

[fi] Käyttöohje 3
[no] Bruksveiledning 19
[sv] Bruksanvisning 35



HE301.2S

Kalusteisiin sijoitettava liesi
Innebygd komfyr
Inbyggnadshäll

SIEMENS

| | |
|---|-----------|
| Tärkeitä turvaohjeita | 3 |
| Vaurioiden syyt | 4 |
| Uusi uunisi | 5 |
| Ohjauspaneeli | 5 |
| Toimintovalitsin | 5 |
| Lämpötilanvalitsin | 5 |
| Keittoalueiden tehonvalitsimet | 5 |
| Uunitila | 6 |
| Varusteet | 6 |
| Varusteen asettaminen paikalleen | 6 |
| Lisävarusteet | 6 |
| Luukun lukitsin | 7 |
| Ennen ensimmäistä käyttöä | 7 |
| Uunin kuumentaminen | 7 |
| Varusteiden puhdistus | 7 |
| Keittotason säätäminen | 7 |
| Uunin säätäminen | 7 |
| Uunitoiminnot ja lämpötila | 7 |
| Pikakuumennus | 7 |
| Hoito ja puhdistus | 8 |
| Puhdistusaine | 8 |
| Ristikoiden irrotus ja asennus | 8 |
| Uuninluukun irrotus ja asennus | 9 |
| Luukun lasien irrotus ja asennus | 9 |
| Ohjeita toimintahäiriöiden varalle | 10 |
| Häiriötaulukko | 10 |
| Uunin katossa olevan uunilampun vaihto | 10 |
| Lasisuojus | 10 |

| | |
|---|-----------|
| Huoltopalvelu | 10 |
| Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.) | 10 |
| Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet | 11 |
| Energiansäästö | 11 |
| Ympäristöystävällinen hävittäminen | 11 |
| Kuljetuksen aikana huomioitavat toimenpiteet | 11 |
| Testattu koekeittiössämme | 11 |
| Kakut ja leivonnaiset | 11 |
| Leipomisvihjeitä | 13 |
| Liha, lintu, kala | 13 |
| Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta | 15 |
| Paistokset, gratiinit, paahtoleivät | 15 |
| Valmistuotteet | 16 |
| Muita ohjeita | 16 |
| Sulatus | 16 |
| Kuivatus | 17 |
| Umpioiminen | 17 |
| Akryyliamidi elintarvikkeissa | 18 |
| Testiruoat | 18 |
| Paistaminen | 18 |
| Grillaus | 18 |

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 myöhempää 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 liittämisestä johtuvia vaurioita.

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

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!

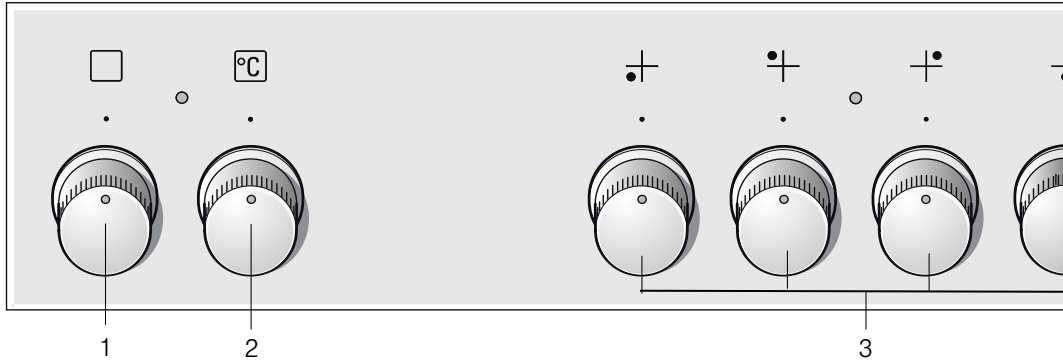
- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoajat 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 |
| 3 | Valintakatkaisin |

Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella säädät uunitoiminnon. Voit kääntää toimintovalitsinta oikealle tai vasemmalle.

Uunilamppu syttyy, kun kytket toimintovalitsimen päälle.

| Asennot | Toiminto | |
|---------|---------------------------|---|
| 0 | Pois päältä | Uuni on kytketty pois päältä. |
| | Ylä- ja alalämpö | Paistaminen on mahdollista vain yhdellä tasolla. Tämä asetus sopii vuokakakuille ja pizzoille vuossa tai pellillä sekä rasvattomille naudan-, vasikan ja riistapaistipaloille. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. |
| | 3D-kiertoilma* | Kakut, pizzat, pienleivonnaiset, muffinsit ja voitaikinan voit paistaa samanaikaisesti kahdella tasolla. Kuuma ilma jakautuu uunin takaseinällä oleva rengaslämmityselementin ja puhaltimen avulla tasaisesti. |
| | Alalämpö | Alalämmöllä voit jälkipaistaa tai -ruskistaa ruokia alhaalta. Lämpö tulee alhaalta. |
| | Kiertoilmagrillaus | Kiertoilmagrillaus sopii erityisesti kalan, linnun ja suurien lihapalojen grillaukseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Puhallin pyörittää kuumen ilman ruokien ympärille. |
| | Tasogrillaus, suuri pinta | Tällä tavoin voidaan grillata suurempia määriä pihvejä, makkaroita, kalaa ja kuorruttaa paahtoleipiä. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee. |
| | Pikakuuminen | Ruokien nopea kuumentaminen. |

* Uunitoiminto energiatehokkuusluokan EN50304 mukaan.

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella voit asettaa haluamasi lämpötilan ja grillaustehon.

| Asennot | Toiminto | |
|------------|----------------|--|
| • | Pois päältä | Uuni ei ole kuuma. |
| 50-270 | Lämpötila-alue | Lämpötila °C. |
| •, ••, ••• | 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.

Keittoalueiden tehonvalitsimet

Neljällä keittoalueen tehonvalitsimella säädät kunkin keittoalueen lämmitystehon.

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

Kun kytket keittoalueen päälle, merkkivalo palaa.

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.

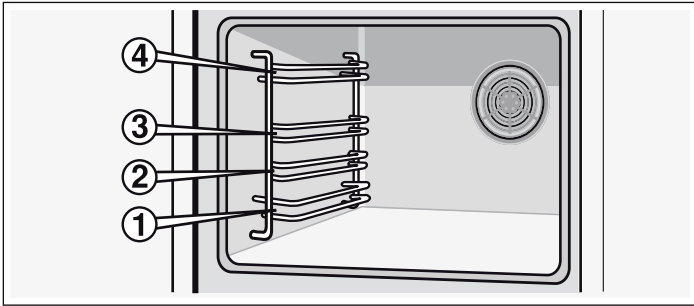
Varusteet

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.

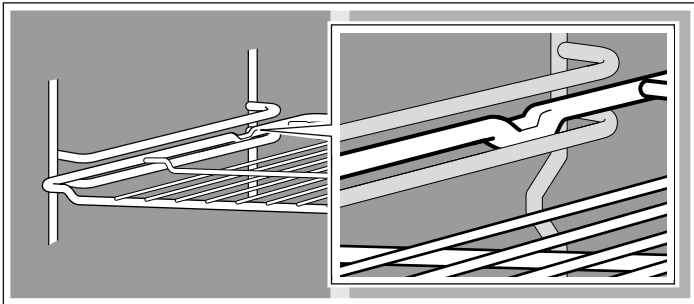
Varusteen asettaminen paikalleen

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 molemmin käsin 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.



Ritilä

Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.

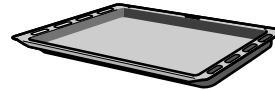
Työnnä ritilä uuniin avoin sivu uuninluukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.



Emaloitu leivinpelti

Kakuille ja pikkuleiville.

Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



Uunipannu

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

Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.

Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai alan liikkeistä.

Esitteistämme tai Internetistä löydät erilaisia uuniin soveltuvia tuotteita. Lisävarusteiden saatavuus tai tilausmahdollisuudet Internetin kautta vaihtelevat maittain. Tätä koskevat tiedot löydät myyntiasiakirjoista.

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

| Lisävarusteet | HZ-numero | Toiminto |
|-------------------------|-----------|---|
| Ritilä | 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 ritilän 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 käytettäessä.

