

[da] Brugsanvisning 3
[no] Bruksveiledning 19
[fi] Käyttöohje 35
[sv] Bruksanvisning 51



HB301.1S

Indbygningsovn
Innebygd stekeovn
Kalusteisiin sijoitettava uuni
Inbygggnadsugn

SIEMENS

| | |
|---|-----------|
| Vigtige sikkerhedsanvisninger | 3 |
| Årsager til skader..... | 4 |
| Deres nye ovn | 5 |
| Betjeningspanel..... | 5 |
| Funktionsvælger..... | 5 |
| Temperaturvælger..... | 5 |
| Ovnrum | 5 |
| Tilbehør | 6 |
| Indskubning af tilbehøret..... | 6 |
| Ekstraudstyr*..... | 6 |
| Lågesikring..... | 6 |
| Inden den første ibrugtagning | 7 |
| Opvarme ovnen..... | 7 |
| Rense tilbehør | 7 |
| Indstille ovnen | 7 |
| Ovnfunktion og temperatur | 7 |
| Lynopvarmning..... | 7 |
| Pleje og rengøring | 7 |
| Rengøringsmiddel..... | 7 |
| Afmontere/montere ribberammer..... | 8 |
| Afmontere/montere ovndør..... | 9 |
| Afmontering og montering af ovnlågens glasplader..... | 9 |
| En fejl, hvad gør man? | 10 |
| Fejltabel | 10 |
| Udskifte ovnlampepære i ovnloft | 10 |
| Glasafdækning | 10 |
| Kundeservice | 10 |

| | |
|--|-----------|
| E-nummer og FD-nummer..... | 10 |
| Tips om energibesparelse og miljøhensyn | 11 |
| Energibesparelse | 11 |
| Miljøvenlig bortskaffelse..... | 11 |
| Foranstaltninger, der skal overholdes under transporten..... | 11 |
| Testet i vores prøvekøkken | 11 |
| Kager og bagværk | 11 |
| Bagetips | 13 |
| Kød, fjerkræ, fisk..... | 13 |
| Stege- og grilltips..... | 15 |
| Tærte, gratin, toast | 15 |
| Færdigretter | 16 |
| Specielle retter | 16 |
| Optøning..... | 16 |
| Tørring..... | 16 |
| Henkogning..... | 17 |
| Akrylamid i levnedsmidler | 17 |
| Prøveretter | 18 |
| Bagning | 18 |
| Grilning | 18 |

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandfare!

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

Fare for forbrænding!

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

Fare for skoldning!

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

Fare for tilskadekomst!

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

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i

sikringskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

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

Årsager til skader

Pas på!

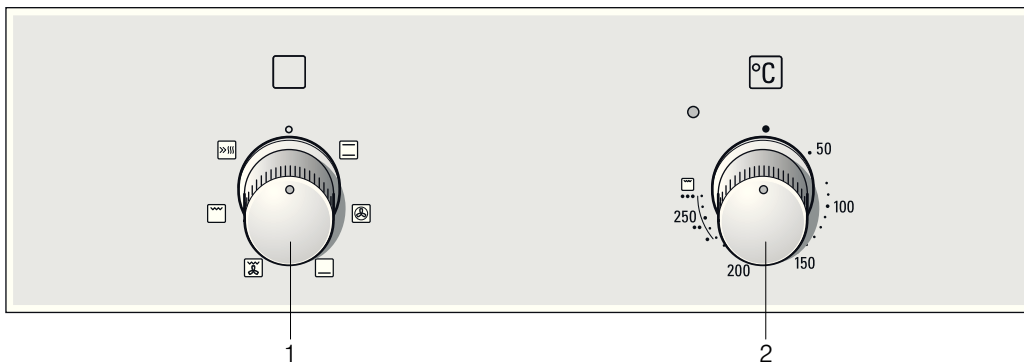
- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer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

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.

Betjeningspanel

Her kan du få et overblik over betjeningspanelet. Udførelsen afhænger af den pågældende komfurtype.



Kommentarer

- | | |
|---|------------------|
| 1 | Funktionsvælger |
| 2 | Temperaturvælger |

Funktionsvælger

Med funktionsvælgeren indstiller du ovnens ovnfunktion. Funktionsvælgeren kan drejes til højre eller venstre.

Når du tænder funktionsvælgeren, lyser lampen i ovnen.

| Positioner | Funktion |
|-------------------------------------|---|
| 0 | Fra Ovnen er slukket. |
| <input type="checkbox"/> | Over- og undervarme Bagning og stegning er kun mulig på en rille. Denne indstilling er velegnet til kager og pizza i forme eller på bageplade samt til magre kødstykker fra ko, kalv og vildt. Varmen kommer jævnt fra oven og fra nedenu. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 3D-varmluft* Kage, pizza, småkager, muffins og butterdej kan du bage på to riller samtidigt. Ved hjælp af en ventilator med ringvarmelegeme på ovnens bagvæg fordeles den opvarmede luft jævnt. |
| <input type="checkbox"/> | Undervarme Med undervarme kan du efterbage og -brune mad nedefra. Temperaturen kommer nedefra. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Varmluftgrillning Varmluftgrillning egner sig specielt til grillning af fisk, fjerkræ og store stykker kød. Grillvarmelegeme og ventilator tænder og slukker skiftevis. Ventilatoren fordeler den opvarmede luft rundt om maden. |
| <input type="checkbox"/> | Fladgrillning, stor flade Du kan grille flere steaks, pølser, fisk og toast. Hele fladen under grillvarmelegemet opvarmes. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Lynopvarmning Til hurtig opvarmning af mad. |

* Ovnfunktion iht. energi-effektivitetsklasse EN50304.

Temperaturvælger

Du kan indstille temperaturen og grilltrinnet med temperaturvælgeren.

| Positioner | Funktion |
|------------|--|
| • | Fra Ovnen er varm. |
| 50-270 | Temperaturområde Temperaturangivelsen sker i °C. |
| •, ••, ••• | Grilltrin Grilltrin for grillen, stor <input type="checkbox"/> flade. • = Trin 1, svag •• = Trin 2, mellem ••• = Trin 3, kraftig |

Når ovnen varmer, lyser lampen over temperaturvælgeren. I varmepauserne slukker den. Ved nogle indstillinger lyser den ikke.

Grilltrin

Ved fladgrillning indstiller du et grilltrin med temperaturvælgeren.

Ovnrum

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

Ovnlampe

Ovnlampen lyser, når ovnen bruges. Ved at dreje funktionsvælgeren om på en vilkårlig position, kan ovenlampen også tændes, uden at ovnen opvarmes.

Køleventilator

Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud via døren.

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

Pas på!

Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnen bliver i givet fald overophedet.

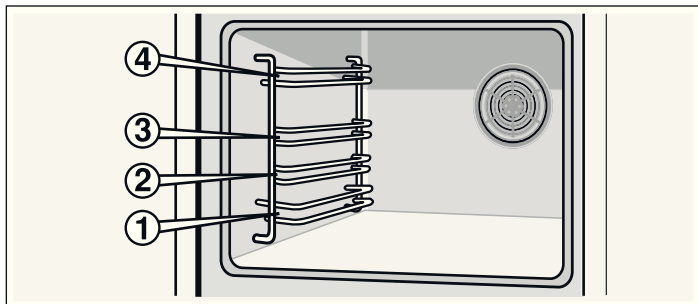
Tilbehør

Det leverede tilbehør er velegnet til mange forskellige retter. Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen.

For at visse retter kan lykkes endnu bedre, og det kan blive endnu behageligere at arbejde med ovnen, findes der et udvalg af specialtilbehør.

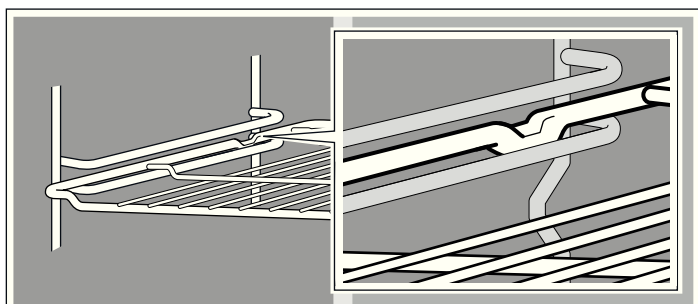
Indskubning af tilbehøret

Tilbehøret kan skubbes ind i ovnen i 4 forskellige højder. Skub altid tilbehøret ind til anslag, så det ikke rører ved glasset i ovnlågen.



Når tilbehøret er trukket ca. halvvejs ud, går det i hak. Nu er det let at tage maden ud.

Når tilbehøret skubbes ind i ovnen skal man være opmærksom på udbugtningen på bagsiden af tilbehøret. Kun sådan går det rigtigt i hak.



Bemærk: Tilbehøret kan deformeres pga. varmen. Når tilbehøret er kølet af, får det atter sin oprindelige form. Funktionen påvirkes ikke.


Hold fast i bagepladen i siderne med begge hænder og skub den parallelt ind i rillerne. Undgå bevægelser mod højre eller venstre mens bagepladen skubbes ind. Ellers er det meget svært at skubbe bagepladen ind. De emaljerede overflader kan blive beskadiget.

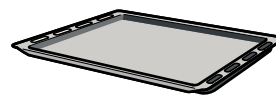
De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Angiv HZ-nummeret.



Rist

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

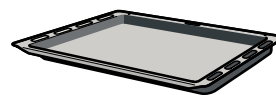
Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad .



Emaljeret bageplade

Til kager og småkager.

Sæt bagepladen ind 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 med den skrå side mod ovndøren.

Ekstraudstyr*

Ekstraudstyr kan købes hos kundeservice eller i faghandlen. I vores brochurer eller på internettet findes forskellige produkter, der er egnet til din ovn. Tilgængeligheden af ekstraudstyr eller muligheden for bestilling via internettet er forskellig fra land til land. Du kan finde informationer om dette i salgsmaterialet.

Ikke alt ekstraudstyr er egnet til alle apparater. Angiv altid apparatets komplette navn (E-nr.) ved køb.

| Ekstraudstyr* | HZ-nummer | Funktion |
|-----------------------|-----------|---|
| Rist | HZ434000 | Til ildfaste fade, kageforme, stege, grillvarer og dybfrosne retter. |
| Bageplade i aluminium | HZ430001 | Til kager og småkager. Skub bagepladen ind i ovnen med den skrå kant ind mod ovnlågen. |
| Emaljebageplade | HZ431001 | Til kager og småkager. Skub bagepladen ind i ovnen med den skrå kant ind mod ovnlågen. |
| Universalbradepande | HZ432001 | Til saftige kager, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges til at opsamle fedt eller kødsaft under risten. Skub universalbradepanden ind i ovnen med den skrå kant ind mod ovnlågen. |

Ovnlåge - Andre sikkerhedsforanstaltninger

Ved længere madlavningstider kan ovnlågen blive meget varm.

Hvis du har mindre børn, skal du være ekstra forsigtig ved brug af ovnen.

Derudover er der en beskyttelsesanordning til rådighed, der forhindrer at ovnlågen kan berøres direkte. Dette ekstraudstyr (440651) kan rekvireres hos kundeservice.

Lågesikring


Der medfølger en lågesikring i leveringen af din ovn. Lågesikringen anbringes under betjeningspanelet. Vær opmærksom på monteringsvejledningen.


For at åbne lågen trykkes lågesikringen opad. Kontroller, om lågesikringen er i indgreb, når du lukker ovnlågen.

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*.

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 opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

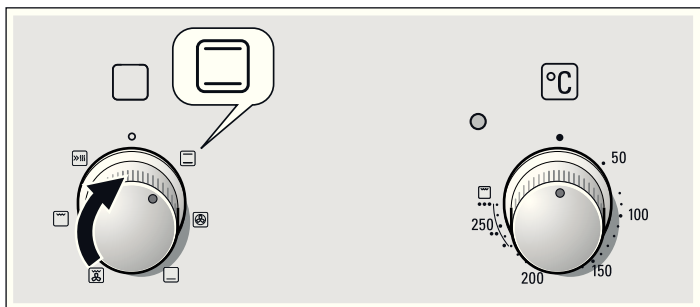
Indstille ovnen

Ovnen kan indstilles på flere forskellige måder. Her bliver beskrevet, hvordan De kan indstille den ønskede ovnfunktion og temperatur samt grilltrin.

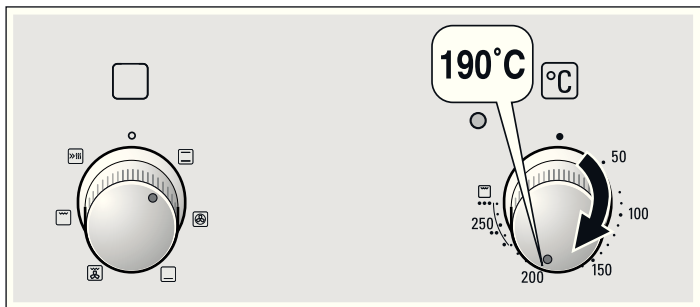
Ovnfunktion og temperatur

Eksempel i billedet: Over-/undervarme 190 °C.

1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.



2. Du kan indstille temperaturen eller grilltrinnet med temperaturvælgeren.



Ovnen varmes op.

Slukning af ovn

Anbring funktionsvælgeren i nul-position.

Ændring af indstillinger


Ovnfunktion, temperatur og grilltrin kan ændres efter behov.

Lynopvarmning

Med lynopvarmning når ovnen den indstillede temperatur særlig hurtigt.

Anvend lynopvarmningen ved en indstillet temperatur på over 100 °C.

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

1. Sæt funktionsvælgeren på .
2. Indstil temperaturen med temperaturvælgeren.

Efter nogle få sekunder begynder ovnen at varme. Indikatorlampen over temperaturvælgeren lyser.

Lynopvarmning er afsluttet

Indikatorlampen over temperaturvælgeren slukkes. Sæt retten i ovnen, og indstil den ønskede ovnfunktion.

Afbryde lynopvarmning

Drej funktionsvælgeren til position nul. Ovnen er slukket.

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 ovenlampen.
- 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 følgende angivelser, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler.

Ved rengøring af ovnen

- ingen stærke eller skurende rengøringsmidler,
- ingen rengøringsmidler med stor alkoholandel,
- ingen skuresvampe
- ingen højtryksrensere eller dampstråler.
- Rengør ikke de enkelte dele i opvaskemaskinen.

Vask nye svampe grundigt inden første anvendelse.

Fronter i rustfrit stål Tør komfuret af med vand og en smule opvaskemiddel. Vask altid parallelt med den naturlige åring. Ellers kan der opstå ridser. Tør med en blød klud. Pletter fra kalk, fedt, stivelse og æggehvite fjernes straks. Brug ikke skurepulver, ridsende svampe eller grove rengøringsklude. Fronterne i rustfrit stål kan poleres vha. specielt plejemiddel. Overhold henvisningerne fra producenten. Specielle rengøringsmidler til rustfrit stål fås ved vores kundeservice eller i specialforretninger.

Emaljeblader og lakerede overflader Tør med en smule opvaskemiddel og varmt vand. Tør med en blød klud.

Knapper Tør med en smule opvaskemiddel og varmt vand. Tør med en blød klud.

Glasplade Kan rengøres med rengøringsmiddel til glas. Anvend ikke aggressive rengøringsmidler eller skarpe metalgenstande. Disse kan ridse og beskadige glaspladens overflade.

Pakning Tør af med en fugtig klud. Tør med en blød klud.

Ovnens inder-side Rengør med varmt vand eller eddikevand. Ved meget snavs: Ovnrens må kun anvendes på afkølede overflader.

Ovnlampeglas Tør med en smule opvaskemiddel og varmt vand. Tør med en blød klud.

Tilbehør Sæt i blød i varmt sæbevand. Rengør med en børste eller en svamp.

Bageplade i aluminium (ekstraudstyr) Rengør ikke i opvaskemaskinen. Anvend aldrig ovnrens. Rengør aldrig metaloverfladerne med en kniv eller en lignende skarp genstand for at undgå ridser. Rengør vandret med en smule opvaskemiddel og en fugtig glasrengøringsklud eller en mikrofiberklud. Tør med en blød klud. Anvend ikke skuremiddel, ridsende svampe eller grove rengøringsklude. De ridser bagepladen

Børnesikring (ekstraudstyr) Hvis der er anbragt en børnesikring på ovnlågen, skal denne fjernes før rengøring. Sæt alle kunststofdele i blød i varmt sæbevand og vask med en svamp. Tør med en blød klud. Ved kraftig snavs fungerer børnesikringen ikke længere korrekt.

Kogeplade Henvisninger vedrørende pleje og rengøring står i ovnens brugsanvisning.

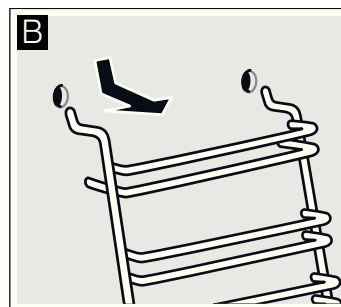
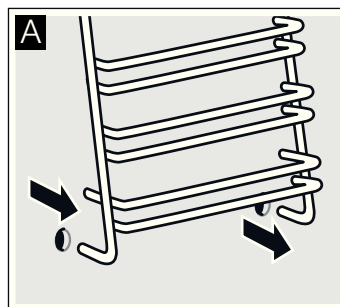
Afmontere/montere ribberammer

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

Afmontering af rillerne

1. Træk rillerne ud forned og træk dem lidt fremad. Træk forlængerstifterne i nederste rilleområde ud af fastgørelsesåbningerne (illustration A).

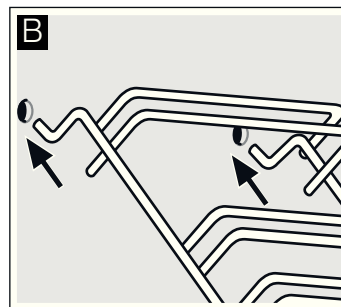
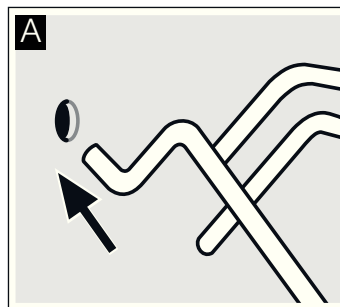
2. Klap derefter rillerne op og tag dem forsigtigt ud (illustration B).



Rengør rillerne med opvaskemiddel og en svamp. Brug en børste ved meget snavs.

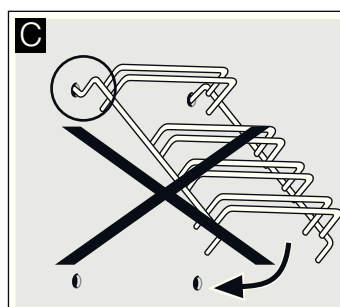
Montering af rillerne

1. Isæt forsigtigt de to kroge i de øverste huller. (illustration A-B)



⚠ Forkert montering!

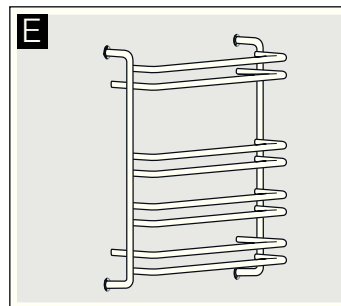
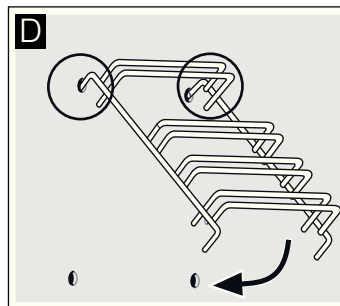
Bevæg aldrig rillerne, før de to kroge er isat helt i de øverste huller. Emaljen kan blive ødelagt og brække (illustration C).



2. De to kroge skal være ihængt komplet i de øverste huller. Bevæg nu rillerne langsomt og forsigtigt nedad og monter dem i de nederste huller (illustration D).

3. Monter begge riller i ovnens sidevægge (illustration E).

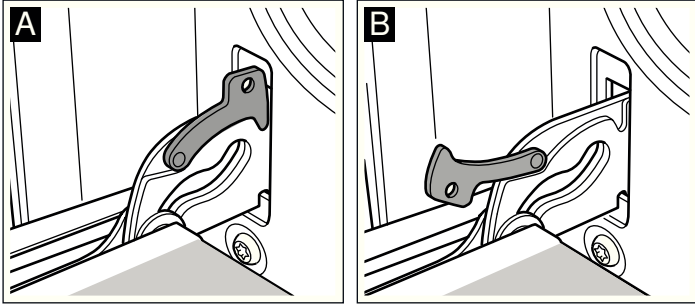
Ved korrekt monterede riller er afstanden mellem de to øverste riller større.



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.

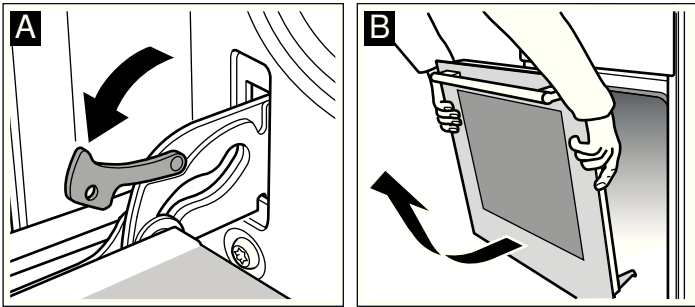


⚠ Fare for tilskadekomst!

