



SIEMENS



Indbygningsovn

Kalusteisiin sijoitettava uuni

Innebygd stekeovn

Inbygggnadsugn

VB558C0S0

siemens-home.bsh-group.com/welcome

Brugsanvisning	3
Käyttöohje	24
Bruksveiledning	44
Bruksanvisning	64

Register
your
product
online

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	4
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	4
	Generelt	4
	Årsager til skader	5
	Generelt	5
	Miljøbeskyttelse	6
	Energibesparelse	6
	Miljøvenlig bortskaffelse	6
	Lær apparatet at kende	7
	Betjeningsfelt	7
	Taster	7
	Display	7
	Ovnfunktioner og funktioner	8
	Temperaturvælger	9
	Funktioner i ovnrummet	9
	Tilbehør	9
	Rillehøjder	9
	Indgrebsfunktion	10
	Teleskopudtrækssæt	10
	Ekstra tilbehør	10
	Før apparatet tages i brug første gang	11
	Indstille klokkeslæt	11
	Opvarmning af ovnen	11
	Rense tilbehør	11
	Montage af teleskopudtrækssæt	11
	Betjening af maskinen	11
	Tænde og slukke for ovnen	11
	Automatisk sikkerhedsafbrydelse	11
	Tidsfunktioner	12
	Oversigt over tidsfunktioner	12
	Betjene elektronisk ur	12
	Indstille den automatiske timer	12
	Børnesikring	13
	Aktivere børnesikring	13
	Deaktivere børnesikring	13
	Grundindstillinger	13
	Liste over grundindstillinger	13
	Ændre grundindstillinger	13
	Indstille energisparetilstand	14
	Rengøring	14
	Egnede rengøringsmidler	14
	Overflader inde i ovnen	15
	Renholdning af apparatet	15
	Rengøre ovnrum	16
	Ribberammer	16
	Tage ribberammer af	16
	Montere ribberammer	16
	Apparatets dør	17
	Afmontage/montage af glastruder i ovndør	17
	Afmontere/montere ovndør	18
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	19
	Fejlmeddelelser	19
	Skifte pære i ovnlampe	20
	Kundeservice	20
	E-nummer og FD-nummer	20
	Testet i vores prøvekøkken	21
	Tabel over retter	21
	Anvendelsestips	22
	Prøveretter	23

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

Brugsbetingelser

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes i ovnen. → "Tilbehør" på side 9

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Generelt

Advarsel – Brandfare!

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

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

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Ovn dørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

🔧 Årsager til skader**Generelt****Pas på!**

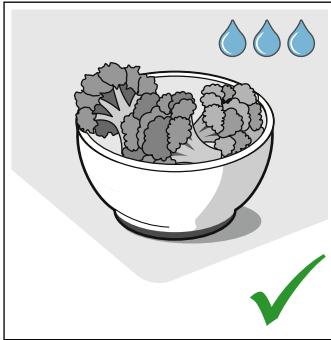
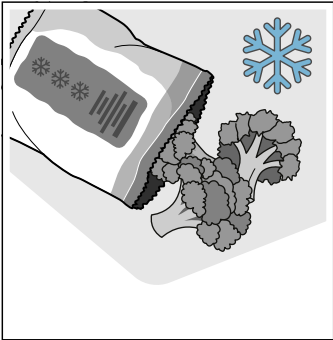
- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovn bunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Aluminiumsfolie: Aluminiumsfolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovnens dør. Dette kan medføre en varig misfarvning af ruden.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.
- Fugtighed i ovnrummet: Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan forårsage korrosion. Lad altid ovnrummet tørre efter anvendelsen. Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. Opbevar ikke levedsmidler i ovnrummet.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur. Sæt ikke noget i klemme i døren. Selv om døren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
Lad kun ovnrummet tørre med åben dør efter tilberedning med meget fugtighed.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Hvis dørtætningen er meget snavset, lukker apparatets dør ikke korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
→ "Rengøring" på side 14
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Miljøbeskyttelse

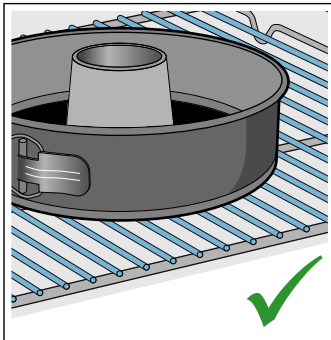
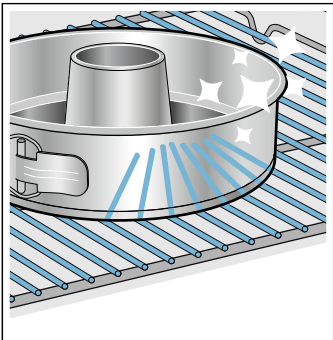
Det nye apparat er meget energieffektivt. Her findes tips om, hvordan der kan spares på energien ved brugen af apparatet, og om hvordan det bortskaffes korrekt.

Energibesparelse

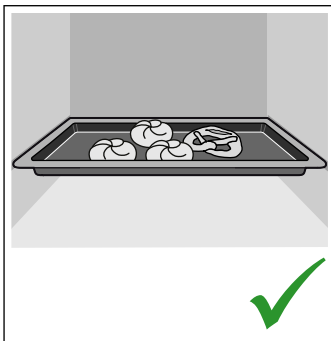
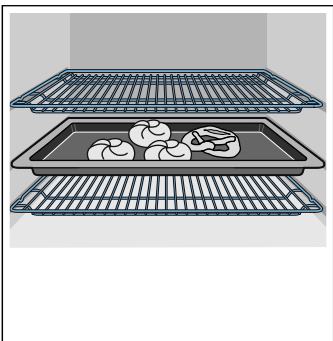
- Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Lad frosne madvarer tø op, inden de sættes i ovnen.



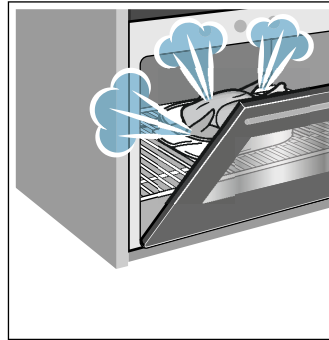
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.



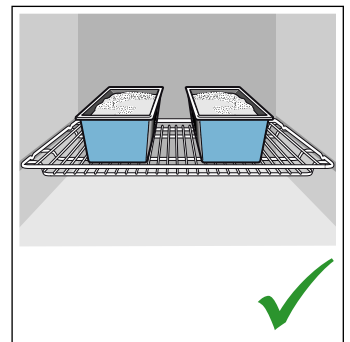
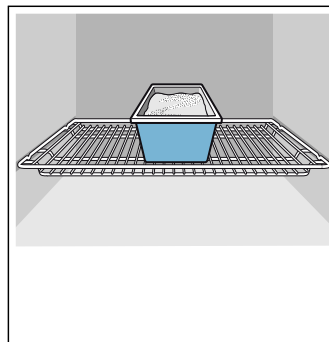
- Tag tilbehør, der ikke skal bruges, ud af ovnrummet.



- Luk så vidt muligt ikke døren op under driften.



- Det er bedst at bage flere kager umiddelbart efter hinanden. Så er ovnrummet stadig varmt. Derved reduceres bagetiden for den efterfølgende kage. Der kan også sættes 2 firkantede forme ind ved siden af hinanden i ovnen.



- Ved længere tilberedningstid kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut, så restvarmen udnyttes til færdigtilberedningen.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.

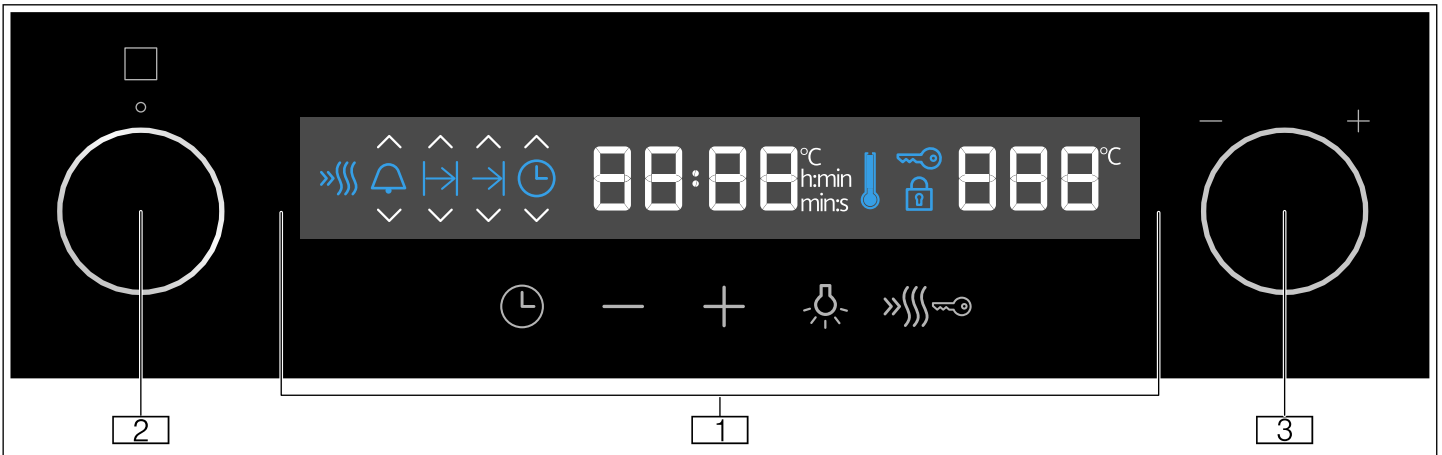


Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Lær apparatet at kende

I dette kapitel forklares betydningen af indikatorer og betjeningslementer. Derudover kommer vi ind på apparatets forskellige funktioner.

Bemærk: Alt efter apparattype kan der være afvigelser i farve og andre detaljer.



1 Taster og display

Tasterne er touch-felter, hvor der nedenunder er placeret sensorer. Et ganske let tryk er tilstrækkeligt for at vælge en funktion. Displayet viser symboler for aktive funktioner samt for tidsfunktionerne.

2 Funktionsvælger









Ovnfunktionen og andre funktioner indstilles med funktionsvælgeren. Den valgte ovnfunktion eller funktion begynder at lyse. Fra position nul kan funktionsvælgeren drejes både mod højre og venstre.

3 Temperaturvælger

Temperaturvælgeren bruges til indstilling af temperaturen for ovnfunktionerne eller til valg af yderligere funktioner. Temperaturvælgeren kan både drejes mod venstre og mod højre. Den har ingen nulstilling.

Taster

Her følger en kort forklaring af de forskellige taster. Der lyder et signal, hvis en tast ikke har nogen funktion.

Tast	Forklaring	
	Tidsfunktioner	Indstilling af Timer  , varighed  , sluttid  og klokkeslæt 
-	Minus	Reducere indstillingsværdi
+	Plus	Forøge indstillingsværdi
	Belysning	Tænde/slukke ovnbelysning
	Lynopvarmning	Aktivere/deaktivere lynopvarmning
	Børnesikring	Aktivere/deaktivere børnesikring i standby










Betjeningsfelt

De forskellige funktioner i apparatet indstilles via betjeningsfeltet. Her ses en oversigt over betjeningsfeltet og placeringen af betjeningslementerne.

Display

Displayet er opbygget, så oplysningerne kan aflæses med ét blik.












Den værdi, som aktuelt kan indstilles, er sat i fokus. Den vises med hvid skrift på en mørk baggrund.

Symbol	Forklaring
	Lynopvarmning
	Minutur
	Varighed
	Sluttid
	Klokkeslæt
	Tidsindikator
	Temperaturkontrol
	Børnesikring
	Dørlås
	Temperaturindikator

Ovnfunktioner og funktioner

Ovnfunktionerne og yderligere funktioner indstilles med funktionsvælgeren.

Her forklares forskellene mellem de forskellige anvendelsesområder, så der altid kan vælges korrekt ovnfunktion til den pågældende ret.

Ovnfunktion	Temperatur/trin	Anvendelse
 Position nul	-	Ovnen er slukket.
 3D-varmluft	50-280 °C	Til tilberedning af retter i ét eller to lag. Ventilatorerne fordeler varmen fra de ringformede varmeelementer i bagvæggen jævnt i ovnrummet. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved drift med cirkulationsluft.
 Cirkulationsluft	50-280 °C	Til kager og bagværk i ét lag. Ventilatorerne fordeler varmen fra varmeelementerne jævnt i ovnrummet.
 Pizzatrin	50-280 °C	Til tilberedning frisklavet pizza og dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites eller strudel. Varmeelementer og ventilatorer opvarmes hurtigt og fordeler varmen jævnt i ovnrummet.
 Optøning	30-60 °C	Optøning af f.eks. kød, fjerkræ, brød og kager. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
 Undervarme	50-280 °C	Til eftertilberedning af retter. Varmen kommer kun nedefra.
 Grill, lille flade	Grilltrin: 1 = svagt 2 = mellem 3 = kraftigt	Grillning af små mængder steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Den midterste del af grillelementet opvarmes.
 Grill, stor flade	Grilltrin: 1 = svagt 2 = mellem 3 = kraftigt	Til grillning af flade grillstykker, som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Hele fladen under grillelementet opvarmes.
 Varmluft/impulsgrill	50-280 °C	Stegning af kød, fjerkræ og hel fisk. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
 Over-/undervarme, skånsom	50-280 °C	Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter (f.eks. kød, grøntsager) i ét lag uden forvarmning . Ovnfunktionen er uegnet til retter, som skal hæve under bagningen (f.eks. brød). Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved konventionel drift og af energieffektklassen.
 Over-/undervarme	50-280 °C	Til kager, gratiner og stege af magert kød. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.

Bemærk: Ved alle ovnfunktioner angiver apparatet en foreslået temperatur eller trin. Disse forslag kan anvendes eller ændres.

Temperaturvælger

Temperaturen indstilles med temperaturvælgeren. Den indstillede temperatur vises i displayet.

Bemærk: Op til 100 °C kan temperaturen indstilles i trin på 1 grad, derefter i trin på 5 grader.

Temperaturkontrol

Bjælkerne i temperaturkontrollen viser opvarmningsfaserne eller restvarmen i ovnrummet.

Opvarmningskontrol	Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovnrummet. Når alle bjælkerne er fyldt ud, er det optimale tidspunkt for at sætte retten i ovnen nået. Ved grill- og rengøringstrin er bjælkerne fyldt ud. Ved ovnfunktionen Over-/undervarme, skånsom bliver bjælkerne ikke fyldt ud.
Restvarmeindikator	Når apparatet er slukket, viser temperaturkontrollen restvarmen i ovnrummet. Indikatoren slukkes, når temperaturen er sunket til ca. 60 °C.

Funktioner i ovnrummet

Nogle funktioner har til formål at lette betjeningen af apparatet. F.eks. er ovnen belyst over hele fladen, og køleventilatoren beskytter apparatet mod overophedning.


Åbne apparatets dør

Hvis apparatets dør åbnes under driften, bliver driften sat på pause. Når ovndøren lukkes igen, fortsætter driften.

Ovnbelysning

Når apparatets dør åbnes, tændes ovnbelysningen. Hvis ovndøren er åben i mere end 15 minutter, slukkes ovnbelysningen igen.

Ved de fleste driftstyper tændes ovnbelysningen, så snart driften startes. Når driften er afsluttet, slukkes ovnbelysningen igen.

Bemærk: Ved driftstypen over-/undervarme, skånsom bliver ovnbelysningen automatisk slukket efter ca. 1 minut. Den kan tændes med tasten .

Køleventilator

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

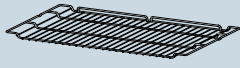
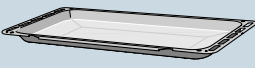
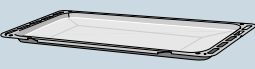
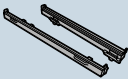
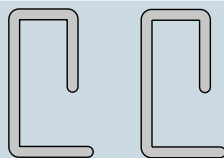
Pas på!

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

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at driften er afsluttet, så ovnen hurtigere kan køle af.

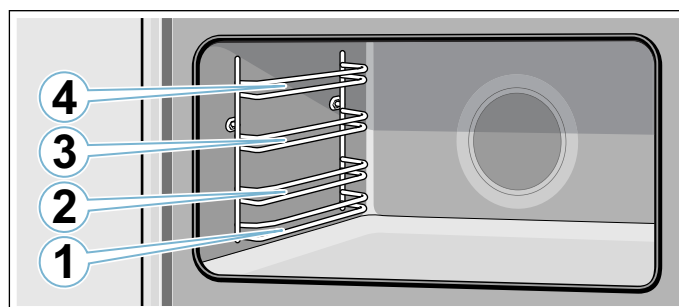
Tilbehør

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

Tilbehør	Beskrivelse
	Bage- og stegerist Til gryder og pander, kageforme, stege, grillkød, dybfrostretter.
	Universalbradepande Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrostretter og store stege. Universalbradepanden kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.
	Emailjeret bageplade Til kager på bageplade og småkager.
	Teleskopudtræksæt Med udtrækskinnerne kan tilbehøret trækkes endnu længere ud.
	Låsetappe Til låsning af hængslerne.

Rillehøjder

Bagepladen og bage- og stegeristen kan sættes ind i ovnrummet i 4 forskellige højder. Skyd altid tilbehøret helt ind, så det ikke berører glasruden i ovndøren. Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen.




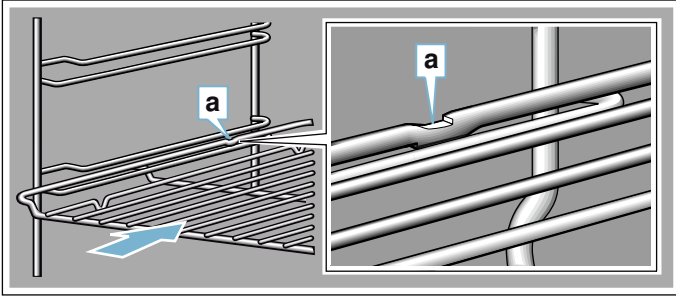
Advarsel – Brandfare!

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

Indgrebsfunktion

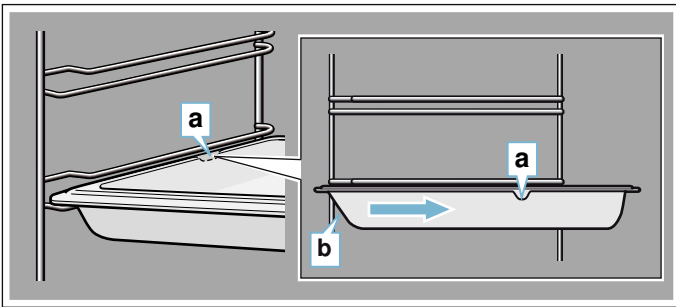
Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, før det går i indgreb. Indgrebsfunktionen forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal sættes korrekt ind i ovnrummet, for at vippesikringen kan fungere.

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



Ved bageplader skal indgrebshakket **a** vende bagud og nedad. Den skrå side på tilbehøret **b** skal vende fremad mod apparatets dør.

Det viste eksempel: universalbradepande

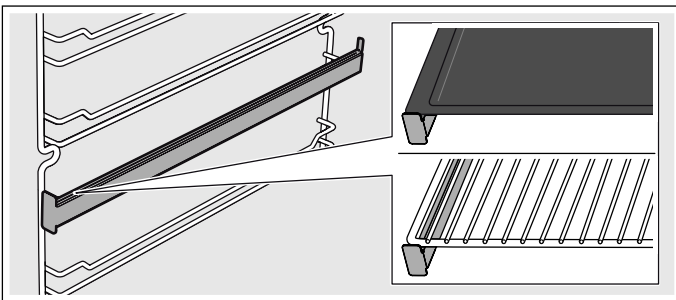


Teleskopudtrækssæt

Advarsel – Fare for forbrænding!

Teleskopudtrækkene bliver varme under brug af apparatet. Pas på ikke at blive forbrændt i udtrukket tilstand.

Med udtræksskinnerne kan tilbehøret trækkes helt ud. Vær opmærksom på ved placering af holderen til bagepladen og stegeristen, at de skal gå i indgreb foran udsparringen i skinnerne.



Ekstra tilbehør

Der kan købes mere tilbehør hos kundeservice.


Tilbehør	Beskrivelse
Emaljeret bageplade	Til kager på bageplade og småt bagværk. Kundeservicenummer: 11012235
Universalbradepande	Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrostretter og store stege. Universalbradepanden kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten. Kundeservicenummer: 11012236
Bage- og stegerist	Til gryder/pander, kageforme, stege, grillkød, dybfrostretter. Kundeservicenummer: 00776605
Teleskopudtrækssæt	Teleskopudtrækssæt til et niveau. Kundeservicenummer: 12006236


Før apparatet tages i brug første gang

Her findes alle oplysninger om, hvad der skal gøres, inden der tilberedes retter i ovnen for første gang.

Fjern apparatets emballage, og bortskaf den korrekt.

Indstille klokkeslæt

Efter den første tilslutning blinker **12:00** i indikatoren, og symbolet  lyser. Indstil klokkeslættet.

1. Indstil klokkeslættet med tasten **-** eller **+**.
2. Tryk på tasten .

Bemærk: Når indstillingstiden er gået, bliver klokkeslættet gemt automatisk. Klokkeslættet er indstillet.

Opvarmning af ovnen


Rengøre ovnen inden ibrugtagning

1. Tag tilbehør og ribberammer ud af ovnrummet. → "Ribberammer" på side 16
2. Fjern alle emballagerester, f.eks. små styroporstykker fra ovnrummet.
3. Enkelte komponenter er beklædt med en folie til beskyttelse mod ridser. Fjern denne beskyttelsesfolie.
4. Rengør apparatet udvendigt med en blød, fugtig klud.
5. Rengør ovnrummet med varmt opvaskevand.

Opvarme ovnen

Man kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme den tomme, lukkede ovn.

Bemærk: Pas på, at der ikke er rester af emballage i ovnen, som f.eks. styroporkugler. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud inden opvarmningen. Luft ud i køkkenet under opvarmningen af apparatet.

1. Drej funktionsvælgeren hen til .
2. Drej temperaturvælgeren hen på den maksimale temperatur.
3. Sluk for ovnen efter 1 time.

Bemærk: Under den første opvarmning kan der eventuelt høres knitrende lyde fra ovnen.

Afsluttende rengøring af ovnen

1. Rengør ovnrummet med varmt opvaskevand.
2. Monter ribberammerne.
3. Rengør om nødvendigt ovndørens glaseruder. → "Apparatets dør" på side 17

Rense tilbehør

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

Montage af teleskopudtræksæt

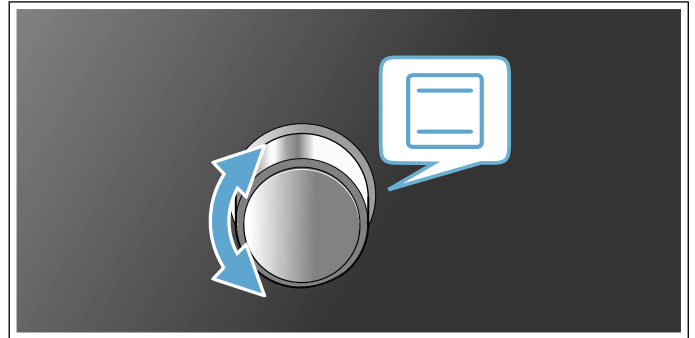
Der findes oplysninger om montagen af teleskopudtrækket i montagesættet, som er indeholdt i leveringen.