Käytettävissä on lisäksi turvavaruste, joka estää uuninluukun suoran kosketuksen. 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 astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.

Keittotason säätäminen

Keittotason mukana on käyttöohjekirja. Siitä löydät tärkeää tietoa turvallisuudesta, tarkat säätöohjeet ja runsaasti tietoa hoidosta ja puhdistuksesta.

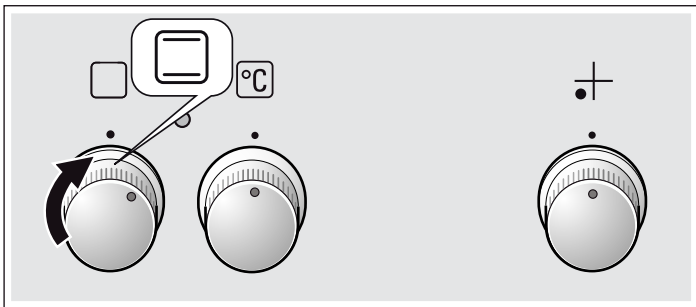
Uunin säätäminen

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

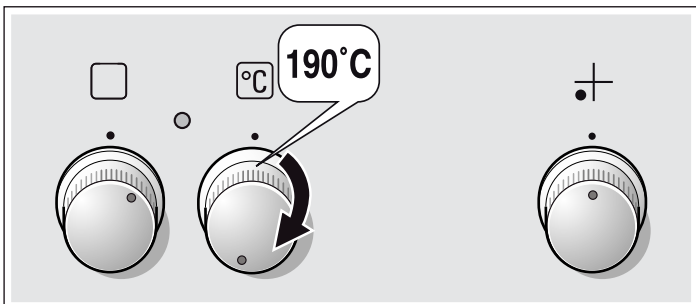
Uunitoiminnot ja lämpötila

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö 190 °C.

1. Aseta haluamasi uunitoiminto toimintovalitsimella.



2. Lämpötilanvalitsimella voit asettaa haluamasi lämpötilan tai grillaustehon.



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

- Laiteen 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!

Huuhtelee uudet sienet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.

Teräsetupaneelit

Pyyhi laite vedellä, jossa on vähän astianpesuainetta. Pyyhi aina luonnollisten kuvien 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 naarmuttaa 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

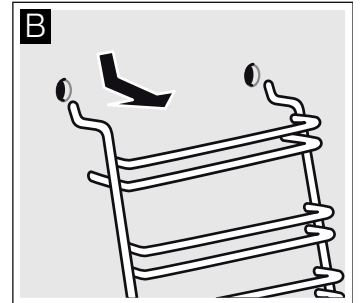
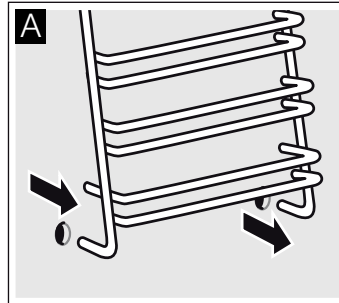
Hoito- ja puhdistusohjeet löydät liedon käyttöohjeesta.

Ristikoiden irrotus ja asennus

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

Ristikoiden irrottaminen

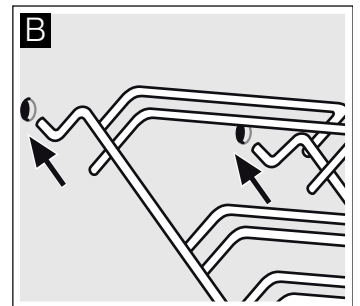
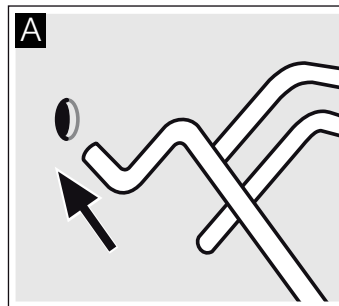
1. Vedä ristikko alhaalta pois paikaltaan ja vedä sitä hiukan eteenpäin. Vedä ristikon alapuolella olevat jatkotapit pois kiinnitysaukoista (kuva A).
2. Käännä sen jälkeen ristikko ylös ja ota se varovasti ulos (kuva B).



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

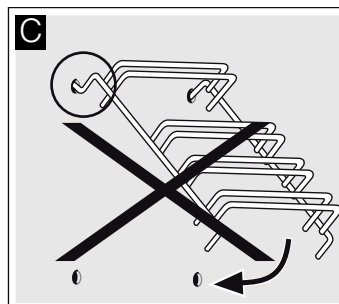
Ristikoiden asentaminen

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



⚠ Virheellinen asennus!

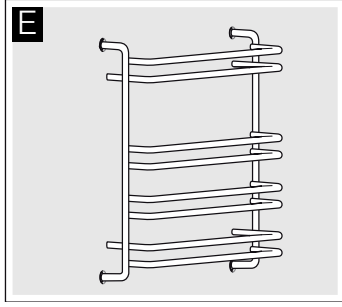
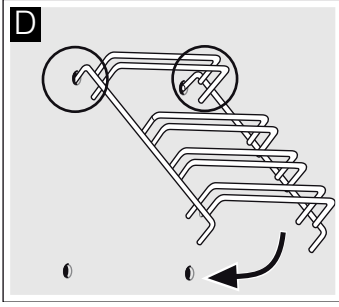
Älä liikuta ristikkoa ennen kuin molemmat koukut ovat kiinnittyneet kunnolla ylempiin reikiin. Emali voi vaurioitua ja murtua (kuva C).



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).

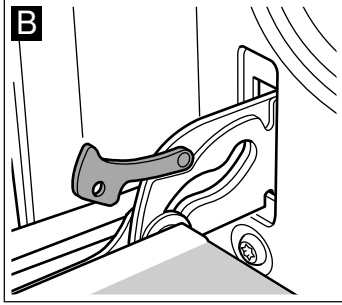
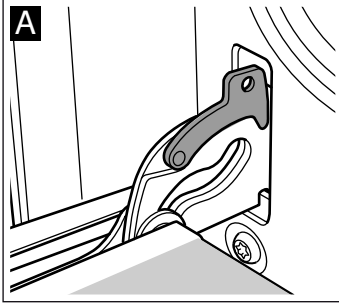
Kun ristikot on asennettu oikein, kahden ylempään kannatinkorkeuden välinen etäisyys on suurempi.



Uuninluukun irrotus ja asennus

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

Uuninluukun saranoidissa 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.

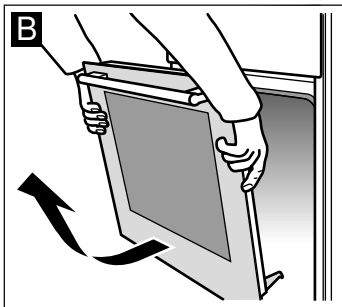
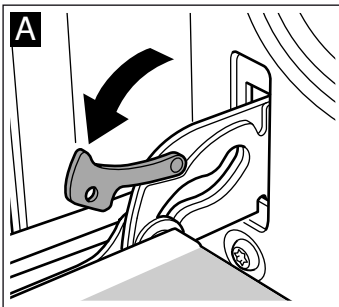


⚠ Loukkaantumisvaara!

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

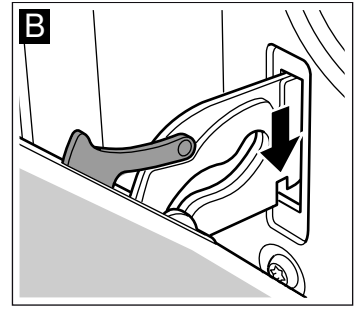
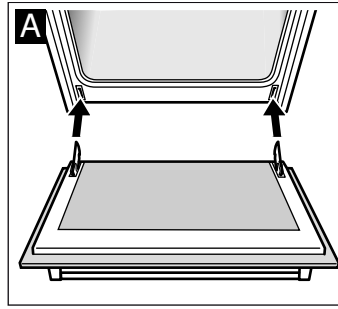
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



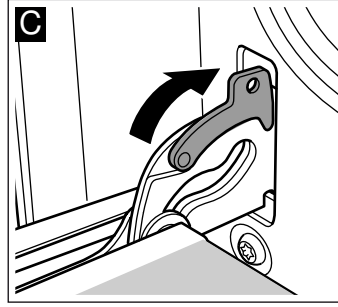
Luukun asennus

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!

