uden låg	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinefilet	500 g	rist + universalbradepande	3+1		220-230	30
Flæskesteg, mager	1,0 kg	Uden låg	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Hamburgerryg med ben	1,0 kg	Med låg	2		200-220	70
Steak, 2 cm tyk		rist + universalbradepande	5+1		3	20
Svinemedaljoner, 3 cm tykke		rist + universalbradepande	5+1		3	10

Lammekød

Lammeryg med ben	1,5 kg	Uden låg	2		190	60
Lammekølle uden ben, medium	1,5 kg	Uden låg	1		150-170	120

Vildt

Dyreryg med ben	1,5 kg	Uden låg	2		200-220	50
Rådyrkølle uden ben	1,5 kg	Med låg	2		210-230	100
Vildsvinesteg	1,5 kg	Med låg	2		180-200	140
Hjortesteg	1,5 kg	Med låg	2		180-200	130
Kanin	2,0 kg	Med låg	2		220-240	60

Hakket kød

Forloren hare	af 500 g kød	Uden låg	1		180-200	80
---------------	--------------	----------	---	--	---------	----

Pølser

Pølser		rist + universalbradepande	4+1		3	15
--------	--	----------------------------	-----	--	---	----

Fjerkræ

Vægtangivelserne i tabellen gælder for fjerkræ uden fyld, der er gjort i stand til stegning.

Læg først helt fjerkræ med brystsiden nedad på risten. Vend efter $\frac{2}{3}$ af den angivne tid.

Vend stege, som f.eks. kalkunrullesteg eller kalkunbryst, efter halvdelen af den angivne tid. Vend fjerkræstykker efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

Ved stegning af and eller gås skal De huske at prikke huller i huden under vingerne, så fedtet kan løbe fra.

Fjerkræ bliver særligt brunt og sprødt, hvis man pensler det med smør, saltvand eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegningen.

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		200-220	60-70
Poulard, hel	1,6 kg	Rist	2		190-210	80-90
Kyllinger, halve	500 g pr. stk.	Rist	2		220-240	40-50
Kyllingestykker	150 g pr. stk.	Rist	3		210-230	30-40
Kyllingestykker	300 g pr. stk.	Rist	3		220-240	35-45
Kyllingebryst	200 g pr. stk.	Rist	2		3	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		190-210	100-110
Andebryst	300 g pr. stk.	Rist	3		240-260	30-40
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Rist	2		170-190	120-140

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Gåselår	400 g pr. stk.	Rist	3		220-240	50-60
Lille kalkun, hel	3,0 kg	Rist	2		180-200	80-100
Kalkunrullesteg	1,5 kg	Uden låg	1		190-210	110-130
Kalkunbryst	1,0 kg	Med låg	2		180-200	80-90
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	90-100

Fisk

Vend fisk i stykker efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

Det er ikke nødvendigt at vende hele fisk. Læg hele fisk i ovnen i svømmestilling med rygfinnen opad. Placer en kartoffel, hvor

den ene side er skåret af, eller en lille ovnfast form i fiskens bugåbning, så den står stabilt.

Tilsæt ved dampning nogle spiseskefulde væde til fiskefileter.

Fisk	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Fisk, hel	ca. 300 g pr. stk.	Rist	2		2	20-25
	1,0 kg	Rist	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Rist	2		180-200	60-70
	2,0 kg	Med låg	2		180-200	70-80
Fiskekotelet, 3 cm tyk		Rist	3		2	20-25
Fiskefilet		Med låg	2		210-230	20-30

Stege- og grilltips

Stegens vægt er ikke angivet i tabellen. Vælg angivelserne svarende til den næstlaveste vægt, og forlæng tilberedningstiden.

De ønsker at finde ud af, om stegen er færdig. Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med en ske. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den tilberedes lidt længere.

Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet branket. Kontroller rillehøjde og temperatur.

Stegen ser fin ud, men skyen er branket. Vælg næste gang et mindre stegefad, eller tilsæt mere væde.

Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet. Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt mindre væde.

Der dannes damp, når der hældes væske på stegen. Det er fysisk betinget og normalt. Størstedelen af vanddampen ledes ud gennem udluftningen. Vanddampen kan sætte sig forside af apparatet eller på køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand.

Gratiner, tærter, toast

Stil altid fade og beholdere på risten.

Hvis De griller direkte på risten uden at bruge et fad, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Så bevares ovnen ren.

Tilberedningstiden for en gratin eller tærte afhænger af fadets størrelse og gratinens/tærtens højde. Angivelserne i tabellen er kun vejledende.

Ret	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Tærter / gratiner					
Tærte, sød	Tærteform	2		180-200	50-60
Soufflé	Tærteform	2		170-190	35-45
	Portionsforme	2		190-210	25-30
Pastatærte	Tærteform	2		200-220	40-50
Lasagne	Tærteform	2		180-200	40-50
Gratin					
Kartoffelgratin, rå ingredienser, maks. 4 cm høj	1 gratinform	2		160-180	60-80
	2 tærteforme	1+3		150-170	60-80
Toast					
4 stk., gratineret	Rist	4		3	7-10

Ret	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, Grilltrin	Varighed i minutter
12 stk., gratineret	Rist	4		3	5-8

Færdigretter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

Kontroller, at bagepapiret kan tåle de angivne temperaturer, når De lægger bagepapir på tilbehøret. Tilpas papiret efter rettens størrelse.

Resultatet af tilberedningen er meget afhængig af levnedsmidlerne. Der kan være tale om misfarvninger og ujævnheder allerede ved den utilberedte vare.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Pizza, dybfrossen					
Pizza med tynd bund	Universalbradepande	2	/	200-220	15-20
	Universalbradepande + rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tyk bund	Universalbradepande	2	/	170-190	20-30
	Universalbradepande + rist	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Universalbradepande	3	/	170-190	20-30
Minipizza	Universalbradepande	3	/	190-210	10-20
Pizza, kold					
Pizza (forvarmning)	Universalbradepande	1	/	180-200	10-15
Kartoffelprodukter, dybfrost					
Pommes frites	Universalbradepande	3	/	190-210	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalbradepande	3	/	190-210	20-25
Rösti, fyldte kartoffelkroketter	Universalbradepande	3	/	200-220	15-25
Bagværk, dybfrost					
Rundstykker, baguettes	Universalbradepande	3	/	180-200	10-20
Saltkringler (ubagte)	Universalbradepande	3	/	200-220	10-20
Bagværk, forbagt					
Rundstykker, flutes	Universalbradepande	3		190-210	10-20
	Universalbradepande + rist	3+1		160-180	20-25
Stegeretter, dybfrost					
Fiskepinde	Universalbradepande	2	/	220-240	10-20
Kyllingesticks, kyllinge-nuggets	Universalbradepande	3	/	200-220	15-25
Strudel (tysk æblerulle), dybfrost					
Strudel (tysk æblerulle)	Universalbradepande	3	/	180-200	35-40

Specielle retter

Ved lave temperaturer lykkes med 3D-varmluft cremet yoghurt lige så godt som blød gærdej.

Tag først tilbehør, gitter og teleskopudtræk ud af ovnrummet.

Tilberede yoghurt

1. Kog 1 liter mælk (3,5 % fedt) op, og lad den køle af til 40 °C.
2. Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i.
3. Hæld yoghurtmassen over i kopper eller små glas med skruelåg, og dæk til med plastfolie.
4. Forvarm ovnrummet som angivet.
5. Stil kopperne eller glassene på bunden af ovnen, og tilbered som angivet.

Hævning af gærdej

1. Tilbered gærdejen som normalt, hæld den i en varrefast skål af keramik, og dæk den til.
2. Forvarm ovnrummet som angivet.
3. Sluk for ovnen, og stil dejen ind i den slukkede ovn til hævning.

Ret	Forme og tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
Yoghurt	Kopper eller glas med skruelåg	Stilles på ovnbunden	Forvarm til 50 °C 50 °C	5 min. 8 timer
Hævning af gærdej	Varmebestandigt fad	Stilles på ovnbunden	Forvarm til 50 °C Sluk ovnen, og anbring gærdejen i ovnen	5-10 min. 20-30 min.

Optøning

Optøningstiderne afhænger af fødevarernes art og mængde. Følg producentens anvisninger på emballagen.

Tag frosne fødevarer ud af emballagen, og stil dem på risten i et egnet fad.

Læg fjerkræ med brystsidens nedad på en tallerken.

Dybfrostvarer	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur
F.eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade- eller sukerglasur, frugt, kylling, pølser og kød, brød, rundstykker, kager og andet bagværk	Rist	1		Temperaturvælgeren er slået fra

Tørring

Med 3D-varmluft kan De tørre madvarer med fremragende resultater.

Brug kun fejlfri frugt og grøntsager, og vask alt grundigt.

Lad frugt/grøntsager dryppe godt af, og tør dem af.

Læg bagepapir på universalbradepanden og risten.

Vend meget saftig frugt eller grøntsager flere gange.

De tørrede frugter eller grøntsager skal løsnes fra papiret straks efter tørringen.

Frugt og krydderurter	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
600 g æbleringe	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 5 timer
800 g pærebåde	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 8 timer
1,5 kg sveskeblommer eller blommer	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 8-10 timer
200 g køkkenurter, rensede	Universalbradepande + rist	3+1		80 °C	ca. 1½ timer

Henkogning

Henkogning kræver, at glas og gummiringe er rene og intakte. Brug så vidt muligt glas af samme størrelse. Angivelserne i tabellerne er udregnet i forhold til runde enlittersglas.

Pas på!

Brug ikke glas, der er større eller højere end det. Lågene kan springe.

Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager. Vask frugt og grøntsager grundigt.

De angivne tider i tabellerne er vejledende. De kan påvirkes af rumtemperaturen, antallet af glas samt af indholdets mængde og temperatur. Inden De ændrer på indstillingen eller slukker, skal De kontrollere, at der dannes rigeligt med luftbobler i glassene.

Forberedelse

1. Fyld glassene, undgå at fylde dem for meget op.
2. Vask glaskanterne af, de skal være rene.

3. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas.

4. Luk glassene med klemmer.

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

Indstilling

1. Sæt universalbradepanden i rille 2. Stil glassene, så de ikke rører ved hinanden.
2. Hæld ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.
3. Luk ovndøren.
4. Indstil undervarme .
5. Stil temperaturen på 170 til 180 °C.

Henkogning

Frugt

Efter ca. 40 - 50 minutter begynder små luftbobler at stige op med kort mellemrum. Sluk for ovnen.

Tag glassene ud af ovnrummet efter 25 til 35 minutters eftervarme. Ved en længere afkøling i ovnen kan der dannes bakterier, og risikoen for, at den henkogte frugt syner, forøges.

Frugt i enlittersglas	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Æbler, ribs, jordbær	sluk ovnen	ca. 25 minutter
Kirsebær, abrikoser, ferskener, stikkelsbær	sluk ovnen	ca. 30 minutter
Æblemos, pærer, blommer	sluk ovnen	ca. 35 minutter

Grøntsager

Så snart der stiger små bobler op i glassene, skal temperaturen

sættes ned til 120 til 140 °C. Alt efter grøntsagstypen ca. 35 til 70 minutter. Sluk derefter for ovnen, og brug eftervarmen.

Grøntsager med kold lage i enlittersglas	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Agurker	-	ca. 35 minutter

Grøntsager med kold lage i enlittersglas	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Rødbeder	ca. 35 minutter	ca. 30 minutter
Rosenkål	ca. 45 minutter	ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	ca. 60 minutter	ca. 30 minutter
Ærter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter

Tage glassene ud

Tag glassene ud af ovnen efter henkogningen.

Pas på!

Stil ikke de varme glas på et koldt eller vådt underlag. De kan springe.

Akrylamid i levnedsmidler

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

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

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

Generelt

- Hold tilberedningstiden så kort som muligt.
- Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.
- Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.

Bagning

Med over-/undervarme maks. 200 °C.
Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 180 °C.

Småkager

Med over-/undervarme maks. 190 °C.
Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C.
Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.

Pommes frites i ovn

Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så pommes fritene ikke bliver tørre

Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for forskellige prøvningsinstitutter for at lette kontrol og test af de forskellige apparater.

I henhold til EN 50304/EN 60350 (2009) og IEC 60350.

Bagning

Bagning i 2 lag:

Skub altid universalbradepanden ind over bagepladen.

Bagning i 3 lag:

Skub universalbradepanden ind i midten.

Sprøjtede småkager:

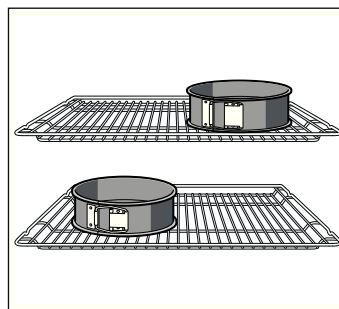
Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Æblekage med låg, bagt i 1 lag:


Placer mørke springforme forskudt i forhold til hinanden.





Æblekage med låg, bagt i 2 lag:

Sæt mørke springforme forskudt over hinanden, se billedet.











Kager i springforme af hvidblik:

Bag med over-/undervarme  i 1 lag. Anvend universalbradepanden i stedet for risten, og sæt springformene på den.

Ret	Tilbehør og forme	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Sprøjtede småkager (forvarmning*)	Bageplade	3		140-150	30-40
	Bageplade	3		140-150	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150	30-45
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-140	40-55



* Anvend ikke lynopvarmningen til forvarmning.

Ret	Tilbehør og forme	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Småkager (forvarmning*)	Bageplade	3		150-170	20-35
	Bageplade	3		150-170	20-35
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-160	30-45
	2 bageplader + universalbradepande	5+3+1		130-150	35-55
Vandbiskuit (forvarmning*)	Springform på rist	2		160-170	30-40
Vandbiskuit	Springform på rist	2		160-170	25-40
Æbletærte med låg	Rist + 2 springforme Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 riste + 2 springforme Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

* Anvend ikke lynopvarmningen til forvarmning.

Grilning

Hvis De lægger madvarer direkte på risten, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed i minutter
Ristning af toast Forvarmning i 10 minutter	Rist	5		3	1/2-2
Hamburgerbøffer, 12 stk.* uden forvarmning	rist + universalbradepande	4+1		3	25-30

* Vend efter 2/3 af tiden

Sikkerhetsanvisninger.....	27	Testet for deg i vårt prøvekjøkken.....	39
Før montering.....	27	Kaker og bakst.....	39
Veiledning om sikkerhet.....	27	Tips til bakingen.....	41
Årsaker til skader.....	27	Kjøtt, fjærkre, fisk.....	42
Din nye stekeovn.....	28	Tips til steking og grilling.....	44
Betjeningsfelt.....	28	Gratenger, toast.....	44
Taster og indikasjoner.....	28	Ferdigretter.....	44
Funksjonsvelger.....	28	Spesielle retter.....	45
Temperaturvelger.....	28	Opptining.....	45
Ovnsrom.....	29	Tørking.....	45
Tilbehør.....	29	Konservering.....	46
Dørsikring.....	30	Akrylamid i matvarer.....	47
Før første gangs bruk.....	31	Testretter.....	47
Stille inn klokkeslett.....	31	Baking.....	47
Oppvarming av stekeovnen.....	31	Grilling.....	48
Rengjøring av tilbehør.....	31		
Stille inn stekeovnen.....	31		
Varmetype og temperatur.....	31		
Hurtigoppvarming.....	31		
Innstilling av tidsfunksjoner.....	32		
Varselur.....	32		
Varighet.....	32		
Sluttid.....	32		
Klokkeslett.....	33		
Steketermometer.....	33		
Slik stikker du inn steketermometeret.....	33		
Slik stiller du inn kjernetemperaturen.....	34		
Barnesikring.....	34		
Endring av grunninnstillingene.....	35		
Vedlikehold og rengjøring.....	35		
Rengjøringsmiddel.....	35		
Sett inn og ta ut stigen.....	36		
Vippe ned grillelementet.....	36		
Sette inn og ta ut stekeovnsdøren.....	36		
Montering og utmontering av glassruter.....	37		
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?.....	38		
Feiltabell.....	38		
Bytte stekeovnslampe i taket.....	38		
Glassdeksel.....	38		
Kundeservice.....	38		
E-nummer og FD-nummer.....	38		
Energi- og miljøtips.....	38		
Energisparing.....	38		
Miljøvennlig håndtering.....	39		

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

⚠ Sikkerhetsanvisninger

Les grundig gjennom bruksanvisningen. Ta godt vare på bruks- og monteringsanvisningen. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse anvisningene følge med.

Før montering

Transportskader

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Hvis det har oppstått en transportskade, må du ikke slå på apparatet.

Elektrisk tilkobling

Apparatet må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Ved skader som oppstår på grunn av feil tilkobling, bortfaller alle garantikrav.

Veiledning om sikkerhet

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Apparatet må utelukkende brukes til oppvarming av matvarer.

Apparatet må ikke brukes uten oppsyn av voksne og barn som

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet eller
- har manglende erfaring eller kunnskap

Ikke la barn leke med apparatet.

Varmt ovnsrom

Fare for forbrenning!

- Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. Åpne ovnsdøren forsiktig. Det kan slippe ut varm damp. Hold små barn på trygg avstand.
- Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Alkohol dampen kan eksplodere i ovnsrommet. Bruk kun små mengder av drikkevarer med høyt alkoholinnhold, og åpne døren på apparatet forsiktig.

Brannfare!

- Oppbevar aldri brennbare gjenstander i apparatet. Åpne aldri døren hvis det oppstår røyk i apparatet. Slå av apparatet. Trekk ut støpselet eller koble ut den aktuelle sikringen i sikringskapet.
- Ved forvarming må du aldri legge bakepapir på tilbehøret uten å feste papiret. Når du åpner døren på apparatet, oppstår det trekk. Bakepapiret kan berøre varmeelementene og ta fyr. Legg alltid et kokekar eller en stekeform på bakepapiret for å holde det nede. Bare legg bakepapir på den flaten du skal bruke. Bakepapiret må ikke stikke utenfor tilbehøret.

Fare for kortslutning!

Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i klem i ovnsdøren. Kabelisolasjonen kan smelte.

Fare for skålding!

Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå varm vanndamp.

Varmt tilbehør og kokekar

Fare for forbrenning!

Ta aldri ut varmt tilbehør eller kokekar fra ovnsrommet uten å bruke grytekluter.

Ukyndige reparasjoner

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Hvis apparatet er defekt, må du trekke ut nettstøpselet eller koble ut den aktuelle sikringen i sikringskapet. Ta kontakt med kundeservice.

Årsaker til skader

Obs!

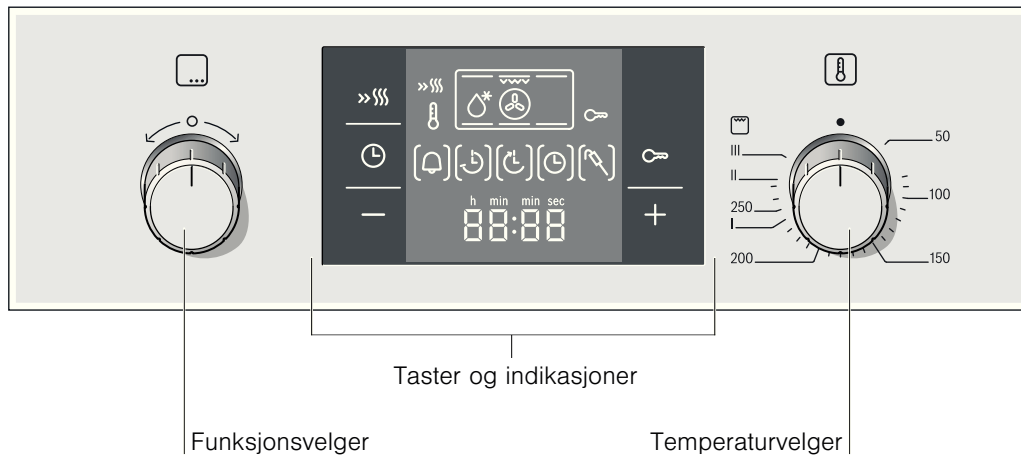
- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene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

Din nye stekeovn

Her kan du bli kjent med den nye stekeovnen din. Vi forklarer hvordan du bruker betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementene. Du får informasjon om ovnsrommet og tilbehøret.

Betjeningsfelt

Her ser du en oversikt over betjeningsfeltet. Alle symbolene vil aldri vises samtidig i indikasjonen. Det kan forekomme differanser mellom de ulike apparattypene.



Bryterhåndtak

Bryterhåndtakene er nedsenkbare. Trykk kort på et bryterhåndtak når det er i nullstilling for å senke eller heve det.

Taster

Det ligger sensorer under hver enkelt tast. Du trenger ikke trykke hardt. Du trenger bare å berøre det aktuelle symbolet.

Taster og indikasjoner

Du bruker tastene til å stille inn forskjellige tilleggsfunksjoner. I indikasjonfeltet kan du lese av de innstilte verdiene.

Tast	Bruk
»»»	Hurtigoppvarming Ekstra rask oppvarming av stekeovnen.
🕒	Tidsfunksjoner Valg av varselur 🕒, varighet ⏪, sluttid ⏸ og klokkeslett 🕒.
🔒	Barnesikring Sperring og opplåsing av betjeningsfelt.
-	Minus Reduksjon av innstillingsverdier.
+	Pluss Øking av innstillingsverdier.

Hvilken tidsfunksjon som står i forgrunnen i indikasjonen, ser du på klammene [] rundt det tilhørende symbolet. Unntak: Symbolet 🕒 lyser ved klokkeslettet kun når du endrer det.

Funksjonsvelger

Du stiller inn varmetypen ved hjelp av funksjonsvelgeren.

Posisjon	Bruk
○	Nullstilling Stekeovnen er avslått.
🌀	3D-varmluft* Til kaker og bakst på én til tre høyder. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
☐	Over-/undervarme Til kaker, gratenger og magre kjøttstykker, f.eks. okse eller viltkjøtt, på én høyde. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.

* Oppvarmingsmåten som energi-effektclassen i henhold til EN50304 bestemmes med.

Posisjon	Bruk
🍷	Pizzatrinn Til rask tilberedning av dypfrosne produkter uten forvarming, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel. Det nedre varmeelementet og ringelementet avgir varme.
🌀	Omluftgrilling Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
☐	Grill, stor flate Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillristen blir varm.
☐	Grill, liten flate Til grilling av små mengder biff, pølser, toast og fiskestykker. Den midterste delen av grillen blir varm.
☐	Undervarme Til konservering og ettersteking eller etterbruning. Varmen kommer nedenfra.
🌀	Opptining Til opptining av f.eks. kjøtt, fjærkre, brød og kaker. Viften blåser den varme luften rundt maten.
☐	Ovnslampe Slår på ovnslampen.



* Oppvarmingsmåten som energi-effektclassen i henhold til EN50304 bestemmes med.

Når du stiller inn, tennes ovnslampen i ovnsrommet. Den innstilte varmetypen vises i indikasjonen.

Temperaturvelger

Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.


Posisjon	Betydning
●	Nullstilling Stekeovnen blir ikke varm.
50–270	Temperaturområde Temperaturen i ovnsrommet i °C.
I, II, III	Grilltrinn Grilltrinn for grill, liten ☐ og stor ☐ flate. I = trinn 1, svakt II = trinn 2, middels III = trinn 3, kraftig

I displayet lyser symbolet  når oppvarmingen i stekeovnen er på. I varmepausene slokkes symbolet. Ved bruk av varmetypen Opptining  lyser ikke symbolet.

Ovnsrom

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

Ovnslampe

Lampen i ovnsrommet lyser når stekeovnen er i bruk. Med den siste posisjonen  på funksjonsvelgeren kan du slå på lampen uten varme.

Kjølevifte

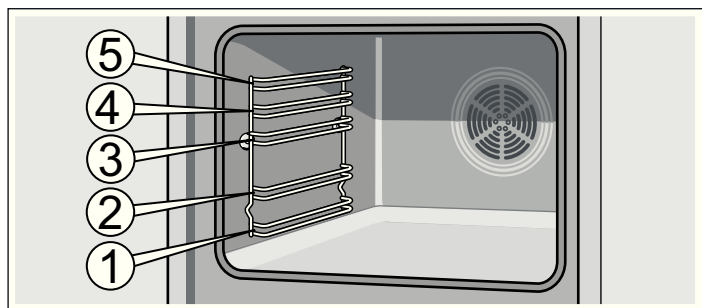
Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren. Obs! Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

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

Tilbehør

Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 5 forskjellige høyder.

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




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

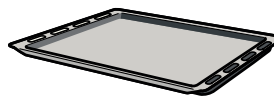
Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. Oppgi HEZ-nummeret.



Rist

til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter.

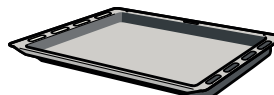
Skyv inn risten  med krumningen nedover.



Emaljebrett

Til kaker og småkaker

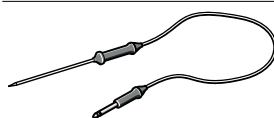
Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



Universalpanne

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

Universalpannen settes inn i stekeovnen med den skrå enden vendt mot stekeovnsdøren.



Steketermometer

Steketermometeret sørger for en nøyaktig steking.