Betjening af maskinen

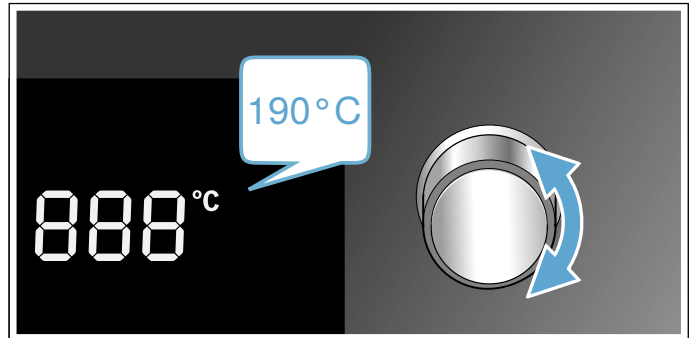
Tænde og slukke for ovnen

Tænding af ovnen

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren. **Bemærk:** Alle funktioner har en forindstillet standardtemperatur eller et grilltrin.



2. Temperaturen eller grilltrinnet kan ændres med temperaturvælgeren.



Ovnen begynder at varme.

Bemærk: Temperaturkontrol-indikatoren viser den aktuelle status for opvarmningen.


Ændre indstillinger

Temperaturen eller grilltrinnet kan når som helst ændres med den pågældende vælgerknop.

Slukke ovnen

Drej funktionsvælgeren til position nul.

Aktivere lynopvarmning

Tryk på tasten  for at opvarme ovnrummet så hurtigt som muligt.

Bemærk: Lynopvarmning kan aktiveres sammen med 3D-varmluft, cirkulationsluft, pizzatrin og over-/undervarme.




Automatisk sikkerhedsafbrydelse

Apparatet har en automatisk sikkerhedsafbrydelse. Ovnen slukkes automatisk efter 13 timer.

Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner.



Oversigt over tidsfunktioner

Tidsfunktion	Anvendelse
 Minutur	Minuturet fungerer som et æggeur. Det fungerer uafhængigt af driften og andre tidsfunktioner og har ingen indflydelse på apparatet.
 Klokkelæt	Så længe der ikke udføres andre funktioner i forgrunden, vises klokkeslættet i displayet.
 Varighed	Når den indstillede varighed er udløbet, standser apparatets drift automatisk.
 Sluttid	Angiv en varighed og den ønskede sluttid. Apparatet starter automatisk, så driften bliver afsluttet på det ønskede klokkeslæt.


Betjene elektronisk ur

Indstille minutur

Minuturet påvirker ikke ovnens funktioner. Minuturet kan indstilles til en varighed fra 30 sekunder op til 13 timer. Op til 10 minutter indstilles varigheden i trin på 30 sekunder, fra 10 minutter og op til en time sker indstillingen i trin på 1 minut og derefter i trin på 5 minutter.

- Tryk på tasten . Symbolet  lyser.
- Indstil den ønskede varighed med tasten **+** og **-**. Når tiden er gået, lyder der et akustisk signal.

Anvisninger

- Tryk på tasten  for at ændre den resterende varighed. Korrigér derefter den resterende varighed med tasterne **+** og **-**.
- For at afbryde minuturet skal den resterende varighed indstilles til nul.





Deaktivere lydssignal

Tryk på en tilfældig tast, eller åbn apparatets dør for at afbryde signalet.

Bemærk: Efter kort tid afsluttes lydssignalet automatisk.

Indstille elektronisk ur

Om ønsket kan klokkeslættet ændres igen (f.eks. fra sommer- til vintertid). Ovnens skal være slukket.


- Tryk på tasten . Symbolet  lyser.
- Tryk på tasten  igen. Symbolet  lyser.
- Indstil det aktuelle klokkeslæt med tasterne **+** og **-**.

Indstille den automatiske timer

Ovnens kan tændes og slukkes automatisk med elektronikuret.

Indstille varighed

Tilberedningstiden for retten kan indstilles på apparatet. På den måde bliver retten ikke ved et uheld tilberedt for længe, og det er ikke nødvendigt at afbryde andre aktiviteter for at afslutte driften.

- Indstil den ønskede ovnfunktion og temperatur. Ovnens starter.
- Tryk to gange på tasten .
- Indstil driftens varighed med tasterne **+** og **-**.

Bemærk: Driftens varighed kan indstilles fra 30 sekunder op til 13 timer. Varigheden kan indstilles i trin på 1 minut op til en time, derefter sker indstillingen i trin på 5 minutter. Symbolet  lyser.


Varigheden er udløbet

Der lyder et akustisk signal. Apparatet holder op med at varme.



- Tryk på en tilfældig tast, eller åbn apparatets dør for at afbryde signalet. **Bemærk:** Efter kort tid afsluttes lydssignalet automatisk.
- Drej funktionsvælgeren til position nul.

Indstille sluttid

Bagningen eller stegningen med den indstillede varighed startes på et senere tidspunkt, som på forhånd er valgt.

- Indstil den ønskede ovnfunktion og temperatur. Ovnens starter.
- Tryk to gange på tasten .
- Indstil driftens varighed med tasterne **+** og **-**.

Bemærk: Driftens varighed kan indstilles fra 30 sekunder op til 13 timer. Varigheden kan indstilles i trin på 1 minut op til en time, derefter sker indstillingen i trin på 5 minutter. Symbolet  lyser.

- Tryk på tasten  igen.
- Indstil sluttiden med tasten **+** og **-**. **Bemærk:** Ved det første tastetryk vises en foreslået værdi i displayet. Den foreslåede værdi angives på basis af det aktuelle klokkeslæt og varigheden. Den kan ændres med tasterne **+** og **-**. Symbolet  lyser. På displayet vises sluttiden. Apparatet skifter til ventetilstand.

Varigheden er udløbet

Der lyder et akustisk signal. Apparatet holder op med at varme.

- Tryk på en tilfældig tast, eller åbn apparatets dør for at afbryde signalet. **Bemærk:** Efter kort tid afsluttes lydssignalet automatisk.
- Drej funktionsvælgeren til position nul.

Børnesikring

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

Bemærk: Ovnens børnesikring har ingen indflydelse på kogesektionens drift.

Aktivere børnesikring


Apparatet skal være slukket.

Tryk på tasten » i ca. fire sekunder.

I displayet vises symbolet . Børnesikringen er aktiveret.

Deaktivere børnesikring

Tryk på tasten » i ca. fire sekunder.

Symbolet  i displayet slukkes. Børnesikringen er deaktiveret.

Grundindstillinger

Der kan foretages forskellige indstillinger til optimal og let betjening af apparatet. Disse indstillinger kan om ønsket ændres.

Liste over grundindstillinger


Afhængigt af apparatets udstyr er det ikke alle grundindstillinger, der er tilgængelige.


Grundindstilling	Valg
c01 Varighed af signal efter udløb af varighed eller tid på minutur	1 = ca. 10 sekunder 2 = ca. 30 sekunder* 3 = ca. 2 minutter
c02 Ventetid, indtil en indstilling aktiveres	1 = ca. 3 sekunder* 2 = ca. 6 sekunder 3 = ca. 10 sekunder
c03 Tastelyd ved tryk på en tast	0 = fra 1 = til*
c04 Lysstyrke for display-belysning	1 = mørk 2 = mellem* 3 = lys
c05 Visning af klokkeslæt	0 = skjule klokkeslæt 1 = vise klokkeslæt*
c06 Ovn-belysning under drift	0 = nej 1 = ja*
c07 Køleventilatorens efterløbstid	1 = kort* 2 = mellem 3 = lang 4 = ekstra lang
c08 Nulstilling af alle værdier til fabriksindstilling	0 = nej* 1 = ja
c09 Aktiver demotilstand. Demotilstanden bruges ved præsentation af apparatet, i demotilstand varmer ovnen ikke. Demotilstanden kan kun aktiveres de første 5 minutter efter tilslutningen til strømnettet.	0 = nej* 1 = ja

* Fabriksindstilling

Ændre grundindstillinger

Funktionsvælgeren skal være på position nul.

- Tryk vedvarende på tasten  i ca. 4 sekunder. I displayet vises den første grundindstilling, f.eks. **c01 1**.
- Om ønsket kan indstillingen ændres med temperaturvælgeren.
- Skift til den næste grundindstilling med tasten **+**.
- Gennemgå på denne måde alle grundindstillingerne med tasten **-** eller **+**, og korriger om ønsket med temperaturvælgeren.


5. Tryk til sidst igen på tasten  i ca. 4 sekunder for at bekræfte.

Alle grundindstillingerne er aktiveret.

Grundindstillingerne kan altid ændres igen. Demotilstanden kan kun aktiveres de første 5 minutter efter tilslutningen til strømnettet.

Bemærk: Ændringerne i grundindstillingerne bibeholdes efter et strømsvigt.

Indstille energisparetilstand

Der kan spares energi ved at dæmpe lysstyrken i displayet. Displayets lysstyrke indstilles i grundindstillingen .

Bemærk: Indstillingen ændrer displayets lysstyrke under driften. I standby dæmper apparatet automatisk displayets lysstyrke. Om natten mellem klokken 22:00 og 05:59 er displayets lysstyrke mest neddæmpet.

Rengøring

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

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Egnede rengøringsmidler

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

Anvend:

til ovnen

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

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

Område	Rengøring
Apparatets yderside	
Front i rustfrit stål	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter.</p> <p>Hos kundeservice eller i specialforretninger kan der købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et meget tyndt lag med en blød klud.</p>
Betjeningsfelt	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.</p>
Glasruder i ovndør	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Brug ikke glasskrabere eller rengøringssvampe af rustfrit stål.</p>
Håndtag	<p>Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Hvis der kommer afkalkningsmiddel på håndtaget, skal det tørres af med det samme. Ellers kan der opstå pletter, som ikke senere kan fjernes.</p>

Apparatet indvendigt	
Emaljerede flader og selvrensede flader	Se også anvisningerne om ovnrummets overflader efter denne tabel.
Glasafdækning over ovnbelysning	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.
Glasruder i ovndør	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Brug ikke glasskrabere eller rengøringsvampe af rustfrit stål. Det er bedst at rengøre hele ovnrummet med varmt opvaskevand. → "Rengøre ovnrum" på side 16
Dørtætning Må ikke tages af!	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp. Skur ikke på tætningen.
Dørafdækning	af rustfrit stål: Anvend et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Overhold producentens anvisninger. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål. af kunststof: Brug varmt opvaskevand og en rengøringssvamp til rengøring. Tør efter med en blød klud. Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. Dørafdækningen kan tages af, så den bedre kan rengøres.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste.
Udtrækssystem	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Fjern ikke smørefedt fra udtræksskinnerne, og rengør dem, når de er skudt ind i ovnen. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Anvend en fin svamp af rustfrit stål ved kraftig tilsmudsning.

Anvisninger

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

Overflader inde i ovnen

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

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

Rengøring af emaljerede overflader

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

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

Pas på!

Brug aldrig ovnrens i en varm ovn. Der kan opstå skader på emaljen. Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør.

Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen.

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

Selvrensede flader

De selvrensede flader er beklædt med et porøst, mat keramisk lag. Stænk fra stegning og bagning bliver opsuget af denne belægning og nedbrudt under apparatets drift.

Pas på!

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

Renholdning af apparatet

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

⚠ Advarsel – Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes. Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

Tips

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

Rengøre ovnrum

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

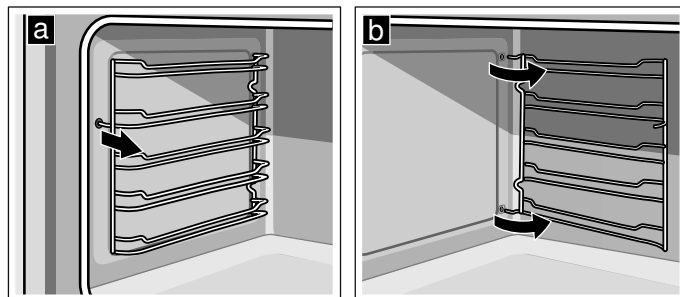
Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Ribberammer

Tage ribberammer af

Hver ribberamme er fastgjort på tre punkter på ovnrummets sidevægge.

1. Hold i ribberammens forreste del, og træk den ud mod midten af ovnrummet. Ribberammens forreste krog løsnes fra bøsningen.
2. Vip ribberammen lidt længere ud, og træk den ud af de bageste bøsninger i sidevæggen.
3. Tag ribberammen ud af ovnrummet.



Montere ribberammer

1. Stik ribberammens kroge ind i de bageste bøsninger i sidevæggen.
2. Tryk ribberammens forreste krog ind i bøsningen.

Apparatets dør

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

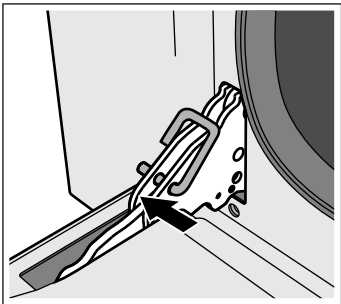
Afmontage/montage af glasruder i ovndør

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

Afmontere glasruder i ovndør

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

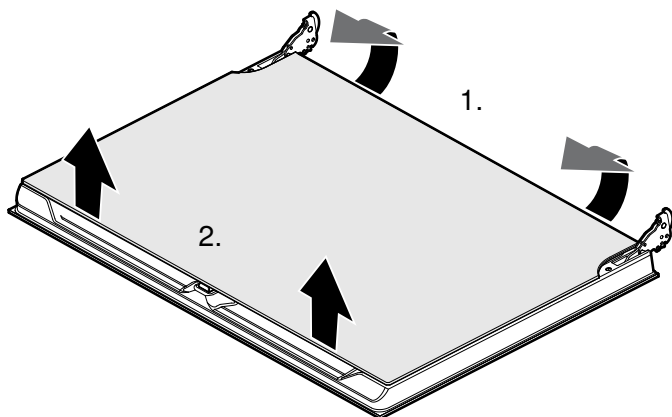
Bemærk: Låsepindene skal være stukket helt ind i hullerne i hængslerne.



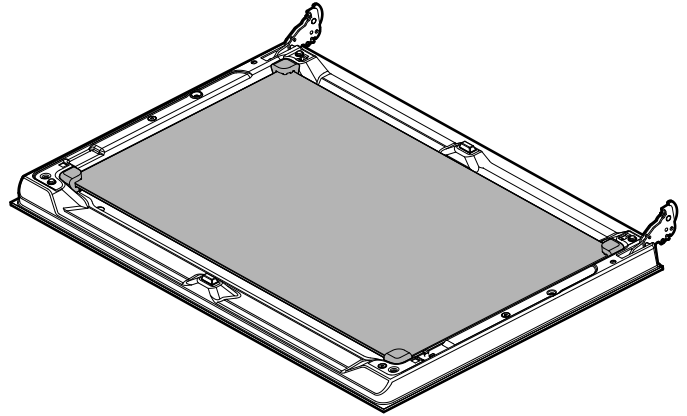
3. Løft den underste del af den indvendige rude lidt, til befæstigelsestappene løsnes fra holderne (1).
4. Løft forsigtigt i den øverste del af den indvendige rude, til befæstigelsestappene løsnes fra holderne (2).

Pas på!

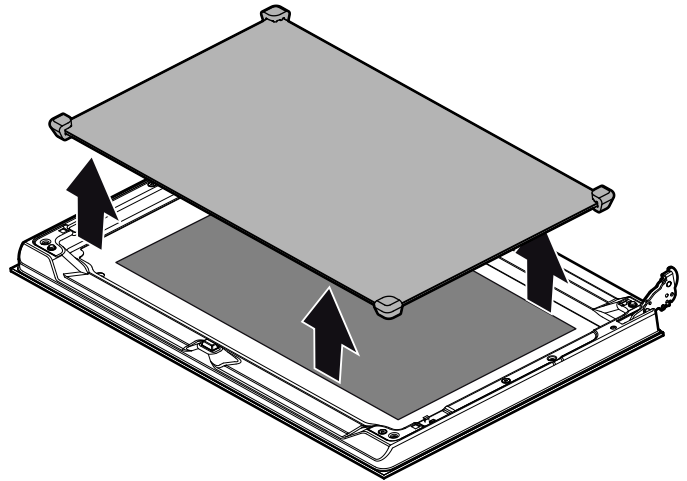
Det kan ske, at mellemruden hæfter ved den indvendige rude, når den løftes. Pas på, at mellemruden ikke falder på gulvet.



5. Tag den indvendige rude ud.
6. Tag mellemruden ud.



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



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

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Montere glasruder i ovndør

1. Sæt mellemruden på plads igen.

Anvisninger

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

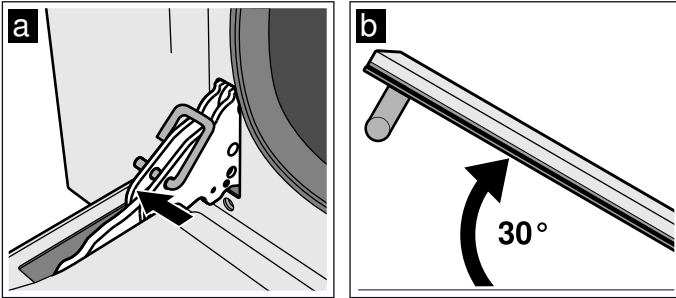
Bemærk: Alle fire befæstigelsestappe skal gå i indgreb i de pågældende holdere.
3. Tag låsepindene ud igen, og luk ovndøren.

Afmontere/montere ovndør

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

Tage ovndøren af

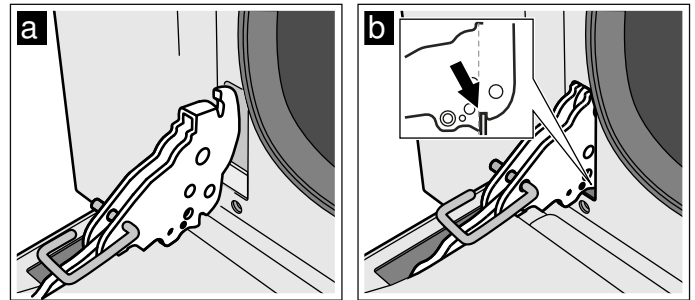
1. Luk ovndøren helt op.
2. Lås begge hængsler i højre og venstre side med låsepinden (a).
Bemærk: Låsepindene skal være stukket helt ind i hullerne i hængslerne.
3. Hold i ovndørens sider med begge hænder, og luk den i til en vinkel på ca. 30° (b).



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

Sætte ovndør på

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



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




⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

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

Fejl	Mulig årsag	Tips/afhjælpning
Apparatet virker ikke	Stikket er ikke sat i kontakten	Tilslut apparatet til strømnettet
	Strømafbrydelse	Kontroller, om andre køkkenapparater fungerer
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringskabet er i orden
Apparatet kan ikke starte	Døren er ikke helt lukket	Luk apparatets dør
	Apparat er ikke slukket	Sluk for apparatet, og tænd igen
I displayet blinker 12:00	Strømsvigt	Indstil klokkeslættet igen.
Ovnbelysning fungerer ikke	Driftstypen over-/undervarme, skånsom er aktiveret	Ved driftstypen over-/undervarme, skånsom er ovnbelysningen slukket.
	Pæren er defekt	Udskift pæren.
Alle retter, som tilberedes i ovnen, brænder på i løbet af meget kort tid.	Termostat defekt.	Kontakt kundeservice.
Der er dug på glasruderne i ovndøren.	Dette er normalt og skyldes temperaturforskelle.	Opvarm apparatet til 100°C, og sluk det igen efter 5 minutter.
Apparatet er tændt, men kan ikke betjenes, og i displayet vises symbolet 	Børnesikringen er aktiveret	Tryk vedvarende på touch-tasten  , indtil symbolet  slukkes

Fejlmeddelelser

Drej funktionsvælgeren hen på position nul, hvis der vises en fejlmeddelelse i indikatoren med **Err**. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder igen.

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Tips/afhjælpning
Err1	Temperatursensor defekt	Kontakt kundeservice.
Err2	Temperaturen i ovnrummet er for høj.	Kontakt kundeservice.
Err4	Forkert aktivering af dørlås.	Kontakt kundeservice.
Err5	Ventilator-varmeelementet er defekt eller er ikke tilsluttet.	Kontakt kundeservice.
Err6	Motoren er defekt eller er ikke tilsluttet.	Kontakt kundeservice.
Err8	Køleventilatoren er defekt eller er ikke tilsluttet.	Kontakt kundeservice.

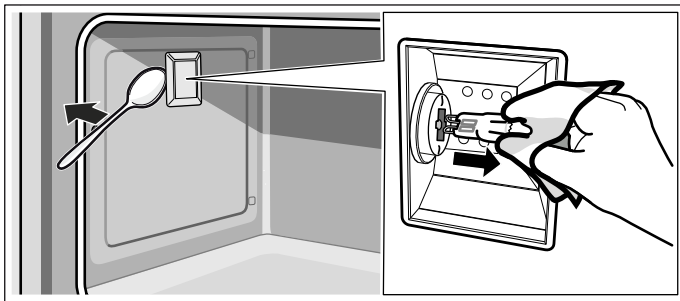
Skifte pære i ovnlampe

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

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



7. Udskift pæren med en pære af samme type:
Spænding: 230 V
Effekt: 40 W
Fatning: G9
Temperaturbestandighed: 300 °C
8. Sæt ovnlampens glasafdækning på igen.
9. Monter ribberammen.
10. Tag viskestykket ud igen.
11. Aktiver sikringen igen.
12. Kontroller, at ovnbelysningen fungerer igen.

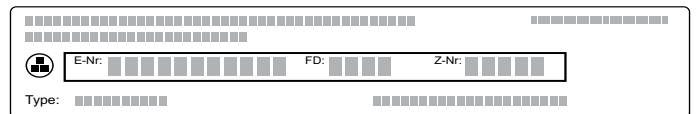
Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid apparatets fuldstændige modelnummer (E-nr.) og fabriksnummeret (FD-nr.) ved kontakt med kundeservice, fordi dette sætter os i stand til at yde god og kvalificeret service. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.

Ved nogle apparater, som er udstyret med damp, er typeskiltet placeret bag panelet.



Det er en god ide at notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det i givet fald er let at finde oplysningerne.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice 

Bemærk, at et kundeservicebesøg ikke er gratis, hvis der er tale om en fejlbetjening, heller ikke indenfor garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl DK 44 89 89 85

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

Testet i vores prøvekøkken

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

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

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

Tabel over retter

Ret	Vægt (i kg)	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Lasagne	3-4	1		220-230*	45-50
Gratineret pasta	3-4	1		220-230*	45-50
Kalvesteg	2	2		180-190*	90-100
Svinemørbrad	1.5-2	2		190-200*	90-100
Svinemørbrad	2	2		200**	125
Pølser	1.5	3		280*	1. side: 10 2. side: 7
Oksesteg	1	2		200*	45-55
Kaninsteg	1.5	2		180-190*	70-80
Kalkunbryst	2	2		180-190*	110-120
Svinenakkekam	2-3	2		180-190*	170-180
Stegt kylling	1.2	2		190-200*	65-70
Svinekoteletter	1.5	3		280*	1. side: 15 2. side: 5
Spareribs	1.5	3		280*	1. side: 15 2. side: 10
Bacon	0.7	4		3*	1. side: 10 2. side: 8
Svinefilet	1.5	3		280*	1. side: 12 2. side: 5
Oksefilet	1	4		3*	1. side: 7 2. side: 4
Regnbueørred	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
Havtaske	0.7-1.5	2		160*	60-65
Pighvar	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1-1.5	2		280*	10-12
Brød	1	2		180-190*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
Formkage	1	2		160*	55-60
Frugtkage	1	2		160*	35-40
Ricotta-kage	1	2		160-170*	45-55
Kager af mørdej	1	2		160-170*	35-40
Kager af mørdej	1	2		170**	65
Paradis-kage	1.2	2		160*	55-60
Vandbakkelse	0.7-1.2	2		180*	50-60
Fragilité	1	2		150-160*	55-60
Mælkeris	1	2		160*	55-60
Brioche	1-1.2	2		160*	30-35

* forvarmning

** uden forvarmning

Anvendelsestips

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

Anvisninger

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

- Over-/undervarme, skånsom er en intelligent ovnfunktion til skånsom tilberedning af kød, fisk og bagværk, der ikke skal hæve. Apparatet regulerer energitilførslen til ovnrummet optimalt. Retterne bliver tilberedt i faser med restvarme. Sådant bevarer retterne saftige og bliver mindre brunet. Hvis ovndøren åbnes før tiden under tilberedningen og forvarmningen, går denne effekt tabt. Sæt retterne ind i den tomme ovn, som skal være kold. Hold apparatets dør lukket under tilberedningen.