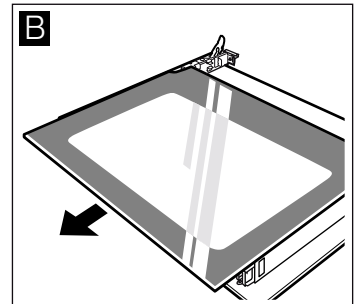
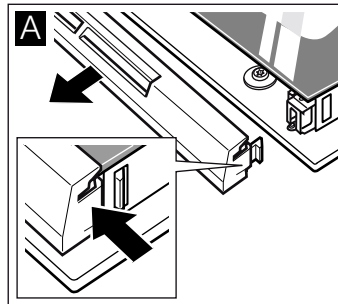
Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

Luukun lasien irrotus ja asennus

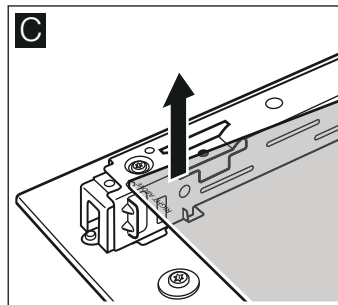
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrotus

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



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



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

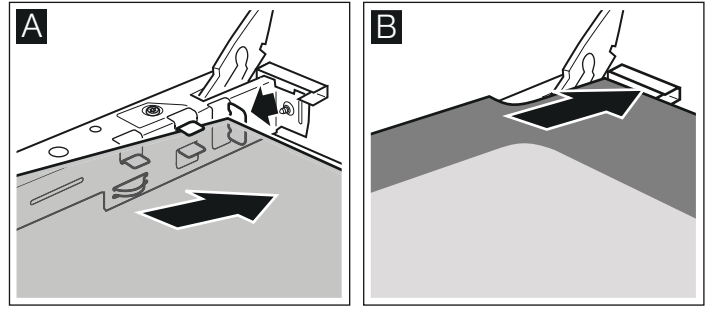
⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Asennus

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

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



3. Laita suojus paikalleen ja paina se kiinni.
4. Laita uuninluukku paikalleen.

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

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

Häiriötaulukko

Jos 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. Sähkökatko. | Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake palanut. 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.

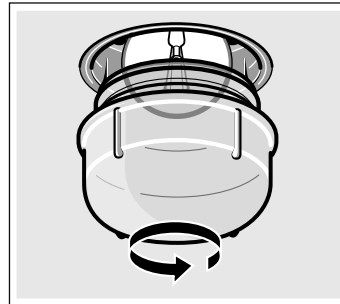
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

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 keittiöpöyhy kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
2. Kierrä lampun suojus vastapäivään irti.



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

Lasisuojus

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

Huoltopalvelu

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

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

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

E-nro

FD-nro

Huoltopalvelu ☎

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
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.



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

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

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 sisäsvun 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 suojarahkukseen, 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 taikinan määrästä ja laadusta. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Kokeile ensin alempaa arvoa. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla keralla tarvittaessa korkeampi arvo.

Paistoaajat lyhenevät 5-10 minuuttia, kun esilämmität uunin.

Lisätietoja löydät kohdasta *Leipomisvihjeitä* taulukkojen jälkeen.

| Vuokakakut | Vuoka | Korkeus | Uuni- toiminto | Lämpötila, °C | Kesto, minuutteina |
|---|---------------------------|---------|----------------|---------------|--------------------|
| 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/sipuli- lipiras) | Irtopohjavuoka | 1 | ☐ | 180-200 | 50-60 |

* Anna kakun jäähtyä uunissa n. 20 minuuttia.

| Kakut pellillä | Varusteet | Korkeus | Uuni- toiminto | Lämpötila °C | Kesto, minuutteina |
|--|-----------------------------------|---------|----------------|--------------|--------------------|
| Sokerikakku- tai hiivataikina kuivalla täyteellä | 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, minuutteina |
|-------------------------------|----------------------------------|---------|----------------|--------------|--------------------|
| 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, minuut- teina |
|------------------|-----------------------------------|---------|----------------|--------------|----------------------|
| 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 maini- tun 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 mata- lammaksi. Noudata ohjeen sekoitusaikojia. |
| Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reu- noilta matalammaksi. | Älä voitele irtopohjavuoran reunaa. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä. |
| Kakku on päältä liian tumma. | Laita kakku alemmalle kannatinkorkeudelle, valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa. |
| Kakku on liian kuiva. | Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. Kostuta se hedelmämehulla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paisto- aikaa. |
| Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen). | Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpöti- lassa vähän kauemmin. Esipaista ensin pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä päällyste päälle. Noudata ohjetta ja paistoaik- oja. |
| Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti. | Valitse hieman alhaisempi lämpötila, silloin leivonnainen paistuu tasaisemmin. Paista her- kät leivonnaiset ylä-/alalämmöllä ☐ yhdellä tasolla. Myös reunojen yli ulottuva leivinpä- peri voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. |
| Hedelmäkakku on alapuolelta liian vaa- lea. | Laita kakku seuraavalla keralla yhtä tasoa alemmaksi. |
| Hedelmämehu valuu reunojen yli. | Käytä seuraavalla keralla syvempää uunipannua. |
| Hiivataikinasta valmistetut pienleivonnai- set 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 muo- dostuu kondenssivettä. | Paistamisen yhteydessä voi muodostua vesihöyryä. Se poistuu luukun kautta. Vesihöyry voi tiivistyä ohjauspaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä. Ilmiö on fyysikaalinen. |

Liha, lintu, kala

Astia

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

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

Jos käytät emaloituja paistovuokia, lisää hieman enemmän nestettä.

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

Taulukoiden tiedot:

Astia ilman kantta = avoin

Kannellinen astia = suljettu

Laita astia aina ritilän keskelle.

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

Paistaminen

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

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

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

Teräksiset paistovuokat soveltuvat vain varauksin. Liha kypsyy 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 $\frac{2}{3}$ annetusta ajasta on kulunut.

Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä. Tämä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetystä 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 °C, grilliteho | 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 |
| 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 |
| Jauheliha | | | | | | |
| 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.

Pistele 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 paistoajan loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.

| Lintu | Paino | Varusteet ja astiat | Korkeus | Uuni- toiminto | Lämpötila °C, grillausteho | Kesto, minuut-teina |
|------------------------------|---------|---------------------|---------|----------------|----------------------------|---------------------|
| 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 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, minuut-teina |
|---------------------------------|---------|---------------------|---------|----------------|----------------------------|---------------------|
| 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 valeltaessa muodostuu vesihöyryä. | Kyseessä on normaali fysikaalinen ilmiö. Suuri osa vesihöyrystä poistuu höyrynpöiston 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, minuut-teina |
|------------------------------------|---------------------|---------|----------------|--------------|---------------------|
| Paistokset | | | | | |
| Paistos, makea | Paistosvuoka | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Pastapaistos | Paistosvuoka | 2 | | 210-230 | 25-35 |
| Gratiini | | | | | |
| Perunagratiini raaoista aineksista | Paistosvuoka | 2 | | 150-170 | 50-60 |
| Korkeus enint. 2 cm | 2 paistosvuokaa* | 1+3 | | 160-180 | 60-80 |

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

| Ruokalaji | Varusteet ja astiat | Korkeus | Uuni- toiminto | Lämpötila °C | Kesto, minuut- teina |
|-------------------------------------|---------------------|---------|---|--------------|----------------------|
| 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, minuut- teina |
|----------------------------|-----------|---------|---|--------------|----------------------|
| Struudeli hedelmätytteellä | 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. Syynä 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



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

4. Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.

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

Hiivataikin kohottaminen

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


| Ruokalaji | Astia | Uunitoi- minto | Lämpötila | Kesto |
|----------------------------|----------------------|--|---|-----------------------|
| Jogurtti | Kupit tai lasipurkit | laita uunin pohjalle  | 50 °C esilämmitys 50 °C | 5 min 8 h |
| Hiivataikin kohottami- nen | 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 | Uuni- toiminto | Lämpötila |
|--|-----------|---------|---|--|
| Esim. kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tortut, hedelmät, broileri, makkara ja liha, leipä, sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset | Ritilä | 2 |  | Lämpötilanvalitsinta ei kytketä 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 umpioituneet hedelmät happanevat.