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.

Tage døren af

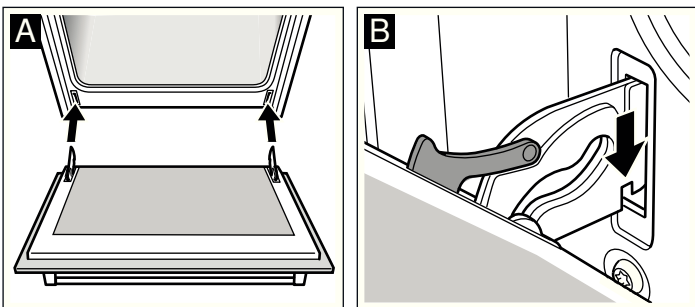
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepæler i venstre og højre side op (figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud (figur B).



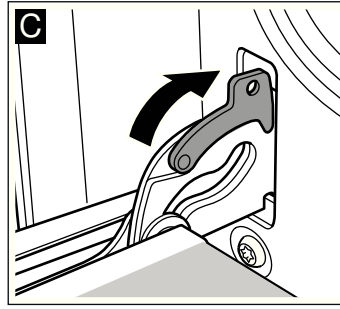
Sætte døren på

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 låsepæler ned igen (figur C). Luk ovndøren.



⚠ Fare for tilskadekomst!

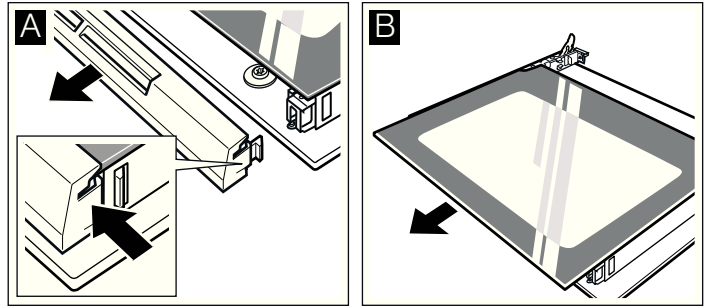
Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

Afmontering og montering af ovnlågens glasplader

For bedre rengøring kan glaspladerne ved ovnlågen afmonteres.

Afmontering

1. Afmontering af ovnlågen. Se afsnittet *Afmontering af ovnlågen*. Læg ovnlågen med grebet nedad på et klæde.
2. Fjern afskærmningen foroven ved ovnlågen. Til dette formål trykkes med fingrene til venstre og højre. Træk afskærmningen ud (illustration A).
3. Løft den øverste plade og træk den ud (illustration B).



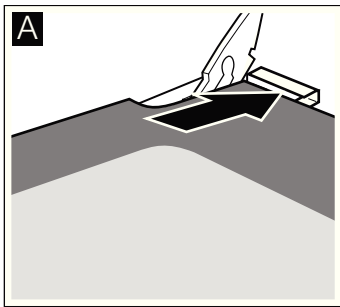
Rengør pladerne med rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

⚠ Fare for tilskadekomst!

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

Montering

1. Hold fast i den øverste glasplade i siderne og skub den ind skråt bagud. Pladen skal skubbes ind i åbningerne på undersiden. Den glatte flade skal være udvendig, den ru indvendig. (illustration A).



2. Placer afskærmningen foroven ved ovnlågen og tryk den fast. Sørg for, at hakkene går rigtigt i hak i siderne.

3. Monter atter ovnlågen. Se afsnittet *Montering af ovnlågen*.

Brug først ovnen igen, når pladerne er monteret korrekt.

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 der er en ret, der ikke lykkedes for dig, skal du se i afsnittet . *Vi har testet retterne i vores madlavningsstudie*. Her kan du finde nyttige råd og informationer vedrørende madlavning, bagning og stegning.

| Fejl | Mulig årsag | Afhjælpning/informationer |
|----------------------|-------------------------|---|
| Ovnen fungerer ikke. | Sikringen er defekt. | Kig i sikringsskabet om sikringen er defekt. |
| | Strømsvigt. | Kontroller, om køkkenlampen eller andre køkkenapparater fungerer. |
| Ovnen er varm. | Støv på kontakt-delene. | Drej knapperne nogle gange til højre og venstre. |

Fare for stød!

Reparationer, der ikke gennemføres iht. reglerne er farlige. Reparationer må kun gennemføres af en tekniker fra vores kundeservice.

Pas på!

Hvis komfurets kabel beskadiges, skal det udskiftes af producenten, deres kundeservice eller en lignende kvalificeret person.

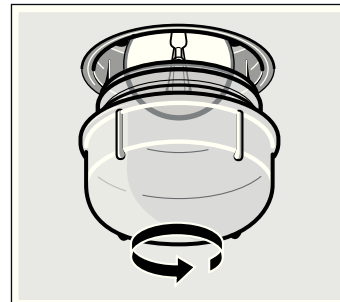
Udskifte ovnlampepære i ovenloft

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 sikringsskabet 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.

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 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.

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 firkantforme ind ved siden af hinanden.
- Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut og derved udnytte restvarmen til 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.

Foranstaltninger, der skal overholdes under transporten

Fastgør alle bevægelige dele i og på komfuret med tape, der kan fjernes uden spor. Skub samtlige tilbehørsdele (f.eks. bageplade) med en tynd papkarton ved kanterne ind i de pågældende rum, så komfuret ikke beskadiges. Læg en papkarton eller lignende mellem for- og bagside, for at undgå, at indersiden af glasset i lågen rammes. Fastgør ovnlågen med tape på apparatets sider.

Opbevar komfurets originale emballage. Transporter kun komfuret i den originale emballage. Vær opmærksom på transportpilene på emballagen.

Hvis den originale emballage er blevet smidt ud

Pak komfuret i beskyttede emballage, så der garanteres tilstrækkelig beskyttelse mod eventuelle transportskader.

Transporter komfuret i lodret position. Hold ikke fast i komfuret i grebet eller ved tilslutningerne bagpå, da disse kan blive beskadiget. Læg ingen tunge genstande på komfuret.

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


Bagning på en rille

Ved bagning af kager og tærter giver over-/undervarme  det bedste resultat.

Ved bagning med 3D varmluft  skubbes tilbehøret ind i de følgende riller:

- Kage i bageform: Rille 2
- Kage på bageplade: Rille 3

Bagning og stegning på flere riller

Brug 3D varmluft .

Isætningshøjder ved bagning og stegning på 2 riller:

- Universalbradepande Rille 3
- Bageplade: Rille 1

Mad, der sættes i ovnen samtidigt, behøver ikke at være færdig på samme tid.

I tabellerne kan du finde et udvalg af retter.

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 forme | Form | Rille | Ovnfunktion | Temperatur, °C | Varighed, minutter |
|-------------------------------------|-----------------|-------|-------------|----------------|--------------------|
| Formkager, enkel | Marmorkageform | 2 | | 160-180 | 55-65 |
| Formkage, fin (f.eks. sandkage) | Marmorkageform | 2 | | 155-175 | 65-75 |
| Mørdejsbund med kant | Springform | 1 | | 160-180 | 30-40 |
| Tærtbund af røredej | Tærteform | 2 | | 160-180 | 25-35 |
| Lagkagebund | Springform | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Frugt- eller kvarktærte, mørdej* | Mørk springform | 1 | | 170-190 | 70-90 |
| Frugttærte, fin, med røredej | Springform | 2 | | 150-170 | 55-65 |
| Madtærter* (f.eks. Quiche/Løgtærte) | Springform | 1 | | 180-200 | 50-60 |

* Lad kagen stå til afkøling i ovnen i ca. 20 minutter.

| Bradepandekage | Tilbehør | Rille | Ovnfunktion | Temperaturangivelse i °C | Varighed, minutter |
|---|--|-------|-------------|--------------------------|--------------------|
| Rørt dej eller gærdej med sprødt lag | Universalbradepande | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| | Emaljebageplade + universalbradepande* | 1+3 | | 150-170 | 40-50 |
| Rørt dej eller gærdej med saftigt lag (frugt) | Universalbradepande | 3 | | 140-160 | 40-50 |
| | Emaljebageplade + universalbradepande* | 1+3 | | 130-150 | 50-60 |
| Biskuitroulade (forvarmning) | Universalbradepande | 2 | | 170-190 | 15-20 |
| Gærbrød med fyld, 500 g mel | Universalbradepande | 2 | | 160-180 | 25-35 |
| Julekage, 500 g mel | Universalbradepande | 3 | | 160-180 | 50-60 |
| Julekage, 1 kg mel | Universalbradepande | 3 | | 150-170 | 90-100 |
| Strudel, sød | Universalbradepande | 2 | | 180-200 | 55-65 |
| Pizza | Universalbradepande | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| | Emaljebageplade + universalbradepande* | 1+3 | | 150-170 | 35-45 |

* Ved bagning på to riller skal universalbradepanden altid skubbes ind i den øverste rille.

Brød og rundstykker

Hvis ikke andet er angivet, forvarmes ovnen altid, når der skal bages brød.

Hæld aldrig vand direkte ind i den varme ovn.

| Brød og rundstykker | Tilbehør | Rille | Ovnfunktion | Temperaturangivelse i °C | Varighed, minutter |
|--|---------------------------------------|-------|-------------|--------------------------|--------------------|
| Gærbrød, 1,2 kg mel | Universalbradepande | 2 | | 270 | 8 |
| | | | | 190 | 35-45 |
| Surdejsbrød, 1,2 kg mel | Universalbradepande | 2 | | 270 | 8 |
| | | | | 190 | 35-45 |
| Rundstykker (f.eks. rundstykker af rugmel) | Universalbradepande | 2 | | 180-200 | 15-20 |
| | Emaljebageplade + universalbradepande | 1+3 | | 160-180 | 15-25 |

* Ved bagning på to riller skal universalbradepanden altid skubbes ind i den øverste rille.

| Småkager | Tilbehør | Rille | Ovnfunktion | Temperaturangivelse i °C | Varighed, minutter |
|---------------|--|-------|-------------|--------------------------|--------------------|
| Småkager | Universalbradepande | 3 | ☐ | 150-170 | 10-20 |
| | Emaljebageplade + universalbradepande* | 1+3 | ☒ | 130-150 | 30-40 |
| Marengs | Universalbradepande | 3 | ☒ | 70-90 | 135-145 |
| Vandbakkelser | Universalbradepande | 2 | ☐ | 200-220 | 30-40 |
| Makroner | Universalbradepande | 3 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | Emaljebageplade + universalbradepande* | 1+3 | ☒ | 100-120 | 35-45 |
| Butterdej | Universalbradepande | 3 | ☒ | 190-210 | 20-30 |
| | Emaljebageplade + universalbradepande* | 1+3 | ☒ | 180-200 | 30-40 |

* Ved bagning på to riller skal universalbradepanden altid skubbes ind i den øverste rille.

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 varmebriks. 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.

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

Henvisninger vedrørende grillning

Grill altid i en lukket ovn.

Opvarm grillen i ca. 3 minutter, før du lægger grillvarerne på risten.

Læg grillvarerne direkte på risten. En enkelt grillvare bliver bedst, hvis den lægges midt på risten. Skub universalbradepanden ind i rille 1. Kødsaften opfanges og ovnen forbliver mere ren.

Bagepladen eller universalbradepanden må ikke skubbes ind i rille 4. Ved høje temperaturer kan de deformeres og beskadige det indvendige af ovnen, når de trækkes ud.

Tag helst grillvarer, der er lige store. På den måde bliver de ensartet brune og bliver dejligt saftige. Kom først salt på dit kød efter grillningen.

Vend grillvarerne efter $\frac{2}{3}$ den angivne tid.

Grillvarmelegemet tænder og slukker hele tiden. Det er normalt. Hvor ofte dette sker, retter sig efter 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 ildfaste fade | Rille | Ovnfunktion | Temperatur °C, grilltrin | Varighed, minutter |
|-------------------------------|-----------|----------------------------|-------|---|--------------------------|--------------------|
| Oksekød | | | | | | |
| Oksesteg | 1,0 kg | lukket | 2 |  | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 180-200 | 160 |
| Oksefilet, rosa | 1,0 kg | åben | 1 |  | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 200-220 | 80 |
| Roastbeef, rosa | 1,0 kg | åben | 1 |  | 230-250 | 50 |
| Steaks, 3 cm, rosa | | Rist + universalbradepande | 4+1 |  | 3 | 15 |
| Kalvekød | | | | | | |
| Kalvesteg | 1,0 kg | åben | 1 |  | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 180-200 | 140 |
| Svinekød | | | | | | |
| uden svær (f.eks. . nakkekam) | 1,0 kg | åben | 1 |  | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 170-190 | 170 |
| med svær (f.eks. . skank) | 1,0 kg | åben | 1 |  | 180-200 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 190-210 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 170-190 | 190 |
| Hamburgerryg med ben | 1,0 kg | lukket | 1 |  | 210-230 | 80 |
| Lammekød | | | | | | |
| Lammekølle uden ben, medium | 1,5 kg | åben | 1 |  | 170-190 | 120 |
| Hakket kød | | | | | | |
| Forloren hare | ca. 750 g | åben | 1 |  | 180-200 | 70 |
| Pølser | | | | | | |
| Pølser | | Rist + universalbradepande | 4+1 |  | 3 | 15 |

Fjerkræ

Tabelværdierne gælder ved isætning i en kold ovn.



Vægtangivelserne i tabellen refererer til stegeklart fjerkræ uden fyld.

Hvis du griller direkte på risten, skubbes universalbradepanden ind i rille 1.

Ved stegning af and eller gås stikkes huller i skindet under vingerne, så fedtet kan løbe væk.

Læg fjerkræ med brystsiden nedad på risten. Helt fjerkræ vendes efter totredjedele af tiden.

Fjerkræ bliver særlig sprødt og brunt, hvis det til slut smøres med smør, saltvand eller appelsinsaft.

| Fjerkræ | Vægt | Tilbehør og ildfaste fade | Rille | Ovnfunktion | Temperatur °C, grilltrin | Varighed, minutter |
|------------------------|---------|---------------------------|-------|---|--------------------------|--------------------|
| Halv kylling, 1-4 stk. | å 400g | Rist | 2 |  | 210-230 | 40-50 |
| Kyllingestykker | å 250 g | Rist | 3 |  | 210-230 | 30-40 |

| Fjerkræ | Vægt | Tilbehør og ildfaste fade | Rille | Ovnfunktion | Temperatur °C, grilltrin | Varighed, minutter |
|-----------------------|--------|---------------------------|-------|-------------|--------------------------|--------------------|
| Kylling, hel 1-4 stk. | 1 kg | Rist | 2 | | 200-220 | 55-85 |
| And, hel | 1,7 kg | Rist | 2 | | 170-190 | 80-100 |
| Gås, hel | 3,0 kg | Rist | 2 | | 160-180 | 110-130 |
| Lille kalkun, hel | 3,0 kg | Rist | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| 2 kalkunlår | å 800g | Rist | 2 | | 180-200 | 80-100 |

Fisk

Vend fisken efter 2/3 den angivne tid.

Hele fisk skal ikke vendes. Skub fisken ind i ovnen i svømmeposition med rygfinerne opad. Læg en halv kartoffel eller et lille, ildfast fad ind i bugen, så fisken står mere stabil.

Ved direkte grillning på risten skubbes universalbradepanden ind i rille 1. Fiskesaften opfanges og ovnen forbliver mere ren.

| Fisk | Vægt | Tilbehør og ildfaste fade | Rille | Ovnfunktion | Temperatur °C, grilltrin | Varighed, minutter |
|------------------------------|---------|---------------------------|-------|-------------|--------------------------|--------------------|
| Fisk, hel | å 300 g | Rist | 3 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Rist | 2 | | 190-210 | 40-50 |
| | 1,5 kg | Rist | 2 | | 180-200 | 60-70 |
| Fisk i skiver, f.eks. bøffer | å 300 g | Rist | 4 | | 2 | 20-25 |

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. |

Tærte, gratin, toast

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

Stil altid fad og beholdere på risten.

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

| Ret | Tilbehør og ildfaste fade | Rille | Ovnfunktion | Temperaturangivelse i °C | Varighed, minutter |
|--|---------------------------|-------|-------------|--------------------------|--------------------|
| Souffléer | | | | | |
| Soufflé, sød | Souffléform | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Pastagratin | Souffléform | 2 | | 210-230 | 25-35 |
| Gratin | | | | | |
| Kartoffelgratin af rå ingredienser, Højde maks. 2 cm | Souffléform | 2 | | 150-170 | 50-60 |
| | 2 souffléforme* | 1+3 | | 160-180 | 60-80 |
| Toast | | | | | |
| Bruning af toast, 12 stk. | Rist | 4 | | 3 | 4-5 |
| Toast, gratineret, 12 stk. | Rist | 3 | | 3 | 5-8 |





* Ekstra plader og riste fås som ekstraudstyr ved kundeservice eller i faghandlen.

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 levedsmidlerne. Der kan være tale om misfarvninger og ujævnheder allerede ved den utilberedte vare.

| Ret | Tilbehør | Rille | Ovnfunktion | Temperaturangivelse i °C | Varighed, minutter |
|--------------------|---------------------|-------|---|--------------------------|--------------------|
| Kage med frugtfyld | Universalbradepande | 3 |  | 190-210 | 45-55 |
| Pommes frites | Universalbradepande | 3 |  | 210-230 | 25-30 |
| Pizza | Rist | 2 |  | 200-220 | 15-20 |
| Pizza-baguette | Rist | 2 |  | 190-210 | 15-20 |

Henvisning

Ved tilberedning af dybfrosne retter kan universalbradepanden deformeres. Årsagen til dette er de store temperaturforskelle, som tilbehøret udsættes for. Deformationen forsvinder allerede under tilberedningen.

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 varmekfast 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 hævnning.

| 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 retter sig efter fødevarernes type og mængde.

Vær opmærksom på producentens angivelser på emballagen.

Tag fødevarerne ud af emballagen og stil dem i et egnet, ildfast fad på risten.

Læg fjerkræ med brystsiden på tallerkenen.

| Dybfrostvarer | Tilbehør | Rille | Ovnfunktion | Temperatur |
|---|----------|-------|---|--------------------------------------|
| f.eks. lagkager med flødeskum, lagkager med smørcreme, lagkager med chokolade- eller sukkerglasur, frugter, kylling, pølse og kød, brød, rundstykker, kage og andet bagværk | Rist | 2 |  | Temperaturvælgeren forbliver slukket |

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 pæreblade | 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.

| 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

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 syrner, forøges.

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 luge i enlittersglas | Efter dannelse af bobler | Eftervarme |
|--|--------------------------|-----------------|
| Agurker | - | ca. 35 minutter |
| 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 |

Tag 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 | |
|---------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none">■ Hold tilberedningstiden så kort som muligt.■ Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.■ Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker. |
| Bagning | Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 180 °C. |
| Småkager | Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C. Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid. |
| Pommes frites i ovn | Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så 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 på 2 riller:

Skub altid universalbradepanden ind over bagepladen.

Småkager lavet med en sprøjte:

Mad, der sættes i ovnen samtidigt, behøver ikke at være færdig på samme tid.


Æblekage med låg, rille 1:

Positionen for den mørke springform ændres, skubbes diagonalt ind.

Æblekage med låg, rille 2:

Ændr positionen for den mørke springform.

Kage i springform af metal:

Bages med over-/undervarme  på nederste rille. Brug universalbradepanden i stedet for risten og stil springformen på denne.

| Ret | Tilbehør og ildfaste fade | Rille | Ovnfunktion | Temperaturangivelse i °C | Varighed, minutter |
|-------------------------------|--|-------|--|--------------------------|--------------------|
| Småkager lavet med en sprøjte | Universalbradepande | 3 |  | 150-170 | 20-30 |
| | Emaljebageplade + universalbradepande** | 1+3 |  | 140-160 | 35-45 |
| Small Cakes | Universalbradepande | 3 |  | 150-170 | 25-35 |
| Small Cakes, forvarmning | Emaljebageplade + universalbradepande** | 1+3 |  | 140-160 | 30-40 |
| Kiks | Springform | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Æblekage med låg | Universalbradepande + 2 springforme Ø 20 cm*** | 1 |  | 190-210 | 70-80 |
| | 2 riste* + 2 springforme Ø 20 cm*** | 1+3 |  | 170-190 | 65-75 |



* Ekstra riste fås som ekstraudstyr ved kundeservice eller i faghandlen.