Tips om bagning

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

Tips til stegning og grydestegning

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

Acrylamid i fødevarer

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

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

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

Prøveretter

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

Iht. EN 60350-1.



Bagning

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Shortbread strips	Bageplade med bagepapir	2		160*	23-25
Shortbread strips, 2 lag	2 bageplader med papir	2+4		160*	28
Small cakes	Bageplade med bagepapir	2		160*	21-22
Small cakes, 2 lag	Bageplade + rist med bagepapir	2+4		160*	30
Lagkagebunde	Springform	2		160*	35
Lagkagebunde, 2 lag	2 springforme	2+4		155-165*	35-45
Æblekage med låg, 1 stk.	Springform	2		170*	75-80
Æblekage med låg, 2 stk.	2 springforme	2		160*	75-80

* Forvarmning

Grillning:

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

Ret	Tilbehør	Rillehøjde	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed i minutter
Toastbrød	Rist	4		3*	2
Burger med oksekød, 10 stk. diameter 75 mm	Bageplade + rist	3+4		3*	1. side: 15 2. side: 5

* Forvarmning

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	25		Puhdistus	35
	Tärkeitä turvaohjeita	25	Soveltuvat puhdistusaineet	35	
	Yleistä	25	Uunitilan pinnat	36	
	Vaurioiden syyt	26	Laitteen pitäminen puhtaana	36	
	Yleistä	26	Uunitilan puhdistus	36	
	Ympäristönsuojelu	27		Ristikot	37
	Energiansäästö	27	Ristikoiden irrotus	37	
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	27	Ristikoiden asennus	37	
	Tutustuminen laitteeseen	28		Laitteen luukku	37
	Ohjauspaneeli	28	Luukun lasien irrotus ja asennus	37	
	Valitsimet	28	Laitteen luukun irrotus ja asennus	38	
	Näyttö	28		Mitä tehdä häiriön sattuessa?	39
	Uunitoiminnot ja muut toiminnot	29	Virheilmoitukset	39	
	Lämpötilanvalitsin	30	Uunilampun vaihto	40	
	Uunitilaan liittyvät toiminnot	30		Huoltopalvelu	40
	Varusteet	30	Mallinumero ja sarjanumero	40	
	Kannatinkorkeudet	30		Testattu kokeittiössämme	41
	Lukitustoiminto	31	Ruokataulukko	41	
	Teleskooppikannatinsarja	31	Käyttövihjeitä	42	
	Lisävarusteet	31	Testiruoat	43	
	Ennen ensimmäistä käyttöä	32			
	Kellonajan asettaminen	32			
	Uunin kuumentaminen	32			
	Varusteiden puhdistus	32			
	Teleskooppikannatinsarjan asentaminen	32			
	Koneen käyttö	32			
	Uunin kytkeminen päälle ja pois päältä	32			
	Automaattinen turvakatkaisu	32			
	Aikatoiminnot	33			
	Yhteenveto aikatoiminnoista	33			
	Monitoimikellon käyttö	33			
	Aikakytkentäautomaatiikan asettaminen	33			
	Lapsilukko	34			
	Lapsilukon kytkeminen päälle	34			
	Lapsilukon kytkeminen pois päältä	34			
	Perusasetukset	34			
	Perusasetukset	34			
	Perusasetusten muuttaminen	34			
	Energiansäästötilan asettaminen	35			

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä:

www.siemens-home.bsh-group.com/fi ja Online-Shopista: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Määräystenmukainen käyttö

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

→ "Varusteet" sivulla 30

Tärkeitä turvaohjeita

Yleistä

Varoitus – Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voi syttyä palamaan. Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.
- Laitteen luukkuja 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.

Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠️ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.

⚠️ Varoitus – 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 liitännöissä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

🔧 Vaurioiden syyt**Yleistä****Huomio!**

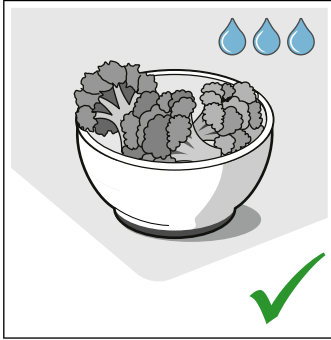
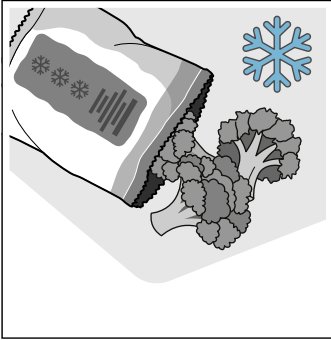
- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Alumiinifolio: uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytyksiä.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteus uunitilassa: uunitilassa pitkään oleva kosteus voi aiheuttaa korroosiot. Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen. Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain raollaan, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vaurioitua. Anna uunitilan kuivua avoimena vain, kun käytössä on muodostunut runsaasti kosteutta.
- 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.
- Runsaasti likaantunut tiiviste: jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana. → "Puhdistus" sivulla 35
- 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 kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Ympäristönsuojelu

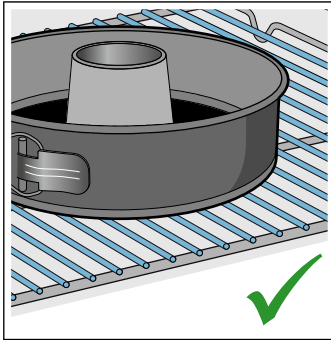
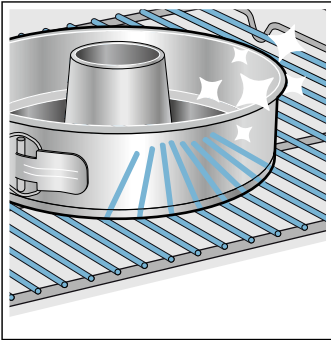
Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästö

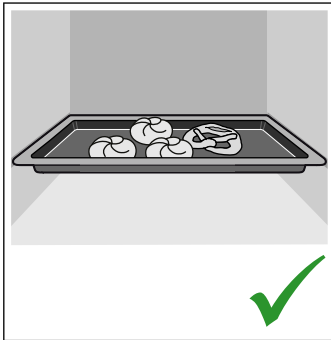
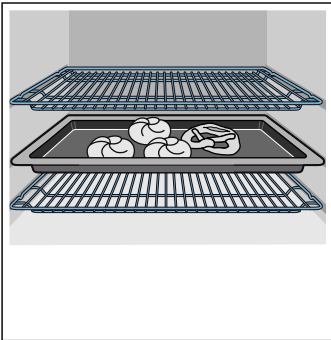
- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Anna pakastettujen elintarvikkeiden sulaa ennen kuin laitat ne uuniin.



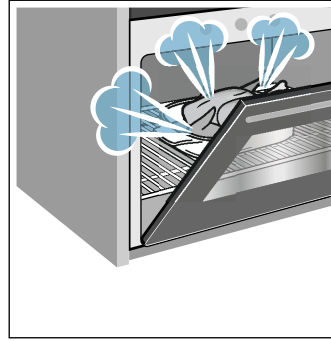
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.



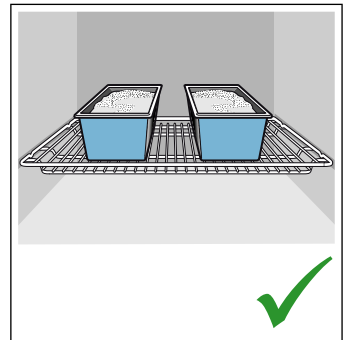
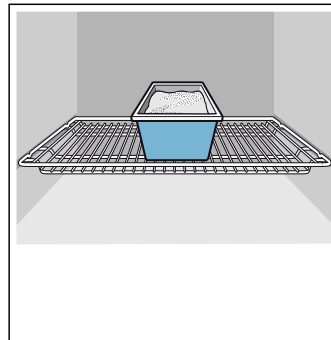
- Poista uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.



- Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.



- Paista useampia kakuja mieluiten peräjälkeen. Uunitila on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa myös 2 pitkänmallista vuokaa vierekkäin uuniin.



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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

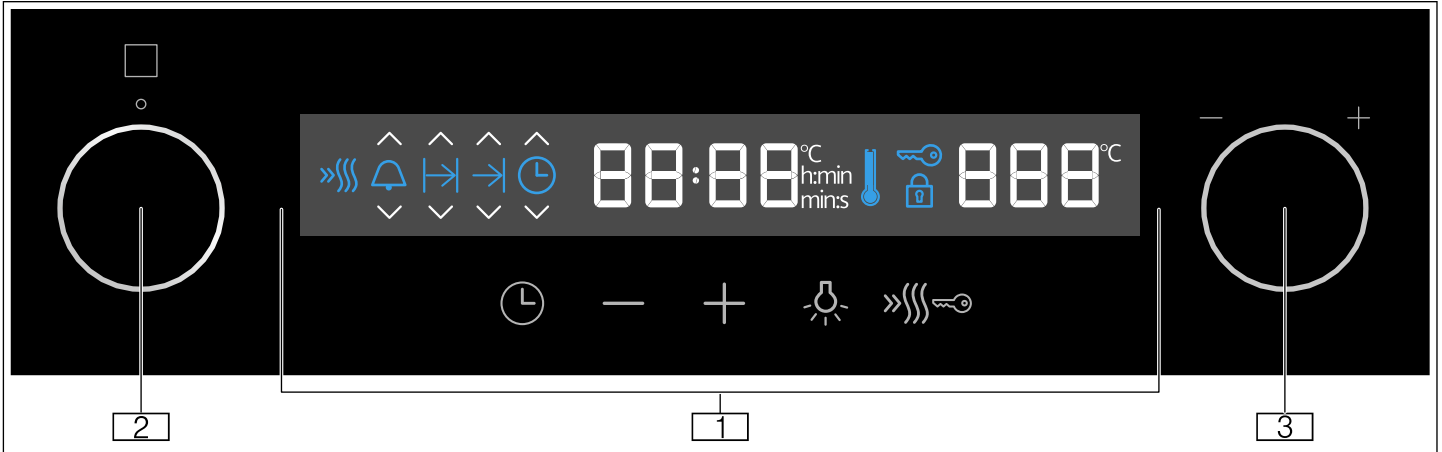
Tutustuminen laitteeseen

Tässä luvussa selostamme näytöt ja valitsimet. Lisäksi opit tuntemaan laitteen eri toiminnot.

Huomautus: Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Ohjauspaneeli

Ohjauspaneelilla säädät laitteen eri toiminnot. Tässä näet yleiskuvan ohjauspaneelista ja valitsimien paikat.



1 Valitsimet ja näyttö

Valitsimet ovat kosketuskeskittä, joiden alla ovat tunnistimet. Näppää vain symbolia valitaksesi toiminnon.

Näytössä näkyvät aktiivisten toimintojen symbolit ja aikatoiminnot.

2 Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon tai muita toimintoja. Valittu uunitoiminto tai toiminto palaa. Voit kiertää toimintovalitsinta nolla-asennosta sekä oikealle että vasemmalle.

3 Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella asetat lämpötilan uunitoiminnolle tai valitset asetuksen muita toimintoja varten.

Lämpötilanvalitsinta voit myös kiertää vasemmalle tai oikealle. Siinä ei ole nolla-asentoa.

Näyttö

Näyttö on suunniteltu siten, että voit lukea tiedot yhdellä silmäyksellä.

Arvo, jonka voit juuri nyt säätää, on korostettu. Tekstin kirjaimet ovat valkoiset tummalla taustalla.

Symboli	Selostus
»»»»	Pikakuumennus
🔔	Hälytin
⏪	Toiminta-aika
⏩	Päättymisaika
🕒	Kellonaika
88:88	Aikanäyttö
🌡️	Lämpötilalvalvonta
🔑	Lapsilukko
🔒	Luukun lukko
888	Lämpötilanäyttö

Valitsimet

Tästä löydät lyhyet selostukset eri valitsimien toiminnoista.

Jos valitsimella ei ole mitään toimintoa, kuulet äänimerkin.

Valitsin	Selostus
🕒	Aikatoiminnot Ajastimen 🔔, toiminta-ajan ⏪, päättymisaajan ⏩ ja kellonajan 🕒 asettaminen
-	Miinus Säätöarvon laskeminen
+	Plus Säätöarvon nostaminen
💡	Valaistus Uunivalon kytkeminen päälle/pois päältä
»»»🔑	Pikakuumennus Pikakuumennuksen kytkeminen päälle ja pois päältä
	Lapsilukko Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi valmiustilassa

Uunitoiminnot ja muut toiminnot

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnot ja muut toiminnot.

Jotta löydät aina oikean uunitoiminnon haluamallesi ruoalle, selostamme tässä toimintojen erot ja käyttötarkoitukset.

Uuni- toiminto	Lämpötila/teho	Käyttö
 Nolla-asento	-	Uuni on kytketty pois päältä.
 3D-kiertoilma	50-280 °C	Ruokien valmistamiseen yhdellä tai kahdella tasolla. Puhaltimet jakavat takaseinällä olevien rengaslämmityselementtien lämmön tasaisesti uunitilaan. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen kiertoilmakäytössä.
 Kiertoilma	50-280 °C	Kakuille ja leivonnaisille yhdellä tasolla. Puhaltimet jakavat lämmityselementtien lämmön tasaisesti uunitilaan.
 Pizzateho	50-280 °C	Tuoreen pizzan ja pakasteiden valmistamiseen, esim. ranskalaiset perunat tai strudelit. Lämmityselementit ja puhaltimet kuumentavat nopeasti ja jakavat lämmön tasaisesti uunitilaan.
 Sulatus	30-60 °C	Esim. lihan, linnun, leivän ja kakkujen sulatus. Tuuletin kierrättää lämmintä ilmaa ruokien ympärille.
 Alalämpö	50-280 °C	Ruokien jälkikypsennykseen. Lämpö tulee vain alhaalta.
 Grilli, pieni pinta	Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Pienten pihvi-, makkara-, paahtoleipä- ja kalanpalamäärien grillaaminen. Grillivastuksen keskiosa kuumenee.
 Grilli, suuri pinta	Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
 Kiertoilmagrilli	50-280 °C	Lihan, linnun ja kokonaisen kalan paistaminen. Tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
 Ylä-/alalämpö Pehmeä	50-280 °C	Valittujen ruokien (esim. liha, vihannekset) hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä . Uunitoiminto ei sovellu ruokiin, joiden on tarkoitus kohota paistettaessa (esim. leipä). Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käytettävällä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.
 Ylä-/alalämpö	50-280 °C	Kakuille, paistoksille ja vähärasvaisille paisteille. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.

Huomautus: Laite ilmoittaa jokaiselle uunitoiminnot ehdotetut lämpötilan tai tehon. Voit ottaa nämä käyttöön tai muuttaa tähän liittyvällä alueella.

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella asetat lämpötilan. Asetettu lämpötila näkyy näytössä.

Huomautus: Lämpötilaan 100 °C asti lämpötila voidaan asettaa 1 asteen välein, sen yläpuolella 5 asteen välein.

Lämpötilavalvonta

Lämpötilavalvonnan pylväät osoittavat kuumenemisvaiheet tai uunissa olevan jälkilämmön.

Kuumenemisen osoitin	Kuumenemisen osoitin näyttää lämpötilan nousun uunitilassa. Kun kaikki pylväät ovat täynnä, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle. Grilli- ja puhdistustehoilla pylväät ovat täynnä. Uunitoiminnolla Ylä-/alalämpö Pehmeä pylväät eivät täyty.
Jälkilämmön näyttö	Kun laite on kytketty pois päältä, lämpötilavalvonta näyttää uunitilassa olevan jälkilämmön. Näyttö sammuu, kun lämpötila on laskenut noin 60 °C:een.

Uunitilaan liittyvät toiminnot

Eräät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä. Uunitila on esimerkiksi tehokkaasti valaistu, ja tuuletin suojaa laitetta ylikuumenemiselta.


Laitteen luukun avaaminen

Jos avaat laitteen luukun käynnissä olevan toiminnon aikana, toiminto pysähtyy. Kun suljet luukun, toiminto jatkuu.

Uunivalo

Uunivalo syttyy, kun avaat laitteen luukun. Jos luukku on auki yli 15 minuuttia, valo sammuu.

Useimmissa käyttötapoissa uunivalo kytkeytyy päälle, kun toiminto käynnistetään. Kun toiminto on päättynyt, valo sammuu.

Huomautus: Käyttötavalla Ylä-/alalämpö Pehmeä uunivalo kytkeytyy n. 1 minuutin ajaksi automaattisesti pois päältä. Se voidaan kytkeä päälle valitsimella .

Jäähdytyspuhallin

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

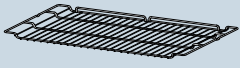
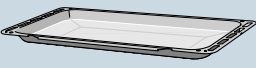
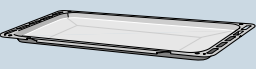
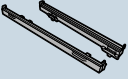
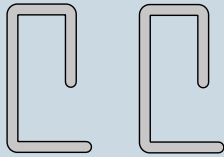
Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

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

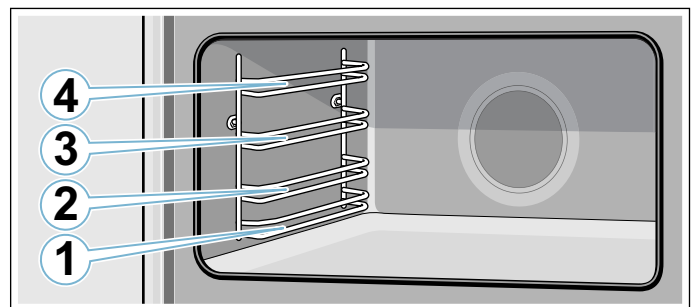
Varusteet

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

Varusteet	Kuvaus
	Leivin- ja paistoritilä Astioille, kakkuvuolille, paisteille, grillipaloille, pakasteruuille.
	Uunipannu Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruuille ja suurille paisteille. Uunipannua voit käyttää myös rasvan-keräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä.
	Emaloitu leivinpelti Pelliillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.
	Teleskooppikannatinsarja Kannatinkiskoilla voit vetää varusteen pidemmälle ulos.
	Lukitsintapit Saranoiden lukitsemiseen.

Kannatinkorkeudet

Leivinpelti ja ritilä voidaan asettaa uunitilaan 4 eri korkeuteen. Työnnä varuste aina vasteeseen saakka, jotta se ei kosketa luukun lasia. Varmista, että laitat varusteen aina oikein päin uuniin.




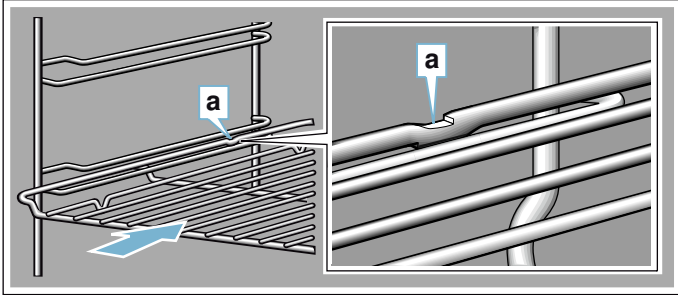
Varoitus – Palovaara!

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

Lukitustoiminto

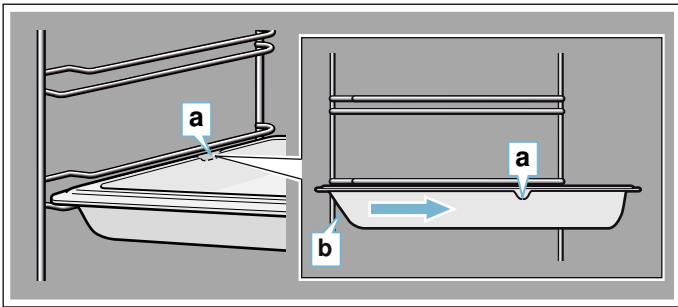
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoli ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

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



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

Esimerkkikuva: uunipannu

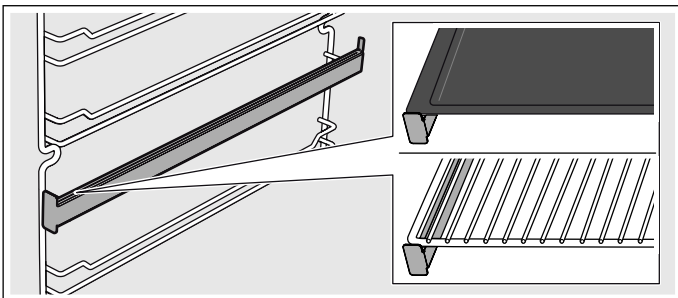


Teleskooppikannatinsarja

Varoitus – Palovamman vaara!

Teleskooppikannattimet kuumenevat laitteen käytön aikana. Varo erityisesti aiheuttamasta palovammoja, kun ne on vedetty ulos.

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



Lisävarusteet

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta.

Varusteet	Kuvaus
Emaloitu leivinpelti	Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille. Tilausnumero: 11012235
Uunipannu	Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruville ja suurille paisteille. Uunipannua voit käyttää myös rasvan-keräysastiana, kun grillaat suoraan ritilällä. Tilausnumero: 11012236
Leivin- ja paistoritilä	Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille, pakasteruville. Tilausnumero: 00776605
Teleskooppikannatinsarja	Teleskooppikannatinsarja yhdelle tasolle. Tilausnumero: 12006236

Ennen ensimmäistä käyttöä

Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka sinun on tehtävä ennen kuin valmistat ensimmäisen kerran ruokaa uunissasi.

Poista laitteen pakkaus ja hävitä se asianmukaisesti.

Kellonajan asettaminen

Kun laite on liitetty sähkövirtaan, näyttö **12:00** vilkkuu ja symboli ☹️ palaa. Aseta kellonaika.

1. Aseta kellonaika valitsimella – tai +.
2. Paina valitsinta ☹️.

Huomautus: Säätoajan päättymisen jälkeen kellonaika tallentuu automaattisesti muistiin. Kellonaika on asetettu.

Uunin kuumentaminen

Uunin esipuhdistus

1. Poista lisävarusteet ja kannattimet uunitilasta. → "Ristikot" sivulla 37
2. Poista kaikki pakkausmateriaalin jäänteet, esimerkiksi styroksin palat, huolellisesti uunitilasta.
3. Eräät osat on peitetty foliolla naarmuuntumisen estämiseksi. Poista tämä naarmuuntumisenestofolio.
4. Puhdista laitteen ulkopinta pehmeällä, kostealla liinalla.
5. Puhdista uunitila kuumalla astianpesuaineliuksella.

Uunin kuumentaminen

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

Huomautus: Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia kuten styroksipalloja. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumentamista pehmeällä, kostealla liinalla. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.

1. Kierrä toimintovalitsin kohtaan ☐.
2. Kierrä lämpötilanvalitsin maksimilämpötilan kohdalle.
3. Kytke uuni 1 tunnin kuluttua pois päältä.

Huomautus: Uunista saattaa kuulua ensimmäisen kuumentuksen kuluessa ritisevää ääntä.

Uunin puhdistaminen käytön jälkeen

1. Puhdista uunitila kuumalla astianpesuaineliuksella.
2. Asenna ristikot.
3. Puhdista tarvittaessa luukun lasit. → "Laitteen luukku" sivulla 37

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti lämpimällä astianpesuaineliuksella ja astianpesuliinalla.

Teleskoopikannatinsarjan asentaminen

Ohjeet teleskoopikannatinsarjan asennuksesta löydät mukana toimitetusta sarjasta.