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren. Du finner et omfattende tilbud til stekeovnen i våre brosjyrer eller på Internett. Leveringen av ekstra tilbehør samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.

Det er ikke alt tilbehør som passer til alle apparater. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.

Ekstra tilbehør	HEZ-nummer	Bruk
Rist	HEZ334000	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter.
Emaljebrett	HEZ331000	Til kaker og småkaker Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Universalpanne	HEZ332000	Til saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Innleggsrist	HEZ324000	Til stek. Sett alltid risten ned i universalpannen. Dryppende fett og kjøttsaft samles opp.
Grillrist	HEZ325000	Til grilling i stedet for med risten, eller som sprutbeskyttelse, slik at stekeovnen ikke blir så skitten. Grillristen skal bare brukes i universalpannen. Grilling på grillrist: Skal bare brukes i innsettingshøyde 1, 2 og 3. Grillrist som sprutbeskyttelse: Sett inn universalpannen med grillristen under risten.
Glasspanne	HEZ336000	Dyp ovns panne i glass. Egner seg også svært godt som serveringsfat.
Pizzabrett	HEZ317000	Ideelt til pizza, dypfrosne varer og store, runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Sett brettet på risten og følg opplysningene i steketabellene.
Bakestein	HEZ327000	Bakesteinen egner seg utmerket til tilberedning av hjemmelaget brød, rundstykker og pizza som skal ha en spesielt sprø bunn. Bakesteinen må alltid forvarmes på anbefalt temperatur.

Ekstra tilbehør	HEZ-nummer	Bruk
Emaljebrett med antislipp-belegg	HEZ331010	Store og små kaker løsner lettere fra stekebrettet. Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Universalpanne med antislipp-belegg	HEZ332010	Saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker slipper lettere taket i universalpannen. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Proffpanne med innleggsrist	HEZ333000	Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder.
Lokk til proffpanne	HEZ333001	Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgrYTE.
Glassfat	HEZ915001	Glassformen egner seg til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Den egner seg spesielt godt til program- eller stekeautomatikk.
Teleskoputtrekk		
2-delt	HEZ338250	Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.
3-delt	HEZ338352	Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lenger ut uten at det vipper.
3-delt uttrekk med full lengde	HEZ338356	3-delt uttrekk egner seg ikke til apparater med grillspidd. Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper.
3-delt uttrekk med full lengde og stoppfunksjon	HEZ338357	3-delt uttrekk med full lengde egner seg ikke til apparater med grillspidd. Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper. Uttrekksskinnene går i lås, slik at det er lett å legge på tilbehøret. 3-delt uttrekk med full lengde og stoppfunksjon egner seg ikke til apparater med grillspidd.
Selvrensende sidevegger		
Apparater med én stekeovnslampe	HEZ339020	Du kan ettermontere veggene for at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift.
Apparater med én stekeovnslampe og stekeautomatikk	HEZ339020	Du kan ettermontere veggene for at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift.
Selvrensende tak og vegger.		
Apparater med én stekeovnslampe og sammenklappbart grillelement	HEZ329020	For at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift, kan du ettermontere tak og vegger.
Apparater med to stekeovnslamper og sammenklappbart grillelement	HEZ329022	For at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift, kan du ettermontere tak og vegger.
Apparater med én stekeovnslampe, sammenklappbart grillelement og steketermometer	HEZ329027	For at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift, kan du ettermontere tak og vegger.
Viftefilter	HEZ329000	Dette kan ettermonteres i stekeovnen. Viftefilteret filtrerer fettpartikler i avluften og reduserer sjenerende lukt. Bare til apparater med 6, 7 eller 8 som siffer nummer to i E-nummeret (f.eks. HBA38B750).
Systemdampovn	HEZ24D300	For skånsom tilberedning av grønnsaker og fisk.

Artikler fra kundeservice

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

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

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

Dørsikring

Det hører en dørsikring til apparatet. Den skal festes på stekeovnen. Les monteringsveiledningen nøye.


Skyv dørsikringen oppover for å åpne stekeovnen. Sikringen skrus på forskjellig alt etter ovnsdør. Se instruksjonene i anvisningen som følger med dørsikringen. Når du lukker stekeovnsdøren, må du passe på at den smekker på plass.

Før første gangs bruk

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

Stille inn klokkeslett

Etter tilkobling lyser symbolet  og fire nuller i displayet. Still inn klokkeslettet.


1. Trykk på tasten .


Klokkeslettet 12:00 vises i displayet.

2. Still klokken med tasten **+** eller **-**.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

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.

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.

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. På stekeovnen kan du stille inn varighet og sluttid for matretten som skal tilberedes. Du kan lese mer om dette i kapittelet *Stille inn tidsfunksjoner*.

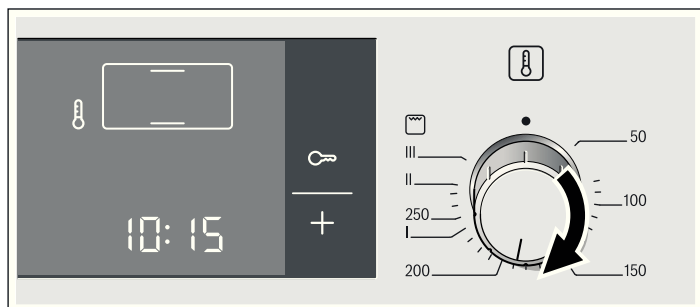
Varmetype og temperatur

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

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.



2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.



Stekeovnen varmes opp.

Slå av stekeovnen

Dreie funksjonsvelgeren til nullstilling.




Endre innstillinger

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

Hurtigoppvarming


Ved bruk av hurtigoppvarming oppnår stekeovnen ønsket temperatur ekstra raskt.


Hurtigoppvarming kan brukes når stekeovnen er stilt inn på temperaturer over 100 °C. Følgende varmetyper er best egnet:

- 3D-varmluft 
- Over-/undervarme 
- Pizzatrinn 


For å få et jevnt stekeresultat må du sette retten inn i stekeovnen først når hurtigoppvarmingen er avsluttet.

1. Still inn varmetype og temperatur.

2. Trykk på tasten .

I displayet lyser symbolet . Stekeovnen varmes opp.


Hurtigoppvarming er avsluttet

Du hører et lydsignal. Symbolet  i displayet slukkes. Sett retten inn i stekeovnen.

Avbryte hurtigoppvarmingen

Trykk på tasten . Symbolet  i displayet slukkes.


Innstilling av tidsfunksjoner

Stekeovnen har forskjellige tidsfunksjoner. Med tasten  kan du hente frem menyen og bytte mellom de ulike funksjonene. Alle tidssymbolene lyser når du kan foreta innstillinger. Klammene [] viser hvilken tidsfunksjon som er aktiv. Du kan endre en tidsfunksjon som allerede er stilt inn, ved å trykke på tasten **+** eller **-** dersom tidssymbolet står i klammer.

Varselur

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


1. Trykk på -tasten én gang.

Tidssymbolene lyser i displayet, og det står klammer rundt .


2. Still inn varselurtiden med tasten **+** eller **-**.

Foreslått verdi for tasten **+** = 10 minutter

Foreslått verdi for tasten **-** = 5 minutter

Etter noen sekunder blir den innstilte tiden gjort gjeldende. Varseluret starter. Symbolet [] vises i displayet, og varseluret teller ned tiden. De andre tidssymbolene slukkes.

Tiden på varseluret er utløpt

Du hører et lydsignal. 00:00 vises i displayet. Slå av varseluret med -tasten.

Endre varselurtiden






Endre varselurtiden med **+**-tasten eller **-**-tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

Slette varselurtid

Tilbakestill varseluret til 00:00 med **-**-tasten. Endringene gjennomføres etter noen sekunder. Varseluret er avslått

Vise tidsinnstillinger

Er det stilt inn flere tidsfunksjoner, lyser de respektive symbolene i displayet. Symbolet til tidsfunksjonen i forgrunnen står i klammer.

For å vise varselur , varighet , sluttid  eller klokkeslett  trykker du på -tasten til klammene står rundt det respektive symbolet. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

Varighet


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

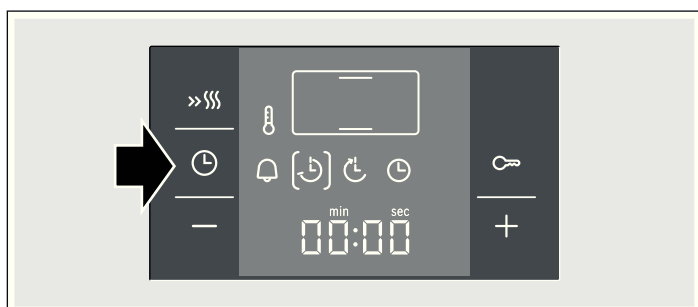
Eksempel vist på bilde: Varigheten er 45 minutter.

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.

2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

3. Trykk på tasten to ganger.

00:00 vises i displayet. Tidssymbolene lyser, og det står klammer rundt .




4. Still inn varigheten med tasten **+** eller **-**.



Foreslått verdi for tasten **+** = 30 minutter

Foreslått verdi for tasten **-** = 10 minutter




Etter noen sekunder starter stekeovnen. Varigheten telles ned i displayet, og symbolet [] lyser. De andre tidssymbolene slukkes.


Varigheten er slutt

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slutter å varme. I displayet vises 00:00. Trykk på -tasten. Med **+**-tasten eller **-**-tasten kan du stille inn varigheten på nytt. Trykk eventuelt to ganger på -tasten og drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Stekeovnen er avslått.

Endre varigheten






Endre varigheten med **+**-tasten eller **-**-tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Hvis varseluret er stilt inn, må du først trykke på -tasten.

Slette varighet

Still varigheten tilbake til 00:00 med **-**-tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Varigheten er slettet. Hvis varseluret er stilt inn, må du først trykke på -tasten.

Vise tidsinnstillinger

Er det stilt inn flere tidsfunksjoner, lyser de respektive symbolene i displayet. Symbolet til tidsfunksjonen i forgrunnen står i klammer.

For å vise varselur , varighet , sluttid  eller klokkeslett  trykker du på -tasten til klammene står rundt det respektive symbolet. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

Sluttid

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

Pass på at matvarer ikke står så lenge i stekeovnen at de blir bedervet.

Eksempel vist på bildet: Klokken er 10.30, varigheten er 45 minutter og stekeovnen skal være ferdig klokken 12.30.


1. Still inn funksjonsvelgeren.

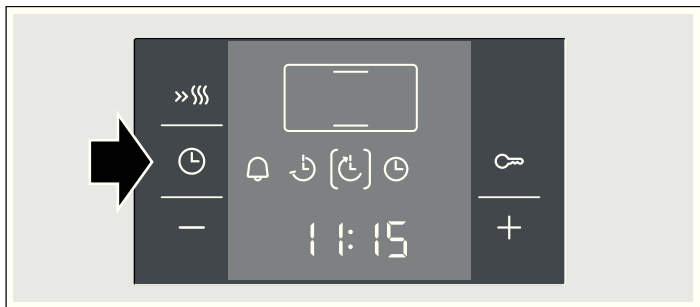
2. Still inn temperaturvelgeren.

3. Trykk på tasten to ganger.

4. Still inn varigheten med tasten **+** eller **-**.






5. Trykk på tasten .

Klammene står rundt . Tidspunktet for når matretten er ferdig, vises.







6. Endre sluttiden til et senere tidspunkt med tasten + eller -.




Stekeovnen overtar endringene i løpet av noen sekunder og går i ventemodus. Klokkeslettet for når matretten er ferdig vises i displayet, og symbolet  står i klammer. Symbolet  og  slukkes. Når stekeovnen slår seg på, telles varigheten ned i displayet, og symbolet  står i klammer. Symbolet slukkes. 

Varigheten er slutt



Du hører et lydsignal. Stekeovnen slutter å varme. I displayet vises 00:00. Trykk på -tasten. Med -tasten eller -tasten kan du stille inn varigheten på nytt. Trykk eventuelt to ganger på -tasten og drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Stekeovnen er avslått.

Endre sluttid

Endre sluttiden med -tasten eller -tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Hvis varseluret er stilt inn,






må du først trykke to ganger på -tasten. Ikke endre sluttiden hvis varigheten allerede telles ned. Da vil ikke stekeresultatet stemme.

Slette sluttid


Still sluttiden tilbake til det aktuelle klokkeslettet med -tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Stekeovnen starter. Hvis varseluret er stilt, må du først trykke to ganger på -tasten.

Vise tidsinnstillinger

Er det stilt inn flere tidsfunksjoner, lyser de respektive symbolene i displayet. Symbolet til tidsfunksjonen i forgrunnen står i klammer.

For å vise varselur , varighet , sluttid  eller klokkeslett  trykker du på -tasten til klammene står rundt det respektive symbolet. Den ønskede verdien vises i noen sekunder i displayet.

Klokkeslett

Etter tilkobling eller etter strøbrudd lyser symbolet  og fire nuller i displayet. Still inn klokkeslettet.

1. Trykk på tasten .

Klokkeslettet 12:00 vises i displayet.


2. Still klokken med tasten eller .

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Endre klokkeslett

Det kan ikke være stilt inn noen annen tidsfunksjon.

1. Trykk på -tasten fire ganger.

Tidssymbolene lyser i displayet, og det står klammer rundt .

2. Endre klokkeslettet med -tasten eller -tasten.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Skjule klokken

Du kan skjule visning av klokken. Du kan lese mer om dette i kapittelet *Endre grunninnstillinger*.





Steketermometer

Steketermometeret sørger for en nøyaktig steking. Det måler temperaturen inni kjøttet mellom 30 °C og 99 °C.

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

Ta alltid steketermometeret ut av ovnsrommet etter bruk. Det må aldri oppbevares i ovnsrommet.

Egnede varmetyper

-  3D-varmluft
-  Over-/undervarme
-  Pizzatrinn
-  Omluftgrilling

Ovnstemperatur

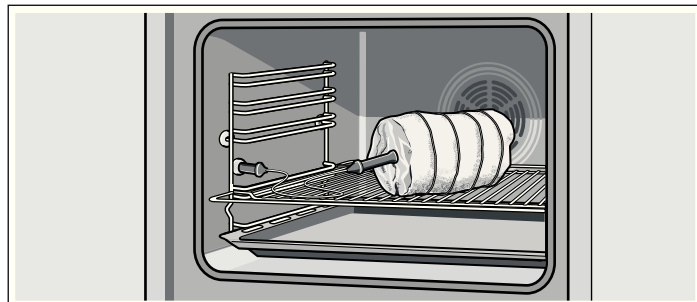
Ikke still inn steketermometeret på mer enn 250 °C, da det ellers kan bli skadet.

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

Slik stikker du inn steketermometeret

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

Stikk metallspissen inn i den tykkeste delen av kjøttstykket. Pass på at tuppen av spissen sitter omtrent midt inne i kjøttstykket. Den skal ikke stikkes inn i fett, og ikke berøre kokekaret eller bein.




Legg kjøttstykket midt på risten.

For at steketermometre ikke skal skades av for sterk varme må avstanden mellom grillelementet og steketermometeret være stor nok.

Slik stiller du inn kjernetemperaturen



Når du har lagt kjøttstykket med steketermometer inn i ovnsrommet, stiller du inn kjernetemperaturen.


1. Koble steketermometeret til kontakten til venstre foran i ovnsrommet og lukk stekeovnsdøren.
Pass på at ledningen til steketermometeret ikke kommer i klem.
2. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.
I displayet foreslås en verdi på 80 °C. Symbolet  står i parentes.
3. Bruk tasten **+** eller **-** til å stille inn kjernetemperatur.
4. Still inn ønsket temperatur med temperaturvelgeren.
Ikke still inn steketermometeret på mer enn 250 °C, da det ellers kan bli skadet.

Etter noen sekunder starter stekeovnen. Den innstilte kjernetemperaturen vises til kjernetemperaturen har nådd 30 °C. Fra og med 30 °C vises aktuell kjernetemperatur i displayet. For å atskille disse lyser den øverste prikken i kolonet ved aktuell kjernetemperatur.

Den innstilte kjernetemperaturen er nådd

Du hører et lydsignal. Stekeovnen slutter å varme. I displayet står den innstilte kjernetemperaturen uten prikken.

Hvis du ønsker å øke kjernetemperaturen på nytt, trykker du på tasten  flere ganger til symbolet  står i parentes igjen. Bruk tasten **+** eller **-** til å stille inn ny kjernetemperatur.


Hvis du vil slå av, trykker du på tasten  og vrir funksjonsvelgeren til nullstilling. Stekeovnen er avslått. Trekk steketermometeret ut av kontakten.

Fare for forbrenning!

Steketermometeret og ovnsrommet er varme. Bruk grytekluter til å trekke det ut.

Endring av kjernetemperaturen

Hvis kjernetemperaturen ennå ikke har nådd 30 °C, kan du endre kjernetemperaturen med tasten **+** eller **-**. Etter noen sekunder gjennomføres endringene.

Hvis kjernetemperaturen har nådd 30 °C og den aktuelle temperaturen vises, eller hvis varseluret er innstilt, trykker du på først på tasten .

Avbrudd

Trekk steketermometeret ut av kontakten. Stekeovnen varmes opp under vanlig drift igjen. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling for å slå av stekeovnen.

Fare for forbrenning!

Steketermometeret og ovnsrommet er varme. Bruk grytekluter til å trekke det ut.

Tabell

Bruk kun ferskt, ikke dypfrost kjøtt. Opplysningene i tabellene er veiledende. De er avhengige av kvalitet og beskaffenhet på kjøttet.

Rett	Kjernetemperatur i °C
Oksekjøtt	
Roastbiff eller oksefilet, engelsk	45–55
Roastbiff eller oksefilet, medium	55–65
Roastbiff eller oksefilet, gjennomstekt	65–75
Svinekjøtt	
Svinefilet	65–70
Mager svinestek (f.eks. nakke)	85–90
Kalvekjøtt	
Kalvestek	75–85
Kalveknokke	85–90
Lammekjøtt	
Lammelår, medium	60–70
Lammestek	80–90
Kjøttpudding	
Kjøttpudding	85–90
Fjærkre	
Kalkunbryst	85–90

Barnesikring


For at barn ikke skal slå på stekeovnen utilsiktet er stekeovnen utstyrt med barnesikring.

Stekeovnen reagerer ikke på noen innstillinger. Varselur og klokkeslett kan endres også når barnesikringen er på.

Når varmetype og temperatur eller grilltrinn er stilt inn, avbryter barnesikringen oppvarmingen.


Slå på barnesikringen

Det kan ikke være stilt tilberedningstid eller sluttid.

Hold tasten  inne i ca. fire sekunder.

I displayet vises symbolet . Barnesikringen er på.

Slå av barnesikringen

Hold tasten  inne i ca. fire sekunder.

Symbolet  i displayet slukkes. Barnesikringen er slått av.

Endring av grunninnstillingene

Stekeovnen har forskjellige grunninnstillinger. Du kan tilpasse disse innstillingene til dine egne behov.

Grunninnstilling	Alternativ 1	Alternativ 2	Alternativ 3
c1 Visning av klokkeslett	alltid*	kun med tasten	-
c2 Varighet for varsel-signal når varighet eller varselurtid er telt ned	ca. 10 sek.	ca. 2 min.*	ca. 5 min.
c3 Ventetid til en innstilling er gjennomført	ca. 2 sek.	ca. 5 sek.*	ca. 10 sek.

* Fabrikkinnstilling

Det kan ikke være stilt inn noen annen tidsfunksjon.

1. Trykk på tasten i ca. fire sekunder.

Den aktuelle grunninnstillingen for visning av klokkeslett vises i displayet, f.eks. c1 1 for utvalg 1.

2. Endre grunninnstillingen med tasten **+** eller **-**.

3. Bekreft med tasten .

Neste grunninnstilling vises i displayet. Du kan gå gjennom alle nivåene med tasten og foreta endringer med tasten **+** eller **-**.

4. Trykk til slutt på tasten i ca. fire sekunder.

Alle grunninnstillinger tas i bruk.

Du kan når som helst endre grunninnstillingene igjen.

Vedlikehold og rengjøring

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

Merknader

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

Rengjøringsmiddel

For at de ulike overflatene ikke skal skades som følge av bruk av feil rengjøringsmidler, må du følge anvisningene i tabellen. Ikke bruk

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

Vask nye svamper grundig før bruk.

Område	Rengjøringsmiddel
Stekeovnsfront	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet med en myk klut i et tynt lag.

Område	Rengjøringsmiddel
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en myk klut. Ikke bruk glasskrape.
Steketermometer	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Glasslokket på stekeovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Tetning Må ikke tas av!	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Teleskoputtrekk	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke bløtlegges eller vaskes i oppvaskmaskin.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet

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

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

1. Rengjør bunn, tak og vegger i ovnsrommet grundig.

2. Still inn på 3D-varmluft

3. Varm opp den tomme, lukkede stekeovnen i ca. 2 timer på maksimal temperatur.

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

En svak misfarging av laget har ingen innvirkning på selvrensfunksjonen.

Obs!

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

Rengjøring av bunn, tak og vegger i ovnsrommet

Bruk en oppvaskklut og varmt såpevann eller vann med eddik.

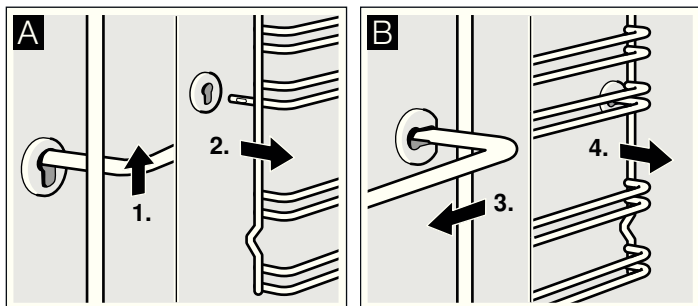
Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Må kun brukes i kaldt ovnsrom. De selvrensende flatene må aldri rengjøres med stålskrubb eller ovnsrens.

Sett inn og ta ut stigene

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

Ta ut stigene

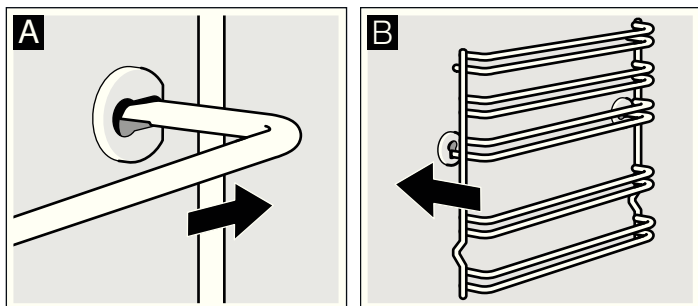
1. Løft opp stigen i forkant
2. og hekt den av (figur A).
3. Trekk deretter hele stigen fremover
4. og ta den ut (figur B).



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

Hekte stigene på plass

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



Stigene passer både på venstre og høyre side. Utbuktningen må alltid være nederst.

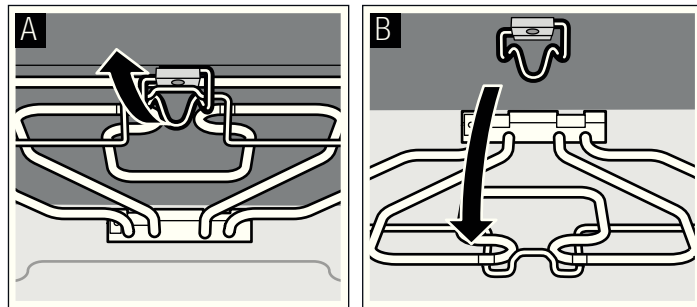
Vippe ned grillelementet

Grillelementet kan vippes ned slik at taket kan rengjøres.

⚠ Fare for forbrenning!!

Stekeovnen må være kald.

1. Hold i grillelementet og trekk holdebøylen fremover til den går hørbart i inngrep (figur A).
2. Vipp grillelementet ned (figur B).

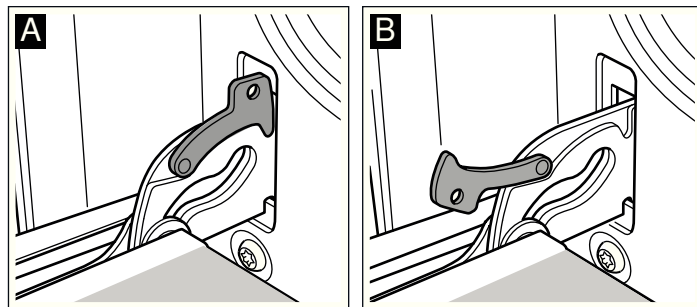


3. Etter rengjøringen vipper du grillelementet opp igjen og holder det fast.
4. Trekk holdebøylen ned til den hørbart går i inngrep.

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.

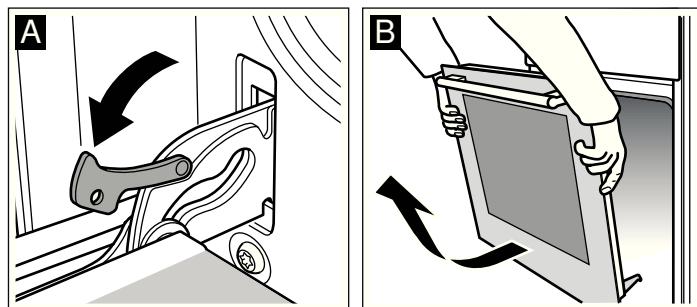


⚠ Fare for personskader!