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

Vihannekset

Kun kupliminen purkeissa alkaa, säädä lämpötilaksi 120 -

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

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

Lasipurkkien poistaminen uunista

Poista lasipurkit umpioimisen jälkeen pois uunista.

Huomio!

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

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

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

Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi.

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

Paistaminen

Paistaminen 2 tasolla:

Työnnä uunipannu aina leivinpellin päälle.

Pursotin pikkuleivät:

Samaan aikaan uuniin laitettujen ruokien ei tarvitse olla samanaikaisesti valmiita.


Kannellinen omenapiirakka, korkeus 1:








muuta tumman irtopohjavuon paikkaa, työnnä viistosti uuniin.

Kannellinen omenapiirakka, korkeus 2:

muuta tumman irtopohjavuon paikkaa.

Kakku metallisessa irtopohjavuoassa:

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

| Ruokalaji | Varusteet ja astiat | Korkeus | Uuni- toiminto | Lämpötila °C | Kesto, minuutteina |
|--------------------------|--|---------|---|--------------|--------------------|
| Pursotin pikkuleivät | 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 | Irtopohjavuoka | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Omenapiirakka | Uunipannu + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm* | 1 |  | 190-210 | 70-80 |
| | 2 ritilää + 2 irtopohjavuokaa 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 | 1/2-2 |
| Hampurilainen, 12 kpl* ilman esilämmitystä | Ritilä + uunipannu | 4+1 |  | 3 | 25-30 |

* Käännä kun 2/3 ajasta on kulunut

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Viktige sikkerhetsanvisninger | 19 | Kundeservice | 27 |
| Årsaker til skader..... | 20 | E-nummer og FD-nummer..... | 27 |
| Din nye stekeovn | 21 | Energi- og miljøtips | 27 |
| Betjeningspanel..... | 21 | Energisparing..... | 27 |
| Funksjonsvelger..... | 21 | Miljøvennlig håndtering..... | 27 |
| Temperaturvelger..... | 21 | Ta hensyn til følgende under transport..... | 27 |
| Kokeplatebrytere..... | 21 | 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..... | 22 | 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 |
| Innstilling av kokesone | 23 | Tørking..... | 33 |
| Stille inn stekeovnen | 23 | Konservering..... | 33 |
| Varmetyper og temperatur..... | 23 | Akrylamid i matvarer | 34 |
| Hurtigoppvarming..... | 23 | Testretter | 34 |
| Vedlikehold og rengjøring | 24 | Baking..... | 34 |
| Rengjøringsmidler..... | 24 | Grilling..... | 34 |
| Sett inn og ta ut stigene..... | 24 | | |
| 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..... | 26 | | |
| Glassdeksel..... | 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 saftige fruktbarer. 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.

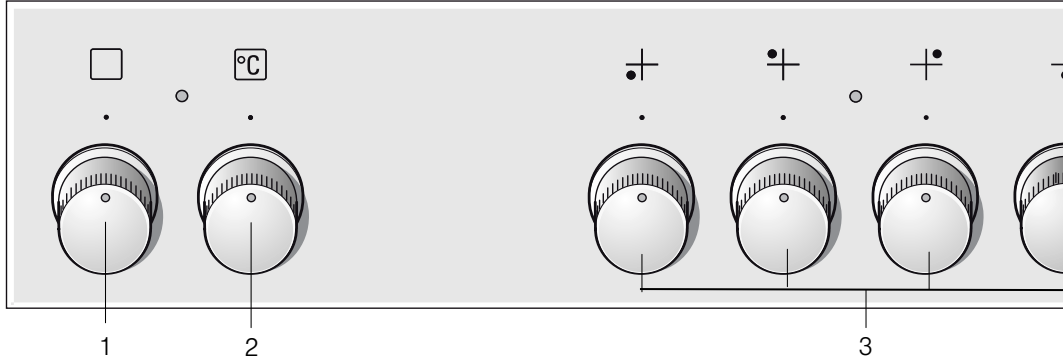
Din nye stekeovn

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 |
| 3 | Valgbryter |

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. |
| <input type="checkbox"/> 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. |
| <input checked="" type="checkbox"/> 3D-varmluft* | Kaker, pizza, småkaker, muffins og butterdeig egner seg godt til steking på to høyder samtidig. Ved hjelp av en ventilator med ringformet varmelement i stekeovnens bakvegg fordeles den oppvarmede luften jevnt i ovnsrommet. |
| <input type="checkbox"/> Undervarme | Med undervarme kan du ettersteke og brune rettene fra undersiden. Temperaturen kommer nedenfra. |
| <input checked="" type="checkbox"/> 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. |
| <input type="checkbox"/> Flategrilling, stor flate | Du kan grille flere biffer, pølser, fisk og toast. Hele flaten under grillelementet blir varmet opp. |
| <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 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.

Kokeplatebrytere

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

| Posisjon | Betydning |
|--|--|
| 0 Nullstilling | Kokeplaten er slått av. |
| 1-9 Koketrinn | 1 = laveste effekt 9 = høyeste effekt |
| <input type="checkbox"/> Innkobling | Slå på stekesonen. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Innkobling | Koble inn den store tokrets-kokeplaten. |

Når du slår på en kokeplate, lyser kontrollampen.

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.

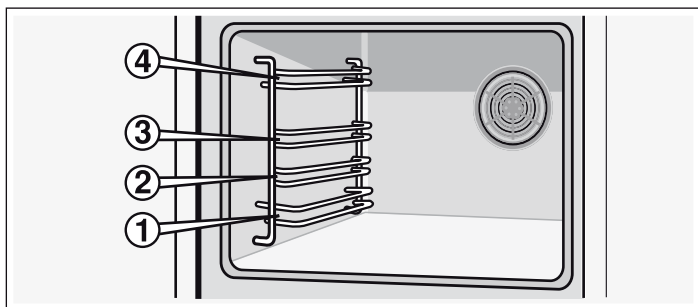
Ditt tilbehør

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.

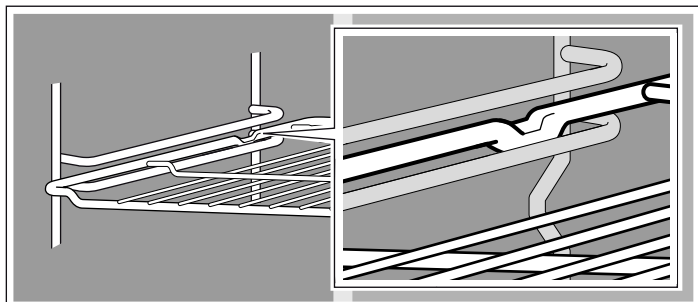
Innsetting av tilbehøret

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 dypfrosne retter.

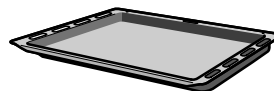
Sett inn risten med den åpne siden mot stekeovnsdøren og den krumme delen ned .



Emaljebrett

Til kaker og småkaker.

Sett inn stekebrettet med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



Universalpanne

Til saftige kaker, bakverk, dypfrosne 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 variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.

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

| 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 kapitlet *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.

Innstilling av kokesone

Det følger en egen bruksanvisning med kokesonen. Der finner du viktig informasjon om sikkerhet, en detaljert anvisning om

innstillinger og utførlig informasjon om vedlikehold og rengjøring.