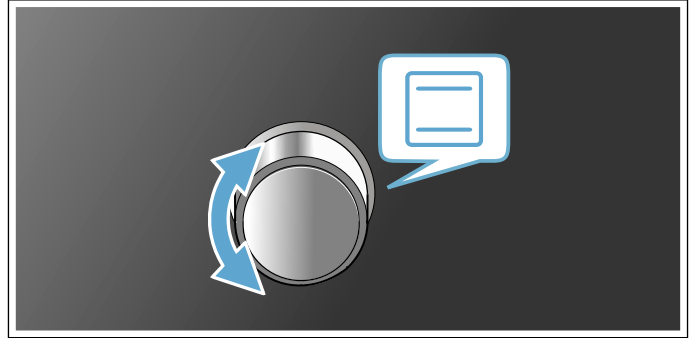
Koneen käyttö

Uunin kytkeminen päälle ja pois päältä

Uunin kytkeminen päälle

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.

Huomautus: Jokaiselle toiminnolle on asetettu ennakkoon vakiolämpötila tai grillausteho.



2. Muuta lämpötilaa tai grillaustehoa lämpötilanvalitsimella.



Uuni alkaa kuumentua.

Huomautus: Lämpötilavalvonnan näytössä näkyy kuumentamisen senhetkinen tila.

Asetusten muuttaminen

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

Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Pikakuumentuksen kytkeminen päälle

Kun haluat kuumentaa uunitilan mahdollisimman nopeasti, paina valitsinta »☐☐☐☐☐.

Huomautus: Pikakuumentus on käytettävissä 3D-kuumailmalla, kiertoilmalla, pizzateholla ja ylä-/alalämmöllä.

Automaattinen turvakatkaisu

Laitteessa on automaattinen turvakatkaisu. Uuni kytkeytyy 13 tunnin kuluttua automaattisesti pois päältä.

Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.



Yhteenveto aikatoiminnoista

Aikatoiminto	Käyttö
 Hälytys	Hälytys toimii minuuttikellon tapaan. Hälytys käy toiminnosta ja muista aikatoiminnoista riippumatta eikä sillä ole vaikutusta laitteeseen.
 Kellonaika	Jos mikään muu toiminto ei ole etusijalla käynnissä, laitteen näytössä näkyy kellonaika.
 Toiminta-aika	Kun asetettu toiminta-aika on päättynyt, toiminto päättyy automaattisesti.
 Päätymisaika	Aseta toiminta-aika ja haluamasi päätymisaika. Laite käynnistyy automaattisesti siten, että toiminto päättyy haluttuun kellonaikaan.


Monitoimikellon käyttö

Hälyttimen asettaminen

Hälytys ei vaikuta uunin toimintoihin. Hälyttimen toiminta-aika voidaan asettaa välille 30 sekuntia - 13 tuntia. Toiminta-aika voidaan asettaa 10 minuuttiin asti 30 sekunnin välein, 10 minuutista yhteen tuntiin asti minuutin välein, sen jälkeen 5 minuutin välein.

1. Paina valitsinta .
Symboli  palaa.
2. Aseta haluamasi toiminta-aika valitsimilla **+** ja **-**.
Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.

Huomautuksia

- Kun haluat muuttaa jäljellä olevaa aikaa, paina valitsinta . Muuta sitten jäljellä oleva aika valitsimilla **+** ja **-**.
- Kun haluat keskeyttää hälyttimen käynnin, aseta jäljellä oleva aika arvoon nolla.





Äänimerkin kytkeminen pois päältä

Kytke äänimerkki pois päältä painamalla jotain valitsinta tai avaamalla laitteen luukun.

Huomautus: Äänimerkki päättyy automaattisesti hetken kuluttua.

Monitoimikellon säätäminen

Kellonaika voidaan tarvittaessa muuttaa (esim. kesäajasta talviaikaan). Uunin pitää olla silloin pois päältä.



1. Paina valitsinta .
Symboli  palaa.
2. Paina uudelleen valitsinta .
Symboli  palaa.
3. Aseta tämänhetkinen kellonaika valitsimilla **+** ja **-**.

Aikakytkeä automatiikan asettaminen

Monitoimikellon avulla voit kytkeä uunin automaattisesti pois päältä tai päälle ja pois päältä.

Toiminta-ajan asettaminen

Voit asettaa laitteella ruokasi kypsennysajan. Siten kypsennysaika ei ylitä tahattomasti eikä sinun tarvitse keskeyttää muita töitä lopettaaksesi toiminnon.

1. Aseta haluamasi uunitoiminto ja lämpötila.
Uuni käynnistyy.
2. Paina valitsinta  kaksi kertaa.
3. Aseta toiminta-ajan kesto valitsimilla **+** ja **-**.
Huomautus: Toiminta-aika voidaan asettaa välille 30 sekuntia - 13 tuntia. Toiminta-aika voidaan asettaa yhteen tuntiin asti minuutin välein, sen jälkeen 5 minuutin välein.
Symboli  palaa.





Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta.

1. Kytke äänimerkki pois päältä painamalla jotain valitsinta tai avaamalla laitteen luukun.
Huomautus: Äänimerkki päättyy automaattisesti hetken kuluttua.
2. Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Päätymisaajan asettaminen

Kypsentaminen ja paistaminen alkaa asetetuksi aikaa valitsemallasi, myöhemmällä hetkellä.

1. Aseta haluamasi uunitoiminto ja lämpötila.
Uuni käynnistyy.
2. Paina valitsinta  kaksi kertaa.
3. Aseta toiminta-ajan kesto valitsimilla **+** ja **-**.
Huomautus: Toiminta-aika voidaan asettaa välille 30 sekuntia - 13 tuntia. Toiminta-aika voidaan asettaa yhteen tuntiin asti minuutin välein, sen jälkeen 5 minuutin välein.
Symboli  palaa.
4. Paina uudelleen valitsinta .
5. Aseta päätymisaika valitsimilla **+** ja **-**.
Huomautus: Kun valitsinta painetaan ensimmäisen kerran, näyttöön ilmestyy ehdotusarvo. Ehdotusarvo muodostuu tämänhetkisestä kellonajasta ja toiminta-ajasta. Sitä voidaan muuttaa valitsimilla **+** ja **-**.
Symboli  palaa. Näytössä näkyy päätymisaika.
Laite kytkeytyy odotustilaan.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta.

1. Kytke äänimerkki pois päältä painamalla jotain valitsinta tai avaamalla laitteen luukun.
Huomautus: Äänimerkki päättyy automaattisesti hetken kuluttua.
2. Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä uunin vahingossa päälle.

Huomautus: Uunin lapsilukko ei vaikuta mahdollisesti käytössä olevaan keittotasoon.

Lapsilukon kytkeminen päälle

Laitteen pitää olla pois päältä.

Paina valitsinta »|||☞ noin neljän sekunnin ajan.

Näyttöön ilmestyy symboli ☞. Lapsilukko on kytketty päälle.

Lapsilukon kytkeminen pois päältä

Paina valitsinta »|||☞ noin neljän sekunnin ajan.

Symboli ☞ näytössä sammuu. Lapsilukko on kytketty pois päältä.

Perusasetukset

Jotta voit käyttää laitetta parhaalla mahdollisella tavalla ja helposti, käytettävissä on erilaisia asetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia tarpeen mukaan.

Perusasetukset

Kaikki perusasetukset eivät välttämättä ole käytävissä; tämä riippuu laitteen mallista.

Perusasetus	Valinta
c01 Äänimerkin kesto toiminta-ajan tai hälyttimen käyntiajan päättymisen jälkeen	1 = n. 10 sekuntia 2 = n. 30 sekuntia* 3 = n. 2 minuuttia
c02 Odotusaika, ennen kuin asetus otetaan käyttöön	1 = n. 3 sekuntia* 2 = n. 6 sekuntia 3 = n. 10 sekuntia
c03 Näppäinääni näppäintä painettaessa	0 = pois 1 = päällä*
c04 Näytön valaistuksen kirkkaus	1 = himmeä 2 = keskimääräinen* 3 = kirkas
c05 Kellonajan näyttö	0 = Kellonajan poistaminen näytöstä 1 = Kellonajan näyttö*
c06 Uunivalo käytön aikana	0 = ei 1 = kyllä*
c07 Jäähdytyspuhaltimen jälkikäynti	1 = lyhyt 2 = keskimääräinen 3 = pitkä 4 = erikoispitkä
c08 Kaikkien arvojen palauttaminen tehdasasetuksiin	0 = ei* 1 = kyllä
c09 Aktivoi esittelytila. Esittelytilaa käytetään esittelytarkoituksiin, uuni ei kuumene esittelytilassa. Esittelytila voidaan aktivoida vain ensimmäisten 5 minuutin kuluessa siitä, kun laite on liitetty sähköverkkoon.	0 = ei* 1 = kyllä

* Tehdasasetus

Perusasetusten muuttaminen

Toimintovalitsimen pitää olla nolla-asennossa.

1. Paina valitsinta ⌚ n. 4 sekunnin ajan. Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus, esim. **c01 1**.
2. Muuta tarvittaessa asetusta lämpötilanvalitsimella.
3. Siirry valitsimella + seuraavan perusasetuksen kohdalle.

4. Käy valitsimella – tai + tällä tavalla läpi kaikki perusasetukset ja muuta niitä tarvittaessa lämpötilanvalitsimella.
5. Vahvista lopuksi painamalla valitsinta ⏸ uudelleen n. 4 sekunnin ajan.
Kaikki perusasetukset on otettu käyttöön.

Voit muuttaa perusasetuksia uudelleen milloin tahansa. Esittelytila voidaan aktivoida vain ensimmäisten 5 minuutin kuluessa siitä, kun laite on liitetty sähköverkkoon.

Huomautus: Perusasetuksiin tekemäsi muutokset pysyvät voimassa sähkökatkon sattuessa.

Energiansäästötilan asettaminen

Voit säästää energiaa pienentämällä näytön kirkkautta. Näytön kirkkaus asetetaan perusasetuksessa **C04**.

Huomautus: Asetus muuttaa näytön kirkkauden käytön aikana. Valmiustilassa laite pienentää näytön kirkkautta automaattisesti. Yöllä klo 22:00 ja 05:59 välillä näytön kirkkaus on himmeimmillään.

Puhdistus

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Soveltuvat puhdistusaineet

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

Älä käytä

uuniin

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

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Alue	Puhdistus
Laiteen ulkopuoli	
Teräsetusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Levitä pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Luukun lasit	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa tai teräslankapesintä.
Luukun kahva	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Jos kalkinpoistoainetta pääsee luukun kahvaan, pyyhi se heti pois. Näitä tahroja ei saa muutoin enää poistettua.

Laitteen sisäpuoli	
Emalipinnat ja itsepuhdistuvat pinnat	Ota huomioon uunitilan pintoja koskevat ohjeet taulukon lopussa.
Uunilampun lasi-suojuus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta.
Luukun lasit	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa tai teräslankapesintä. Puhdista mieluiten yhdessä koko uunitilan kanssa. → "Uunitilan puhdistus" sivulla 36
Luukun tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.
Luukun kehys	terästä: Käytä ruostumattoman teräksen puhdistusainetta. Noudata valmistajan ohjeita. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta. muovia: Puhdista kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Irrota luukun kehys puhdistusta varten.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Kannatinjärjestelmä	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista, puhdista ne mieluiten paikoilleen työnnettyinä. Älä pese astianpesukoneessa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä.

Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä värjeroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
- Luukun lasin varjot, jotka näyttävät raidoilta, ovat uunivalon heijastumia.
- Emali kovetetaan erittäin korkeissa lämpötiloissa. Siinä voi syntyä vähäisiä värimuutoksia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan. Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida. Siksi ne voivat olla karheita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.

Uunitilan pinnat

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

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

Emalipintojen puhdistus

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

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

Huomio!

Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin. Seurauksena voi olla emalivaurioita. Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.

Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.

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

Itsepuhdistuvat pinnat

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

Huomio!

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

Laitteen pitäminen puhtaana

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

⚠ Varoitus – Palovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistolieri voi syttyä palamaan. Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

Ohjeita

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

Uunitilan puhdistus

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

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

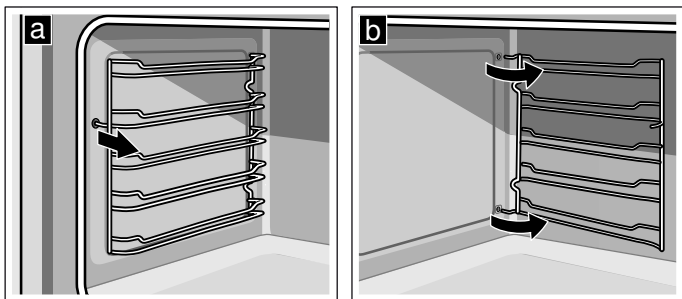
Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Ristikot

Ristikoiden irrotus

Ristikot on kiinnitetty kolmesta pisteestä uunitilan sivuseiniin.

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



Ristikoiden asennus

1. Työnnä ristikon koukut sivuseinän takimmaisiin reikiin.
2. Paina ristikon etummainen koukku reikään.

Laitteen luukku

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

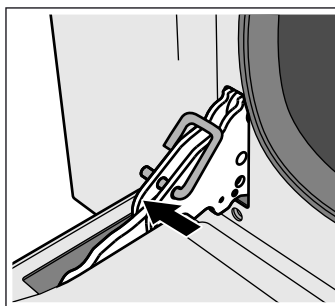
Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Luukun lasien irrottaminen

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

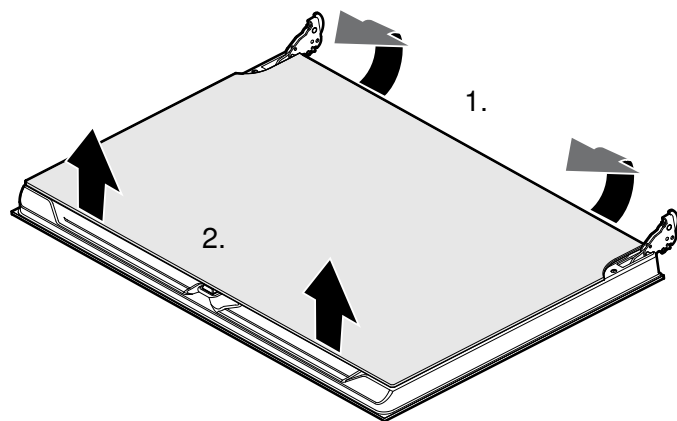
Huomautus: Lukitsintappien pitää olla kokonaan saranoiden rei'issä.



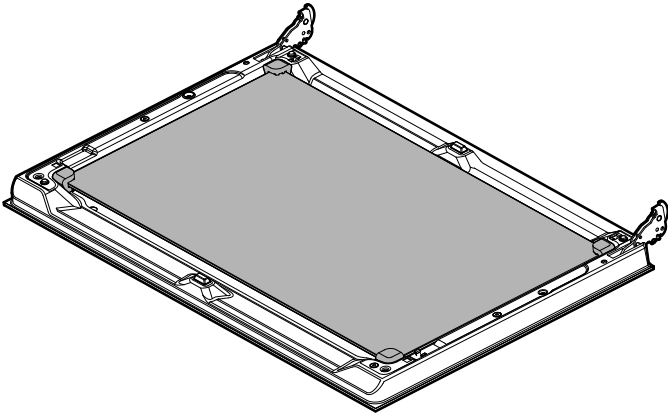
3. Nosta sisemmän lasin alaosa kevyesti, kunnes kiinnikkeet irtoavat pidikkeestä (1).
4. Nosta sisemmän lasin yläosa varovasti, kunnes kiinnikkeet irtoavat pidikkeestä (2).

Huomio!

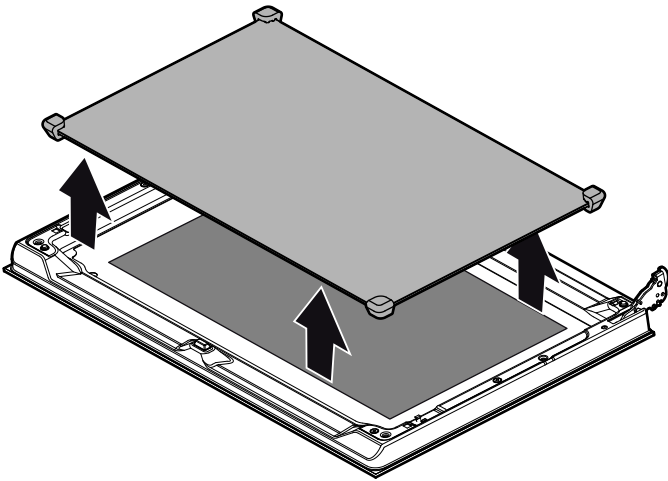
Sisempää lasia nostettaessa voi keskimmäinen lasi jäädä kiinni sisempään lasiin. Varmista, että keskimmäinen lasi ei pääse putoamaan.



- Ota sisempi lasi pois paikaltaan.
- Ota keskimäinen lasi pois paikaltaan.



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



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Luukun lasien asennus

- Aseta keskimäinen lasi takaisin paikalleen.

Huomautuksia

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

- Aseta sisempi lasi takaisin paikalleen.

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

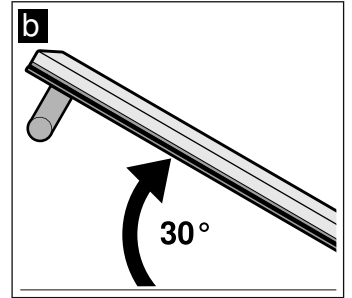
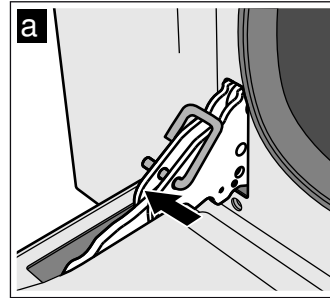
- Poista lukitsintapit ja sulje uuninluukku.

Laitteen luukun irrotus ja asennus

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

Laitteen luukun irrotus

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



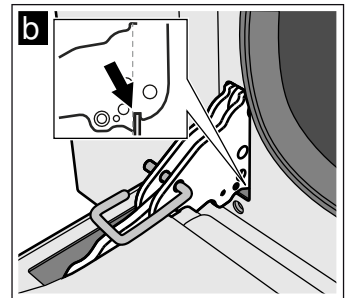
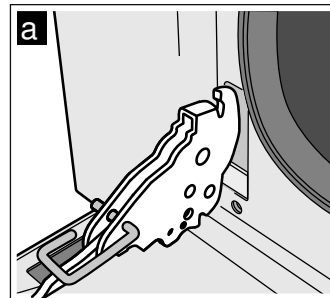
- Nosta uuninluukku kevyesti ja vedä se pois paikaltaan.

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

Laitteen luukun asennus

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

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



- Laske luukku alas.
- Poista lukitsintapit.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/aputoimenpide
Laitte ei toimi	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä laite sähköverkkoon
	Sähkökatko	Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä
	Sulake palanut	Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa
Laitte ei käynnisty	Laitteen luukku ei ole kokonaan kiinni	Sulje laitteen luukku
	Laitte ei ole kytketty pois päältä	Kytke laite pois päältä ja taas päälle
Näytössä vilkkuu 12:00	Sähkökatko	Aseta kellonaika uudelleen.
Uunivalo ei pala	Käyttötapa Ylä-/alalämpö Pehmeä on aktivoitu	Käyttötavalla Ylä-/alalämpö Pehmeä uunivalo on kytketty pois päältä.
	Lamppu on palanut	Vaihda lamppu.
Kaikki uunissa valmistettavat ruoat palavat lyhyessä ajassa.	Termostaatti on rikki.	Soita huoltopalveluun.
Luukun lasit ovat höyrystyneet.	Normaali ilmiö, joka johtuu lämpötilaeroista.	Kuumenna laite lämpötilaan 100 °C ja kytke se 5 minuutin kuluttua taas pois päältä.
Päälle kytkettyä laitetta ei saa käytettyä, näytössä näkyy symboli 	Lapsilukko on aktivoitu	Pidä kosketusvalitsin  painettuna, kunnes symboli  sammuu

Virheilmoitukset

Jos näyttöön ilmestyy vikaviesti, jossa on **Err**, aseta toimintovalitsin nolla-asentoon. Jos virheilmoitus ei poistu, soita huoltopalveluun.

Virheilmoitus	Mahdollinen syy	Ohje/aputoimenpide
Err1	Lämpötilatunnistin ei toimi	Soita huoltopalveluun.
Err2	Uunin lämpötila on liian korkea.	Soita huoltopalveluun.
Err4	Luukun lukituksen virheellinen aktivointi.	Soita huoltopalveluun.
Err5	Tuuletus-lämmityselementti on rikki tai sitä ei ole liitetty.	Soita huoltopalveluun.
Err6	Moottori rikki tai sitä ei ole liitetty.	Soita huoltopalveluun.
Err8	Jäähdytyspuhallin rikki tai sitä ei ole liitetty.	Soita huoltopalveluun.

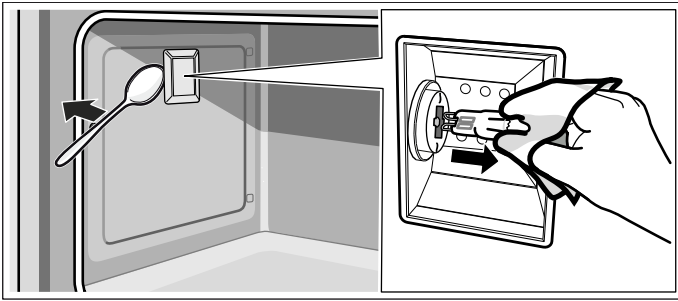
Uunilampun vaihto

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

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

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



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

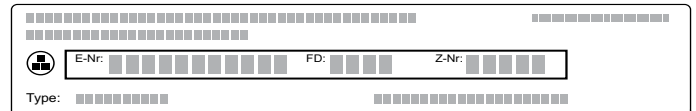
Huoltopalvelu

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

Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen täydellinen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyyppikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.

Eräissä laitteissa, joissa on höyrytoiminto, tyyppikilpi löytyy etulevyn takaa.



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

E-Nr.

FD-Nr.

Huoltopalvelu ☎

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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

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

































Testattu koekeittiössämme

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

Huomautus: Uunin sisälle voi muodostua paljon vesihöyryä elintarvikkeita kypsennettäessä.

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

Ruokataulukko

Ruokalaji	Paino (kg)	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minutteina
Lasagne	3-4	1		220-230*	45-50
Nuudeli gratinointi	3-4	1		220-230*	45-50
Vasikanpaisti	2	2		180-190*	90-100
Porsaanfilee	1.5-2	2		190-200*	90-100
Porsaanfilee	2	2		200**	125
Makkarat	1.5	3		280*	1. puoli: 10 2. puoli: 7
Naudanpaisti	1	2		200*	45-55
Kaniinipaisti	1.5	2		180-190*	70-80
Kalkkunanrinta	2	2		180-190*	110-120
Porsaan niskapalapaisti	2-3	2		180-190*	170-180
Broileri	1.2	2		190-200*	65-70
Porsaankylykset	1.5	3		280*	1. puoli: 15 2. puoli: 5
Porsaan kylkiluut	1.5	3		280*	1. puoli: 15 2. puoli: 10
Pekoni	0.7	4		3*	1. puoli: 10 2. puoli: 8
Porsaanfilee	1.5	3		280*	1. puoli: 12 2. puoli: 5
Naudanfilee	1	4		3*	1. puoli: 7 2. puoli: 4
Taimen	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
Merikrotti	0.7-1.5	2		160*	60-65
Piikkikampela	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1-1.5	2		280*	10-12
Leipä	1	2		180-190*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
Torvivuokakakku	1	2		160*	55-60
Hedelmäkakku	1	2		160*	35-40
Ricotta-kakku	1	2		160-170*	45-55
Murotaikinakakku	1	2		160-170*	35-40
Murotaikinakakku	1	2		170**	65
Paratiisikakku	1.2	2		160*	55-60
Tuulihatut	0.7-1.2	2		180*	50-60
Sokerikakku	1	2		150-160*	55-60
Riisipuuro	1	2		160*	55-60
Briossi	1-1.2	2		160*	30-35

* Esilämmitä

** Älä esilämmitä

Käyttövihjeitä

Tästä löydät astioita ja valmistusta koskevia vihjeitä.