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

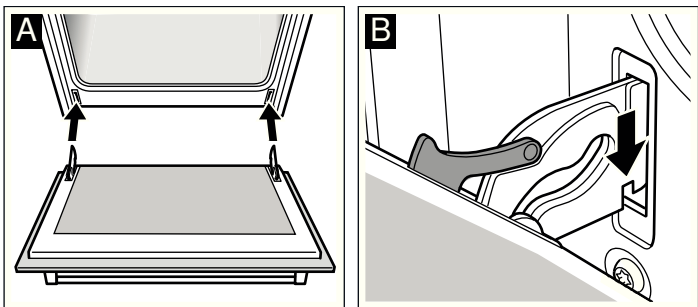
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



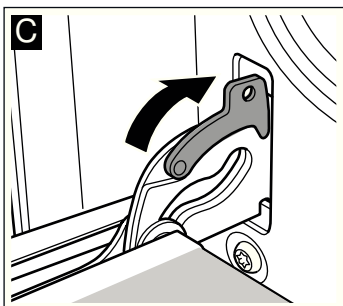
Sett døren på plass

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!

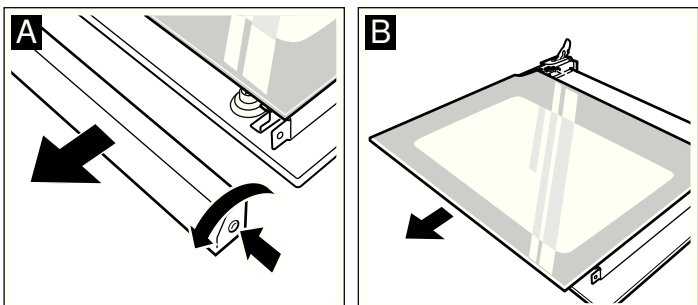
Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

Montering og utmontering av glassruter

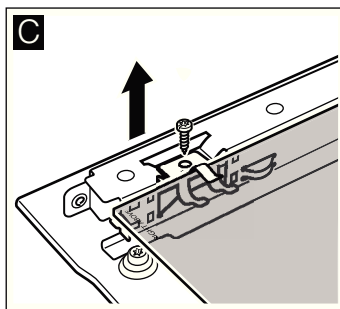
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Utmontering

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



4. Skru av festeklemmene på høyre og venstre side. Løft på glassruten og trekk holderne av ruten (figur C). Ta ut glassruten.



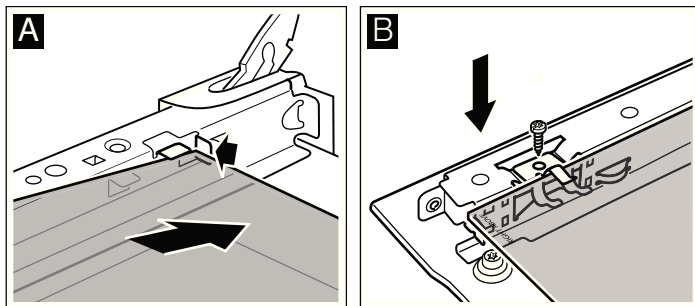
Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

Ikke bruk glasskrape og etsende eller skurende rengjøringsmidler. Glasset kan bli skadet.

Montering

Pass på ved montering av glassrutene at merkingen "right above" står opp-ned nede til venstre.

1. Skyv glassruten inn på skrå bakover (figur A).
2. Sett på festeklemmer på høyre og venstre side av ruten, juster dem slik at fjærene er over skruhullet og skru dem fast (figur B).



3. Skyv den øverste ruten inn på skrå bakover. Den glatte flaten må vende ut.
4. Sett på dekselet og skru det fast.
5. Hekt på stekeovnsdøren igjen.

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

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

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

Feiltabell

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

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

Feilmeldinger

Hvis det vises en feilmelding med **E** i indikasjonen, trykker du på tasten ⏸. Meldingen forsvinner. En innstilt tidsfunksjon blir slettet. Hvis feilmeldingen ikke forsvinner igjen, må du ta kontakt med kundeservice.

Ved følgende feilmeldinger kan du løse problemet selv:

Feilmelding	Mulig årsak	Tiltak/råd
E011	Du har trykket for lenge på en tast, eller den er fordekt.	Trykk på hver enkelt tast. Kontroller om en tast har hengt seg opp, er fordekt eller skitten.

⚠ Fare for elektrisk støt!

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

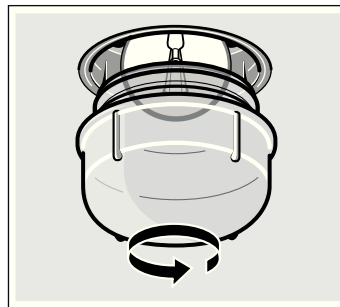
Bytte stekeovnslampe i taket

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

⚠ Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

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



3. Erstatt lampen med en lampe av samme type.
4. Skru på glassdekslet 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 på høyre side, på siden av bryterfronten. 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

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Energi- og miljøtips

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

Energisparing

- Stekeovnen skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.

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

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet samsvarer med det europeiske direktivet 2002/96/EF for elektro- og elektronikkavfall (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet gir rammeforskrifter for hvordan gammelt utstyr skal samles inn og gjenvinnes.

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

Merknader

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

Kaker og bakst

Steking i én høyde

Med over-/undervarme lykkes kakebakingen best.

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

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

Steking i flere høyder

Bruk 3D-varmluft .

Innsetningshøyder ved steking i 2 høyder:

- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:

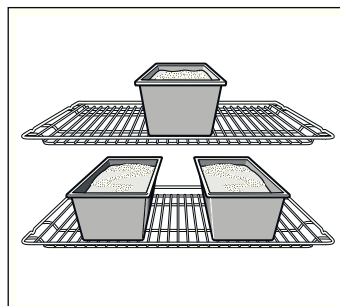
- Stekebrett: høyde 5
- Universalpanne: høyde 3

- Stekebrett: høyde 1

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

I tabellene finner du en rekke forslag til retter.

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



Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

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

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

Tabeller

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

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

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

Kaker i form	Form	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Formkake, enkel	Krans-/brødform	2		160-180	50-60
	3 brødformer	3+1		140-160	60-80
Formkake, fin	Krans-/brødform	2		150-170	65-75
Kakebunn, formkakedeig	Fruktkakeform	3		160-180	20-30
Fruktkake fin, kakerøre	Springform/rund form	2		160-180	50-60
Kjeksbunn, 2 egg (forvarming)	Fruktkakeform	2		160-180	20-30

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

Kaker i form	Form	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Kjeksbunn, 6 egg (forvarming)	Springform	2	☐	160-180	40-50
Mørdeigbunn med kant	Springform	1	☐	170-190	25-35
Frukt- eller ostekake, mørdeigbunn*	Springform	1	☐	170-190	70-90
Sveitsisk pai	Pizzabrett	1	☐	220-240	35-45
Gugelhupf (formkake)	Høy, rund kakeform	2	☐	150-170	60-70
Pizza, tynn bunn, lite fyll (forvarming)	Pizzabrett	1	☐	250-270	10-15
Krydrede bakverk*	Springform	1	☐	180-200	45-55

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

Kaker på brett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Formkake med tørt fyll	Stekebrett	2	☐	170-190	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☒	150-170	35-45
Formkake med saftig fyll, frukt	Universalpanne	2	☐	180-200	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☒	140-160	40-50
Gjærdeig med tørt fyll	Stekebrett	3	☐	170-190	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☒	150-170	35-45
Gjærdeig med saftig fyll, frukt	Universalpanne	3	☐	160-180	40-50
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☒	150-170	50-60
Mørdeig med tørt fyll	Stekebrett	2	☐	170-190	20-30
Mørdeig med saftig fyll, frukt	Universalpanne	2	☐	170-190	60-70
Sveitsisk pai	Universalpanne	1	☐	210-230	40-50
Rullekake (forvarming)	Stekebrett	2	☐	170-190	15-20
Kringle med 500 g mel	Stekebrett	2	☐	170-190	25-35
Julekake med 500 g mel	Stekebrett	3	☐	160-180	60-70
Julekake med 1 kg mel	Stekebrett	3	☐	140-160	90-100
Strudel, søt	Universalpanne	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Stekebrett	2	☐	210-230	25-35
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☒	180-200	40-50
Paikake (forvarming)	Universalpanne	2	☐	250-270	10-15
Børek	Universalpanne	2	☐	180-200	40-50

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

Småbakst	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Muffins	Rist med muffinsform	2	☐	170-190	20-25
	2 rister med muffinsformer	3+1	☉	160-180	25-35
Vannbakkels	Stekebrett	2	☐	210-230	30-40
Butterdeig	Stekebrett	3	☉	180-200	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	180-200	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1	☉	170-190	35-45
Gjærbakst	Stekebrett	2	☐	180-200	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	160-180	25-35

Brød og rundstykker

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

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Brød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2	☐	270	5
				200	30-40
Surdeigsbrød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2	☐	270	8
				200	35-45
Pide (tyrkisk, flatt brød)	Universalpanne	2	☐	270	10-15
Rundstykker (uten forvarming)	Stekebrett	3	☐	200-220	20-30
Boller	Stekebrett	3	☐	180-200	15-20
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	160-180	20-30

Tips til bakingen

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

Kjøtt, fjærkre, fisk

Kokekar

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

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

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

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

Angivelser i tabellene:

Kokekar uten lokk = åpent

Kokekar med lokk = lukket

Sett alltid kokekaret midt på risten.

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

Steking

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

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

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

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

Grilling

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

Grill alltid i lukket stekeovn.

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

Snu grillstykkene etter 2/3 av steketiden.

Ikke tilsett salt før etter grillingen.

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

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

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

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

Kjøtt

Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden.

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

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

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

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Oksekjøtt						
Oksestek	1,0 kg	Lukket	2	☐	210-230	100
	1,5 kg		2	☐	200-220	120
	2,0 kg		2	☐	190-210	140
Roastbiff, medium	1,0 kg	Åpen	2	☐	210-230	60
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Roastbiff, medium	1,0 kg	Åpen	1	☒	220-240	60
Biffer, 3 cm tykke, medium		Rist + universalpanne	5+1	☒	3	15
Kalvekjøtt						
Kalvestek	1,0 kg	Åpen	2	☐	190-210	110
	1,5 kg		2	☐	180-200	130
	2,0 kg		2	☐	170-190	150
Kalveknoke	1,5 kg	Åpen	2	☐	210-230	140
Svinekjøtt						
Stek uten svor (f.eks. nakke)	1,0 kg	Åpen	1	☒	190-210	120
	1,5 kg		1	☒	180-200	150
	2,0 kg		1	☒	170-190	170
Stek med svor (f.eks. bog)	1,0 kg	Åpen	1	☒	190-210	130
	1,5 kg		1	☒	180-200	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190
Svinefilet	500 g	Rist + universalpanne	3+1	☒	220-230	30
Svinestek, mager	1,0 kg	Åpen	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Røkt svinekam med ben	1,0 kg	Lukket	2	☐	200-220	70
Biffer, 2 cm tykke		Rist + universalpanne	5+1	☒	3	20
Svinemedaljonger, 3 cm tykke		Rist + universalpanne	5+1	☒	3	10

Lammekjøtt

Lammerygg med bein	1,5 kg	Åpen	2	☒	190	60
Lammelår uten bein, medium	1,5 kg	Åpen	1	☒	150-170	120

Viltkjøtt

Rådyrsadel med bein	1,5 kg	Åpen	2	☐	200-220	50
Rådyrlår uten bein	1,5 kg	Lukket	2	☐	210-230	100
Villsvinstek	1,5 kg	Lukket	2	☐	180-200	140
Hjortestek	1,5 kg	Lukket	2	☐	180-200	130
Kanin	2,0 kg	Lukket	2	☐	220-240	60

Kjøttdeig

Kjøttpudding	av 500 g kjøtt	Åpen	1	☒	180-200	80
--------------	----------------	------	---	---	---------	----

Pølser

Pølser		Rist + universalpanne	4+1	☒	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 fettrenne ut.

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

Fjærkre	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2	☒	200-220	60-70
Broiler, hel	1,6 kg	Rist	2	☒	190-210	80-90
Kylling, halv	à 500 g	Rist	2	☒	220-240	40-50
Kyllingstykker	à 150 g	Rist	3	☒	210-230	30-40
Kyllingstykker	à 300 g	Rist	3	☒	220-240	35-45
Kyllingbryst	à 200 g	Rist	2	☒	3	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2	☒	190-210	100-110
Andebryst	à 300 g	Rist	3	☒	240-260	30-40
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Rist	2	☒	170-190	120-140
Gåselår	à 400 g	Rist	3	☒	220-240	50-60
Kalkunkylling, hel	3,0 kg	Rist	2	☒	180-200	80-100
Rullestek av kalkun	1,5 kg	Åpen	1	☒	190-210	110-130
Kalkunbryst	1,0 kg	Lukket	2	☐	180-200	80-90
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2	☒	180-200	90-100

Fisk

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

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

Ved steking av fiskefilet bør du tilsette noen spiseskjeer væske slik at fileten blir dampet.

Fisk	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Fisk, hel	à ca. 300 g	Rist	2		2	20-25
	1,0 kg	Rist	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Rist	2		180-200	60-70
	2,0 kg	Lukket	2		180-200	70-80
Fiskekotelett, 3 cm tykk		Rist	3		2	20-25
Fiskefilet		Lukket	2		210-230	20-30

Tips til steking og grilling

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

Gratenger, toast

Sett alltid kokekaret på risten.

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

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

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Gratenger					
Grateng, søt	Gratengform	2		180-200	50-60
Sufflé	Gratengform	2		170-190	35-45
	Porsjonsformer	2		190-210	25-30
Pastagrateg	Gratengform	2		200-220	40-50
Lasagne	Gratengform	2		180-200	40-50
Grateng					
Potetgrateng, rå ingredienser, maks. 4 cm høy	1 gratengform	2		160-180	60-80
	2 gratengformer	1+3		150-170	60-80
Toast					
4 stykker, gratinert	Rist	4		3	7-10
12 stykker, gratinert	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
Pizza, dypfryst					
Pizza med tynn bunn	Universalpanne	2		200-220	15-20
	Universalpanne + rist	3+1		180-200	20-30

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Pizza med tykk bunn	Universalpanne	2		170-190	20-30
	Universalpanne + rist	3+1		170-190	25-35
Pizzabaguett	Universalpanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalpanne	3		190-210	10-20
Pizza, avkjølt					
Pizza (forvarming)	Universalpanne	1		180-200	10-15
Potetprodukter, dypfryste					
Pommes frites	Universalpanne	3		190-210	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalpanne	3		190-210	20-25
Rösti, fylte potetkaker	Universalpanne	3		200-220	15-25
Bakevarer, dypfryste					
Rundstykker, bagett	Universalpanne	3		180-200	10-20
Saltkringler (ikke forstekt)	Universalpanne	3		200-220	10-20
Bakevarer, forstekte					
Halvsteke rundstykker eller baguetter	Universalpanne	3		190-210	10-20
	Universalpanne + rist	3+1		160-180	20-25
Vegetarbiffer, dypfryste					
Fiskepinner	Universalpanne	2		220-240	10-20
Kyllingvinger, kyllingnuggets	Universalpanne	3		200-220	15-25
Strudel, dypfryst					
Strudel	Universalpanne	3		180-200	35-40

Spesielle retter

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

Ta først ut tilbehør, stige eller teleskoputtrekk.

Tilberede yoghurt

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

Opptining

Opptiningstiden er avhengig av matvaretype og mengde.

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

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

Legg fjærkre med brystet ned på en tallerken.

Frysevarer	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur
f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt, kylling, pølser og kjøtt, brød og rundstykker, kaker og annen bakst	Rist	1		Temperaturvelgeren skal være slått av.

Tørking

3D-varmluft egner seg utmerket til tørking.





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

La dem dryppe godt av og tørk dem.

Legg bakepapir eller smørpapir på universalpannen og risten.

Frukt eller grønnsaker som er svært saftige, må vendes flere ganger.

De tørkede produktene må straks løsnes fra papiret etter tørkingen.

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

Konservering

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

Obs!

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

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

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

Forberedelse

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

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

Grønnsaker

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

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.

4. Lukk glassene med klemmer.

Ikke sett inn mer enn seks glass i ovnsrommet.

Stille inn

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

Konservering

Frukt

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

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

Akrylamid i matvarer

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

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

Tips til tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

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

Testretter

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

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

Baking

Baking på to høyder:

Skyv alltid universalpannen inn over stekebrettet.

Steking i tre høyder:

Skyv universalpannen inn i midten.

Sprøytebakst:

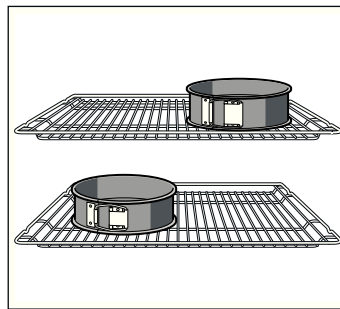
Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

Eplepai i én høyde:

Sett de mørke springformene diagonalt ved siden av hverandre.

Eplepai i to høyder:

Sett de mørke springformene over hverandre, se bilde.



Kaker i springformer av aluminium:



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

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

* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

Grilling

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

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

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

Turvallisuusohjeet	50	Testattu kokeittiossämme	62
Ennen asennusta	50	Kakut ja leivonnaiset	62
Turvallisuusohjeita	50	Leipomisvihjeitä.....	64
Vaurioiden syyt.....	50	Liha, lintu, kala	65
Uusi uunisi	51	Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta	67
Ohjauspaneeli.....	51	Paistokset, gratiini, paahtoleipä	67
Valitsimet ja näyttö.....	51	Valmistuotteet	68
Toimintovalitsin	51	Muita ohjeita	68
Lämpötilanvalitsin.....	52	Sulatus	69
Uunitila	52	Kuivatus	69
Varusteet.....	52	Umpioiminen.....	69
Luukun lukitsin.....	54	Akryyliamidi elintarvikkeissa	70
Ennen ensimmäistä käyttöä	54	Testiruoat	70
Kellonajan asetus.....	54	Paistaminen	70
Uunin kuumentaminen	54	Grillaus.....	71
Varusteiden puhdistus	54		
Uunin säätäminen	54		
Uunitoiminto ja lämpötila	54		
Pikakuumennus.....	54		
Aikatoimintojen säätäminen	55		
Hälytyn	55		
Toiminta-aika.....	55		
Päättymisaika.....	56		
Kellonaika.....	56		
Paistolämpömittari	57		
Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen	57		
Sisälämpötilan asettaminen	57		
Lapsilukko	58		
Perusasetusten muutos	58		
Hoito ja puhdistus	58		
Puhdistusaine	58		
Ristikoiden irrotus ja asennus	59		
Grillivastuksen kääntäminen alas	59		
Uuninluukun irrotus ja asennus.....	59		
Luukun lasien irrotus ja asennus	60		
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	61		
Häiriötaulukko.....	61		
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto	61		
Lasisuojus.....	61		
Huoltopalvelu	61		
Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.).....	61		
Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet	62		
Energiansäästö.....	62		
Ympäristöystävällinen hävittäminen.....	62		

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

⚠ Turvallisuusohjeet

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Säilytä käyttö- ja asennusohjeet huolella. Jos annat laitteen eteenpäin, anna ohjeet laitteen mukana.

Ennen asennusta

Kuljetusvauriot

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

Sähköliitäntä

Laitteen saa liittää vain valtuutettu ammattilainen. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Turvallisuusohjeita

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä laitetta ainoastaan ruokien valmistukseen.

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa,

- jos heillä ei ole siihen fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä tai
- tai heillä ei ole tarvittavaa tietoa ja kokemusta.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Kuuma uunitila

Palovamman vaara!

- Älä kosketa uunin kuumia sisäpintoja ja kuumennuselementtejä. Avaa laitteen luukku varovasti. Ulos saattaa päästä kuumaa höyryä. Pidä pikkulapset poissa laitteen luota.
- Älä valmistu ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Alkoholihöyryt voivat syttyä uunissa. Käytä vain pieniä määriä väkevää alkoholia ja avaa laitteen luukku varovasti.

Palovaara!

- Älä säilytä helposti palavia esineitä uunissa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä. Irrota verkkopistoke tai kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä.
- Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laitteen luukku avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

Oikosulkuvaara!

Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei puristu kuuman laitteen luukun väliin. Johdon eristys voi sulaa.

Palovamman vaara!

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu kuumaa vesihöyryä.

Kuumat varusteet ja astiat

Palovamman vaara!

Älä ota kuumia varusteita tai astioita uunista ilman patalappuja.

Epäasianmukaiset korjaukset

Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Vaurioiden syyt

Huomio!

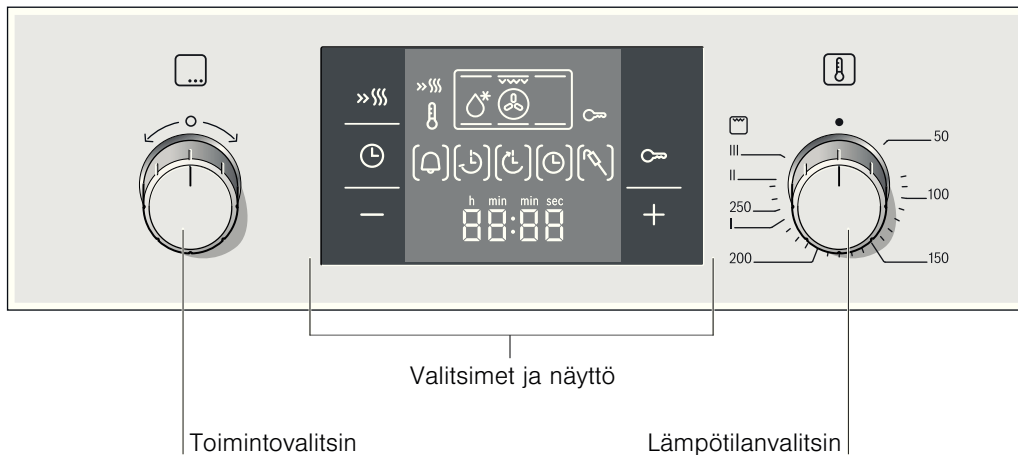
- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoajat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

Uusi uunisi

Tässä tutustut uuteen uuniisi. Selostamme Sinulle ohjauspaneelin ja yksittäiset valitsimet. Saat tietoja uunista ja varusteista.

Ohjauspaneeli

Tässä näet yleiskuvan ohjauspaneelistä. Näytössä eivät koskaan näy kaikki symbolit samanaikaisesti. Yksityiskohtat saattavat poiketa laitemalleittain.



Pyöreät valitsimet

Pyöreät valitsimet ovat sisäänpainettavia. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä nolla-asennossa.

Valitsimet

Yksittäisten valitsinten alla on tunnistimet. Älä paina voimakkaasti. Kosketa vain kevyesti kyseistä symbolia.

Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla asetat erilaiset lisätoiminnot. Näytössä näkyvät asetetut arvot.

Valitsin	Käyttö
»»» Pikakuuminen	Uunin erittäin nopea kuumentaminen.
⌚ Aikatoiminnot	Hälyttimen 🔔, toiminta-ajan ⏱, päättymisajan ⏸ ja kellonajan ⌚ valinta.
🔒 Lapsilukko	Ohjauspaneelin lukitus ja lukituksen avaaminen.
- Miinus	Säätöarvojen laskeminen.
+ Plus	Säätöarvojen nostaminen.

Näytössä näkyvän aikatoiminnon tunnista sulusta [] kyseisen symbolin ympärillä. Poikkeus: kun kyseessä on kellonaika, symboli ⌚ palaa vain, kun muutat aikaa.

Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon.

Asetus	Käyttö
○ Nolla-asento	Uuni on kytketty pois päältä.
🌀 3D-kiertoilma*	Kakuille ja leivonnaisille yhdestä kolmeen tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
☑ Ylä-/alalämpö	Kakuille, paistoksille ja vähärasvaisille paisteille, esim. nauta tai riista, yhdellä tasolla. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN50304 mukaan.

Asetus	Käyttö
🍕 Pizzateho	Pakasteiden nopea valmistus ilman esilämmitystä, esim. pizza, ranskalaiset perunat tai struudeli. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
🍖 Kiertoilmagrillaus	Lihan, linnun ja kokonaisen kalan paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
☑ Grilli, suuri pinta	Pihvien, makkaroiden, paahtoleipien ja kalanpalojen grillaaminen. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
☑ Grilli, pieni pinta	Pienten pihvi-, makkara-, paahtoleipä- ja kalanpalamäärien grillaaminen. Grillivastuksen keskiosa kuumenee.
☑ Alalämpö	Umpioiminen ja jälkipaistaminen tai -ruskistaminen. Lämpö tulee alhaalta.
☑ Sulatus	Esim. lihan, linnun, leivän ja kakkujen sulatus. Tuuletin kierrättää lämmintä ilmaa ruokien ympärille.
☑ Uunilamppu	Uunilampun kytkeminen päälle.