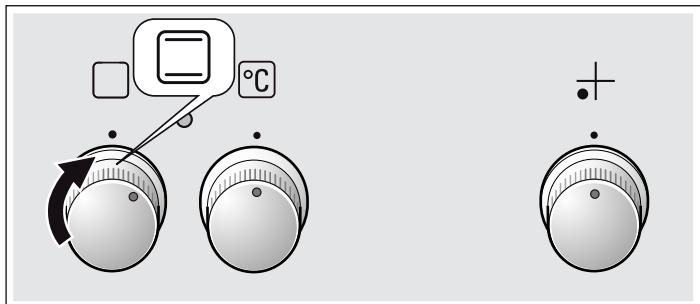
Stille inn stekeovnen

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

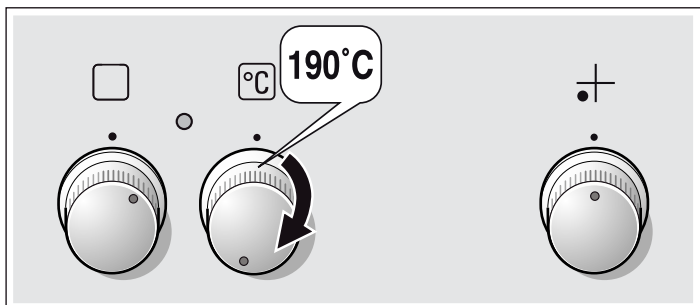
Varmetyper og temperatur

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 stekeresultat 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 stekeovnslampan.
- 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.

| | |
|--|---|
| Fronten 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 (ekstrautstyr)

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 (ekstrautstyr)

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

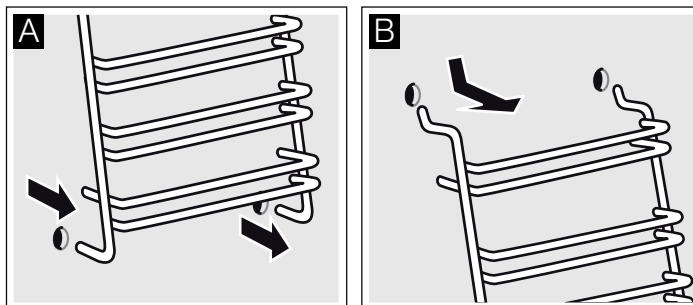
Du finner informasjon om vedlikehold i bruksanvisningen for platetoppen.

Sett inn og ta ut stigene

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

Slik tar du ut stigene

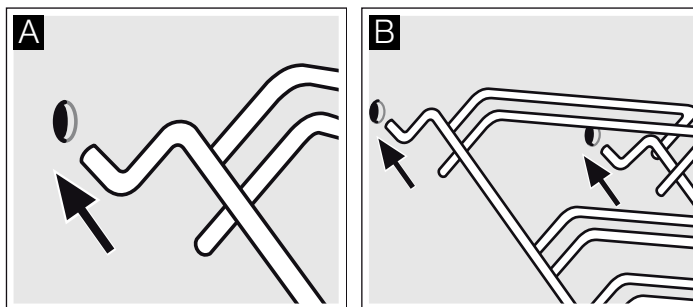
1. Fell stigen ut nedover og dra den litt fremover. Trekk forlengelsesstiftene i det nedre stigeområdet ut av festeåpningene (bilde A).
2. Klapp deretter opp stigene og ta dem forsiktig ut (bilde B).



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

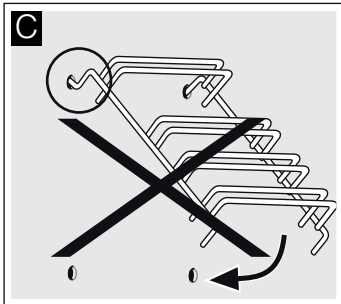
Slik setter du inn stigene:

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



⚠ Feil montering!

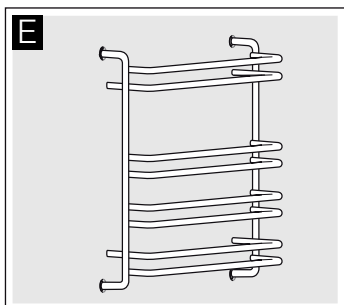
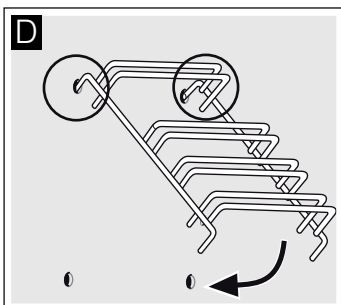
Flytt aldri på stigen før de to krokene er helt forankret i de øvre hullene. Emaljen kan få skader og sprekke opp (bilde C).



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 stigen i sideveggene i stekeovnen (bilde E).

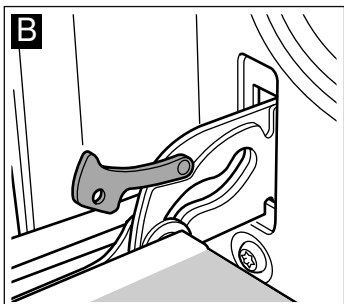
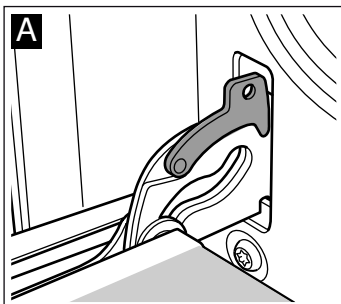
Når stigen er riktig montert, er avstanden mellom de øvre to innsetningshøyden større.



Sette inn og ta ut stekeovnsdøren

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

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

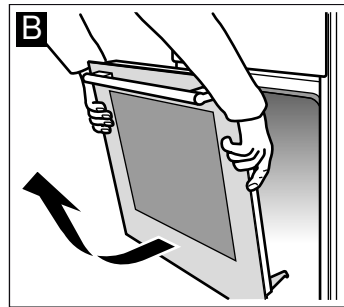
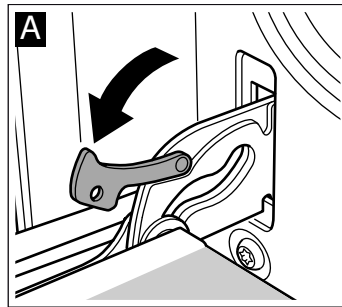


⚠ Fare for personskader!

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

Ta ut døren

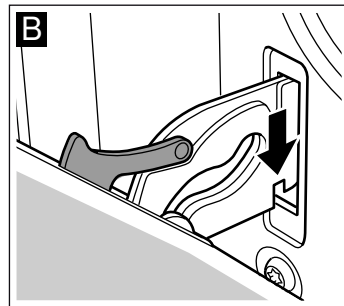
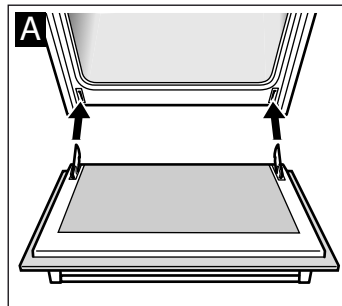
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



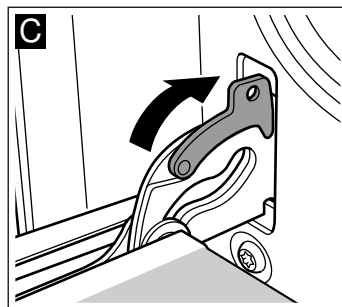
Sett døren på plass

Stekeovnsdøren settes på plass igjen i motsatt rekkefølge.

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



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



⚠ Fare for personskader!

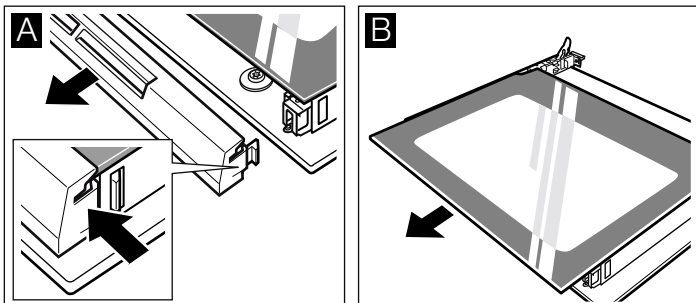
Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

Montering og utmontering av glassruter

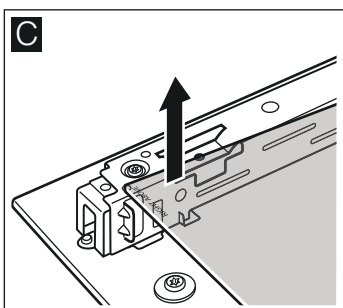
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Utmontering

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



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



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

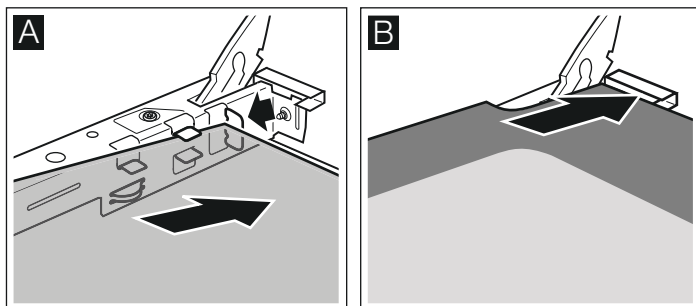
⚠ Fare for personskader!