Huomautuksia

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

- Ylä-/alalämpö Pehmeä on älykäs uunitoiminto, jolla voidaan kypsentää hellävaraisesti liha, kala ja leivonnaiset, joiden ei ole tarkoitus kohota. Laitte säättää optimaalisen energiansyötön uunitilaan. Kypsentyminen tapahtuu vaiheittain jälkilämmöllä. Siten kypsennettävä tuote pysyy mehukkaana ja ruskistuu vähemmän. Jos luukku avataan aikaisemmin kypsennyksen aikana tai uuni esilämmitetään, tämä vaikutus häviää. Laita ruoat kylmään tyhjään uuniin. Pidä laitteen luukku suljettuna kypsennyksen aikana

Leivontavihjeitä

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

Paisto- ja haudutusvihjeitä

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

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

Testiruokat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

Normin EN60350-1 mukaan.



Leivonta

Ruokalaji	Varusteet	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minutteina
Murokeksit	Leivinpelti ja leivinpaperi	2		160*	23-25
Murokeksit, 2 tasoa	2 leivinpeltiä ja leivinpaperia	2+4		160*	28
Kuppikakut	Leivinpelti ja leivinpaperi	2		160*	21-22
Kuppikakut, 2 tasoa	Leivinpelti + ritilä ja leivinpaperi	2+4		160*	30
Kakkupohja	Irtopohjavuoka	2		160*	35
Kakkupohja, 2 tasoa	2 irtopohjavuokaa	2+4		155-165*	35-45
Kannellinen omenapiirakka, 1 kpl	Irtopohjavuoka	2		170*	75-80
Kannellinen omenapiirakka, 2 kpl	2 irtopohjavuokaa	2		160*	75-80

* Esilämmitä

Grillaus

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

Ruokalaji	Varusteet	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Grillausteho	Kesto minutteina
Paahtoleipä	Ritilä	4		3*	2
Naudanlihahamburger, 10 kpl, halkaisija 75 mm	Leivinpelti + ritilä	3+4		3*	1. puoli: 15 2. puoli: 5

* Esilämmitä

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	45
	Viktige sikkerhetsanvisninger	45
	Generelt	45
	Årsaker til skader	46
	Generelt	46
	Miljøvern	47
	Energisparing	47
	Miljøvennlig håndtering	47
	Bli kjent med apparatet	48
	Betjeningsfelt	48
	Taster	48
	Display	48
	Varmetyper og funksjoner	49
	Temperaturvelger	50
	Ovnsromfunksjoner	50
	Tilbehør	50
	Innsettingshøyder	50
	Låsefunksjon	51
	Teleskoputtrekk-sett	51
	Spesialtilbehør	51
	Før første gangs idriftsetting	52
	Stille inn klokkeslett	52
	Varme opp stekeovnen	52
	Rengjøring av tilbehør	52
	Montere teleskoputtrekk-sett	52
	Betjening av apparatet	52
	Slå stekeovnen av og på	52
	Automatisk sikkerhetsutkobling	52
	Tidsfunksjoner	53
	Oversikt over tidsfunksjonene	53
	Betjene den elektroniske klokken	53
	Stille inn den automatiske tidsbryteren	53
	Barnesikring	54
	Slå på barnesikringen	54
	Slå av barnesikringen	54
	Grunninnstillinger	54
	Liste over grunninnstillinger	54
	Endre grunninnstillinger	54
	Stille inn energisparemodus	55
	Rengjøring	55
	Egnet rengjøringsmiddel	55
	Overflater i ovnsrommet	56
	Holde apparatet rent	56
	Rengjøre ovnsrommet	56
	Stiger	57
	Ta ut stigen	57
	Sette inn stigen	57
	Apparatdør	57
	Montering og utmontering av glassruter	57
	Hekte apparatdøren på og av	58
	Hva kan du gjøre ved feil?	59
	Feilmeldinger	59
	Bytte stekeovnslampe	60
	Kundeservice	60
	E-nummer og FD-nummer	60
	Testet for deg i vårt prøvekjøkken	61
	Matrett-tabell	61
	Brukertips	62
	Testretter	63

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

Forskriftsmessig bruk

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

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

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Sett alltid tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet.
→ "Tilbehør" på side 50

Viktige sikkerhetsanvisninger

Generelt

Advarsel – 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.
- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.
- 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.

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet 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.

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Hengslene på ovnsdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg. Hold fingrene unna området rundt hengslene.

⚠ Advarsel – 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**Generelt****Obs!**

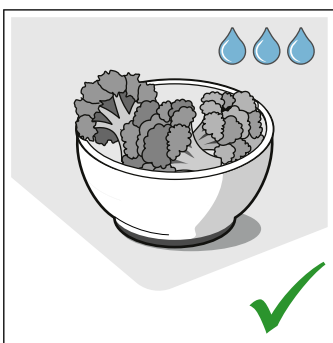
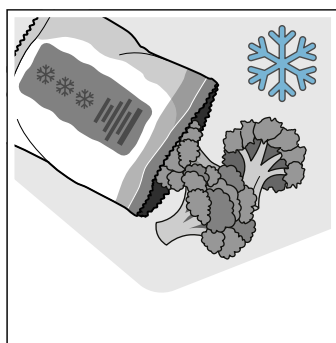
- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Aluminiumsfolie: Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten. Det kan føre til permanent misfarging av glassruten.
- 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.
- Fuktighet i ovnsrommet: Fuktighet i ovnsrommet over lengre tid kan forårsake korrosjon. La ovnsrommet tørke etter bruk. Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid. Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles. Pass på at ingenting kommer i klemme i ovnsdøren. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
Bare når ovnen er brukt med mye fuktighet, skal du la ovnsrommet tørke med åpen dør.
- Fruktsaft: Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet. Bruk helst den dype universalpannen.
- Svært tilsmusset tetning: Hvis tetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen under drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid tetningen ren. → "Rengjøring" på side 55
- 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.

Miljøvern

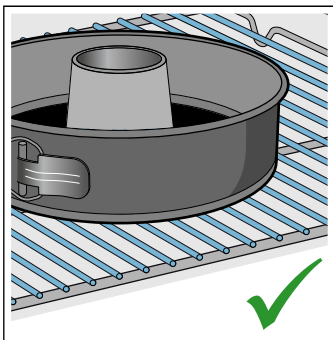
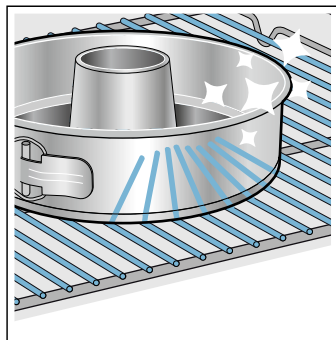
Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

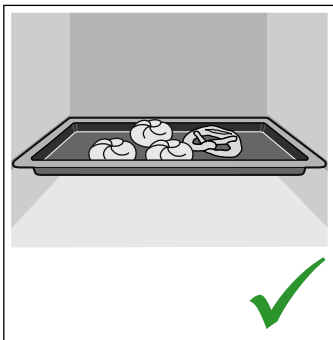
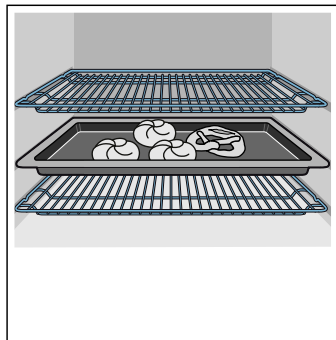
- Apparatet skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- La frysede matvarer tines opp før du legger dem i ovnsrommet.



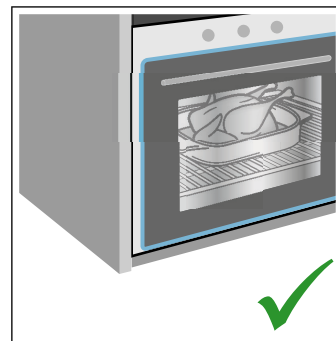
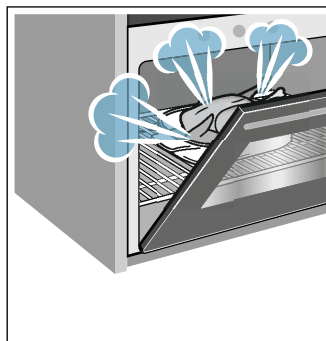
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.



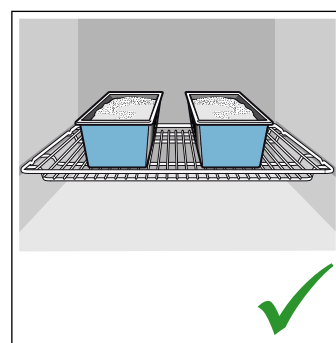
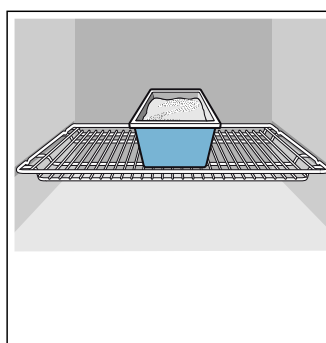
- Tilbehør som du ikke trenger, tas ut av stekeovnen.



- Åpne apparatdøren så sjelden som mulig under drift.



- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Ovnrommet er ennå varmt. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre i ovnsrommet.



- Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 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.

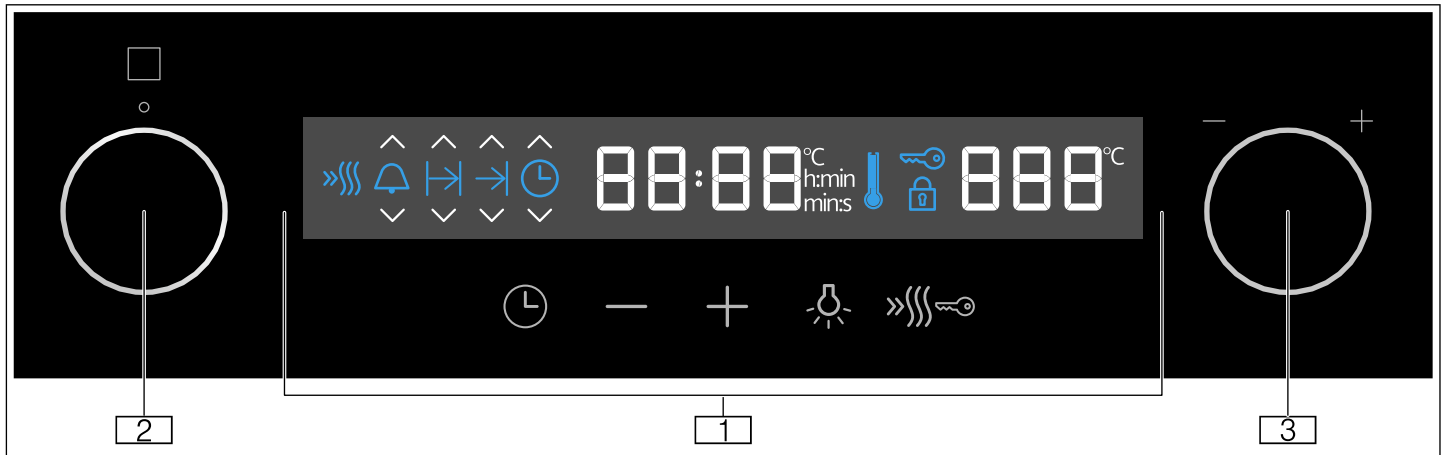
Bli kjent med apparatet

I dette kapittelet beskrives displayet og betjeningselementene. I tillegg blir du kjent med de forskjellige funksjonene til apparatet ditt.

Merk: Det kan forekomme enkelte forskjeller i farger og detaljer mellom de ulike apparattypene.

Betjeningsfelt

På betjeningsfeltet stiller du inn de forskjellige funksjonene på apparatet ditt. Her ser du en oversikt over betjeningsfeltet og plasseringen av betjeningselementene.



1 Taster og display

Tastene er berøringsfelter som har sensorer under seg. Du trykker bare på symbolet for å velge funksjonen.

Displayet viser symboler for aktive funksjoner og tidsfunksjonene.

2 Funksjonsvelger

Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetype eller andre funksjoner. Den varmetypen eller funksjonen som er valgt, lyser.

Du kan vri funksjonsvelgeren mot venstre eller høyre fra nullstilling.

3 Temperaturvelger

Med temperaturvelgeren stiller du inn temperaturen for varmetypen, eller velger innstillingen for flere funksjoner.

Temperaturvelgeren kan også dreies til høyre og venstre. Den har ingen nullstilling.

Display

Displayet er strukturert slik at du ser all informasjon på en gang.

Verdien som du kan stille inn, står i fokus. Den vises med hvit skrift mot mørk bakgrunn.

Symbol	Forklaring
>>>>	Hurtigoppvarming
🔔	Timer
⏪⏩	Varighet
➔	Sluttid
🕒	Klokkeslett
00:00	Tidsvisning
🌡️	Temperaturkontroll
🔑	Barnesikring
🔒	Dørlås
000	Temperaturindikator

Taster

Her finner du en kort forklaring av de forskjellige tastene.



Hvis en tast ikke har noen funksjon, hører du et signal.

Tast	Forklaring
🕒	Tidsfunksjoner Stille inn tidsur 🔔, varighet ⏪⏩, sluttid ➔, og klokkeslett 🕒
-	Minus Redusere innstillingsverdien
+	Pluss Øke innstillingsverdien
💡	Belysning Slå av og på ovnsrombelysning
>>>>🔑	Hurtigoppvarming Slå av og på hurtigoppvarming
🔑	Barnesikring Aktivere og deaktivere barnesikring i standby

Varmetyper og funksjoner

Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetype og andre funksjoner.

Her forklares forskjellene og bruksområdene til varmetypene, slik at du alltid kan velge riktig varmetype til retten din.

Varmetype	Temperatur/trinn	Bruk
 Nullstilling	-	Stekeovnen er avslått.
 3D-varmluft	50-280 °C	Til tilberedning av retter i én til to høyder. Ventilatorene fordeler varmen fra ringelementene i bakveggen jevnt i ovnsrommet. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i sirkulasjonsmodus.
 Sirkulasjonsluft	50-280 °C	Til kaker og bakst i én høyde. Ventilatorene fordeler varmen fra varmeelementene jevnt i ovnsrommet.
 Pizzafunksjon	50-280 °C	Til tilberedning av fersk pizza og dypfryste produkter, f.eks. pommes frites eller strudel. Varmeelementene og ventilatorene gir raskt varme og fordeler varmen jevnt i ovnsrommet.
 Tining	30-60 °C	Til opptining av f.eks. kjøtt, fjærkre, brød og kaker. Viften blåser den varme luften rundt maten.
 Undervarme	50-280 °C	Til ettersteking av retter. Varmen kommer bare nedenfra.
 Grill, liten flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Til grilling av små mengder biff, pølser, toast og fiskestykker. Den midterste delen av grillen blir varm.
 Grill, stor flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Til grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød og til gratinering. Hele flaten under grillristen blir varm.
 Omluftsgrill	50-280 °C	Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Viften blåser den varme luften rundt maten.
 Skånsom over-/undervarme	50-280 °C	Til skånsom tilberedning av utvalgte retter (f.eks. kjøtt, grønnsaker) i én høyde uten forvarming . Varmetypen er uegnet for retter som skal heve under steking (f.eks. brød). Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i vanlig modus og energieffektklasse.
 Over-/undervarme	50-280 °C	Til kaker, gratenger og magre steker. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.

Merk: Apparatet foreslår en temperatur eller et varmetrinn for hver varmetype. Du kan velge å bruke disse verdiene eller endre dem i tilsvarende område.

Temperaturvelger

Med temperaturvelgeren stiller du inn temperaturen. I displayet vises den innstilte temperaturen.

Merk: Opptil 100 °C kan temperaturen stilles inn i trinn på 1 °C, over dette kan den stilles inn i trinn på 5 °C.

Temperaturkontroll

Strekene i temperaturkontrollen viser oppvarmingsfasene eller restvarmen i ovnsrommet.

Oppvarmingskontroll	Oppvarmingskontrollen viser temperaturstigningen inne i ovnsrommet. Når alle strekene er fylt, er det optimale tidspunktet for å sette inn retten nådd. Strekene er fylt opp ved bruk av grill- og rengjøringsstrinnene. Ved bruk av varmetypen Skånsom over-/undervarme fylles ikke strekene.
Restvarmeindikator	Når apparatet slås av, viser temperaturkontrollen restvarmen i ovnsrommet. Indikatoren slukker når temperaturen har sunket til ca. 60 °C.

Ovnsromfunksjoner

Noen funksjoner gjør driften av apparatet enklere. For eksempel er hele ovnsrommet belyst og en vifte beskytter apparatet mot overoppheting.


Åpne apparatdøren

Hvis du åpner apparatdøren under løpende drift, settes driften på pause. Driften fortsetter når du lukker døren igjen.

Ovnsrombelysning

Når du åpner ovnsdøren, slås ovnsrombelysningen på. Hvis døren er åpen i over 15 minutter, slås belysningen av igjen.

I de fleste moduser slås ovnsrombelysningen på så snart apparatet starter. Når steking er avsluttet, slås lyset av igjen.

Merk: Ved bruk av driftstypen Skånsom over-/undervarme slås lyset i ovnsrommet automatisk av etter ca. 1 minutt. Det kan slås på med tasten .

Kjølevifte

Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slippes ut gjennom døren.

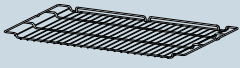
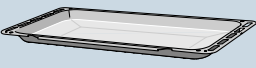
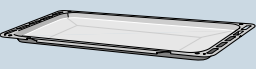
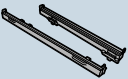
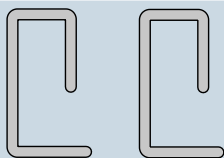
Obs!

Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

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

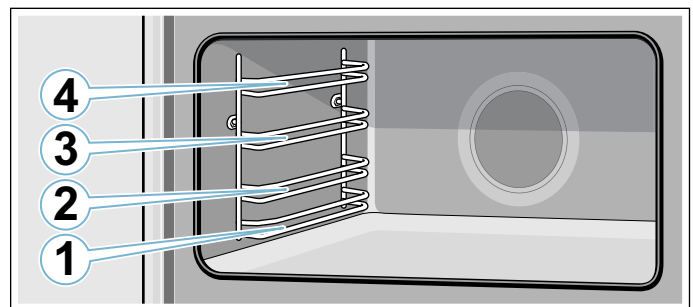
Tilbehør

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

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

Innsetningshøyder

Du kan sette stekebrettet og bake-/stekeristen inn i 4 forskjellige høyder i stekeovnen. Skyv det alltid helt inn slik at tilbehøret ikke kommer borti glassruten. Pass på at du alltid setter inn tilbehøret riktig vei i ovnsrommet.




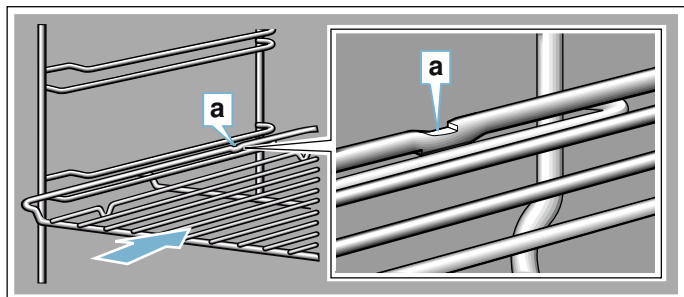
Advarsel – Fare for brann!

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

Låsefunksjon

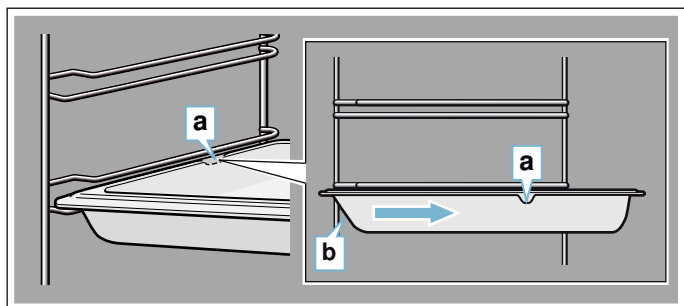
Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut til det går i inngrep. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret vipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere.

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



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

Eksempel på bildet: universalpanne

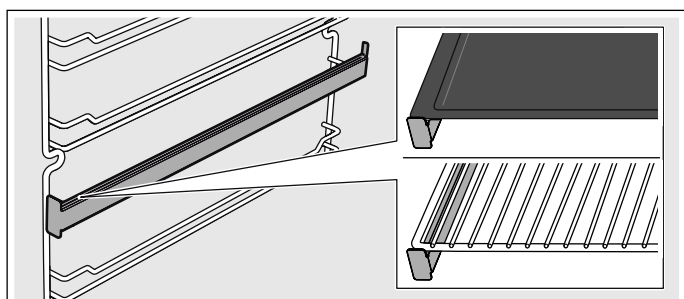


Teleskoputtrekk-sett

Advarsel – Fare for forbrenning!

Teleskoputtrekket blir varmt når apparatet er i bruk. Vær forsiktig så du ikke brenner deg når det er uttrukket.

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



Spesialtilbehør

Tilbehør kan du kjøpe hos kundeservice.


Tilbehør	Beskrivelse
Emaljert stekebrett	Til langpannekaker og småbakst. Nummer til kundeservice: 11012235
Universalpanne	Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Universalpannen kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten. Nummer til kundeservice: 11012236
Bake-/stekerist	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfryste retter. Nummer til kundeservice: 00776605
Teleskoputtrekk-sett	Teleskoputtrekk-sett til en høyde. Nummer til kundeservice: 12006236


Før første gangs idriftsetting

Her finner du informasjon om hva du må gjøre før du bruker stekeovnen for første gang.

Fjern emballasjen til apparatet og kasser den på forskriftsmessig vis.

Stille inn klokkeslett

Etter tilkoblingen blinker **12:00** i displayet, og symbolet  lyser. Still inn klokkeslettet.

1. Still inn klokkeslettet med tasten **-** eller **+**.
2. Trykk på tasten .

Merk: Når innstillingstiden er utløpt, lagres klokkeslettet automatisk. Klokkeslettet er innstilt.

Varme opp stekeovnen


Forhåndsrengjøre stekeovnen

1. Ta tilbehør og stige ut av ovnsrommet. → "Stiger" på side 57
2. Fjern alle emballasjerester, f.eks. isoporbiter, fra ovnsrommet.
3. Enkelte deler er overtrukket med ripefast folie. Fjern denne ripefaste folien.
4. Rengjør utsiden av apparatet med en myk, fuktig klut.
5. Vask ovnsrommet med varmt såpevann.

Oppvarming av stekeovnen

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

Merk: Pass på at det ikke er emballasjerester i ovnsrommet, f.eks. isoporkuler. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming. Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.

1. Vri funksjonsvelgeren til .
2. Drei temperaturvelgeren til maksimal temperatur.
3. Slå av stekeovnen etter 1 time.

Merk: Under den første oppvarmingen kan det høres knitrellyder fra stekeovnen.