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN50304 mukaan.

Kun teet säätöjä, uunilamppu syttyy. Asetetun uunitoiminnon näet näytöstä.

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella säädät lämpötilan tai grillaustehon.

Asetus	Merkitys
● Nolla-asento	Uuni ei kuumene.
50-270 Lämpötila-alue	Lämpötila uunissa °C.
I, II, III Grillitehot	Grillin tehot, pieni <input type="checkbox"/> ja suuri <input type="checkbox"/> pinta. I = teho 1, pieni II = teho 2, keski III = teho 3, täysi

Kun uuni kuumenee, näytössä palaa symboli . Se sammuu kuumennustaukojen ajaksi. Uunitoiminnolla Sulatus symboli ei pala.

Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu. Jäähdytyspuhallin suojaa uunia ylikuumenemiselta.

Uunilamppu

Uunitilassa oleva lamppu palaa, kun uuni on käytössä. Toimintovalitsimen viimeisellä asennolla voit kytkeä lampun päälle ilman uunin kuumentamista.

Jäähdytyspuhallin

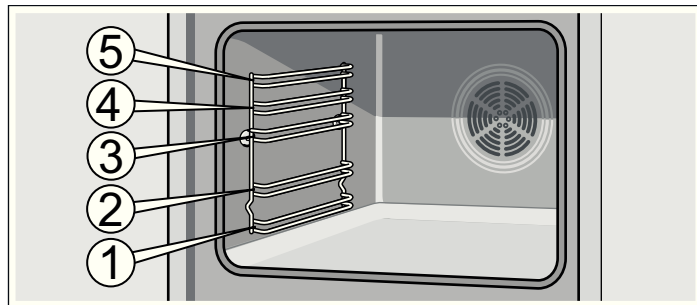
Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan päälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu luukun kautta Huomio! Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

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

Varusteet

Varusteet voidaan asettaa uuniin 5 eri korkeuteen.

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



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

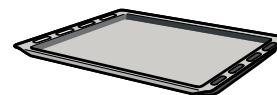
Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Ilmoita tällöin HEZ-numero.



Ritilä

Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.

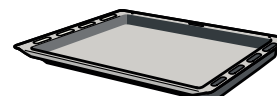
Työnnä ritilä uuniin taivutettu puoli alaspäin



Emaloitu leivinpelti

Kakuille ja pikkuleiville.

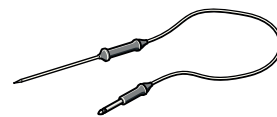
Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



Uunipannu

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

Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mahdollistaa täsmällisen paistamisen.

Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman uuniin saatavana olevia varusteita. Lisävarusteiden saatavuus ja online-tilausmahdollisuudet vaihtelevat maittain. Lisätietoja löydät myyntiasiakirjoista.

Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.).

Lisävarusteet	HEZ-numero	Käyttö
Ritilä	HEZ334000	Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.
Emaloitu leivinpelti	HEZ331000	Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.
Uunipannu	HEZ332000	Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastiana, kun grillaat suoraan ritilällä. Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.
Paistiritilä	HEZ324000	Paisteja varten. Laita ritilä aina uunipannuun. Paistista tiheä rasva ja lihaneste valuvat pannuun.

Lisävarusteet	HEZ-numero	Käyttö
Grillipelti	HEZ325000	Grillaamiseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi uunin likaantumisen estämiseksi. Käytä grillipeltiä vain uunipannussa. Grillaaminen grillipellillä: käytä vain kannatinkorkeudella 1, 2 ja 3. Grillipelti roiskesuojana: työnnä uunipannu ja grillipelti ritilän alle.
Lasipannu	HEZ336000	Syvä lasinen leivinpelti. Sopii erittäin hyvin myös tarjoiluastiaksi.
Pizzapelti	HEZ317000	Ihanteellinen pizzalle, pakastetuotteille tai suurille pyöreille kakuille. Voit käyttää pizzapeltiä uunipannun sijaan. Aseta pelti ritilälle ja noudata taulukossa olevia ohjeita.
Paistokivi	HEZ327000	Paistokivi sopii erinomaisesti itse leivotun leivän, sämpylöiden ja pizzan paistamiseen, kun pohjasta halutaan rapea. Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.
Emaloitu leivinpelti, jossa tarttumaton pinnoite	HEZ331010	Kakut ja pikkuleivät irtoavat leivinpelistä helpommin. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.
Uunipannu, jossa tarttumaton pinnoite	HEZ332010	Mehukkaat kakut, leivonnaiset, pakasteruoat ja suuret paistit irtoavat uunipannusta helpommin. Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.
Profi-uunipannu ja paistiritilä	HEZ333000	Sopii erityisesti suurten ruokamäärien valmistamiseen.
Kansi Profi-uunipannulle	HEZ333001	Kansi tekee Profi-uunipannusta Profi-paistovuoaan.
Lasinen paistovuoka	HEZ915001	Lasinen paistovuoka sopii uunissa valmistettaviin haudutettuihin ruokiin ja paistoksiin. Sopii erityisen hyvin ohjelma- tai paistotautomatiikkaa varten.
Teleskooppikannattimet		
2-osainen	HEZ338250	Korkeudella 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.
3-osainen	HEZ338352	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu. 3-osainen kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.
3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin	HEZ338356	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman, että se kallistuu. 3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.
3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin, jossa pysäytystoiminto	HEZ338357	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman, että se kallistuu. Kiskot lukittuvat, jolloin varuste on helppo laittaa paikalleen. 3-osainen kokonaan ulos vedettävä, pysäytystoiminnolla varustettu kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.
Itsepuhdistuvat sivuseinät		
Laitteet, joissa yksi uunilamppu	HEZ339020	Saatavana jälkivarusteena sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.
Laitteet, joissa yksi uunilamppu ja paistoautomatiikka	HEZ339020	Saatavana jälkivarusteena sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.
Itsepuhdistuva katto ja sivuseinät		
Laitteet, joissa yksi uunilamppu ja käännettävä grillivastus	HEZ329020	Saatavana jälkivarusteena kattoon ja sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.
Laitteet, joissa kaksi uunilamppua ja käännettävä grillivastus	HEZ329022	Saatavana jälkivarusteena kattoon ja sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.
Laitteet, joissa yksi uunilamppu, käännettävä grillivastus ja paistolämpömittari	HEZ329027	Saatavana jälkivarusteena kattoon ja sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.
Höyrysuodatin	HEZ329000	Saatavana uunin lisävarusteena. Höyrysuodatin suodattaa poistoilmassa olevat rasvahiukkaset ja vähentää hajuja. Vain laitteisiin, joiden mallinumeron toinen numero on 6, 7 tai 8 (esim. HBA38B750).
Höyrykypsennin	HEZ24D300	Vihannesten ja kalan hellävaraiseen kypsennykseen.

Hoitotuotteet ja tarvikkeet

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

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

Teräspintojen hoitoliinat	Tuotenumero 311134	Vähentää lian kertymistä. Liinon 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.

Luukun lukitsin

Laitteesi mukana on luukun lukitsin. Se kiinnitetään uuniin. Noudata asennusohjetta.

Avaa lukitsin painamalla sitä ylöspäin. Lukitsin ruuvataan paikalleen eri tavoin laitteen luukusta riippuen. Noudata luukun

lukitsimen mukana olevaa ohjetta. Varmista uuninluukkua sulkiessasi, että luukku lukittuu.

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Kellonajan asetus

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, näytössä näkyy symboli ⌚ ja neljä nollaa. Aseta kellonaika.

1. Paina valitsinta ⌚.

Näyttöön ilmestyy kellonaika 12:00.

2. Aseta kellonaika valitsimella + tai -.

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Uunin kuumentaminen

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

1. Aseta toimintovalitsimella Ylä-/alalämpö ☐.

2. Aseta lämpötilanvalitsimella 240 °C.

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

Varusteiden puhdistus

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

Uunin säätäminen

Voit tehdä uuniisi erilaisia säätöjä. Tässä opastamme Sinua säätämään haluamasi uunitoiminnon ja lämpötilan tai grillitehon. Voit asettaa uunin toiminta-ajan ja toiminnon päättymisajan ruokaasi varten. Katso sitä varten ohjeet luvusta *Aikatoimintojen säätäminen*.

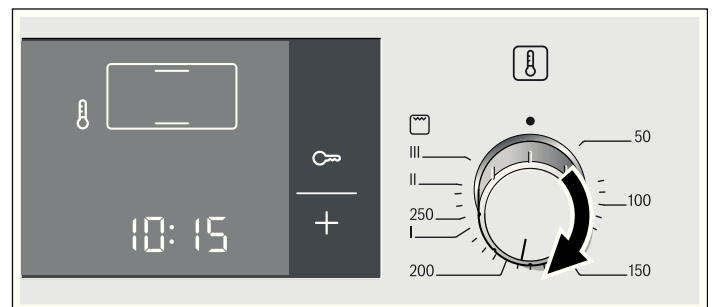
Uunitoiminto ja lämpötila

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö ☐ 190 °C.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.



2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.



Uuni alkaa kuumentua.

Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Asetusten muuttaminen

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

Pikakuumennus

Pikakuumennuksella uuni saavuttaa halutun lämpötilan erittäin nopeasti.

Käytä pikakuumennusta, kun olet asettanut lämpötilaksi yli 100 °C. Sopivia ovat uunitoiminnot:

- 3D-kiertoilma ☐
- Ylä-/alalämpö ☐

■ Pizzateho

Jotta kypsennystulos on tasainen, laita ruoka uuniin vasta kun pikakuumennus on päättynyt.

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
2. Paina valitsinta »»».

Näytössä palaa symboli »»». Uuni alkaa kuumentua.


Pikakuumennus on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Symboli »»» näytössä sammuu. Laita ruoka uuniin.

Pikakuumennuksen keskeyttäminen

Paina valitsinta »»». Symboli »»» näytössä sammuu.


Aikatoimintojen säätäminen

Uunissa on erilaisia aikatoimintoja. Valitsimella  haet näyttöön valikon ja siirryt toiminnosta toiseen. Voit tehdä asetuksia niin kauan kuin kaikki aikasympolit palavat. Sulkumerkit [] osoittavat Sinulle, mitä aikatoimintoa käsittelet. Jo säädetyn aikatoiminnon voit muuttaa suoraan valitsimella + tai -, kun aikasympoli on suluissa.

Hälytin

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


1. Paina valitsinta  yhden kerran.

Näytössä palavat aikasympolit, sulkumerkit ovat symbolin  ympärillä.


2. Aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella + tai -.

Ehdotusarvo valitsin + = 10 minuuttia

Ehdotusarvo valitsin - = 5 minuuttia

Asetettu aika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Hälytin käynnistyy. Näytössä palaa symboli  ja hälyttimen käyntiaika kuluu näytössä. Muut aikasympolit sammuvat.

Hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Näytössä näkyy 00:00. Kytke hälytin pois päältä valitsimella .

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen






Muuta hälyttimen käyntiaika valitsimella + tai -. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Hälyttimen käyntiaika-asetuksen poistaminen

Sääda valitsimella - hälyttimen käyntiaika takaisinpäin arvoon 00:00. Muutos tulee voimaan muutaman sekunnin kuluttua. Hälytin on kytketty pois päältä.

Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Etusijalla olevan aikatoiminnon symboli on suluissa.

Hälyttimen , toiminta-ajan , päättymisajan  tai kellonajan  voit hakea näyttöön painamalla valitsinta  niin monta kertaa, että sulkumerkit ovat kyseisen symbolin ympärillä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.


Toiminta-aika

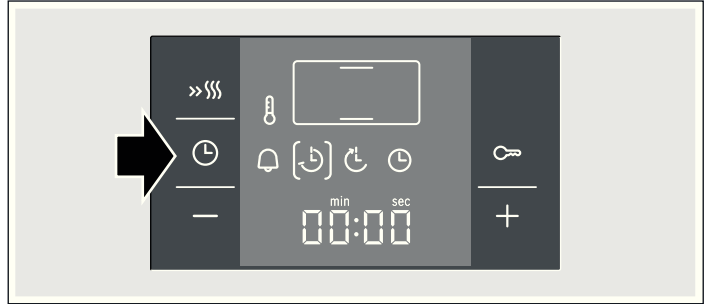
Voit säätää ruokasi kypsennysajan uunissa. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut. Siten Sinun ei tarvitse keskeyttää muita töitä kytkeäksesi uunin pois päältä. Kypsennysaika ei ylitä vahingossa.

Esimerkkikuva: Toiminta-aika 45 minuuttia.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.
2. Sääda lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.

3. Paina valitsinta  kaksi kertaa.

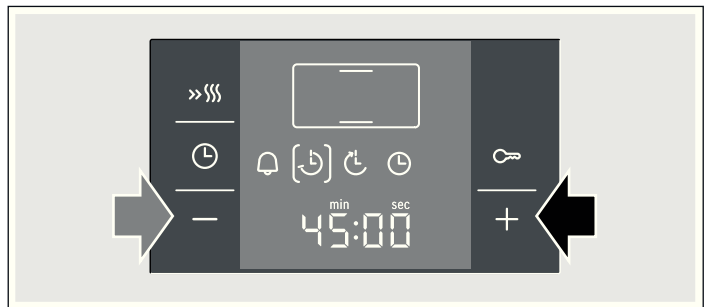
Näytössä näkyy 00:00. Aikasympolit palavat, sulkumerkit ovat symbolin  ympärillä.




4. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai -.



Ehdotusarvo valitsin + = 30 minuuttia

Ehdotusarvo valitsin - = 10 minuuttia




Uuni kytkeytyy muutaman sekunnin kuluttua päälle. Toiminta-aika kuluu näytössä ja symboli  palaa. Muut aikasympolit sammuvat.


Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumentamasta. Näytössä näkyy 00:00. Paina valitsinta . Voit asettaa uuden toiminta-ajan valitsimella + tai -. Tai paina valitsinta  kaksi kertaa ja kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Toiminta-ajan muuttaminen






Muuta toiminta-aika valitsimella + tai -. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta .

Toiminta-ajan poistaminen

Sääda toiminta-aika valitsimella - takaisinpäin arvoon 00:00. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Toiminta-aika on poistettu. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta .

Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Etusijalla olevan aikatoiminnon symboli on suluissa.

Hälyttimen , toiminta-ajan , päättymisajan  tai kellonajan  voit hakea näyttöön painamalla valitsinta  niin monta kertaa, että sulkumerkit ovat kyseisen symbolin



ympärillä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.


Päättymisaika

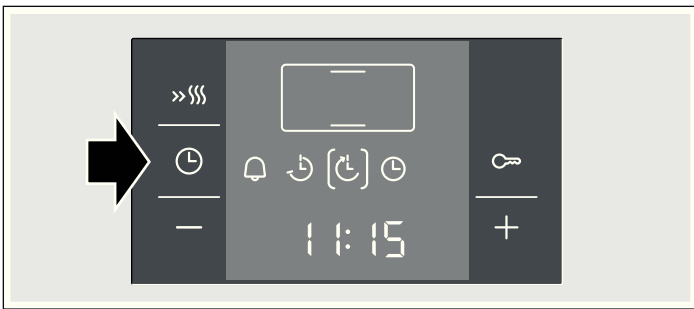
Voit siirtää aikaa, jolloin haluat ruokasi olevan valmista. Uuni käynnistyy automaattisesti ja on valmis haluttuna ajankohtana. Voit esimerkiksi laittaa ruoan aamulla uuniin ja säätää siten, että se on valmista keskipäivällä.

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

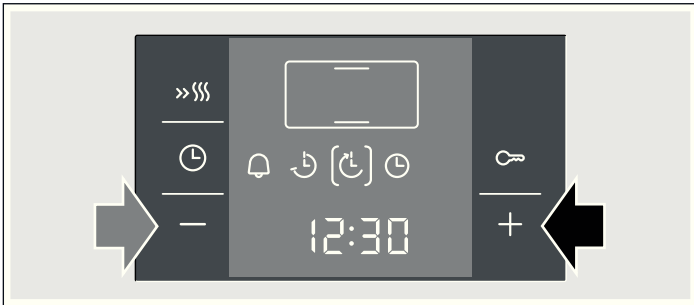
Esimerkkikuva: Kello on 10:30, toiminta-aika on 45 minuuttia ja uunin pitää olla valmis kello 12:30.






1. Aseta toimintovalitsin.
2. Aseta lämpötilanvalitsin.
3. Paina valitsinta  kaksi kertaa.
4. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai -.
5. Paina valitsinta .

Sulkumerkit ovat symbolin  ympärillä. Näyttöön ilmestyy kellonaika, jolloin ruoka on valmis.





6. Siirrä päättymisaika myöhemmäksi valitsimella + tai -.




Uuni ottaa säädöt käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja kytkeytyy valmiustilaan. Näytössä näkyy kellonaika, jolloin ruoka on valmista, ja symboli  on suluissa. Symbolit  ja  sammuvat. Kun uuni kytkeytyy päälle, toiminta-aika kuluu näytössä ja symboli  on suluissa. Symboli  sammuu.


Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy 00:00. Paina valitsinta . Voit asettaa uuden toiminta-ajan valitsimella + tai -. Tai paina valitsinta  kaksi kertaa ja kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Päättymisaika-asetuksen muuttaminen






Muuta päättymisaika valitsimella + tai -. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta  kaksi kertaa. Älä muuta päättymisaika-asetusta, jos toiminta-aika kuluu jo parhaillaan. Kypsennystulos ei olisi silloin enää oikea.

Päättymisaika-asetuksen poistaminen


Muuta valitsimella - päättymisaikan tilalle tämänhetkinen kellonaika. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Uuni käynnistyy. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta  kaksi kertaa.


Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Etusijalla olevan aikatoiminnon symboli on suluissa.

Hälyttimen , toiminta-ajan , päättymisaikan  tai kellonajan  voit hakea näyttöön painamalla valitsinta  niini monta kertaa, että sulkumerkit ovat kyseisen symbolin ympärillä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Kellonaika



Kun laite on liitetty ensimmäisen kerran sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatkos, näytössä palaa symboli  ja neljä nollaa. Aseta kellonaika.

1. Paina valitsinta .
Näyttöön ilmestyy kellonaika 12:00.
2. Aseta kellonaika valitsimella + tai -.

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan muuttaminen

Mikään muu aikatoiminto ei saa olla asetettuna.

1. Paina valitsinta  neljä kertaa.
Näytössä palavat aikasympolit, sulkumerkit ovat symbolin  ympärillä.
2. Muuta kellonaika valitsimella + tai -.

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan poistaminen näytöstä

Voit poistaa kellonajan näytöstä. Katso sitä varten ohjeet luvusta *Perusasetusten muuttaminen*.





Paistolämpömittari

Paistolämpömittarin avulla onnistuu paistaminen täsmälleen haluamaasi kypsyyteen. Mittari mittaa lihanpalan sisälämpötilan välillä 30 °C ja 99 °C.

Käytä vain mukana toimitettua paistolämpömittaria. Voit hankkia sen varaosana huoltopalvelusta.

Ota paistolämpömittari aina käytön jälkeen pois uunista. Älä säilytä sitä uunissa.

Soveltuvat uunitoiminnot

-  3D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho
-  Kiertoilmagrillaus

Uunin lämpötila

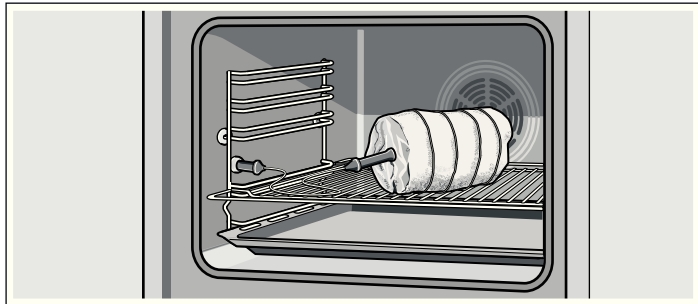
Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

Uunin lämpötila pitää asettaa vähintään 10 °C korkeammaksi kuin paistolämpömittariin asetettu sisälämpötila.

Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen

Pistä paistolämpömittari lihaan ennen kuin laitat lihanpalan uuniin.

Työnnä metallikärki lihanpalan paksuimpaan kohtaan. Varmista, että kärjen pää on suunnilleen lihanpalan keskikohdassa. Se ei saa osua rasvaan eikä koskettaa astiaa tai luuta.




Laita lihanpala rutilän keskelle.

Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu liian kovassa kuumuudessa, grillivastuksen ja paistolämpömittarin välisen etäisyyden pitää olla riittävä.

Sisälämpötilan asettaminen



Kun olet laittanut lihanpalan paistolämpömittareineen uuniin, aseta sisälämpötila.


1. Työnnä paistolämpömittari uunitilassa edessä vasemmalla olevaan pistokkeeseen ja sulje uuninluukku. Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin.
2. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto. Näyttöön ilmestyy ehdotettu arvo 80 °C. Symboli  on suluissa.
3. Aseta sisälämpötila valitsimella **+** tai **-**.
4. Aseta lämpötilanvalitsimella lämpötila. Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

Uuni kytkeytyy muutaman sekunnin kuluttua päälle. Sisälämpötilaan 30 °C asti näytössä näkyy asetettu sisälämpötila. Lämpötilasta 30 °C alkaen näytössä näkyy tämänhetkinen sisälämpötila. Tämänhetkisen sisälämpötilan kohdalla palaa erotukseksi kaksoispisteen ylempi piste.

Asetettu sisälämpötila on saavutettu

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy asetettu sisälämpötila ilman pistettä.

Jos haluat vielä nostaa sisälämpötilaa, paina valitsinta  niin monta kertaa, että symboli  on taas suluissa. Aseta sisälämpötila uudelleen valitsimella **+** tai **-**.


Kun haluat kytkeä laitteen pois päältä, paina valitsinta  ja kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä. Vedä paistolämpömittari pois pistokkeesta.

Palovamman vaara!

Paistolämpömittari ja uunitila ovat kuumia. Käytä patalappua, kun vedät lämpömittarin pois.

Sisälämpötilan muuttaminen

Niin kauan kuin sisälämpötila on alle 30 °C, voit muuttaa sisälämpötilan valitsimella **+** tai **-**. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Kun sisälämpötila 30 °C on saavutettu ja näytössä näkyy tämänhetkinen lämpötila, tai kun olet asettanut hälyttimen, paina ensin valitsinta .

Keskeyttäminen

Vedä paistolämpömittari pois pistokkeesta. Uuni kuumenee edelleen normaalisti. Kytke uuni pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Palovamman vaara!

Paistolämpömittari ja uunitila ovat kuumia. Käytä patalappua, kun vedät lämpömittarin pois.

Taulukko

Käytä vain tuoretta, pakastamatonta lihaa. Taulukon tiedot ovat ohjearvoja. Ajat riippuvat lihan laadusta ja rakenteesta.

Ruokalaji	Sisälämpötila °C
Naudanliha	
Paahtopaisti tai naudanfilee, englantilainen	45-55
Paahtopaisti tai naudanfilee, medium	55-65
Paahtopaisti tai naudanfilee, kypsä	65-75
Porsaanliha	
Porsaanfilee	65-70
Porsaanpaisti (esim. etuselkä)	85-90
Vasikanliha	
Vasikanpaisti	75-85
Vasikanpotka	85-90
Lampaanliha	
Lampaanreisi, medium	60-70
Lammaspaisti	80-90
Lihamureke	
Lihamureke	85-90
Lintu	
Kalkkunanrinta	85-90


Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä uunin vahingossa päälle. Uuni ei reagoi mihinkään säätöihin. Hälytin ja kellonaika voidaan asettaa myös silloin, kun lapsilukko on kytketty päälle. Kun uunitoiminto ja lämpötila tai grilliteho on asetettu, lapsilukko keskeyttää kuumenemisen.

Lapsilukon kytkeminen päälle


Toiminta-aika tai päättymisaika ei saa olla asetettuna.

Paina valitsinta  noin neljän sekunnin ajan.

Näyttöön ilmestyy symboli . Lapsilukko on kytketty päälle.


Lapsilukon kytkeminen pois päältä

Paina valitsinta  noin neljän sekunnin ajan.

Symboli  näytössä sammuu. Lapsilukko on kytketty pois päältä.

Perusasetusten muutos

Uunissasi on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä säätöjä omien tarpeidesi mukaan.

Perusasetus	Valinta 1	Valinta 2	Valinta 3
c1 Kellonajan näyttö	aina*	vain valitsimella 	-
c2 Äänimerkin kesto toiminta-ajan tai hälyttimen käyntiajan päättymisen jälkeen	n. 10 s	n. 2 min*	n. 5 min
c3 Odotusaika, ennen kuin asetus otetaan käyttöön	n. 2 s	n. 5 s*	n. 10 s

* Tehdasasetus


Mikään muu aikatoiminto ei saa olla asetettuna.

1. Paina valitsinta  noin 4 sekunnin ajan.

Näyttöön ilmestyy kellonajan näytön tämänhetkinen perusasetus, esim. B. c1 1 merkiksi valinnasta 1.

2. Muuta perusasetus valitsimella **+** tai **-**.

3. Vahvasta valitsimella .

Näyttöön ilmestyy seuraava perusasetus. Voit käydä kaikki tasot läpi valitsimella  ja tehdä muutokset valitsimella **+** tai **-**.