** Ved bagning på to riller skal universalbradepanden altid skubbes ind i den øverste rille.

*** Stil kageformene diagonalt forskudt på tilbehøret.

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 og ildfaste fade | Rille | Ovnfunktion | Grilltrin | Varighed, minutter |
|--|----------------------------|-------|---|-----------|--------------------|
| Bruning af toast Forvarm i 10 min. | Rist | 4 |  | 3 | 1/2-2 |
| Oksekødsburger, 12 stk.* uden forvarmning | Rist + universalbradepande | 4+1 |  | 3 | 25-30 |

* Vendes efter 2/3 af tiden

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Viktige sikkerhetsanvisninger | 19 | E-nummer og FD-nummer..... | 27 |
| Årsaker til skader..... | 20 | Energi- og miljøtips | 27 |
| Din nye stekeovn | 21 | Energisparing | 27 |
| Betjeningspanel..... | 21 | Miljøvennlig håndtering..... | 27 |
| Funksjonsvelger | 21 | Ta hensyn til følgende under transport | 27 |
| Temperaturvelger..... | 22 | Testet for deg i vårt prøvekjøkken | 28 |
| Ovnsrom | 22 | Kaker og bakst..... | 28 |
| Ditt tilbehør | 22 | Tips til bakingen..... | 29 |
| Innsetting av tilbehøret..... | 22 | Kjøtt, fjærkre, fisk | 30 |
| Ekstra tilbehør..... | 23 | Tips til steking og grilling | 31 |
| Dørsikring | 23 | Gratenger, toast | 32 |
| Før første gangs bruk | 23 | Ferdigretter..... | 32 |
| Oppvarming av stekeovnen..... | 23 | Spesielle retter | 32 |
| Rengjøring av tilbehør..... | 23 | Opptining..... | 33 |
| Stille inn stekeovnen | 23 | Tørking..... | 33 |
| Varmetyper og temperatur..... | 23 | Konservering..... | 33 |
| Hurtigoppvarming | 24 | Akrylamid i matvarer | 34 |
| Vedlikehold og rengjøring | 24 | Testretter | 34 |
| Rengjøringsmidler..... | 24 | Baking..... | 34 |
| Sett inn og ta ut stigene | 25 | Grilling..... | 34 |
| Sette inn og ta ut stekeovnsdøren | 25 | | |
| Montering og utmontering av glassruter | 26 | | |
| Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre? | 26 | | |
| Feiltabell | 26 | | |
| Bytte stekeovnslampe i taket..... | 27 | | |
| Glassdeksel | 27 | | |
| Kundeservice | 27 | | |

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

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

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

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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

Brannfare!

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

Fare for forbrenning!

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

Fare for forbrenning!

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

Fare for personskader!

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

Fare for elektrisk støt!

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

Årsaker til skader

Obs!

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

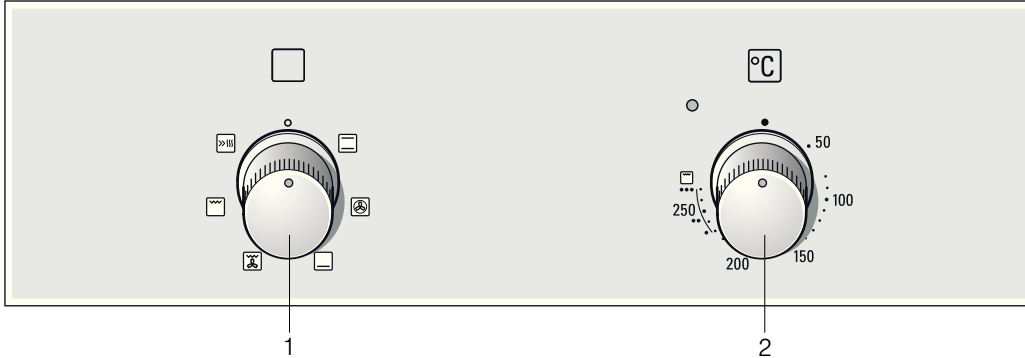
Din nye stekeovn

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.

Betjeningspanel

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



Forklaringer

| | |
|---|------------------|
| 1 | Funksjonsvelger |
| 2 | Temperaturvelger |

Funksjonsvelger

Med funksjonsvelgeren velger du varmetype for stekeovnen. Funksjonsvelgeren kan dreies mot høyre eller venstre.


Når du slår på funksjonsvelgeren, lyser stekeovnslampen.

| Stillinger | Funksjon |
|---------------------------|--|
| 0 Av | Stekeovnen er avslått. |
| Over- og under-varme | Baking og steking er kun mulig på én høyde. Denne innstillingen er godt egnet for kaker og pizza i former eller på stekebrett og for magre kjøttstykker av storfe, kalv og vilt. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra. |
| 3D-varmluft* | Kaker, pizza, småkaker, muffins og butterdeig egner seg godt til steking på to høyder samtidig. Ved hjelp av en ventilator med ringformet varmeelement i stekeovnens bakvegg fordeles den oppvarmede luften jevnt i ovnsrommet. |
| Undervarme | Med undervarme kan du ettersteke og brune rettene fra undersiden. Temperaturen kommer nedenfra. |
| Omluftsgrilling | Omluftsgrilling egner seg særlig til grilling av fisk, fjærkre og store kjøttstykker. Grillelementene og ventilatoren slår seg av og på underveis. Ventilatoren fordeler den oppvarmede luften rundt maten. |
| Flategrilling, stor flate | Du kan grille flere biffer, pølser, fisk og toast. Hele flaten under grillelementet blir varmet opp. |
| Hurtigoppvarming | Til hurtig oppvarming av matvarer. |

* Varmetype iht. energi-effektivitetsklasse EN50304.


Temperaturvelger

Du kan stille inn ønsket temperatur og grilltrinn med temperaturvelgeren.

| Stillinger | | Funksjon |
|------------|------------------|--|
| ! | Av | Stekeovnen er ikke varm. |
| 50-270 | Temperaturområde | Temperaturen vises i °C. |
| •, ••, ••• | Grilltrinn | Grilltrinn for grill, stor  flate. • = trinn 1, svakt •• = trinn 2, middels ••• = trinn 3, kraftig |

Når stekeovnen varmer, lyser lampen over temperaturvelgeren. I varmepausene slukkes den. Ved noen innstillinger lyser ikke symbolet.

Grilltrinn

Ved flategrilling  stiller du inn et grilltrinn ved hjelp av temperaturvelgeren.

Ovnsrom

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

Stekeovnslampe

Stekeovnslampen lyser under stekeovnsdriften. Ved at funksjonsvelgeren dreies til en vilkårlig stilling, kan stekeovnslampen også slås på uten at stekeovnen varmes opp.

Kjølevifte

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

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

Obs!

Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

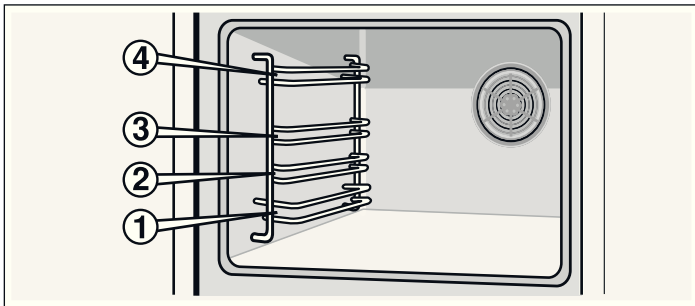
Ditt tilbehør

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

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

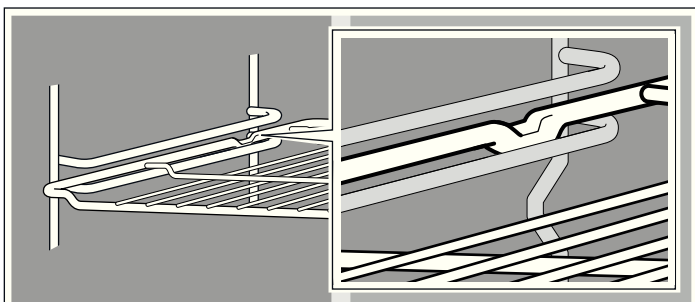
Innsetting av tilbehøret

Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 4 forskjellige høyder. Skyv alltid tilbehøret inn til det stopper, slik at det ikke berører glasset i døren.



Når tilbehøret trekkes ca. halvveis ut, smekker det fast. Det gjør det lett å ta ut rettene.

Vær oppmerksom på utbuktningen på baksiden av tilbehøret når du skyver det inn i stekeovnen. Bare da smekker det ordentlig på plass.




Merk: Tilbehøret kan bli deformert på grunn av varmen. Tilbehøret får tilbake til sin opprinnelige form så snart det er avkjølt. Det har ingen innvirkning på funksjonen.

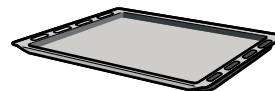
Hold stekebrettet med begge hender på sidene og skyv det parallelt inn i stigen. Unngå å bevege stekebrettet mot høyre eller venstre når du skyver det inn. Ellers er det vanskelig å skyve inn stekebrettet. De emaljerte overflatene kan ta skade. Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. Oppgi HZ-nummeret.



Rist

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

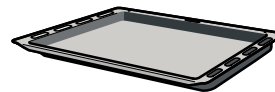
Sett inn risten med den åpne siden mot stekeovnsdøren og den krumme delen ned .



Emaljebrett

Til kaker og småkaker.

Sett inn stekebrettet med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



Universalpanne

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

Sett inn universalpannen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.

Ekstra tilbehør

Du kan kjøpe ekstra tilbehør hos kundeservice eller hos forhandleren. I våre brosjyrer eller på Internett finner du forskjellige produkter som er egnet til din stekeovn. Leveringen av ekstra tilbehør samt muligheten til å bestille på Internett kan

varierte fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.

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

| Ekstra tilbehør | HZ-nummer | Funksjon |
|----------------------|-----------|---|
| Rist | HZ434000 | Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter. |
| Aluminiumsstekebrett | HZ430001 | Til kaker/småkaker Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren. |
| Stekebrett i emalje | HZ431001 | Til kaker/småkaker Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren. |
| Universalpanne | HZ432001 | Til saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker. Kan også brukes til oppsamling av fett eller kraft under risten. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot ovnsdøren. |

Stekeovnsdør – ekstra sikkerhetstiltak

Ved lengre steketider kan stekeovnsdøren bli svært varm.

Hvis du har små barn, er det nødvendig å være ekstra forsiktig når stekeovnen er i drift.

I tillegg finnes det en beskyttelsesanordning som hindrer at man kan ta rett på stekeovnsdøren. Dette er ekstra tilbehør (440651) som kan bestilles hos kundeservice.

Dørsikring


En dørsikring leveres sammen med stekeovnen. Den skal plasseres under betjeningspanelet. Følg monteringsanvisningene.

For å åpne døren trykker du dørsikringen oppover. Kontroller at dørsikringen går i inngrep når du lukker ovnsdøren.

Før første gangs bruk

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

Oppvarming av stekeovnen

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

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.

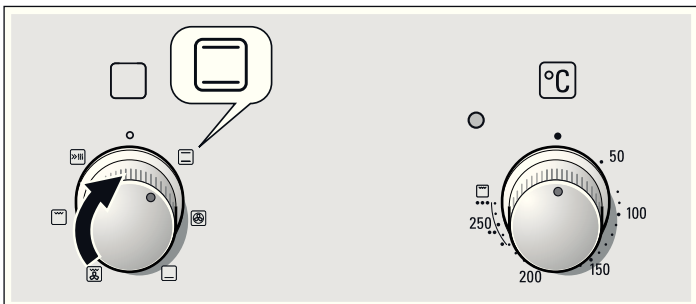
Stille inn stekeovnen

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

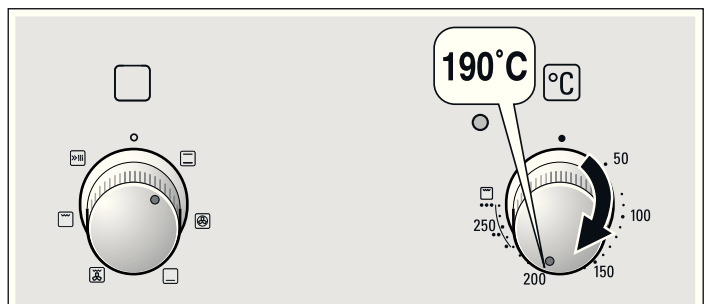
Varmetyper og temperatur

Eksempel på bildet: Over-/undervarme 190 °C.

1. Still inn ønsket varmetype med funksjonsvelgeren.



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



Stekeovnen varmes opp.

Slå av stekeovnen

Sett funksjonsvelgeren i nullstilling.

Endre innstillinger

Varmetype, temperatur og grilltrinn kan endres avhengig av behov.

Hurtigoppvarming

Ved bruk av hurtigoppvarming oppnår stekeovnen ønsket temperatur ekstra raskt.

Hurtigoppvarming kan brukes når stekeovnen er stilt inn på temperaturer over 100 °C.

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

1. Still funksjonsvelgeren på .

2. Still inn ønsket temperatur med temperaturvelgeren.

Etter noen sekunder begynner stekeovnen å varmes opp. Kontrollampen for temperaturvelgeren lyser.

Hurtigoppvarming er avsluttet

Kontrollampen for temperaturvelgeren slukker. Sett retten inn i stekeovnen og still inn ønsket varmetype.

Avbryte hurtigoppvarmingen

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Stekeovnen er avslått.

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.

Rengjøringsmidler

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

Ved rengjøring av stekeovnen

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

Vask nye svamper grundig før første gangs bruk.

| | |
|--|---|
| Fronter av rustfritt stål | Rengjør apparatet med vann og litt oppvaskmiddel. Tørk alltid av parallelt med den naturlige strukturen. Ellers kan det oppstå riper. Tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og eggehviteflekker med en gang. Ikke bruk skuremidler, skuresvamber eller grove vaskekluter. Frontene av rustfritt stål kan poleres ved hjelp av et spesielt poleringsmiddel. Følg produsentens anvisninger. Du kan kjøpe spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller i faghandelen. |
| Emaljeflater og lakkerte overflater | Tørk over med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Tørk av med en myk klut. |
| Knapper | Tørk over med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Tørk av med en myk klut. |
| Glassrute | Kan rengjøres med glassrens. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall. Disse kan lage riper i glassruten og skade den. |
| Pakning | Tørk over med en fuktig klut. Tørk av med en myk klut. |

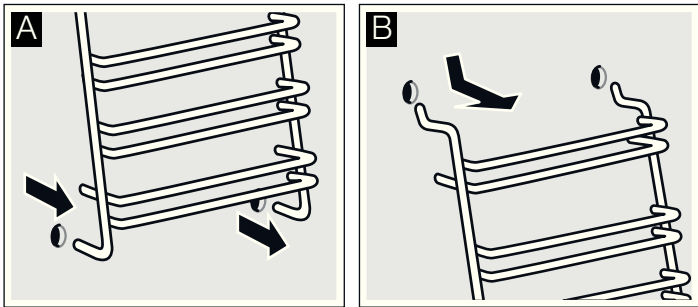
| | |
|---|---|
| Innsiden av stekeovnen | Rengjør med varmt vann eller eddikvann. Hvis det er svært skittent: Bruk ovnsrens, men bare på overflater som er avkjølt. |
| Glasslokket på stekeovnslampen | Tørk over med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Tørk av med en myk klut. |
| Tilbehør | Bløtlegg i varmt såpevann. Rengjør med en børste eller en svamp. |
| Aluminiums- stekebrett (ekstrauststyr) | Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk ovnsrens. Ikke bruk en kniv eller andre skarpe gjenstander på metalloverflaten, da det kan føre til riper. Rengjør det i vannrett posisjon med en fuktig klut til glass eller en mikrofiberklut og litt oppvaskmiddel. Tørk med en myk klut. Ikke bruk skuremidler, skuresvamber eller grove vaskekluter. Dette lager riper i stekebrettet. |
| Barnesikring (ekstrauststyr) | Hvis det er montert barnesikring på ovnsdøren, må denne fjernes før rengjøring. Bløtlegg alle plastdeler i varmt såpevann og rengjør med en svamp. Tørk av med en myk klut. Hvis døren er svært skitten, fungerer ikke barnesikringen lenger som den skal. |
| Kokesone | Du finner informasjon om vedlikehold i bruksanvisningen for stekeovnen. |

Sett inn og ta ut stigene

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

Slik tar du ut stigene

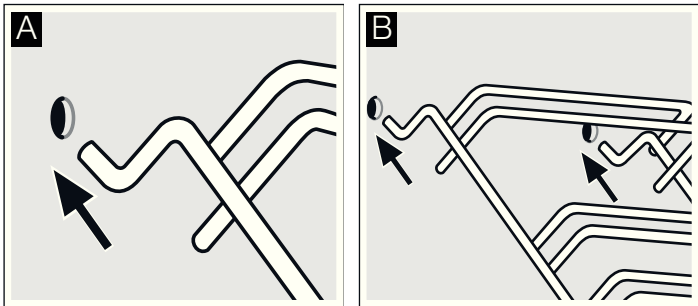
1. Fell stigen ut nedover og dra den litt fremover. Trekk forlengelsesstiftene i det nedre stigeområdet ut av festeåpningene (bilde A).
2. Klapp deretter opp stigene og ta dem forsiktig ut (bilde B).



Rengjør stigene med oppvaskmiddel og en myk svamp. Bruk eventuelt en børste for å fjerne fastbrent smuss.

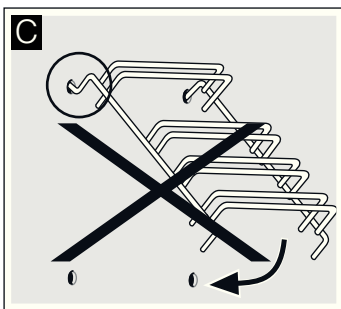
Slik setter du inn stigene:

1. Plasser de to krokene forsiktig i de øvre hullene. (bilde A–B)



⚠ Feil montering!

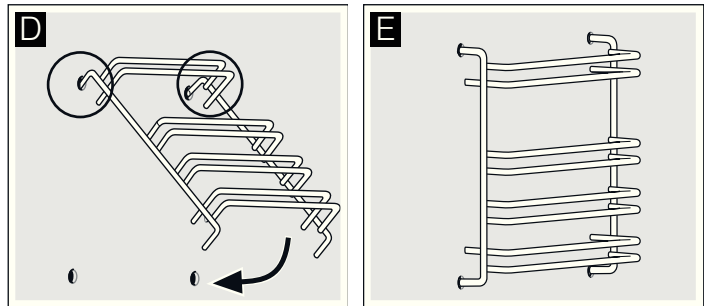
Flytt aldri på stigen før de to krokene er helt forankret i de øvre hullene. Emaljen kan få skader og sprekke opp (bilde C).



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

3. Monter begge stigene i sideveggene i stekeovnen (bilde E).

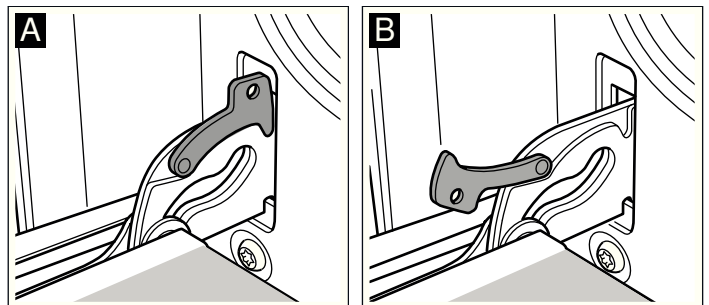
Når stigene er riktig montert, er avstanden mellom de øvre to innsetningshøydene større.



Sette inn og ta ut stekeovnsdøren

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

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

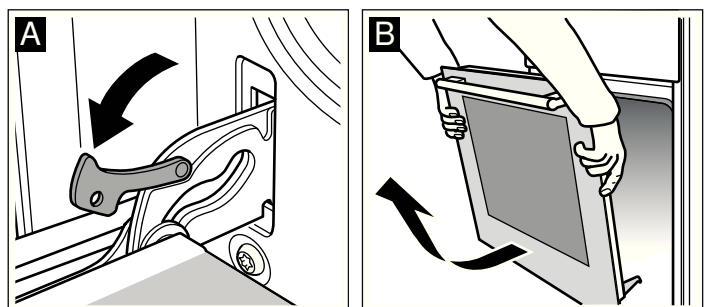


⚠ Fare for personskader!

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

Ta ut døren

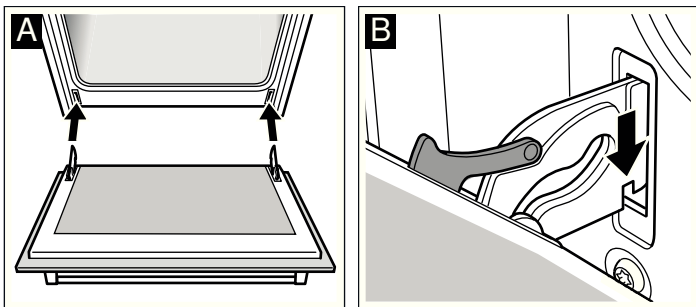
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



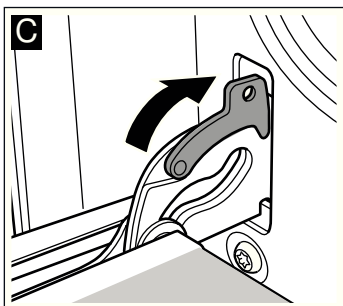
Sett døren på plass

Stekeovnsdøren settes på plass igjen i motsatt rekkefølge.

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



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



⚠ Fare for personskader!

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

Montering og utmontering av glassruter

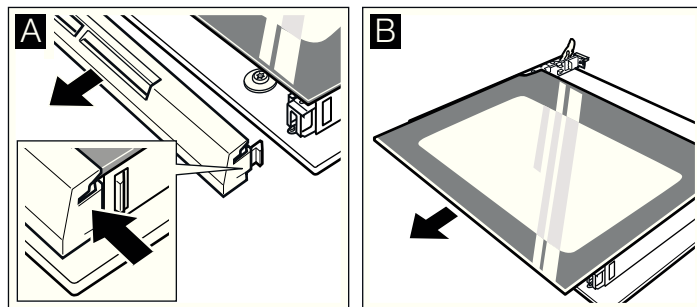
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Demontering

1. Hekt av stekeovnsdøren. Se avsnittet *Demontering av stekeovnsdøren*. Legg stekeovnsdøren med håndtaket vendt nedover på et håndkle.

