

VB558C0S0

Oven



DA	Betjenings- og installationsvejledning	2
FI	Käyttöohje ja asennusohjeet	26
NO	Bruksanvisning og installasjonsveiledning	49
SV	Bruks- och installationsanvisningar	72



Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed.....	2
2	Undgåelse af tingsskader.....	4
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	4
4	Lær apparatet at kende.....	5
5	Tilbehør.....	7
6	Inden den første ibrugtagning.....	9
7	Generel betjening.....	9
8	Tidsfunktioner	10
9	Børnesikring.....	11
10	Grundindstillinger	11
11	Rengøring og pleje.....	12
12	Ribberammer	14
13	Apparatdør	15
14	Afhjælpning af fejl.....	16
15	Bortskaffelse	18
16	Kundeservice	18
17	Sådan lykkes det.....	18
18	MONTAGEVEJLEDNING.....	21
18.1	Sikker montage	21

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til indbygning. Overhold den specielle monteringsvejledning. Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:

- med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.

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

1.4 Sikker brug

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes ind i ovnen.

→ "Tilbehør", Side 7

ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- ▶ Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet.
- ▶ Hvis der trænger røg ud, skal apparatet slukkes, eller sikringen skal slås fra. Lad døren forblive lukket for at kvæle eventuelle flammer.

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 eller under tilberedning.
- ▶ Klip bagepapiret til i en passende størrelse, og stil et fad eller en bageform oven på det.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

Tilbehør eller service bliver meget varmt.

- ▶ Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.

Alkoholampe kan antændes i det varme ovnrum. Apparatets dør kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.

- ▶ Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- ▶ Opvarm ikke spirituosser (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).

- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.

Teleskopudtrækkene bliver meget varme under driften.

- ▶ Lad de varme teleskopudtræk køle af, før de berøres.
- ▶ Brug grydelapper ved berøring af varme teleskopudtræk.

⚠ 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 apparatets dør åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.
- ▶ 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.

- ▶ Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af glasset, fordi dette kan ridse glasset.

Apparatet og dets tilgængelige dele kan have skarpe kanter.

- ▶ Vær forsigtig ved håndtering og rengøring.
- ▶ Brug beskyttelseshandsker, når det er muligt.

Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt.

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Kontakt kundeservice. → Side 18

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

1.5 Halogenlampe

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Lamperne i ovnrummet bliver meget varme. Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket.

- ▶ Rør ikke ved glasafdækningen.
- ▶ Undgå berøring med huden under rengøring.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ved udskiftning af pæren er kontakterne i lampefatningen strømførende.

- ▶ For at undgå elektrisk stød skal det kontrolleres, at apparatet er slukket, inden lampen udskiftes.
- ▶ Slå også sikringen i sikringskabet fra.

2 Undgåelse af tingsskader

2.1 Generelt

BEMÆRK!

Alkoholampe kan antændes i et varmt ovnrum, hvilket kan medføre en varig beskadigelse af apparatet. Ved en eksplosion kan apparatets dør kan springe op og eventuelt falde af. Glasruderne i døren kan springe og splintre. Dette undertryk kan medføre, at ovnrummet indvendig bliver stærkt deformet.

- ▶ Opvarm ikke spirituoser (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).
- Emaljen bliver beskadiget, hvis apparatet bruges med vand på ovnbunden ved temperaturer over $120\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- ▶ Start ikke apparatet, hvis der er vand på ovnbunden.
 - ▶ Tør vandet af ovnbunden, inden apparatet startes. Hvis temperaturen er over $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, forårsager genstande på ovnbunden en varmeophobning. Bage og stegetidene passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
 - ▶ Anbring aldrig tilbehør, folie, bagepapir eller fade uanset art på ovnbunden.
 - ▶ Sæt kun fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til under $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Der dannes vanddamp, hvis der er vand i det varme ovnrum. Ovnbunden kan blive beskadiget på grund af den store temperaturforskel.

- ▶ Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.
- ▶ Stil ikke service eller fade med vand på ovnbunden. Længerevarende fugtighed i ovnrummet medfører korrosion.
- ▶ Tør altid kondensvand af efter tilberedningen. Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur.

- ▶ Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.
- ▶ Opbevar ikke madretter i ovnrummet.
- ▶ Sæt ikke noget i klemme i døren.

Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen.

- ▶ Læg ikke for meget på bagepladen ved bagning af meget saftige frugtkager.
- ▶ Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.

Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.

- ▶ Brug aldrig ovnrens i en varm ovn.
- ▶ Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør.

Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke længere rigtigt under brugen. De tilgrænsende skabsfronter kan blive beskadiget.

- ▶ Hold altid tætningen ren.
- ▶ Brug aldrig apparatet, hvis tætningen er beskadiget eller mangler.

Apparatets dør kan blive beskadiget, hvis den bruges som sidde- eller aflægningsplads.

- ▶ Brug ikke apparatets dør til at stå eller sidde på eller som støtte.
- ▶ Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.

Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes.

- ▶ Sørg altid for at sætte tilbehøret helt ind til anslag. Aluminiumsfolie kan medføre en varig misfarvning af ovndørens rude.
- ▶ Aluminiumsfolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovndøren.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Overholdes disse henvisninger, forbruger dit apparat mindre strøm.

Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i Anbefalede indstillinger.

→ "Sådan lykkes det", Side 18

- Hvis apparatet ikke forvarmes, spares der op til 20 % energi.

Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme.

- Disse bageforme optager varmen særlig godt.

Undlad så vidt muligt at åbne ovndøren under driften.

- Temperaturen i ovnen bibeholdes, og apparatet behøver ikke at eftervarme.

Bag flere retter direkte efter hinanden eller parallelt.

- Ovnrummet er opvarmet efter den første bagning. Derved reduceres bagetiden for den efterfølgende kage.

Ved længere tilberedningstider kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

- Restvarmen er tilstrækkelig til færdigtilberedning af retten.

Fjern tilbehør fra ovnrummet, som ikke skal bruges.

- Overflødige tilbehørsdele skal ikke opvarmes.

Lad dybfrostretter tø op inden tilberedningen.

- Derved spares den energi, der skulle bruges til optøning af retterne.

Bemærk:

Apparatet bruger:

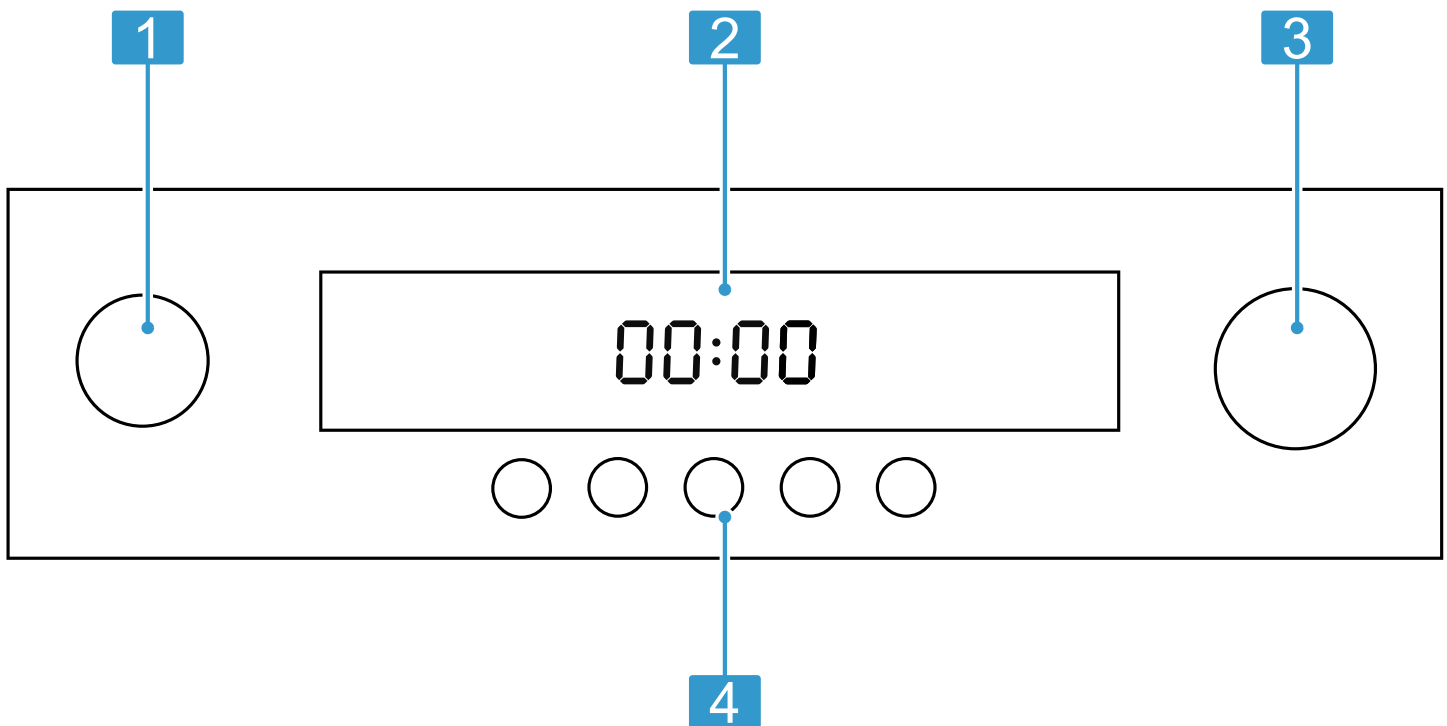
- Ved standby med aktiveret display maks. 1 W
- Ved standby med deaktiveret display maks. 0,5 W

4 Lær apparatet at kende

4.1 Betjeningsfelt

Via betjeningsfeltet indstilles alle apparatets funktioner, og du informeres om driftstilstanden.

Bemærk: Afhængigt af apparattype kan enkeltheder på billedet afvige, f.eks. farve og form.



1	Funktionsvælger	Ovnfunktionen og andre funktioner indstilles med funktionsvælgeren. Fra position nul kan funktionsvælgeren drejes både mod højre og venstre.
2	Display	Displayet viser symboler for aktive funktioner samt for tidsfunktionerne.
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.
4	Touch-felter	Med touch-felterne kan forskellige funktioner indstilles direkte.

Taster

Med tasterne kan diverse funktioner vælges direkte.

Bemærk: Der lyder et signal, hvis en tast ikke har nogen funktion.

Symbol	Tast	Forklaring
🕒	Tidsfunktioner	Indstilling af minutur, varighed, sluttid og klokkeslæt

Symbol	Tast	Forklaring
—	Minus	Reducere indstillingsværdi
+	Plus	Forøge indstillingsværdi
	Belysning	Aktivering og deaktivering af ovenbelysning
	Lynopvarmning	Aktivering og deaktivering af lynopvarmning
	Børnesikring	Aktivering og deaktivering af børnesikring i standbytilstand

Display

I displayet vises de aktuelle indstillingsværdier eller valgmuligheder. Den værdi, som aktuelt kan indstilles, er sat i fokus. Værdien vises med hvid skrift på en mørk baggrund.

Symbol	Forklaring
	Lynopvarmning
	Minutur
	Varighed
	Sluttid
	Klokkeslæt
	Tidsindikator
	Opvarmningsindikator
	Børnesikring
	Temperaturindikator

Temperaturvælger

Med temperaturvælgeren indstilles temperaturen eller grilltrinnet.

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

Temperaturkontrol

Bjælkerne i temperaturkontrollen angiver opvarmningsfaserne eller restvarmen i ovenrummet.





Opvarmningsfase	Betydning
Opvarmningskontrol	Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovenrummet. Når alle bjælkerne er fyldt ud, er det optimale tidspunkt for at sætte retten i ovnen nået. Ved grilltrinnene er bjælkerne fyldt ud.
Restvarmeindikator	Ved ovenfunktionen Skånsom over-/undervarme bliver bjælkerne ikke fyldt ud. Når apparatet er slukket, viser temperaturkontrollen restvarmen i ovenrummet. Indikatoren slukkes, når temperaturen er sunket til ca. 60°C.

4.2 Ovnfunktioner og funktioner

Her forklares forskellene og anvendelsesområderne, så der altid kan vælges korrekt ovnfunktion til den pågældende ret.

Bemærk: Ved alle ovnfunktioner angiver apparatet en foreslået temperatur eller trin. Dette forslag kan anvendes eller ændres indenfor det pågældende område.

Symbol	Ovnfunktion eller funktion	Temperatur eller trin	Anvendelse
	3D-varmluft	50-280 °C	Tilberedning af retter i 1-2 lag. Ventilatorerne fordeler varmen fra de ringformede varmeelementer i bagvæggen jævnt i ovenrummet. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved drift med cirkulationsluft.
	Cirkulationsluft	50-280 °C	Bagning af kager og bagværk i ét lag. Ventilatorerne fordeler varmen fra varmeelementerne jævnt i ovenrummet.
	Pizzatrin	50-280 °C	Tilberedning af frisklavet pizza eller dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites eller Strudel. Varmeelementer og ventilatorer opvarmes hurtigt og fordeler varmen jævnt i ovenrummet.
	Optøning	30-60 °C	Optøning af madvarer, f.eks. kød, fjerkræ, brød og kager. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
	Undervarme	50-280 °C	Eftertilberedning af retter. Varmen kommer nedefra.
	Grill, lille flade	Grilltrin: 1 = lavt 2 = mellem 3 = kraftigt	Til grillning af små mængder, f.eks. steaks, pølser, toast og fiskestykker. Den midterste del af grillelementet opvarmes.

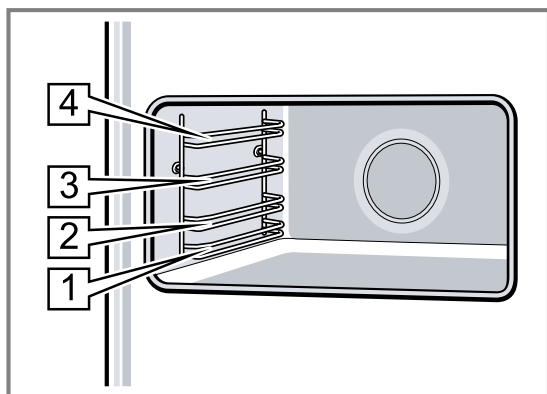
Symbol	Ovnfunktion eller funktion	Temperatur eller trin	Anvendelse
	Grill, stor flade	Grilltrin: 1 = lavt 2 = mellem 3 = kraftigt	Grillning af flade stykker grillmad, f.eks. steaks, pølser eller toast eller til gratinering. Hele fladen under grillelementet opvarmes.
	Varmluft/impulsgrill	50-280 °C	Stegning af fisk, fjerkræ og hele fisk. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
	Skånsom over-/undervarme	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 energiefektklassen.
	Over-/undervarme	50-280 °C	Tilberedning kager, gratiner og stege af magert kød. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.

4.3 Ovnrum

Nogle funktioner i ovnrummet gør betjeningen af apparatet lettere.

Rillehøjder

Der er 4 rillehøjder i ovnrummet. Skyd altid tilbehøret helt ind, så det ikke berører ovndørens glasrude. Tilbehøret skal vende rigtigt, når det sættes ind i ovnen.




Selvrensende flader

Bagvæggen og sidevæggene i ovnrummet er selvrensende. De selvrensende flader i ovnen er belagt med et porøst, mat keramisk lag med en ru overflade. Når apparatet er i drift, opsuger de selvrensende flader fedtsprøjt fra bagning, stegning eller grillning og nedbryder dem.

Ovnbelysning

Når ovndøren åbnes, aktiveres ovnbelysningen. Hvis ovndøren forbliver åben, slukkes ovnbelysningen efter kort tid igen.

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

Bemærk: Ved driftstypen Skånsom over-/undervarme bliver ovnbelysningen automatisk slukket efter ca. 1 minut. Ovnbelysningen kan tændes med .

Køleventilator

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

BEMÆRK!

Tildækning af ventilationsåbningerne medfører en overophedning af apparatet.

- ▶ Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til.

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

Apparatets dør

Hvis apparatets dør åbnes under den igangværende drift, bliver driften sat på pause. Når apparatets dør lukkes, fortsættes driften.

For at apparatets dør ikke skal berøre indbygningsmøblet, kan den kun åbnes op til 90°.

Kondensdannelse

Her beskrives, hvordan kondensvand opstår, hvordan skader kan undgås, og hvordan kondensdannelsen kan reduceres.

Der kan dannes meget vanddamp i ovnrummet under tilberedning af madvarer. Eftersom apparatet er meget energieffektivt, trænger der kun lidt varme ud under driften. På grund af den store temperaturforskel mellem det indvendige i ovnrummet og apparatets udvendige dele kan der dannes kondensvand på ovndøren, betjeningsfeltet eller på forsiden af tilstødende køkkenskabe. Det skyldes normale fysiske forhold, at der dannes kondensvand.

Tør kondensvandet væk for at undgå skader. Hvis der ansamler sig vand i dryprenden, skal det fjernes med en svamp. Det kan beskadige indbygningsmøblet, hvis dryprenden løber over. Lad apparatet tørre med åben ovndør.

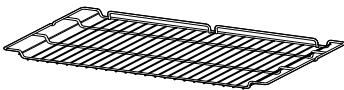
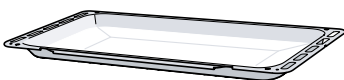

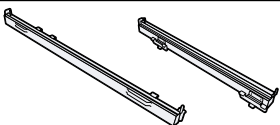
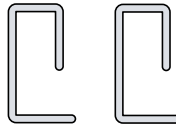
Hvis apparatet forvarmes, reduceres kondensdannelsen.

5 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

Bemærk: Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Formændringen har ingen indflydelse på funktionen. Sådant formændring forsvinder, så snart tilbehøret er kølet af igen.

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør	Anvendelse
Rist 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fade og beholdere ▪ Kageforme ▪ Kød, f.eks. stege eller grillstykker ▪ Dybfrostretter
Universalbradepande 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fugtige kager ▪ Bagværk ▪ Dybfrostretter ▪ Store stege <p>Tip Universalbradepanden kan også bruges til opsamling af fedt, når der grilles direkte på risten.</p>
Bageplade 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kager på bageplade ▪ Småt bagværk
Teleskopudtrækssæt 	Med udtræksskinnerne kan tilbehøret trækkes længere ud.
Låsetappe 	<p>Låsning af hængsler.</p> <p>Bemærk: Låsetappene må ikke smides væk. Opbevar låsepindene på et sikkert sted. Låsepindene skal altid bruges, når døren skal tages af apparatet, eller ovnruderne skal rengøres.</p>

5.1 Yderligere tilbehør

Der kan købes supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

På internettet og i vores brochurer findes et bredt sortiment til dette apparat:

siemens-home.bsh-group.com

Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet.

Det tilgængelige tilbehør til det aktuelle apparat kan ses i online shoppen eller hos kundeservice.


Andet tilbehør	Anvendelse
Rist	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fade og beholdere ▪ Kageforme ▪ Kød, f.eks. stege eller grillstykker ▪ Dybfrostretter
Bageplade	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kager på bageplade ▪ Småt bagværk
Universalbradepande	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fugtige kager ▪ Bagværk ▪ Dybfrostretter ▪ Store stege
Teleskopudtrækssæt	Teleskopudtrækssæt til et niveau

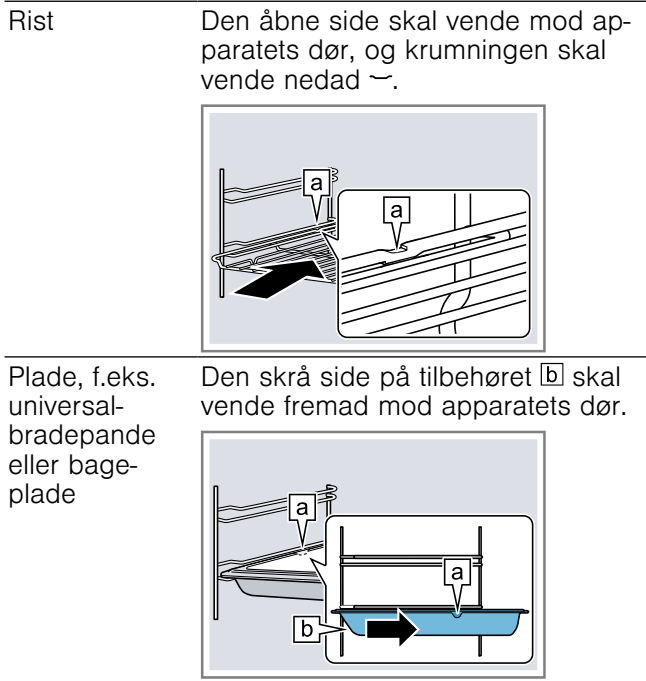
5.2 Indgrebsfunktion

Indgrebsfunktionen forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud.

Tilbehøret kan trækkes ca. halvejs ud, til det går i indgreb. For at vippesikringen fungerer, skal tilbehøret altid vende rigtigt i ovnen.

5.3 Isætning af tilbehør i ovnen

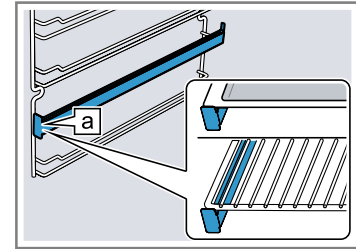
1. Vend tilbehøret, så indhakkede  befinder sig bagerst og vender nedad.
2. Sæt tilbehøret ind mellem de to styreskinner på en rillehøjde.



3. Ved rillehøjder med udtræksskinner skal udtræksskinnerne trækkes ud for at sætte tilbehøret på dem.

Rist eller bageplade

Placer tilbehøret, så tilbehørets kant er placeret bag lasken **a** på udtræksskinnen.



Bemærk: Udtræksskinnerne går i indgreb, når de er trukket helt ud. Udtræksskinnerne kan skydes ind i ovnen igen med et let tryk.


4. Skyd tilbehøret helt ind, så det ikke rører ved ovndøren.


Bemærk: Tag tilbehør ud af ovnen, hvis det ikke skal bruges.

6 Inden den første ibrugtagning

Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. Rengør apparatet og tilbehøret.

6.1 Indstilling af klokkeslæt

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


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

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

6.2 Rengøring af apparat inden første ibrugtagning

Inden der tilberedes retter i apparatet første gang, skal ovnrummet og tilbehøret rengøres.

1. Tag ribberammer og tilbehør ud af ovnrummet. → Side 14
2. Fjern alle emballagerester fra ovnrummet, f.eks. styropordele.
3. Nogle dele er belagt med en folie til beskyttelse mod ridser. Fjern beskyttelsesfolien.

4. Rengør apparatet udvendigt med en blød fugtig klud.
5. Rengør ovnrummet med varmt opvaskevand.
6. For at fjerne lugten af nyt apparat skal den tomme ovn opvarmes med lukket dør.
7. Drej funktionsvælgeren til .
8. Indstil den maksimale temperatur. Når apparatet opvarmes for første gang, kan der eventuelt høres gnistrende lyde fra ovnrummet.
9. Luft ud i køkkenet under opvarmningen af apparatet.
10. Sluk apparatet efter 1 time.
11. Lad apparatet køle af.
12. Rengør de glatte flader med opvaskevand, når ovnrummet er afkølet.
13. Sæt ribberammerne på plads. → Side 14
14. Rengør om nødvendigt ovndørens glaser. → Side 15

6.3 Rengøring af tilbehør

- Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand og en blød opvaskesvamp.

7 Generel betjening

7.1 Tænde apparat

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.
 - ✓ Alle funktioner har en forindstillet temperatur eller et grilltrin.
2. Temperatur eller grilltrin vælges med temperaturvælgeren.
 - ✓ Apparatet begynder at varme.