4. Paina lopuksi valitsinta  noin 4 sekunnin ajan.

Kaikki perusasetukset on otettu käyttöön.

Voit muuttaa perusasetuksia milloin tahansa.

Hoito ja puhdistus

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

Huomautuksia

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

Puhdistusaine

Jotta eri pinnat eivät vahingoitu vääristä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita. Älä käytä

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


Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Alue	Puhdistusaine
Uunin etuosa	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Ruostumaton teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Luukun pinnat	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Paistolämpömittari	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.
Uunilampun lasisuo- jus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

Alue	Puhdistusaine
Teleskooppikannattimet	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä liota tai pese astianpesukoneessa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Uunin takaseinä on pinnoitettu erittäin huokoisella keramiikalla. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta ja paistamisesta tulevat roiskeet uunin ollessa käytössä. Mitä korkeampi lämpötila ja mitä pidempi uunin käyttöaika, sitä parempi tulos. Jos likaa on uunin useamman käytön jälkeen vielä nähtävissä, toimi näin:

1. Puhdista uunin pohja, katto ja sivuseinät huolellisesti.
2. Valitse toiminto 3D-kiertoilma .
3. Kuumenna tyhjää, suljettua uunia noin 2 tuntia maksimilämmöllä.

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

Pinnoituksen kevyt värjäytyminen ei vaikuta itsepuhdistukseen.

Huomio!

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

Uunitilan pohjan, katon ja sivuseinien puhdistus

Käytä talousliinaa ja kuumaa astianpesuaineliuosta tai etikkavettä.

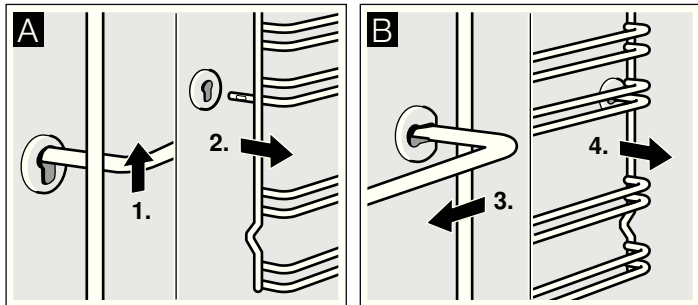
Käytä pinttyneeseen likaan teräsvillaa tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin. Älä käsittele itsepuhdistuvia pintoja teräsvillalla tai uuninpuhdistusaineella.

Ristikoiden irrotus ja asennus

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

Ristikoiden irrotus

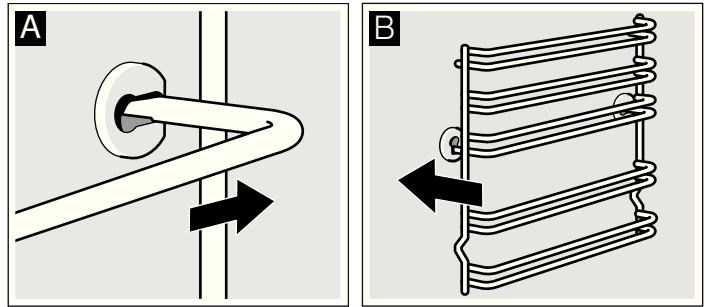
1. Nosta ristikkoo edestä ylöspäin
2. ja irrota ripustuksesta (kuva A).
3. Vedä sitten koko ristikkoa eteenpäin
4. ja ota pois paikaltaan (kuva B).



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

Ristikoiden asennus

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



Ristikko sopii oikealle ja vasemmalle. Kaartuman pitää olla alaspäin.

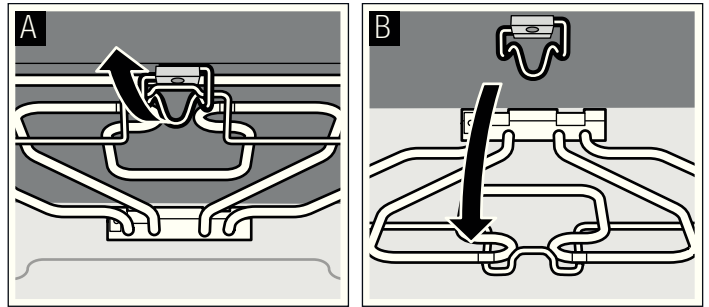
Grillivastuksen kääntäminen alas

Voit kääntää grillivastuksen katon puhdistamista varten alas.

⚠ Palovamman vaara!

Uunin täytyy olla kylmä.

1. Tartu grillivastukseen ja vedä kiinnityskaarta eteenpäin, kunnes se lukittuu kuuluvasti (kuva A).
2. Käännä grillivastus alas (kuva B).

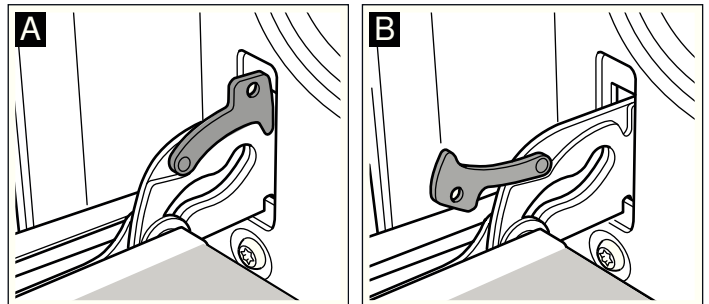


3. Käännä grillivastus puhdistuksen jälkeen taas ylös ja pidä siitä kiinni.
4. Vedä kiinnityskaari alas ja lukitse se kuuluvasti paikalleen.

Uuninluukun irrotus ja asennus

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

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

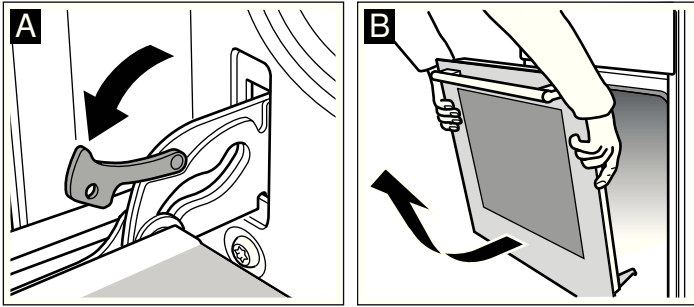


⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Luukun irrotus

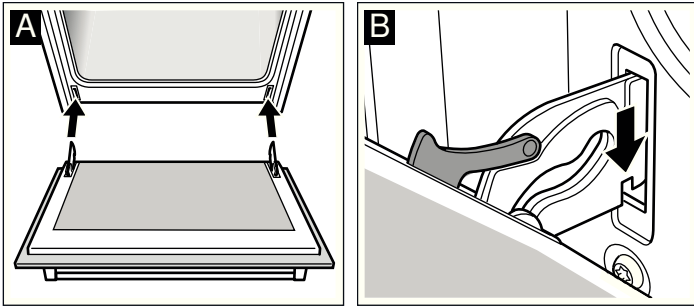
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



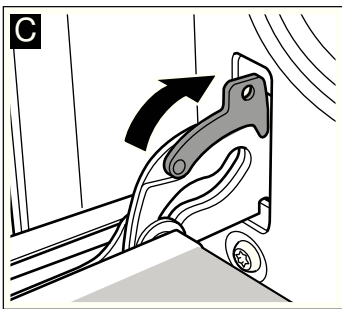
Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

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



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



⚠ Loukkaantumisvaara!

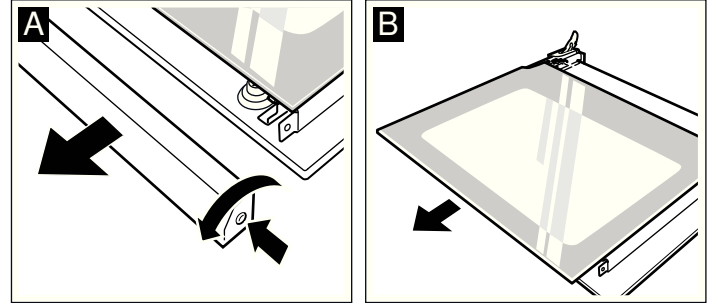
Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

Luukun lasien irrotus ja asennus

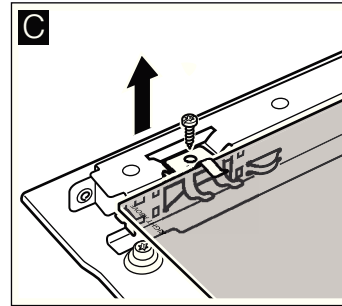
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrotus

1. Ota uuninluukku pois paikaltaan ja laita se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
2. Ruuvaa uuninluukun yläreunassa oleva suojus irti. Ruuvaa tätä varten vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit auki (kuva A).
3. Nosta ylintä lasia ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



4. Ruuvaa hakaset oikealla ja vasemmalla auki. Nosta lasia ja vedä pidikkeet irti lasista (kuva C). Ota lasi pois paikaltaan.



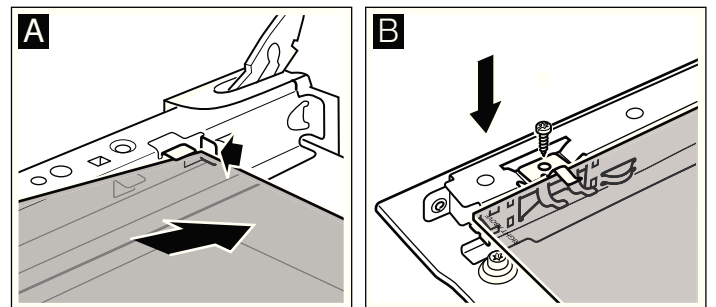
Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai puhdistuslastaa. Lasi voi vaurioitua.

Asennus

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

1. Työnnä lasi viistosti taaksepäin paikalleen (kuva A).
2. Aseta hakaset oikealla ja vasemmalla lasille, kohdista suoraan paikalleen siten, että jouset ovat ruuvinreiän päällä ja ruuvaa kiinni (kuva B).



3. Työnnä ylin lasi viistosti taaksepäin paikalleen. Sileän pinnan pitää olla ulospäin.
4. Laita suojus paikalleen ja ruuvaa se kiinni.
5. Laita uuninluukku paikalleen.

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

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

Häiriötaulukko

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

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Uuni ei toimi.	Sulake on palanut. Sähkökatkos.	Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake kunnossa. Tarkasta, palaako keittiön lamppu tai toimivatko muut laitteet keittiössä.
Näytössä palaa ☹ ja nollia.	Sähkökatkos.	Aseta kellonaika uudelleen.
Uuni ei kuumene.	Koskettimissa on pölyä.	Kierrä valitsimia useita kertoja edestakaisin.

Virheilmoitukset

Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, jossa on **E**, paina valitsinta ☹. Viesti poistuu näytöstä. Asetettu aikatoiminto poistetaan. Jos virheilmoitus ei poistu, soita huoltopalveluun.

Seuraavan virheilmoituksen ilmetessä voit ehkä itse korjata asian.

Virheilmoitus	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
EE11	Valitsinta on painettu liian kauan tai se on peitetty.	Paina yksitellen kaikkia valitsimia. Tarkasta, onko joku valitsin jumittunut, peitetty tai likainen.

⚠ Sähköiskun vaara!

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

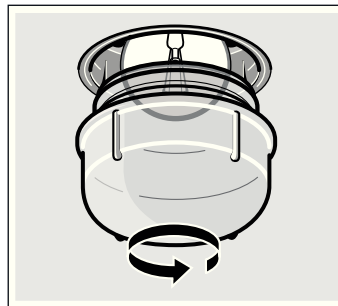
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

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

⚠ Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

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



3. Vaihda lamppu samaan lampputyyppiin.
4. Ruuvaa lampun suojuus taas paikalleen.
5. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.

Lasisuojus

Vaurioitunut lampun suojuus 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. Tyypikilpi numeroineen löytyy oikealta, uuninluukun sivulta. Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-nro	FD-nro

Huoltopalvelu ☎

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)
Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

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

Energiansäästö

- Esilämmitä uuni vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.
- Avaa uuninluukku mahdollisimman harvoin kypsennyksen, leipomisen tai paistamisen aikana.
- Paista useampia kakkuja mieluiten peräkkäin. Uuni on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa uuniin myös kaksi pitkänomaista vuokaa rinnakkain.

- Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsymisaajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsennykseen.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämä laite on käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukainen. Direktiivi määrittelee EU-maita koskevat säädökset käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja kierrätyksestä.

Testattu koekeittiössämme

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

Huomautuksia

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

Kakut ja leivonnaiset

Paistaminen yhdellä tasolla

Kakun paistaminen onnistuu parhaiten ylä-/alalämmöllä ☐.

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

- Vuokakakut: korkeus 2
- Kakku pellillä: korkeus 3

Paistaminen useammalla tasolla

Käytä 3D-kiertoilmaa ☉.

Kannatinkorkeudet 2 tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

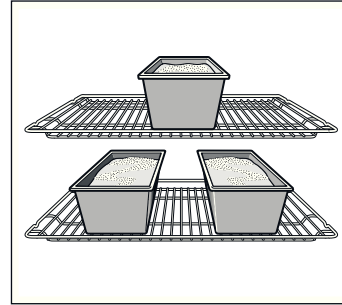
Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:

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

Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Taulukoista löydät lukuisia ehdotuksia ruokiasi varten.

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



Leivontavuokat

Tummat metallivuokat ovat parhaita.

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

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

Taulukot

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

Paistoajat lyhenevät 5-10 minuuttia, kun esilämmität uunin.

Lisätietoja löydät kohdasta *Leipomisvihjeitä* taulukkojen jälkeen.

Vuokakakut	Vuoka	Korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutte- ina
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2	☉	160-180	50-60
	3 pitkänomaista vuokaa	3+1	☉	140-160	60-80
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2	☐	150-170	65-75
Piirakkapohja, sokerikakkutaikina	Torttuvuoka	3	☐	160-180	20-30
Hedelmäkakku, sokerikakkutaikina	Irtopohja-/torvivuoka	2	☐	160-180	50-60
Kakkupohja, 2 munaa (esilämmitys)	Torttuvuoka	2	☐	160-180	20-30
Täytekakku, 6 munaa (esilämmitys)	Irtopohjavuoka	2	☐	160-180	40-50
Reunallinen murotaikinapohja	Irtopohjavuoka	1	☐	170-190	25-35
Hedelmä- tai rahkatorttu, murotaikina-pohja*	Irtopohjavuoka	1	☐	170-190	70-90
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	1	☐	220-240	35-45
Torvivuokakakku	Torvivuoka	2	☐	150-170	60-70
Pizza, ohut pohja jolla vähän täytettä (esilämmitys)	Pizzapelti	1	☐	250-270	10-15
Pikantit kakut*	Irtopohjavuoka	1	☐	180-200	45-55

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

Kakku pellillä	Varusteet	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutte- ina
Sokerikakkutaikina kuivalla täytteellä	Leivinpelti	2	☐	170-190	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	35-45
Sokerikakkutaikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät	Uunipannu	2	☐	180-200	25-35
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	140-160	40-50
Hiivataikina kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3	☐	170-190	25-35
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	35-45
Hiivataikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät	Uunipannu	3	☐	160-180	40-50
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	50-60
Murotaikina kuivalla täytteellä	Leivinpelti	2	☐	170-190	20-30
Murotaikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät	Uunipannu	2	☐	170-190	60-70
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	1	☐	210-230	40-50
Kääretorttu (esilämmitys)	Leivinpelti	2	☐	170-190	15-20
Pullapitko, 500 g jauhoja	Leivinpelti	2	☐	170-190	25-35
Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Leivinpelti	3	☐	160-180	60-70
Stollen-joulupulla, 1 kg jauhoja	Leivinpelti	3	☐	140-160	90-100
Struudeli, makea	Uunipannu	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Leivinpelti	2	☐	210-230	25-35
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	180-200	40-50
Täytetty piirakka (esilämmitys)	Uunipannu	2	☐	250-270	10-15
Börek-piiras	Uunipannu	2	☐	180-200	40-50

Pienleivonnaiset	Varusteet	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutte- ina
Pikkuleivät	Leivinpelti	3	☉	140-160	15-25
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	130-150	25-35
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☉	130-150	30-40

Pienleivonnaiset	Varusteet	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutte ina
Pursotinpikkuleivät (esilämmitys)	Leivinpelti	3	☐	140-150	30-40
	Leivinpelti	3	⊗	140-150	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	⊗	130-140	40-55
Makroonit	Leivinpelti	2	☐	100-120	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	⊗	100-120	35-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	⊗	100-120	40-50
Marengit	Leivinpelti	3	⊗	80-100	100-150
Muffinit	Ritilä ja muffinipelti	2	☐	170-190	20-25
	2 ritilää ja muffinipellit	3+1	⊗	160-180	25-35
Tuulihatut	Leivinpelti	2	☐	210-230	30-40
Lehtitaikinaleivonnainen	Leivinpelti	3	⊗	180-200	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	⊗	180-200	25-35
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	⊗	170-190	35-45
Hiivataikinaleivonnainen	Leivinpelti	2	☐	180-200	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	⊗	160-180	25-35

Leipä ja sämpylät


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

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Leipä ja sämpylät	Varusteet	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutte ina
Hiivaleipä, 1,2 kg jauhoja	Uunipannu	2	☐	270	5
				200	30-40
Hapanleipä, 1,2 kg jauhoja	Uunipannu	2	☐	270	8
				200	35-45
Pannuleipä	Uunipannu	2	☐	270	10-15
Sämpylät (ei esilämmitystä)	Leivinpelti	3	☐	200-220	20-30
Hiivataikinasämpylät, makeat	Leivinpelti	3	☐	180-200	15-20
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	⊗	160-180	20-30

Leipomisvihjeitä

Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen.
Näin varmistat, onko sokerikakku kypsä.	Pistä kakkua korkeimmasta kohdasta puutikulla noin 10 minuuttia ennen ohjeessa mainittun paistoaajan päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta matalammaksi. Noudata ohjeen sekoitusaikoja.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Älä voitele irtopohjavuoa reunaa. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Kakku on päältä liian tumma.	Laita kakku alemmalle kannatinkorkeudelle, valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa.
Kakku on liian kuiva.	Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. Kostuta se hedelmämeheillä tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa.
Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen).	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpötilassa vähän kauemmin. Esipaista ensin pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä päällyste päälle. Noudata ohjetta ja paistoaikoja.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila, silloin leivonnainen paistuu tasaisemmin. Paista herkäät leivonnaiset ylä-/alalämmöllä ☐ yhdellä tasolla. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.
Hedelmäkakku on alapuolelta liian vaalea.	Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmaksi.
Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla kerralla syvempää uunipannua.

Hiivataikinasta valmistetut pienleivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.	Leivonnaisten pitäisi olla n. 2 cm etäisyydellä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä ovat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla.	Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina 3D-kiertoilmaa  . Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.
Mehukkaita kakkuja paistettaessa muodostuu kondenssivettä.	Paistamisen yhteydessä voi muodostua vesihöyryä. Se poistuu luukun kautta. Vesihöyry voi tiivistyä ohjauspaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä. Ilmiö on fysikaalinen.

Liha, lintu, kala

Astia

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

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

Jos käytät emaloituja paistovuokia, lisää hieman enemmän nestettä.

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

Taulukoiden tiedot:

Astia ilman kantta = avoin

Kannellinen astia = suljettu

Laita astia aina ritilän keskelle.

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

Paistaminen

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

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

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

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

Grillaus

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

Grillaa aina suljetussa uunissa.

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

Käännä grillipalat, kun 2/3 ajasta on kulunut.

Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

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

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

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

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















Liha

Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.

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

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

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

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Naudanliha						
Naudan patapaisti	1,0 kg	Suljettu	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Naudanfilee, medium	1,0 kg	Avoin	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Paahtopaisti, medium	1,0 kg	Avoin	1		220-240	60
Pihvit, 3 cm paksut, medium		Ritilä + uunipannu	5+1		3	15
Vasikanliha						
Vasikanpaisti	1,0 kg	Avoin	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Vasikanpotka	1,5 kg	Avoin	2		210-230	140
Porsaanliha						
Paisti ilman kamaraa (esim. etuselkä)	1,0 kg	Avoin	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Paisti kamaralla (esim. lapa)	1,0 kg	Avoin	1	☒	190-210	130
	1,5 kg		1	☒	180-200	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190
Porsaanfilee	500 g	Ritilä + uunipannu	3+1	☒	220-230	30
Porsaanpaisti, vähärasvainen	1,0 kg	Avoin	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
Kassler luulla	1,0 kg	Suljettu	2	☐	200-220	70
Pihvit, 2 cm paksut		Ritilä + uunipannu	5+1	☒	3	20
Porsaan medaljongit, 3 cm paksut		Ritilä + uunipannu	5+1	☒	3	10

Lampaanliha

Lampaansatula luulla	1,5 kg	Avoin	2	☒	190	60
Lampaanreisi luuton, medium	1,5 kg	Avoin	1	☒	150-170	120

Riista

Kauriinsatula luulla	1,5 kg	Avoin	2	☐	200-220	50
Kauriinreisi luuton	1,5 kg	Suljettu	2	☐	210-230	100
Villisianpaisti	1,5 kg	Suljettu	2	☐	180-200	140
Hirvipaisti	1,5 kg	Suljettu	2	☐	180-200	130
Kaniini	2,0 kg	Suljettu	2	☐	220-240	60

Jauheliha

Lihamureke	500 g:sta lihaa	Avoin	1	☒	180-200	80
------------	-----------------	-------	---	---	---------	----

Makkarat

Makkarat		Ritilä + uunipannu	4+1	☒	3	15
----------	--	--------------------	-----	---	---	----

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

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

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

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

Lintu	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Broileri, kokonainen	1,2 kg	Ritilä	2	☒	200-220	60-70
Kana, kokonainen	1,6 kg	Ritilä	2	☒	190-210	80-90
Broileri, puolikas	500 g/kpl	Ritilä	2	☒	220-240	40-50
Broilerinpalat	150 g/kpl	Ritilä	3	☒	210-230	30-40
Broilerinpalat	300 g/kpl	Ritilä	3	☒	220-240	35-45
Broilerin rinta	200 g/kpl	Ritilä	2	☒	3	30-40
Ankka, kokonainen	2,0 kg	Ritilä	2	☒	190-210	100-110
Ankanrinta	300 g/kpl	Ritilä	3	☒	240-260	30-40
Hanhi, kokonainen	3,5-4,0 kg	Ritilä	2	☒	170-190	120-140
Hanhenreidit	400 g/kpl	Ritilä	3	☒	220-240	50-60
Minikalkkuna, kokonainen	3,0 kg	Ritilä	2	☒	180-200	80-100
Kalkkunaa käärepaisti	1,5 kg	Avoin	1	☒	190-210	110-130
Kalkkunarinta	1,0 kg	Suljettu	2	☐	180-200	80-90
Kalkkunanreisi	1,0 kg	Ritilä	2	☒	180-200	90-100

Kala

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

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

tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Lisää kalafilleeseen muutama ruokalusikallinen nestettä haudutusta varten.

Kala	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitointo	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Kala, kokonainen	n. 300 g/kpl	Ritilä	2		2	20-25
	1,0 kg	Ritilä	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Ritilä	2		180-200	60-70
	2,0 kg	Suljettu	2		180-200	70-80
Kalapihvi, 3 cm paksu		Ritilä	3		2	20-25
Kalafilee		Suljettu	2		210-230	20-30

Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

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

Paistokset, gratiini, paahtoleipä

Laita astia aina ritilälle.

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

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



















Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitointo	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Paistokset					
Paistos, makea	Uunivuoka	2		180-200	50-60
Soufflé	Uunivuoka	2		170-190	35-45
	Annosvuoka	2		190-210	25-30
Pastapaistos	Uunivuoka	2		200-220	40-50
Lasagne	Uunivuoka	2		180-200	40-50
Gratiini					
Perunagratiini, raat ainekset, korkeus enint. 4 cm	1 uunivuoka	2		160-180	60-80
	2 uunivuokaa	1+3		150-170	60-80
Paahtoleipä					
4 kpl, kuorrutus	Ritilä	4		3	7-10
12 kpl, kuorrutus	Ritilä	4		3	5-8

Valmistuotteet

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

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

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

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuut- teina
Pizza, pakastettu					
Pizza ohut pohja	Uunipannu	2		200-220	15-20
	Uunipannu + ritilä	3+1		180-200	20-30
Pizza paksu pohja	Uunipannu	2		170-190	20-30
	Uunipannu + ritilä	3+1		170-190	25-35
Pizza-patonki	Uunipannu	3		170-190	20-30
Minipizza	Uunipannu	3		190-210	10-20
Pizza, viileä					
Pizza (esilämmitys)	Uunipannu	1		180-200	10-15
Perunatuotteet, pakastetut					
Ranskalaiset perunat	Uunipannu	3		190-210	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		180-200	30-40
Kroketit	Uunipannu	3		190-210	20-25
Rösti, täytetyt perunataskut	Uunipannu	3		200-220	15-25
Leivonnaiset, pakastetut					
Sämpylät, patonki	Uunipannu	3		180-200	10-20
Rinkilät (raa'at)	Uunipannu	3		200-220	10-20
Leivonnaiset, esipaistetut					
Esipaistetut sämpylät, esipaistettu patonki	Uunipannu	3		190-210	10-20
	Uunipannu + ritilä	3+1		160-180	20-25
Paistotuotteet, pakastetut					
Kalapuikot	Uunipannu	2		220-240	10-20
Broilerin sticksit, broilerin nugetit	Uunipannu	3		200-220	15-25
Struudeli, pakastettu					
Struudeli	Uunipannu	3		180-200	35-40

Muita ohjeita

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

Poista ensin uunitilasta varusteet, ristikot ja teleskooppikannattimet.