2. Ta av dekselet oppe på stekeovnsdøren. Trykk det løst med fingrene på venstre og høyre side. Trekk ut dekselet (bilde A).

3. Løft den øverste glassruten litt og trekk den ut (bilde B).



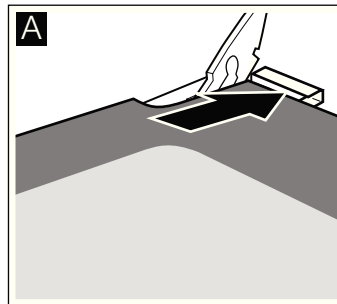
Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

⚠ Fare for personskader!

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

Montering

1. Hold den øverste ruten i sidene og skyv den inn på skrå bakover. Skyv ruten inn i åpningen på undersiden. Den glatte flaten skal vende utover, den ru innover. (Bilde A).



2. Sett dekselet på oppe på stekeovnsdøren og trykk den fast. Pass på at det smekker ordentlig på plass på sidene.

3. Hekt stekeovnsdøren på plass igjen. Se avsnittet *Montering av stekeovnsdøren*.

Ta ikke stekeovnen i bruk igjen før glassrutene er riktig montert.

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

Hvis du ikke får til en rett, kan du lese avsnittet *Vi har testet retten for deg i vårt prøvekjøkken*. Her finner du nyttige tips og informasjon om koking, baking og steking.

| Feil | Mulige årsaker | Utbedring/informasjon |
|--------------------------|-------------------------|--|
| Stekeovnen virker ikke. | Sikringen er defekt. | Se etter i sikringsboksen om sikringen er defekt. |
| | Strømbrudd. | Kontroller om kjøkkenlampen eller andre kjøkkenapparater virker. |
| Stekeovnen er ikke varm. | Støv på kontakt-delene. | Drei bryterhåndtakene noen ganger mot høyre og venstre. |

⚠ Fare for elektrisk støt!

Reparasjoner som ikke er gjennomført på en forskriftsmessig måte, er farlige. Reparasjoner skal bare utføres av en tekniker fra vår kundeservice.

Obs!

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

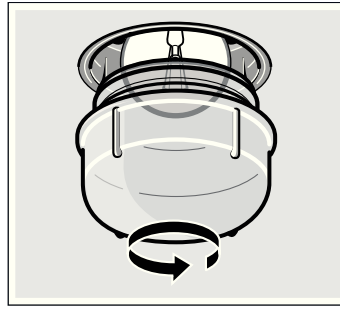
Bytte stekeovnslampe i taket

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

Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

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



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

Glassdeksel

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

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

Kundeservice

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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.

Ta hensyn til følgende under transport

Fest alle bevegelige deler i og på apparatet med tape som kan fjernes uten å etterlate seg taperester. Skyv alle tilbehørsdelene (f.eks. stekebrettet) inn i tilhørende rom med litt tynn papp rundt kantene, slik at du hindrer skade på apparatet. Legg papp eller lignende mellom forsiden og baksiden slik at du hindrer at det slår borti innsiden av glassdøren. Fest stekeovnsdøren med limbånd på sideveggene av apparatet.

Ta vare på originalemballasjen til apparatet. Transporter apparatet bare i originalemballasjen. Ta hensyn til transportpilene på emballasjen.

Hvis ikke originalemballasjen lenger er tilgjengelig

Pakk apparatet i beskyttende emballasje for å sikre det mot eventuelle transportskader.

Transporter apparatet i loddrett stilling. Ikke bær apparatet i dørhåndtaket eller i tilkoblingene bak, da disse kan bli skadet. Ikke legg noen tunge gjenstander på apparatet.

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 på ett nivå

Ved steking av kaker er det over-/undervarme som gir best resultat.

Ved steking med 3D-varmluft setter du inn tilbehøret i følgende innsetningshøyder:

- Kaker i form: Innsetningshøyde 2
- Kaker på stekebrett: Innsetningshøyde 3

Steking på flere nivåer

Bruk 3D-varmluft .

Innsetningshøyder ved steking på to nivåer:

- Universalpanne: Innsetningshøyde 3
- Stekebrett: Innsetningshøyde 1

Retter som settes inn i stekeovnen samtidig, trenger ikke være ferdige til samme tid.

I tabellen finner du et utvalg retter.

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 | Brødform | 2 | <input type="checkbox"/> | 160-180 | 55-65 |
| Formkaker, fine (f.eks. sandkaker) | Brødform | 2 | <input type="checkbox"/> | 155-175 | 65-75 |
| Mørdeigbunn med kant | Springform | 1 | <input type="checkbox"/> | 160-180 | 30-40 |
| Formkakebunn | Fruktkakeform | 2 | <input type="checkbox"/> | 160-180 | 25-35 |
| Sukkerbrød | Springform | 2 | <input type="checkbox"/> | 160-180 | 30-40 |
| Frukt- eller ostekake, mørdeig* | Mørk springform | 1 | <input type="checkbox"/> | 170-190 | 70-90 |
| Fruktkake av formkakedeig | Springform | 2 | <input type="checkbox"/> | 150-170 | 55-65 |
| Krydrede bakverk* (f.eks. quiche, løkpai) | Springform | 1 | <input type="checkbox"/> | 180-200 | 50-60 |

* La kaken avkjøles i ovnen i ca. 20 minutter.

| Kaker på brett | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperaturangivelse i °C | Varighet i minutter |
|---|---------------------------------------|-------|-------------------------------------|--------------------------|---------------------|
| Formkakerøre eller gjærdeig med tørt fyll | Universalpanne | 3 | <input type="checkbox"/> | 160-180 | 25-35 |
| | Emaljert stekebrett + universalpanne* | 1+3 | <input checked="" type="checkbox"/> | 150-170 | 40-50 |
| Formkakerøre eller gjærdeig med fersk frukt | Universalpanne | 3 | <input type="checkbox"/> | 140-160 | 40-50 |
| | Emaljert stekebrett + universalpanne* | 1+3 | <input checked="" type="checkbox"/> | 130-150 | 50-60 |
| Rullekake (forvarming) | Universalpanne | 2 | <input type="checkbox"/> | 170-190 | 15-20 |
| Kringle, 500 g mel | Universalpanne | 2 | <input type="checkbox"/> | 160-180 | 25-35 |
| Julekake, 500 g mel | Universalpanne | 3 | <input type="checkbox"/> | 160-180 | 50-60 |
| Julekake, 1 kg mel | Universalpanne | 3 | <input type="checkbox"/> | 150-170 | 90-100 |
| Strudel, søt | Universalpanne | 2 | <input type="checkbox"/> | 180-200 | 55-65 |

** Hvis du skal steke i to høyder, må du alltid sette universalpannen på øverste nivå.

| Kaker på brett | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperaturangivelse i °C | Varighet i minutter |
|----------------|---------------------------------------|-------|-----------|--------------------------|---------------------|
| Pizza | Universalpanne | 3 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | Emaljert stekebrett + universalpanne* | 1+3 | ☉ | 150-170 | 35-45 |

** Hvis du skal steke i to høyder, må du alltid sette universalpannen på øverste nivå.

Brød og rundstykker

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

Hell aldri vann direkte inn i den varme stekeovnen.

| Brød og rundstykker | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperaturangivelse i °C | Varighet i minutter |
|--|--------------------------------------|-------|-----------|--------------------------|---------------------|
| Brød, 1,2 kg mel | Universalpanne | 2 | ☐ | 270 190 | 8 35-45 |
| Surdeigsbrød, 1,2 kg mel | Universalpanne | 2 | ☐ | 270 190 | 8 35-45 |
| Rundstykker (f.eks. grove rundstykker) | Universalpanne | 2 | ☐ | 180-200 | 15-20 |
| | Emaljert stekebrett + universalpanne | 1+3 | ☉ | 160-180 | 15-25 |


** Hvis du skal steke i to høyder, må du alltid sette universalpannen på øverste nivå.

| Småkaker | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperaturangivelse i °C | Varighet i minutter |
|-------------|---------------------------------------|-------|-----------|--------------------------|---------------------|
| Småkaker | Universalpanne | 3 | ☐ | 150-170 | 10-20 |
| | Emaljert stekebrett + universalpanne* | 1+3 | ☉ | 130-150 | 30-40 |
| Marengs | Universalpanne | 3 | ☉ | 70-90 | 135-145 |
| Vannbakkels | Universalpanne | 2 | ☐ | 200-220 | 30-40 |
| Makroner | Universalpanne | 3 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | Emaljert stekebrett + universalpanne* | 1+3 | ☉ | 100-120 | 35-45 |
| Butterdeig | Universalpanne | 3 | ☉ | 190-210 | 20-30 |
| | Emaljert stekebrett + universalpanne* | 1+3 | ☉ | 180-200 | 30-40 |

** Hvis du skal steke i to høyder, må du alltid sette universalpannen på øverste nivå.

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 kakene mørkere enn på de nederste. | Bruk alltid 3D-varmluft  når du steker på flere høyder. Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig. |
| Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann. | Under steking kan det oppstå 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. 1/2 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.

Tips om grilling

Hold alltid ovnsdøren lukket under grilling.

Forvarm grillen i ca. 3 minutter før du legger grillstykkene på risten.

Legg grillstykkene rett på risten. Skal du bare grille ett stykke, blir det best om det ligger midt på risten. Sett også inn universalpannen i høyde 1. Kjøttsaften blir samlet opp og stekeovnen holder seg renere.

Stekbrett eller universalpanne skal ikke settes inn i høyde 4. De kan bli deformert som følge av høye temperaturer og de kan skade ovnsrommet når de tas ut.

Bruk grillstykker med jevn størrelse. Dermed brunes de jevnt og blir ikke tørre. Strø salt over biften først etter grillingen.

Snu grillstykkene etter 2/3 av den angitte tiden.

Grillelementet slår seg av og på hele tiden. Det er normalt. Hvor ofte det skjer, avhenger av hvilket grilltrinn som er stilt inn.

















Kjøtt

Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden.

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

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

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

| Kjøtt | Vekt | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur °C, grilltrinn | Varighet i minutter |
|---------------------------|--------|-----------------------|-------|---|---------------------------|---------------------|
| Oksekjøtt | | | | | | |
| Oksestek | 1,0 kg | lukket | 2 |  | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 180-200 | 160 |
| Oksefilet, rosa | 1,0 kg | åpen | 1 |  | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 200-220 | 80 |
| Roastbiff, rosa stekt | 1,0 kg | åpen | 1 |  | 230-250 | 50 |
| Biffer, 3 cm, rosa | | Rist + universalpanne | 4+1 |  | 3 | 15 |
| Kalvekjøtt | | | | | | |
| Kalvestek | 1,0 kg | åpen | 1 |  | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 180-200 | 140 |
| Svinekjøtt | | | | | | |
| uten svor (f.eks. hals) | 1,0 kg | åpen | 1 |  | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 170-190 | 170 |
| med svor (f.eks. skulder) | 1,0 kg | åpen | 1 |  | 180-200 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 190-210 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 170-190 | 190 |

| Kjøtt | Vekt | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur °C, grilltrinn | Varighet i minutter |
|----------------------------|-----------|-----------------------|-------|-----------|---------------------------|---------------------|
| Røkt svinekjøtt med bein | 1,0 kg | lukket | 1 | ☐ | 210-230 | 80 |
| Lammekjøtt | | | | | | |
| Lammelår uten bein, medium | 1,5 kg | åpen | 1 | ☒ | 170-190 | 120 |
| Kjøttdeig | | | | | | |
| Kjøttpudding | ca. 750 g | åpen | 1 | ☒ | 180-200 | 70 |
| Pølser | | | | | | |
| Pølser | | Rist + universalpanne | 4+1 | ☐ | 3 | 15 |

Fjærkre

Tabellen gjelder for innsetting i kald stekeovn.

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

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

Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene, slik at fettene kan renne ut.

Legg fjærkreet på risten med brystsidene ned. Snu fjærkreet etter to tredjedeler av tiden.

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 |
|---------------------------|---------|---------------------|-------|-----------|-----------------------------|---------------------|
| Halve kyllinger, 1–4 stk. | à 400g | Rist | 2 | ☒ | 210-230 | 40-50 |
| Kyllingstykker | à 250 g | Rist | 3 | ☒ | 210-230 | 30-40 |
| Kylling, hel, 1–4 stk. | à 1 kg | Rist | 2 | ☒ | 200-220 | 55-85 |
| And, hel | 1,7 kg | Rist | 2 | ☒ | 170-190 | 80-100 |
| Gås, hel | 3,0 kg | Rist | 2 | ☒ | 160-180 | 110-130 |
| Kalkunkylling, hel | 3,0 kg | Rist | 2 | ☒ | 180-200 | 80-100 |
| 2 kalkunlår | à 800g | Rist | 2 | ☒ | 180-200 | 80-100 |

Fisk

Snu fiskestykkene etter $\frac{2}{3}$ av den angitte tiden.

Hel fisk trenger ikke å snus. Skyv den hele fisken inn i stekeovnen i svømmestilling med ryggfinnerne opp. Legg en halv potet eller en liten, ildfast bolle i buken på fisken slik at den står stødig.

Ved grilling direkte på risten må du også sette inn universalpannen i høyde 1. Fiskekraften blir samlet opp og stekeovnen holder seg ren.

| Fisk | Vekt | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C, grilltrinn | Varighet i minutter |
|----------------------------------|---------|---------------------|-------|-----------|-----------------------------|---------------------|
| Fisk, hel | à 300 g | Rist | 3 | ☐ | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Rist | 2 | ☒ | 190-210 | 40-50 |
| | 1,5 kg | Rist | 2 | ☒ | 180-200 | 60-70 |
| Fisk i skiver, f.eks. koteletter | à 300 g | Rist | 4 | ☐ | 2 | 20-25 |

Tips til steking og grilling

| | |
|---|--|
| Det står ikke angitt noe i tabellen når det gjelder vekten på denne steken. | Velg den neste, lavere vekten i henhold til angivelsene og forleng tiden. |
| Du ønsker å finne ut om steken er ferdig. | Bruk et steketermometer (fås hos en forhandler) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med en skje på steken. Dersom den føles fast, er den ferdig. Dersom den gir etter, kan den steke litt til. |
| Steken er for mørk, og svoren er delvis brent. | Kontroller innsetningshøyden og temperaturen. |
| Steken ser fin ut, men 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

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

Sett alltid kokekaret på risten.

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

| Retten | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperaturangivelse i °C | Varighet i minutter |
|---|---------------------|-------|---|--------------------------|---------------------|
| Gratenger | | | | | |
| Grateng, søt | Gratengform | 2 |  | 170-190 | 50-60 |
| Pastagrater | Gratengform | 2 |  | 210-230 | 25-35 |
| Grateng | | | | | |
| Potetgrateng av rå ingredienser, høyde maks. 2 cm | Gratengform | 2 |  | 150-170 | 50-60 |
| | 2 gratengformer* | 1+3 |  | 160-180 | 60-80 |
| Toast | | | | | |
| Toast, stekt, 12 stk. | Rist | 4 |  | 3 | 4-5 |
| Gratinert toast, 12 stk. | Rist | 3 |  | 3 | 5-8 |





* Flere brett og rister får du som ekstra tilbehør hos kundeservice eller i faghandelen.

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.

| Retten | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperaturangivelse i °C | Varighet i minutter |
|-----------------------|----------------|-------|---|--------------------------|---------------------|
| Strudel med fruktfyll | Universalpanne | 3 |  | 190-210 | 45-55 |
| Pommes frites | Universalpanne | 3 |  | 210-230 | 25-30 |
| Pizza | Rist | 2 |  | 200-220 | 15-20 |
| Pizzabagett | Rist | 2 |  | 190-210 | 15-20 |

Merknad

Ved tilberedning av dyperfroste produkter kan universalpannen endre form. Dette er forårsaket av den store temperaturskjellen som tilbehøret utsettes for. Deformeringen forsvinner igjen i løpet av tilberedningen.

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.

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


Opptining

Tinetidene avhenger av matvaretypen og -mengden.


Følg produsentens angivelser på emballasjen.

Ta matvarene ut av emballasjen og legg dem i et egnet kokekar som plasseres på risten.

Legg fjærkre med brystsidene ned på en tallerken.

| Frysevare | Tilbehør | Høyde | Varmetype | Temperatur |
|---|----------|-------|---|------------------------------------|
| f.eks. kremkaker, kaker med smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt, kylling, pølser og kjøtt, brød, rundstykker, kaker og annet bakverk | Rist | 2 |  | Temperaturvelgeren forblir avslått |

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 pære båter | 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, rensed | Universalpanne + rist | 3 + 1 |  | 80 °C | ca. 1½ t |

Konservering

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

Obs!

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

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

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

Forberedelse

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

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


Grønnsaker

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

4. Lukk glassene med klemmer.

Ikke sett inn mer enn seks glass i ovnsrommet.

Stille inn

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

Konservering

Frukt

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

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

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

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

Ta ut glassene

Ta glassene ut av ovnsrommet etter konserveringen.

Obs!

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

Akrylamid i matvarer

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

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

Tips til tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

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

Testretter

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

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

Baking

Baking på to nivåer:

Sett alltid universalpannen over stekebrettet.

Sprøytebakst (f.eks. sprøytekaker i sukkersirup):

Retter som settes inn i stekeovnen samtidig, trenger ikke være ferdige til samme tid.


Tildekket eplekake, høyde 1:








Endre plasseringen til den mørke springformen, skyv inn diagonalt.

Tildekket eplekake, høyde 2:

Endre posisjonen til den mørke springformen.

Kake i springform av metall:

Stek med over-/undervarme  i høyde 1. Bruk universalpannen i stedet for risten og sett springformen på denne.

| Rett | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperaturangivelse i °C | Varighet i minutter |
|----------------------|---|-------|---|--------------------------|---------------------|
| Sprøytebakst | Universalpanne | 3 |  | 150-170 | 20-30 |
| | Emaljert stekebrett + universalpanne** | 1+3 |  | 140-160 | 35-45 |
| Småkaker | Universalpanne | 3 |  | 150-170 | 25-35 |
| Småkaker, forvarming | Emaljert stekebrett + universalpanne** | 1+3 |  | 140-160 | 30-40 |
| Sukkerbrød | Springform | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Eplepai | Universalpanne + 2 springformer, Ø 20 cm*** | 1 |  | 190-210 | 70-80 |
| | 2 rister* + 2 springformer, Ø 20 cm*** | 1+3 |  | 170-190 | 65-75 |



* Flere rister får du som ekstra tilbehør hos kundeservice eller i faghandelen.

** Hvis du skal steke i to høyder, må du alltid sette universalpannen på øverste nivå.

*** Plasser kakeformene diagonalt på tilbehøret.

Grilling

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

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

* Vendes etter 2/3 av tiden.

| | |
|---|-----------|
| Tärkeitä turvaohjeita | 35 |
| Vaurioiden syyt | 36 |
| Uusi uunisi | 37 |
| Ohjauspaneeli | 37 |
| Toimintovalitsin | 37 |
| Lämpötilanvalitsin | 37 |
| Uunitila | 37 |
| Varusteet | 38 |
| Varusteen asettaminen paikalleen | 38 |
| Lisävarusteet | 38 |
| Luukun lukitsin | 38 |
| Ennen ensimmäistä käyttöä | 39 |
| Uunin kuumentaminen | 39 |
| Varusteiden puhdistus | 39 |
| Uunin säätäminen | 39 |
| Uunitoiminnot ja lämpötila | 39 |
| Pikakuumennus | 39 |
| Hoito ja puhdistus | 39 |
| Puhdistusaine | 39 |
| Ristikoiden irrotus ja asennus | 40 |
| Uuninluukun irrotus ja asennus | 41 |
| Luukun lasien irrotus ja asennus | 41 |
| Ohjeita toimintahäiriöiden varalle | 42 |
| Häiriötaulukko | 42 |
| Uunin katossa olevan uunilampun vaihto | 42 |
| Lasisuojus | 42 |
| Huoltopalvelu | 42 |

| | |
|---|-----------|
| Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.) | 42 |
| Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet | 42 |
| Energiansäästö | 42 |
| Ympäristöystävällinen hävittäminen | 43 |
| Kuljetuksen aikana huomioitavat toimenpiteet | 43 |
| Testattu koekeittiössämme | 43 |
| Kakut ja leivonnaiset | 43 |
| Leipomisvihjeitä | 44 |
| Liha, lintu, kala | 45 |
| Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta | 47 |
| Paistokset, gratiinit, paahtoleivät | 47 |
| Valmistuotteet | 47 |
| Muita ohjeita | 47 |
| Sulatus | 48 |
| Kuivatus | 48 |
| Umpioiminen | 48 |
| Akryyliamidi elintarvikkeissa | 49 |
| Testiruoat | 50 |
| Paistaminen | 50 |
| Grillaus | 50 |

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

Tärkeitä turvaohjeita

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai

joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

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

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

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

Palovaara!

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

Palovamman vaara!

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

Palovamman vaara!

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

Loukkaantumisvaara!

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

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake

sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liittämisessä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Vaurioiden syyt

Huomio!