Bemærk: Temperaturkontrollen viser den aktuelle status for opvarmningen.

7.2 Ændring af ovnfunktion og temperatur

1. Ovnfunktionen ændres med funktionsvælgeren.
2. Temperatur eller grilltrin vælges med temperaturvælgeren.

7.3 Slukning af apparat

- ▶ Drej funktionsvælgeren til position nul.

7.4 Aktivering af lynopvarmning

- ▶ Tryk på »|||» for at opvarme ovnrummet hurtigt.

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





7.5 Automatisk slukning

Apparatet har en funktion til automatisk slukning. Efter 13 timer slukkes apparatet automatisk.

8 Tidsfunktioner

8.1 Oversigt over tidsfunktioner



Her findes en oversigt over tidsfunktionerne.

Symbol	Tidsfunktion	Anvendelse
	Minutur	Minuturet fungerer som et æggeur. Det fungerer uafhængigt af driften og andre tidsfunktioner og har ingen indflydelse på apparatet.
	Klokkeslæt	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, sådan at driften bliver afsluttet på det ønskede klokkeslæt.


8.2 Indstilling af minutur

Minuturet påvirker ikke ovnsens funktioner.

Bemærk: Varigheden på minuturet kan indstilles fra 30 sekunder 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 et minut og derefter i trin på 5 minutter.

1. Tryk på .
- ✓  lyser.
2. Indstil den ønskede varighed med + og –.
- ✓ Når varigheden er gået, lyder der et signal.

Bemærkninger

- Tryk på  for at ændre den resterende tid, og korri- ger den resterende tid med + eller –.
- Indstil den resterende varighed til nul for at afbryde minuturet.

Deaktivering af lydssignal



- ▶ Tryk på en tilfældig tast, eller åbn apparatets dør for at afbryde lydssignalet.

Bemærk: Efter kort tid afsluttes lydssignalet automatisk.

8.3 Indstilling af klokkeslæt



Klokkeslættet kan om ønsket ændres, f.eks. fra sommer- til vintertid.

Krav: Apparatet er slukket.

1. Tryk på , til  lyser.
2. Indstil klokkeslættet med + og –.

8.4 Indstilling af 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.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
 - ✓ Apparatet starter.
 2. Tryk to gange på .
 3. Indstil varigheden med + og –.
- Varigheden kan indstilles fra 30 sekunder til 13 timer. Varigheden kan indstilles i trin på et minut op til en time, derefter i trin på 5 minutter.
- ✓  lyser.



Afslutning af drift

Når varigheden er udløbet, lyder der et akustisk signal. Apparatet holder op med at varme.

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

8.5 Indstilling af sluttid

Driften for den indstillede varighed begynder på det valgte senere tidspunkt.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
 - ✓ Apparatet starter.
 2. Tryk to gange på .
 3. Indstil varigheden med + og –.
- Varigheden kan indstilles fra 30 sekunder til 13 timer. Varigheden kan indstilles i trin på et minut op til en time, derefter i trin på 5 minutter.
- ✓  lyser.

4. Tryk på ☹.
 5. Indstil sluttiden med + eller –.
Ved det første tastetryk viser displayet en foreslået værdi. Den foreslåede værdi angives på basis af det aktuelle klokkeslæt og varigheden.
- ✓ → lyser.
 - ✓ I displayet vises sluttidspunktet. Apparatet skifter til ventetilstand.

Afslutning af drift

Når varigheden er udløbet, lyder der et akustisk signal. Apparatet holder op med at varme.

1. Tryk på en tilfældig tast, eller åbn apparatets dør for at afbryde lydsignalet.
Efter kort tid afsluttes lydsignalet automatisk.
2. Drej funktionsvælgeren til position nul.

9 Børnesikring

Beskyt apparatet mod, at børn utilsigtet tænder for apparatet eller ændrer indstillinger.

Hvis der er tilsluttet en kogesektion til ovnen, er kogesektionen ikke låst.

9.1 Aktivering af børnesikring

Krav: Apparatet er slukket.

- ▶ Tryk vedvarende på »|||☹ i ca. 4 sekunder.
- ✓ I indikatoren vises ☹.

9.2 Deaktivering af børnesikring

- ▶ Tryk vedvarende på »|||☹ i ca. 4 sekunder.
- ✓ ☹ slukkes i indikatoren.

10 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

10.1 Oversigt over grundindstillinger



Her kan du finde en oversigt over grundindstillingerne og fabriksindstillingerne. Grundindstillingerne afhænger af apparatets udstyr.

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

¹ Fabriksindstilling

10.2 Ændring af grundindstillinger

Krav: Funktionsvælgeren er på position nul.

1. Tryk vedvarende på  i ca. 4 sekunder.
- ✓ Displayet viser den første grundindstilling, f.eks. $\epsilon 01$.
2. Drej temperaturvælgeren for at ændre indstillingen.
3. Tryk på $+$ for at skifte til den næste grundindstilling.
4. Tryk vedvarende på  i ca. 4 sekunder for at bekræfte indstillingerne.

Tip Grundindstillingerne kan altid ændres igen.

Bemærkninger

- Demotilstanden kan kun aktiveres i de første 5 minutter efter tilslutningen til strømnettet.

- Ændringerne i grundindstillingerne bibeholdes efter et strømsvigt.

10.3 Indstilling af energisparetilstand

Der kan spares energi ved at dæmpe displayets lysstyrke.

- ▶ Indstil displayets lysstyrke i grundindstillingen $\epsilon 04$.

Bemærk: Indstillingen ændrer displayets lysstyrke under driften. I standby-tilstand reducerer apparatet automatisk displayets lysstyrke. Om natten mellem klokken 22:00 og 05:59 er displayets lysstyrke dæmpet mest ned.

11 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

11.1 Rengøringsmidler

Anvend ikke uegnede rengøringsmidler, som kan beskadige de forskellige overflader.

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler beskadiger apparatets overflader.

- ▶ Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler.

- ▶ Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
- ▶ Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringsssvampe.
- ▶ Brug ikke specialrengøringsmidler til varm rengøring.
- ▶ Anvend kun glasrengøringsmidler, glasskraber eller plejemidler til rustfrit stål, hvis de er anbefalet til rengøring af den pågældende del i rengøringsvejledningen.

Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.

- ▶ Brug aldrig ovnrens i en varm ovn.
- ▶ Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør.

Saltindholdet i nye svampeklude kan beskadige overfladerne.

- ▶ Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.

11.2 Egnede rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

Apparatets yderside

Følg vejledningen for rengøring af apparatet.

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Front i rustfrit stål	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand ▪ Specielle plejemidler til varme overflader af rustfrit stål 	For at undgå korrosion på overflader af rustfrit stål skal pletter af kalk, fedt, stivelse og æggehvite fjernes med det samme. Påfør plejemidler til rustfrit stål i et ganske tyndt lag.
Betjeningsfelt	Varmt opvaskevand	Rengør med en rengøringsssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.
Glasruder i ovndør	Varmt opvaskevand	Rengør med en rengøringsssvamp, og tør efter med en blød klud. Brug ikke glasskrabere eller rustfri stålspiraler.
Håndtag	Varmt opvaskevand	Rengør med en rengøringsssvamp, og tør efter med en blød klud. For at undgå pletter, der ikke kan fjernes, skal afkalkningsmidler fjernes fra håndtagene med det samme.

Apparatet indvendigt

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Emaljerede overflader	<ul style="list-style-type: none"> ■ Varmt opvaskevand ■ Eddikevand ■ Ovnrens 	<p>Rengør med en rengøringsssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Fastbrændte madrester kan oplødes med en blød fugtig klud og varmt opvaskevand.</p> <p>Anvend en skurespiral eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning.</p> <p>Lad ovnrømmet tørre med åben dør efter rengøringen.</p> <p>Bemærk: Rester af levnedsmidler kan danne hvide belægninger. Belægningerne er ikke sundhedsfarlige og påvirker ikke apparatets funktion. Belægningerne kan fjernes med citronsyre.</p>
Selvrensede flader		<p>Se også anvisningerne om ovnrømmets overflader i denne tabel.</p> <p>→ "Rengøring af selvrensede flader", Side 14</p>
Glasafdækning over ovnbelysning	<ul style="list-style-type: none"> ■ Varmt opvaskevand ■ Ovnrens 	<p>Rengør med en rengøringsssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.</p>
Glasruder i ovndør	Varmt opvaskevand	<p>Rengør med en rengøringsssvamp, og tør efter med en blød klud.</p> <p>Brug ikke glasskrabere eller rustfri stålspiraler.</p> <p>Tip Det er bedst at rengøre glasruderne i ovndøren sammen med ovnrømmet.</p> <p>→ "Rengøring af ovnrøm", Side 14</p>
Dørtætning	Varmt opvaskevand	<p>Rengør med en opvaskeklud.</p> <p>Dørtætningen må ikke tages af eller skures.</p>
Døraftdækning af rustfrit stål	Rengøringsmiddel til rustfrit stål	<p>Følg producentens anvisninger.</p> <p>Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.</p> <p>Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.</p> <p>Tip Det er bedst at tage dørtætningen af.</p>
Døraftdækning af kunststof	Varmt opvaskevand	<p>Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.</p> <p>Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.</p> <p>Tip Det er bedst at tage dørtætningen af.</p>
Ribberammer	Varmt opvaskevand	<p>Læg den i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.</p>
Udtrækssystem	Varmt opvaskevand	<p>Rengør med en opvaskesvamp eller -børste.</p> <p>For ikke at fjerne smørefedt fra udtræksskinnerne, skal de rengøres, når de er skudt sammen.</p> <p>Må ikke vaskes i opvaskemaskine.</p>
Tilbehør	Varmt opvaskevand	<p>Læg den i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.</p> <p>Rengør tilbehøret med en rustfri stålspiral, hvis det er meget tilsmudset.</p> <p>Tip Emaljeret tilbehør kan vaskes i opvaskemaskine.</p>

Bemærkninger

- Der kan opstå små farveforskelle på apparatets front på grund af de forskellige materialer, f.eks. glas, kunststof eller metal.
- Skygger på ovndørens glasruder, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnbelysningen.
- Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. I den forbindelse kan der opstå mindre farveforskelle. Farveforskellene er normale og påvirker ikke funktionen. Kanterne på tynde bageplader kan ikke emaljeres fuldstændigt, så de kan være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette.

11.3 Rengøring af apparat

Rengør apparatet, som angivet, så de enkelte dele og overflader ikke bliver beskadiget af forkert rengøring eller af uegnede rengøringsmidler.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

- ▶ Fjern groft snavs fra ovnrømmet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

Krav: Følg anvisningerne for rengøringsmidlerne.

→ "Rengøringsmidler", Side 12

1. Brug varmt opvaskevand og en opvaskeklud til rengøring af apparatet.
Ved visse overflader kan der anvendes andre rengøringsmidler.

→ "Egnede rengøringsmidler", Side 12

2. Tør efter med en blød klud.

Tips

- Hvis ovnrummet rengøres, hver gang apparatet har været i brug, kan smuds ikke brænde fast.
- Fjern altid pletter af kalk, fedt, stivelse og protein med det samme.

Bemærk: Brug universalbradepanden ved bagning af kager med meget fugtigt fyld.

Tip Anvend egnede fade og beholdere ved stegning, f.eks. en stegegyrde, for at holde ovnrummet rent.

11.4 Rengøring af ovnrum

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

Krav: Ovnrummet skal være helt afkølet.

1. Hæld 0,4 liter vand på midten af ovnbunden.
Brug ikke destilleret vand.
2. Indstil med funktionsvælgeren.
3. Indstil 50°C med temperaturvælgeren.
4. Kontroller under rengøringen, at vandet, som kondenserer i dryprenden under ovndøren, ikke løber over.
– Fjern det om nødvendigt med en svamp.
5. Sluk apparatet efter 18 minutter.
6. Lad apparatet køle af.
7. Rengør ovnrummet med en klud.

11.5 Rengøring af selvrensede flader

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

Krav: Ovnrummet er afkølet.

- ▶ Fjern brunlige eller hvidlige rester med vand og en blød svamp.

Bemærk: Der kan danne sig pletter på de selvrensede flader. Rester af sukker og protein i levnedsmidler bliver ikke nedbrudt og forbliver på fladerne. Rødlige pletter er rester af saltholdige levnedsmidler, pletterne er ikke rust. Pletterne udgør ingen sundhedsfare. Pletterne reducerer ikke de selvrensede fladers rensesevne.

11.6 Udskiftning af pære i ovnlampen

Hvis ovnbelysningen svigter, skal pæren i ovnlampen udskiftes.

Bemærk: Der kan fås varmebestandige 230 V halogenpærer på 40 W, med G9-fatning hos kundeservice eller hos en forhandler. Anvend kun denne type pærer. Hold kun på nye halogenpærer med en ren og tør klud. Derved forlænges pærens levetid.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

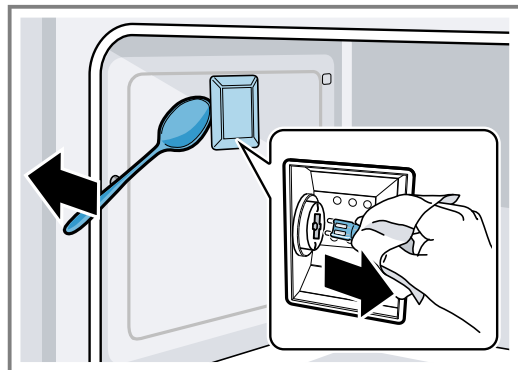
Ved udskiftning af pæren er kontakterne i lampefatningen strømførende.

- ▶ For at undgå elektrisk stød skal det kontrolleres, at apparatet er slukket, inden lampen udskiftes.
- ▶ Træk også netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

Krav

- Sikringen er slået fra.
- Ovnrummet er afkølet.
- Der forefindes en ny halogenpære til udskiftning.

1. Åbn apparatets dør.
2. Læg et viskestykke i ovnen for at forhindre skader.
3. Tag ribberammer og tilbehør ud af ovnrummet.
→ Side 14
4. Tag glasafdækningen af.
Brug eventuelt en ske til hjælp, hvis det er svært at tage glasafdækningen af med hånden.
5. Træk pæren ud af ovnlampen.



6. Udskift pæren i ovnlampen med en pære af samme type.
7. Sæt ovnlampens glasafdækning på igen.
8. Sæt ribberammerne på plads. → Side 14
9. Tag viskestykket ud igen.
10. Aktiver sikringen igen.
11. Kontroller, at ovnbelysningen fungerer igen.

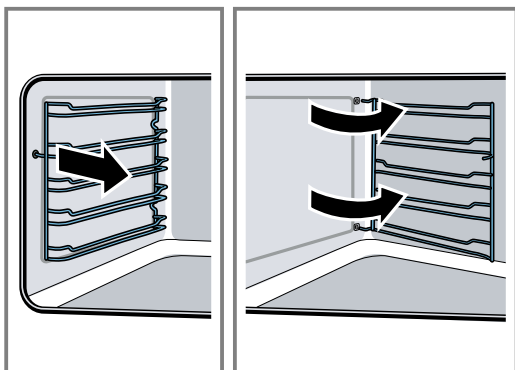
12 Ribberammer

Ribberammerne kan tages ud til grundig rengøring af ovnrum og ribberammer eller for at udskifte ribberammerne.

12.1 Udtagning af ribberammer

Hver ribberamme er fastgjort på 3 punkter på ovnrumets sidevægge.

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



3. Tag ribberammen ud af ovnrummet.

12.2 Isætning af ribberammer

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

13 Apparatdør

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

Bemærk: For at apparatets dør ikke skal berøre indbygningsmøblet, kan den kun åbnes op til 90°.

13.1 Afmontage af glasruder i ovndør

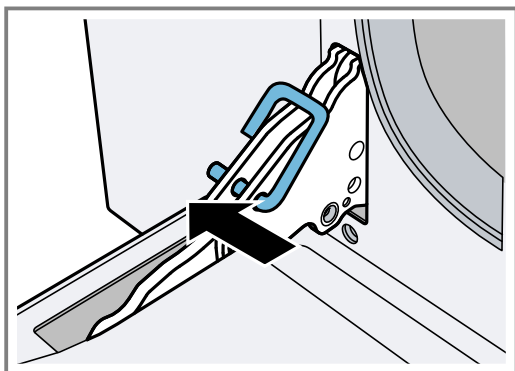
For at lette rengøringen kan glasruderne i apparatets dør afmonteres.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

- Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af glasset, fordi dette kan ridse glasset.

1. Åbn ovndøren helt.
2. Bloker hængslerne i højre og venstre side med låsepindene.



Låsepindene skal være stukket helt ind i hullerne i hængslerne.

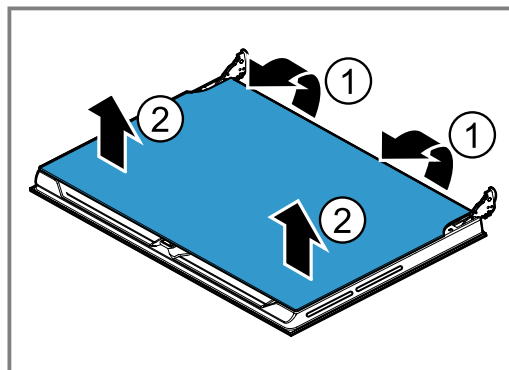
3. Løft forsigtigt med begge hænder i den underste del af den indvendige rude, til befæstigelsestappene løsnes fra holderne. ①

4. BEMÆRK!

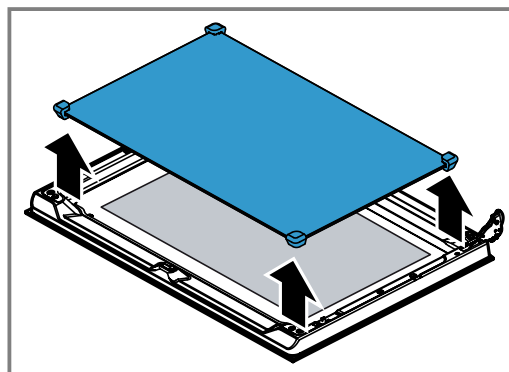
Det kan ske, at mellemruden hæfter ved den indvendige rude, når den løftes.

- Pas på, at mellemruden ikke falder på gulvet.

Løft forsigtigt i den indvendige rude, til holdetapperne løsnes fra holderne. ②



5. Træk den indvendige glasrude ud, og læg den forsigtigt på et plant underlag.
6. Tag mellemruden og dens holdere ud.



Mellemruden er ikke fastgjort med holdetappe men er fastgjort med gummilejringer.

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

13.2 Montage af glsruder i ovndør

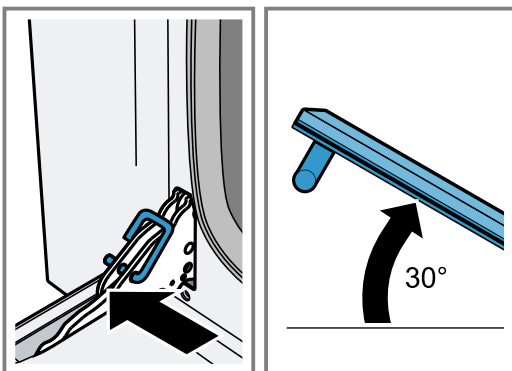
1. Sæt mellemruden ind.
Vær opmærksom på at placere mellemruden korrekt.
- ✓ Alle holdere skal ligge plant an mod den udvendige rude.
- ✓ Hvis symbolet Low-E kan læses på mellemruden, er den anbragt korrekt.
2. Sæt den indvendige rude på plads.
Alle fire holdetappe skal gå i indgreb i de pågældende holdere.
3. Fjern låsepindene, og luk ovndøren.

Bemærk: Låsetappene må ikke smides væk. Opbevar låsepindene på et sikkert sted. Låsepindene skal altid bruges, når døren skal tages af apparatet, eller ovnruderne skal rengøres. Hvis der ikke forefindes låsepinde, skal de bestilles hos kundeservice.

13.3 Aftagning af ovndør

For at lette rengøringen ved særlig kraftig tilsmudsning kan ovndøren tages af.

1. Åbn ovndøren helt.
2. Bloker hængslerne i højre og venstre side med låsepindene.
Låsepindene skal være stukket helt ind i hullerne i hængslerne.
3. Hold med begge hænder på siden af ovndøren, og luk den ca. 30 grader.



Luk ikke apparatets dør helt. Hængslerne kan blive bøjet, og emaljen kan blive beskadiget.

4. Løft ovndøren lidt, og træk den helt ud.

13.4 Påsætning af ovndør

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

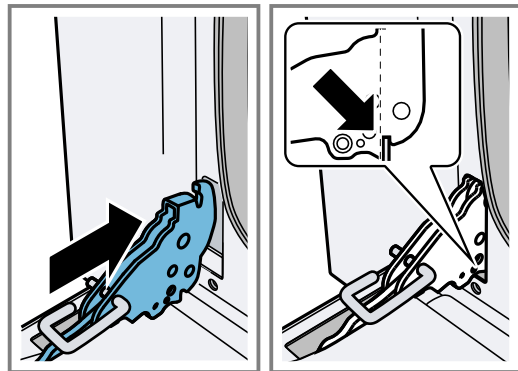
Hvis hængslerne ikke er fastlåst og sikret fuldstændigt, kan de smække i med stor kraft.

- ▶ Stik ikke fingrene ind i hængslet, hvis hængslet klapper i, mens ovndøren tages af eller sættes på plads.
- ▶ Kontakt kundeservice.

En forkert monteret ovnrude eller ovndør er farlig.

- ▶ Sørg for, at ovnruderne og ovndøren er korrekt monteret, inden apparatet tages i brug igen.

1. Hold med begge hænder på siden af ovndøren.
2. Skyd hængslerne ind i udsparingerne i apparatet.



Kærven nederst i hængslerne skal gå i indgreb i apparatets ramme.

3. Sænk apparatets dør nedad.
4. Tag låsepindene ud.

Bemærk: Låsetappene må ikke smides væk. Opbevar låsepindene på et sikkert sted. Låsepindene skal altid bruges, når døren skal tages af apparatet, eller ovnruderne skal rengøres. Hvis der ikke forefindes låsepinde, skal de bestilles hos kundeservice.

14 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlfhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.



- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.
→ "Kundeservice", Side 18

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

14.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Apparatet virker ikke.	<p>Netledningens stik er ikke sat i kontakten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tilslut apparatet til strømnettet. <p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller, om rummets belysning eller andre apparater i rummet fungerer. <p>Sikringen i sikringsskabet er udløst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet.
Apparatet kan ikke startes.	<p>Apparatets dør er ikke lukket helt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Luk apparatets dør. <p>Apparat er ikke slukket.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sluk for apparatet, og tænd det igen.
I displayet blinker  .	<p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Indstil klokkeslættet. → <i>"Inden den første ibrugtagning", Side 9</i>
Ovnbelysningen fungerer ikke.	<p>Driftstypen "Skånsom over-/undervarme" er aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ved denne driftstype er ovnbelysningen slukket. <p>Ovnlampen er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Udskift pæren i ovnlampen. → <i>"Udskiftning af pære i ovnlampen", Side 14</i>
Retterne brænder meget hurtigt på under tilberedningen i ovnen.	<p>Termostaten er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt → <i>"Kundeservice", Side 18.</i>
Der er dug på glasruderne i ovndøren.	<p>Dette er normalt og skyldes temperaturforskelle.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Opvarm apparatet til 100 °C, og sluk det efter 5 minutter.
Det tændte apparat kan ikke betjenes. I displayet lyser  .	<p>Børnesikring er aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktiver børnesikringen. → <i>"Deaktivering af børnesikring", Side 11</i>
Displayet er 'frosset' eller reagerer ikke.	<p>Børnesikring er aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktiver børnesikringen. → <i>"Deaktivering af børnesikring", Side 11</i> <p>Funktionsfejl</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Afbryd sikringen i sikringsskabet. 2. Slå sikringen til igen efter ca. 10 sekunder. 3. Kontakt kundeservice, hvis funktionsfejlen kommer igen.
Ruderne i ovndøren føles varmere end før, efter at ruderne har været afmonteret til rengøring.	<p>Glasruderne i ovndøren er monteret forkert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller, at glasruderne i ovndøren er korrekt monteret. → <i>"Montage af glasruder i ovndør", Side 16</i>
Køleventilatoren fortsætter med at blæse, når driften er afsluttet.	<p>Ingen fejl. Køleventilatoren fortsætter driften, indtil den temperatur, der er valgt i grundindstillingerne, er nået. → <i>"Grundindstillinger", Side 11</i></p>
Der er kondensvand på apparatets dør, eller der drypper kondensvand ud.	<p>Ovndøren lukker ikke korrekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller, om ovndøren er installeret korrekt, og at den lukker korrekt. → <i>"Apparatdør", Side 15</i> <p>Tilsmudsning af tætningen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontroller, om tætningen er snavset, beskadiget eller sidder forkert. 2. Rengør tætningen, eller udskift den, og sørg for, at den er anbragt korrekt. <p>Normal kondensdannelse. → <i>"Kondensdannelse", Side 7</i></p>
I displayet vises en meddelelse med et  .	<p>Funktionsfejl</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Drej funktionsvælgeren hen på position nul. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen ikke slukkes.

15 Bortskaffelse

15.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

- ▶ Bortskaf apparatet miljørigtigt. Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



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.

16 Kundeservice

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

Bemærk: Anvendelse af kundeservice er gratis inden for rammerne af producentens garantibetingelser.

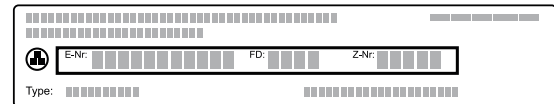
Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse G.

16.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabriksnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.



Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

17 Sådan lykkes det

Her findes forskellige tips om fade og beholdere samt om tilberedning af retter.

17.1 Den bedste fremgangsmåde

BEMÆRK!

Syreholdige madvarer kan beskadige risten

- ▶ Læg ikke syreholdige madvarer direkte på risten, f.eks. frugt eller grillmad, som er marineret i syreholdig marinade.

Bemærk: Oplysning til personer med nikkelallergi

I sjældne tilfælde kan der overføres ringe spor af nikkel til madvarerne.

1. Tag tilbehør, der ikke skal bruges, ud af ovnrømmet inden anvendelsen.
2. Vælg den ønskede ret i de anbefalede indstillinger.
3. Læg retten i egnet fad. Anvend det medfølgende tilbehør.
4. Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i de anbefalede indstillinger. Læg først bagepapir på tilbehøret efter forvarmningen.
5. Indstil apparatet svarende til de anbefalede indstillinger. Vælg den korteste varighed til at begynde med. Forlæng om nødvendigt varigheden.

6. Hold apparatets dør lukket under tilberedningen.

17.2 Tips om bagning

Vi har samlet nogle tips, så bagningen kan lykkes perfekt.

Emne	Tip
Kagen skal hæve ensartet.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Smør kun springformen i bunden. ▪ Efter bagningen kan kagen forsigtigt løsnes fra bageformen med en kniv.
Småt bagværk må ikke klæbe sammen under bagningen.	Sørg for, at der minimum 2 cm afstand mellem hvert stykke bagværk. Så er der plads nok til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive bagt hele vejen rundt.

Emne	Tip
Kontrol af, om kagen er færdigbagt.	Stik en træpind i kagen på det højeste sted. Når der ikke klæber dej fast på træpinden, er kagen færdig.

Emne	Tip
Når der skal bages efter egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
Brug bageforme af silikone, glas, kunststof eller keramik.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Formen skal være varmebestandig op til 250°C. ■ I sådanne forme bliver kagerne brunet mindre.




17.3 Tabel over madretter

Her findes en oversigt over madretterne.

Ret	Vægt i kg	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i minutter
Lasagne	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Gratineret pasta	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Kalvesteg	2	2		180 – 190 ¹	90 – 100
Svinemørbrad	1,5 – 2	2		190 – 200 ¹	90 – 100
Svinemørbrad	2	2		200 ²	125
Pølser	1,5	3		280 ¹	1. side: 10 2. side: 7
Oksesteg	1	2		200 ¹	45 – 55
Kaninsteg	1,5	2		180 – 190 ¹	70 – 80
Kalkunbryst	2	2		180 – 190 ¹	110 – 120
Svinenakkekam	2 – 3	2		180 – 190 ¹	170 – 180
Stegt kylling	1,2	2		190 – 200 ¹	65 – 70
Svinekoteletter	1,5	3		280 ¹	1. side: 15 2. side: 5
Spareribs	1,5	3		280 ¹	1. side: 15 2. side: 10
Bacon	0,7	4		3 ¹	1. side: 10 2. side: 8
Svinefilet	1,5	3		280 ¹	1. side: 12 2. side: 5
Oksefilet	1	4		3 ¹	1. side: 7 2. side: 4
Regnbueørred	0,7 – 1,2	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Havtaske	0,7 – 1,5	2		160 ¹	60 – 65
Pighvar	1,5	2		160 ¹	45 – 50
Pizza	1 – 1,5	2		280 ¹	10 – 12
Brød	1	2		180 – 190 ¹	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 ¹	20 – 25
Gugelhupf	1	2		160 ¹	55 – 60
Frugtkage	1	2		160 ¹	35 – 40
Ostekage	1	2		160 – 170 ¹	45 – 55
Kager af mørdej	1	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Kager af mørdej	1	2		170 ²	65
Paradis-kage	1,2	2		160 ¹	55 – 60
Vandbakkelse	0,7 – 1,2	2		180 ¹	55 – 60

¹ Forvarm apparatet.

² Forvarm ikke apparatet.

Ret	Vægt i kg	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i minutter
Biskuit	1	2		150 – 160 ¹	55 – 60
Mælkeris	1	2		160 ¹	55 – 60
Brioche	1 – 1,2	2		160 ¹	30 – 35

¹ Forvarm apparatet.

² Forvarm ikke apparatet.

17.4 Tips om den efterfølgende bagning

Her er nogle tips til hjælp, hvis resultatet af bagningen ikke er som ønsket.

Emne	Tip
Kagen falder sammen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Brug de angivne ingredienser, og følg tilberedningsanvisningerne i opskriften. ▪ Anvend mindre væske eller: ▪ Reducer bagetemperaturen med 10 °C, og forlæng bagetiden.
Kagen er for tør.	Forøg bagetemperaturen med 10 °C, og reducer bagetiden.
Kagen er for lys over det hele.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontroller rillehøjde og tilbehør. ▪ Forøg bagetemperaturen med 10 °C. eller: ▪ Forlæng bagetiden.
Kagen er for mørk over det hele.	Reducer bagetemperaturen, og forlæng bagetiden.
Kagen er for lys foroven, men for mørk forneden.	Sæt kagen ind en rillehøjde højere oppe.
Kagen er for mørk foroven, men for lys forneden.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sæt kagen ind en rillehøjde længere nede. ▪ Reducer bagetemperaturen, og forlæng bagetiden.
Bagværket er ikke jævnt bagt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reducer bagetemperaturen. ▪ Klip bagepapiret til, så det passer. ▪ Placer bageformen i midten. ▪ Form små stykker bagværk til ensartet størrelse og tykkelse.

Emne	Tip
Kagen er færdigbagt udvendig, men er ikke gennembagt i midten.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reducer bagetemperaturen, og forlæng bagetiden. ▪ Tilsæt mindre væske. <p>Ved kager med fugtigt fyld:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Forbag bunden. ▪ Drys den bagte bund med mandler eller rasp. ▪ Læg fyldet på bunden.
Kagen løsner sig ikke, når den skal vendes ud af formen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lad kagen køle af i 5 - 10 minutter efter bagningen. ▪ Frigør forsigtigt kagens rand med en kniv. ▪ Vend kagen igen, og læg flere gange et vådt, koldt klæde over formen. ▪ Smør formen næste gang, og drys med rasp.

17.5 Tips om den efterfølgende stegning

Her er nogle tips til hjælp, hvis resultatet af stegningen ikke er som ønsket.

Emne	Tip
Stegen er for mørk, og sværen er sveden visse steder.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vælg en lavere temperatur. ▪ Reducer stegetiden.
Stegen er for tør.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vælg en lavere temperatur. ▪ Reducer stegetiden.
Stegens svær er for tynd.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Forøg temperaturen. Eller: ▪ Tænd kort for grillen efter stegetidens afslutning.
Stegeskyen er sveden.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vælg et mindre fad. ▪ Tilsæt mere væske under stegningen.
Stegeskyen er for lys og for vandet.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vælg et større fad, så der fordampes mere væske. ▪ Tilsæt mindre væske under stegningen.

Emne	Tip
Kødet bliver svedent under grydestegningen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontroller, at stegefad og låg passer sammen og er tætsluttende. ▪ Reducer temperaturen. ▪ Tilsæt mere væske under grydestegningen.

Emne	Tip
Stegen er ikke gennemstegt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Skær stegen i mindre stykker. ▪ Tilbered saucen i stegegryden. ▪ Læg de mindre stykker steg i saucen. ▪ Steg de mindre stykker steg færdige med mikrobølger.

17.6 Prøveretter

Disse oversigter er fremstillet til prøvningsorganer for at lette prøvningen af apparatet iht. EN 60350-1.

Bagning

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

¹ Forvarm apparatet.

Grillning

Sæt også universalbradepanden ind. Universalbradepanden opsamler væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

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

¹ Forvarm apparatet.

18 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



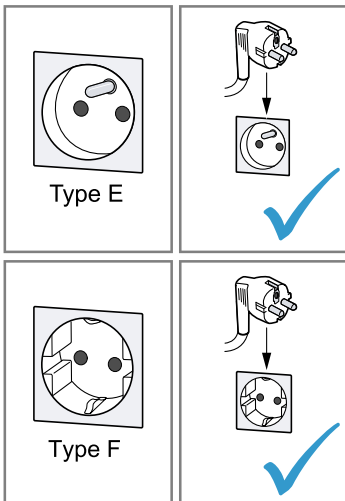
18.1 Sikker montage

Vær opmærksom på disse anvisninger, inden indbygningen af apparatet påbegyndes.

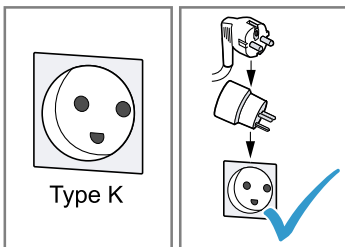
⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet → "Produktnummer (E-Nr.) og fabriktionsnummer (FD-Nr.)", Side 18.

- ▶ I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E/F.

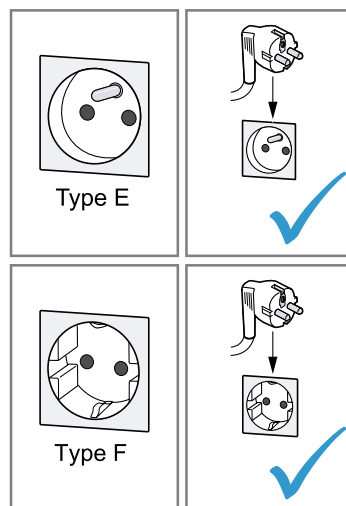


- ▶ Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.

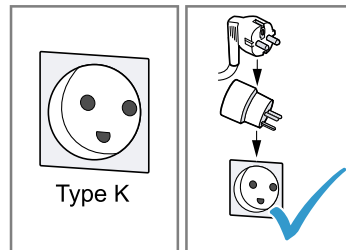


Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet → "Produktnummer (E-Nr.) og fabriktionsnummer (FD-Nr.)", Side 18

- ▶ Inden apparatet tilsluttes skal det sikres at installationen er egnet til apparater med en mærkestrøm der overstiger 13 A. I tvivlstilfælde bør en autoriseret el-installatør kontaktes.
- ▶ Apparatet skal sikres med en 16 A ledningssikkerhedsafbryder.
- ▶ Apparatet med Schuko-stik må kun anvendes med en stikdåsetype E/F. Det er forbudt at anvende en stikdåse af type K.



- ▶ Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- ▶ Hvis apparatet skal tilsluttes med en fast forbindelse til den elektriske installation, kan der bestilles en særlig tilslutningsledning uden stik via kundeservice. Den faste tilslutning skal udføres af en autoriseret elektriker.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Anvendelse af en forlænget nettilslutningsledning og ikke-godkendte adaptere er farligt.

- ▶ Brug ikke multistikdåser.
- ▶ Anvend kun certificerede forlængerledninger med et tværsnit på minimum 1,5 mm², som opfylder de gældende nationale sikkerhedskrav.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen er for kort, og en længere nettilslutningsledning ikke er til rådighed, så kontakt en autoriseret elinstallatør for at tilpasse installationen i huset.
- ▶ Brug kun adaptere og nettilslutningsledninger, der er godkendt af producenten.

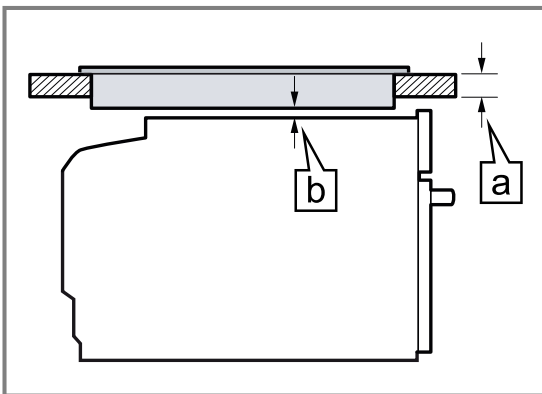
BEMÆRK!

- Hvis apparatet bæres i dørens håndtag, kan det knække af. Ovn-dørens håndtag kan ikke bære apparatets vægt.
- ▶ Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med.

- Der kan kun garanteres for sikkerheden ved brugen af apparatet, hvis indbygningen foretages i henhold til denne monteringsvejledning. Montøren er ansvarlig for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.
- Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har en transportskade.
- Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrummet og ovndøren inden ibrugtagningen.
- Følg anvisningerne i montagebladene vedr. indbygning af tilbehørsdele.
- Indbygningsmøbler skal være temperaturbestandige op til 90 °C og tilgrænsende skabsfronter op til 70 °C.
- Apparatet må ikke indbygges bag et dekorationspanel eller en skabslåge. Fare som følge af overophedning.
- Udfør udskæringerne i køkkenskabet, inden apparatet sættes på plads. Fjern spånerne. De kan forringe elektriske komponenters funktion.
- Apparatets tilslutningskontakt skal være placeret udenfor indbygningsrummet.
- Elektriske apparater skal altid jordforbindes.
- Brug beskyttelseshandsker for at undgå snitsår. Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under montagen.
- Målene på tegningerne er angivet i mm.

18.4 Indbygning under en kogesektion

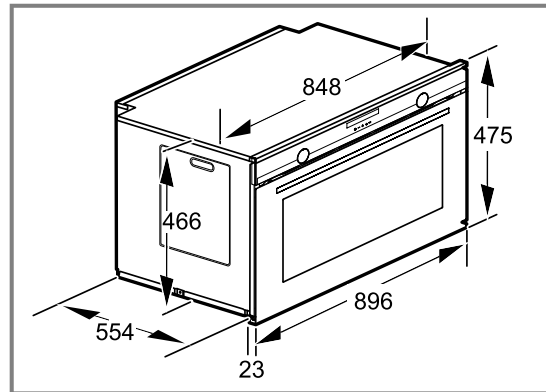
Når apparatet indbygges under en kogesektion, skal minimumsmålene overholdes inklusive en eventuel underkonstruktion.



Kogesektionstype	a påsat i mm	a flugtende i mm	b i mm
Induktionskogesektion	49	50	5
Fuldflade-induktionskogesektion	70	70	5

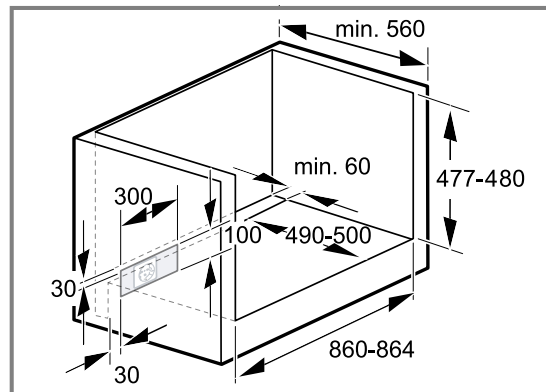
18.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



18.3 Indbygning under bordplade

Overhold indbygningsmål og sikkerhedsafstande ved indbygning under en bordplade.



Der skal være en udskæring i mellembunden til ventilation af apparatet.

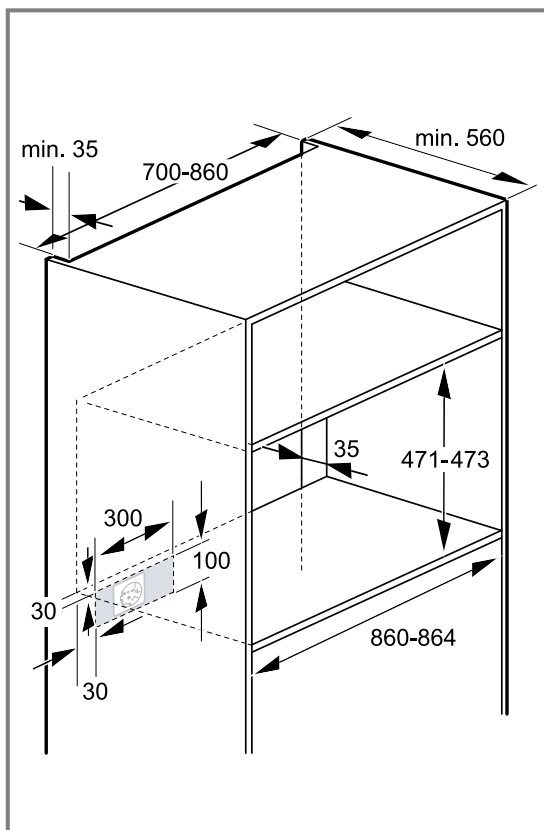
Den mindste bordpladetykkelse [a] fremkommer er betinget af den nødvendige minimumafstand [b].

Kogesektionstype	a påsat i mm	a flugtede i mm	b i mm
Gaskogesektion	39	50	5
El-kogesektion	39	42	2

Fastgør bordpladen på indbygningsskabet. Følg kogesektionens montagevejledning.

18.5 Indbygning i et højskab

Overhold indbygningsmålene og sikkerhedsafstandene for højskabe.



- Sørg for, at der er en spalte mellem mellembunden og opstillingsvæggen, så apparatet bliver ventileret.
- Hvis højskabet ud over element-bagvæggen har endnu en bagvæg, skal den fjernes.
- Apparatet må ikke indbygges højere oppe, end at tilbehøret uden besvær kan tages ud.

18.6 Indbygning af to apparater over hinanden

Apparatet kan også indbygges over et andet apparat.

18.7 Elektrisk tilslutning

For at kunne foretage en sikker elektrisk tilslutning af apparatet skal disse anvisninger overholdes.

- Sikringen skal dimensioneres i henhold til det angivne effektforbrug på typeskiltet og de lokale forskrifter.
- Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse I og må kun anvendes med sikkerheds-jordforbindelse.
- Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.
- Indbygningen skal sikre berøringsbeskyttelse.

- Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Her gælder bestemmelserne for den regionale elektricitetsforsyning.

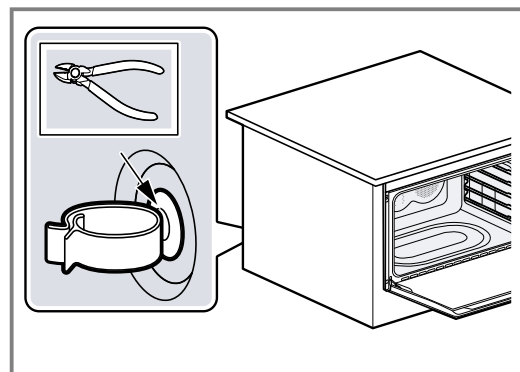
Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

Bemærk: Apparatet må kun tilsluttes af autoriserede fagfolk. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelser. Der skal være monteret en afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

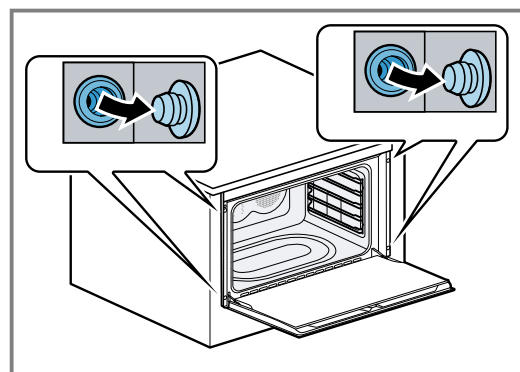
1. Identificer fase- og nulleder i tilslutningsdåsen. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.
2. Apparatet må kun tilsluttes en netspænding på mellem 220 og 240 V.
3. Tilslut lederne i nettilslutningsledningen iht. deres farvekodning:
 - grøn-gul = jordforbindelsesledning ⊕
 - blå = nulleder
 - brun = fase (yderleder)

18.8 Indbygning af apparat

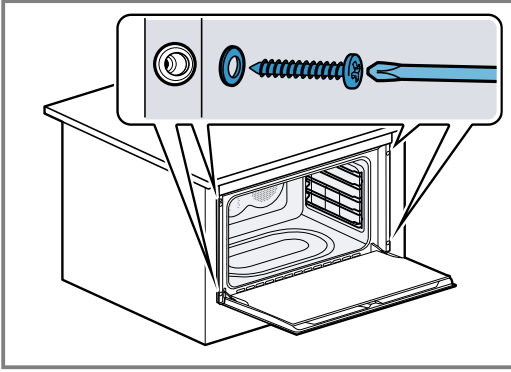
1. Skyd apparatet helt ind, og centrér det. Undgå, at tilslutningskablet får knæk.
2. Om nødvendigt kan kabelføringen fjernes med et værktøj.



3. Åbn ovndøren helt.
4. Fjern beskyttelseslåget.



5. Skru apparatet fast i indbygningskabet.



6. Sæt beskyttelseslåget på.

Bemærk: Spalten mellem bordpladen og apparatet må aldrig lukkes med ekstra lister.

18.9 Afmontage af apparat

1. Apparatet skal gøres spændingsfrit.
2. Skru befæstigelseskruerne ud.
3. Løft apparatet lidt, og træk det ud.

Sisällysluettelo

KÄYTTÖOHJE

1	Turvallisuus.....	26
2	Esinevahinkojen välttäminen	28
3	Ympäristönsuojelu ja säästö.....	28
4	Tutustuminen	29
5	Varusteet	32
6	Ennen ensimmäistä käyttöä	33
7	Käytön perusteet.....	33
8	Aikatoiminnot	34
9	Lapsilukko	35
10	Perusasetukset	35
11	Puhdistus ja hoito	36
12	Ristikot.....	39
13	Laitteen luukku.....	39
14	Toimintahäiriöiden korjaaminen	41
15	Hävittäminen	42
16	Huoltopalvelu	42
17	Näin onnistut	42
18	ASENNUSOHJE.....	46
18.1	Turvallinen asennus	46

1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liittämisestä johtuvia vaurioita.