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

Montering

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

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



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

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

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.

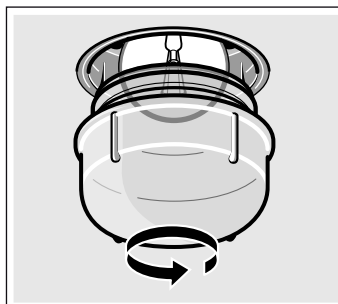
Bytte stekeovnslampe i taket

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

⚠ Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringskapet.

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 glassdekslet igjen.
5. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen.

Glassdeksel

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

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

Kundeservice

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

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 formkakeideig | 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 vanndamp. Den kommer ut via døren. Vanndampen kan legge seg på bryterpanelet eller på møbelfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann. Dette er fysisk betinget. |

Kjøtt, fjærkre, fisk

Kokekar

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

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

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

Ved steking i 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 biffene 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.

| Rett | 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.

| Rett | 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.

| Rett | 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 pæreblåter | Universalpanne + rist | 3 + 1 |  | 80 °C | ca. 8 t |
| 1,5 kg svsker eller plommer | Universalpanne + rist | 3 + 1 |  | 80 °C | ca. 8–10 t |
| 200 g kjøkkenurter, 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.

Viktiga säkerhetsanvisningar!..... 35
 Felorsaker..... 36
Din nya ugn 37
 Kontroller 37
 Funktionsvred 37
 Termostatvred..... 37
 Vreden..... 37
 Ugnsutrymme 38
Dina tillbehör 38
 Sätta i tillbehöret 38
 Extratillbehör 38
 Luckspärr..... 39
Före första användning..... 39
 Värma upp ugnen 39
 Rengöra tillbehören 39
Ställa in hällen 39
Ställa in ugnen..... 39
 Ugnsfunktioner och temperatur 39
 Snabbuppvärmning 39
Skötsel och rengöring..... 40
 Rengöringsmedel..... 40
 Ta ut och sätta in ugnsstegar..... 40
 Haka av och hänga på ugnsluckan 41
 Ta ur och sätta i luckans glasskivor 41
Felsökning 42
 Felsökningstabell 42
 Byta ugnslampan i taket 42
 Lampglas..... 42

Service 42
 E-nummer och FD-nummer..... 42
Energi- och miljötips..... 43
 Spara effekt..... 43
 Återvinning 43
 Åtgärder vid transport..... 43
Testat i vårt provkök 43
 Kakor, tårter och småkakor..... 43
 Tips vid gräddning..... 45
 Kött, fågel, fisk..... 45
 Tips vid stekning och grillning 47
 Gratänger, varma mackor 47
 Färdigmat 47
 Speciella maträtter..... 48
 Tina upp..... 48
 Torkning..... 48
 Konservering..... 48
Akrylamid i livsmedel 49
Provrätter 50
 Bakning..... 50
 Grilla 50

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. Iakttta 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. Lagg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lagg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

Risk för brännskador!

- Eheten 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 kontakterna 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!

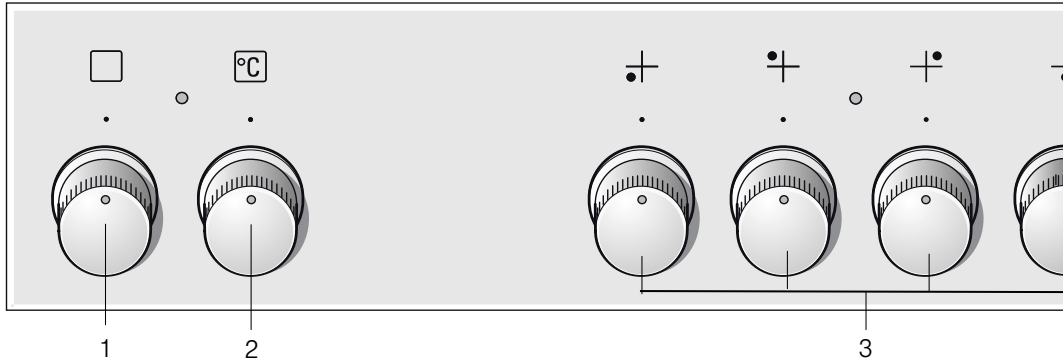
- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lagg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna 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: lagg 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 |
| 3 | Väljare |

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. |
| <input type="checkbox"/> | 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 nö, kalv eller vilt. Värmen sprids jämnt under och ovanifrån. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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. |
| <input type="checkbox"/> | Undervärme Med undervärmen kan du eftergrädda och bryna rätter underifrån. Värmen kommer underifrån. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Cirkulationsluftsg Grill Cirkulationsluftsg grillen 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. |
| <input type="checkbox"/> | Plangrillning, stor yta Här kan flera biffar, korvar, fiskfiléer och rostbröd köras samtidigt. Hela ytan under grillelementen hettas upp. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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.

Vreden

De fyra kokzonsvreden ställer in effektläget på kokzonerna.

| Läge | Beskrivning |
|-------------------------------------|---|
| 0 | Nolläge Kokzonen är av. |
| 1-9 | Effektlägen 1 = lägsta effekt 9 = högsta effekt |
| <input type="checkbox"/> | PÅ Slår på grytazonen |
| <input checked="" type="checkbox"/> | PÅ Slår på den stora dubbelkokzonen |

Kontrolllampan lyser när du slår på kokzonen.

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 evakuerar via luckan.

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

Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

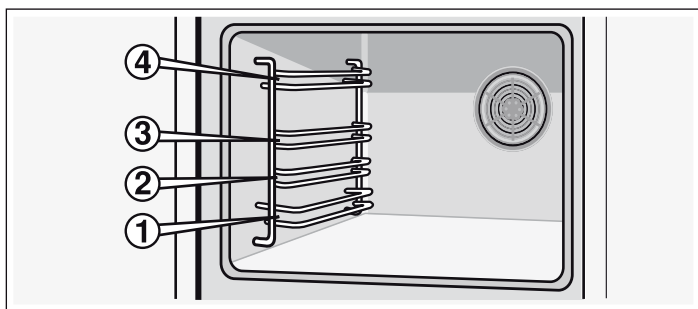
Dina tillbehör

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.

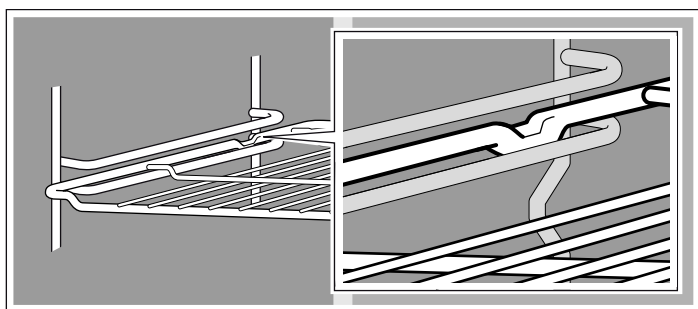
Sätta i tillbehöret

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



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 djupfrysta rätter.

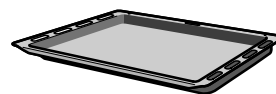
Skjut in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och böjningen vänd nedåt.



Emaljerad bakplåt

För kakor och småkakor.

Skjut in plåten med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.



Långpanna

För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta 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 djupfrysta 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, djupfrysta 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 hällen

Det följer med en separat bruksanvisning till hällen. Där finns viktig information om säkerhet, en utförlig anvisning om inställningar och mycket information om skötsel och rengöring.