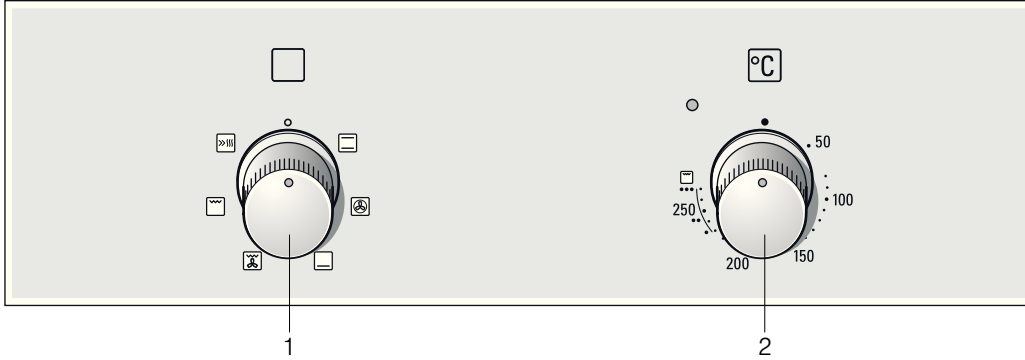
- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoajat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

Uusi uunisi

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

Ohjauspaneeli

Tästä saat yleiskuvan ohjauspaneelista. Varustus riippuu laitteen mallista.



Selitykset

| | |
|---|--------------------|
| 1 | Toimintovalitsin |
| 2 | Lämpötilanvalitsin |

Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella säädät uunitoiminnon. Voit kääntää toimintovalitsinta oikealle tai vasemmalle.

Uunilamppu syttyy, kun kytket toimintovalitsimen päälle.

| Asennot | Toiminto |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 0 | Pois päältä |
| <input type="checkbox"/> | Ylä- ja alalämpö |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 3D-kiertoilma* |
| <input type="checkbox"/> | Alalämpö |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Kiertoilmagrillaus |
| <input type="checkbox"/> | Tasogrillaus, suuri pinta |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Pikakuuminen |

* Uunitoiminto energiatehokkuusluokan EN50304 mukaan.

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella voit asettaa haluamasi lämpötilan ja grillaustehon.

| Asennot | Toiminto |
|------------|----------------|
| • | Pois päältä |
| 50-270 | Lämpötila-alue |
| •, ••, ••• | Grillaustehot |

Grillaustehot, grillin suuri pinta.

- = teho 1, pieni
- = teho 2, keski
- = teho 3, täysi

Kun uuni kuumenee, lämpötilanvalitsimen yläpuolella oleva lamppu palaa. Se sammuu kuumennustaukojen ajaksi. Eräiden asetusten kohdalla se ei pala.

Grillaustehot

Tasogrillauksessa grillausteho säädetään lämpötilanvalitsimella.

Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu. Jäähdytyspuhallin suojaa uunia ylikuumenemiselta.

Uunilamppu

Uunilamppu palaa, kun uuni on käytössä. Kiertämällä toimintovalitsin vapaasti valittavaan asentoon uunilamppu voidaan kytkeä päälle myös ilman, että uuni kuumenee.

Jäähdytyspuhallin

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

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

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

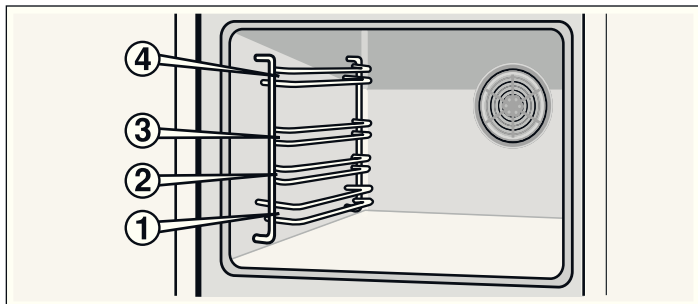
Varusteet

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

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

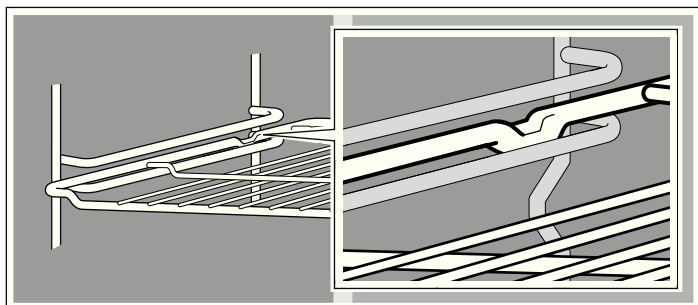
Varusteen asettaminen paikalleen

Varusteet voidaan asettaa uuniin 4 eri korkeuteen. Työnnä varuste aina vasteseeseen saakka, jotta se ei kosketa luukun lasia.



Kun varuste vedetään suunnilleen puoliksi ulos, se lukittuu paikalleen. Tällöin ruoka on helppo ottaa ulos uunista.

Ota varustetta uuniin työntäessäsi huomioon, että ulkonema on varusteen takasivulla. Vain siten se lukittuu oikein paikalleen.



Huomautus: Kuumuus voi muuttaa varusteiden muotoa. Varuste palaa muotoonsa, kun se on jäähtynyt. Tämä ei heikennä toimintaa.

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

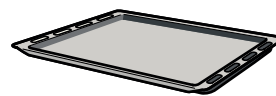
Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Ilmoita tällöin HZ-numero.



Ritiä

Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.

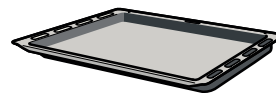
Työnnä ritiä uuniin avoin sivu uuninluukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.



Emaloitu leivinpelti

Kakuille ja pikkuleiville.

Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



Uunipannu

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

Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.

Lisävarusteet

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

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

| Lisävarusteet | HZ-numero | Toiminto |
|-------------------------|-----------|---|
| Ritiä | HZ434000 | Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteille. |
| Alumiininen leivinpelti | HZ430001 | Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti. |
| Emaloitu leivinpelti | HZ431001 | Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti. |
| Uunipannu | HZ432001 | Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voidaan käyttää myös rasvan tai lihanesteen keräämiseen ritalän alla. Työnnä uunipannu uuniin viiste uuninluukkuun kohti. |

Uuninluukku - Lisäksi huomioitavat turvallisuustekijät

Jos kypsennysaika on pitkä, uuninluukku voi kuumentua erittäin kuumaksi.

Noudata pienten lasten läsnä ollessa erityistä varovaisuutta uunia käyttäessäsi.

Käytettävissä on lisäksi turvavaruste, joka estää uuninluukun suoran koskettamisen. Tämä lisävaruste (440651) on saatavana huoltopalvelusta.

Luukun lukitsin


Uunin mukana on toimitettu luukun lukitsin. Luukun lukitsin kiinnitetään ohjauspaneelin alapuolelle. Noudata asennusohjeita.


Avaa luukku painamalla luukun lukitsinta ylöspäin. Tarkasta, että luukun lukitsin lukittuu, kun suljet uuninluukun.

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Uunin kuumentaminen

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia. Tähän sopii parhaiten kuumentus 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.

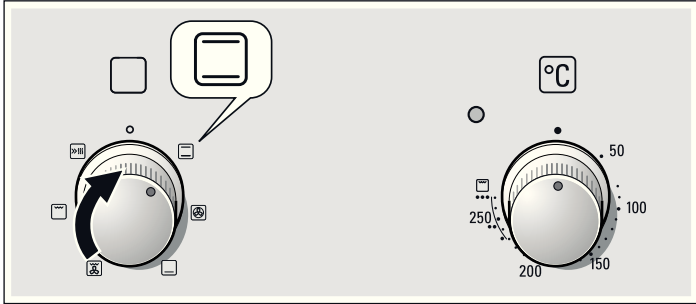
Uunin säätäminen

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

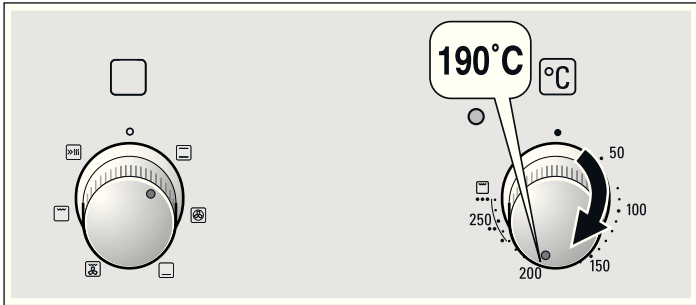
Uunitoiminnot ja lämpötila

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö 190 °C.

1. Aseta haluamasi uunitoiminto toimintovalitsimella.



2. Lämpötilanvalitsimella voit asettaa haluamasi lämpötilan tai grillastehon.



Uuni kuumenee.

Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Asetusten muuttaminen


Voit muuttaa uunitoimintoa, lämpötilaa ja grillaustehoa tarpeen mukaan.

Pikakuumennus

Pikakuumennuksella uuni saavuttaa halutun lämpötilan erittäin nopeasti.

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

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

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan .

2. Aseta lämpötilanvalitsimella lämpötila.

Uuni alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua. Lämpötilanvalitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa.

Pikakuumennus on päättynyt

Lämpötilanvalitsimen yläpuolella oleva merkkivalo sammuu. Laita ruoka uuniin ja aseta haluamasi uunitoiminto.

Pikakuumennuksen keskeyttäminen

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Hoito ja puhdistus

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

Huomautuksia

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

Puhdistusaine

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

Älä käytä uunin puhdistamiseen

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

Huuhtele uudet sienet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.

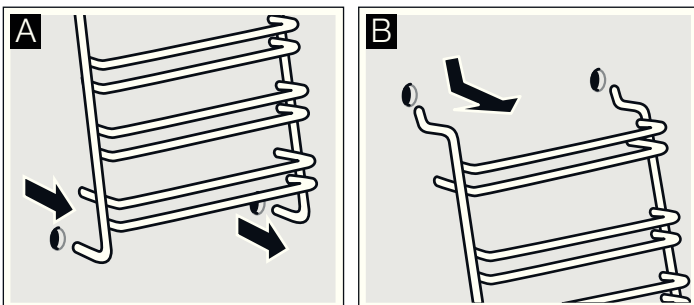
| | |
|--|---|
| Teräsetupaneelit | Pyyhi laite vedellä, jossa on vähän astianpesuainetta. Pyyhi aina luonnollisten kuvioiden suuntaisesti. Seurauksena voi muutoin olla naarmuja. Kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Älä käytä hankausaineita, naarmuttavia sieniä tai karkeita puhdistusliinoja. Teräsetupaneelit voidaan kiillottaa erityisellä hoitoaineella. Noudata valmistajan ohjeita. Eriytyisiä teräksen puhdistusaineita on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. |
| Emalipinnat ja lakatut pinnat | Pyyhi vedellä, jossa on vähän astianpesuainetta. Kuivaa pehmeällä liinalla. |
| Nupit | Pyyhi vedellä, jossa on vähän astianpesuainetta. Kuivaa pehmeällä liinalla. |
| Lasilevy | Voidaan puhdistaa lasinpesuaineella. Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita tai teräviä metalliesineitä. Nämä voivat vauriuttaa ja vaurioittaa lasilevyn pintaa. |
| Tiiviste | Kuivaa kostealla liinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. |
| Uunin sisäpuoli | Puhdista lämpimällä vedellä tai etikkavedellä. Pinttynyt lika: käytä uuninpuhdistusainetta vain jäähtyneille pinnoille. |
| Uunilampun suojus | Pyyhi vedellä, jossa on vähän astianpesuainetta. Kuivaa pehmeällä liinalla. |
| Varusteet | Liota lämpimässä astianpesuaineliuoksessa. Puhdista harjalla tai sienellä. |
| Alumiininen leivinpelti (lisävaruste) | Älä pese astianpesukoneessa. Älä käytä uuninpuhdistusainetta. Naarmujen välttämiseksi älä koske metallipintoihin veitsellä tai muulla terävällä esineellä. Puhdista astianpesuaineella ja kostealla ikkunanpesuliinalla tai mikrokuituliinalla vaakasuuntaisesti. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä hankausaineita, naarmuttavia sieniä tai karkeita puhdistusliinoja. Ne naarmuttavat leivinpellin |
| Lapsilukko (lisävaruste) | Jos uuninluukkuun on asennettu lapsilukko, se on poistettava ennen puhdistusta. Liota kaikki muoviosat lämpimässä astianpesuaineliuoksessa ja puhdista sienellä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Jos lapsilukossa on runsaasti likaa, lukitsin eikä toimi enää oikein. |
| Keittotaso | Hoito- ja puhdistusohjeet löydät uunin käyttöohjeesta. |

Ristikoiden irrotus ja asennus

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

Ristikoiden irrottaminen

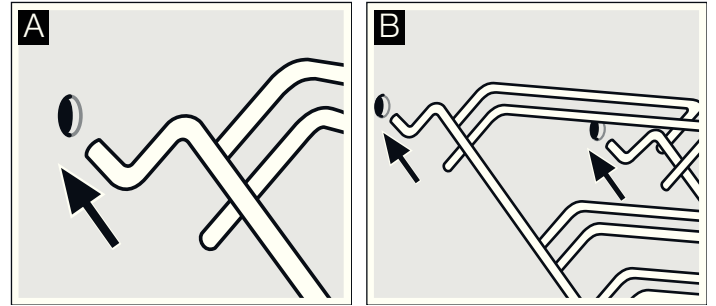
1. Vedä ristikko alhaalta pois paikaltaan ja vedä sitä hiukan eteenpäin. Vedä ristikon alapuolella olevat jatkotapit pois kiinnitysaukoista (kuva A).
2. Käännä sen jälkeen ristikko ylös ja ota se varovasti ulos (kuva B).



Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Käytä kiinni tarttuneeseen likaan harjaa.

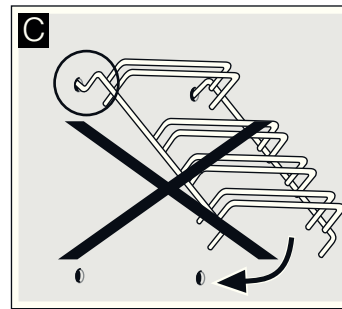
Ristikoiden asentaminen

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



⚠ Virheellinen asennus!

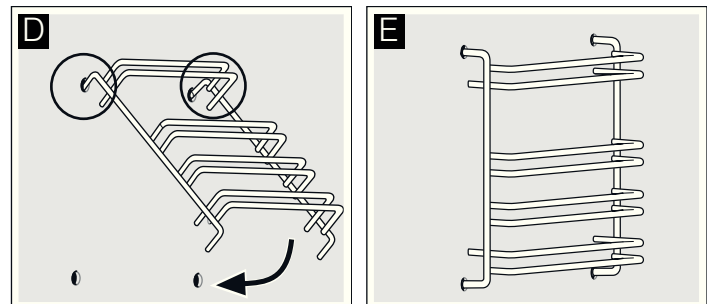
Älä liikuta ristikkoa ennen kuin molemmat koukut ovat kiinnittyneet kunnolla ylempiin reikiin. Emali voi vaurioitua ja murtua (kuva C).



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

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

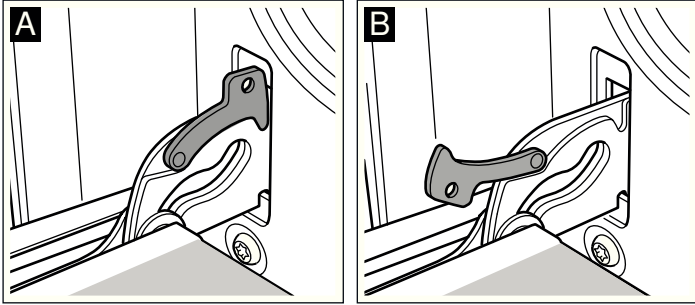
Kun ristikot on asennettu oikein, kahden ylemmän kannatinkorkeuden välinen etäisyys on suurempi.



Uuninluukun irrotus ja asennus

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

Uuninluukun saranoissa on sulkuvipu. Kun 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.

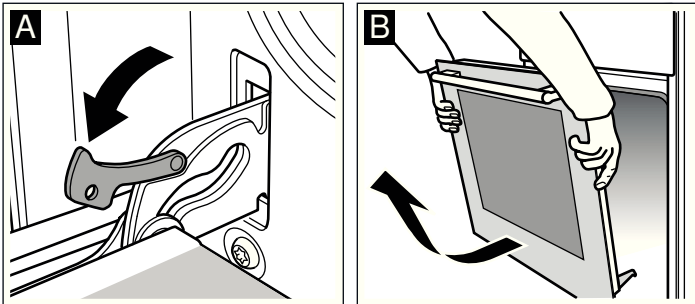


⚠ Loukkaantumisvaara!

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

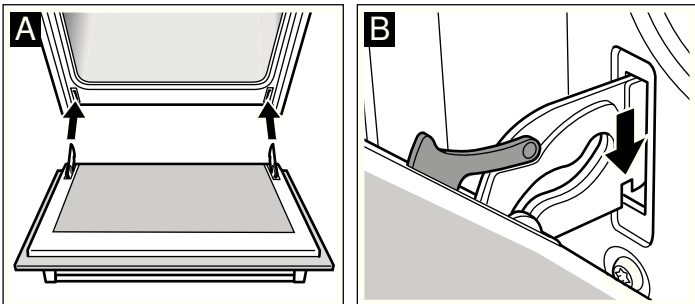
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



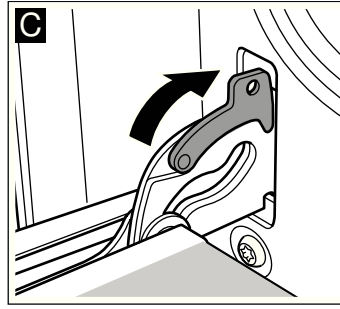
Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

1. Varmista 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!

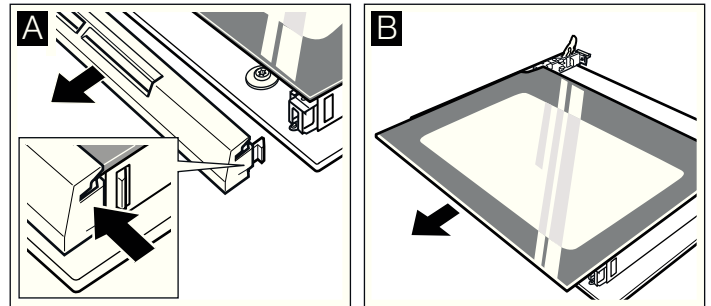
Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrotus

1. Irrota uuninluukku. Katso kappale *Uuninluukun irrotus*. Laita uuninluukku pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
2. Poista uuninluukun yläreunassa oleva suojus. Paina tätä varten sormilla vasemmalta ja oikealta. Vedä suojus pois paikaltaan (kuva A).
3. Nosta ylintä lasia ja vedä se pois paikaltaan (kuva B).



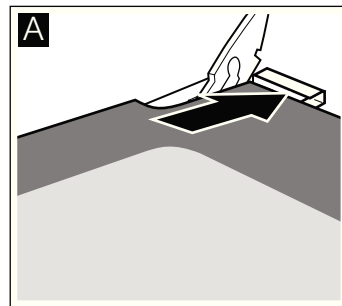
Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Asennus

1. Tartu ylimpään lasiin sivuilta ja työnnä lasi viistosti taaksepäin paikalleen. Työnnä lasi alareunassa oleviin aukkoihin. Sileän pinnan pitää olla ulospäin, kuviollisen pinnan sisäänpäin. (kuva A).



2. Aseta suojus luukun yläosaan ja paina paikalleen. Varmista, että sivuilla olevat urat lukittuvat oikein.
3. Laita uuninluukku takaisin paikalleen. Katso kappale *Uuninluukun asennus*.

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 joku ruoka ei onnistu, tutustu lukuun *Ruoat on testattu koekeittiössämme*. Täältä löydät hyödyllisiä vihjeitä ja ohjeita keittämiseen, leivontaan ja paistamiseen.

| Häiriö | Mahdollinen syy | Korjaaminen/tiedot |
|--------------------|-------------------------|--|
| Uuni ei toimi. | Sulake on palanut. | Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake palanut. |
| | Sähkökatko. | Tarkasta, palaako keittiövalo tai toimivatko muut laitteet keittiössä. |
| Uuni ei ole kuuma. | Koskettimissa on pölyä. | Kierrä valitsimia muutaman kerran oikealle ja vasemmalle. |

⚠ Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaisesti tehdyt korjaukset ovat vaarallisia. Laitteen saa korjata vai huoltopalvelumme teknikko.

Huomio!

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

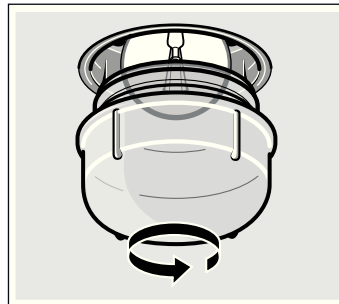
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

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 huoltokorjauksen käynnit.

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

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

| E-nro | FD-nro |
|-------|--------|
|-------|--------|

Huoltopalvelu ☎

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoilikeluettelosta.

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 kypsymisajan 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.

Kuljetuksen aikana huomioitavat toimenpiteet

Kiinnitä kaikki laitteen sisällä ja päällä olevat osat teipillä, jonka saa poistettua jälkiä jättämättä. Suojaa kaikkien varusteiden (esim. leivinpelti) kulmat ohuella pahvilla ja työnnä ne kyseisiin lokeroihin, jotta vältät laitteen vaurioitumisen. Laita etu- ja takapuolen väliin pahvilaatikko tai vastaava, jotta estät luukun lasin sisäisivun kolhiintumisen. Kiinnitä uuninluukku teipillä laitteen sivuseiniin.

Säilytä laitteen alkuperäispakkaus. Kuljeta laite vain alkuperäispakkauksessa. Noudata pakkauksessa olevia kuljetusta koskevia nuolia.