Jogurtin valmistus



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

4. Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.

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

Hiivataikin kohottaminen

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

Ruokalaji	Astia	Uunitoi- minto	Lämpötila	Kesto
Jogurtti	Kupit tai lasipurkit	laita uunin pohjalle 	50 °C esilämmitys	5 min
			50 °C	8 h
Hiivataikin kohottami- nen	Kuumankestävä astia	laita uunin pohjalle 	50 °C esilämmitys	5-10 min
			Kytke laite pois päältä ja laita hiivataikina uuniin	20-30 min

Sulatus

Sulamisaika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määrästä.

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa ritilälle.

Laita lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.

Pakaste	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila
Esim. kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tortut, hedelmät, broileri, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset	Ritilä	1		lämpötilanvalitsinta ei kytkeä päälle

Kuivatus

3D-kiertoilma sopii erittäin hyvin kuivattamiseen.

Käytä vain laadukkaita hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne huolellisesti.

Valuta ja kuivaa ne.

Laita uunipannulle ja ritilälle leivinpaperia tai voipaperia.

Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa.

Irrota kuivat palat paperista heti kuivumisen jälkeen.

Hedelmät ja yrtit	Varusteet	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila	Kesto
600 g omenarenkaita	Uunipannu + ritilä	3+1		80 °C	n. 5 h
800 g päärynälohkoja	Uunipannu + ritilä	3+1		80 °C	n. 8 h
1,5 kg luumuja	Uunipannu + ritilä	3+1		80 °C	n. 8-10 h
200 g mausteyrttejä, ilman varsia	Uunipannu + ritilä	3+1		80 °C	n. 1½ h

Umpioiminen

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

Huomio!

Älä käytä suurempia tai korkeampia lasipurkkeja. Kansi voi haljeta.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

Alkuvalmistelut

1. Täytä lasipurkit, älä liian täyteen.

2. Pyyhi lasipurkkien reunat, niiden pitää olla puhtaat.

3. Laita jokaiseen purkkiin kostea kumirengas ja kansi.

4. Sulje lasipurkit hakasilla.

Laita enintään kuusi lasipurkkia uuniin.

Säätäminen

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

2. Kaada ½ litraa kuumaa vettä (n. 80 °C) uunipannulle.

3. Sulje uuninluukku.

4. Aseta Alalämpö .

5. Aseta lämpötila 170 -180 °C.

Umpioiminen

Hedelmät

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

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

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

Vihannekset

Kun kupliminen purkeissa alkaa, säädä lämpötilaksi 120 -

140 °C. Vihanneksista riippuen noin 35 - 70 minuutin ajaksi.

Kytke uuni tämän ajan kuluttua pois päältä ja käytä jälkilämpöä.

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

Lasipurkkien poistaminen uunista

Poista lasipurkit umpioimisen jälkeen pois uunista.

Huomio!

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

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

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

Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi.

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

Paistaminen

Paistaminen 2 tasolla:

Työnnä uunipannu aina leivinpellin päälle.

Paistaminen kolmella tasolla:

Työnnä uunipannu keskelle.

Pursotinpikkuleivät:

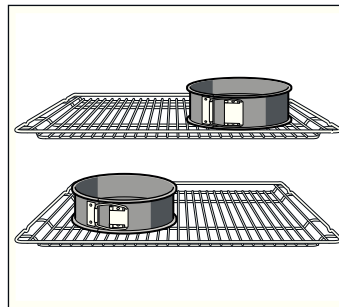
Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla:

Aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla:

Aseta tummat irtopohjavuoat limittäin päällekkäin, ks. kuva.



Kakut valkopelti-irtopohjavuoassa:



paista ylä-/alalämmöllä ☐ yhdellä tasolla. Käytä ritilän sijaan uunipannua ja aseta irtopohjavuoka pannulle.

Ruokalaji	Varusteet ja vuoat	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutte- ina
Pursotinpikkuleivät (esilämmitys*)	Leivinpelti	3	☐	140-150	30-40
	Leivinpelti	3	⊗	140-150	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	⊗	130-140	40-55
Small Cakes (esilämmitys*)	Leivinpelti	3	☐	150-170	20-35
	Leivinpelti	3	⊗	150-170	20-35
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	⊗	140-160	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	⊗	130-150	35-55
Kakkupohja (esilämmitys*)	Irtopohjavuoka ritilällä	2	☐	160-170	30-40
Kakkupohja	Irtopohjavuoka ritilällä	2	⊗	160-170	25-40
Kannellinen omenapiirakka	Ritilä + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 ritilää + 2 irtopohjavuo- kaa Ø 20 cm	3+1	⊗	170-190	70-100

* Älä käytä esilämmitykseen pikakuuennusta.

Grillaus

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

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Grilliteho	Kesto minuutteina
Paahroleivän ruskistaminen Esilämmitä 10 minuuttia	Ritilä	5		3	1/2-2
Beefburger, 12 kpl* älä esilämmitä	Ritilä + uunipannu	4+1		3	25-30

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

Säkerhetsanvisningar	73	Testat i vårt provkök	84
Före installationen.....	73	Kakor, tårter och småkakor.....	84
Säkerhetsanvisningar.....	73	Tips vid gräddning.....	86
Felorsaker.....	73	Kött, fågel, fisk.....	87
Din nya ugn	74	Tips vid stekning och grillning.....	89
Kontroller.....	74	Pajer, gratänger, varma smörgåsar.....	89
Knappar och displayer.....	74	Färdigmat.....	90
Funktionsvred.....	74	Speciella maträtter.....	90
Termostatvred.....	74	Upptining.....	91
Ugnsutrymme.....	75	Torkning.....	91
Tillbehör.....	75	Konservering.....	91
Luckspärr.....	76	Akrylamid i livsmedel	92
Före första användning	77	Provrätter	92
Ställa klockan.....	77	Gräddning.....	92
Värma upp ugnen.....	77	Grilla.....	93
Rengöra tillbehören.....	77		
Ställa in ugnen	77		
Ugnsfunktion och temperatur.....	77		
Snabbuppvärmning.....	77		
Ställa in tidsfunktioner	77		
Timer.....	77		
Tillagningstid.....	78		
Färdigtid.....	78		
Klockan.....	79		
Stektermometer	79		
Sätt i stektermometern.....	79		
Ställa in köttemperaturen.....	79		
Barnspärr	80		
Ändra grundinställningar	80		
Skötsel och rengöring	80		
Rengöringsmedel.....	81		
Ta ut och sätta in ugnsstegar.....	81		
Fälla ned grillelementet.....	82		
Haka av och hänga på ugnsluckan.....	82		
Ta ur och sätta i luckglas.....	82		
Felsökning	83		
Felsökningstabell.....	83		
Byta ugnslampan i taket.....	83		
Lampglas.....	83		
Service	84		
E-nummer och FD-nummer.....	84		
Energi- och miljötips	84		
Spara effekt.....	84		
Återvinning.....	84		

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

⚠ Säkerhetsanvisningar

Läs bruksanvisningen noggrant. Förvara bruks- och monteringsanvisningen på ett säkert ställe. Lämna med bruksanvisningen om spisen byter ägare.

Före installationen

Transportskador

Kontrollera att spisen inte har några transportskador när den packats upp. Om spisen har en transportskada får den inte användas.

Elanslutning

Endast en behörig fackman får utföra anslutningen. Vid skador på grund av felaktig anslutning gäller inte garantin.

Säkerhetsanvisningar

Enheten är bara avsedd för hushållsanvändning. Enheten är bara avsedd för matlagning.

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt

- om de saknar fysisk eller mental färdighet
- eller saknar kunskap och erfarenhet.

Låt aldrig barn leka med enheten.

Het ugn

Risk för brännskador!!

- Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Öppna ugnsluckan försiktigt. Varm ånga kan strömma ut. Håll barn på avstånd.
- Tillaga aldrig mat med stora mängder starksprit. Alkoholångorna kan fatta eld i ugnsutrymmet. Använd bara små mängder alkohol och öppna luckan försiktigt.

Brandrisk!!

- Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten direkt. Dra ur kontakten eller ta ur säkringen i proppskåpet.
- Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

Risk för kortslutning!!

Se till så att sladdar till elapparater inte blir fastklämda i den varma ugnsluckan. Sladdisoleringen kan smälta.

Risk för skällning!!

Håll aldrig vatten i det varma ugnsutrymmet. Det bildas varm vattenånga.

Varma tillbehör och formar

Risk för brännskador!!

Ta aldrig ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet utan grytlappar.

Obehöriga reparationer

Risk för stötar!!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur sladden eller ta ur säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

Felorsaker

Obs!

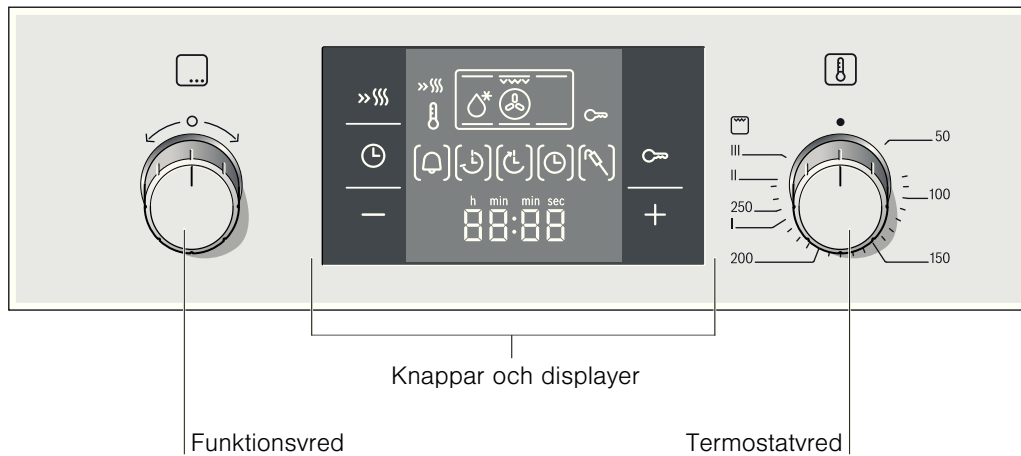
- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna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

Din nya ugn

Avsnittet lär dig om din nya ugn. Vi förklarar hur kontrollerna fungerar. Du får information om ugnsutrymmet och tillbehören.

Kontroller

Här ser du en översikt över kontrollerna. Du ser aldrig alla symboler samtidigt på displayen. Det kan förekomma avvikelser beroende på typen av enhet.



Vred

Vreden är av popout-typ. Tryck till på vredet när det är i nolläge, så fjädrar det ut eller in.

Knappar

Det sitter givare under knapparna. Du behöver inte trycka hårt. Tryck bara på respektive symbol.

Knappar och displayer

Knapparna ställer in olika tillvalsfunktioner. Displayen visar inställningsvärdena.

Knapp	Användning
>>>>	Snabbuppvärmning Hettar upp ugnen extrasnabbt.
⌚	Tidsfunktioner Väljer timer ⏰, tillagningstid ⏱, färdigtid ⏲ och klocka ⌚.
🔒	Barnspärr Låser och låser upp kontrollerna.
-	Minus Minskar inställt värde.
+	Plus Ökar inställt värde.

Hakparanteser [] runt symbolen indikerar vilken tidsfunktion som är aktiv på displayen. Undantag: när klockan är på, så lyser bara ⌚-symbolen vid ändringar.

Funktionsvred

Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

Läge	Användning
○	Nolläge Ugnen är av.
🔥	3D-varmluft* För gräddning av kakor och bakverk på en till tre falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
☒	Över- och undervärme För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen kommer jämnt ovan- och underifrån.

* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

Läge	Användning
🍕	Pizzaläge Snabb tillagning av djupfryst utan förvärmning, t.ex. pizza, pommes frites eller strudel. Värmen kommer från undervärmen och ringelementet.
🔥	Varmluftsgrill Ugnstekning av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maträtten.
☒	Grill, stor grilllyta Grillar biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grillelementet värms upp.
☒	Grill, liten grilllyta Grillar biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Mittdelen på grillelementet blir varm.
☐	Undervärme Konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån.
🔥	Upptining Upptining av t.ex. kött, fågel, bröd och kakor. Fläkten sprider varmluften runt maten.
☐	Ugnsbelysning Slå på ugnslampan.



* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

När du ställer in, så tänds ugnsbelysningen. Displayen visar inställd ugnsfunktion.

Termostatvred

Ställ in temperaturen eller grilläget med termostatvredet.


Läge	Beskrivning
●	Nolläge Ugnen blir inte varm.
50-270	Temperaturintervall Ugnstemperatur i °C.
I, II, III	Grilllägen Grilllägen för liten ☒ och stor ☒ grilllyta. I = läge 1, låg effekt II = läge 2, mediumeffekt III = läge 3, kraftig effekt

Symbolen  lyser på displayen när ugnen värmer upp. Den slocknar när uppvärmningen slår av. Symbolen lyser inte vid upptining .

Ugnsutrymme

Det sitter en ugnslampan inuti ugnsutrymmet. Kylfläkten skyddar ugnen mot överhettning.

Ugnsbelysning

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen. Ställer du funktionsvredet i sista läget , så tänds du ugnslampan utan att slå på ugnen.

Kylfläkt

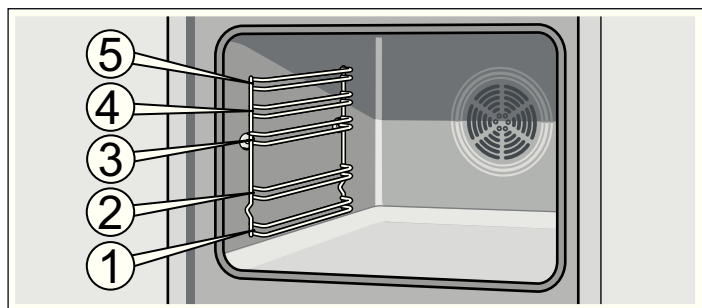
Kylfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakueras via luckan. Varning! Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

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

Tillbehör

Tillbehöret går att sätta in på 5 olika falsar i ugnen.

Tillbehöret går att dra ut till 2/3, utan att det tippas. På så sätt kan du lätt ta ut maten ur ugnen.




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

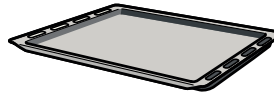
Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet. Uppge HEZ-numret.



Galler

För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.

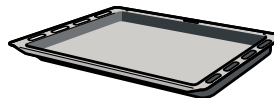
Skjut in gallret med den krökta delen nedåt .



Emaljerad bakplåt

För kakor och småkakor.

Skjut in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.



Långpanna

För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den går även att använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

Skjut in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.



Stektermometer

Stektermometern hjälper dig att få exakt, noggrann ugnsstekning.

Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller hos kundservice. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din ugn i våra kataloger eller på Internet. Tillgänglighet och möjligheten att beställa specialtillbehör online skiljer sig åt internationellt. Kontrollera i försäljningsunderlagen.

Extratillbehören passar inte i alla enheter. Uppge därför alltid korrekt beteckning (E-nr.) på din enhet när du beställer.

Extratillbehör	HEZ-nummer	Användning
Galler	HEZ334000	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
Emaljerad bakplåt	HEZ331000	För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna	HEZ332000	För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Kan även användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. Sätt in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
lläggsgaller	HEZ324000	För stekar. Ställ alltid gallret i långpannan. Långpannan fångar upp droppande fett och kötsaft.
Grillplåt	HEZ325000	Vid grillning istället för gallret, eller som stänkskydd så att inte ugnen blir så smutsig. Använd alltid grillplåten i långpannan. Grilla på grillplåt: använd bara fals 1, 2 eller 3. Grillplåten som stänkskydd: sätt in långpannan med grillplåten under gallret.
Låg glasform	HEZ336000	En djup glasform. Passar även bra till servering.
Pizzaplåt	HEZ317000	Perfekt för pizza, djupfrysta produkter eller stora runda kakor. Du kan använda pizzaplåten istället för långpannan. Ställ plåten på gallret och följ anvisningarna i tabellerna.
Baksten	HEZ327000	Bakstenen passar bra till gräddning av bröd, småbröd och pizza, när man vill ha en knaprig botten. Förvärm alltid bakstenen till rekommenderad temperatur.
Emaljerad bakplåt med non-stick beläggning	HEZ331010	Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna med non-stick beläggning	HEZ332010	Mjuka kakor, bakverk, djupfrysta rätter och stora stekar lossar lättare från långpannan. Sätt in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.

Extratillbehör	HEZ-nummer	Användning
Proffslångpanna med iläggsgaller	HEZ333000	Passar bra vid tillredning av stora mängder mat.
Lock till proffspannan	HEZ333001	Locket gör proffspannan till en proffsgryta.
Glasgryta	HEZ915001	Glasstekgrytan passar bra vid tillagning av grytstekar och gratänger i ugnen. Passar bra till program- och stekautomatik.
Ugnsutdrag		
2-delat	HEZ338250	Med utdragsskenor på fals 2 och 3 kan du dra ut tillbehören längre utan att de välter.
3-delat	HEZ338352	Med utdragsskenorna på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret längre utan att det tippas. 3-delade utdragsskenor kan inte användas till enheter med roterande spett.
3-delade skenor med maximalt utdrag	HEZ338356	Med utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det tippas. 3-delade skenor med maximalt utdrag kan inte användas till enheter med roterande spett.
3-delade skenor med maximalt utdrag och stoppfunktion	HEZ338357	Med utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det tippas. Utdragsskenorna låses för att underlätta hanteringen av tillbehören. 3-delade utdragsskenor med maximalt utdrag och stoppfunktion kan inte användas till enheter med roterande spett.
Självrengörande sidoväggar		
Enheter med ugnsbelysning	HEZ339020	Du kan komplettera sidoväggarna, så att ugnsutrymmet blir självrengörande.
Enheter med ugnsbelysning och stekautomatik	HEZ339020	Du kan komplettera sidoväggarna, så att ugnsutrymmet blir självrengörande.
Självrengörande tak och sidoväggar		
Enheter med en ugnslampa och fällbart grillelement	HEZ329020	Du kan komplettera tak och sidoväggar, så att ugnsutrymmet självrengör vid användning.
Enheter med två ugnslampor och fällbart grillelement	HEZ329022	Du kan komplettera tak och sidoväggar, så att ugnsutrymmet självrengör vid användning.
Enheter med en ugnslampa, fällbart grillelement och stektermometer	HEZ329027	Du kan komplettera tak och sidoväggar, så att ugnsutrymmet självrengör vid användning.
Osfiler	HEZ329000	Kan eftermonteras i ugnen. Osfiltret filtrerar bort fettpartiklar i ugnsvakuumeringen vilket minskar lukten. Endast för enheter med 6, 7 eller 8 som andra siffror i E-nr. (t.ex. HBA38B750).
Systemångkokare	HEZ24D300	För skonsam tillagning av grönsaker och fisk.
Kundtjänstartikel		eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer.
Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare		
Putsdukar för rostfria ytor	Artikelnr 311134	Förhindrar smutsavlagringar. Oljan i specialimpregneringen tar hand om rostfria ytor på bästa sätt.
Ugnsrengöringsgel	Artikelnr 463582	För rengöring av ugnsutrymmet. Gelen är doftfri.
Mikrofiberduk med bikakstruktur	Artikelnr 460770	Passar bra för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glas-keramik, rostfritt eller aluminium. Mikrofiberduken tar bort fukt och fet smuts.
Luckspärr	Artikelnr 612594	Så att barn inte kan öppna ugnsluckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med luckspärren.

Luckspärr

Enhetsen har en bipackad luckspärr. Du fäster den i ugnen. Följ monteringsanvisningen.

Tryck på knappen, så öppnar du luckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med luckspärren. Se till så att ugnsluckan låser när du stänger den.

Före första användning

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat i ugnen första gången. Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

Ställa klockan

🕒-symbolen och fyra nollor lyser på displayen när du slår på. Ställa klockan

1. Tryck på 🕒-knappen.

Displayen visar 12:00.

2. Ställ klockan med + eller -knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Värma upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn. Bäst är en timme med över-/undervärme ☐ på 240 °C. Kontrollera att det inte finns några förpackningsrester i ugnsutrymmet.

1. Ställ in över-/undervärme ☐ med funktionsvredet.

2. Ställ termostadvredet på 240 °C.

Slå av ugnen efter en timme. Vrid funktionsvredet till noll.

Rengöra tillbehören

Rengör tillbehören ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en mjuk disktrasa före första användning.

Ställa in ugnen

Du kan ställa in ugnen på olika sätt. Här förklarar vi hur du ställer in önskad ugnsfunktion och temperatur eller grilläge. Du kan ställa in maträttens tillagningstid och färdigtid på ugnen. Se kapitlet *Ställa in tidsfunktioner*.

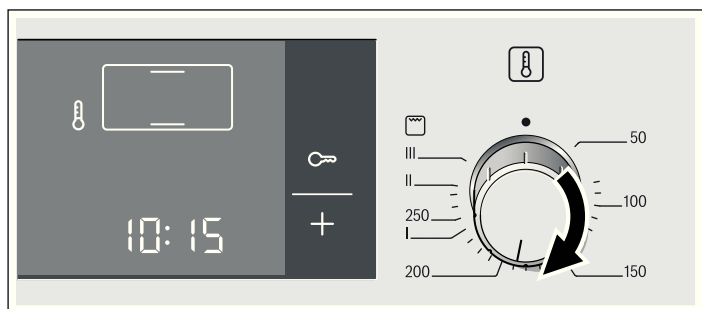
Ugnsfunktion och temperatur

Exempel i bild: över-/undervärme ☐ på 190 °C.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostadvredet.



Ugnsuppvärmningen slår på.

Slå av ugnen

Vrid funktionsvredet till noll.

Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

Snabbuppvärmning

Vid snabbuppvärmning når ugnen inställd temperatur extra snabbt.

Använd snabbuppvärmningen vid inställda temperaturer över 100 °C. Följande ugnsfunktioner passar:

- 3D-varmluft 🌀
- Över- och undervärme ☐
- Pizzaläge 🍕

Sätt inte in maten i ugnsutrymmet förrän snabbuppvärmningen är klar, så får du jämnare slutresultat.

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur.

2. Tryck på »☘-knappen.

»☘-symbolen lyser på displayen. Ugnsuppvärmningen slår på.

Snabbuppvärmningen är klar

Enheten ger signal. »☘-symbolen slocknar på displayen. Ställ in maten i ugnen.

Avbryta snabbuppvärmningen

Tryck på »☘-knappen. »☘-symbolen slocknar på displayen.

Ställa in tidsfunktioner

Ugnen har olika tidsfunktioner. 🕒-knappen öppnar menyn och hoppar mellan de olika funktionerna. Du kan ställa in när klocksymbolerna lyser. Hakparenteserna [] visar vilken tidsfunktion som du påverkar. Inställd tidsfunktion ändrar du direkt med + eller -knappen, om klocksymbolen står inom hakparentes.

Timer

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

1. Tryck en gång på 🕒-knappen.

Klocksymbolerna lyser på displayen, 🕒 står inom hakparentes.

2. Ställ in timertiden med **+**- eller **-**-knappen.

Förslagsvärde **+**-knappen = 10 minuter

Förslagsvärde **-**-knappen = 5 minuter

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder. Timern går igång. [🔔]-symbolen lyser på displayen och du ser hur timern räknar ned. De andra tidssymbolerna slocknar.

Timertiden har gått ut

Enheten ger signal. Displayen visar 00:00. Slå av timern med 🔔-knappen.

Ändra timertiden

Ändra timertiden med **+**- eller **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder.

Radera timertiden

Återställ timern till 00:00 med **-**-knappen. Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Timern slår av.

Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Hakparanteserna runt symbolen indikerar aktiv tidsfunktion.

Ska du kolla timer 🔔, tillagningstid 🕒, färdigtid 🕒 eller klocka 🕒, tryck på 🔔 tills respektive symbol står inom hakparantes. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

Tillagningstid

Du kan ställa in maträttens tillagningstid på ugnen. När tillagningstiden går ut, slår ugnen av automatiskt. Du behöver inte avbryta annat du gör och slår av ugnen. Tillagningstiden blir inte överskriden av misstag.

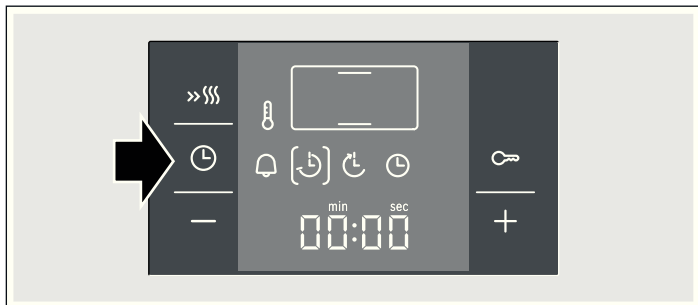
Exempel i bilden: tillagningstid 45 minuter.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.