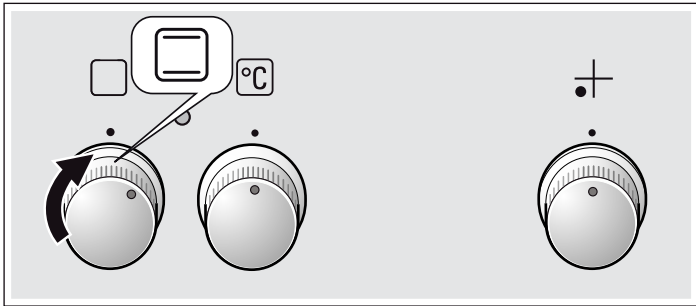
Ställa in ugnen

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

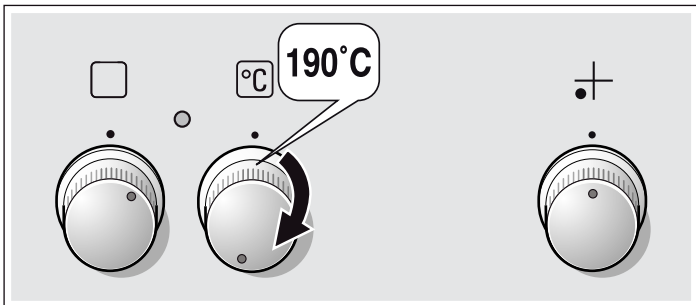
Ugnsfunktioner och temperatur

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. Kontrolllampan ovanför termostadvredet lyser.

Snabbuppvärmningen är klar

Kontrolllampan 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 äggvitefläckar 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.

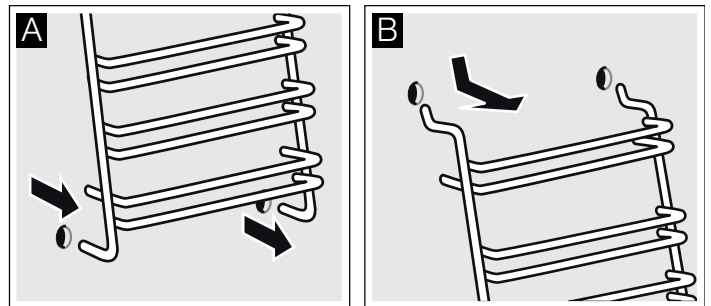
Häll Anvisningar om skötsel och rengöring finns i bruksanvisningen till hällen.

Ta ut och sätta in ugnsstegar

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

Haka loss ugnsstegarna

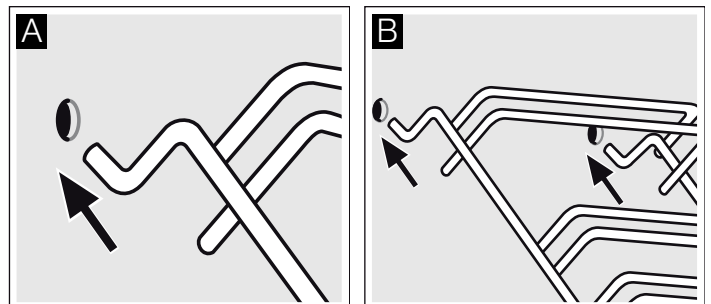
1. Dra ut stegen nedtill och dra den lite framåt. Dra ut förlängningsstiftet på den nedre delen av stegen ur fästhållet (bild A).
2. Fäll sedan upp stegen och lyft ut den försiktigt (bild B).



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

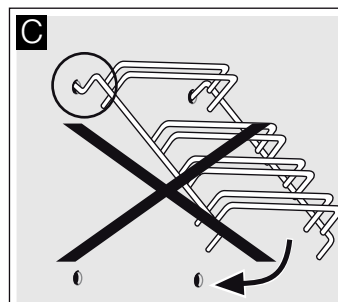
Haka i ugnsstegarna

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



⚠ Felaktig montering!

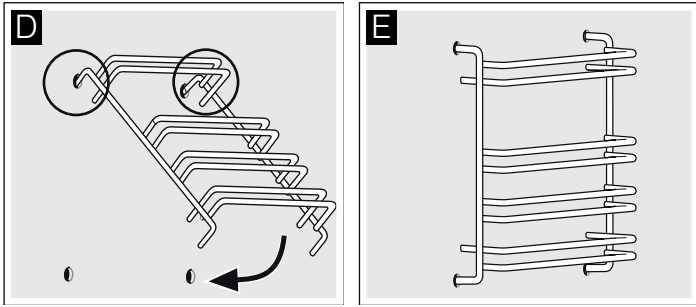
Försök inte flytta stegarna förrän de två krokarna har förankrats helt i de övre hålen. Emaljen kan skadas och spricka (bild C).



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).

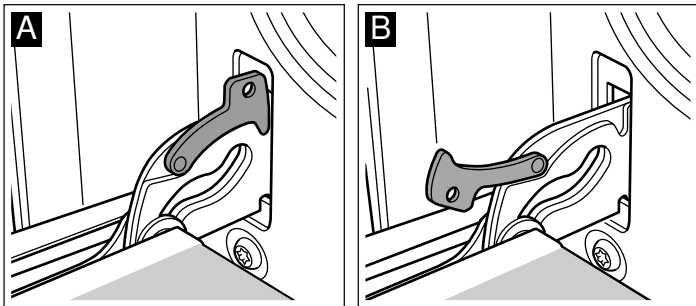
Vid korrekt monterade ugnsstegar är avståndet mellan de två övre inskjutningshöjderna större.



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.

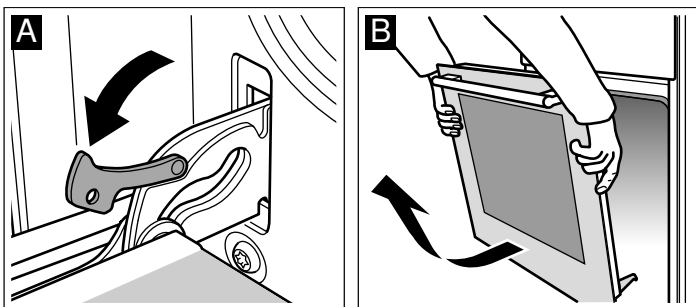


⚠ Risk för personskador!!

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

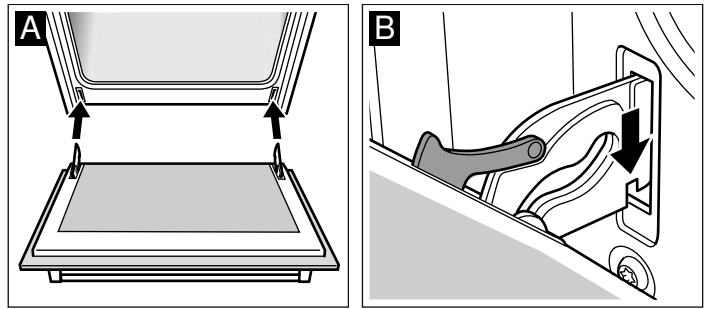
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



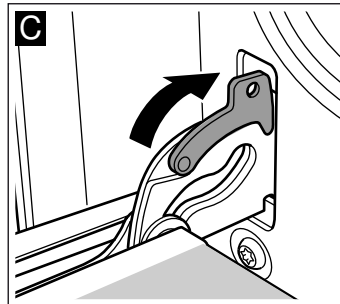
Hänga på luckan

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!!

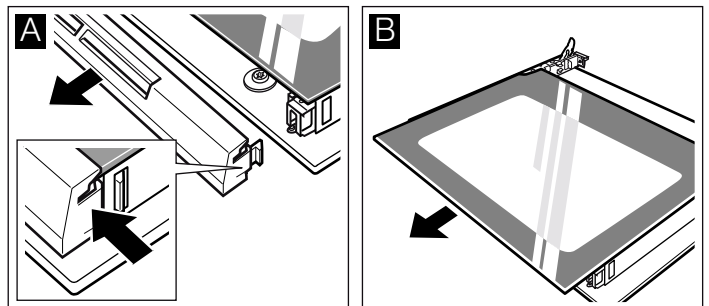
Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

Ta ur och sätta i luckans glasskivor

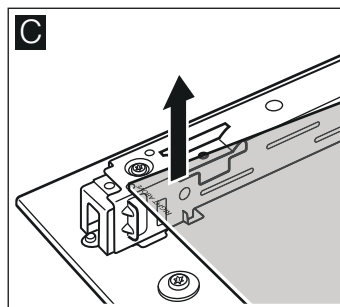
Du kan ta bort glasskivorna i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

Demontera

1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Ta av skyddet upptill på ugnsluckan. Tryck sedan in höger och vänster flik med hjälp av fingrarna (bild A).
3. Lyft upp och dra ur den övre glasskivan (bild B).