Jos alkuperäinen pakkaus ei ole enää käytettävissä

Pakkaa laite uuteen suojapakkaukseen, joka takaa riittävän suojan mahdollisia kuljetusvaurioita vastaan.

Kuljeta laite pystyasennossa. Älä tartu laitteeseen luukun kahvasta tai takasivulla olevasta liitännästä, koska nämä voivat vaurioitua. Älä laita laitteen päälle mitään painavia esineitä.

Testattu koekeittiössämme


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


Huomautuksia

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

Kakut ja leivonnaiset

Paistaminen yhdellä tasolla

Kakun ja torttujen paistaminen onnistuu parhaiten ylä-/alalämmöllä .

Kun paistat 3D-kiertoilmalla , käytä varusteiden seuraavia kannatinkorkeuksia:

- Vuokakakut: kannatinkorkeus 2
- Kakut pellillä: kannatinkorkeus 3

Leipominen ja paistaminen useammalla tasolla

Käytä 3D-kiertoilmaa .

Kannatinkorkeudet 2 tasolla leivottaessa ja paistettaessa:

- Uunipannu: kannatinkorkeus 3
- Leivinpelti: kannatinkorkeus 1

Samaan aikaan uuniin laitettujen ruokien ei tarvitse olla samanaikaisesti valmiita.

Taulukoista löydät valikoiman ruokia.

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat 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. Silikonivuoat ovat usein pienempiä kuin tavanomaiset vuoat. Taikinamäärät ja reseptin tiedot voivat olla poikkeavia.

Taulukot

Taulukoista löydät optimaaliset uunitoiminnot erilaisille kakuille ja leivonnaisille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikanan määrästä ja laadusta. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Kokeile ensin alemmpaa 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 | Uuni- toi- minto | Lämpötila, °C | Kesto, minutteina |
|--|---------------------------|---------|---|------------------|----------------------|
| Sokerikakku yksinkertainen | Pitkänmallinen kakkuvuoka | 2 |  | 160-180 | 55-65 |
| Sokerikakku, hieno (esim. hiekkakakku) | Pitkänmallinen kakkuvuoka | 2 |  | 155-175 | 65-75 |
| Reunallinen murotaikinapohja | Irtopohjavuoka | 1 |  | 160-180 | 30-40 |
| Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta | Hedelmäkakkuvuoka | 2 |  | 160-180 | 25-35 |
| Täytekakku | Irtopohjavuoka | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Hedelmä- tai rahkapiirakka, murotaikina* | Tumma irtopohjavuoka | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Hedelmäkakku sokerikakkutaikinasta | Irtopohjavuoka | 2 |  | 150-170 | 55-65 |
| Pikantit paistokset* (esim. Quiche/sipulipiiras) | Irtopohjavuoka | 1 |  | 180-200 | 50-60 |

* Anna kakun jäähtyä uunissa n. 20 minuuttia.

| Kakut pellillä | Varusteet | Korkeus | Uuni- toiminto | Lämpötila °C | Kesto, minutteina |
|--|-----------------------------------|---------|----------------|--------------|-------------------|
| Sokerikakku- tai hiivataikina kuivalla täytteellä | Uunipannu | 3 | ☐ | 160-180 | 25-35 |
| | Emalinen leivinpelti + uunipannu* | 1+3 | ☒ | 150-170 | 40-50 |
| Sokerikakku- tai hiivataikina tuoreilla hedelmillä | Uunipannu | 3 | ☐ | 140-160 | 40-50 |
| | Emalinen leivinpelti + uunipannu* | 1+3 | ☒ | 130-150 | 50-60 |
| Kääretorttu (esilämmitä) | Uunipannu | 2 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| Pullapitko, (500 g jauhoja) | Uunipannu | 2 | ☐ | 160-180 | 25-35 |
| Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja | Uunipannu | 3 | ☐ | 160-180 | 50-60 |
| Stollen-joulupulla, 1 g jauhoja | Uunipannu | 3 | ☐ | 150-170 | 90-100 |
| Piirakka, makea | Uunipannu | 2 | ☐ | 180-200 | 55-65 |
| Pizza | Uunipannu | 3 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | Emalinen leivinpelti + uunipannu* | 1+3 | ☒ | 150-170 | 35-45 |

* Kun paistat kahdella tasolla, työnnä uunipannu aina ylemmälle tasolle.

Leipä ja sämpylät

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

Älä kaada vettä suoraan kuumaan uuniin.

| Leipä ja sämpylät | Varusteet | Korkeus | Uuni- toiminto | Lämpötila °C | Kesto, minutteina |
|-------------------------------|----------------------------------|---------|----------------|--------------|-------------------|
| Hiivaleipä, 1,2 kg jauhoja | Uunipannu | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 190 | 35-45 |
| Hapanleipä, 1,2 kg jauhoja | Uunipannu | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 190 | 35-45 |
| Sämpylät (esim. ruissämpylät) | Uunipannu | 2 | ☐ | 180-200 | 15-20 |
| | Emalinen leivinpelti + uunipannu | 1+3 | ☒ | 160-180 | 15-25 |

* Kun paistat kahdella tasolla, työnnä uunipannu aina ylemmälle tasolle.

| Pienleivonnaiset | Varusteet | Korkeus | Uuni- toiminto | Lämpötila °C | Kesto, minutteina |
|------------------|-----------------------------------|---------|----------------|--------------|-------------------|
| Pikkuleivät | Uunipannu | 3 | ☐ | 150-170 | 10-20 |
| | Emalinen leivinpelti + uunipannu* | 1+3 | ☒ | 130-150 | 30-40 |
| Marengit | Uunipannu | 3 | ☒ | 70-90 | 135-145 |
| Tuulihatut | Uunipannu | 2 | ☐ | 200-220 | 30-40 |
| Mantelileivokset | Uunipannu | 3 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | Emalinen leivinpelti + uunipannu* | 1+3 | ☒ | 100-120 | 35-45 |
| Voitaikina | Uunipannu | 3 | ☒ | 190-210 | 20-30 |
| | Emalinen leivinpelti + uunipannu* | 1+3 | ☒ | 180-200 | 30-40 |

* Kun paistat kahdella tasolla, työnnä uunipannu aina ylemmälle tasolle.

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 irtopohjavuon 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 paistoaikojia. |
| Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti. | Valitse hieman alhaisempi lämpötila, silloin leivonnainen paistuu tasaisemmin. Paista herkäät leivonnaiset ylä-/alalämmöllä ☐ yhdellä tasolla. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. |
| Hedelmäkakku on alapuolelta liian vaalea. | Laita kakku seuraavalla keralla yhtä tasoa alemmaksi. |
| Hedelmämehu valuu reunojen yli. | Käytä seuraavalla keralla syvempää uunipannua. |
| Hiivataikinasta valmistetut pienleivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa. | Leivonnaisten pitäisi olla n. 2 cm etäisyydellä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta. |
| Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä ovat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla. | Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina 3D-kiertoilmaa ☑. Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita. |
| Mehukkaita kakkuja paistettaessa muodostuu kondenssivettä. | Paistamisen yhteydessä voi muodostua vesihöyryä. Se poistuu luukun kautta. Vesihöyry voi tiivistyä ohjauspaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä. Ilmiö on 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.

Teräksistä 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 tyyppistä ja astian materiaalista. Jos valmistat lihaa emaloidussa paistovuoaossa, tarvitset vähän enemmän nestettä kuin lasiseen uunivuokaan.

Teräksiset paistovuoaot soveltuvat vain varauksin. Liha kypsy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaika.

Ohjeita grillauksesta

Grillaa aina suljetussa uunissa.

Esikuumenna grilliä noin 3 minuuttia ennen kuin laita grillattavat tuotteet ritilälle.

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.

Leivinpeltiä tai uunipannua ei saa työntää korkeudelle 4. Ne voivat muuttaa muotoaan korkeassa lämpötilassa ja vaurioittaa pois vedettäessä uunitilaa.

Käytä mahdollisimman samankokoisia grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

Käännä grillipalat, kun 2/3 annetusta ajasta on kulunut.

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

Liha

Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.

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

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

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

| Liha | Paino | Varusteet ja astiat | Korkeus | Uuni-toiminto | Lämpötila grilliteho °C, | Kesto, minuutteina | |
|--------------------------|--------------|---------------------|----------|---------------|--------------------------|--------------------|-----|
| Naudanliha | Naudanpaisti | 1,0 kg | suljettu | 2 | ☐ | 200-220 | 120 |
| | | 1,5 kg | | 2 | ☐ | 190-210 | 140 |
| | | 2,0 kg | | 2 | ☐ | 180-200 | 160 |
| Naudanfilee, punertava | 1,0 kg | avoin | 1 | ☐ | 210-230 | 70 | |
| | 1,5 kg | | 1 | ☐ | 200-220 | 80 | |
| Paahtopaisti, punertava | 1,0 kg | avoin | 1 | ☑ | 230-250 | 50 | |
| Pihvit, 3 cm, punertavat | | Ritilä + uunipannu | 4+1 | ☐ | 3 | 15 | |

| Liha | Paino | Varusteet ja astiat | Korkeus | Uuni-toiminto | Lämpötila °C, grilliteho | Kesto, minuutteina |
|-----------------------------|----------|---------------------|---------|---------------|--------------------------|--------------------|
| Vasikanliha | | | | | | |
| Vasikanpaisti | 1,0 kg | avoin | 1 | ☐ | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | ☐ | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 1 | ☐ | 180-200 | 140 |
| Porsaanliha | | | | | | |
| ilman kamaraa (esim. kaula) | 1,0 kg | avoin | 1 | ☒ | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | ☒ | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | ☒ | 170-190 | 170 |
| kamaralla (esim. lapa) | 1,0 kg | avoin | 1 | ☒ | 180-200 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 | ☒ | 190-210 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 | ☒ | 170-190 | 190 |
| Kassler luulla | 1,0 kg | suljettu | 1 | ☐ | 210-230 | 80 |
| Lampaanliha | | | | | | |
| Lampaanreisi luuton, medium | 1,5 kg | avoin | 1 | ☒ | 170-190 | 120 |
| Jauhelihä | | | | | | |
| Lihamureke | n. 750 g | avoin | 1 | ☒ | 180-200 | 70 |
| Makkarat | | | | | | |
| Makkarat | | Ritilä + uunipannu | 4+1 | ☐ | 3 | 15 |

Lintu
Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.
Paino-ohjeet taulukossa koskevat täyttämätöntä, paistovalmista lintua.
Jos grillaat suoraan ritilällä, työnnä uunipannu korkeudelle 1.

Pistelet ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä, jotta rasva pääsee valumaan pois.
Laita lintu ritilälle rintapuoli alaspäin. Käännä kokonainen lintu, kun kaksi kolmasosaa ajasta on kulunut.
Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen paistoaajan loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.

| Lintu | Paino | Varusteet ja astiat | Korkeus | Uuni-toiminto | Lämpötila °C, grillausteho | Kesto, minuutteina |
|------------------------------|---------|---------------------|---------|---------------|----------------------------|--------------------|
| Broilerinpuolikkaat, 1-4 kpl | à 400g | Ritilä | 2 | ☒ | 210-230 | 40-50 |
| Broilerinpalat | à 250 g | Ritilä | 3 | ☒ | 210-230 | 30-40 |
| Broileri, kokonainen 1-4 kpl | à 1 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 200-220 | 55-85 |
| Ankka, kokonainen | 1,7 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 170-190 | 80-100 |
| Hanhi, kokonainen | 3,0 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 160-180 | 110-130 |
| Minikalkkuna, kokonainen | 3,0 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 180-200 | 80-100 |
| 2 kalkkunankoipea | à 800g | Ritilä | 2 | ☒ | 180-200 | 80-100 |

Kala
Käännä kalanpalat, kun $\frac{2}{3}$ annetusta ajasta on kulunut.
Kokonaisia kaloja ei tarvitse kääntää. Laita kokonainen kala uuniin vatsalleen, selkävät ylöspäin. Laita kalan vatsaan perunanpala tai pieni uuninkestävä astia, jotta kala pysyy hyvin pystyssä.
Kun grillaat suoraan ritilällä, työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Kalasta valuva neste tippuu siihen ja uuni pysyy puhtaampana.

| Kala | Paino | Varusteet ja astiat | Korkeus | Uuni-toiminto | Lämpötila °C, grillausteho | Kesto, minuutteina |
|---------------------------------|---------|---------------------|---------|---------------|----------------------------|--------------------|
| Kala, kokonainen | à 300 g | Ritilä | 3 | ☐ | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 190-210 | 40-50 |
| | 1,5 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 180-200 | 60-70 |
| Kala viipaleina, (esim. pihvit) | à 300 g | Ritilä | 4 | ☐ | 2 | 20-25 |

Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

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

Paistokset, gratiinit, paahtoleivät

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

Aseta astia aina ritilälle.

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

| Ruokalaji | Varusteet ja astiat | Korkeus | Uuni- toiminto | Lämpötila °C | Kesto, minuutteina |
|-------------------------------------|---------------------|---------|----------------|--------------|--------------------|
| Paistokset | | | | | |
| Paistos, makea | Paistosvuoka | 2 | ☐ | 170-190 | 50-60 |
| Pastapaistos | Paistosvuoka | 2 | ☐ | 210-230 | 25-35 |
| Gратиini | | | | | |
| Perunagratiini raaosta aineksista | Paistosvuoka | 2 | ☒ | 150-170 | 50-60 |
| Korkeus enint. 2 cm | 2 paistosvuokaa* | 1+3 | ☒ | 160-180 | 60-80 |
| Paahtoleipä | | | | | |
| Paahtoleipien paahtaminen, (12 kpl) | Ritilä | 4 | ☐ | 3 | 4-5 |
| Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kpl | Ritilä | 3 | ☐ | 3 | 5-8 |

* Lisää peltejä ja ritilöitä on saatavana lisävarusteena huoltopalvelusta tai alan liikkeitä.

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 | Korkeus | Uuni- toiminto | Lämpötila °C | Kesto, minuutteina |
|-----------------------------|-----------|---------|----------------|--------------|--------------------|
| Struudeli hedelmätäytteellä | Uunipannu | 3 | ☒ | 190-210 | 45-55 |
| Ranskalaiset perunat | Uunipannu | 3 | ☐ | 210-230 | 25-30 |
| Pizza | Ritilä | 2 | ☐ | 200-220 | 15-20 |
| Pizzapatonki | Ritilä | 2 | ☒ | 190-210 | 15-20 |

Huomautus

Uunipannu voi muuttaa muotoaan pakasteruokia kypsennettäessä. Syyinä ovat varusteeseen kohdistuvat suuret lämpötilaerot. Varuste palaa muotoonsa jo kypsennyksen aikana.

Muita ohjeita

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

Poista ensin uunitilasta varusteet, ristikot ja teleskoopikannattimet.

Jogurtin valmistus

- Kiehauta 1 litra maitoa (3,5 % rasvaa) ja jäähdytä 40 °C:een.
- Sekoita joukkoon 150 g jogurttia (jääkaappilämpötilaista).
- 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.

Hiivataikinan kohottaminen

1. Valmista hiivataikina totuttuun tapaan, laita kuumankestävään keramiikka-astiaan ja peitä.

2. Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.

3. Kytke uuni pois päältä ja laita taikina kohoamaan uuniin.

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

Sulatus

Sulamisaika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määrästä.

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Ota elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa ritilälle.

Laita lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.

| Pakaste | Varusteet | Korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila |
|--|-----------|---------|--------------|---------------------------------------|
| Esim. kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tortut, hedelmät, broileri, makkara ja liha, leipä, sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset | Ritilä | 2 | ☉ | Lämpötilanvalitsinta ei kytkeä päälle |

Kuivatus

3D-kiertoilma ☉ sopii erittäin hyvin kuivattamiseen.

Käytä vain laadukkaita hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne huolellisesti.

Valuta ja kuivaa ne.

Laita uunipannulle ja ritilälle leivinpaperia tai voipaperia.

Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa.

Irrota kuivat palat paperista heti kuivumisen jälkeen.

| Hedelmät ja yrtit | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila | Kesto |
|-----------------------------------|--------------------|-----------------|--------------|-----------|-----------|
| 600 g omenarenkaita | Uunipannu + ritilä | 3+1 | ☉ | 80 °C | n. 5 h |
| 800 g 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 uunin pois päältä.

Alkuvalmistelut

1. Täytä lasipurkit, älä liian täyteen.
2. Pyyhi lasipurkkien reunat, niiden pitää olla puhtaat.
3. Laita jokaiseen purkkiin kostea kumirengas ja kansi.
4. Sulje lasipurkit hakasilla.

Laita enintään kuusi lasipurkkia uuniin.

Säätäminen

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

Umpioiminen

Hedelmät

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

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

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

Vihannekset

Kun kupliminen purkeissa alkaa, säädä lämpötilaksi 120 -

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

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

Lasipurkkien poistaminen uunista

Poista lasipurkit umpioimisen jälkeen pois uunista.

Huomio!

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

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

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

Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi.

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

Paistaminen

Paistaminen 2 tasolla:

Työnnä uunipannu aina leivinpellin päälle.

Pursotinpikkuleivät:

Samaan aikaan uuniin laitettujen ruokien ei tarvitse olla samanaikaisesti valmiita.

Kannellinen omenapiirakka, korkeus 1:

muuta tumman irtopohjavuoan paikkaa, työnnä viistosti uuniin.

Kannellinen omenapiirakka, korkeus 2:

muuta tumman irtopohjavuoan paikkaa.

Kakku metallisessa irtopohjavuoassa:

paista ylä-/alalämmöllä ☐ korkeudella 1. Käytä ritilän sijaan uunipannua ja aseta irtopohjavuoaka pannulle.

| Ruokalaji | Varusteet ja astiat | Korkeus | Uuni- toiminto | Lämpötila °C | Kesto, minuutteina |
|--------------------------|--|---------|----------------|--------------|--------------------|
| Pursotinpikkuleivät | Uunipannu | 3 | ☐ | 150-170 | 20-30 |
| | Emalinen leivinpelti + uunipannu** | 1+3 | ☒ | 140-160 | 35-45 |
| Small Cakes | Uunipannu | 3 | ☐ | 150-170 | 25-35 |
| Small Cakes, esilämmitys | Emalinen leivinpelti + uunipannu** | 1+3 | ☒ | 140-160 | 30-40 |
| Täytekakkupohja | Irtopohjavuoaka | 2 | ☐ | 160-180 | 30-40 |
| Omenapiirakka | Uunipannu + 2 irtopohjavuoaka Ø 20 cm* | 1 | ☐ | 190-210 | 70-80 |
| | 2 ritilää + 2 irtopohjavuoaka Ø 20 cm** | 1+3 | ☒ | 170-190 | 65-75 |

* Lisää ritilöitä on saatavana lisävarusteena huoltopalvelusta tai alan liikkeistä.

** Kun paistat kahdella tasolla, työnnä uunipannu aina ylemmälle tasolle.

**** Aseta kakkuvuoat viistosti varusteen päälle.

Grillaus

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

| Ruokalaji | Varusteet ja astiat | Korkeus | Uuni- toiminto | Grillausteho | Kesto, minuutteina |
|---|---------------------|---------|----------------|--------------|--------------------|
| Paahtoleivän paahtaminen esilämmitä 10 min | Ritilä | 4 | ☐ | 3 | ½-2 |
| Hampurilainen, 12 kpl* ilman esilämmitystä | Ritilä + uunipannu | 4+1 | ☐ | 3 | 25-30 |

* Käännä kun 2/3 ajasta on kulunut

| | | | |
|--|-----------|--------------------------------------|-----------|
| Viktiga säkerhetsanvisningar! | 51 | E-nummer och FD-nummer..... | 58 |
| Felorsaker..... | 52 | Energi- och miljötips | 58 |
| Din nya ugn | 53 | Spara effekt..... | 58 |
| Kontroller..... | 53 | Återvinning..... | 59 |
| Funktionsvred..... | 53 | Åtgärder vid transport..... | 59 |
| Termostatvred..... | 53 | Testat i vårt provkök | 59 |
| Ugnsutrymme..... | 53 | Kakor, tårter och småkakor..... | 59 |
| Dina tillbehör | 54 | Tips vid gräddning..... | 60 |
| Sätta i tillbehöret..... | 54 | Kött, fågel, fisk..... | 61 |
| Extratillbehör..... | 54 | Tips vid stekning och grillning..... | 62 |
| Luckspärr..... | 54 | Gratänger, varma mackor..... | 63 |
| Före första användning | 55 | Färdigmat..... | 63 |
| Värma upp ugnen..... | 55 | Speciella maträtter..... | 63 |
| Rengöra tillbehören..... | 55 | Tina upp..... | 64 |
| Ställa in ugnen | 55 | Torkning..... | 64 |
| Ugnsfunktioner och temperatur..... | 55 | Konservering..... | 64 |
| Snabbuppvärmning..... | 55 | Akrylamid i livsmedel | 65 |
| Skötsel och rengöring | 55 | Provrätter | 65 |
| Rengöringsmedel..... | 55 | Bakning..... | 65 |
| Ta ut och sätta in ugnsstegar..... | 56 | Grilla..... | 65 |
| Haka av och hänga på ugnsluckan..... | 57 | | |
| Ta ur och sätta i luckglas..... | 57 | | |
| Felsökning | 58 | | |
| Felsökningstabell..... | 58 | | |
| Byta ugnslampor i taket..... | 58 | | |
| Lampglas..... | 58 | | |
| Service | 58 | | |

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

Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

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

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

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

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

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får

endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

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

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

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

Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra

ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.

- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

Risk för brännskador!

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

Skållningsrisk!

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

Risk för personskador!!

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

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till

elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.

- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontaktorna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Felorsaker

Obs!

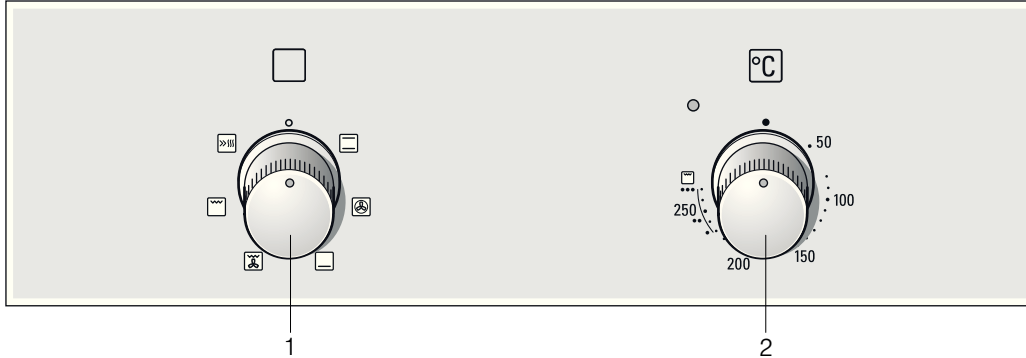
- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna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

Din nya ugn

Avsnittet lär dig om din nya ugn. Vi förklarar hur kontrollerna fungerar. Du får information om ugnsutrymmet och tillbehören.

Kontroller

Här är en överblick över kontrollerna. Utförandet beror på aktuell modell.



Förklaringar

- | | |
|---|---------------|
| 1 | Funktionsvred |
| 2 | Termostatvred |

Funktionsvred

Använd funktionsvredet och ställ in önskad ugnsfunktion. Funktionsvredet kan vridas åt höger eller vänster.

När du ställer in funktionsvredet tänds ugnslampan.

| Inställning | Funktion |
|-------------|--|
| 0 | Från Ugnen är avstängd. |
| | Över- och undervärme Bakning och ugnstekning kan endast ske på en fals. En inställning som passar bra för kakor och pizza i form eller på bakplåt samt magrare stekkött av nöt, kalv eller vilt. Värmen sprids jämnt under och ovanifrån. |
| | 3D-varmluft* Kakor, pizza, småkakor, muffins och smördeg kan bakas på två falsar samtidigt. Med hjälp av en fläkt med ringformiga värmeelement på ugnens baksida fördelas den uppvärmda luften jämnt i ugnen. |
| | Undervärme Med undervärmen kan du eftergrädda och bryna rätter underifrån. Värmen kommer underifrån. |
| | Cirkulationsluftsgrill Cirkulationsluftsgrillen är särskilt avsedd för grillning av fisk, fågel och stora köttstycken. Grillelementen och fläkten slår omväxlande på och av. Fläkten fördelar den varma luften runt maten. |
| | Plangrillning, stor yta Här kan flera bifvar, korvar, fiskfiléer och rostbröd köras samtidigt. Hela ytan under grillelementen hettas upp. |
| | Snabbuppvärmning För snabb uppvärmning av maträtter. |

* Ugnsfunktion i enlighet med energiklassning EN50304.

Termostatvred

Med temperaturreglaget kan du ställa in önskad temperatur och grilläge.

| Inställningar | Funktion |
|---------------|---|
| • | Från Ugnen är inte varm. |
| 50-270 | Temperaturintervall Temperaturen anges i °C. |
| •, ••, ••• | Grilläge Grillägen för grillen, stora ytor. • = läge 1, svag •• = läge 2, medel ••• = läge 3, kraftig |

När ugnen värms upp tänds lamporna ovanför termostatvredet. De slocknar när uppvärmningen är klar. Vid vissa inställningar lyser inte symbolen.

Grilläge

Vid plangrillning ställer du in ett grilläge med hjälp av termostatvredet.

Ugnsutrymme

Det sitter en ugnslampa inuti ugnsutrymmet. Kylfläkten skyddar ugnen mot överhettning.

Ugnslampa

Ugnslampan lyser när du använder ugnen. Genom att vrida funktionsvredet till önskad inställning kan ugnslampan tändas utan att ugnen värms upp.

Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakueras via luckan.

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

Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

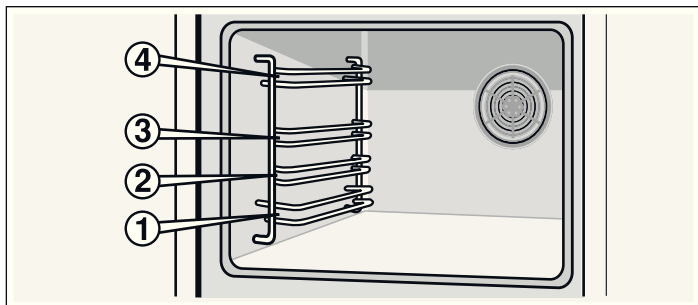
Dina tillbehör

De tillbehör som medföljer kan användas till en mängd olika maträtter. Men var noga med att kontrollera att tillbehöret placeras korrekt i ugnen.

För att du ska lyckas bättre med din matlagning och för att underlätta hanteringen finns det mängder av tillbehör att välja bland.

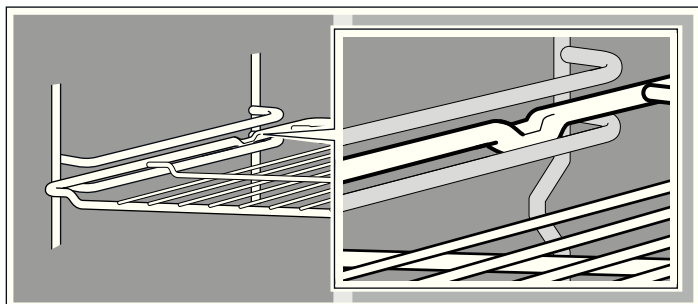
Sätta i tillbehöret

Tillbehöret kan placeras på 4 olika höjder inuti ugnen. Skjut alltid tillbehöret ända in, så att det inte har kontakt med luckglaslet.



När du drar ut tillbehöret halvvägs, så snäpper det fast. Nu kan du lätt ta ut maten ur ugnen.

Se upp med utbuktningen baktill på tillbehöret när du sätter in det i ugnen. Det är enda sättet att snäppa fast det.



Anvisning: Heta tillbehör kan bågna. Så snart tillbehören har svalnat återfår de sin ursprungliga form. Det påverkar inte funktionen.

Håll i bakplåten med båda händerna, en på varje sida, och skjut in den parallellt på ugnsstegen. Se till att bakplåten inte vrids åt höger eller vänster när du skjuter in den. Då blir det svårt att få in bakplåten och de emaljerade ytorna kan skadas.

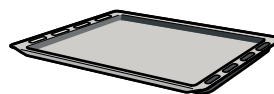
Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet. Uppge HZ-numret.



Galler

För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysade rätter.

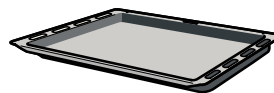
Skjut in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och böjningen vänd nedåt.



Emaljerad bakplåt

För kakor och småkakor.

Skjut in plåten med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.



Långpanna

För mjuka kakor, bakverk, djupfrysade maträtter och stora stekar. Kan även användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

Skjut in långpannan med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.

Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller hos service. Du hittar matchande produkter till din ugn i våra broschyrer eller på Internet. Tillgången på extratillbehör och möjlighet till internetorder kan variera från land till land. Det finns mer information i säljunderlagen.

Extratillbehören passar inte i alla enheter. Ange alltid fullständig enhetsbeteckning (E-nr) vid köp.

| Extratillbehör | Tillv.nr. | Funktion |
|------------------|-----------|---|
| Galler | HZ434000 | För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysade rätter. |
| Aluminiumbakplåt | HZ430001 | För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan. |
| Emaljplåt | HZ431001 | För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan. |
| Långpanna | HZ432001 | För mjuka kakor, bakverk, djupfrysade maträtter och stora stekar. Går även att sätta in under gallret för att fånga upp fett eller sky. Sätt in långpannan i ugnen med avfasningen mot ugnsluckan. |

Ugnslucka - extra säkerhetsåtgärder

Vid längre tillagningstider kan ugnsluckan bli mycket varm.

Om du har små barn bör du vara mycket uppmärksam när ugnen är igång.

Dessutom finns en skyddsmekanism som förhindrar direkt beröring med ugnsluckan. Detta specialtillbehör (440651) kan beställas av kundtjänst.

Luckspärr


En luckspärr medföljer vid leveransen. Luckspärren placeras under manöverpanelen. Mer information i monteringsanvisningen.

När luckan ska öppnas pressas luckspärren uppåt. Kontrollera att luckspärren låser ordentligt när du stänger ugnsluckan.

Före första användning

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat i ugnen första gången. Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

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.

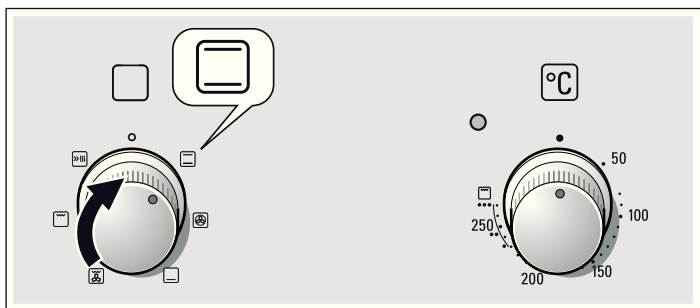
Ställa in ugnen

Du kan ställa in ugnen på olika sätt. Här förklarar vi hur du ställer in önskad ugnsfunktion och temperatur eller grilläge.

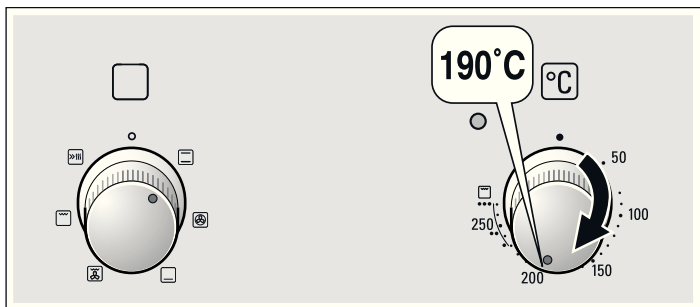
Ugnsfunktioner och temperatur

Exempel i bild: Över-/undervärme 190 °C

1. Ställ in önskad funktion med funktionsvredet.



2. Med temperaturreglaget kan du ställa in önskad temperatur eller välja ett grilläge.



Ugnen värms upp.

Stänga av ugnen

Ställ funktionsvredet i neutralläge.

Justera inställningar

Ugnsfunktion, temperatur och grilläge kan justeras efter behov.

Snabbuppvärmning

Vid snabbuppvärmning når ugnen inställd temperatur extra snabbt.

Använd snabbuppvärmningen vid inställda temperaturer över 100 °C.

Sätt inte in maten i ugnsutrymmet förrän snabbuppvärmningen är klar, så får du jämnare slutresultat.

1. Vrid funktionsvredet till .

2. Ställ in temperaturen med termostadvredet.

Ugnen slår på uppvärmningen inom några sekunder. Kontrollampen ovanför termostadvredet lyser.

Snabbuppvärmningen är klar

Kontrollampen ovanför termostadvredet slocknar. Sätt in maten i ugnen och ställ in den ugnsfunktion du vill ha.

Avbryta snabbuppvärmningen

Vrid funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

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.
- Skugggränderna 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

För att de olika ytorna inte ska skadas på grund av felaktig rengöring, bör du tänka på följande.

Vid rengöring av ugnen

- använd inga vassa eller slipande rengöringsmedel,
- inga rengöringsmedel med hög alkoholhalt,
- inga skursvampar,
- ingen högtryckstvätt eller ångtvätt.
- Diska inte lösa komponenter i diskmaskin.

Tvätta ur nya tvättsvampar noga innan de används första gången.

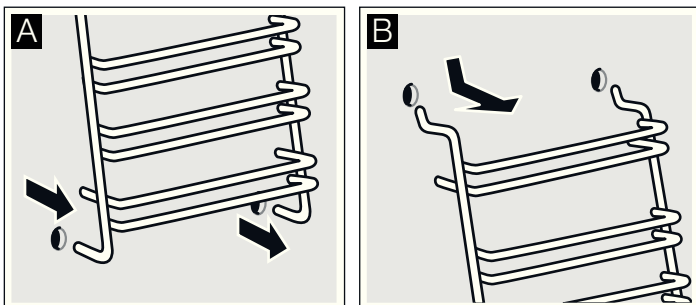
| | |
|---------------------------------------|---|
| Rostfri front | Tvätta av enheten med vatten och lite diskmedel. Tvätta alltid längs med den naturliga ådringen. Annars kan du orsaka repor. Torka med en mjuk trasa. Avlägsna kalk-, fett-, stärkelse- och äggvitfläckar omedelbart. Använd inte skurmedel, slipande svampar eller grova rengöringsdukar. Den rostfria fronten kan poleras med ett speciellt underhållsmedel. Se tillverkarens tips. Speciellt rengöringsmedel för rostfritt kan beställas hos vår kundtjänst eller köpas i fackhandeln. |
| Emaljytor och lackerade ytor | Tvätta av med varmt vatten och lite diskmedel. Torka med en mjuk trasa. |
| Knappar | Tvätta av med varmt vatten och lite diskmedel. Torka med en mjuk trasa. |
| Glasskiva | Kan rengöras med glasputs. Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel eller vassa metallföremål. De kan repa och skada glas-skivans yta. |
| Tätning | Tvätta av med en fuktig trasa. Torka med en mjuk trasa. |
| Ugnens insida | Rengör med varmt vatten eller vatten med lite vinäger. Vid stark nedsmutsning: Använd ugnrensmedel, men enbart på avsvalnade ytor. |
| Ugnslampans täckglas | Tvätta av med varmt vatten och lite diskmedel. Torka med en mjuk trasa. |
| Tillbehör | Blötlägg i varmt diskvatten. Rengör med en borste eller en svamp. |
| Bakplåt av aluminium (tillval) | Diska inte i diskmaskin. Använd aldrig ugnrensmedel. Undvik repor genom att aldrig vidröra metallytorna med knivar eller andra vassa föremål. Rengör genom att torka vågrätt med lite diskmedel och en fuktig glasrengöringsduk eller en mikrofiberduk. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig skurmedel, repande skursvampar eller grova rengöringsdukar. De repar bakplåten. |
| Barnsäkring (tillval) | Om ugnsluckan har barnsäkring måste den avlägsnas före rengöringen. Blötlägg alla plastdelar i varmt diskvatten och tvätta av dem med en tvättsvamp. Torka med en mjuk trasa. Vid kraftig nedsmutsning fungerar inte barnsäkringen som den ska. |
| Häll | Anvisningar om skötsel och rengöring finns i bruksanvisningen till din ugn. |

Ta ut och sätta in ugnsstegar

Vid rengöring kan du ta ut ugnsstegarna. Ugnen måste ha svalnat.

Haka loss ugnsstegarna

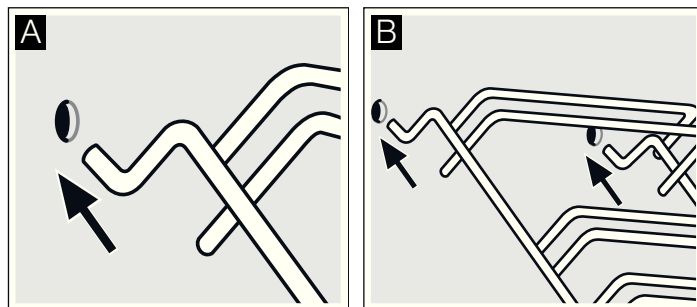
1. Dra ut stegen nedtill och dra den lite framåt. Dra ut förlängningsstiftet på den nedre delen av stegen ur fästhållet (bild A).
2. Fäll sedan upp stegen och lyft ut den försiktigt (bild B).



Rengör stegarna med diskmedel och en disksvamp. Använd en borste om stegarna är väldigt smutsiga.

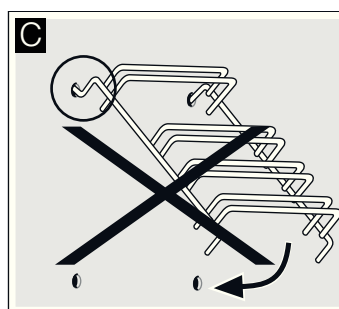
Haka i ugnsstegarna

1. Sätt försiktigt in de två hakarna i de övre hålen. (bild A-B)

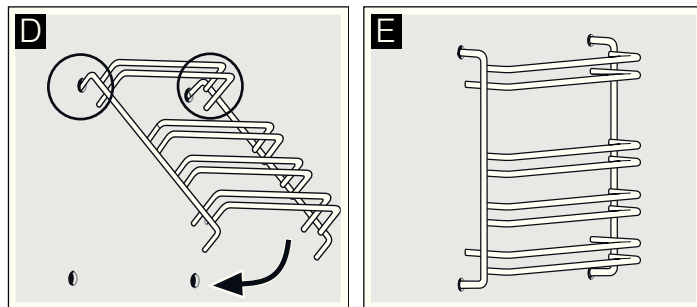


⚠ Felaktig montering!

Försök inte flytta stegarna förrän de två krokarna har förankrats helt i de övre hålen. Emaljen kan skadas och spricka (bild C).



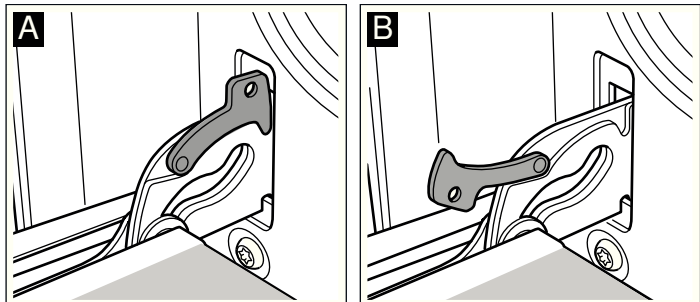
2. De två hakarna måste sitta på plats helt i de övre hålen. För nu stegen långsamt och försiktigt nedåt och haka i den i de nedre hålen (bild D).
 3. Haka i båda stegarna på väggarna inuti ugnen (bild E).
- Vid korrekt monterade ugnsstegar är avståndet mellan de två övre inskjutningshöjderna större.



Haka av och hänga på ugnsluckan

Du kan haka av ugnsluckan vid rengöring och för att ta ur luckglasen.

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.

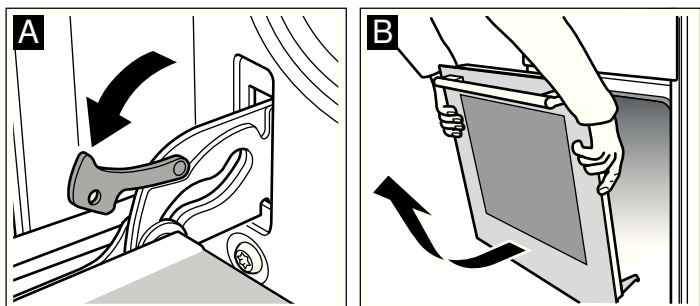


⚠ Risk för personskador!!

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

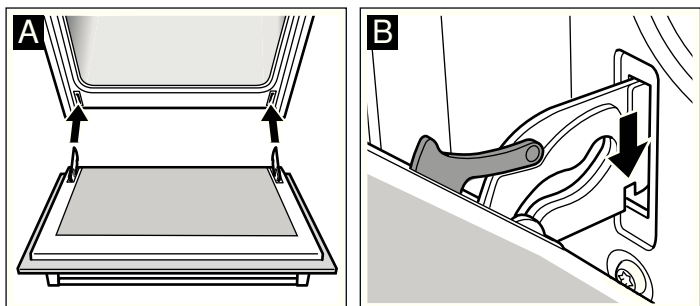
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



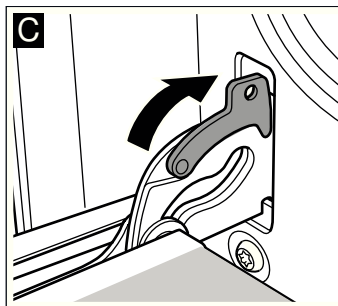
Hänga på luckan

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!!

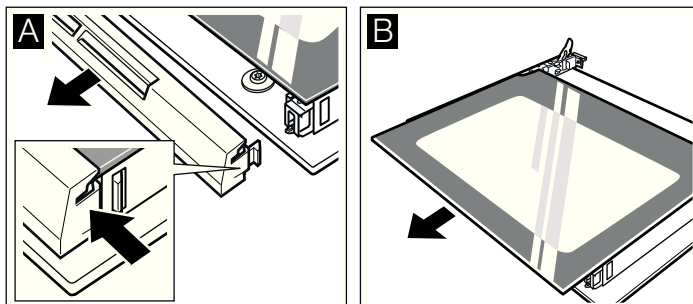
Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

Ta ur och sätta i luckglas

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

Demontering

1. Haka av ugnsluckan. Se avsnittet *Haka av ugnsluckan*. Lägg ugnsluckan med handtaget ned på en handduk.
2. Ta bort skyddet upptill på ugnsluckan. Tryck med fingrarna på vänster och höger sida. Dra ur skyddet (bild A).
3. Lyft och dra ur det övre luckglaset (bild B).