3. Tryck två gånger på 🔔-knappen.

Displayen visar 00:00. Klocksymbolerna lyser, 🕒 står inom hakparantes.



4. Ställ in tillagningstiden med **+**- eller **-**-knappen.

+-knappen = 30 minuter

--knappen = 10 minuter



Ugnen slår på inom några sekunder. Tillagningstiden räknar ned på displayen och [🕒]-symbolen lyser. De andra klocksymbolerna slocknar.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 00:00. Tryck på 🔔-knappen. Ställ in en ny tillagningstid med **+**- eller **-**-knappen. Du kan även trycka två gånger på 🔔-knappen och vrida funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

Ändra tillagningstiden

Ändra tillagningstiden med **+**- eller **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Har du satt timern, tryck först på 🔔-knappen.

Radera tillagningstid

Återställ tillagningstiden till 00:00 med **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Tillagningstiden är raderad. Har du satt timern, tryck först på 🔔-knappen.

Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Hakparanteserna runt symbolen indikerar aktiv tidsfunktion.

Ska du kolla timer 🔔, tillagningstid 🕒, färdigtid 🕒 eller klocka 🕒, tryck på 🔔 tills respektive symbol står inom hakparantes. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

Färdigtid

Du kan flytta tiden för när maten ska vara klar. Ugnen startar automatiskt och maten är klar den tid du ställer in. Du kan t.ex.sätta in maträtten i ugnsutrymmet på morgonen och ställa in så att det är färdigt till lunch.

Tänk på att inte låta livsmedel stå för länge i ugnsutrymmet så att det blir förstört.

Exempel i bilden: klockan är 10:30, maten tar 45 minuter och ska vara klar i ugnen 12:30.

1. Ställ in funktionsvredet.

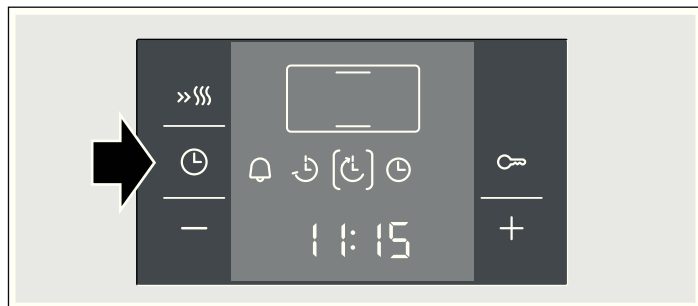
2. Ställ termostatvredet.

3. Tryck två gånger på 🔔-knappen.

4. Ställ in tillagningstiden med **+**- eller **-**-knappen.

5. Tryck på 🔔-knappen.

🕒 står inom hakparantes. Du får upp tiden då maten är klar.



6. Flytta fram färdigtiden med **+**- eller **-**-knappen.



Ugnen sparar inställningarna inom några sekunder och ställer sig i standbyläge. Displayen visar tiden när maträtten är klar och 🕒 står inom hakparantes. 🔔 och 🕒 slocknar. När ugnen startar, räknar tillagningstiden ned på displayen och 🕒-symbolen står inom hakparantes. 🕒-symbolen slocknar.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 00:00. Tryck på \ominus -knappen. Ställ in en ny tillagningstid med $+$ - eller $-$ -knappen. Du kan även trycka två gånger på \ominus -knappen och vrida funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

Flytta färdigtid

Flytta färdigtiden med $+$ - eller $-$ -knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Har du satt timern, tryck först två gånger på \ominus -knappen. Flytta inte färdigtiden om tillagningstiden redan har börjat räkna ned. Då blir inte slutresultatet som du tänkt dig.

Radera färdigtid

Återställ färdigtiden till aktuell tid med $-$ -knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Ugnen slår på. Har du satt timern, tryck först två gånger på \ominus -knappen.

Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Hakparanteserna runt symbolen indikerar aktiv tidsfunktion.

Ska du kolla timer \odot , tillagningstid \odot , färdigtid \odot eller klocka \odot , tryck på \ominus tills respektive symbol står inom hakparantes. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.





Stektermometer

Stektermometern gör att du kan ugnssteka noggrant. Den mäter temperaturer inuti köttet mellan 30 och 99 °C.

Använd bara den stektermometer som följer med. Den finns som reservdel hos service.

Ta alltid ut stektermometern ur ugnen efter användning. Förvara den aldrig i ugnsutrymmet.

Lämpliga ugnsfunktioner

-  3D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge
-  Varmluftsgrill

Ugnstemperatur

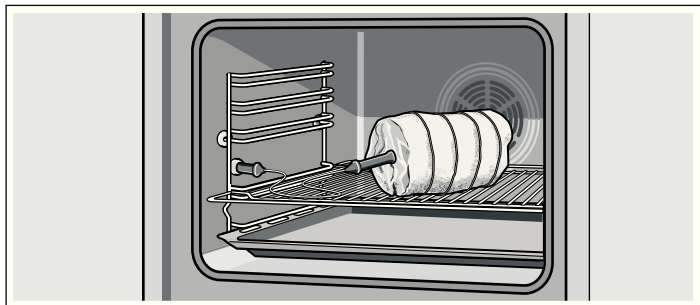
Ställ inte in högre temperaturer än 250 °C, annars skadar du stektermometern.

Inställd ugnstemperatur ska vara minst 10 °C högre än inställd kötttemperatur.

Sätt i stektermometern

Sätt stektermometern i köttet innan du sätter in det i ugnen.

Sätt metallspetsen i tjockaste delen av köttet. Se till så att spetsen hamnar ungefär i mitten av köttet. Den ska inte sitta i fett eller ha kontakt med stekgryta eller ben.



Lägg köttet mitt på gallret.

Avståndet mellan grillelement och stektermometer måste vara tillräckligt stort, så att stektermometern inte blir skadad av för stark värme.

Klockan

\odot -symbolen och fyra nollor lyser på displayen vid anslutning eller efter strömavbrott. Ställa klockan

1. Tryck på \ominus -knappen.
Displayen visar 12:00.

2. Ställ klockan med $+$ - eller $-$ -knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Ställa om klockan

Inga andra tidsfunktioner får vara inställda.

1. Tryck fyra gånger på \ominus -knappen.

Klocksymbolerna lyser på displayen, \odot står inom hakparantes.

2. Ställ klockan med $+$ - eller $-$ -knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Slå av klockan

Det går att slå av klockan. Se kapitlet *Ändra grundinställningar*.

Ställa in kötttemperaturen

När du satt in köttet med stektermometern i ugnen, så ställer du in kötttemperaturen.

1. Anslut stektermometern i uttaget till vänster framme i ugnen och stäng ugnsluckan.

Se till så att du inte klämmer sladden till stektermometern.

2. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

Du får upp förslagsvärdet 80 °C på displayen. Enheten sätter °C -symbolen inom hakparantes.

3. Ställ in kötttemperaturen med $+$ - eller $-$ -knappen.

4. Ställ in temperaturen med termostatvredet.

Ställ inte in högre temperaturer än 250 °C, annars skadar du stektermometern.

Ugnen slår på inom några sekunder. När kötttemperaturen nått 30 °C, så får du upp inställd kötttemperatur. Från 30 °C och uppåt visar displayen aktuell kötttemperatur. Den övre punkten i kolonet lyser för att du ska se att det är den aktuella kötttemperaturen.

Inställd kötttemperatur är uppnådd

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar inställd kötttemperatur utan punkt.

Vill du höja kötttemperaturen igen, tryck på \ominus -knappen tills °C -symbolen står inom hakparantes igen. Ställ in ny kötttemperatur med $+$ - eller $-$ -knappen.

Villdu slå av, tryck på \ominus -knappen och vrid funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av. Dra ut stektermometern ur uttaget.

Risk för brännskador!!

Stektermometern och ugnsutrymmet är heta. Använd grytlappar när du tar ut den.

Ändra kötttemperatur

Har kötttemperaturen inte uppnått 30 °C, så kan du ändra den med $+$ - eller $-$ -knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder.

När kötttemperaturen uppnått 30 °C och du får upp aktuell temperatur eller inställd timertid, tryck först på \ominus -knappen.

Avbryta

Dra ut stektermometern ur uttaget. Ugnsfunktionen fortsätter som vanligt. Vill du slå av ugnen, vrid funktionsvredet till nolläge.

Risk för brännskador!!

Stektermometern och ugnsutrymmet är heta. Använd grytlappar när du tar ut den.

Tabell

Använd bara färskt kött, inte djupfryst. Tabelluppgifterna är riktvärden. De beror på köttets kvalitet och typ.

Maträtt	Köttemperatur i °C
Nötkött	
Rostbiff eller oxfilé, blodig	45-55
Rostbiff eller oxfilé, medium	55-65
Rostbiff eller oxfilé, genomstekt	65-75

Maträtt	Köttemperatur i °C
Fläskkött	
Fläskfilé	65-70
Fläskstek (t.ex. karrébit)	85-90
Kalvkött	
Kalvstek	75-85
Kalvlägg	85-90
Lammkött	
Lammfiol, medium	60-70
Lammstek	80-90
Köttfärslimpa	
Köttfärslimpa	85-90
Fågel	
Kalkonbröst	85-90

Barnspärr

Ugnen har barnspärr, så att barn inte kan slå på den av misstag.

Det går inte att göra några ugnsinställningar. Timern och klockan går att ställa in även när barnspärren är på.

Ställer du in ugnsfunktion och temperatur eller grilläge, så avbryter barnspärren uppvärmningen.


Slå på barnspärren

Det finns ingen inställd tillagningstid eller färdigtid.

Tryck på -knappen i ca fyra sekunder.

Du får upp -symbolen på displayen. Barnspärren är på.


Slå av barnspärren

Tryck på -knappen i ca fyra sekunder.

-symbolen slocknar på displayen. Barnspärren är av.

Ändra grundinställningar

Ugnen har olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna som du vill ha dem.

Grundinställning	Alternativ 1	Alternativ 2	Alternativ 3
c1 Klocka	alltid*	bara med  -knappen	-
c2 Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut	ca 10 sek.	ca 2 min.*	ca 5 min.
c3 Väntetid tills inställningen blir sparad	ca 2 sek.	ca 5 sek.*	ca 10 sek.

* Fabriksinställning


Inga andra tidsfunktioner får vara inställda.

1. Tryck på -knappen i ca 4 sekunder.

Displayen visar aktuell grundinställning av klockan, t.ex. c1 1 för alternativ 1.

2. Vill du ändra grundinställningen, tryck på **+**- eller **-**-knappen.

3. Bekräfta med -knappen.

Displayen visar nu nästa grundinställning. Med -knappen stegar du dig igenom alla nivåer och med **+**- eller **-**-knappen ändrar du dem.

4. Tryck till sist på -knappen i ca 4 sekunder.

Alla grundinställningar blir sparade.

Du kan ändra dina grundinställningar närsomhelst.

Skötsel och rengöring

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

Anvisningar

■ Det kan finnas små missfärgningar på ugnnsfronten på grund av olika material som glas, plast eller metall.

- Skuggränderna på luckglaset är ljusreflexer från ugnslampan.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelser. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

Rengöringsmedel

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

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


Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Område	Rengöringsmedel
Ugnsfront	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt stål som passar för varma ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.
Stektermometer	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Kör inte i diskmaskin.
Ugnslampglas	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Tätning Ta inte bort den!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Ugnsstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Ugnsutdrag	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Blötlägg inte och kör inte i diskmaskin.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.

Rengöra de självrengörande ytorna i ugnen

Ugnens bakvägg har en mycket porös keramikbeläggning. Stänk från bakverk och stekar suggs upp av beläggningen när ugnen är på. Resultatet blir bättre ju högre temperaturen är och ju längre ugnen är på.

Sitter smutsen kvar även efter att du använt enheten flera gånger, gör så här:

1. Rengör ugnsbotten, tak och sidoväggar ordentligt.
2. Ställ in 3D-varmluft .
3. Kör den tomma, stängda ugnen i ca 2 timmar på maxtemperatur.

Keramikskiktet regenereras. Ta bort bruna eller vita rester med vatten och en mjuk svamp när ugnsutrymmet svalnat.

Svag missfärgning på beläggningen påverkar inte självrengöringen.

Obs!

- Använd aldrig skurmedel. De repar eller förstör det mycket porösa ytskiktet.
- Använd aldrig ugnrensning på keramikytorna. Om det hamnar ugnrensning där, ta genast bort den med svamp och ordentligt med vatten.

Rengöra ugnsbotten, -tak och sidoväggar

Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning.

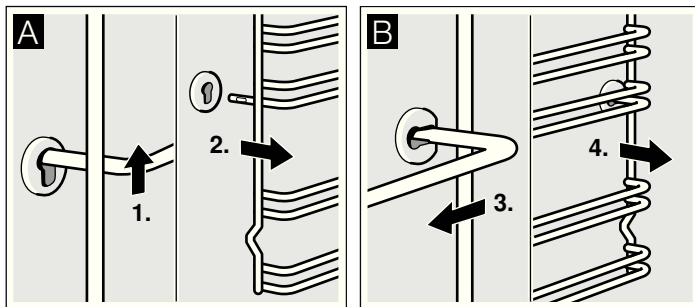
Är det jättesmutsigt, använd skurbollar i rostfritt eller ugnrensning. Använd bara ugnrensning i kall ugn. Behandla aldrig de självrengörande ytorna med skurbollar eller ugnrensning.

Ta ut och sätta in ugnsstegar

Vid rengöring kan du ta ut ugnsstegarna. Ugnen måste ha svalnat.

Ta loss ugnsstegarna

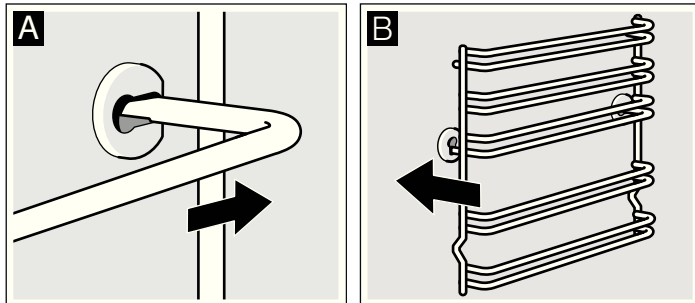
1. Lyft upp ugnsstegen framtill
2. och haka av den (bild A).
3. Dra sedan hela ugnsstegen framåt
4. och lyft ut den (bild B).



Rengör ugnsstegarna med diskmedel och en disksvamp. Använd borste om smutsen sitter fast.

Hänga in ugnsstegar

1. Stick först in ugnsstegen i den bakre hylsan, tryck lite bakåt (bild A)
2. och stick sedan i den bakre hylsan (bild B).



Ugnsstegarna passar både till höger och vänster. Utbuktningen måste alltid peka nedåt.

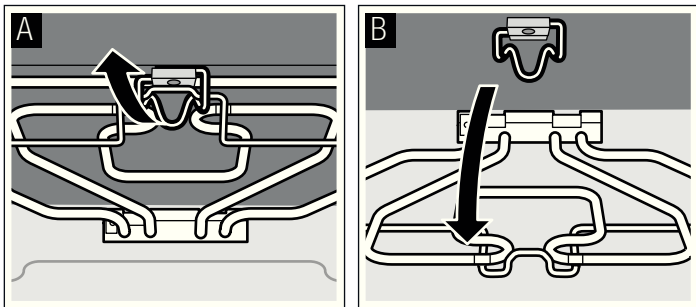
Fälla ned grillelementet

Du kan fälla ned grillelementet när du ska rengöra huven.

⚠ Risk för brännskador!!

Ugnen måste vara kall.

1. Ta tag i grillelementet och dra fästbygeln framåt tills du hör att den snäpper fast (bild A).
2. Fäll ned grillelementet (bild B).

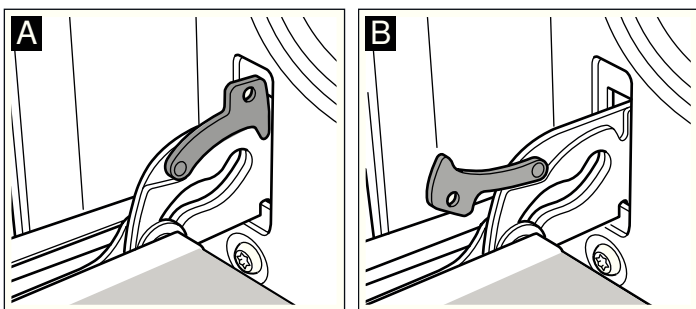


3. Fäll upp grillelementet igen och fäst det efter rengöringen.
4. Dra ner fästbygeln tills du hör att den snäpper fast.

Haka av och hänga på ugnsluckan

Du kan haka av ugnsluckan vid rengöring och för att ta ur luckglaset.

Ugnsluckans gångjärn har varsin spärr. När spärrarna är nedfällda (bild A) är ugnsluckan spärrad. Den går inte att ta bort. När gångjärnsspärren är uppfälld (bild B) är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop.

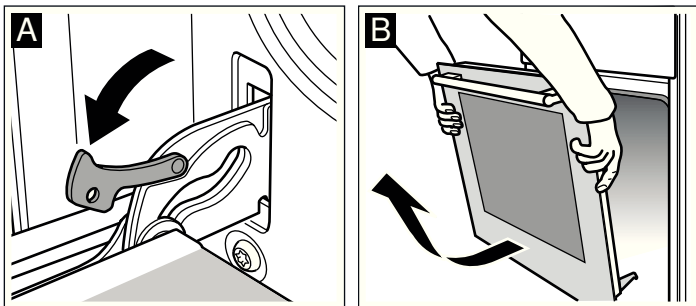


⚠ Risk för personskador!!

Gångjärnen kan slå ihop med stor kraft om de inte är säkrade. Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda, resp. helt uppfällda när du ska haka av ugnsluckan.

Haka av luckan

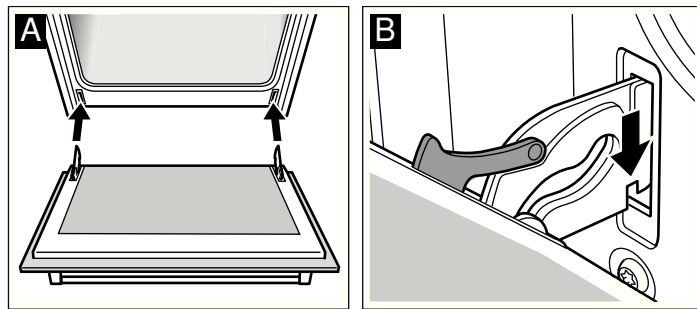
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



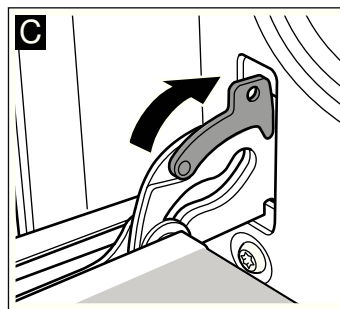
Hänga på luckan

Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

1. Se till så att du för in båda gångjärnen i öppningen när du hänger på ugnsluckan (bild A).
2. Skåran under gångjärnen ska snäppa i på båda sidor (bild B).



3. Fäll in båda spärrarna igen (bild C). Stäng ugnsluckan.



⚠ Risk för personskador!!

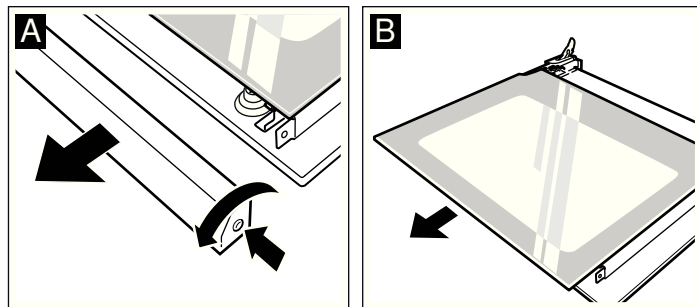
Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

Ta ur och sätta i luckglas

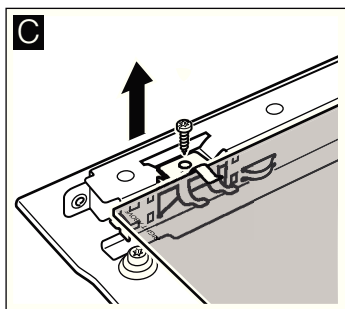
Du kan ta bort glaset i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

Ta ur

1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Skruva bort skyddet upptill på ugnsluckan. Skruva ur skruvarna till vänster och höger (bild A).
3. Lyft och dra ur det övre glaset (bild B).



4. Skruva loss fästklammorna till höger och vänster. Lyft glaset och dra av fästena (bild C). Ta ur glaset.



Rengör glaset med fönsterputs och mjuk trasa.

Använd inte kraftiga skurmedel eller glasskrapa. Du kan skada glaset.

Felsökning

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla i tabellen innan du kontaktar service. Du kanske kan åtgärda felet själv.

Felsökningstabell

Om en maträtt inte blir perfekt tillagad, se kapitlet *Testat i vårt provkök*. Där finns massor med matlagningstips och -anvisningar.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Ugnen fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera i proppskåpet om säkringen är hel.
	Strömavbrott.	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar
☺ och nollor lyser på displayen.	Strömavbrott.	Ställ klockan.
Ugnen blir inte varm.	Det är damm på kontaktorna.	Vrid vreden fram och tillbaka ett par gånger.

Felmeddelanden

Får du upp felmeddelanden med **E** på displayen, tryck på ☺-knappen. Indikeringen försvinner. Inställd tidsfunktion blir raderad. Försvinner inte felmeddelandet, kontakta service.

Följande felmeddelanden kan du åtgärda själv.

Felmeddelande	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
E011	En knapp har varit intryckt för länge eller är övertäckt.	Tryck en gång på varje knapp. Kontrollera så att ingen knapp är fastklämd, övertäckt eller smutsig.

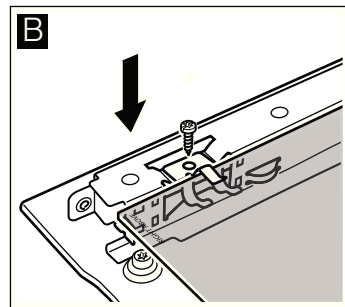
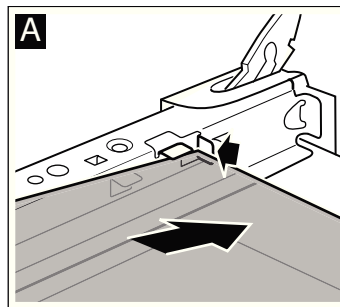
⚠ Risk för stötar!!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer.

Sätta i

Se till så att texten "right above" nedtill till vänster är uppochned när du monterar.

1. Sätt i glaset snett bakåt (bild A).
2. Sätt på höger och vänster fästklamma till luckglaset, passa in så att de täcker skruvhålen och skruva fast (bild B).



3. Skjut i det övre glaset snett bakåt. Den blanka ytan ska vara utåt.
4. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast det.
5. Hänga på ugnsluckan igen.

Använd inte ugnen igen förrän du kontrollerat att glaset är rätt monterade.

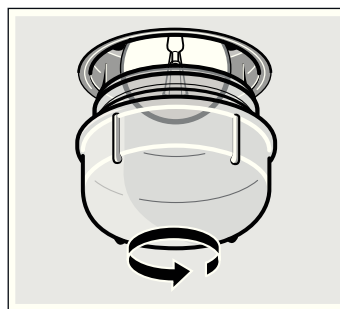
Byta ugnslampa i taket

Byt ugnslampan om den är trasig. Du hittar temperaturtåliga 40 W-lampor hos service eller återförsäljarna. Använd bara sådana lampor.

⚠ Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Skruva av lampglaset genom att vrida det åt vänster.



3. Byt lampan mot en av samma typ.
4. Skruva på lampglaset igen.
5. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringen igen.

Lampglas

Byta skadade lampglas. Passande lampglas beställer du hos service. Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.

Service

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

E-nummer och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD), så kan vi hjälpa dig lättare. Typskylten med numren sitter till höger, på sidan av ugnsluckan. Skriv upp numren här på en gång, så slipper du leta efter dem när något går fel.

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

Service

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kunskande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

Energi- och miljötips

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

Spara effekt

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt vid tillagning, gräddning eller stekning.
- Du kan grädda flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det kortar gräddningstiden för den andra

kakan. Du kan även baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.

- Vid längre tillagningstider kan du slå av ugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Enheten uppfyller kraven i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om el- och elektronikavfall (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet anger ramarna för inlämning och återvinning av uttjänta enheter inom EU.

Testat i vårt provkök.


Här hittar du ett urval rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsfunktion och temperatur som passar maträtten bäst. Du får uppgifter om lämpliga tillbehör och på vilken fals du ska sätta in dem. Du får tips om formar och tillagning.


Anvisningar

- Tabellen gäller alltid för mat som ställs in i kall och tom ugn. Förvärm bara om det står i tabellen. Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvämningen.
- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.
- Använd bifogade tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller kundtjänst. Ta ut tillbehören och kärldu inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
- Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Kakor, tårter och småkakor

Grädda på en fals


Med över- och undervärme  klarar du kakkaket bäst.