Käytä laitetta vain:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä laitetta:

- erillisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä.

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

1.4 Turvallinen käyttö

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

→ "Varusteet", Sivu 32

VAROITUS – Tulipalovaara!

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

- ▶ Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa.
- ▶ Jos laitteesta tulee savua, laite on kytkettävä pois päältä tai kytkettävä sulake pois päältä. Laitteen luukku on pidettävä kiinni mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistolieri voivat syttyä palamaan.

- ▶ Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

Laitteen luukku avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan.

- ▶ Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle esilämmityksen ja kypsennyksen aikana.
- ▶ Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi ja laita leivinpaperin päälle painoksi astia tai uunivuoka.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laitte ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi.

- ▶ Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Laitteen luukku voi pongahtaa auki.

Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

- ▶ Käytä ruokiin väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä.
- ▶ Älä kuumenna alkoholijuomia (≥ 15 % vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun).
- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.

Teleskooppikannattimet kuumenevat laitteen käytön aikana.

- ▶ Anna kuumien teleskooppikannattimien jäähtyä ennen kuin kosketat niitä.
- ▶ Koske teleskooppikannattimiin vain patalapuilla.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

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.

- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.
 - ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.
- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumiswaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

- ▶ Älä käytä uuninluukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa.

Laitte ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, voivat olla teräväreunaisia.

- ▶ Ole varovainen, kun käsittelet ja puhdistat laitetta.
- ▶ Jos mahdollista, käytä suojakäsineitä.

Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.

- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.
- Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.
- ▶ Käytä suojakäsineitä.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.

- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- ▶ Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 42*

⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.

- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

1.5 Halogeenilamppu**⚠ VAROITUS – Palovammavaara!**

Uunilamput kuumenevat hyvin kuumiksi. Lamput voivat aiheuttaa palovamman myös jonkin aikaa pois päältä kytkemisen jälkeen.

- ▶ Älä kosketa lasisuojusta.
- ▶ Vältä ihokontaktia puhdistuksen yhteydessä.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

- ▶ Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on kytketty pois päältä, jotta vältät mahdollisen sähköiskun.
- ▶ Kytke lisäksi sulake sulakerasiassa pois päältä.

2 Esinevahinkojen välttäminen

2.1 Yleistä

HUOMIO!

Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa ja vaurioittaa laitetta pysyvästi. Leimahdus voi saada laitteen luukun pongahtamaan auki ja mahdollisesti irtoamaan. Luukun lasit voivat murtua ja särkyä sirpaleiksi. Uunitila voi muodostuvan alipaineen takia muuttaa voimakkaasti muotoaan sisäänpäin.

- ▶ Älä kuumenna alkoholijuomia ($\geq 15\%$ vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun). Uunitilan pohjalla oleva vesi aiheuttaa emalivaurioita, kun slaitetta käytetään lämpötiloissa yli $120\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- ▶ Älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä.
- ▶ Pyyhi vesi uunitilan pohjalta ennen kuin käytät laitetta.

Uunitilan pohjalla olevat esineet aiheuttavat yli $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ lämpötilassa ylikuumenemisen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.

- ▶ Älä aseta uunitilan pohjalle varusteita, leivinpaperia tai minkään tyyppistä foliota.
- ▶ Aseta astia uunitilan pohjalle vain, kun lämpötila on asetettu alle arvon $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy.

Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.
- ▶ Älä laita uunitilan pohjalle astiaa, jossa on vettä. Uunitilaan pitkäksi aikaa jäävä kosteus aiheuttaa korroosiota.

- ▶ Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois. Kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna.

- ▶ Älä säilytä kosteita elintarvikkeita suljetussa uunissa pitkään.
- ▶ Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- ▶ Älä jätä mitään puristuksiin laitteen luukun väliin. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua.
- ▶ Älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpirakkaa.
- ▶ Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua. Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.
- ▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin.
- ▶ Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.

Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vaurioitua.

- ▶ Pidä tiiviste puhtaana.
- ▶ Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.

Laitteen luukun käyttäminen istuimena ja säilytystilana voi vaurioittaa laitteen luukkuja.

- ▶ Älä nojaa tai istuudu laitteen avoimen luukun päälle tai riipu luukusta tai ota siitä tukea.
- ▶ Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.

Laitteen tyyppistä riippuen voi varuste naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan.

- ▶ Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka. Luukun lasiin osuva alumiinifolio voi aiheuttaa pysyviä värjäyksiä.

- ▶ Uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia.

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

Esilämmitä laitetta vain, kun reseptissä tai suositusasetuksissa kehoitetaan niin tekemään.

→ "Näin onnistut", Sivu 42

- Jos et esilämmitä laitetta, säästät energiaa jopa 20 %.

Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia.

- Tällaiset kakkuvuoat ottavat lämpöä vastaan erityisen hyvin.

Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.

- Lämpö säilyy uunitilassa eikä laitteen tarvitse lämmetä lisää.

Paista useita ruokia suoraan peräjälkeen tai rinnakkain.

- Uunitila on ensimmäisen paistamisen jälkeen lämmin. Se lyhentää seuraavien kakkujen paistoaikaa.

Jos kypsennysaika on pitkä, kytke laite 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä.

- Jälkilämpö riittää ruoan kypsentämiseen valmiiksi.

Poista uunitilasta varusteet, joita ei tarvita.

- Tarpeettomia varusteosia ei tarvitse kuumentaa.

Anna pakastettujen ruokien sulaa ennen valmistamista.

- Ruokien sulatukseen tarvittava energia säästyy.

Huomautus:

Laite kuluttaa:

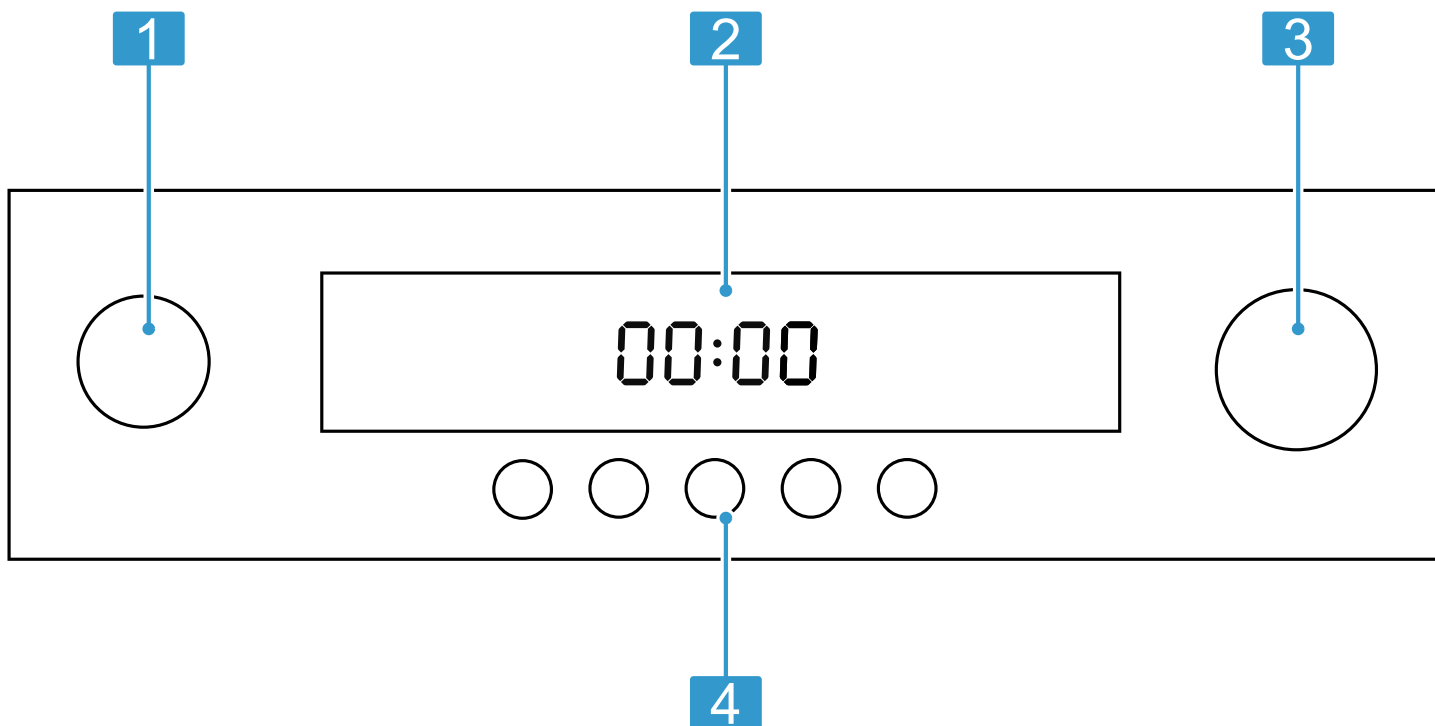
- valmiustilassa näyttö päälle kytkettynä enint. 1 W
- valmiustilassa näyttö pois päältä kytkettynä enint. 0,5 W

4 Tutustuminen

4.1 Ohjauspaneeli

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

Huomautus: Laitteen tyypistä riippuen tietyt yksityiskohdat kuten väri ja muoto voivat poiketa kuvasta.



1	Toimintovalitsin	Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon tai muita toimintoja. Voit kiertää toimintovalitsinta nolla-asennosta sekä oikealle että vasemmalle.
2	Näyttö	Näytössä näkyvät aktiivisten toimintojen symbolit ja aikatoiminnot.
3	Lämpötilanvalitsin	Lämpötilanvalitsimella asetat lämpötilan uunitoiminnolle tai valitset asetuksen muita toimintoja varten. Voit kiertää lämpötilanvalitsinta sekä vasemmalle että oikealle. Siinä ei ole nolla-asentoa.
4	Kosketuskentät	Kosketuskentillä asetat eri toiminnot suoraan.

Valitsimet

Valitsimilla valitset suoraan eri toiminnot.

Huomautus: Jos valitsimella ei ole mitään toimintoa, kuulet äänimerkin.

Symboli	Valitsin	Selostus
	Aikatoiminnot	Hälyttimen, toiminta-ajan, päättymisajan ja kellonajan asettaminen
—	Miinus	Säätöarvon laskeminen
+	Plus	Säätöarvon nostaminen
	Valaistus	Uunivalon kytkeminen päälle ja pois päältä
	Pikakuumennus	Pikakuumennuksen kytkeminen päälle ja pois päältä
	Lapsilukko	Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi valmiustilassa

Näyttö

Näytössä näet senhetkiset asetusarvot tai valintamahdollisuudet.

Arvo, jota voit juuri nyt säätää, on korostettu. Arvo näytetään valkoisena tummalla taustalla.

Symboli	Selostus
	Pikakuumennus
	Hälytin
	Toiminta-aika
	Loppu
	Kellonaika
	Aikanäyttö
	Kuumentamisen näyttö
	Lapsilukko
	Lämpötilanäyttö

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella asetat lämpötilan tai grillausteho.

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

Lämpötilavalvonta

Lämpötilavalvonnan pylväät osoittavat kuumentamisvaiheet tai uunitilassa olevan jälkilämmön.

Kuumennusvaihe Merkitys





Kuumentamisen osoitin	Kuumentamisen osoitin näyttää lämpötilan nousun uunitilassa. Kun kaikki palkit ovat täynnä, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle. Grillaustehoilla 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.

4.2 Uunitoiminnot ja muut toiminnot

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

Huomautus: Laite ilmoittaa jokaiselle uunitoiminnolle ehdotetun lämpötilan tai tehon. Voit ottaa tämän käyttöön tai muuttaa sitä kyseisellä alueella.

Symboli	Uunitoiminto tai muu toiminto	Lämpötila tai teho	Käyttö
	3D-kiertoilma	50-280 °C	Ruokien valmistus 1-2 tasolla. Puhaltimet jakavat takaseinällä olevien rengaslämmityselementtien lämmön tasaisesti uunitilaan. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen kiertoilmakäytössä.
	Kiertoilma	50-280 °C	Kakkujen ja leivonnaisten kypsennys yhdellä tasolla. Puhaltimet jakavat lämmityselementtien lämmön tasaisesti uunitilaan.
	Pizzateho	50-280 °C	Tuoreen pizzan tai pakasteiden valmistus, esim. ranskanperunat tai struudeli. Lämmityselementit ja puhaltimet kuumentavat nopeasti ja jakavat lämmön tasaisesti uunitilaan.
	Sulatus	30-60 °C	Elintarvikkeiden sulatus, esim. lihan, linnun, leivän ja kakkujen sulatus. Tuuletin kierrättää lämmintä ilmaa ruokien ympärille.
	Alalämpö	50-280 °C	Ruokien jälkikypsennys. Lämpö tulee alhaalta.
	Grilli, pieni pinta	Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Pienten määrien grillaus, esim. pihvit, makkarat, paahtoleipä ja kalanpalat. Grillivastuksen keskiosa kuumentuu.

Symboli	Uunitoiminto tai muu toiminto	Lämpötila tai teho	Käyttö
	Grilli, suuri pinta	Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Matalien grillituotteiden, esim. 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 käyttötavalla ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.
	Ylä-/alalämpö	50-280 °C	Kakkujen, paistosten ja vähärasvaisten paistinpalojen kypsennys. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.

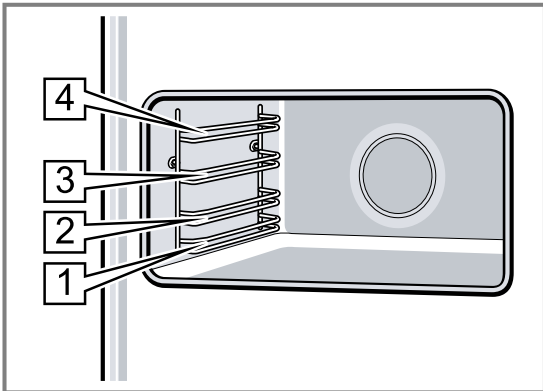
4.3 Uunitila

Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä.

Kannatinkorkeudet

Uunitilassa on 4 kannatinkorkeutta.

Työnnä varuste aina vasteseeseen saakka, jotta se ei kosketa luukun lasia. Työnnä varuste oikein päin uunitilaan.




Itsepuhdistuvat pinnat

Uunitilan takaseinä ja sivuseinät ovat itsepuhdistuvia. Uunitilan itsepuhdistuvat pinnat on pinnoitettu huokoisella, mattapintaisella keramiikalla ja niiden pinta on rosainen. Kun laite on käytössä, itsepuhdistuvat pinnat imevät itseensä paistamisesta tai grillauksesta syntyvät rasvaroiskeet ja hajottavat ne.

Uunivalo

Uunivalo syttyy, kun avaat laitteen luukun. Jos laitteen luukku jää auki, valo sammuu hetken kuluttua. Uunivalo syttyy useimmissa käyttötavoissa heti, kun toiminto käynnistyy. Kun toiminto on päättynyt, valo sammuu.

Huomautus: Käyttötavalla Ylä-/alalämpö Pehmeä uunivalo kytkeytyy n. 1 minuutin kuluttua automaattisesti pois päältä. Voit kytkeä uunivalon päälle valitsemalla .

Jäähdytyspuhallin

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

HUOMIO!

Tuuletusaukkojen peittäminen aiheuttaa laitteen ylikuumentumisen.

- ▶ Älä peitä tuuletusaukkoja.

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

Laitteen luukku

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

Jotta laitteen luukku ei koske kalusteeseen, avaa laitteen luukku hiukan alle 90°.

Kondenssiveden muodostuminen

Tästä löydät tietoa kondenssiveden muodostumisesta, vaurioiden välttämisestä ja kondenssiveden muodostumisen vähentämisestä.

Uunitilaan voi muodostua paljon vesihöyryä elintarvikkeita kypsennettäessä. Koska laite on hyvin energiatehokas, siitä pääsee käytön aikana ulos vain vähän lämpöä. Laitteen sisäpuolen ja laitteen ulkopuolisten osien suurten lämpötilaerojen takia laitteen luukkuun, ohjauspaneeliin tai viereisten kalusteiden pinnoille voi muodostua kondenssivettä. Kondenssiveden muodostuminen on normaali, fyysikaalinen ilmiö.

Pyyhi kondenssivesi pois, jotta vältät vauriot. Jos kondenssivettä kertyy tippavesikouruun, poista kondenssivesi sienellä. Yli valuva tippavesikouru voi vaurioittaa kalustetta. Anna laitteen kuivua luukku avoimena.

Kondenssiveden muodostuminen vähenee, kun esilämmität laitteen.

5 Varusteet

Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten.

Huomautus: Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Muodonmuutoksella ei ole vaikutusta toimintaan. Kun varuste jäähtyy, muoto palaa entiselleen.

Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.

Lisätarvikkeet	Käyttö
Ritilä	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Astia ▪ Kakkuvuoat ▪ Liha, esim. paistit tai grillipalat ▪ Pakasteruoat
Uunipannu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mehukkaat kakut ▪ Leivonnaiset ▪ Pakasteruoat ▪ Suurikokoiset paistit <p>Ohje: Voit käyttää uunipannua rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä.</p>
Leivinpelti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Piirakat pellillä ▪ Pienleivonnaiset
Teleskooppikannatinsarja	Kannatinkiskoilla voit vetää varusteen pidemmälle ulos.
Lukitsintapit	<p>Saranoiden lukitseminen.</p> <p>Huomautus: Älä hävitä lukitsintappeja. Säilytä lukitsintapit varmassa paikassa. Tarvitset lukitsintappeja aina, kuin poistat laitteesta luukun tai puhdistat luukun lasit.</p>

5.1 Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman tähän laitteeseen tarjolla olevia varusteita:

siemens-home.bsh-group.com

Varusteet ovat laitekohtaisia. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.).

Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.

Muut lisätarvikkeet	Käyttö
Ritilä	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Astia ▪ Kakkuvuoat ▪ Liha, esim. paistit tai grillipalat ▪ Pakasteruoat
Leivinpelti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Piirakat pellillä ▪ Pienleivonnaiset


Muut lisätarvikkeet	Käyttö
Uunipannu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mehukkaat kakut ▪ Leivonnaiset ▪ Pakasteruoat ▪ Suurikokoiset paistit
Teleskooppikannatinsarja	Teleskooppikannatinsarja yhdelle tasolle


5.2 Lukitustoiminto

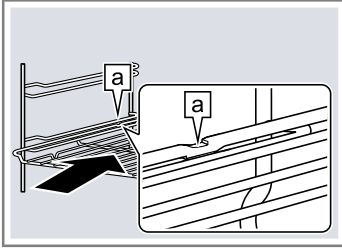
Lukitustoiminto estää varusteen kallistumisen, kun se vedetään ulos.

Voit vetää varusteen suunnilleen puoliksi ulos, kunnes se lukittuu paikalleen. Työnnä varuste uunitilaan aina oikein päin, jotta kallistuksenesto toimii.

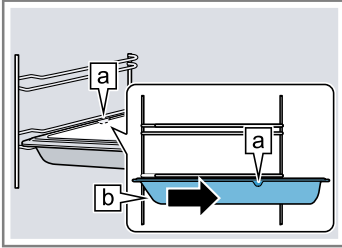
5.3 Varusteen työntäminen uuniin


1. Käännä varustetta siten, että ura  on takana ja osoittaa alaspäin.
2. Työnnä varuste kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

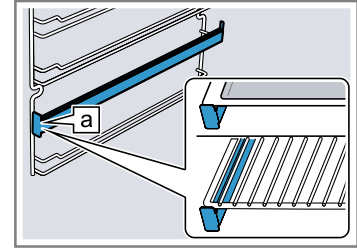
Ritilä Avoimen sivun pitää olla eteenpäin ja taivutetun puolen alaspäin .



Pelti, esim. uunipan nu tai leivinpelti Varusteiden vinon reunan  pitää olla laitteen luukkuun kohti.



Ritilä tai pelti Aseta varuste paikalleen siten, että varusteiden reuna on kannatinkiskolla kielekkeen  takana.



3. Kun haluat asettaa varusteiden kannatinkorkeudelle, jossa on kiskot, vedä kiskot ulos.

Huomautus: Kannatinkiskot lukittuvat paikoilleen, kun ne on vedetty kokonaan ulos. Työnnä kannatinkiskot kevyesti painamalla takaisin uunitilaan.

4. Työnnä varuste kokonaan uuniin siten, että se ei kosketa laitteen luukkuun.

Huomautus: Poista uunitilasta varusteet, joita et tarvitse käytön aikana.

6 Ennen ensimmäistä käyttöä

Tee asetukset ensikäyttöönottoa varten. Puhdista laite ja varusteet.

6.1 Kellonajan asettaminen

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


1. Aseta kellonaika valitsimella **+** tai **-**.
2. Paina ☹️.

Huomautus: Säätoajan päättymisen jälkeen kellonaika tallentuu automaattisesti muistiin.

6.2 Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

Puhdista uunitila ja varusteet ennen kuin valmistat laitteessa ruokaa ensimmäistä kertaa.

1. Poista varusteet uunitilasta ja irrota ristikot. → *Sivu 39*
2. Poista uunitilasta kaikki pakkausmateriaalin jäänteet, kuten styroksin palat.
3. Eräät osat on peitetty foliolla naarmuuntumisen estämiseksi. Poista naarmuuntumiselta suojaava folio.

4. Puhdista laitteen ulkopinta pehmeällä, kostealla liinalla.
5. Puhdista uunitila astianpesuaineliuoksella.
6. Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua laitetta.
7. Kierrä toimintovalitsin kohtaan .
8. Aseta maksimilämpötila. Kun kuumennat laitetta ensimmäistä kertaa, uunitilasta voi kuulua ritisevää ääntä.
9. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.
10. Kytke laite 1 valmistusmisaikaatunnin kuluttua pois päältä.
11. Anna laitteen jäähtyä.
12. Kun uunitila on jäähtynyt, puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuoksella.
13. Asenna ristikot. → *Sivu 39*
14. Puhdista tarvittaessa luukun lasit. → *Sivu 39*

6.3 Varusteiden puhdistaminen

- ▶ Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä talousliinalla.

7 Käytön perusteet

7.1 Laitteen kytkeminen päälle

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.
 - ✓ Jokaiselle toiminnolle on asetettu ennakoon lämpötila tai grillausteho.

2. Valitse lämpötilanvalitsimella lämpötila tai grillausteho.

✓ Laite alkaa kuumentua.

Huomautus: Lämpötilavalvonta näyttää kuumentumisen senhetkisen tilan.


7.2 Uunitoiminnon ja lämpötilan muuttaminen

1. Muuta uunitoimintoa toimintovalitsimella.
2. Muuta lämpötilaa tai grillaustehoa lämpötilanvalitsimella.

7.3 Laitteen kytkeminen pois päältä

- ▶ Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

7.4 Pikakuumennuksen kytkeminen päälle

- ▶ Kun haluat kuumentaa uunitilan nopeasti, paina valitsinta .

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





7.5 Automaattinen poiskytkentä

Laite on varustettu automaattisella poiskytkennällä. Laite kytkeytyy 13 valmistusmisaikaatunnin kuluttua automaattisesti pois päältä.

8 Aikatoiminnot

8.1 Yhteenveto aikatoiminnoista



Tästä löydät yhteenvedon aikatoiminnoista.