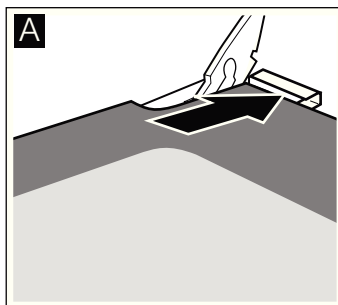
Rengör glaset med fönsterputs och mjuk trasa.

⚠ Risk för personskador!!

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

Montering

1. Ta tag i övre luckglasets sidor och skjut in snett bakåt. Glaset ska i öppningarna på undersidan. Den blanka ytan ska vara utåt, den råa ytan inåt. (bild A).



2. Sätt på skyddet upptill på ugnsluckan och tryck fast. Se till så att sidskärorna snäpper fast ordentligt.
3. Häng på ugnsluckan igen. Se avsnittet *Hänga på ugnsluckan*.

Använd inte ugnen förrän luckglasen är på plats som de vara ska igen.

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 lyckad, läs avsnittet *Vi har testat rätterna i vårt provkök*. Här hittar du massor med bra tips och information om tillagning, bakning och ugnstekning.

| Fel | Möjlig orsak | Åtgärd/information |
|----------------------|-----------------------------|---|
| Ugnen fungerar inte. | Trasig säkring. | Kontrollera i proppskåpet om säkringen är trasig. |
| | Strömavbrott. | Kontrollera om köksbelysningen resp. andra köksmaskiner fungerar. |
| Ugnen är inte varm. | Det är damm på kontaktarna. | Vrid vreden åt höger och vänster ett par gånger. |

Risk för stötar!!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara godkänd servicetekniker som får göra reparationer.

Obs!

Är sladden skadad, så måste den bli utbytt av tillverkaren, service eller någon med samma behörighet.

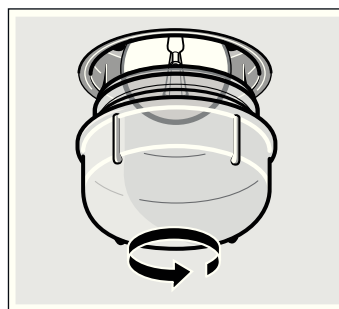
Byta ugnslampa i taket

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 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 kunnande. 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.

Åtgärder vid transport

Fäst alla rörliga delar i och på enheten med tejp som är lätt att ta bort. Skjut in alla tillbehör (t.ex. bakplåtar) på lämpligt ställe med en tunn kartongbit i kanterna, så att enheten inte skadas.

Lägg en kartongbit eller liknande mot fram- och baksidan inuti ugnen, så att insidan på glasluckan inte får en smäll. Fäst ugnsluckan med hjälp av tejpbitar mot ugnens sidor.

Spara enhetens originalförpackning. Transportera alltid enheten i originalförpackningen. Iakttag förpackningens transportpil.

Om originalförpackningen inte finns kvar

Packa in enheten i en ny förpackning, så att den skyddas mot eventuella transportskador.

Transportera enheten i upprätt läge. Håll inte i enhetens luckhandtag eller i anslutningarna på baksidan, eftersom de kan skadas. Placera inga tunga föremål ovanpå enheten.

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 former 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 förvärmningen.
- 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 kärl du 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

Baka på en fals

Om du bakar kakor och tårter får du bäst resultat med över-/undervärme

Om du bakar med 3D-varmluft placerar du kärnen på följande falsar:

- Kaka i kakform: Fals 2
- Kakor på bakplåt: Fals 3

Baka och ugnssteka på flera falsar

Använd funktionen 3D-varmluft .

Falsar vid bakning och ugnsstekning på 2 falsar:

- Långpanna: Fals 3
- Bakplåt: Fals 1

Rätter som sätts in i ugnen samtidigt behöver inte vara klara samtidigt.

I tabellen hittar du ett urval av maträtter.

Bakformer

Mörka metallformer fungerar bäst.

Ljusa, tunna metallformer eller glasformer förlänger gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformer. Silikonformer 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.

Förvärmer 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, °C | Tillagningstid, min. |
|-------------------------------------|-----------------|------|--------------|----------------|----------------------|
| Enkel sockerkaka | Långform | 2 | | 160-180 | 55-65 |
| Fin sockerkaka (t.ex. sandkaka) | Långform | 2 | | 155-175 | 65-75 |
| Mördegsbotten med kant | Springform | 1 | | 160-180 | 30-40 |
| Tårtbotten av sockerkakssmet | Pajform | 2 | | 160-180 | 25-35 |
| Biskvibotten | Springform | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Fruktkaka eller cheesecake, mördeg* | mörk springform | 1 | | 170-190 | 70-90 |
| Fin fruktkaka, sockerkakssmet | Springform | 2 | | 150-170 | 55-65 |
| Pajer* (t.ex. quiche/lökpaj) | Springform | 1 | | 180-200 | 50-60 |

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i enheten.

| Kakor på plåt | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid, min. |
|---|-------------------------------|------|--------------|-----------------|----------------------|
| Sockerkakssmet eller jäsdeg med torr fyllning | Långpanna | 3 | ☐ | 160-180 | 25-35 |
| | Bakplåt av emalj + långpanna* | 1+3 | ☒ | 150-170 | 40-50 |
| Sockerkakssmet eller jäsdeg med färsk frukt | Långpanna | 3 | ☐ | 140-160 | 40-50 |
| | Bakplåt av emalj + långpanna* | 1+3 | ☒ | 130-150 | 50-60 |
| Rulltårta (förvärmning) | Långpanna | 2 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| Vetelängd, 500 g mjöl | Långpanna | 2 | ☐ | 160-180 | 25-35 |
| Tysk stollen, 500 g mjöl | Långpanna | 3 | ☐ | 160-180 | 50-60 |
| Tysk stollen, 1 kg mjöl | Långpanna | 3 | ☐ | 150-170 | 90-100 |
| Strudel | Långpanna | 2 | ☐ | 180-200 | 55-65 |
| Pizza | Långpanna | 3 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | Bakplåt av emalj + långpanna* | 1+3 | ☒ | 150-170 | 35-45 |

** Om du bakar på två falsar, sätt alltid in långpannan på den övre falsen.

Bröd och småfranska

Håll aldrig vatten direkt i ugnen när den är varm.

Förvärm alltid ugnen när du bakar bröd, om inget annat anges.

| Bröd och småfranska | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid, min. |
|------------------------------|------------------------------|------|--------------|-----------------|----------------------|
| Matbröd, 1,2 kg mjöl | Långpanna | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 190 | 35-45 |
| Surdegsbröd, 1,2 kg mjöl | Långpanna | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 190 | 35-45 |
| Småfranska (t.ex. rågrallor) | Långpanna | 2 | ☐ | 180-200 | 15-20 |
| | Bakplåt av emalj + långpanna | 1+3 | ☒ | 160-180 | 15-25 |

** Om du bakar på två falsar, sätt alltid in långpannan på den övre falsen.

| Småkakor | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid, min. |
|------------|-------------------------------|------|--------------|-----------------|----------------------|
| Småkakor | Långpanna | 3 | ☐ | 150-170 | 10-20 |
| | Bakplåt av emalj + långpanna* | 1+3 | ☒ | 130-150 | 30-40 |
| Maräng | Långpanna | 3 | ☒ | 70-90 | 135-145 |
| Petit-chou | Långpanna | 2 | ☐ | 200-220 | 30-40 |
| Nötkakor | Långpanna | 3 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | Bakplåt av emalj + långpanna* | 1+3 | ☒ | 100-120 | 35-45 |
| Smördeg | Långpanna | 3 | ☒ | 190-210 | 20-30 |
| | Bakplåt av emalj + långpanna* | 1+3 | ☒ | 180-200 | 30-40 |

* Om du bakar på två falsar, sätt alltid in långpannan på den övre falsen.

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 färdig-gräddad. | 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.

Tips vid grillning

Grilla alltid i stängd ugn.

Förvärm grillen i ca. 3 minuter innan du lägger maten på grillen.

Lägg grillbitarna direkt på gallret. Om du bara grillar en grillbit, lägg den helst mitt på gallret. Skjut också in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsaften och håller ugnen ren.

Bakplåt eller långpanna kan inte ställas på fals 4. Vid höga temperaturer kan de deformeras och skada ugnen när du tar ut dem.

Använd helst jämnstora bitar när du grillar. Då bryns de jämnt och blir inte torra. Salta inte köttet förrän efter grillningen.

Vänd grillbitarna efter 2/3 tillagningstiden.

Grillelementet slår på och av hela tiden. Detta är normalt. Hur ofta detta sker beror på vilket grilläge du har ställt in.

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 for- mar | Fals | Ugnsfunktion | Tempertur °C, grilläge | Tillagningstid, min. |
|--------------------|--------|---------------------------|------|--------------|---------------------------|-------------------------|
| Nötkött | | | | | | |
| Nötstek | 1,0 kg | övertäckt | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 180-200 | 160 |
| Oxfilé, medium | 1,0 kg | öppen | 1 | | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 200-220 | 80 |
| Rostbiff, rosa | 1,0 kg | öppen | 1 | | 230-250 | 50 |
| Biffar, 3 cm, rosa | | Galler + långpanna | 4+1 | | 3 | 15 |
| Kalvkött | | | | | | |
| Kalvstek | 1,0 kg | öppen | 1 | | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180-200 | 140 |

| Kött | Vikt | Tillbehör och for- mar | Fals | Ugnsfunktion | Tempertur °C, grilläge | Tillagningstid, min. |
|-----------------------|--------|---------------------------|------|--------------|---------------------------|-------------------------|
| Fläskkött | | | | | | |
| utan svål (t.ex. bog) | 1,0 kg | öppen | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 170 |
| med svål (t.ex. bog) | 1,0 kg | öppen | 1 | | 180-200 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 190 |
| Kassler med ben | 1,0 kg | övertäckt | 1 | | 210-230 | 80 |

Lammkött

| | | | | | | |
|-------------------------|--------|-------|---|--|---------|-----|
| Benfri lammfiol, medium | 1,5 kg | öppen | 1 | | 170-190 | 120 |
|-------------------------|--------|-------|---|--|---------|-----|

Köttfärslimpa

| | | | | | | |
|----------|----------|-------|---|--|---------|----|
| Köttfärs | ca 750 g | öppen | 1 | | 180-200 | 70 |
|----------|----------|-------|---|--|---------|----|

Grillkorv

| | | | | | | |
|-----------|--|--------------------|-----|--|---|----|
| Grillkorv | | Galler + långpanna | 4+1 | | 3 | 15 |
|-----------|--|--------------------|-----|--|---|----|

Fågel

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Viktangivelserna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Om du grillar direkt på gallret skjuter du in långpannan på fals 1.

Vid anka och gås sticker du hål på skinnet under vingarna så att fett kan rinna ut.

Lägg fågeln med bröstet nedåt på gallret. Vänd hel fågel efter två tredjedelar av tiden.

Fågel blir särskilt knaprig och brun, om du vid slutet av stektiden penslar den med smör, saltvatten eller apelsinjuice

| Fågel | Vikt | Tillbehör och for- mar | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur °C, grilläge | Tillagningstid, min. |
|-------------------------|---------|---------------------------|------|--------------|----------------------------|-------------------------|
| Kycklinghalvor, 1-4 st. | à 400g | Galler | 2 | | 210-230 | 40-50 |
| Bitar av kyckling | à 250 g | Galler | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| Hel kyckling, 1-4 st. | à 1 kg | Galler | 2 | | 200-220 | 55-85 |
| Anka, hel | 1,7 kg | Galler | 2 | | 170-190 | 80-100 |
| Gås, hel | 3,0 kg | Galler | 2 | | 160-180 | 110-130 |
| Minikalkon, hel | 3,0 kg | Galler | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| 2 kalkonlår | à 800g | Galler | 2 | | 180-200 | 80-100 |

Fisk

Vänd fisken efter 2/3 av angiven tid.

Vänd inte hel fisk. Skjut in hel fisk med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggen uppåt. Ställ en halv potatis eller ett litet ugnsfast fat i buköppningen, så att fisken står ordentligt.

Vid grillning direkt på gallret kan du även skjuta in långpannan på fals 1. Den fångar upp vätskan i fisken och du håller ugnen ren.

| Fisk | Vikt | Tillbehör och for- mar | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur °C, grilläge | Tillagningstid, min. |
|--------------------------------|---------|---------------------------|------|--------------|----------------------------|----------------------|
| Fisk, hel | à 300 g | Galler | 3 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Galler | 2 | | 190-210 | 40-50 |
| | 1,5 kg | Galler | 2 | | 180-200 | 60-70 |
| Fisk i skivor, t.ex. kotletter | à 300 g | Galler | 4 | | 2 | 20-25 |

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 vattenången släpps ut via ångutsläppet. Ången kan bilda kondensvatten på den svalare manöverpanelen och skåpluckorna. |

Gratänger, varma mackor

Grillar du direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Du håller ugnen ren.

Ställ alltid kärlet på gallret.

När du gör gratänger så beror tillagningstiden på formens storlek samt höjden på gratängen. Tabellvärdena är bara riktvärden.

| Maträtt | Tillbehör och formar | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid, min. |
|---|----------------------|------|--------------|-----------------|----------------------|
| Gratänger | | | | | |
| Puddingar | Gratängform | 2 | ☐ | 170-190 | 50-60 |
| Makaronilåda | Gratängform | 2 | ☐ | 210-230 | 25-35 |
| Gratäng | | | | | |
| Potatisgratäng på rå potatis, max. 2 cm hög | Gratängform | 2 | ☒ | 150-170 | 50-60 |
| | 2 gratängformar* | 1+3 | ☒ | 160-180 | 60-80 |
| Rostat bröd | | | | | |
| Rostat bröd, 12 st. | Galler | 4 | ☐ | 3 | 4-5 |
| Gratinerat bröd, 12 st. | Galler | 3 | ☐ | 3 | 5-8 |

* Extra bakplåtar och galler kan beställas från kundservice eller köpas i fackhandeln.

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 | Tillagningstid, min. |
|---------------------------|-----------|------|--------------|-----------------|----------------------|
| Strudel med fruktfyllning | Långpanna | 3 | ☒ | 190-210 | 45-55 |
| Pommes frites | Långpanna | 3 | ☐ | 210-230 | 25-30 |
| Pizza | Galler | 2 | ☐ | 200-220 | 15-20 |
| Pizzabaguette | Galler | 2 | ☒ | 190-210 | 15-20 |

Obs!

Vid tillagning av frysta maträtter kan långpannan deformeras. Det beror på de stora temperaturskillnaderna mellan tillbehören. Deformationen går tillbaka under tillagningen.

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 ungsbotten 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 ungsbotten | ☒ | förvärm till 50 °C 50 °C | 5 min. 8 timmar |
| Jäsa deg | Ställ en värmebeständig form | på ungsbotten | ☒ | förvärm till 50 °C Stäng av ugnen och sätt in degen | 5-10 min. 20-30 min. |

Tina upp

Hur lång tid det tar att tina beror på livsmedlets typ och volym.
Se tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Ta ur livsmedlet ur förpackningen och lägg i lämpligt kärl; ställ på gallret.

Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

| Fryst livsmedel | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur |
|---|-----------|------|--------------|--------------------------------------|
| t.ex. gräddtårta, smörkrämstårta, tårta med choklad- eller socker- glasyr, frukt, kyckling, korv och kött, bröd, frallor, kakor och andra bakverk | Galler | 2 | | Låt termostatvredet vara avstängt |

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.

Bakning

Baka på 2 falsar:

Sätt alltid långpannan över bakplåten.

Spritsade kakor (t.ex. brüsselkex):

Rätter som sätts in i ugnen samtidigt behöver inte bli klara samtidigt.


Äppelkaka med lock, fals 1:








Placera de mörka springformarna diagonalt.

Äppelkaka med lock, fals 2:

Flytta den mörka formen.

Kakor i springformar:

Grädda med över-/undervärme  på fals 1. Du kan använda långpannan i stället för gallret, och ställa springformen på den.

| Maträtt | Tillbehör och formar | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid, min. |
|-----------------------|--|------|---|-----------------|----------------------|
| Spritskakor | Långpanna | 3 |  | 150-170 | 20-30 |
| | Bakplåt av emalj + långpanna** | 1+3 |  | 140-160 | 35-45 |
| Småkakor | Långpanna | 3 |  | 150-170 | 25-35 |
| Småkakor, förvärmning | Bakplåt av emalj + långpanna** | 1+3 |  | 140-160 | 30-40 |
| Biskvibotten | Springform | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Äppelpaj | Långpanna + 2 springformar Ø 20 cm*** | 1 |  | 190-210 | 70-80 |
| | 2 galler* + 2 springformar Ø 20 cm*** | 1+3 |  | 170-190 | 65-75 |



* Extra galler kan beställas som specialtillbehör från kundservice eller i fackhandeln.

** Om du bakar på två falsar, sätt alltid in universalpannan på den övre falsen.

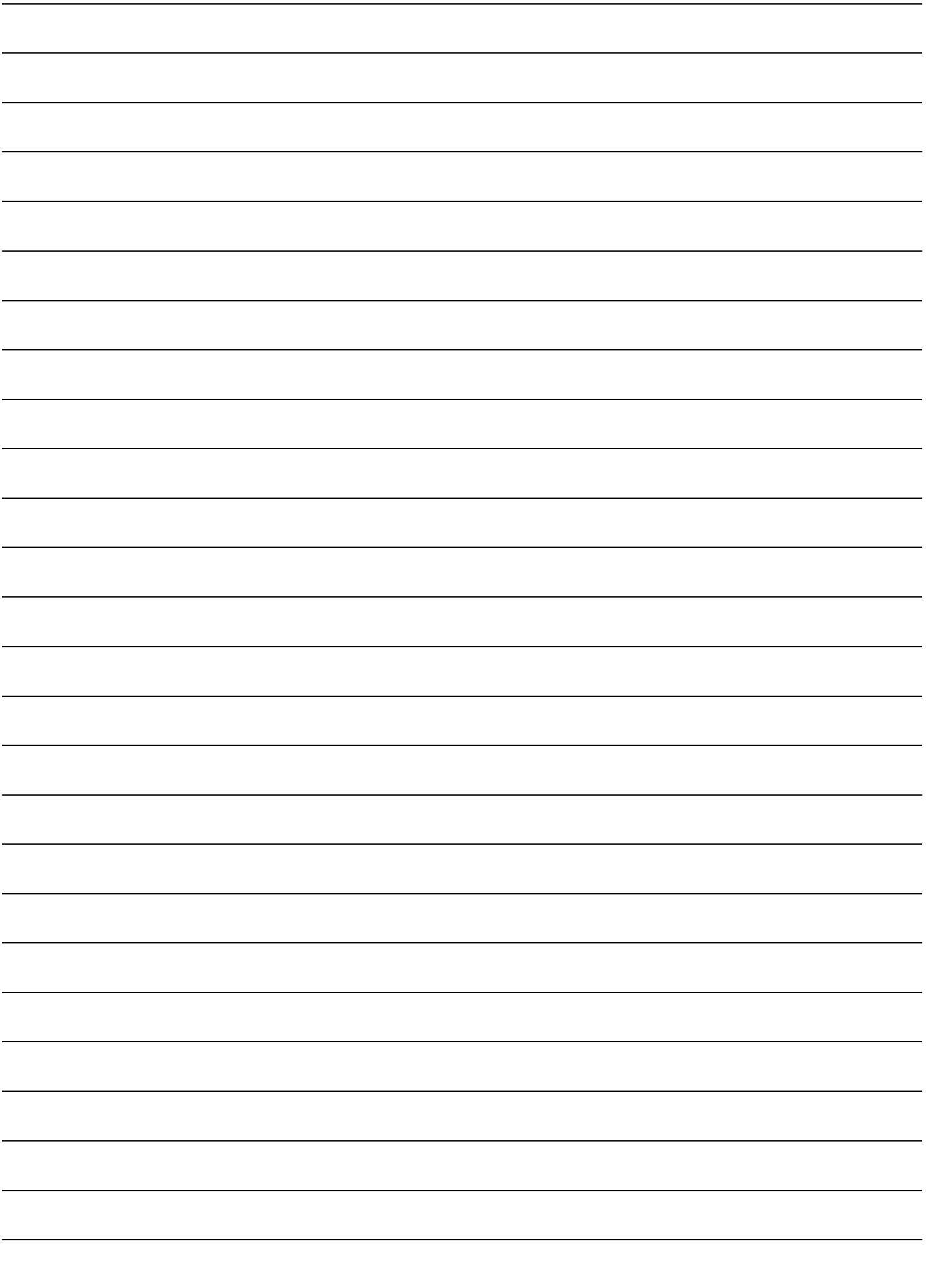
*** Placera kakformarna diagonalt på tillbehöret.

Grilla

Grillar du direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsaften så att du håller ugnen ren.

| Maträtt | Tillbehör och formar | Fals | Ugnsfunktion | Grilläge | Tillagningstid, min. |
|---|----------------------|------|---|----------|----------------------|
| Rostat bröd 10 min. förvärmning | Galler | 4 |  | 3 | 1/2-2 |
| Hamburgare, 12 st.* utan förvärmning | Galler + långpanna | 4+1 |  | 3 | 25-30 |

* Vänd efter 2/3 tiden





Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000724689 01 250192