4. Lyft upp glasskivan och dra ur den (bild C).



Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

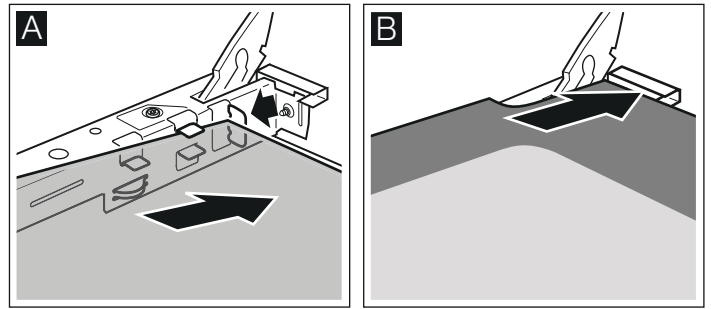
⚠ Risk för personskador!!

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

Montering

Se till att texten "right above" nedtill till vänster är upp och ner när du monterar.

1. Skjut in glasskivan snett bakåt (bild A).
2. Skjut in den övre glasskivan snett bakåt i båda fästena. Den blanka ytan ska vara utåt. (Bild B).



3. Sätt på skyddet och skruva fast.
4. Hänga på ugnsluckan igen.

Använd inte ugnen förrän du har kontrollerat att glaset är rätt monterade.

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 kontaktorna. | 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.

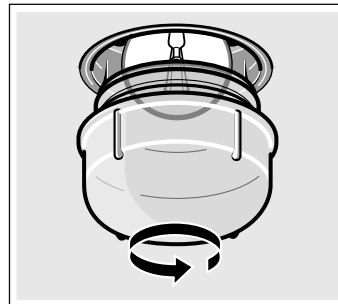
Byta ugnslampa i taket

Byt ugnslamporna 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.



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

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

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 formar och tillagning.


Anvisningar

- Tabellen gäller alltid för mat som ställs in i kall och tom ugn. Förvärm bara om det står i tabellen. Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter 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 kärln 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 kärln på följande falsar:

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

Baka och ugnstekta på flera falsar

Använd funktionen 3D-varmluft .

Falsar vid bakning och ugnstekning 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.

Bakformar

Mörka metallformar fungerar bäst.

Ljusa, tunna metallformar eller glasformar förlänger gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformar. Silikonformar är ofta mindre än vanliga formar. Degmängderna och receptuppgifterna kan avvika.

Tabeller

I tabellerna hittar du perfekt ugnsfunktion för olika kakor och bakverk. Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Det är därför det är cirkavärden i tabellerna. Försök först med det lägre värdet. En lägre

temperatur ger en jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Förvärm du ugnen, så blir gräddningstiden 5 till 10 minuter kortare.

Det finns mer information under *Tips vid bakning* vid tabellerna.

| Formkakor | Form | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur, °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

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

Håll aldrig vatten direkt i ugnen när den är varm.

| 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 |

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

| Småkakor | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid, min. |
|----------|-------------------------------|------|--------------|-----------------|----------------------|
| 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 ⅔ 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 kötsaften 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 | Temperatur °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 |
| 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 ryggsidan 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 formar | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur °C, grilläge | Tillagningstid, min. |
|--------------------------------|---------|----------------------|------|--------------|-------------------------|----------------------|
| Fisk, hel | å 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 | å 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 vattenångan släpps ut via ångutsläppet. Ångan 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 värmefåligt 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 glasen ur ugnen efter 25 till 35 minuter på eftervärme. Om glasen 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 glasen 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 glasen

Ta ur glasen ur ugnen efter kokningen.

Obs!

Ställ inte de varma glasen 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.

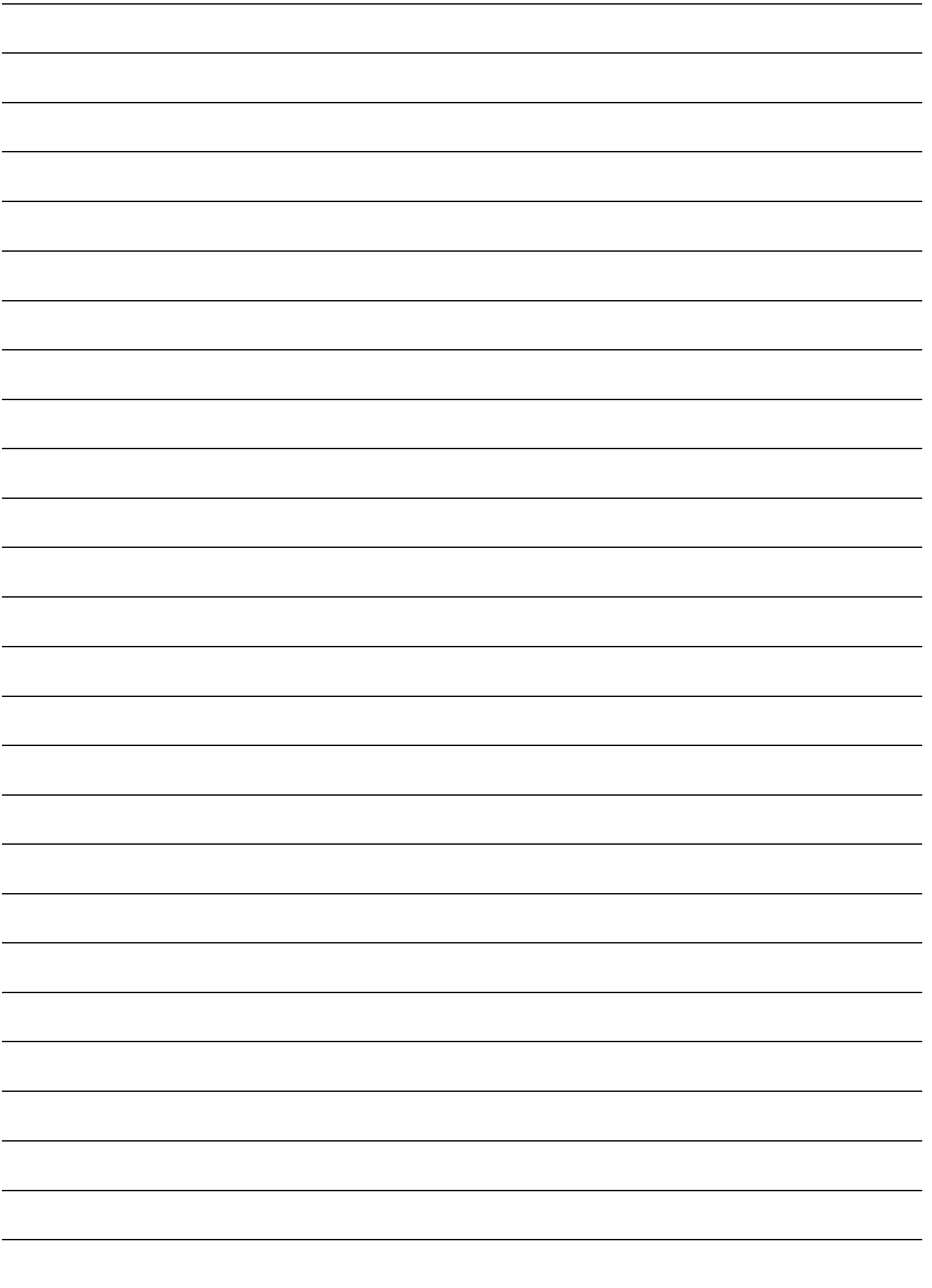
*** Placera kakformarna diagonalt på tillbehöret.

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



9000904713 01 190693