Symboli	Aikatoiminto	Käyttö
	Hälytin	Hälytin toimii minuuttikellon tapaan. Hälytin 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 kulunut loppuun, toiminto päättyy automaattisesti.
	Loppu	Aseta toiminta-aika ja haluamasi päättymisaika. Laite käynnistyy automaattisesti siten, että toiminto päättyy haluttuun kellonaikaan.


8.2 Hälyttimen asettaminen

Hälytin ei vaikuta uunin toimintaan.

Huomautus: Voit asettaa hälyttimen toiminta-ajan 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 .
- ✓  palaa.
2. Aseta haluamasi toiminta-aika valitsemalla + ja -.
- ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.

Huomautukset

- Kun haluat muuttaa jäljellä olevaa aikaa, paina  ja muuta jäljellä olevaa aikaa valitsemalla + tai -.
- Kun haluat keskeyttää hälyttimen käynnin, aseta jäljellä oleva aika nolaksi.

Äänimerkin kytkeminen pois päältä



- ▶ Kun haluat kytkeä äänimerkin pois päältä, paina jotain valitsinta tai avaa laitteen luukku.

Huomautus: Äänimerkki päättyy automaattisesti hetken kuluttua.

8.3 Kellonajan asettaminen

Voit muuttaa tarvittaessa kellonaikaa, esimerkiksi kesäajasta talviaikaan.



Vaatus: Laite on kytketty pois päältä.

1. Paina , kunnes  palaa.

2. Aseta kellonaika valitsimella + ja -.

8.4 Toiminta-ajan asettaminen

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

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
 - ✓ Laite käynnistyy.
2. Paina kaksi kertaa .
3. Aseta toiminta-aika valitsimella + ja -.
Voit asettaa toiminta-ajan välille 30 sekuntia - 13 tuntia. Voit asettaa toiminta-ajan yhteen tuntiin asti minuutin välein, sen jälkeen 5 minuutin välein.
 - ✓  palaa.


Toiminnon lopettaminen

Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Laite lakkaa kuumenemasta.

1. Kun haluat kytkeä äänimerkin pois päältä, paina jotain valitsinta tai avaa laitteen luukku.
Äänimerkki päättyy automaattisesti hetken kuluttua.
2. Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

8.5 Päättymisaajan asettaminen

Toiminto alkaa valitsemallasi myöhemmällä hetkellä ja kestää asetetun ajan.

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
 - ✓ Laite käynnistyy.
2. Paina kaksi kertaa .

3. Aseta toiminta-aika valitsimella + ja –.
Voit asettaa toiminta-ajan välille 30 sekuntia - 13 tuntia. Voit asettaa toiminta-ajan yhteen tuntiin asti minuutin välein, sen jälkeen 5 minuutin välein.
- ✓ \rightarrow palaa.
4. Paina \ominus .
5. Aseta päättymisaika valitsimella + tai –.
Kun valitsinta painetaan ensimmäisen kerran, näytössä näkyy ehdotusarvo. Ehdotusarvo muodostuu tämänhetkisestä kellonajasta ja toiminta-ajasta.

- ✓ \rightarrow palaa.
- ✓ Näytössä näkyy päättymisaika. Laite kytkeytyy odotustilaan.

Toiminnon lopettaminen

Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Laite lakkaa kuumenemasta.

1. Kun haluat kytkeä äänimerkin pois päältä, paina jotain valitsinta tai avaa laitteen luukku.
Äänimerkki päättyy automaattisesti hetken kuluttua.
2. Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

9 Lapsilukko

Lukitse laite, jotta lapset eivät voi kytkeä laitetta vahingossa päälle tai muuttaa asetuksia.
Jos olet liittännyt keittotason uuniin, keittotaso ei ole lukittu.

9.1 Lapsilukon aktivointi

Vaatus: Laite on kytketty pois päältä.

- ▶ Paina $\lll\lll$ n. 4 sekunnin ajan.
- ✓ Näyttöön ilmestyy \Rightarrow .

9.2 Lapsilukon deaktivointi

- ▶ Paina $\lll\lll$ n. 4 sekunnin ajan.
- ✓ \Rightarrow sammuu näytössä.

10 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

10.1 Yhteenveto perusasetuksista

Tästä löydät tietoja laitteen perusasetuksista ja tehdasasetuksista. Perusasetukset riippuvat laitteen varustuksesta.

Näyttö	Perusasetus	Valinta
c01	Äänimerkin kesto toiminta-ajan tai hälyttimen käyntiajan päättymisen jälkeen	1 = n. 10 sekuntia 2 = n. 30 sekuntia ¹ 3 = n. 2 minuuttia
c02	Odotusaika, ennen kuin asetus otetaan käyttöön	1 = n. 3 sekuntia ¹ 2 = n. 6 sekuntia 3 = n. 10 sekuntia
c03	Näppäinääni näppäintä painettaessa	0 = pois 1 = päällä ¹
c04	Näytön valaistuksen kirkkaus	1 = himmeä 2 = keskimääräinen ¹ 3 = kirkas
c05	Kellonajan näyttö	0 = kellonaikaa ei näytetä 1 = kellonaika näytetään ¹
c06	Univalo käytön aikana	0 = ei 1 = kyllä ¹
c07	Jäähdytyspuhaltimen jälkikäyntiaika	1 = lyhyt ¹ 2 = keskimääräinen 3 = pitkä 4 = erikoispitkä

¹ Tehdasasetus

Näyttö	Perusasetus	Valinta
c08	Kaikkien arvojen palauttaminen tehdasasetuksiin	0 = ei ¹ 1 = kyllä
c09	Aktivoi esittelytila. Esittelytilaa käytetään esittelytarkoituksiin. Esittelytilassa laite ei kuumene. Voit aktivoida esittelytilan vain ensimmäisten 5 minuutin kuluessa siitä, kun laite on liitetty sähköverkkoon.	0 = ei ¹ 1 = kyllä

¹ Tehdasasetus

10.2 Perusasetusten muuttaminen

Vaatus: Toimintovalitsin on nolla-asennossa.

1. Paina ☹ n. 4 sekunnin ajan.
- ✓ Näytössä näkyy ensimmäinen perusasetus, esim. c08
!!
2. Muuta asetusta kiertämällä lämpötilanvalitsinta.
3. Siirry seuraavan perusasetuksen kohdalle painamalla +.
4. [Vahvista] asetus painamalla ☹ n. 4 sekunnin ajan.

Ohje: Voit muuttaa perusasetuksia uudelleen milloin tahansa.

Huomautukset

- Voit aktivoida esittelytilan vain ensimmäisten 5 minuutin kuluessa siitä, kun laite on liitetty sähköverkkoon.
- Perusasetuksiin tekemäsi muutokset pysyvät voimassa sähkökatkon sattuessa.

10.3 Energiansäästötilan asettaminen

Voit säästää energiaa pienentämällä näytön kirkkautta.

- ▶ Aseta näytön kirkkaus 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.

11 Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

11.1 Puhdistusaine

Älä käytä tarkoitukseen sopimattomia puhdistusaineita, jotta vältät laitteen eri pintojen vaurioitumisen.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

HUOMIO!

Sopimattomat puhdistusaineet vaurioittavat laitteen pintoja.

- ▶ Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

- ▶ Älä käytä vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä.
- ▶ Älä käytä lämpöpuhdistukseen tarkoitettuja erikoispuhdistusaineita.
- ▶ Käytä lasinpuhdistusainetta, lasinpuhdistuslastaa tai teräksen puhdistusainetta vain, kun niitä suositellaan kyseisen osan puhdistusohjeessa.

Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.

- ▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin.
- ▶ Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.

Uusien sieniliinojen sisältämä suola voi vaurioittaa pintoja.

- ▶ Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

11.2 Soveltuvat puhdistusaineet

Käytä laitteen eri pinnoille vain tarkoitukseen soveltuvia puhdistusaineita.

Laiteen ulkopuoli

Noudata laitteen puhdistusta koskevaa ohjetta.

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Teräsetusivu	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuuma astianpesuaineliuos ■ Teräksen erikoishoitoaine lämpimille pinnoille 	Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat teräspinnoilta välittömästi, jotta vältät korroosion muodostumisen. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros teräksen hoitoainetta.
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos	Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Luukun lasit	Kuuma astianpesuaineliuos	Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa tai teräsvillaa.
Luukun kahva	Kuuma astianpesuaineliuos	Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkinpoistoaine heti luukun kahvasta, jotta vältät tahrat, joita ei voi enää poistaa.

Laitteen sisäpuoli

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Emalipinnat	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuuma astianpesuaineliuos ■ Etikkavesi ■ Uuninpuhdistusaine 	<p>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuksella. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.</p> <p>Huomautus: Elintarvikkejäämistä voi muodostua valkoisia tahroja. Tahrat eivät ole terveydelle haitallisia eikä niillä ole vaikutusta laitteen toimintaan. Voit poistaa tahrat sitruunahapolla.</p>
Itsepuhdistuvat pinnat		<p>Ota huomioon uunitilan pintoja koskevat ohjeet taulukon lopussa.</p> <p>→ <i>"Itsepuhdistuvien pintojen puhdistus", Sivu 38</i></p>
Uunilampun lasisuojaus	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuuma astianpesuaineliuos ■ Uuninpuhdistusaine 	<p>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta.</p>
Luukun lasit	Kuuma astianpesuaineliuos	<p>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa tai teräsvillaa.</p> <p>Ohje: Puhdista luukun lasit mieluiten yhdessä uunitilan kanssa.</p> <p>→ <i>"Uunitilan puhdistus", Sivu 38</i></p>
Luukun tiiviste	Kuuma astianpesuaineliuos	<p>Puhdista talousliinalla. Älä irrota luukun tiivistettä äläkä hankaa sitä.</p>
Teräksinen luukun kehys	Ruostumattoman teräksen puhdistusaine	<p>Noudata valmistajan ohjeita. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta.</p> <p>Ohje: Ota luukun kehys mieluiten pois paikaltaan.</p>
Muovinen luukun kehys	Kuuma astianpesuaineliuos	<p>Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta.</p> <p>Ohje: Ota luukun kehys mieluiten pois paikaltaan.</p>
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos	Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Kannatinjärjestelmä	Kuuma astianpesuaineliuos	<p>Puhdista talousliinalla tai harjalla. Puhdista kannatinkiskot paikoilleen työnnettyinä, jotta et poista niistä voitelurasvaa. Älä pese astianpesukoneessa.</p>
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos	<p>Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Puhdista runsaasti likaantunut varuste teräslankapesimellä.</p> <p>Ohje: Voit pestä emaloidut varusteet astianpesukoneessa.</p>

Huomautukset

- Eri materiaalit kuten lasi, muovi tai metalli saavat aikaan laitteen etusivulle pieniä värjeroja.
- Raidoilta näyttävät varjot luukun lasilla ovat uunivalon heijastumia.
- Emali kovetetaan erittäin korkeissa lämpötiloissa. Siinä voi syntyä vähäisiä värimuutoksia. Värierot ovat normaaleja eivätkä ne vaikuta toimintaan. Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida, joten ne voivat olla sen tähden karkeita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.

11.3 Laitteen puhdistus

Puhdista laite ohjeiden mukaan, jotta virheellinen puhdistus tai epäsoivat puhdistusaineet eivät vaurioita eri osia ja pintoja.

VAROITUS – Palovammavaara!

Laitte ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

VAROITUS – Tulipalovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

- ▶ Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

Vaatus: Noudata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita.

→ "Puhdistusaine", Sivu 36

1. Puhdista laite kuumalla astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.

Joihinkin pintoihin voit käyttää vaihtoehtoisia puhdistusaineita.

→ "Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 36

2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Ohjeet

- Kun puhdistat uunitilan jokaisen käytön jälkeen, lika ei pääse palamaan kiinni.
- Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi.

Huomautus: Käytä hyvin kosteiden kakkujen leipomiseen uunipannua.

Ohje: Pidä uunitila puhtaana käyttämällä paistamiseen sopivaa astiaa, esim. paistovuokaa.

11.4 Uunitilan puhdistus

VAROITUS – Palovammavaara!

Laitte ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

Vaatus: Uunitila on kokonaan jäähtynyt.

1. Kaada 0,4 litraa vettä uunin pohjan keskelle. Älä käytä tislattua vettä.
2. Aseta toimintovalitsimella .
3. Aseta lämpötilanvalitsimella 50 °C.
4. Tarkasta puhdistuksen aikana, että laitteen luukun alla olevassa tippuvesikourussa tiivistyvä vesi ei valu yli.
 - Pyyhi tarvittaessa pois sienellä.
5. Kytke laite 18 minuutin kuluttua pois päältä.
6. Anna laitteen jäähtyä.
7. Puhdista uunitila liinalla.

11.5 Itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

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

Vaatus: Uunitila on jäähtynyt.

- ▶ Poista ruskeat ja valkoiset jäämät vedellä ja pehmeällä sienellä.

Huomautus: Itsepuhdistuville pinnoille voi muodostua täplä. Elintarvikkeiden sokeri- ja valkuaisainejäämiä ei hajoteta, ja ne tarttuvat pintoihin. Punertavat täplät ovat jäämiä suolapitoisista elintarvikkeista, täplät eivät ole ruostetta. Täplät eivät ole terveydelle haitallisia. Täplät eivät heikennä itsepuhdistuvien pintojen puhdistumista.

11.6 Uunilampun vaihto

Jos uunivalo ei toimi, vaihda uunitilan lamppu.

Huomautus: Kuumuutta kestäviä 230 V:n halogeenilamppuja, 40 W, G9-kanta, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Käytä vain näitä lamppuja. Tartu uusiin halogeenilamppuihin vain puhtaalla, kuivalla liinalla. Se pidentää lampun käyttöikää.

VAROITUS – Palovammavaara!

Laitte ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

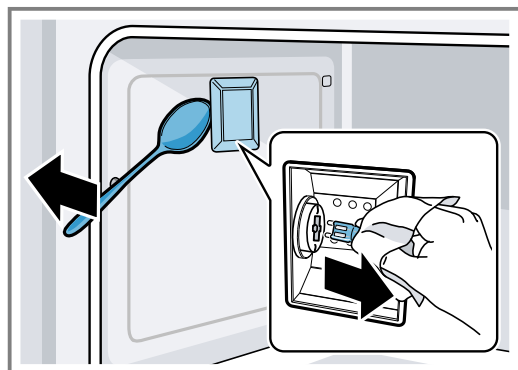
Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

- ▶ Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on kytketty pois päältä, jotta vältät mahdollisen sähköiskun.
- ▶ Irrota lisäksi verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

Vaatuset

- Sulake on pois päältä.
- Uunitila on jäähtynyt.
- Käytettävissä on uusi halogeenilamppu vaihtoa varten.

1. Avaa laitteen luukku.
2. Laita uuniin vahinkojen välttämiseksi astiapypyhe.
3. Poista varusteet uunitilasta ja irrota ristikot. → Sivu 39
4. Irrota lasisuojaus.
Jos lasisuojusta on vaikea avata edestä päin käsin, käytä apuna lusikkaa.
5. Vedä uunilamppu pois paikaltaan.



6. Vaihda uunilamppu samaan lampputyyppiin.
7. Aseta uunilampun lasisuojaus takaisin paikalleen.
8. Asenna ristikot. → Sivu 39
9. Poista astiapypyhe.
10. Kytke sulake taas päälle.
11. Tarkasta, toimiiko uunivalo.

12 Ristikot

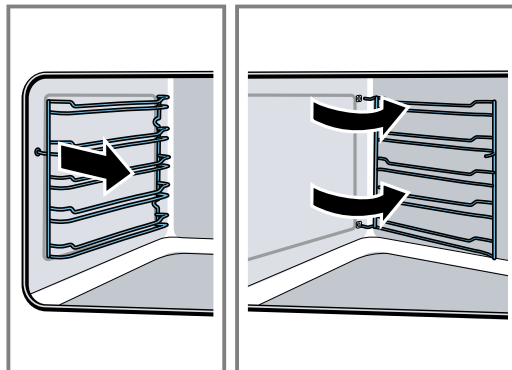
Voit ottaa ristikot pois paikoiltaan ristikoiden ja uunitilan perusteellista puhdistusta tai ristikoiden vaihtoa varten.

12.1 Ristikoiden irrotus

Ristikot on kiinnitetty kulloinkin 3 pisteestä uunitilan sivuseiniin.

1. Tartu ristikön etureunaan ja vedä uunitilan keskikohtaa kohti.
- ✓ Ristikön etummainen koukku irtoaa reiästä.

2. Käännä ristikkoa lisää auki ja vedä se pois sivuseinän takimmaisista rei'istä.



3. Poista ristikko uunitilasta.

12.2 Ristikoiden asennus

1. Työnnä ristikön koukut sivuseinän takimmaisiiin reikiin.
2. Paina ristikön etummainen koukku reikään.

13 Laitteen luukku

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

Huomautus: Jotta laitteen luukku ei koske kalusteeseen, avaa laitteen luukku hiukan alle 90°.

13.1 Luukun lasien irrotus

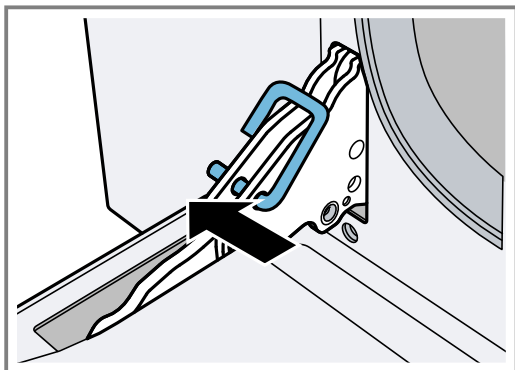
Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

- ▶ Älä käytä uuninluukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa.

1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
2. Lukitse saranat vasemmalla ja oikealla lukitsintapeilla.

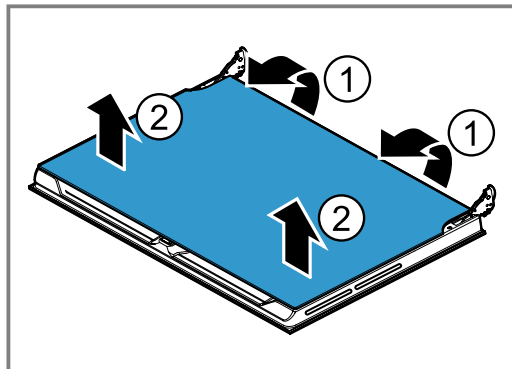


4. HUOMIO!

Sisempää lasia nostettaessa voi keskimäinen lasi jäädä kiinni sisempään lasiin.

- ▶ Varmista, että keskimäinen lasi ei pääse putoamaan.

Nosta sisälasin yläosaa varovasti, kunnes kiinnikkeet irtoavat pidikkeestä. ②

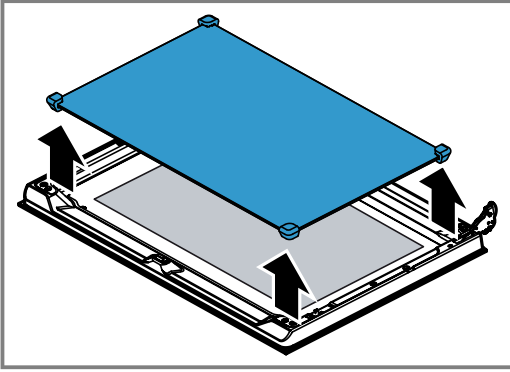


5. Aseta sisälasi varovasti tasaiselle alustalle.

Lukitsintappien pitää olla kokonaan saranoiden rei'issä.

3. Nosta sisemmän lasin alaosa molemmiin käsiin, kunnes kiinnikkeet irtoavat pidikkeestä. ①

6. Ota välilasi pidikkeineen pois paikaltaan.



Välilasia ei ole kiinnitetty kiinnitystapeilla vaan kumityynyillä.

7. Puhdista luukun lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

13.2 Luukun lasien asennus

1. Aseta välilasi paikalleen.
Varmista, että välilasi on oikein paikallaan.
 - ✓ Kaikkien pidikkeiden pitää olla tasaisesti ulommalla lasilla.
 - ✓ Välilasi on asetettu oikein paikalleen, kun Low-E-symboli on luettavissa välilasilla.
2. Asenna sisälasi paikalleen.
Kaikkien neljän kiinnikkeen pitää lukittua tätä tarkoitusta varten oleviin pidikkeisiin.
3. Poista lukitsintapit ja sulje laitteen luukku.

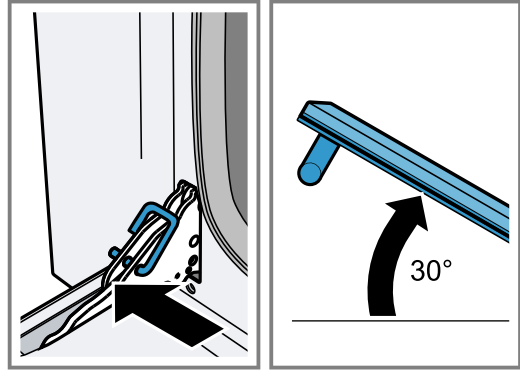
Huomautus: Älä hävitä lukitsintappeja. Säilytä lukitsintapit varmassa paikassa. Tarvitset lukitsintappeja aina, kuin poistat laitteesta luukun tai puhdistat luukun lasit. Jos sinulla ei ole lukitsintappeja, voit tilata ne huoltopalvelusta.

13.3 Laitteen luukun irrotus

Jos likaantuminen on hyvin runsasta, voit ottaa laitteen luukun pois paikaltaan puhdistamisen helpottamiseksi.

1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
2. Lukitse saranat vasemmalla ja oikealla lukitsintapeilla.
Lukitsintappien pitää olla kokonaan saranoiden reilissä.

3. Tartu laitteen luukkuun sivulta molemmin käsin ja sulje luukku n. 30 astetta.



Älä sulje laitteen luukku kokonaan. Saranat voivat vääntyä ja seurauksena voi olla emalivaurioita.

4. Nosta laitteen luukku kevyesti ja vedä se pois paikaltaan.

13.4 Laitteen luukun asennus

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

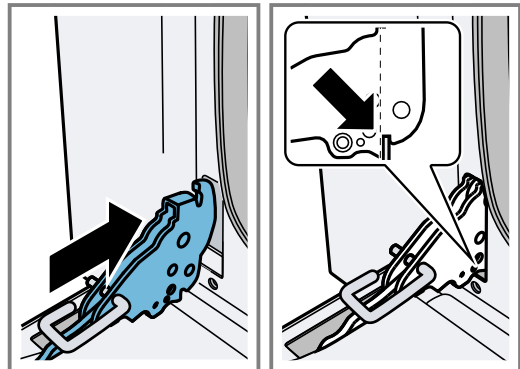
Kun saranoiden lukitsimet eivät ole kunnolla kiinni, saranat voivat napsahduttaa kovalla voimalla kiinni.

- ▶ Jos sarana napsahduttaa laitteen luukun irrotuksen tai asennuksen yhteydessä kiinni, älä tartu saranaan.
- ▶ Soita huoltopalveluun.

Epäasianmukaisesti asennettu luukun lasi tai laitteen luukku on vaarallinen.

- ▶ Varmista, että kaikki luukun lasit ja laitteen luukku on asennettu oikein paikoilleen ennen kuin otat laitteen taas käyttöön.

1. Tartu laitteen luukkuun sivulta molemmin käsin.
2. Työnnä saranat laitteen reikiin.



Saranoissa alhaalla olevan uran pitää lukittua laitteen kehukseen.

3. Laske laitteen luukku alas.
4. Poista lukitsintapit.

Huomautus: Älä hävitä lukitsintappeja. Säilytä lukitsintapit varmassa paikassa. Tarvitset lukitsintappeja aina, kuin poistat laitteesta luukun tai puhdistat luukun lasit. Jos sinulla ei ole lukitsintappeja, voit tilata ne huoltopalvelusta.