Etterrengjøre stekeovnen

1. Vask ovnsrommet med varmt såpevann.
2. Monter stigen.
3. Rengjør glassrutene i døren ved behov. → "Apparatdør" på side 57

Rengjøring av tilbehør

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

Montere teleskoputtrekk-sett

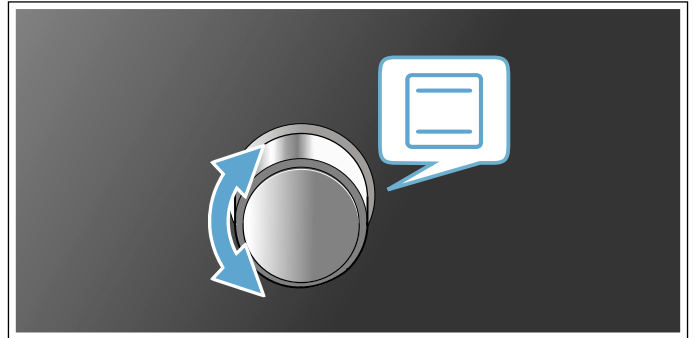
Informasjon om montering av teleskoputtrekk-settet finner du i pakken som følger med settet.

Betjening av apparatet

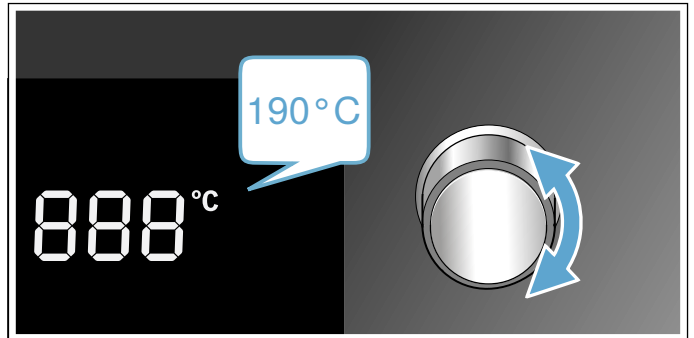
Slå stekeovnen av og på

Slå på stekeovnen

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.
Merk: For hver funksjon er det forhåndsinnstilt en standardtemperatur eller et grilltrinn.



2. Endre temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.



Stekeovnen varmes opp.

Merk: Temperaturindikatoren viser den gjeldende status for oppvarmingen.


Endre innstillinger

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

Slå av stekeovnen

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Slå på hurtigoppvarming

For å varme opp ovnsrommet så fort som mulig trykker du på tasten .

Merk: Hurtigoppvarming kan brukes ved 3D-varmluft, på pizzatrinn og ved over-/undervarme.

Automatisk sikkerhetsutkobling

Apparatet har en automatisk sikkerhetsutkobling. Stekeovnen slår seg av automatisk etter 13 timer.

Tidsfunksjoner

Apparatet ditt er utstyrt med forskjellige tidsfunksjoner.



Oversikt over tidsfunksjonene

Tidsinnstillinger	Bruk
 Timer	Timeren fungerer som en tidtaker. Det går uavhengig av stekingen og andre tidsfunksjoner og har ingen innflytelse på apparatet.
 Klokkeslett	Så lenge ingen annen funksjon går i forgrunnen, viser apparatet klokkeslettet i displayet.
 Varighet	Etter at en innstilt varighet er utløpt, avslutter apparatet automatisk stekingen.
 Sluttid	Angi varighet og ønsket sluttid. Apparatet starter automatisk, slik at stekingen avsluttes til ønsket klokkeslett.


Betjene den elektroniske klokken

Stille inn korttids-varselur

Timeren påvirker ikke stekeovns funksjoner. Varigheten for timeren kan stilles inn på mellom 30 sekunder og opptil 13 timer. Varigheten kan stilles inn i 30-sekundersintervaller inntil 10 minutter, i minuttintervaller fra 10 minutter til én time og deretter i 5-minuttersintervaller.

- Trykk på tasten . Symbol  lyser.
- Still inn ønsket varighet med tastene **+** og **-**. Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal.

Merknader

- Trykk på tasten  for å endre resttiden. Endre deretter resttiden med tastene **+** og **-**.
- Hvis du vil avbryte timeren, stiller du resttiden på null.





Slå av signaltonen

Trykk på en vilkårlig tast eller åpne apparatdøren for å slå av signalet.

Merk: Etter kort tid opphører signalet automatisk.

Stille den elektroniske klokken

Du kan endre klokkeslettet igjen ved behov (fra f.eks. sommer- til vintertid). Da må stekeovnen være slått av.



- Trykk på tasten . Symbol  lyser.
- Trykk på tasten  på nytt. Symbol  lyser.
- Still inn gjeldende klokkeslett med tastene **+** og **-**.

Stille inn den automatiske tidsbryteren

Med den elektroniske klokken kan du slå stekeovnen automatisk av og på.

Stille inn varighet

Du kan stille inn tilberedningstid for retten din på apparatet. Dermed overskrides ikke tilberedningstiden utilsiktet, og du trenger ikke å avbryte andre gjøremål for å avslutte stekingen.

- Still inn ønsket varmetype og temperatur. Stekeovnen starter.
- Trykk på tasten  to ganger.
- Still inn varighet med tastene **+** og **-**.
Merk: Varigheten kan stilles inn på mellom 30 sekunder og opptil 13 timer. Varigheten kan stilles inn i 1-minuttsintervaller inntil én time, deretter i 5-minuttsintervaller. Symbol  lyser.





Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Apparatet slutter å varme.

- Trykk på en vilkårlig tast eller åpne apparatdøren for å slå av signalet.
Merk: Etter kort tid opphører signalet automatisk.
- Vri funksjonsvelgeren til nullstilling.

Stille inn sluttid

Stekingen begynner med innstilt varighet på et senere tidspunkt som du har valgt.

- Still inn ønsket varmetype og temperatur. Stekeovnen starter.
- Trykk på tasten  to ganger.
- Still inn varighet med tastene **+** og **-**.
Merk: Varigheten kan stilles inn på mellom 30 sekunder og opptil 13 timer. Varigheten kan stilles inn i 1-minuttsintervaller inntil én time, deretter i 5-minuttsintervaller. Symbol  lyser.
- Trykk på tasten  på nytt.
- Still inn sluttid med tastene **+** og **-**.
Merk: Ved det første tastetrykket vises det en foreslått verdi i displayet. Den foreslåtte verdien er basert på gjeldende klokkeslett og varighet. Den kan endres med tastene **+** og **-**. Symbol  lyser. Displayet viser sluttiden. Apparatet går i ventemodus.

Varigheten er telt ned

Du hører et lydsignal. Apparatet slutter å varme.

- Trykk på en vilkårlig tast eller åpne apparatdøren for å slå av signalet.
Merk: Etter kort tid opphører signalet automatisk.
- Vri funksjonsvelgeren til nullstilling.


Barnesikring


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

Merk: Hvis platetoppen eventuelt brukes, påvirkes den ikke av barnesikringen til stekeovnen.

Slå på barnesikringen


Apparatet må være slått av.

Hold tasten  inne i ca. fire sekunder.

I displayet vises symbolet . Barnesikringen er på.

Slå av barnesikringen

Hold tasten  inne i ca. fire sekunder.

Symbolet  i displayet slukkes. Barnesikringen er slått av.

Grunninnstillinger

For at du skal kunne betjene apparatet ditt enkelt og optimalt, kan du foreta forskjellige innstillinger. Disse innstillingene kan du endre ved behov.

Liste over grunninnstillinger


Alt etter hva slags utstyr apparatet har, er ikke alle grunninnstillingene tilgjengelige.


Grunninnstilling	Utvalg
c01 Varighet for varselsignal når varighet eller tidsur er telt ned	1 = ca. 10 sekunder 2 = ca. 30 sekunder* 3 = ca. 2 minutter
c02 Ventetid til en innstilling er gjennomført	1 = ca. 3 sekunder* 2 = ca. 6 sekunder 3 = ca. 10 sekunder
c03 Tastelyd ved berøring av tast	0 = av 1 = på*
c04 Lysstyrke for display-belysning	1 = mørk 2 = middels* 3 = lys
c05 Visning av klokkeslett	0 = skjule klokken 1 = vise klokken*
c06 Ovnsmøbelysning under bruk	0 = nei 1 = ja*
c07 Etterløpstid for kjølevifte	1 = kort* 2 = middels 3 = lang 4 = ekstra lang
c08 Tilbakestille alle verdier til fabrikkinnstillinger	0 = nei* 1 = ja
c09 Aktiver demomodus. Demomodus er beregnet på demonstrasjon. Ovnens varmer ikke i demomodus. Demomodus kan kun aktiveres i løpet av de 5 første minuttene etter tilkobling til strømmettet.	0 = nei* 1 = ja

* Fabrikkinnstillinger

Endre grunninnstillinger

Funksjonsvelgeren må være i nullstilling.

- Hold tasten  inne i ca. 4 sekunder. I displayet vises den første grunninnstillingen, f.eks. **c01 1**.
- Endre innstillingen med temperaturvelgeren ved behov.
- Bytte til neste grunninnstilling med tasten **+**.
- Gå gjennom alle grunninnstillingene med tasten **-** eller **+**, og endre dem med temperaturvelgeren ved behov.


5. Til slutt trykker du på tasten  i ca. 4 sekunder igjen for å bekrefte.

Alle grunninnstillingene tas i bruk.

Du kan når som helst endre grunninnstillingene igjen. Demomodus kan kun aktiveres i løpet av de 5 første minuttene etter tilkobling til strømnettet.

Merk: Etter strømbrudd vil endringene av grunninnstillingene være lagret.

Stille inn energisparemodus

Du kan spare strøm ved å redusere lysstyrken på displayet. Du kan stille inn lysstyrken på display i grunnstillingen .

Merk: Innstillingen endrer lysstyrke mens apparatet går. I standby reduserer apparatet automatisk lysstyrken på displayet. Om natten mellom kl. 22:00 og 05:59 er lysstyrken på displayet på sitt laveste.

Rengjøring

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

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

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

Egnet rengjøringsmiddel

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

Ikke rengjør

stekeovnen med

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

Vask nye svamper grundig før bruk.

Område	Rengjøring
Utsiden av apparatet	
Front i rustfritt stål	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust.</p> <p>Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet i et tynt lag med en myk klut.</p>
Betjeningsfelt	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Ikke bruk glassrens eller glasskrape.</p>
Glassruter	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Ikke bruk glasskrape eller stålskrubb i rustfritt stål.</p>
Dørhåndtak	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Tørk av med en gang dersom det kommer avkalkingsmiddel på dørhåndtaket. Disse flekkene er ellers vanskelige å fjerne.</p>

Innsiden av apparatet	
Emaljerte og selvrensende flater	Se informasjonen om overflatene i ovnsrommet i tabellen bak i denne bruksanvisningen.
Glassdeksel for ovnsrombelysning	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.
Glassruter	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glasskrape eller stålskrubb i rustfritt stål. Rengjør helst hele ovnsrommet. → "Rengjøre ovnsrommet" på side 56
Dørtetning Må ikke tas av!	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler.
Dørdeksel	av rustfritt stål: Bruk rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Følg produsentens anvisninger. Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål. av plast: Rengjør med varmt såpevann og oppvaskklut. Tørk deretter av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape. Ta av dørdekslet før rengjøring.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Uttrekkssystem	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Ikke fjern smørefettet fra uttrekksskinnene. Rengjør dem helst når de er skjøvet inn. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste. Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål.

Merknader

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

Overflater i ovnsrommet

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

Ovnsbunn og tak er emaljerte og har en glatt overflate.

Rengjøre emaljerte overflater

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

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

Obs!

Du må aldri bruke ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt. Det kan oppstå skader på emaljen. Før neste oppvarming må du fjerne alle rester fra ovnsrommet og apparatdøren.

La ovnsrommet stå åpent etter rengjøring slik at det tørker.

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

Selvrensende flater

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

Obs!

Ikke bruk ovnsrens på de selvrensende flatene. Overflatene tar skade. Dersom det kommer ovnsrens på disse flatene, skal det straks fjernes med vann og en svampklut. Unngå å gni, og ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

Holde apparatet rent

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


Advarsel – Fare for brann!

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

Tips

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

Rengjøre ovnsrommet

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

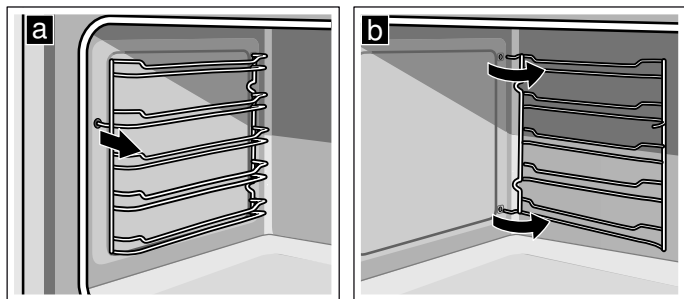
Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Stiger

Ta ut stigene

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

1. Ta tak i forsiden av stigen og trekk den utover mot midten av ovnsrommet.
Den fremre kroken på stigen løsner fra hullet.
2. Sving stigen videre ut og trekk dem ut av de bakre hullene i sideveggen.
3. Ta stigen ut av ovnsrommet.



Sette inn stigene

1. Hekt krokene på stigen inn i de bakre hullene i sideveggen.
2. Trykk den fremre kroken på stigen inn i hullet.

Apparatdør

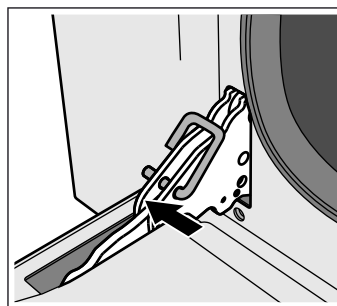
Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge, så fremt du sørger for grundig vedlikehold og rengjøring. Her kan du se hvordan apparatdøren kan rengjøres.

Montering og utmontering av glassruter

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

Demontere glassrutene

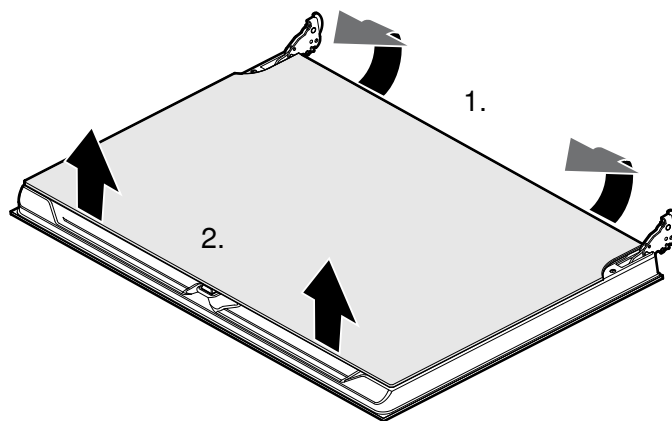
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Sperr begge hengslene til høyre og venstre med sikringsstiften.
Merk: Sikringsstiftene må stå helt inne i hullene på hengslene.



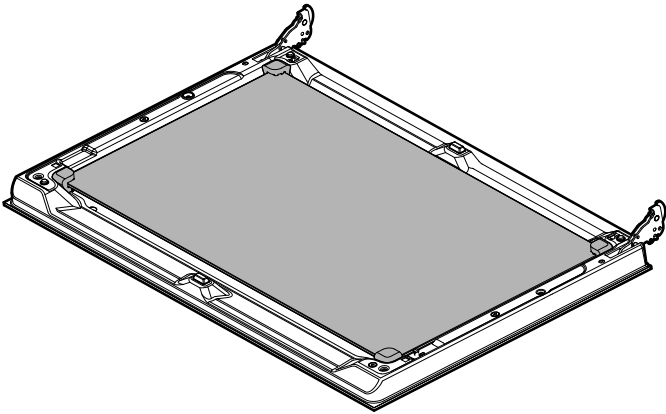
3. Løft den nedre delen av den innerste glassruten litt opp til festestiftene løsner fra holderen (1).
4. Løft den øverste delen av den innerste glassruten forsiktig opp til festestiftene løsner fra holderen (2).

Obs!

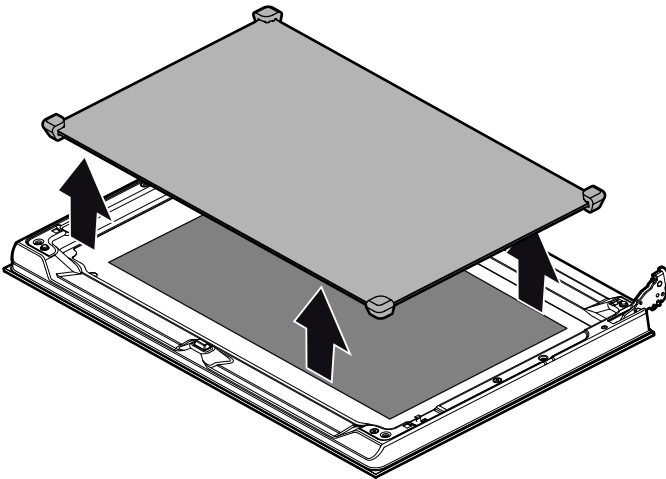
Når du løfter opp den innerste glassruten, kan den midterste glassruten henge litt fast i den. Pass på at den midterste glassruten ikke faller ned.



5. Ta ut den innerste glassruten.
6. Ta ut den midterste glassruten.



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



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

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

Montere glassrutene

1. Sett inn den midterste glassruten igjen.

Merknader

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

2. Sett inn den innerste glassruten igjen.

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

3. Fjern sikringsstiftene og lukk ovnsdøren.

Hekte apparatdøren på og av

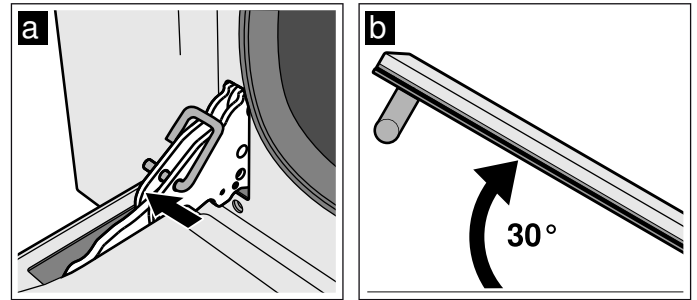
Ved spesielt kraftig tilsmussing kan du ta av ovnsdøren slik at det blir enklere å rengjøre. Dette er ikke nødvendig til vanlig.

Ta av apparatdøren.

1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Sperr begge hengslene til høyre og venstre med sikringsstiftene **(a)**.

Merk: Sikringsstiftene må stå helt inne i hullene på hengslene.

3. Ta tak i siden på stekeovnsdøren med begge hender, og lukk den igjen ca. 30° **(b)**.



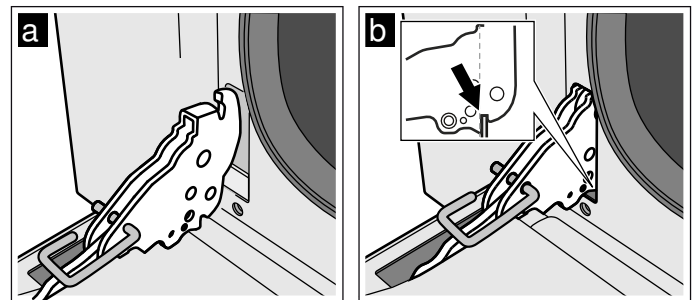
4. Løft stekeovnsdøren litt, og trekk den ut.

Merk: Ikke lukk stekeovnsdøren helt. Hengslene kan bli bøyd, og det kan oppstå skader på emaljen.

Sett inn apparatdøren.

1. Ta tak i sidene på stekeovnsdøren med begge hender.
2. Skyv hengslene inn i utsparingene på stekeovnen **(a)**.

Merk: Pass på at hakket nede på hengslene smekker på plass i rammen til stekeovnen **(b)**.



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




⚠ Advarsel – Fare for personskader!

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

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

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

? Hva kan du gjøre ved feil?

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet virker ikke.	Støpselet er ikke satt inn.	Koble apparatet til strømmettet.
	Strømbrydd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer.
	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
Apparatet vil ikke starte.	Apparatdøren er ikke helt lukket.	Lukk apparatdøren.
	Apparatet er ikke avslått.	Slå av apparatet og så på igjen.
I displayet blinker 12:00	Strømbrydd	Still inn klokkeslettet på nytt.
Ovnsrombelysningen fungerer ikke	Driftstypen skånsom over-/undervarme er aktivert	Ved bruk av driftstypen skånsom over-/undervarme er ovnsrombelysningen slått av.
	Lampen er defekt.	Bytt lampen.
Alle retter som tilberedes i stekeovnen, blir svidd i løpet av kort tid.	Termostaten er defekt.	Ta kontakt med kundeservice.
Det er dugg på glassrutene.	Dette er normalt og skyldes temperaturforskjeller.	Varm opp apparatet til 100 °C og slå det av etter 5 minutter.
Apparatet kan ikke betjenes, og symbolet  vises i displayet	Barnesikringen er aktivert	Hold inne touch-tasten  helt til symbolet  slukkes.

Feilmeldinger

Dersom en feilmelding med **Err** vises i displayet, stiller du funksjonsvelgeren i nullstilling. Hvis feilmeldingen ikke forsvinner igjen, må du ta kontakt med kundeservice.

Feilmelding	Mulig årsak	Råd/tiltak
Err1	Det er svikt i temperatursensoren	Ta kontakt med kundeservice.
Err2	Temperaturen i ovnsrommet er for høy.	Ta kontakt med kundeservice.
Err4	Dørlåsen er aktivert feilaktig.	Ta kontakt med kundeservice.
Err5	Ventilatorvarmeelementet er defekt eller ikke tilkoblet.	Ta kontakt med kundeservice.
Err6	Motoren er defekt eller ikke tilkoblet.	Ta kontakt med kundeservice.
Err8	Kjøleviften er defekt eller ikke tilkoblet.	Ta kontakt med kundeservice.

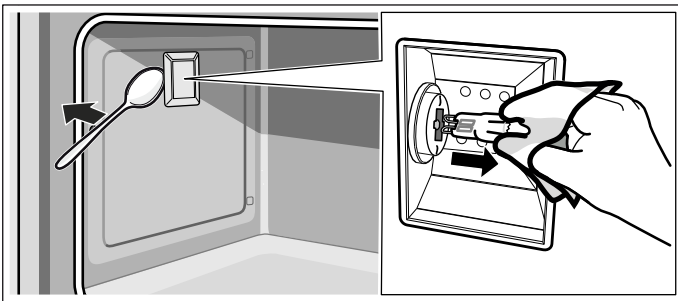
Bytte stekeovnslampe

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ved utskifting av ovnslampe er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampe, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringskapet.

1. La ovnsrommet avkjøles.
2. Åpne apparatdøren.
3. Legg et kjøkkenhåndkle inn i ovnsrommet for å unngå skader.
4. Ta ut stigene.
5. Ta av glassdekslet. Dette gjør du ved å åpne glassdekslet forover med hånden. Dersom glassdekslet skulle vise seg å være vanskelig å ta av, bruk en skje til hjelp.
6. Trekk ut stekeovnslampe.



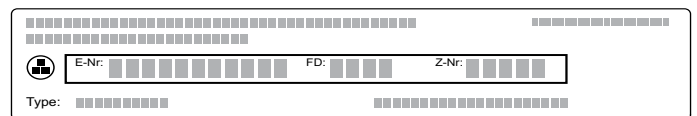
7. Erstatt stekeovnslampe med en lampe av samme type:
Spenning: 230 V;
Effekt: 40 W;
Sokkel: G9;
Temperaturbestandighet: 300 °C
8. Sett på plass glassdekslet til stekeovnslampe igjen.
9. Monter stigene.
10. Ta ut kjøkkenhåndkleet igjen.
11. Slå på sikringen igjen.
12. Kontroller om ovnslyset nå fungerer.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner ovnsdøren. På apparater med damp finner du typeskiltet bak dekslet.