Använd följande nivåer i ugnen för tillbehöret då du bakar med 3D-varmluft :

- Kakor i formar: nivå 2

- Kakor på plåt: nivå 3

Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft .

Nivåer vid bakning i 2 nivåer:

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

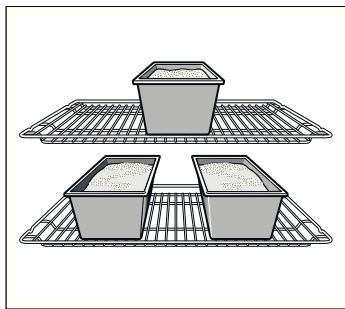
Nivåer vid bakning i 3 nivåer:

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

Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Tabellen ger flera förslag till dina maträtter.

Gräddar du i 3 formbrödsformar samtidigt, ställ dem på gallren som bilden visar.



Bakformar

Mörka metallformar fungerar bäst.

Ljusa, tunna metallformar eller glasformar förlänger gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformar. Silikonformar är ofta mindre än vanliga formar. Degmängderna och receptuppgifterna kan avvika.

Tabeller

I tabellerna hittar du perfekt ugnsfunktion för olika kakor och bakverk. Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Det är därför det är cirkavärden i tabellerna. Försök först med det lägre värdet. En lägre temperatur ger en jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Förvärm du ugnen, så blir gräddningstiden 5 till 10 minuter kortare.

Det finns mer information under *Tips vid bakning* vid tabellerna.

Formkakor	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Varaktighet i minuter
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2	☉	160-180	50-60
	3 kransformar	3+1	☉	140-160	60-80
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	2	☐	150-170	65-75
Tårtbotten, kakdeg	Pajform	3	☐	160-180	20-30
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Spring-/sockerkaksform	2	☐	160-180	50-60
Biskvibotten, 2 ägg (förvärmning)	Pajform	2	☐	160-180	20-30
Biskvitårta, 6 ägg (förvärmning)	Springform	2	☐	160-180	40-50
Mördegbottnen med kant	Springform	1	☐	170-190	25-35
Fruktkaka eller cheesecake, mördegbottnen*	Springform	1	☐	170-190	70-90
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	1	☐	220-240	35-45
Gugelhupf	Gugelhupfform	2	☐	150-170	60-70
Pizza, tunn botten med lite pålägg (förvärmning)	Pizzaplåt	1	☐	250-270	10-15
Pajer*	Springform	1	☐	180-200	45-55

* Låt kakor svalna ca 20 minuter i avstängd och stängd ugn.

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Varaktighet i minuter
Sockerkakssmet med torr fyllning	Bakplåt	2	☐	170-190	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	150-170	35-45
Sockerkakssmet med saftig fyllning, frukt	Långpanna	2	☐	180-200	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	140-160	40-50
Jäsdeg med torr fyllning	Bakplåt	3	☐	170-190	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	150-170	35-45
Jäsdeg med saftig fyllning, frukt	Långpanna	3	☐	160-180	40-50
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	150-170	50-60
Mördeg med torr fyllning	Bakplåt	2	☐	170-190	20-30
Mördeg med saftig fyllning, frukt	Långpanna	2	☐	170-190	60-70
Schweizisk kaka	Långpanna	1	☐	210-230	40-50
Rulltårta (förvärm)	Bakplåt	2	☐	170-190	15-20
Vetelängd på 500 g mjöl	Bakplåt	2	☐	170-190	25-35
Tysk stollen på 500 g mjöl	Bakplåt	3	☐	160-180	60-70
Tysk stollen på 1 kg mjöl	Bakplåt	3	☐	140-160	90-100
Strudel	Långpanna	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Bakplåt	2	☐	210-230	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	180-200	40-50
Flammkucken (förvärmning)	Långpanna	2	☐	250-270	10-15

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Varaktighet i minuter
Börek	Långpanna	2		180-200	40-50

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Varaktighet i minuter
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	15-25
	Långpanna + bakplåt	3+1		130-150	25-35
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-150	30-40
Spritskakor (förvärmning)	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140	40-55
Nötkakor	Bakplåt	2		100-120	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1		100-120	35-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		100-120	40-50
Maräng	Bakplåt	3		80-100	100-150
Muffins	Galler med muffinsplåt	2		170-190	20-25
	2 galler med muffinsplåtar	3+1		160-180	25-35
Petit-chouxer	Bakplåt	2		210-230	30-40
Smördegskakor	Bakplåt	3		180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	25-35
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		170-190	35-45
Jäsdegar	Bakplåt	2		180-200	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		160-180	25-35

Bröd och småfranska



Förvärm ugnen när du bakar bröd, om det inte står något annat.

Håll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Varaktighet i minuter
Matbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		270	5
				200	30-40
Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		270	8
				200	35-45
Foccacia	Långpanna	2		270	10-15
Småfranska (förvärm inte)	Bakplåt	3		200-220	20-30
Jästa småfranska, söta	Bakplåt	3		180-200	15-20
	Långpanna + bakplåt	3+1		160-180	20-30

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp ett liknande bakverk i baktabellen.
Hur du avgör om sockerkakan är färdiggräddad.	Stick med en tandpetare i den högsta delen av kakan ca 10 minuter före färdigtiden (gräddningstiden som anges i receptet). När ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 ° lägre. Följ omrörningstiden som receptet anger.
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj inte kanten på springformar. Lossa kakan försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen.
Kakan blir för hårt gräddad på ovansidan.	Sätt in kakan längre ned i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan något längre.
Kakan är för torr.	Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetaren. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 ° högre nästa gång och korta gräddningstiden.

Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men det är kletigt inuti (vattnar sig).	Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö mandel eller ströbröd på den och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Välj en lägre temperatur så blir bakverket jämnare gräddat. Grädda känsliga bakverk med över-/undervärme på en fals.  Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspappret så att det passar bakplåten.
Fruktkakan är för ljus nedtill.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång.
Fruktsaften rinner över.	Använd om möjligt den djupare långpannan nästa gång.
Småkakor av jäsdeg fastnar i varandra under gräddningen.	Lämna ett fritt utrymme på ca 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.
Du har gräddat på flera falsar. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverken på de nedre.	Använd alltid 3D-varmluft < om du ska grädda på flera falsar.  Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.
Det bildas kondens när du gräddar saftiga kakor.	Det kan bildas vattenånga vid gräddningen. Den tränger ut via luckan. Vattenången kan bilda vattendroppar på kontrollerna eller på skåpen runtom. Det är ett fysiskt fenomen.

Kött, fågel, fisk

Form

Du kan använda vilken eldfast form som helst. Du kan även använda långpannan till stora stekar.

Använd helst glasformar. Se till att locket passar grytan och sluter till ordentligt.

Använder du emaljgryta, ha i lite mer vätska.

Använder du rostfria grytor blir maten inte lika kraftigt brynt och köttet inte lika väl genomstekt. Öka på tillagningstiderna.

Uppgifter i tabellerna:

Kärl utan lock = öppna

Kärl med lock = stängda

Ställ alltid formen mitt på gallret.

Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Steka

Tillsätt lite vätska till magert kött. Grytbotten ska vara täckt till ca ½ cm.

Tillsätt rikligt med vätska till stekar. Grytbotten ska vara täckt till ca 1-2 cm.

Vätskemängden beror på köttsorten och grytmaterialet. Om du tillagar kött i emaljgryta går det åt mer vätska än i en glasgryta.

Stekgrytor av rostfritt fungerar inte så bra. Köttet tar längre tid att tillaga och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Grilla

Förvärm i ca 3 minuter vid grillning innan du lägger in köttstyckena i ugnen.

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

Köttskivorna bör helst vara lika tjocka. Då får de jämn och fin färg och blir saftiga.

Vänd köttstyckena efter 2/3 av tiden.

Salta alltid efter grillningen.

Lägg köttskivorna direkt på gallret. Om du grillar ett enda köttstycke, så blir resultatet bäst om du lägger det mitt på gallret.

Sätt dessutom in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsaften och håller ugnen ren.

Sätt inte in bakplåt eller långpanna i fals 4 eller 5 när du grillar. Den kraftiga värmen får dem att slå sig, vilket kan skada ugnsutrymmet när du tar ut dem.

Grillelementet slår på och av hela tiden. Det är normalt. Hur ofta det sker beror på inställt grilläge.

Kött

Vänd köttet efter halva tiden.

När steken är färdig ska den vila i ytterligare 10 minuter i den avstängda, stängda ugnen. På så vis fördelas köttsaften bättre.

Täck rostbiffen med aluminiumfolie efter tillagning och låt den vila i 10 minuter i ugnen.

Skåra fläsksvålen korsvis och lägg först köttet med svålen nedåt i kärlet.

Kött	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Varaktighet i minuter
Nötkött						
Nötstek	1,0 kg	täckt	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Oxfilé, medium	1,0 kg	öppen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbiff, medium	1,0 kg	öppen	1		220-240	60
Biffar, 3 cm tjocka, medium		Galler + långpanna	5+1		3	15
Kalvkött						
Kalvstek	1,0 kg	öppen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalvlägg	1,5 kg	öppen	2		210-230	140

Kött	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Varaktighet i minuter
Fläskkött						
Stek utan svål (t.ex. karrébit)	1,0 kg	öppen	1	☒	190-210	120
	1,5 kg		1	☒	180-200	150
	2,0 kg		1	☒	170-190	170
Stek, med svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	1	☒	190-210	130
	1,5 kg		1	☒	180-200	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190
Fläskfilé	500 g	Galler + långpanna	3+1	☒	220-230	30
Skinkstek, mager	1,0 kg	öppen	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
Kassler med ben	1,0 kg	täckt	2	☐	200-220	70
Biffar, 2 cm tjocka		Galler + långpanna	5+1	☒	3	20
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka		Galler + långpanna	5+1	☒	3	10

Lammkött

Lammsadel med ben	1,5 kg	öppen	2	☒	190	60
Lammfiol, benfri, medium	1,5 kg	öppen	1	☒	150-170	120

Viltkött

Rådjursadel med ben	1,5 kg	öppen	2	☐	200-220	50
Rådjursfiol, benfri	1,5 kg	täckt	2	☐	210-230	100
Vildsvinsstek	1,5 kg	täckt	2	☐	180-200	140
Hjortstek	1,5 kg	täckt	2	☐	180-200	130
Kanin	2,0 kg	täckt	2	☐	220-240	60

Köttfärs

Köttfärslimpa	på 500 g färs	öppen	1	☒	180-200	80
---------------	------------------	-------	---	---	---------	----

Grillkorv

Grillkorv		Galler + långpanna	4+1	☒	3	15
-----------	--	--------------------	-----	---	---	----

Fågel

Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Lägg hel fågel först med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd efter 2/3 av den angivna tiden.

Vänd stekar som t.ex. kalkonstek eller kalkonbröst efter halva den angivna tiden. Vänd fågelbitar efter 2/3 av tiden.

Stoppa in huden under vingarna vid gås eller anka. Så kan fettets rinna ut.

Fågel blir väldigt knaprig och brun om du penslar den med smör, saltvatten eller apelsinjuice i slutet av stektiden

Fågel	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Varaktighet i minuter
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler	2	☒	200-220	60-70
Gödkyckling, hel	1,6 kg	Galler	2	☒	190-210	80-90
Kycklinghalvor	à 500 g	Galler	2	☒	220-240	40-50
Kycklingdelar	à 150 g	Galler	3	☒	210-230	30-40
Kycklingdelar	à 300 g	Galler	3	☒	220-240	35-45
Kycklingbröst	à 200 g	Galler	2	☒	3	30-40
Anka, hel	2,0 kg	Galler	2	☒	190-210	100-110
Ankbröst	à 300 g	Galler	3	☒	240-260	30-40
Gås, hel	3,5–4,0 kg	Galler	2	☒	170-190	120-140
Gåslår	à 400 g	Galler	3	☒	220-240	50-60
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2	☒	180-200	80-100
Kalkonrullader	1,5 kg	öppen	1	☒	190-210	110-130

Fågel	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Varaktighet i minuter
Kalkonbröst	1,0 kg	täckt	2		180-200	80-90
Kalkonklubba	1,0 kg	Galler	2		180-200	90-100

Fisk

Vänd fiskbitarna efter $\frac{2}{3}$ av tiden.

Du behöver inte vända hel fisk. Sätt in hela fisken med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggen uppåt. Ställ en

skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i buken på fisken, så att den står ordentligt.

Tillsätt en matsked vätska som ångar med när du kör fiskfilé.

Fisk	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Varaktighet i minuter
Fisk, hel	à ca. 300 g	Galler	2		2	20-25
	1,0 kg	Galler	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Galler	2		180-200	60-70
	2,0 kg	täckt	2		180-200	70-80
Fiskkotlett, 3 cm tjock		Galler	3		2	20-25
Fiskfilé		täckt	2		210-230	20-30

Tips vid stekning och grillning

Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.	Använd uppgifterna för den närmast lägre vikten och förläng tillagningstiden.
Hur vet jag att steken är färdig?	Använd en stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör "skedtestet". Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen.
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.	Kontrollera falsnivån och temperaturen.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.	Välj ett större stekkärl och mindre vätska nästa gång.
När du öser steken bildas vattenånga.	Detta är helt normalt. En stor del av vattenångan släpps ut via ångutsläppet. Ångan kan bilda kondensvatten på den svalare manöverpanelen och skåpluckorna.

Pajer, gratänger, varma smörgåsar

Ställ alltid formen på gallret.

Grillar du direkt på gallret utan kärl, sätt in långpannan på fals 1. Du håller ugnen ren.

När du gör gratänger så beror tillagningstiden på formens storlek samt höjden på gratängen. Tabellvärdena är bara riktvärden.

Maträtt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Varaktighet i minuter
Gratänger					
Puddingar	Gratängform	2		180-200	50-60
Sufflé	Gratängform	2		170-190	35-45
	Portionsformar	2		190-210	25-30
Lasagne	Gratängform	2		200-220	40-50
Lasagne	Gratängform	2		180-200	40-50
Gratäng					
Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög	1 gratängform	2		160-180	60-80
	2 gratängformar	1+3		150-170	60-80
Varma smörgåsar					
4 st	Galler	4		3	7-10
12 st	Galler	4		3	5-8

Färdigmat

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Om du lägger bakplåtspapper på tillbehöret, kontrollera att bakplåtspappret är avsett för temperaturen. Anpassa pappret till maten.

Slutresultatet beror mycket på livsmedlets kvalitet. Det kan finnas bruna delar och ojämnheter redan på det råa livsmedlet.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Varaktighet i minuter
Pizza, djupfryst					
Tunn pizza	Långpanna	2		200-220	15-20
	Långpanna + galler	3+1		180-200	20-30
Tjock pizza	Långpanna	2		170-190	20-30
	Långpanna + galler	3+1		170-190	25-35
Pizzabaguette	Långpanna	3		170-190	20-30
Minipizza	Långpanna	3		190-210	10-20
Pizza, kylvara					
Pizza (förvärmning)	Långpanna	1		180-200	10-15
Potatisprodukter, djupfrysta					
Pommes frites	Långpanna	3		190-210	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Långpanna	3		190-210	20-25
Rösti, kroppkakor	Långpanna	3		200-220	15-25
Bakverk, djupfrysta					
Småfranska, baguette	Långpanna	3		180-200	10-20
Salta kringlor (förgräddade)	Långpanna	3		200-220	10-20
Bakverk, förgräddade					
Havbakade bullar och baguetter	Långpanna	3		190-210	10-20
	Långpanna + galler	3+1		160-180	20-25
Veg. biffar, djupfrysta					
Fiskpinnar	Långpanna	2		220-240	10-20
Kycklingsticks, -nuggets	Långpanna	3		200-220	15-25
Strudel, djupfryst					
Strudel	Långpanna	3		180-200	35-40

Speciella maträtter

Vid låga temperaturer kan du göra krämig yoghurt eller lösa degar med 3D-varmluft

Ta först bort tillbehör, galler eller utdragningsrör från ugnen.

Göra yoghurt

1. Koka upp 1 liter mjölk (3,5 %), kyl den till 40 °C.
2. Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpskall).
3. Häll över i koppar eller glasburkar och täck med plastfolie.

4. Förvärm ugnen enligt beskrivningen.

5. Ställ kopparna/burkarna på ugnsbotten och tillaga enligt anvisningarna.

Jäsa deg

1. Tillaga degen som vanligt i ett värmetåligt kärl av keramik och täck över.
2. Förvärm ugnen enligt beskrivningen.
3. Slå av ugnen och låt degen jäsa i avstängd ugn.

Maträtt	Form		Ugnsfunktion	Temperatur	Tid
Yoghurt	Koppar eller glasburkar med lock	på ugnsbotten		förvärm till 50 °C 50 °C	5 min. 8 timmar
Jäsa deg	Ställ en värmebeständig form	på ugnsbotten		förvärm till 50 °C Stäng av ugnen och sätt in degen	5-10 min. 20-30 min.

Upptining

Upptiningstiden kan variera beroende på vilken typ av livsmedel det rör sig om och i vilken mängd.

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Ta ut det frysta livsmedlet ur förpackningen, lägg det i passande form och ställ på gallret i ugnen.

Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

Frysvara	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur
T ex gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockerlasyr, frukt, kyckling, korv och kött, bröd, småfranska, kakor och andra bakverk	Galler	1		Termostatvredet är fortfarande av

Torkning

Du kan torka mat med 3D-varmluft

Använd bara frukt och grönsaker utan skador och skölj dem noggrant.

Låt frukten/grönsakerna droppa av ordentligt och torka av dem.

Lägg bakplåtspapper i långpannan och på gallret.

Frukt eller grönsaker med mycket vätska måste du vända ofta.

Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

Frukt och örter	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur	Tid
600 g äppelringar	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca 5 timmar.
800 g päronklyftor	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca 8 timmar.
1,5 kg sviskon eller plommon	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca. 8–10 timmar
200 g kryddväxter, ansade	Långpanna + galler	3+1		80 °C	ca 1½ timmar

Konservering

Glaset och gummiringarna måste vara rena och felfria vid kokning. Använd helst lika stora glas. Uppgifterna i tabellerna gäller för runda enlitersglas.

Obs!

Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

De angivna tiderna i tabellerna är riktvärden. De kan påverkas av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen på innehållet i glaset. Innan du byter ugnsfunktion resp. stänger av ugnen ska du kontrollera att det pärlar sig i glaset.

Förberedelser

1. Fyll på burkarna, men inte så att de blir helt fulla.

2. Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena.

3. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas.

4. Förslut glaset med klämmor.

Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

Inställning

1. Sätt in långpannan på fals 2. Ställ glaset så att de inte har kontakt med varandra.

2. Häll ½ liter varmt vatten (ca 80 °C) i långpannan.

3. Stäng ugnsluckan.

4. Ställ in undervärme

5. Ställ temperaturen på 170 till 180 °C.

Konservering

Frukt

Efter ca 40 till 50 minuter småbubblar det. Slå av ugnen.

Ta ut glaset ur ugnen efter 25 till 35 minuter på eftervärme. Om glaset svalnar långsamt i ugnen kan bakterier bildas, vilket medför att den konserverade frukten surnar.

Frukt i 1-litersglas	När det pärlar	Eftervärme
Äpplen, vinbär, jordgubbar	Slå av	ca 25 minuter
Körsbär, aprikoser, persikor, krusbär	Slå av	ca 30 minuter
Äppelmos, päron, plommon	Slå av	ca 35 minuter

Grönsaker

Så snart bubblor uppstår i glaset ställer du ner temperaturen

från 120 till 140 °C. Ca 35 till 70 minuter beroende på typ av grönsak. Slå efter denna tid av ugnen och kör på eftervärmen.

Grönsaker med kallt spad i 1-litersglas	När det pärlar	Eftervärme
Gurka	-	ca 35 minuter
Rödbetor	ca 35 minuter	ca 30 minuter
Brysselkål	ca 45 minuter	ca 30 minuter
Bönor, kålrabbi, rödkål	ca 60 minuter	ca 30 minuter
Ärter	ca 70 minuter	ca 30 minuter

Ta ut glaset

Ta ur glaset ur ugnen efter kokningen.

Obs!

Ställ inte de varma glaset på kallt eller vått underlag. De kan spricka.

Akrylamid i livsmedel

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatiships, pommes

frites, rostat bröd, småfranska, bröd eller konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten

Allmänt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ■ Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun. ■ Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Med över-/undervärme max. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 180 °C.
Småkakor	Med över-/undervärme max. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 170 °C. Ägg och äggulor minskar bildad akrylamid.
Ugnspommes frites	Sprid ut ett lager jämnt på plåten. Kör på minst 400 g per plåt, så att din pommes frites inte blir torr.

Provrätter

Tabellerna är framtagna för provningsinstitut för att underlätta provning och test av olika ugnar.

Enligt EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

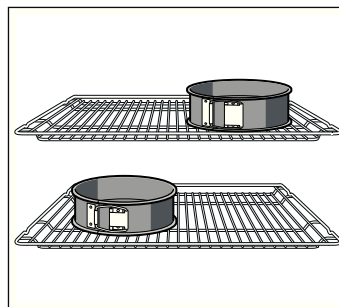
Gräddning

Grädda på 2 falsar:
Skjut alltid in långpannan över bakplåten.
Grädda på 3 falsar:
Skjut in långpannan i mitten av ugnen.

Spritskakor:
Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Äppelpaj på 1 fals:
Ställ mörka springformar diagonalt bredvid varandra.

Äppelpaj på 2 falsar:
Sätt mörka springformar diagonalt över varandra, se bild.





Kakor i ljusa springformar:
Grädda med över-/undervärme ☐ på fals 1. Använd långpanna i stället för galler och ställ springformarna i den.

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Varaktighet i minuter
Spritskakor (förvärmning*)	Bakplåt	3	☐	140-150	30-40
	Bakplåt	3	☉	140-150	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	140-150	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1	☉	130-140	40-55
Små kakor (förvärmning*)	Bakplåt	3	☐	150-170	20-35
	Bakplåt	3	☉	150-170	20-35
	Långpanna + bakplåt	3+1	☉	140-160	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1	☉	130-150	35-55
Biskvibotten (förvärmning*)	Springform på gallret	2	☐	160-170	30-40
Sockerkaka	Springform på gallret	2	☉	160-170	25-40
Äppelpaj	Galler + 2 springformar Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 galler + 2 springformar Ø 20 cm	3+1	☉	170-190	70-100

* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

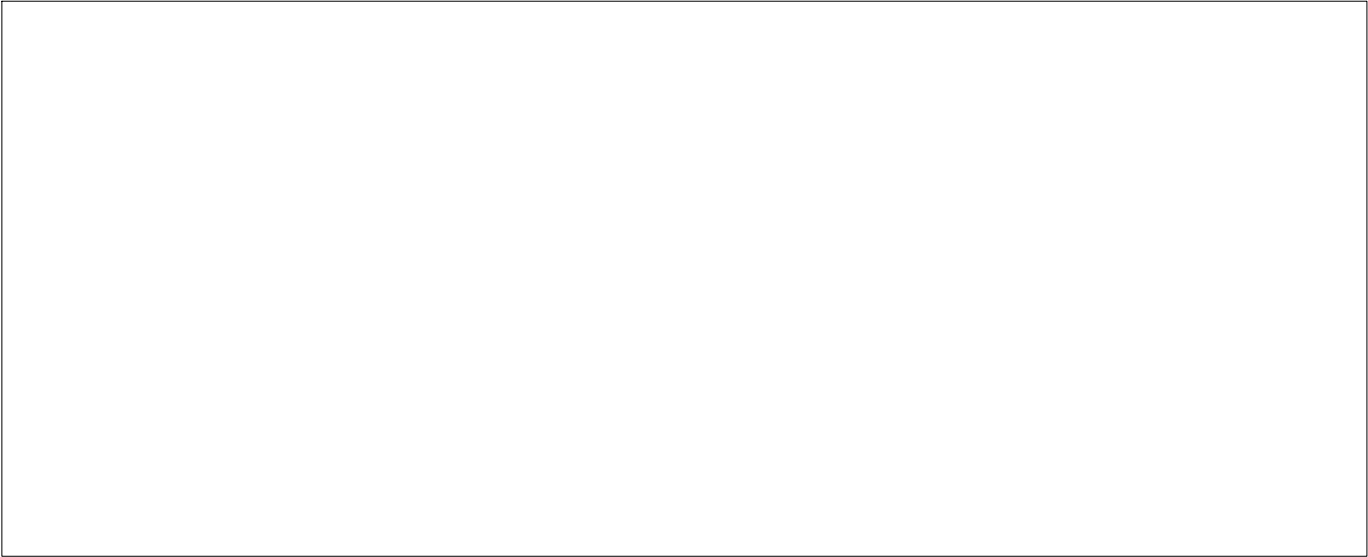
Grilla

Grillar du direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsoften så att du håller ugnen ren.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Varaktighet i minuter
Rosta bröd Förvärm i 10 minuter	Galler	5		3	½-2
Hamburgare, 12 st* ingen förvärmning	Galler + långpanna	4+1		3	25-30

* Vänd efter ⅔ av tiden





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000652800

911104