14 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.



- ▶ Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.
- ▶ Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.
→ "Huoltopalvelu", Sivu 42

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

14.1 Toimintahäiriöt

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Verkkojohdon pistoke ei ole liitetty. ▶ Liitä laite sähköverkkoon. Virransaanti on katkennut. ▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet. Sulake on luennut sulakerasiassa. ▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.
Laite ei käynnisty.	Laitteen luukku ei ole kokonaan kiinni. ▶ Sulje laitteen luukku. Laitetta ei ole kytketty pois päältä. ▶ Kytke laite pois päältä ja taas päälle.
Näytössä vilkkuu  .	Virransaanti on katkennut. ▶ Aseta kellonaika. → "Ennen ensimmäistä käyttöä", Sivu 33
Uunivalo ei pala.	Käyttötapa "Ylä-/alalämpö Pehmeä" on aktivoitu. ▶ Uunivalo on kytketty tämän uunitoiminnon pois päältä. Uunilamppu on viallinen. ▶ Vaihda uunilamppu. → "Uunilampun vaihto", Sivu 38
Ussa valmistettavat ruoat palavat lyhyessä ajassa.	Termostaatti on rikki. ▶ Soita → "Huoltopalvelu", Sivu 42.
Luukun lasit ovat höyrystyneet.	Normaali ilmiö, joka johtuu lämpötilaeroista. ▶ Kuumenna laite lämpötilaan 100 °C ja kytke laite 5 minuutin kuluttua pois päältä.
Päälle kytkettyä laitetta ei saa käytettyä. Näytössä palaa  .	Lapsilukko on kytketty päälle. ▶ Deaktivoi lapsilukko. → "Lapsilukon deaktivointi", Sivu 35
Näyttö on jumittunut tai ei reagoi.	Lapsilukko on kytketty päälle. ▶ Deaktivoi lapsilukko. → "Lapsilukon deaktivointi", Sivu 35 Toimintahäiriö 1. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. 2. Kytke sulake n. 10 sekunnin kuluttua taas päälle. 3. Jos toimintahäiriö tulee uudelleen esiin, soita huoltopalveluun.
Luukun lasit tuntuvat entistä lämpimämmiltä sen jälkeen, kun luukun lasit on irrotettu puhdistusta varten.	Luukun lasit on asennettu väärin päin. ▶ Tarkasta, onko luukun lasit asennettu oikein. → "Luukun lasien asennus", Sivu 40

Vika	Syy ja vianhaku
Jäähdytystuuletin käy edelleen käytön jälkeen.	Tämä ei ole vika. Jäähdytyspuhallin käy edelleen, kunnes perusasetuksissa valittu lämpötila on saavutettu. → <i>"Perusasetukset", Sivu 35</i>
Laitteen luukussa on kondenssivettä tai kondenssivettä tippuu.	Laitteen luukku ei sulkeudu oikein. ▶ Tarkasta, onko laitteen luukku asennettu oikein ja sulkeutuuko se oikein. → <i>"Laitteen luukku", Sivu 39</i> Tiivisteiden likaantuminen. 1. Tarkasta, onko tiiviste likaantunut, vaurioitunut tai väärin paikallaan. 2. Puhdista tai vaihda tiiviste tai varmista, että se on kunnolla paikallaan. Kondenssiveden normaali muodostuminen. → <i>"Kondenssiveden muodostuminen", Sivu 31</i>
Näyttöön ilmestyy viesti, jossa on E.	Toimintahäiriö ▶ Aseta toimintovalitsin nolla-asentoon. Jos virheilmoitus ei poistu, soita huoltopalveluun.

15 Hävittäminen

15.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

- ▶ Hävitä laite ympäristöystävällisesti.
Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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.

16 Huoltopalvelu

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme kautta vähintään 10 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.

Huomautus: Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme. Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan G kuuluvan valonlähteen.

16.1 Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen. Tyyppikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.



Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

17 Näin onnistut

Tästä löydät astioita ja ruokien valmistusta koskevia vihjeitä.

17.1 Toimi näin

HUOMIO!

- Hapokkaat elintarvikkeet voivat vaurioittaa ritilää
- ▶ Älä aseta hapokkaita elintarvikkeita kuten esim. hedelmiä tai hapokkaalla marinadilla maustettuja grillituotteita suoraan ritilälle.

Huomautus: Huomautus nikkeli-allergikoille

Harvinaisissa tapauksissa voi elintarvikkeeseen siirtyä vähäisiä jälkiä nikkelistä.

- Poista ennen käyttöä uunista kaikki astiat, joita et tarvitse.
- Valitse haluamasi ruokalaji suositusasetuksista.
- Aseta ruoka tarkoitukseen sopivaan astiaan. Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita.
- Esilämmitä laitetta vain, kun reseptissä tai suositusasetuksissa kehoitetaan niin tekemään. Laita leivinpaperi varusteelle vasta esilämmityksen jälkeen.
- Tee laitteen asetukset suositusasetusten mukaan. Aseta ensin lyhyempi toiminta-aika. Pidennä tarvittaessa toiminta-aikaa.
- Pidä laitteen luukku suljettuna kypsennyksen aikana.

17.2 Leivontavinkkejä

Tähän olemme koonneet vinkkejä hyvän leivontatuloksen saavuttamiseksi.

Aihe	Vinkki
Kakun pitää kohota tasaisesti.	<ul style="list-style-type: none"> Voitele vain irtopohjavuoan pohja. Irrota kakku paistamisen jälkeen kakkuvoosta varovasti veitsellä.
Pienten leivonnaisten ei pidä tarttua kypsennettäessä toisiinsa.	Jätä kunkin leivonnaisen väliin tilaa vähintään 2 cm. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Tarkasta, onko kakku kypsynyt valmiiksi.	Työnnä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos tikkuun ei enää tartu taikinaa, kakku on valmis.
Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Ota ohjeeksi leivontataulukossa oleva samantapainen leivonnainen.
Silikonista, lasista, muovista tai keramiikasta valmistettujen valmistettujen paistovuokien käyttö.	<ul style="list-style-type: none"> Vuoan pitää kestää kuumuutta 250 °C. Kakut ruskistuvat näissä vuossa vähemmän.

17.3 Ruokataulukko

Tässä näet yhteenvedon ruoista.

Ruoka	Paino kg	Kannatinkorkeus s	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Lasagne	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Nuudeli gratinointi	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Vasikanpaisti	2	2		180 – 190 ¹	90 – 100
Porsaan sisäfilee	1,5 – 2	2		190 – 200 ¹	90 – 100
Porsaan sisäfilee	2	2		200 ²	125
Makkarat	1,5	3		280 ¹	1. puoli: 10 2. puoli: 7
Naudanpaisti	1	2		200 ¹	45 – 55
Kaniinipaisti	1,5	2		180 – 190 ¹	70 – 80
Kalkkunarinta	2	2		180 – 190 ¹	110 – 120
Porsaan niskapala paisti	2 – 3	2		180 – 190 ¹	170 – 180
Broileri	1,2	2		190 – 200 ¹	65 – 70
Porsaankyljykset	1,5	3		280 ¹	1. puoli: 15 2. puoli: 5
Porsaan kylkiluut	1,5	3		280 ¹	1. puoli: 15 2. puoli: 10
Pekoni	0,7	4		3 ¹	1. puoli: 10 2. puoli: 8
Porsaanfilee	1,5	3		280 ¹	1. puoli: 12 2. puoli: 5
Naudanfilee	1	4		3 ¹	1. puoli: 7 2. puoli: 4
Taimen	0,7 – 1,2	2		160 – 170 ¹	35 – 40

¹ Esilämmitä laite.

² Älä esilämmitä laitetta.

Ruoka	Paino kg	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Merikrotti	0,7 – 1,5	2		160 ¹	60 – 65
Piikkikampela	1,5	2		160 ¹	45 – 50
Pizza	1 – 1,5	2		280 ¹	10 – 12
Leipä	1	2		180 – 190 ¹	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 ¹	20 – 25
Torvivuokakakku	1	2		160 ¹	55 – 60
Hedelmäkakku	1	2		160 ¹	35 – 40
Juustokakku	1	2		160 – 170 ¹	45 – 55
Murotaikinakakku	1	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Murotaikinakakku	1	2		170 ²	65
Paratiisikakku	1,2	2		160 ¹	55 – 60
Tuulihatut	0,7 – 1,2	2		180 ¹	55 – 60
Kakkupohja	1	2		150 – 160 ¹	55 – 60
Riisipuuro	1	2		160 ¹	55 – 60
Briossi	1 – 1,2	2		160 ¹	30 – 35

¹ Esilämmitä laite.

² Älä esilämmitä laitetta.

17.4 Vinkkejä seuraavaa leivontakertaa varten

Jos leivonta ei täysin onnistunut, tästä löydät vinkkejä seuraavaa kertaa varten.

Aihe	Vinkki
Kakku painuu kokoon.	<ul style="list-style-type: none"> Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja noudata reseptin ohjeita. Käytä vähemmän nestettä. Tai: <ul style="list-style-type: none"> Laske paistolämpötilaa 10 °C verran ja pidennä paistoaikaa.
Kakku on liian kuiva.	Nosta paistolämpötilaa 10 °C verran ja lyhennä paistoaikaa.
Kakku on kauttaaltaan liian vaalea.	<ul style="list-style-type: none"> Tarkasta kannatinkorkeus ja varuste. Nosta paistolämpötilaa 10 °C verran. Tai: <ul style="list-style-type: none"> Pidennä paistoaikaa.
Kakku on kauttaaltaan liian tumma.	Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.
Kakku on pinnalta liian vaalea, mutta pohjasta liian tumma.	Työnnä kakku uuniin yhtä kannatinkorkeutta ylemmäksi.
Kakku on pinnalta liian tumma, mutta pohjasta liian vaalea.	<ul style="list-style-type: none"> Työnnä kakku uuniin yhtä kannatinkorkeutta alemmaksi. Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa

Aihe	Vinkki
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	<ul style="list-style-type: none"> Laske paistolämpötilaa. Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi. Sijoita kakkuvuoka keskelle. Muotoile pienet leivonnaiset saman kokoisiksi ja muotoisiksi.
Kakku on pinnalta valmis, mutta ei sisältä vielä täysin kypsä.	<ul style="list-style-type: none"> Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa. Lisää vähemmän nestettä. <p>Kakku mehukkaalla täytteellä:</p> <ul style="list-style-type: none"> Esipaista pohja. Ripotele paistetulle pohjalle manteleita tai korppujauhoja. Peitä pohja täytteellä.
Kakku ei irtoa kumottaessa.	<ul style="list-style-type: none"> Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen 5 - 10 minuuttia. Irrota kakun reunaa varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka monta kertaa märällä, kylmällä liinalla. Voitele ja korppujauhoita vuoka seuraavalla kerralla.

17.5 Vinkkejä seuraavaa paistokertaa varten

Jos paistaminen ei onnistunut heti aivan täysin, tästä löydät vinkkejä seuraavaa kertaa varten.









Aihe	Vinkki
Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen palanut.	<ul style="list-style-type: none"> Valitse matalampi lämpötila. Lyhennä paistoaikaa.
Paisti on liian kuiva.	<ul style="list-style-type: none"> Valitse matalampi lämpötila. Lyhennä paistoaikaa.
Paisti on kuorettunut liian vähän.	<ul style="list-style-type: none"> Nosta lämpötilaa. Tai: Kytke paistojen päätyttyä grilli hetkeksi päälle.
Paistoliemi on palanut kiinni.	<ul style="list-style-type: none"> Valitse pienempi astia. Lisää paistettaessa enemmän nestettä.
Paistoliemi on liian vaaleaa ja liian vetistä.	<ul style="list-style-type: none"> Valitse suurempi astia, jotta nestettä haihtuu enemmän. Lisää paistettaessa vähemmän nestettä.

Aihe	Vinkki
Kun haudutat lihaa, liha palaa.	<ul style="list-style-type: none"> Tarkasta, sopivatko paistoastia ja kansi yhteen ja sulkeutuvatko ne kunnolla. Laske lämpötilaa. Lisää haudutettaessa paistettaessa nestettä.
Paisti ei ole kypsää.	<ul style="list-style-type: none"> Viipaloi paisti. Valmista kastike paistostiassa. Laita paistiviipaleet kastikkeeseen. Kypsennä paistiviipaleet valmiiksi mikroaaltouunissa.

17.6 Testiruoat

Nämä yhteenvedot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testaamisen helpottamiseksi standardin EN 60350-1 mukaan.



Leivonta

Ruoka	Varusteet	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto min
Murokeksit	Leivinpelti ja leivinpaperi	2		160 ¹	23 – 25
Murokeksit, 2 tasoa	2 leivinpeltiä ja leivinpaperia	2 + 4		160 ¹	28
Small cakes	Leivinpelti ja leivinpaperi	2		160 ¹	21 – 22
Small cakes, 2 tasoa	Leivinpelti + ritilä ja leivinpaperi	2 + 4		160 ¹	30
Torttupohja	Irtopohjavuoka	2		160 ¹	35
Torttupohja, 2 tasoa	2 irtopohjavuokaa	2 + 4		155 – 165 ¹	35 – 45
Kannellinen omenapiirakka, 1 kpl	Irtopohjavuoka	2		170 ¹	75 – 80
Kannellinen omenapiirakka, 2 kpl	2 irtopohjavuokaa	2		160 ¹	75 – 80

¹ Esilämmitä laite.

Grillaus

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

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

¹ Esilämmitä laite.

18 Asennusohje

Ota laitteen asennuksen yhteydessä huomioon seuraavat tiedot.



18.1 Turvallinen asennus

Ota nämä ohjeet huomioon ennen kuin aloitat laitteen asennuksen.

VAROITUS – Tulipalovaara!

Jatkojohton ja hyväksymättömän adapterin käyttö on vaarallista.

- ▶ Älä käytä haaroituspistorasioita.
- ▶ Käytä vain jatkojohtoja, jotka ovat sertifioituja, joiden vähimmäishalkaisija on 1,5 mm² ja jotka täyttävät asianomaiset kansalliset turvallisuusvaatimukset.
- ▶ Jos verkkojohto on liian lyhyt eikä pidempää johtoa ole saatavilla, ota yhteyttä sähköalan erikoisliikkeeseen talon sähköasennusten muuttamista varten.
- ▶ Käytä vain valmistajan hyväksymiä adaptoreita ja verkkojohtoja.

HUOMIO!

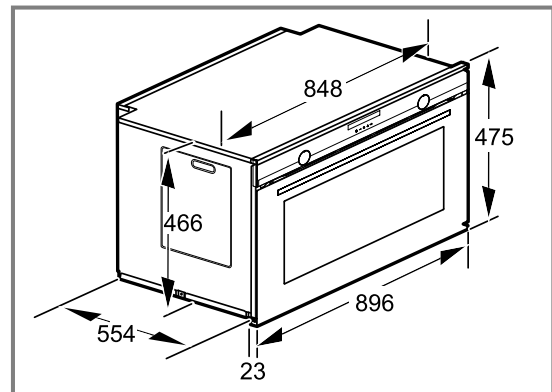
Jos laitetta kannetaan luukun kahvasta, kahva voi murtua. Luukun kahva ei kestä laitteen painoa.

- ▶ Älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta.
- Ainoastaan näiden asennusohjeiden mukainen asennus takaa turvallisen käytön. Asentaja vastaa väärästä asennuksesta johtuvista vahingoista.
- Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.
- Poista paikkausmateriaali ja liimakalvot uunitilasta ja luukusta ennen laitteen käyttöönottoa.
- Noudata lisäosien asennusta koskevia asennusohjeita.

- Kalusteiden, joihin laite asennetaan, pitää kestää lämpötilaa 90 °C, vieressä olevien kalusteiden etuosien vähintään lämpötilaa 70 °C.
- Älä asenna laitetta somistelevyn tai kalusteoven taakse. Vaarana on ylikuumentuminen.
- Tee kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen asentamista. Poista lastut. Sähköisten rakenneosien toiminta voi häiriintyä.
- Laitteen liitännätarasian pitää olla asennustilan ulkopuolella.
- Maadoita sähkölaitteet aina.
- Käytä suojakäsineitä, jotta vältät viiltohaavat. Osat, joihin pääset asennuksen aikana käsiksi, voivat olla teräväreunaisia.
- Kuvien mitat mm.

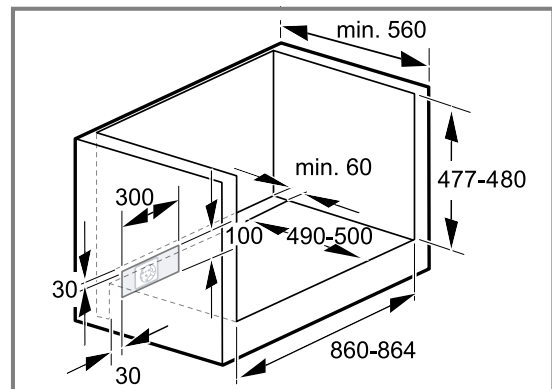
18.2 Laitemitat

Tästä löydät laitteen mitat.



18.3 Asennus työtason alle

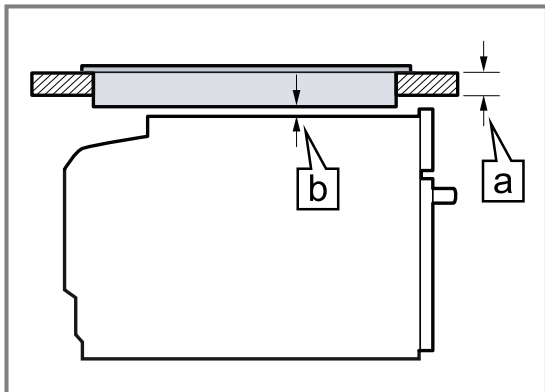
Noudata työtason alle asennettaessa asennusmittoja ja turvallisuusetäisyyksiä.



Välipohjassa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten.

18.4 Asennus keittotason alle

Jos laite asennetaan keittotason alle, on noudatettava minimimittoja, tarvittaessa alla oleva rakenne mukaan lukien.



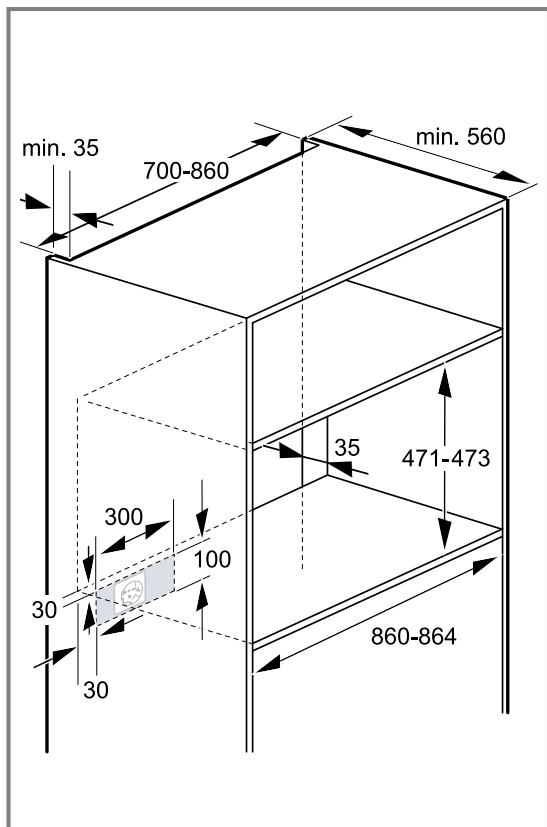
Tarvittavan minimietäisyyden [a] seurauksena työtason vähimmäisvahvuus on [b].

Keittotason tyyppi	[a] päälle asennettu, mm	[a] samantasoinen asennus, [b] mm mm	[b] mm
Induktiokeittotaso	49	50	5
Täysipintainen induktiokeittotaso	70	70	5
Kaasukeittotaso	39	50	5
Sähkökeittotaso	39	42	2

Kiinnitä työtaso kalusteeseen. Noudata keittotason asennusohjetta.

18.5 Asennus korkeaan kaappiin

Ota huomioon asennusmitat ja turvallisuusehtäisyydet korkeassa kaapissa.



- Varmista, että välipohjan ja seinän välissä on rako laitteen ilmankiertoa varten.
- Jos korkeassa kaapissa on elementti-takaseinien lisäksi toinen takaseinä, se on poistettava.
- Asenna laite vain niin korkealle, että varusteet saa otettua helposti ulos.

18.6 Kahden laitteen asentaminen päällekkäin

Laite voidaan asentaa myös toisen laitteen päälle.

18.7 Sähköliitäntä

Jotta laitteen sähköliitäntä on turvallinen, noudata seuraavia ohjeita.

- Suojaus on tehtävä tyyppikilvessä mainitun tehotiedon ja paikallisten määräysten mukaan.
- Laitteen suojaluokka on I, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.
- Laitteessa ei saa olla jännitettä asennustöitä tehtäessä.
- Asennuksen pitää taata kosketussuoja.
- Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Asentajan on noudatettava paikallisen sähkönjakelijan määräyksiä.

Laitteen sähköliitäntä ilman maadoitettua pistoketta

Huomautus: Laitteen saa liittää vain alan ammattilainen. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

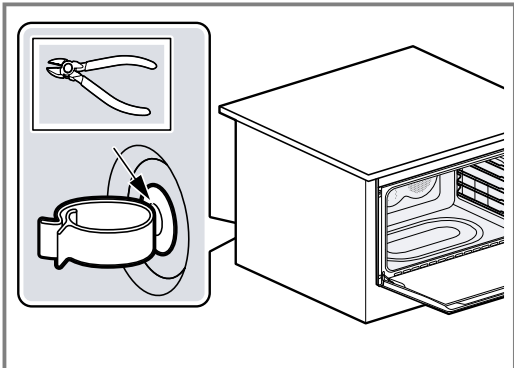
Kiinteään sähköliitäntään on oltava asennettu asennusmääräysten katkaisin.

1. Yksilöi vaihe- ja nollajohto liitäntärasiasissa. Jos liitäntä tehdään väärin, laite voi vaurioitua.

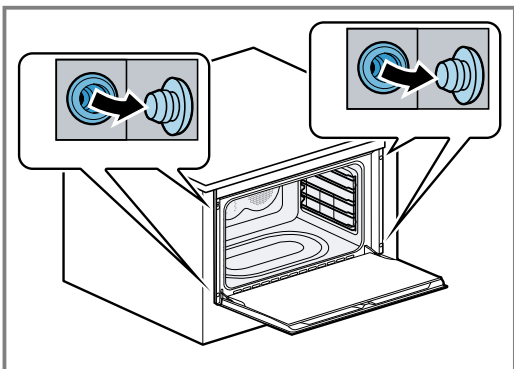
2. Liitä laite vain verkkojännitteeseen välillä 220 ja 240 V.
3. Liitä verkkoliitännät johdon johtimet värikoodien mukaan:
 - vihreä-keltainen = suojajohdin ⊕
 - sininen = nollajohdin
 - ruskea = vaihe

18.8 Laitteen asennus

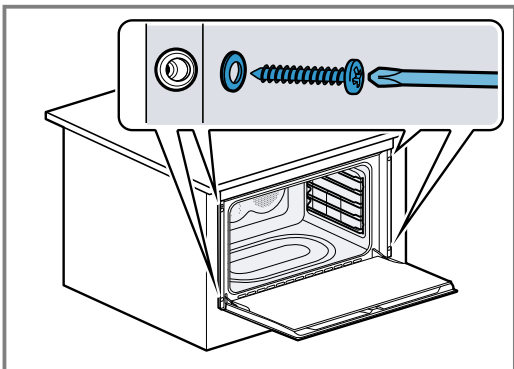
1. Työnnä laite kunnolla paikalleen ja kohdista keskelle.
Älä taita liitännäkaapelia.
2. Poista johdon pidike tarvittaessa työkalulla.