For at du skal slippe å bruke tid på å lete når du trenger det, bør du notere opplysningene om apparatet og telefonnummeret til kundeservice med en gang.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice ☎

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

Matrett-tabell

Ret	Vekt (i kg)	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Lasagne	3-4	1		220-230*	45-50
Gratinert pasta	3-4	1		220-230*	45-50
Kalvestek	2	2		180-190*	90-100
Svinestek	1.5-2	2		190-200*	90-100
Svinestek	2	2		200**	125
Pølser	1.5	3		280*	1. side: 10 2. side: 7
Oksestek	1	2		200*	45-55
Kaninstek	1.5	2		180-190*	70-80
Kalkunbryst	2	2		180-190*	110-120
Nakkestek av svin	2-3	2		180-190*	170-180
Stekt kylling	1.2	2		190-200*	65-70
Svinekoteletter	1.5	3		280*	1. side: 15 2. side: 5
Spareribs	1.5	3		280*	1. side: 15 2. side: 10
Bacon	0.7	4		3*	1. side: 10 2. side: 8
Svinefilet	1.5	3		280*	1. side: 12 2. side: 5
Oksefilet	1	4		3*	1. side: 7 2. side: 4
Sjørørret	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
Breiflabb	0.7-1.5	2		160*	60-65
Piggvar	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1-1.5	2		280*	10-12
Brød	1	2		180-190*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
Gugelhupf (formkake)	1	2		160*	55-60
Fruktkake	1	2		160*	35-40
Ricotta-kake	1	2		160-170*	45-55
Mørdeigskake	1	2		160-170*	35-40
Mørdeigskake	1	2		170**	65
Paradiskake	1.2	2		160*	55-60
Vannbakkels	0.7-1.2	2		180*	50-60
Sukkerbrød	1	2		150-160*	55-60
Risengrynsgrot	1	2		160*	55-60
Brioche	1-1.2	2		160*	30-35

* Forvarming

** Ikke forvarming

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

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

Brukertips

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

Merknader

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

- Skånsom over-/undervarme er en intelligent varmetype for skånsom tilberedning av kjøtt, fisk og bakst som ikke skal heve. Apparatet sørger for optimal regulering av energitilførselen i ovnsrommet. Maten tilberedes i faser med restvarme. På den måten blir retten saftigere og mindre brunet. Denne effekten går tapt dersom døren åpnes før tiden under steking, eller ved forvarming. Sett rettene inn i kaldt, tomt ovnsrom. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen.

Tips om baking

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

Tips til steking og surring

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

Akrylamid i matvarer

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

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

Testretter

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

Iht. EN 60350-1.



Steking

Rett	Tilbehør	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Shortbread-strips	Stekebrett med bakepapir	2		160*	23-25
Shortbread-strips, 2 høyder	2 stekebrett med bakepapir	2+4		160*	28
Småkaker	Stekebrett med bakepapir	2		160*	21-22
Småkaker, 2 høyder	Stekebrett + rist med bakepapir	2+4		160*	30
Sukkerbrød	Springform	2		160*	35
Sukkerbrød, 2 høyder	2 springformer	2+4		155-165*	35-45
Eplekake med lokk, 1 stk.	Springform	2		170*	75-80
Eplekake med lokk, 2 stk.	2 springformer	2		160*	75-80

* Forvarming

Grilling

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

Rett	Tilbehør	Innsetningshøyde	Varmetype	Grilltrinn	Varighet i minutter
Toast	Rist	4		3*	2
Hamburger av storfe kjøtt, 10 stk., diameter 75 mm	Bakeplate + rist	3+4		3*	1. side: 15 2. side: 5

* Forvarming

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	65		Rengöring	75
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	65		Lämpliga rengöringsmedel	75
	Allmänt	65		Ugnsytorna	76
	Skadeorsaker	66		Håll enheten ren	76
	Allmänt	66		Rengöra ugnsutrymmet	76
	Återvinning	67		Ugnsstegar	77
	Spara energi	67		Ta ur ugnsstegarna	77
	Återvinning	67		Sätta i ugnsstegarna	77
	Lär dig enheten	68		Ugnsluckan	77
	Kontroller	68		Ta ur och sätta i luckans glasskivor	77
	Knappar	68		Haka av och hänga på luckan	78
	Display	68		Hur åtgärda fel?	79
	Ugnsfunktioner och funktioner	69		Felindikeringar	79
	Termostatvred	70		Byta ugnslampa	80
	Ugnsfunktioner	70		Service	80
	Tillbehör	70		E- och FD-nummer	80
	Falsar	70		Testat i vårt provkök	81
	Snäpplägena	71		Maträttstabell	81
	Utdragsskensats	71		Användningstips	82
	Extratillbehör	71		Provrätter	83
	Före första användning	72			
	Ställa klockan	72			
	Värma upp ugnen	72			
	Rengöra tillbehören	72			
	Sätta i utdragsskensatsen	72			
	Använda maskinen	72			
	Slå på och av ugnen	72			
	Automatisk säkerhetsavstängning	72			
	Tidsfunktioner	73			
	Översikt över tidsfunktionerna	73			
	Använda den elektroniska klockan	73			
	Ställa in automatisk timer	73			
	Barnspärr	74			
	Slå på barnspärren	74			
	Slå av barnspärren	74			
	Grundinställningar	74			
	Grundinställningslista	74			
	Ändra grundinställningarna	75			
	Ställa in energisparläge	75			

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

Bestämmelser för användningen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör" på sidan 70

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Allmänt

Varning – 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.
- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.
- 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.

Varning – Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- 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.
- Utdragsskenorna blir varma när ugnen används. Var försiktig så att du inte bränner dig när skenorna är i utdraget tillstånd.

⚠ Varning – Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

⚠ Varning – Risk för personskador!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.

⚠ Varning – 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!

🔧 Skadeorsaker**Allmänt****Obs!**

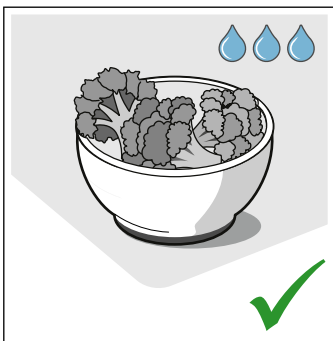
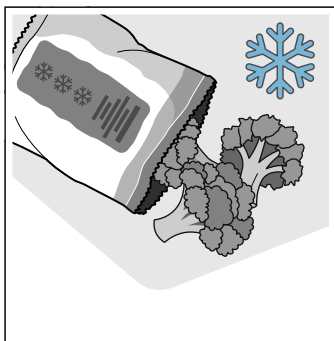
- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Aluminiumfolie: folie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fukt i ugnsutrymmet: om ugnen är fuktig länge kan det ge korrosion. Låt ugnsutrymmet torka efter användning. Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
- Svalna med öppen lucka: låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur. Kläm inte fast något i luckan. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom. Det är bara om du kört ugnsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugnsutrymmet torka.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Jättesmutsig tätning: om tätningen är jättesmutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador. Håll tätningen ren. → "Rengöring" på sidan 75
- 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.

Återvinning

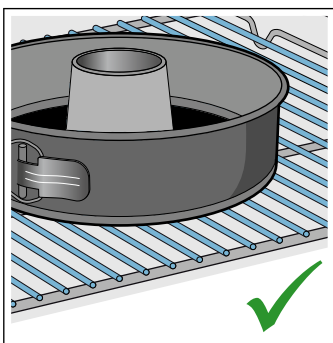
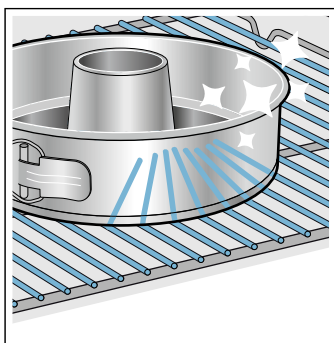
Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara energi

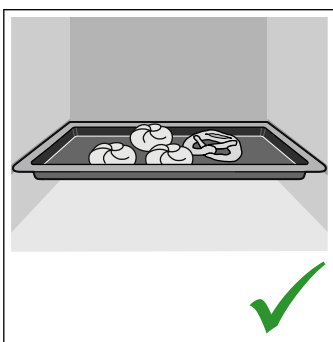
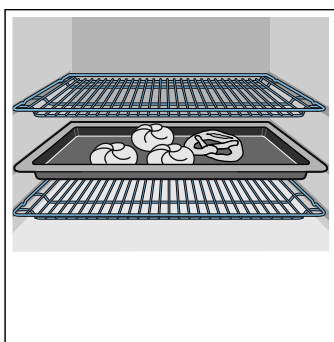
- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Låt frusna livsmedel tina innan du sätter in dem i ugnen.



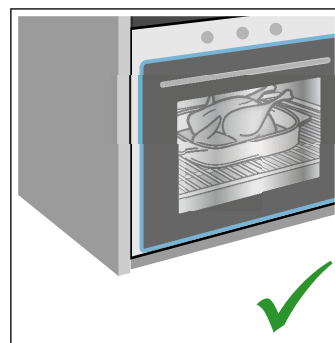
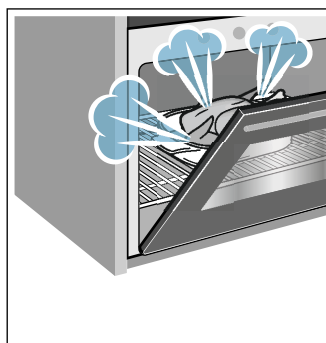
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.



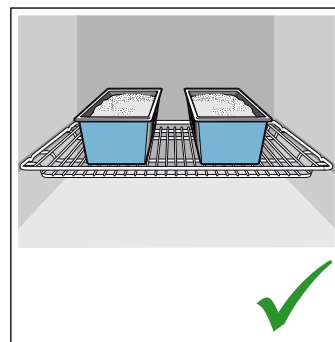
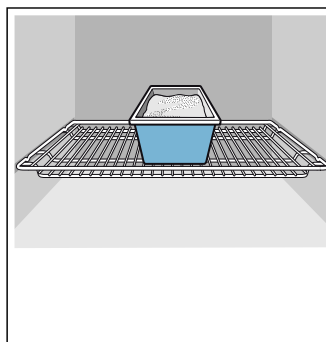
- Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen.



- Försök att hålla luckan stängd vid tillagning.



- Grädda gärna flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka. Du kan baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.



- Vid längre tillagningstider kan du slå av enheten 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.

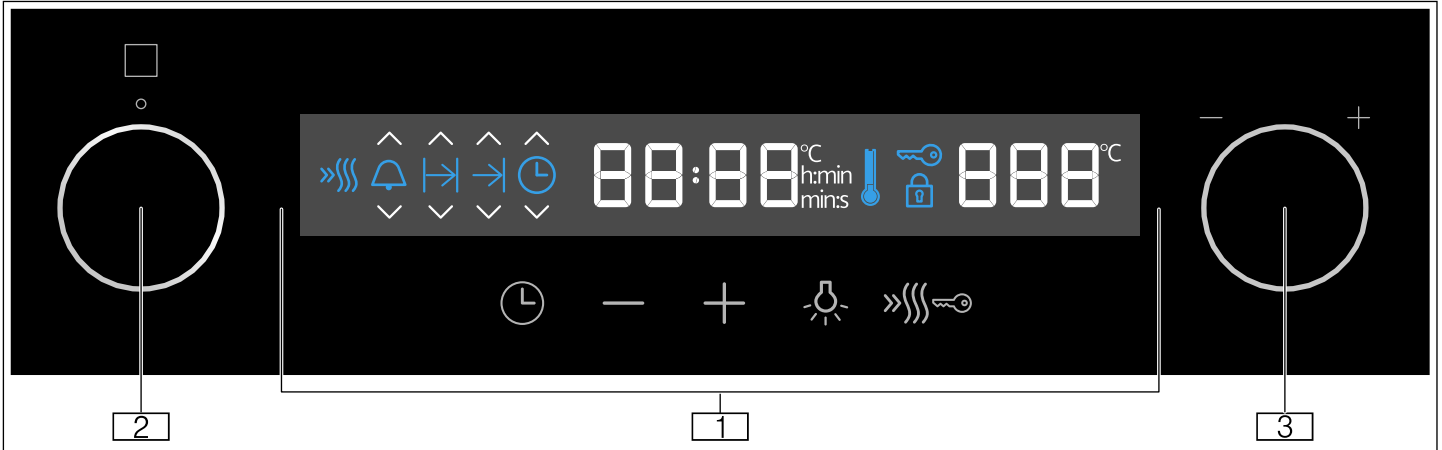
Lär dig enheten

Kapitlet beskriver displayer och kontroller. Dessutom får du lära dig de olika funktionerna på enheten.

Anvisning: Det kan förekomma avvikelser i färg och specifikation beroende på typen av enhet.

Kontroller

Du använder kontrollerna för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Här är en översikt över kontrollerna och deras placering.



1 Knappar och display

Knapparna är pekfäلت med givare under. Tryck till på symbolen för att välja funktionen. Displayen visar symbolerna för aktiva funktioner och tidsfunktioner.

2 Funktionsvred

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktion eller andra funktioner. Vald ugnsfunktion eller funktion tänds. Funktionsvredet går att vrida både åt vänster och höger från nollläget.

3 Temperaturväljare

Termostatvredet ställer in ugnsfunktionens temperatur eller väljer inställning för andra funktioner.

Termostatvredet går att vrida både åt vänster och höger. Det saknar nollläge.

Display

Displayen är uppbyggd så att du kan läsa av uppgifterna med en blick.

Enheten lyfter fram värdet du kan ställa in. Det står med vit text på mörk bakgrund.

Symbol	Kommentar
»»»»	Snabbuppvärmning
🔔	Timern
⏪	Tillagningstid
⏩	Färdigtid
🕒	Klockan
88:88	Tidvisning
🌡️	Temperaturövervakning
🔑	Barnspärr
🔒	Lucklås
888	Temperaturindikering

Knappar

Här är en kort förklaring till de olika knapparna.











Saknar knappen funktion, så ger enheten signal.

Knapp	Kommentar
🕒	Tidsfunktioner Ställa in timer 🔔, tillagningstid ⏪, färdigtid ⏩ och ställa klockan 🕒
−	Minus Minska inställningen
+	Plus Öka inställningen
💡	Belysning Slår på/av ugnsbelysningen
»»»»🔑	Snabbuppvärmning Slår på/av snabbuppvärmningen
🔑	Barnspärr Slå på/av barnspärren i standby

Ugnsfunktioner och funktioner

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktioner och andra funktioner.

Här förklarar vi skillnaderna mellan ugnsfunktionerna och resp. användningsområde, så att du kan hitta rätt ugnsfunktion till din maträtt.

Ugnsfunktion	Temperatur/läge	Användning
● Nollläge	-	Ugnen är av.
 3D-varmluft	50-280°C	För tillagning av maträtter på 1-2 falsar. Fläktarna i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementen jämnt i ugnen. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge.
 Varmluft	50-280°C	För kakor och bakverk på 1 fals. Fläktarna fördelar värmen från värmeelementen jämnt i ugnen.
 Pizzaläge	50-280°C	För tillagning av färsk pizza och djupfrost, t.ex. pommes frites eller strudel. Värmeelementen och fläktarna värmer snabbt upp och fördelar värmen jämnt i ugnen.
 Upptining	30-60°C	Upptining av t.ex. kött, fågel, bröd och kakor. Fläkten sprider varmluften runt maten.
 Undervärme	50-280°C	Färdiglagning av maträtter. Värmen kommer underifrån.
 Grill, liten yta	Grilllägen: 1 = låg 2 = medel 3 = kraftig	Grillar små mängder biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Mittdelen på grillelementet blir varm.
 Grill, stor yta	Grilllägen: 1 = låg 2 = medel 3 = kraftig	För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
 Varmluftsgrill	50-280°C	Ugnsstekning av kött, fågel och hel fisk. Fläkten sprider varmluften runt maten.
 Anpassad över-/undervärme	50-280°C	Skonsam tillagning av utvalda maträtter (t.ex. kött, grönsaker) på en fals utan förvärmning . Ugnsfunktionen är inte avsedd för mat som ska jäsa vid gräddning (t.ex. bröd)). Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge samt för energieffektivitetsklassen.
 Över-/undervärme	50-280°C	För kakor, gratänger och magert kött. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.

Anvisning: Enheten ger temperatur- eller effektlägesförslag till varje ugnsfunktion. Du godkänner dem eller ändrar dem i resp. intervall.

Termostatvred

Termostatvredet ställer in den temperatur du vill ha. Du får upp inställd temperatur på displayen.

Anvisning: Temperaturen går att ställa in i 1°-steg upp till 100°C, sedan i 5°-steg.

Temperaturövervakning

Staplarna i temperaturövervakningen visar uppvärmningsfas eller restvärme i ugnsutrymmet.

Uppvärmningskontroll	Uppvärmningskontrollen visar ugnens temperaturökning. När alla staplar är fyllda, så är det optimalt att sätta in maten. Staplarna är fyllda vid grillning och rengöring. Staplarna blir inte fyllda vid ugnsfunktionen Anpassad över-/undervärme.
Restvärmeindikering	Temperaturövervakningen indikerar restvärmen i ugnsutrymmet när enheten är av. Indikeringen slocknar när temperaturen sjunker under ca 60°C.

Ugnsfunktioner

Vissa funktioner gör det smidigare att använda enheten. Ugnsutrymmet är t.ex. välbelyst och kylfläkten skyddar enheten mot överhettning.


Öppna luckan

Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så pausar funktionen. Funktionen fortsätter när du stänger luckan.

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen tänds när du öppnar luckan. Är luckan öppen mer än 15 minuter, så slår belysningen av igen.

Ugnsbelysningen tänds på de flesta ugnsfunktioner när funktionen slår på. Den slocknar när funktionen slår av.

Anvisning: Ugnsbelysningen slår av automatiskt efter ca 1 minut när ugnsfunktionen Anpassad över-/undervärme är på. Du kan slå på den med .

Kylfläkt

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

Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir ugnen överhettad.

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

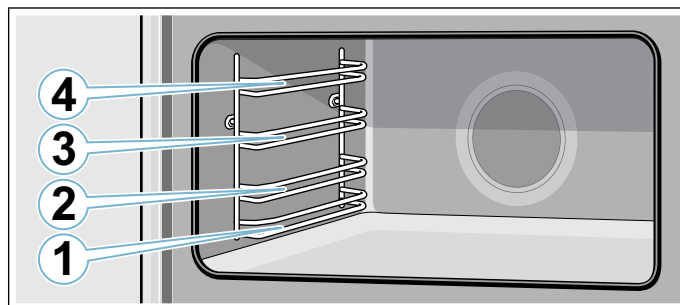
Tillbehör

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

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

Falsar

Bakplåten och bak- och stekgallret går att sätta in på 4 olika falsar i ugnsutrymmet. Skjut alltid in tillbehöret tills det tar emot, så att det inte ligger emot luckglaset. Se till så att du alltid sätter in tillbehöret ordentligt i ugnen.




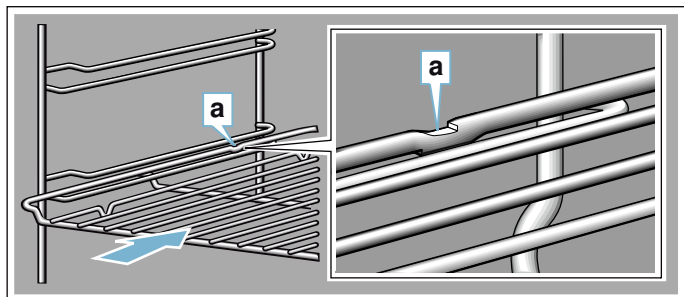
Varning – Brandrisk!!

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

Snäpplägena

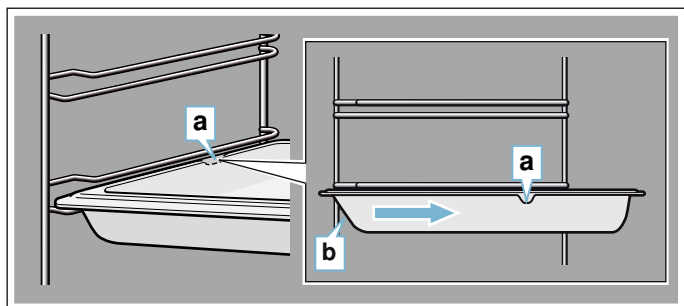
Tillbehöret går att dra ut halvvägs innan det snäpper fast. Snäpplägena ser till så att tillbehören inte tippas när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

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



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

Exempel i bilden: långpanna

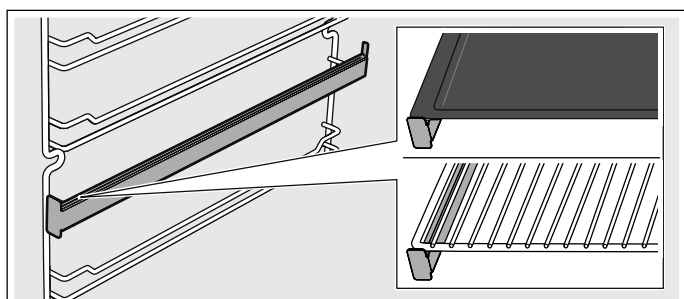


Utdragsskensats

Varning – Risk för brännskador!

Utdragsskenorna blir varma när ugnen används. Var försiktig så att du inte bränner dig när skenorna är i utdraget tillstånd.

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



Extratillbehör

Tillbehör köper du hos service.

Tillbehör	Beskrivning
Emaljerad bakplåt	För småkakor på plåt Kundservicenummer: 11012235
Långpanna	För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Långpannan går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. Kundservicenummer: 11012236
Bak- och stekgaller	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter. Kundservicenummer: 00776605
Utdragsskensats	Utdragsskensats för en fals. Kundservicenummer: 12006236

Före första användning

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat i ugnen första gången.

Ta bort enhetens förpackningsmaterial och omhänderta det på rätt sätt.

Ställa klockan

12:00 blinkar på displayen vid anslutning ☹ lyser. Ställ klockan.

1. Ställ klockan med **-** eller **+**.
2. Tryck på ☹.

Anvisning: Tiden blir sparad automatiskt när inställningstiden går ut.

Du har ställt klockan.

Värma upp ugnen

Rengöring av ugnen

1. Ta ut tillbehör och ugnsstegar ur ugnen.
→ "Ugnsstegar" på sidan 77
2. Avlägsna alla förpackningsrester som t.ex. frigolitbitar ur ugnen.
3. Vissa delar är belagda med en repskyddande film. Avlägsna den här filmen.
4. Rengör enheten utvändigt med en mjuk, fuktad trasa.
5. Rengör ugnen inuti med varmt vatten och diskmedel.

Värma upp ugnen

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

Anvisning: Se till så att det inte finns några förpackningsrester kvar inuti ugnen, som t.ex. frigolitkuler. Torka av de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning. Vädra köket medan enheten värmer upp.

1. Vrid funktionsvredet till ☐.
2. Vrid termostatvredet till maximal temperatur.
3. Slå av ugnen efter 1 timme.

Anvisning: Det kan komma knastrande ljud från ugnen vid första uppvärmningen.

Rengöring av ugnen

1. Rengör ugnen inuti med varmt vatten och diskmedel.
2. Montera ugnsgallren.
3. Rengör luckglasen, om det behövs.
→ "Ugnsluckan" på sidan 77

Rengöra tillbehören

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

Sätta i utdragsskensatsen

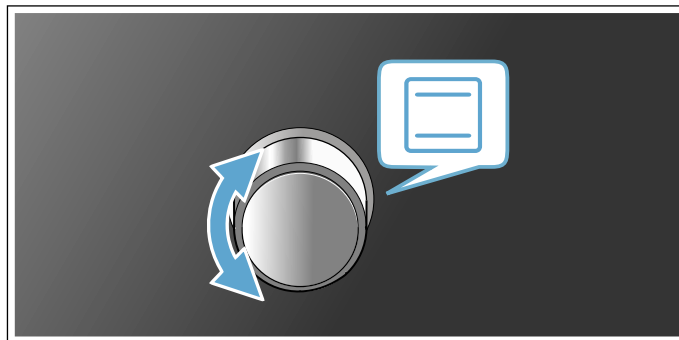
Monteringsanvisningar till utdragsskenorna medföljer satsen.

Använda maskinen

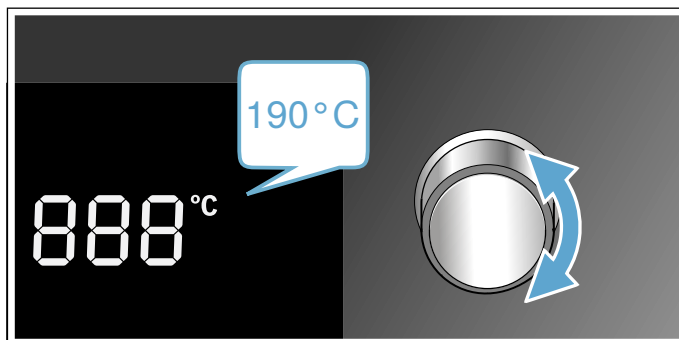
Slå på och av ugnen

Starta enheten

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.
Anvisning: Varje ugnsfunktion och grilläge har en försintad standardtemperatur.



2. Ändra temperatur eller grilläge med termostatvredet.



Ugnen börjar värma upp.

Anvisning: Temperaturindikeringen visar aktuell uppvärmningsstatus.

Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion och temperatur eller grilläge med respektive vred.

Stänga av ugnen

Vrid funktionsvredet till nolläge.

Slå på snabbuppvärmningen

Tryck på »|||⇐ for snabbuppvärmning av ugnen.

Anvisning: Snabbuppvärmning fungerar med 3D-varmluft, varmluft, pizzaläge och över-/undervärme.


Automatisk säkerhetsavstängning

Enheter har automatisk säkerhetsavstängning. Ugnen slår av automatiskt efter 13 timmar.

Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner.

Översikt över tidsfunktionerna

Tidsfunktion	Användning
 Timern	Timern fungerar som en äggklocka. Den fungerar oberoende av ugnsfunktion och övriga tidsfunktioner samt påverkar inte enheten.
 Klockan	Är inga andra funktioner framlyfta, så kommer klockan upp på displayen till enheten.
 Tillagningstid	Funktionen slår av enheten automatiskt när inställd tillagningstid går ut.
 Färdigtid	Ställ in den tillagnings- och färdigtid du vill ha. Enheten slår på automatiskt så att funktionen är färdig den tid du vill.


Använda den elektroniska klockan

Ställa timern

Timern påverkar inte ugnsfunktionen. Timern går att ställa från 30 sekunder till 13 timmar. Du kan ställa in tillagningstiden i 30-sekunderssteg upp till 10 minuter, i minutsteg från 10 minuter till en timme sedan i 5-minutsteg.

- Tryck på .
 lyser.
- Ställ in den tillagningstid du vill ha med **+** och **-**.
Enheten ger signal när tiden går ut.

Anvisningar

- Tryck på  för att ändra återstående tid. Ändra sedan återstående tid med **+** och **-**.
- Vill du avbryta timern, nollställ återstående tid.





Slå av ljudsignalen

Tryck på någon av knapparna eller öppna luckan för att slå av ljudsignalen.

Anvisning: Ljudsignalen slår av automatiskt efter ett tag.

Ställ klockan

Du kan t.ex. ställa om klockan (t.ex. från sommar- till vintertid), om det behövs. Ugnen måste vara av.


- Tryck på .
 lyser.
- Tryck på  igen.
 lyser.
- Ställ klockan med **+** och **-**.


Ställa in automatisk timer

Med hjälp av klockan kan ugnen startas och stängas av automatiskt.

Ställa in tillagningstiden

Du kan ställa in maträttens tillagningstid på enheten. Så du drar inte över tillagningstiden av misstag och behöver inte avbryta det du håller på med för att slå av funktionen.

- Ställ in den ugnsfunktion och temperatur du vill ha.
Ugnen går igång.
- Tryck två gånger på .
- Ställ in tillagningstiden med **+** och **-**.

Anvisning: Tillagningstiden går att ställa in från 30 sekunder till 13 timmar. Du kan ställa in tillagningstiden i minutsteg upp till en timme, sedan i 5-minutsteg.
 lyser.


Tillagningstiden har gått ut


Enheten ger signal. Enheten slår av uppvärmningen.


- Tryck på någon av knapparna eller öppna luckan för att slå av ljudsignalen.
Anvisning: Ljudsignalen slår av automatiskt efter ett tag.
- Nollställ funktionsvredet.


Ställa in färdigtiden

Gräddnings- eller stektiden startar då vid en av dig angiven, senare tidpunkt.

- Ställ in den ugnsfunktion och temperatur du vill ha.
Ugnen går igång.
- Tryck två gånger på .
- Ställ in tillagningstiden med **+** och **-**.

Anvisning: Tillagningstiden går att ställa in från 30 sekunder till 13 timmar. Du kan ställa in tillagningstiden i minutsteg upp till en timme, sedan i 5-minutsteg.
 lyser.

- Tryck på  igen.
- Ställ in färdigtiden med **+** och **-**.

Anvisning: Du får upp ett tidsförslag på displayen vid första knapptrycket. Tidsförslaget utgår från aktuell tid och tillagningstiden. Du kan ändra den med **+** och **-**.
 lyser. Du får upp färdigtiden på displayen.
Enheten slår om till vänteläge.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Enheten slår av uppvärmningen.

- Tryck på någon av knapparna eller öppna luckan för att slå av ljudsignalen.
Anvisning: Ljudsignalen slår av automatiskt efter ett tag.
- Nollställ funktionsvredet.

Barnspärr

Ugnen har barnspärr så att barn inte kan slå på den av misstag.

Anvisning: Ev. använd håll blir inte påverkad av ugnens barnspärr.

Slå på barnspärren

Enheten måste vara av.

Tryck på »|||☞ i ca 4 sekunder.

Du får upp ☞ på displayen. Barnspärren är på.

Slå av barnspärren

Tryck på »|||☞ i ca 4 sekunder.

☞ slocknar på displayen. Barnspärren är av.

Grundinställningar

Enheten har olika inställningar, så att du kan använda den optimalt och smidigt. Du kan ändra inställningarna, om det behövs.

Grundinställningslista



Alla grundinställningar finns inte, beroende på enhetens utförande.

Grundinställning		Alternativ
c01	Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut	1 = ca 10 sekunder 2 = ca 30 sekunder 3 = ca 2 minuter
c02	Väntetid tills inställningen blir sparad	1 = ca 3 sekunder* 2 = ca 6 sekunder 3 = ca 10 sekunder
c03	Knappton vid knapptryckning	0 = av 1 = på*
c04	Displayens ljusstyrka	1 = mörk 2 = medel* 3 = ljus
c05	Klocka	0 = dölj klockan 1 = visa klockan*
c06	Ugnsbelysning på vid användning	0 = nej 1 = ja*
c07	Kylfläkteftergång	1 = kort* 2 = medel 3 = lång 4 = extralång
c08	Återställa alla värden till fabriksinställningarna	0 = nej* 1 = ja
c09	Slå på demoläge. Demoläget är till för presentationer, ugnen värmer inte upp i demoläge. Demoläge går bara att slå på de första 5 minuterna efter elanslutning.	0 = nej* 1 = ja

* Fabriksinställning

Ändra grundinställningarna

Funktionsvredet ska vara i nolläge.

1. Tryck på  i ca 4 sekunder.
Du får upp första grundinställningen på displayen, t.ex. **011**.
2. Ändra inställningen med termostatvredet, om det behövs.
3. Hoppa till nästa grundinställning med **+**.
4. Gå igenom alla grundinställningar med **-** eller **+** och ändra med termostatvredet, om det behövs.
5. Tryck till sist ca 4 sekunder på  igen och bekräfta. Alla grundinställningar blir sparade.

Du kan ändra grundinställningarna igen närsomhelst. Demoläge går bara att slå på de första 5 minuterna efter elanslutning.

Anvisning: Dina ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

Ställa in energisparläge

Du kan spara effekt genom att sänka displayljusstyrkan. Displayljusstyrkan ställer du in i grundinställningarna **04**.

Anvisning: Inställningen ändrar displayljusstyrkan vid användning. Enheten sänker displayljusstyrkan automatiskt i standbyläge. Displayljusstyrkan är lägst nattetid mellan kl. 22:00 och 05:59.

Rengöring

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

Varning – Risk för stötar!

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

Varning – Risk för brännskador!

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

Lämpliga rengöringsmedel

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

Använd

till ugnen

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

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Område	Rengöring
Enhetens utsida	
Rostfri front	<p>Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.</p> <p>Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar.</p> <p>Service och återförsäljarna har specialmedel avsett för varma rostfria ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.</p>
Kontroller	<p>Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.</p> <p>Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.</p>
Luckglasen	<p>Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.</p> <p>Använd inte glasskrapa eller skurbollar på rostfritt.</p>
Handtag	<p>Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.</p> <p>Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på handtaget. Annars får du inte bort fläckarna.</p>

Enhetens insida	
Emaljerade och självrengörande ytor	Följ anvisningarna till ugnsytorna vid tabellen.
Ugnsbelysningslampglas	Varmt vatten och diskmedel Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Om det är jättesmutsigt, använd ugnrensning.
Luckglasen	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa eller skurbollar på rostfritt. Rengör helst med hela ugnsutrymmet. → "Rengöra ugnsutrymmet" på sidan 76
Lucktätningen Ta inte bort den!	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Luckskydd	i rostfritt: Använd specialmedel för rostfritt. Följ tillverkarens anvisningar. Använd inte medel för rostfritt av plast: Rengör med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Ta bort luckskyddet och rengör det.
Ugnsstegarna	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Utdragssystem	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Maskindiska inte!
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll.

Anvisningar

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

Ugnsytorna

Ugnens bakvägg, tak och sidoväggar är självrengörande. Det ser du på den skrovliga ytan. Ugnsbotten och tak är emaljerade och har glatt yta.

Rengöra emaljytorna

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

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

Obs!

Använd aldrig ugnrensning i varm ugn! Det kan ge emaljskador. Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

Lämna ugnen öppen efter rengöring, så att den torkar.

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

Självrengörande ytor

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

Obs!

Använd aldrig ugnrensning på självrengörande ytor. Risk för ytksador! Om det hamnar ugnrensning på ytorna, torka genast bort med disksvamp. Gnugga inte och använd inte skurmedel.

Håll enheten ren

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

⚠ Varning – Brandrisk!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymme, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Tips

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

Rengöra ugnsutrymme

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!

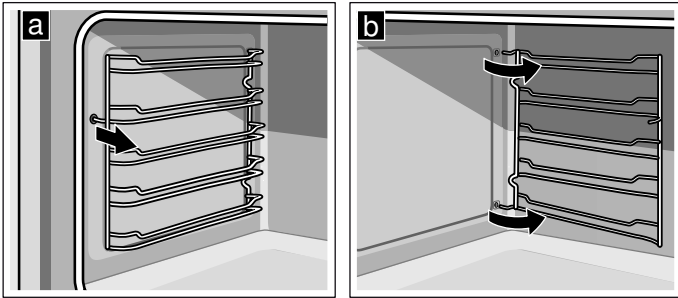
Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymme eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Ugnstegar

Ta ur ugnstegarna

Ugnstegarna är trepunktsinfästa i ugnens sidoväggar.

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



Sätta i ugnstegarna

1. Sätt i ugnsteghakarna i bakre hålen i sidoväggen .
2. Tryck i de främre ugnsteghakarna i hålen.

Ugnsluckan

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

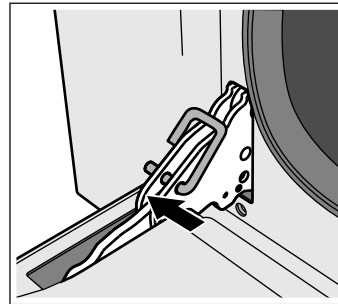
Ta ur och sätta i luckans glasskivor

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

Ta ur luckglasen

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

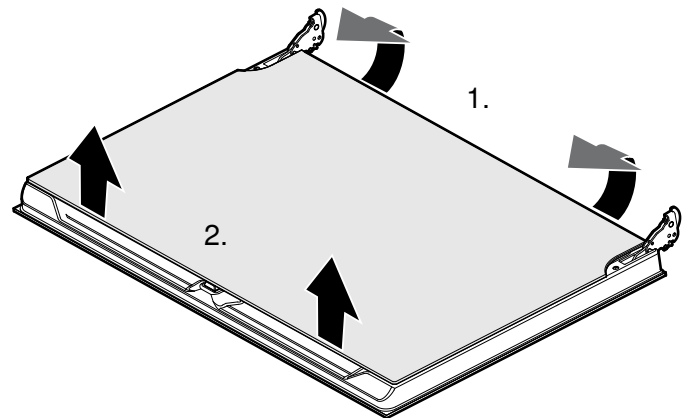
Anvisning: Låsstiften ska sitta ordentligt i gångjärnshålen.



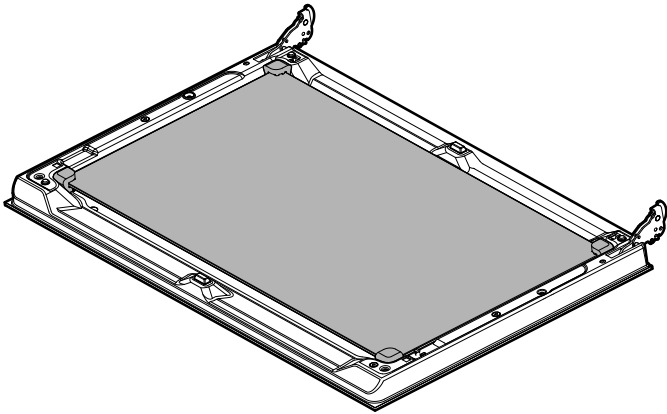
3. Lyft nederdelen av inre luckglaset lite tills fäststiften lossar ur fästet (1).
4. Lyft överdelen av inre luckglaset tills fäststiften lossar ur fästet (2).

Obs!

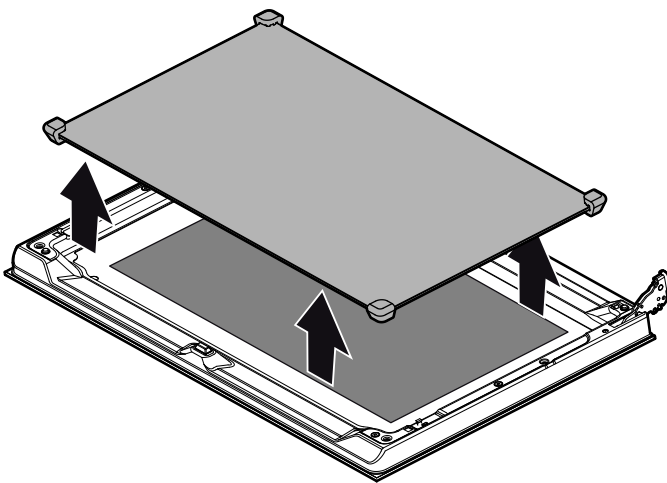
När du lyfter inre luckglaset kan mellanglaset fastna i inre glaset. Se till så att mellanglaset inte faller ned.



5. Ta ur det inre luckglaset.
6. Ta ur mellanglasaset.



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



Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

⚠ Varning – Risk för personskador!

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

Sätta i luckglasen

1. Sätt i mellanglasaset igen.

Anvisningar

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

2. Sätt i inre luckglaset igen.

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

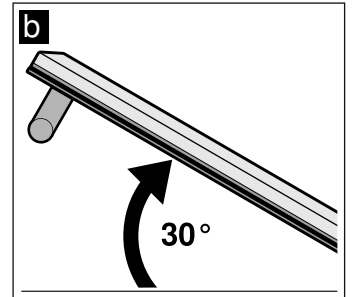
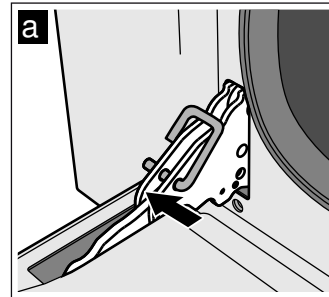
3. Ta bort låsstiften och stäng ugnsluckan.

Haka av och hänga på luckan

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

Haka av ugnsluckan

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

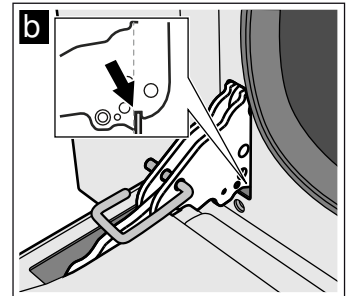
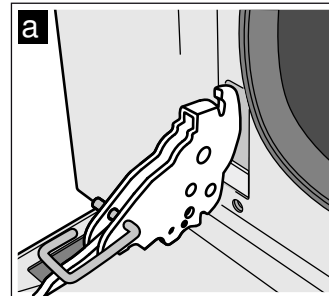


4. Lyft och dra ur ugnsluckan.

Anvisning: Stäng inte ugnsluckan helt. Gångjärnen kan bli böjda och skada emaljen.

Haka på ugnsluckan

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



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


⚠ Varning – Risk för personskador!!

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

⚠ Varning – Risk för personskador!!

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

? Hur åtgärda fel?

Fel	Möjlig orsak	Anvisning/Åtgärd
Enheten fungerar inte	Kontakten sitter inte i	Elanslut enheten
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet
Enheten går inte att slå på	Luckan är inte helt stängd	Stäng luckan
	Enheten är inte av	Slå av och på enheten igen
12:00 blinkar på displayen	Strömavbrott	Ställ klockan igen
Ugnsbelysningen fungerar inte	Ugnsfunktionen anpassad över-/undervärme är på	Ugnsbelysningen är av när ugnsfunktionen anpassad över-/undervärme är på
	Lampan är trasig	Byt lampa.
Alla ugnstillagade rätter blir snabbt brända.	Trasig termostat	Kontakta service.
Immiga luckglas.	Helt normalt, beror på befintliga temperaturskillnader.	Värm upp enheten till 100°C och slå av den igen efter 5 minuter.
Enheten går inte att kontrollera även när den är på, du får upp  på displayen	Barnspärren är på	Tryck på  tills  slocknar.

Felindikeringar

Får du upp felindikeringar med **Err** på displayen, vrid funktionsvredet till nolläge. Försvinner inte felindikeringen, kontakta service.

Felindikering	Möjlig orsak	Anvisning/Åtgärd
Err1	Temperaturgivaren bortfallen	Kontakta service.
Err2	Ugnstemperaturen är för hög.	Kontakta service.
Err4	Felaktivering av lucklåset.	Kontakta service.
Err5	Trasigt eller oanslutet fläktvärmeelement.	Kontakta service.
Err6	Trasig eller oansluten motor.	Kontakta service.
Err8	Trasig eller oansluten kylfläkt.	Kontakta service.

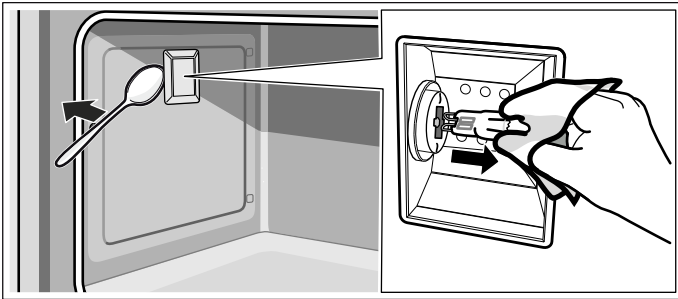
Byta ugnslampa

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

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

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



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

Service

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

E- och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan hjälpa dig snabbt och effektivt. Du hittar typskylten med infon när du öppnar luckan.

På vissa ångenheter hittar du typskylten bakom panelen.

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> E-Nr: <input type="text"/> FD: <input type="text"/> Z-Nr: <input type="text"/> </div> <div style="margin-top: 5px;"> Type: <input type="text"/> </div> </div>		
--	--	--

Fyll i enhetens uppgifter och servicenumret här redan nu, så slipper du leta efter dem när de behövs.

E-nr

FD-nr

Service 

Tänk på att det kostar om serviceteknikern kommer och åtgärdar felet, även om du har garanti kvar.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

































S 0771 11 22 77
local rate

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

Testat i vårt provkök.

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

Maträttstabell

Maträtt	Vikt (i kg)	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Lasagne	3-4	1		220-230*	45-50
Gratinerad pasta	3-4	1		220-230*	45-50
Kalvstek	2	2		180-190*	90-100
Kotlettrad	1.5-2	2		190-200*	90-100
Kotlettrad	2	2		200**	125
Grillkorv	1.5	3		280*	1:a sidan: 10 2:a sidan: 7
Nötstek	1	2		200*	45-55
Kaninstek	1.5	2		180-190*	70-80
Kalkonbröst	2	2		180-190*	110-120
Fläskkarré	2-3	2		180-190*	170-180
Stekkyckling	1.2	2		190-200*	65-70
Fläskkotletter	1.5	3		280*	1:a sidan: 15 2:a sidan: 5
Spareribs	1.5	3		280*	1:a sidan: 15 2:a sidan: 10
Fläsk	0.7	4		3*	1:a sidan: 10 2:a sidan: 8
Fläskfilé	1.5	3		280*	1:a sidan: 12 2:a sidan: 5
Oxfile	1	4		3*	1:a sidan: 7 2:a sidan: 4
Regnbågsöring	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
Marulk	0.7-1.5	2		160*	60-65
Piggvar	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1-1.5	2		280*	10-12
Bröd	1	2		180-190*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
Gugelhupf	1	2		160*	55-60
Fruktkaka	1	2		160*	35-40
Ricotta-kaka	1	2		160-170*	45-55
Mördegskakor	1	2		160-170*	35-40
Mördegskakor	1	2		170**	65
Paradiskaka	1.2	2		160*	55-60
Petit-chouxer	0.7-1.2	2		180*	50-60
Biskvier	1	2		150-160*	55-60
Risgrynsgröt	1	2		160*	55-60
Brioche	1-1.2	2		160*	30-35

* förvärm

** förvärm inte

Anvisning: När livsmedel tillagas kan det uppstå mycket vattenånga inne i ugnen.

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

Användningstips

Här hittar du massor med tips om formar och tillagning.

Anvisningar

- Använd medföljande tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör i butik eller hos service. Ta ut tillbehör och formar du inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
- Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnen.

- Anpassad över-/undervärme är en smart ugnsfunktion för skonsam tillagning av kött, fisk och bakverk som inte kräver jäsnings. Enheten reglerar ugnens effektmatning optimalt. Maten blir delvis tillagad på restvärme. På så vis blir den saftigare och bränner inte vid så lätt. Effekten försvinner om du gläntar på luckan för tidigt vid tillagning eller förvärmer. Sätt in maten i kall och tom ugn. Håll luckan stängd vid tillagning.

Baktips

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

Tips vid stekning och sjudning

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

Akrylamid i livsmedel

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

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

Provrätter

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

Enligt EN 60350-1.

Gräddning

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Shortbread strips	Bakplåt med bakplåtspapper	2		160*	23-25
Shortbread strips, 2 falsar	2 bakplåtar med bakplåtspapper	2+4		160*	28
Småkakor	Bakplåt med bakplåtspapper	2		160*	21-22
Småkakor, 2 falsar	Bakplåt + galler med bakplåtspapper	2+4		160*	30
Biskvibotten	Springform	2		160*	35
Biskvibotten, 2 falsar	2 springformar	2+4		155-165*	35-45
Äppelpaj med lock, 1 st.	Springform	2		170*	75-80
Äppelpaj med lock, 2 st.	2 springformar	2		160*	75-80

* förvärm

Grilla

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Rostat bröd	Galler	4		3*	2
Nötburgare, 10 st., Ø 75 mm	Bakplåt + galler	3+4		3*	1:a sidan: 15 2:a sidan: 5

* Förvärm

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

siemens-home.bsh-group.com

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



9001313610
980126