3. Avaa uuninluukku kokonaan.
4. Poista suojakansi.



5. Kiinnitä laite ruuveilla kalusteeseen.



6. Aseta suojakansi paikalleen.

Huomautus: Älä sulje työtason ja laitteen välistä rakoja lisälistoilla.

18.9 Laitteen irrotus

1. Poista laitteesta jännite.
2. Irrota kiinnitysruuvit.
3. Nosta laitetta vähän ja vedä se pois paikaltaan.

Innholdsfortegnelse

BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet.....	49
2	Unngå materielle skader.....	51
3	Miljøvern og innsparing.....	51
4	Bli kjent med.....	52
5	Tilbehør.....	54
6	Før første gangs bruk.....	56
7	Grunnleggende betjening.....	56
8	Tidsfunksjoner.....	57
9	Barnesikring.....	58
10	Grunninnstillingene.....	58
11	Rengjøring og pleie.....	59
12	Stiger.....	61
13	Apparatdør.....	62
14	Utbedring av feil.....	63
15	Avfallsbehandling.....	65
16	Kundeservice.....	65
17	Slik gjør du det.....	65
18	MONTERINGSANVISNING	68
18.1	Sikker montering.....	68



1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

1.2 Korrekt bruk

Dette apparatet er kun beregnet på innbygging. Følg den spesielle monteringsveiledningen.

Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:

- med eksternt tidsur eller fjernkontroll.

1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn.

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.4 Sikker bruk

Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet.

→ "Tilbehør", Side 54

ADVARSEL – Brannfare!

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

- ▶ Du må aldri oppbevare brennbare gjenstander i ovnsrommet.
- ▶ Dersom det kommer røyk, må apparat slås av, eller sikringen utløses og døren må holdes lukket, slik at eventuelle flammer kvelles.

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

- ▶ Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmelementene og ta fyr.

- ▶ Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming og tilberedning.
- ▶ Bakepapiret må alltid klippes til eller holdes på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varme-elementene.

- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

Tilbehør og kokekar blir svært varme.

- ▶ Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

Alkohol damp kan antennes i det varme ovnsrommet. Apparatdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

- ▶ Bruk bare små mengder væske med høy alkoholprosent i retter.

- ▶ Ikke varm opp sprit ($\geq 15\%$ vol.) i uførtynnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).

- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.

Teleskoputtrekkene blir varme når apparatet er i bruk.

- ▶ La teleskoputtrekkene avkjøles før du tar på dem.

- ▶ Ta bare på varme teleskoputtrekk med grytekluter.

⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

De tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.

- ▶ Ta aldri på de varme delene.

- ▶ Hold barn på avstand.

Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.

- ▶ 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 et varmt ovnsrom.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke.

- ▶ Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

Apparatet og dets berørbare deler kan ha skarpe kanter.

- ▶ Vær forsiktig ved håndtering og under rengjøringen.

- ▶ Bruk vernehansker om mulig.

Hengslene på apparatdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg.

- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene.

Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.

- ▶ Bruk vernehansker.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.

- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.

- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

- ▶ La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.

- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.

- ▶ Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.

- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 65

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.

- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

- ▶ Hold smådeler borte fra barn.

- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

1.5 Halogenlampe

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Lampene inne i ovnen blir svært varme. Det er fortsatt fare for forbrenning en stund etter at ovnen er slått av.

- ▶ Ikke ta på glassdekselet.

- ▶ Unngå hudkontakt under rengjøring.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Når lampen skal skiftes, er kontaktene i lampefatningen strømførende.

- ▶ Før du bytter lampen, må du sørge for at apparatet er slått av for å unngå mulig elektrisk støt.
- ▶ I tillegg må sikringen i sikringsskapet kobles ut.

2 Unngå materielle skader

2.1 Generelt

OBS!

Alkoholholdamp kan antennes i det varme ovnsrommet og føre til permanent skade på apparatet. Småeksplosjoner kan få apparatdøren til å sprekke opp og muligens falle ut. Dørrutene kan sprekke opp og splintres. Det oppstår et undertrykk som kan få innsiden av ovnsrommet til å bli kraftig deformert.

- ▶ Ikke varm opp sprit ($\geq 15\%$ vol.) i uførtynnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).

Vann i bunnen av ovnsrommet mens ovnen brukes på temperaturer over $120\text{ }^{\circ}\text{C}$, forårsaker emaljeskader.

- ▶ Ikke start apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Tørk opp vannet fra bunnen av ovnsrommet før du begynner å bruke apparatet.

Hvis det er gjenstander på bunnen av ovnsrommet når temperaturen er over $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, vil det oppmagasineres varme. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.

- ▶ Ikke plasser tilbehør, bakepapir eller folie (uansett type) på bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Kokekar må kun settes på bunnen av ovnsrommet når det er stilt inn temperaturer på under $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Hvis det er vann i det varme ovnsrommet, oppstår det vanddamp. Bunnen i ovnsrommet kan ta skade av vekslende temperatur i bunnen av ovnsrommet.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.
- ▶ Aldri sett kokekar med vann på bunnen av ovnsrommet.

Hvis det er fuktighet i ovnsrommet over lengre tid, oppstår det korrosjon.

- ▶ Tørk bort kondensvann etter hver tilberedning. Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles.

- ▶ Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid.
- ▶ Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.
- ▶ Ikke la ovnsdøren stå på gløtt.

Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet.

- ▶ Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker.

- ▶ Bruk helst den dype universalpannen.

Hvis du bruker ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt, vil emaljen bli skadet.

- ▶ Du må aldri bruke ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt.

- ▶ Før neste oppvarming må du fjerne alle rester fra ovnsrommet og ovnsdøren.

Hvis tetningen er svært skitten, går ikke ovnsdøren ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet.

- ▶ Hold alltid tetningen ren.
- ▶ Du må aldri bruke apparatet med skadet tetning eller uten tetning.

Hvis ovnsdøren brukes som sitteplass og oppbevaringssted, kan den bli skadet.

- ▶ Ikke stå på, sitt på, heng på eller støtt deg på apparatdøren.
- ▶ Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.

Alt etter apparatmodell kan tilbehøret ripe opp glassruten i døren når den lukkes.

- ▶ Tilbehør må alltid skyves helt inn i ovnsrommet.

Aluminiumsfolie på glassruten i døren kan føre til permanent misfarging.

- ▶ Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten.

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

Dersom du tar hensyn til disse merknadene, forbruker apparatet ditt mindre strøm.

Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette.

→ "Slik gjør du det", Side 65

- Ved å la være å bruke forvarming sparer du opptil 20 % strøm.

Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer.

- Slike stekeformer opptar varme spesielt godt.

Åpne ovnsdøren så sjelden som mulig under tilberedningen.

- Temperaturen i ovnsrommet opprettholdes, og apparatet trenger ikke å ettervarme.

Flere retter bør stekes rett etter hverandre eller samtidig.

- Ovnsrommet er oppvarmet etter første steking. Dermed forkortes steketiden for de etterfølgende kake-ene.

Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 10 minutter før steketiden er slutt.

- Restvarmen er tilstrekkelig til å ferdigsteke retten.

Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

- Overflødige tilbehørsdeler trenger ikke å varmes.

La dypfrysede matvarer tines opp før tilberedningen.

- Da sparer du den strømmen som ovnen ville brukt til opptining av matvarene.

Merk:

Apparatet bruker:

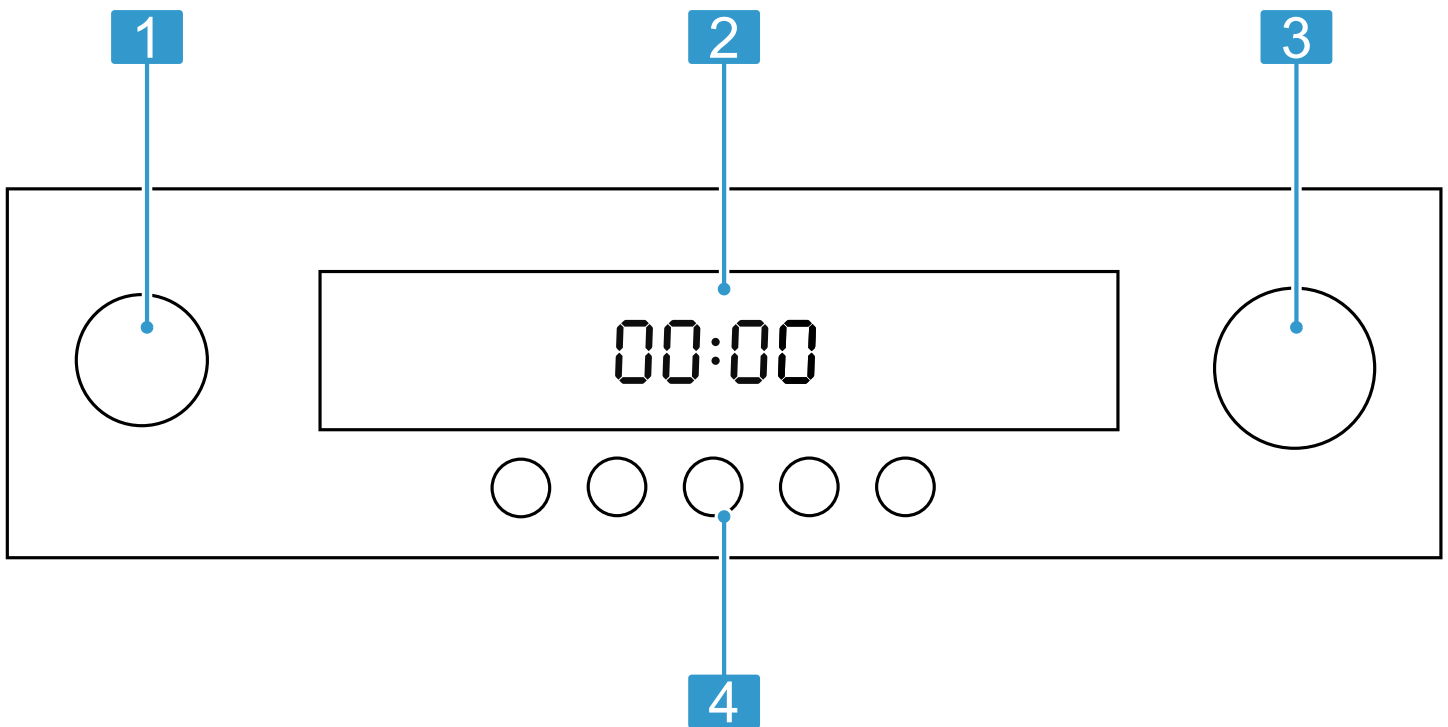
- maks. 1 W i standby-modus med påslått display
- maks. 0,5 W i standby-modus med avslått display

4 Bli kjent med

4.1 Betjeningspanel

Ved hjelp av betjeningsfeltet stiller du inn alle apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus.

Merk: Detaljer på bildet, f.eks. farge og form, kan variere, avhengig av apparattype.



1	Funksjonsvelger	Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetype eller andre funksjoner. Du kan vri funksjonsvelgeren til venstre eller høyre fra nullstilling.
2	Display	Displayet viser symboler for aktive funksjoner samt tidsfunksjonene.
3	Temperaturvelger	Med temperaturvelgeren stiller du inn temperaturen for varmetypen, eller velger innstillingen for flere funksjoner. Temperaturvelgeren kan vris til høyre og venstre. Den har ingen nullstilling.
4	Berøringsfelter	Med berøringsfeltene kan du stille inn forskjellige funksjoner direkte.

Knapper

Med knappene velger du forskjellige funksjoner direkte.

Merk: Hvis en knapp ikke har noen funksjon, hører du et signal.

Symbol	Knapp	Forklaring
	Tidsfunksjoner	Stille inn tidsur, varighet sluttid og klokkeslett
—	Minus	Redusere innstillingsverdien
+	Pluss	Øke innstillingsverdien
	Belysning	Slå ovnsrombelysningen på eller av
	Hurtigoppvarming	Slå hurtigoppvarming av og på
	Barnesikring	Aktivere og deaktivere barnesikringen i beredskapsmodus

Display

I displayet vises de aktuelle innstillingsverdiene eller valgmulighetene. Den verdien som du kan stille inn der og da, er fremhevet. Verdien vises med hvit skrift mot mørk bakgrunn.

Symbol	Forklaring
	Hurtigoppvarming
	Tidsur
	Varighet
	Slutt
	Klokkeslett
	Tidsvisning
	Oppvarmingsindikator
	Barnesikring
	Temperaturindikator

Temperaturvelger

Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

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 på temperaturkontrollen viser oppvarmingsfasen eller restvarmen i ovnsrommet.





Oppvarmingsfase	Betydning
Oppvarmingskontroll	Oppvarmingskontrollen viser temperaturøkningen i ovnsrommet. Det optimale tidspunktet for å sette inn retten, er når alle linjene er fylt. I grilltrinnene er strekene fylt opp. Ved bruk av varmetypen Skånsom over-/undervarme fylles ikke strekene.
Restvarmeindikator	Når apparatet slås av, viser temperaturkontrollen restvarmen i ovnsrommet. Indikatoren slukner når temperaturen er sunket til ca. 60 °C.

4.2 Varmetyper og funksjoner

For at du alltid skal finne passende varmetype til rettene, forklarer vi forskjellene og bruksområdene her.

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

Symbol	Varmetype eller funksjon	Temperatur eller trinn	Bruk
	3D-varmluft	50-280 °C	Tilbered retter i 1-2 høyder. Ventilatorene fordeler varmen fra ringelementene i bakveggen jevnt i ovnsrommet. Denne varmetypen brukes til å beregne energiforbruk i sirkulasjonsmodus.
	Sirkulasjonsluft	50-280 °C	Bake kaker og bakst i en høyde. Ventilatorene fordeler varmen fra varmeelementene jevnt i ovnsrommet.
	Pizzafunksjon	50-280 °C	Tilberede fersk pizza eller dypfrysede produkter, f.eks. pommes frites eller strudel. Varmeelementene og ventilatorene gir raskt varme og fordeler varmen jevnt i ovnsrommet.
	Opptining	30-60 °C	Tine matvarer, f.eks. kjøtt, fjærkre, brød og kake. Viften blåser den varme luften rundt maten.
	Undervarme	50-280 °C	Etterstek rettene. Varmen kommer nedenfra.
	Grill, liten flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Grilling av små mengder, f.eks. biffer, pølser, toast og fiskebiter. Den midterste delen av grillelementet blir varm.

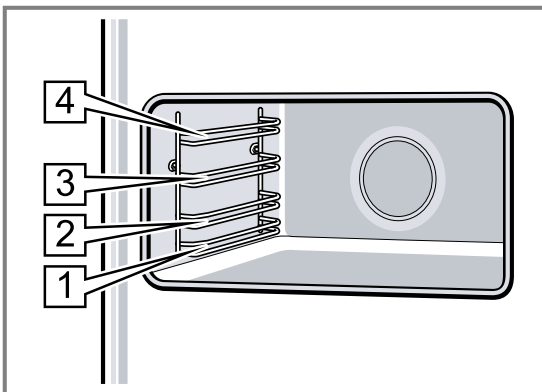
Symbol	Varmetype eller funksjon	Temperatur eller trinn	Bruk
	Grill, stor flate	Grilltrinn: 1 = svak 2 = middels 3 = sterk	Grilling av flate stykker som biff, pølser eller toast og til gratinering. Hele flaten under grillelementet blir varm.
	Omluftsgrill	50-280 °C	Steke kjøtt, fjærkre og hel fisk. Viften 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	Tilberede kaker, gratenger og magre steker. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.

4.3 Ovnstrom

Funksjonene i ovnsrommet gjør det enklere å bruke apparatet.

Innsetningshøyder

Ovnstrommet har 4 innsetningshøyder. Skyv alltid tilbehøret inn til det stopper, slik at tilbehøret ikke er i kontakt med glassruten. Sett tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet.




Selvrensende flater

Bakveggen og sideveggene i stekeovnen er selvrensende. De selvrensende flatene i ovnsrommet er belagt med porøs, matt keramikk og har en ru overflate. Mens apparatet er i bruk, vil de selvrensende flatene fange opp fettsprut fra baking, steking og grilling og bryte ned spruten.

Ovnstrombelysning

Når du åpner apparatdøren, slås lyset på i ovnsrommet. Hvis ovnsdøren er åpen, slås lyset av igjen etter kort tid.

I de fleste driftstyper slås ovnsrombelysningen på så snart driften starter. Når driften er avsluttet, slås det av igjen.

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

Kjølevifte

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

OBS!

Dersom lufteåpningene dekkes til, vil apparatet bli overopphetet.

- Ikke dekk til lufteåpningene.

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

Apparatdør

Hvis du åpner apparatdøren mens apparatet går, settes det på pause. Når du lukker døren, fortsetter driften. For at apparatdøren ikke skal komme i kontakt med innbyggingsskapet, lar apparatdøren seg åpne i underkant av 90°.

Kondensdannelse

Her får du vite hvordan kondens oppstår, hvordan du unngår skader og hvordan du kan redusere kondensdannelse.

Når du tilbereder mat i ovnsrommet, kan det oppstå mye vanddamp. Ettersom apparatet er svært energieffektivt, avgis det kun lite varme til omgivelsene under bruk. På grunn av de høye temperaturforskjellene mellom innsiden av apparatet og de utvendige delene, kan det danne seg kondens på døren, betjeningspanelet eller skapfronter i nærheten. Kondensdannelse er helt normalt.

Tørk bort kondensen for å unngå skader. Fjern kondensvann som har samlet seg i drypprennen med en svamp. Innbyggingsskapet kan ta skade dersom drypprennen renner over. La apparatet tørke med åpen apparatdør.

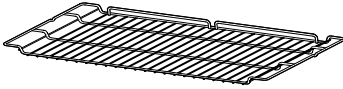
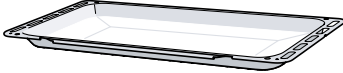

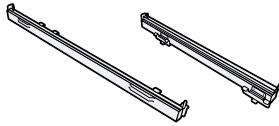
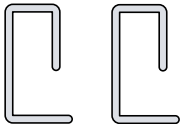
Dersom du forvarmer apparatet, reduserer du kondensdannelsen.

5 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat.

Merk: Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. En slik deformasjon påvirker ikke funksjonen. Deformasjonen forsvinner når tilbehøret avkjøles.

Avhengig av apparattypen kan det følge med forskjellig tilbehør.

Tilbehør		Bruk
Rist		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kokekar ▪ Kakeformer ▪ Kjøtt, f.eks. stek eller grillstykker ▪ Dypfryste retter
Universalpanne		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saftige kaker ▪ Bakst ▪ Dypfryste retter ▪ Store steker <p>Tips: Du kan bruke universalpannen som fettfanger når du griller rett på risten.</p>
Stekebrett		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Langpannekake ▪ Småbakst
Teleskoputtrekk-sett		Med uttrekksskinnene trekkes tilbehøret lengre ut.
Sikringsstifter		<p>Lås hengslene.</p> <p>Merk: Ikke kast sikringsstiftene. Oppbevar sikringsstiftene på et trygt sted. Du trenger alltid sikringsstiftene når du skal fjerne døren fra apparatet eller rengjør glassrutene.</p>

5.1 Annet tilbehør

Annet tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.

Du finner et omfattende tilbud til apparatet på Internett eller i våre brosjyrer:

siemens-home.bsh-group.com

Tilbehør er apparatspesifikt. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør. I nettbutikken eller hos kundeservice får du vite hvilket tilbehør som finnes til apparatet ditt.


Annet tilbehør	Bruk
Rist	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kokekar ▪ Kakeformer ▪ Kjøtt, f.eks. stek eller grillstykker ▪ Dypfryste retter
Stekebrett	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Langpannekake ▪ Småbakst
Universalpanne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saftige kaker ▪ Bakst ▪ Dypfryste retter ▪ Store steker
Teleskoputtrekk-sett	Teleskoputtrekk-sett til en høyde

5.2 Låsefunksjon

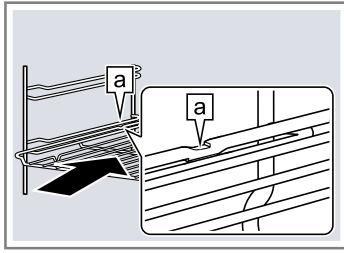
Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret tipper når det trekkes ut.

Du kan trekke tilbehøret ca. halvveis ut, helt til det går i inngrep. Tilbehøret må skyves inn i ovnsrommet riktig vei for at vippesikringen skal fungere.

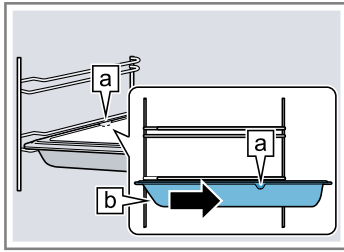
5.3 Sette tilbehør inn i ovnsrommet

1. Snu på tilbehøret slik at hakket  er på baksiden og peker nedover.
2. Skyv alltid tilbehøret inn mellom de to føringsstengene i innsettingshøydene.

Rist Den åpne siden må vende mot apparatdøren og buen må vende nedover ~.

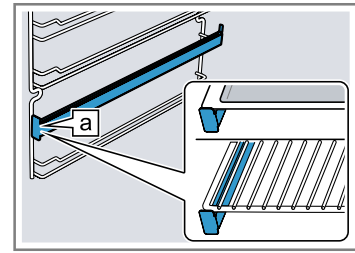


Plate, f.eks. universalpanne eller stekebrett Den skrå kanten på tilbehøret [b] skal vende forover og mot apparatdøren.



3. For å sette inn tilbehør i innsetningshøyder med uttrekksskinner må du trekke ut uttrekksskinnene.

Rist eller brett Legg på tilbehøret slik at tilbehørskanten er bak lasken [a] på uttrekksskinnen.



Merk: Uttrekksskinnene går i lås når de trekkes helt ut. Skyv uttrekksskinnene tilbake i ovnsrommet med litt trykk.

4. Skyv tilbehøret helt inn slik at det ikke berører ovnsdøren.

Merk: Tilbehør som du ikke trenger under tilberedningen, skal tas ut av ovnsrommet.

6 Før første gangs bruk

Utfør innstillingene for første gangs bruk. Rengjør apparatet og tilbehøret.

6.1 Stille inn klokkeslett

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

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

Merk: Når innstillingstiden er utløpt, lagres klokkeslettet automatisk.

6.2 Rengjøre apparatet før første gangs bruk

Rengjør ovnsrommet og tilbehør før du tilbereder matretter med apparatet for første gang.

1. Ta tilbehør og stiger ut av ovnsrommet. → Side 61
2. Fjern alle emballasjerester fra ovnsrommet, f.eks. isoporbiter.
3. Enkelte deler er overtrukket med ripefast folie. Fjern den rypefaste folien.

4. Rengjør apparatet på utsiden med en myk og fuktig klut.
5. Rengjør ovnsrommet med såpevann.
6. Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp apparatet mens det er tomt og lukket.
7. Vri funksjonsvelgeren til ☐.
8. Still inn maksimal temperatur.
Første gang du varmer opp apparatet, kan det oppstå knitrelyder inne i ovnsrommet.
9. Luft kjøkkenet mens apparatet varmes opp.
10. Slå av apparatet etter 1 time.
11. La apparatet avkjøles.
12. Rengjør glatte flater med såpevann når ovnsrommet er avkjølt.
13. Monter stigene. → Side 61
14. Rengjør glassrutene i døren ved behov. → Side 62

6.3 Rengjøring av tilbehøret

- ▶ Rengjør tilbehøret nøye med såpevann og en myk klut.

7 Grunnleggende betjening

7.1 Slå på apparatet

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.
- ✓ Det er forhåndsinnstilt en temperatur eller et grilltrinn for hver funksjon.
2. Med temperaturvelgeren velger du temperaturen eller grilltrinnet.
- ✓ Apparatet begynner å varmes opp.

Merk: Temperaturkontrollen viser den aktuelle statusen for oppvarmingen.

7.2 Endre varmetype og temperatur

1. Velg varmetype med funksjonsvelgeren.
2. Endre temperaturen eller grilltrinnet med temperaturvelgeren.

7.3 Slå av apparatet

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

7.4 Slå på hurtigoppvarming

- ▶ Trykk på »|||» for å varme opp apparatet raskt.

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





7.5 Automatisk utkobling

Apparatet har automatisk utkobling. Apparatet slår seg automatisk av etter 13 timer.

8 Tidsfunksjoner

8.1 Oversikt over tidsfunksjonene


Her finner du en oversikt over tidsfunksjonene.

Symbol	Tidsfunksjon	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.
	Slutt	Angi varighet og ønsket sluttid. Apparatet starter automatisk, slik at stekingen avsluttes til ønsket klokkeslett.


8.2 Stille inn timer

Timeren påvirker ikke stekeovnsens funksjoner.

Merk: Du kan stille inn varigheten på timeren på mellom 30 sekunder og 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.

1. Trykk på .
- ✓  lyser.
2. Still inn ønsket varighet med + og –.
- ✓ Når tilberedningstiden er utløpt, høres et lydsignal.

Merknader

- Du endrer resttiden ved å trykke på  og endrer resttiden med + eller –.
- Sett resttiden på null for å avbryte timeren.

Slå av signaltone

- ▶ Trykk på en vilkårlig knapp eller åpne apparatdøren for å slå av signaltonen.

Merk: Etter kort tid opphører signalet automatisk.

8.3 Stille inn klokkeslett



Ved behov kan du endre klokkeslettet, f.eks. fra sommertid til vintertid.

Forutsetning: Apparatet er slått av.

1. Trykk på  inntil  lyser.
2. Still inn klokkeslettet med + og –.

8.4 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 tilberedningen.

1. Still inn varmetype og temperatur.
- ✓ Apparatet starter.
2. Trykk to ganger på .
3. Still inn varigheten med + og –.
- Du kan stille inn varigheten på mellom 30 sekunder og 13 timer. Inntil én time kan du stille inn varigheten i trinn på 1 minutt, deretter i trinn på 5 minutter.
- ✓  lyser.





Avslutte driften

Når tiden er utløpt, lyder det et akustisk signal. Apparatet slutter å varme.

1. Trykk på en vilkårlig knapp eller åpne apparatdøren for å slå av signaltonen.
- Etter kort tid opphører signalet automatisk.
2. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

8.5 Stille inn sluttid

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

1. Still inn varmetype og temperatur.
- ✓ Apparatet starter.
2. Trykk to ganger på .
3. Still inn varigheten med + og –.
- Du kan stille inn varigheten på mellom 30 sekunder og 13 timer. Inntil én time kan du stille inn varigheten i trinn på 1 minutt, deretter i trinn på 5 minutter.
- ✓  lyser.
4. Trykk på .
5. Still inn sluttiden med + eller –.
- Ved første tastetrykk vises en forslått verdi i displayet. Den foreslåtte verdien er basert på gjeldende klokkeslett og varighet.
- ✓  lyser.

- ✓ I displayet vises sluttiden. Apparatet går i hvilemodus.

Avslutte driften

Når tiden er utløpt, lyder det et akustisk signal. Apparatet slutter å varme.



1. Trykk på en vilkårlig knapp eller åpne apparatdøren for å slå av signaltonen.
Etter kort tid opphører signalet automatisk.
2. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

9 Barnesikring


Sikre apparatet slik at ikke barn utilsiktet kan slå på apparatet eller endre innstillinger på det. Dersom du har koblet en koketopp til stekeovnen, vil ikke koketoppen være sperret.

9.1 Aktivere barnesikringen

Forutsetning: Apparatet er slått av.

- ▶ Hold inne  i ca. 4 sekunder.
- ✓ I displayet vises .

9.2 Deaktivere barnesikringen





- ▶ Hold inne  i ca. 4 sekunder.
- ✓  slukner i displayet.

10 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

10.1 Oversikt over grunninnstillingene



Her finner du en oversikt over grunninnstillingene og fabrikkinnstillingene. Grunninnstillingene avhenger av apparatets utstyr.

I displayet	Grunninnstilling	Valg
	Varighet på signal når varighet eller tidsur er telt ned	1 = ca. 10 sekunder 2 = ca. 30 sekunder ¹ 3 = ca. 2 minutter
	Ventetid til en innstilling er gjennomført	1 = ca. 3 sekunder ¹ 2 = ca. 6 sekunder 3 = ca. 10 sekunder
	Tastelyd ved berøring av en knapp	0 = av 1 = på ¹
	Lysstyrke for displaybelysning	1 = mørk 2 = middels ¹ 3 = lys
	Visning av klokkeslett	0 = skjul klokkeslett 1 = vis klokkeslett ¹
	Ovnsrombelysning under bruk	0 = nei 1 = ja ¹
	Etterutlufting med kjølevifte	1 = kort ¹ 2 = middels 3 = lang 4 = ekstra lang
	Tilbakestille alle verdier til fabrikkinnstillinger	0 = nei ¹ 1 = ja
	Aktiver demomodus. Demomodusen er beregnet på presentasjonsformål. Apparatet varmer ikke i demomodus. Du kan bare aktivere demomodus i de første 5 minuttene etter at apparatet er koblet til strømmettet.	0 = nei ¹ 1 = ja

¹ Fabrikkinnstilling

10.2 Endring av grunninnstillingene

Forutsetning: Funksjonsvelgeren står i nullstilling.

1. Hold inne  i ca. 4 sekunder.
- ✓ I displayet vises den første grunninnstillingen, f.eks. .

2. Vri på temperaturvelgeren for å endre innstillingen.
3. Trykk på **+** for å bytte til neste grunninnstilling.
4. Hold inne **⊖** i ca. 4 sekunder for å bekrefte innstillingen.

Tips: Du kan når som helst endre grunninnstillingene igjen.

Merknader

- Du kan bare aktivere demomodus i de første 5 minuttene etter at apparatet er koblet til strømmettet.
- Etter strømbrudd vil endringene av grunninnstillingene være lagret.

10.3 Stille inn energisparemodus

Du kan spare strøm ved å redusere lysstyrken i displayet.

- ▶ Still inn lysstyrken i displayet i grunninnstillingen **☾**

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

11 Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

11.1 Rengjøringsmiddel

For at de forskjellige flatene på apparatet ikke skal bli skadet, må du ikke bruke uegnede rengjøringsmidler.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

OBS!

Ueguede rengjøringsmidler skader flatene på apparatet.

- ▶ Det må ikke brukes sterke eller skurende rengjøringsmidler.

- ▶ Ikke bruk sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper.
- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler spesielt for rengjøring av varme overflater.
- ▶ Glassrens, glasskrape eller rengjøringsmidler for rustfritt stål må kun brukes dersom disse anbefales i rengjøringsanvisningene for den gjeldende delen.

Hvis du bruker ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt, vil emaljen bli skadet.

- ▶ Du må aldri bruke ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt.
- ▶ Før neste oppvarming må du fjerne alle rester fra ovnsrommet og ovnsdøren.

Saltet i nye svampkluter kan skade overflater.

- ▶ Vask nye svampkluter grundig før bruk.

11.2 Egnede rengjøringsmidler

Bruk kun rengjøringsmidler som egner seg til de forskjellige flatene på apparatet.

Utsiden av apparatet

Følg veiledningen for rengjøring av apparatet.

Område	Egnede rengjøringsmidler	Veiledning
Front i rustfritt stål	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt såpevann ▪ Spesielle rensmidler for varme flater i rustfritt stål 	For å unngå korrosjon bør du umiddelbart fjerne kalkflekker, fettflekker, stivelsesflekker og proteinflekker på frontsider i rustfritt stål. Påfør rensmiddelet for rustfritt stål i et tynt lag.
Betjeningspanel	Varmt såpevann	Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Glassruter	Varmt såpevann	Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glasskrape eller gryteskrubb i rustfritt stål.
Dørhåndtak	Varmt såpevann	Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. For at du skal unngå flekker som ikke lar seg fjerne, må avkalkningsmiddel fjernes fra dørhåndtaket umiddelbart.

Innsiden av apparatet

Område	Egnede rengjøringsmidler	Veiledning
Emaljerte flater	<ul style="list-style-type: none"> ■ Varmt såpevann ■ Eddikvann ■ Stekeovnsrens 	<p>Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Myk opp fastbrente matrester med en myk, fuktig oppvaskklut og såpevann.</p> <p>Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens.</p> <p>La ovnsrommet stå åpent etter rengjøring slik at det tørker.</p> <p>Merk: Matrester kan forårsake hvitt belegg. Beleggene er ikke helseskadelige og påvirker ikke apparatets funksjoner. Du kan fjerne beleggene med sitronsyre.</p>
Selvrensende flater		<p>Se informasjonen om overflatene i ovnsrommet i tabellen bak i denne bruksanvisningen.</p> <p>→ "Rengjøring av selvrensende flater", Side 61</p>
Glassdeksel for ovnsrombelysning	<ul style="list-style-type: none"> ■ Varmt såpevann ■ Stekeovnsrens 	<p>Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Hvis ovnen er svært skitten, er det best å bruke stekeovnsrens.</p>
Glassruter	Varmt såpevann	<p>Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.</p> <p>Ikke bruk glasskrape eller gryteskrubb i rustfritt stål.</p> <p>Tips: Rengjør helst glassrutene sammen med ovnsrommet.</p> <p>→ "Rengjøring av ovnsrommet", Side 61</p>
Dørtetning	Varmt såpevann	<p>Rengjøres med oppvaskklut.</p> <p>Ikke ta av dørtetningen, og ikke gni på den.</p>
Dørdeksel i rustfritt stål	Rengjøringsmiddel for rustfritt stål	<p>Følg produsentens anvisninger.</p> <p>Ikke bruk glassrens eller glasskrape.</p> <p>Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.</p> <p>Tips: Det er best å ta av dørdekselet.</p>
Dørdeksel i plast	Varmt såpevann	<p>Ikke bruk glassrens eller glasskrape.</p> <p>Ikke bruk pleiemidler for rustfritt stål.</p> <p>Tips: Det er best å ta av dørdekselet.</p>
Stiger	Varmt såpevann	Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Uttrekkssystem	Varmt såpevann	<p>Rengjør med en oppvaskklut eller børste.</p> <p>For at smørefettet ikke skal fjernes, bør uttrekksskinnene rengjøres mens de er skjøvet inn.</p> <p>Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p>
Tilbehør	Varmt såpevann	<p>Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.</p> <p>Rengjør kraftig tilsmusset tilbehør med en gryteskrubb.</p> <p>Tips: Emaljert tilbehør kan rengjøres i oppvaskmaskinen.</p>

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. Fargeforskjellene er normale og påvirker ikke funksjonen. Kantene på tynne plater lar seg ikke emaljere helt og kan være ru. Dette påvirker ikke rustbeskyttelsen.

11.3 Rengjøre apparatet

Rengjør apparatet i henhold til instruksjonene, slik at de forskjellige delene og overflatene ikke blir skadet av rengjøringen eller uegnede rensedmidler.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

- ▶ Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

Forutsetning: Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.

→ "Rengjøringsmiddel", Side 59

1. Rengjør apparatet med varmt såpevann og oppvaskklut.

På noen flater kan du bruke alternative rengjøringsmidler.

→ "Egnede rengjøringsmidler", Side 59

2. Tørk av med en myk klut.

Tips

- Hvis du rengjør ovnsrommet etter hver bruk, brennes ikke gjenstridig smuss fast.
- Fjern alltid kalkflekker, fettflekker, stivelsesflekker og proteinflekker umiddelbart.

Merk: Bruk universalpannen når du skal steke svært fuktige kaker.

Tips: Bruk egnede kokekar ved tilberedning, f.eks. en stekegryte, for å holde ovnsrommet rent.


11.4 Rengjøring av ovnsrommet

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

Forutsetning: Ovnsrommet må være helt avkjølt.

1. Hell 0,4 liter vann i midten av ovnsbunnen.
Ikke bruk destillert vann.
2. Still inn  med funksjonsvelgeren.
3. Still inn 50 °C med temperaturvelgeren.
4. Kontroller under rengjøring at vannet som kondenserer i drypprennen under apparatdøren, ikke renner over.
 - Tørk ved behov opp med en svamp.
5. Slå av apparatet etter 18 minutter.
6. La apparatet avkjøles.
7. Rengjør ovnsrommet med en klut.

11.5 Rengjøring av selvrensende flater

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

Forutsetning: Ovnsrommet er avkjølt.

- ▶ Fjern brunlige eller hvite rester med vann og en myk svamp.

Merk: Det kan dannes flekker på de selvrensende flatene. Rester av sukker og proteiner fra matvarer brytes ikke ned og blir liggende på flatene. Rødlige flekker er rester av saltholdige matvarer, disse flekkene er ikke rust. Flekkene er ikke helseskadelige. Flekkene reduserer ikke rengjøringssevnen til de selvrensende flatene.

11.6 Bytte pære i ovnsrommet

Dersom ovnsrombelysning er gått, må du bytte pære i ovnsrommet.

Merk: Hos kundeservice eller hos en fagforhandler får du 230 volts 40 watts G9-halogenlamper som tåler høy varme. Bruk kun disse lampene. Du må kun ta i nye halogenlamper med en ren, tørr klut. Dermed forlenges lampens levetid.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

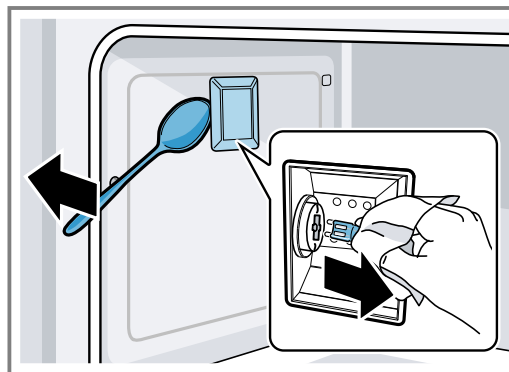
Når lampen skal skiftes, er kontaktene i lampefatningen strømførende.

- ▶ Før du bytter lampen, må du sørge for at apparatet er slått av for å unngå mulig elektrisk støt.
- ▶ I tillegg må du trekke ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet.

Forutsetninger

- Sikringen er slått av.
- Ovnsrommet er avkjølt.
- Du har en ny halogenlampe til å bytte ut den gamle med.

1. Åpne apparatdøren.
2. Legg et kjøkkenhåndkle i ovnsrommet for å unngå skader.
3. Ta tilbehør og stiger ut av ovnsrommet. → Side 61
4. Ta av glassdekselet.
Bruk en skje dersom glassdekselet er vanskelig å åpne forfra for hånd.
5. Trekk ut pæren i ovnsrommet.



6. Erstatt pæren med en pære av samme type.
7. Sett på plass glassdekselet til stekeovnslampen igjen.
8. Monter stigene. → Side 61
9. Ta ut kjøkkenhåndkleet igjen.
10. Slå på sikringen igjen.
11. Kontroller om ovnslyset nå fungerer.

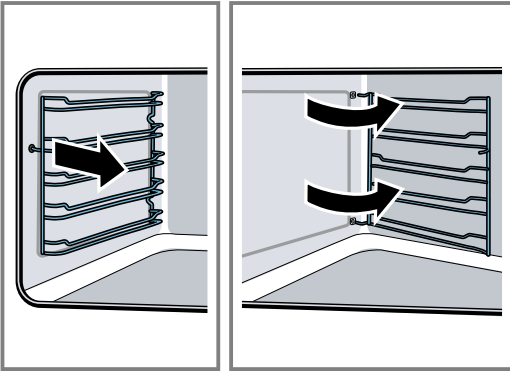
12 Stiger

Du kan ta ut stigene i ovnsrommet når du skal rengjøre dem og ovnsrommet grundig eller skifte dem ut.

12.1 Ta ut stigene

Stigene er festet til 3 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 den ut av de bakre hullene i sideveggen.



3. Ta stigen ut av ovnsrommet.

12.2 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.

13 Apparatdør

Apparatet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge så fremt du sørger for nøye vedlikehold og rengjøring. Her finner du ut hvordan apparatdøren kan rengjøres.

Merk: For at apparatdøren ikke skal komme i kontakt med innbyggingsskapet, lar apparatdøren seg åpne i underkant av 90°.

13.1 Demontere glassrutene

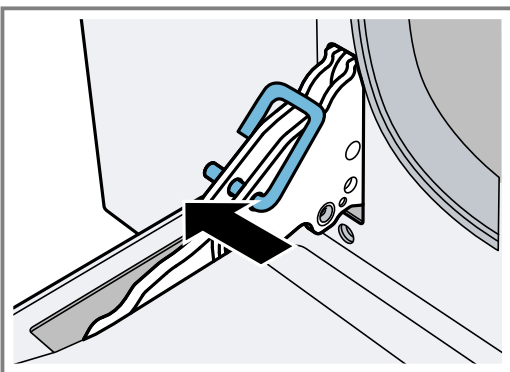
Du kan ta ut glassrutene i apparatdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke.

- ▶ Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

1. Åpne apparatdøren helt.
2. Lås hengslene på venstre og høyre side med sikringsstiftene.



Sikringsstiftene må stå helt inne i hullene på hengslene.

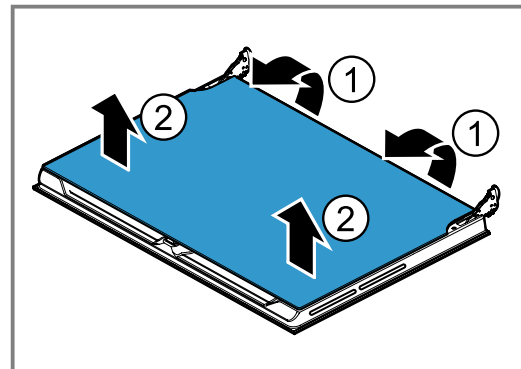
3. Løft den nedre delen av den innerste glassruten forsiktig opp med begge hender til festestiftene løsner fra holderen. ①

4. OBS!

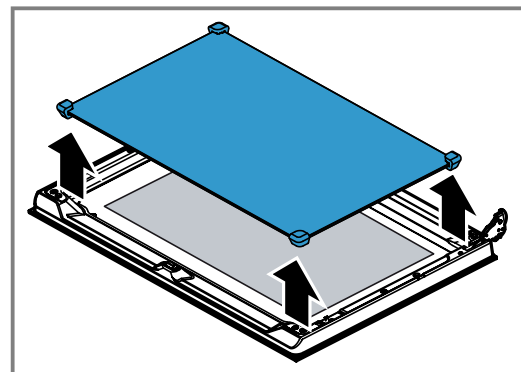
Når du løfter opp den innerste glassruten, kan den midterste glassruten henge litt fast i den.

- ▶ Pass på at den midterste glassruten ikke faller ned.

Løft den øverste delen av den innerste glassruten forsiktig opp til festestiftene løsner fra holderen. ②



5. Legg den innerste ruten forsiktig på et jevnt underlag.
6. Ta ut mellomruten med holderne.



Mellomruten er ikke festet med stifter, men med en gummipakning.

7. Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

13.2 Sette inn glassrutene

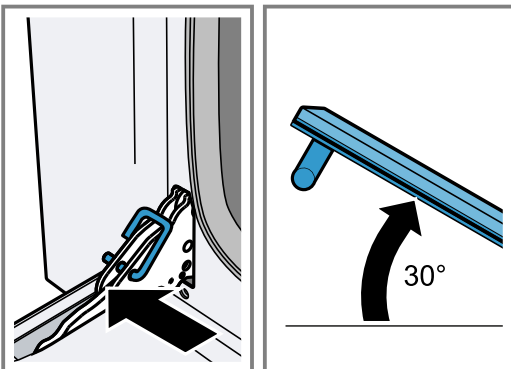
1. Sett inn mellomruten.
Pass på at mellomruten sitter som den skal.
- ✓ Alle holdere skal ligge i plan med den ytterste glassruten.
- ✓ Hvis Low-E-symbolet er lesbart på mellomruten, er den satt inn riktig.
2. Sett inn den innerste ruten.
Pass på at alle de fire festestiftene smekker inn i holderne.
3. Fjern sikringsstiftene og lukk apparatdøren.

Merk: Ikke kast sikringsstiftene. Oppbevar sikringsstiftene på et trygt sted. Du trenger alltid sikringsstiftene når du skal fjerne døren fra apparatet eller rengjør glassrutene. Hvis du ikke har noen sikringsstifter, kan du bestille fra kundeservice.

13.3 Ta av apparatdøren

Ved spesielt kraftig smuss kan du hekte løs apparatdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

1. Åpne apparatdøren helt.
2. Lås hengslene på venstre og høyre side med sikringsstiftene.
Sikringsstiftene må stå helt inne i hullene på hengslene.
3. Ta tak i apparatdøren med begge hender og lukk den ca. 30 grader.



Ikke lukk apparatdøren helt. Hengslene kan bli bøyd og det kan oppstå skader på emaljen.

4. Løft apparatdøren litt opp og trekk den ut.

13.4 Sette inn apparatdøren

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

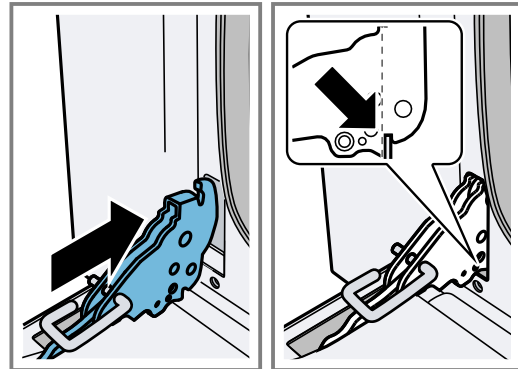
Når hengslene ikke er fullstendig låst, kan de klappe igjen med stor kraft.

- ▶ Ikke grip inn i hengslene hvis de klapper igjen når apparatdøren hektes av eller på.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice.

Det er farlig dersom dørruten eller apparatdøren ikke er forskriftsmessig montert.

- ▶ Påse at alle dørruter og apparatdøren er forskriftsmessig montert før du bruker apparat igjen.

1. Ta tak i apparatdøren med begge hender.
2. Skyv hengslene inn i utsparingene på apparatet.



Pass på at hakket nede på hengslene smekker på plass i rammen til apparatet.

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

Merk: Ikke kast sikringsstiftene. Oppbevar sikringsstiftene på et trygt sted. Du trenger alltid sikringsstiftene når du skal fjerne døren fra apparatet eller rengjør glassrutene. Hvis du ikke har noen sikringsstifter, kan du bestille fra kundeservice.

14 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.

→ "Kundeservice", Side 65

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

14.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	<p>Støpselet på strømledningen er ikke satt i.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Koble apparatet til strømnettet. <p>Svikt på strømforsyningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker. <p>Sikringen i sikringsskapet har gått.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet.
Apparatet vil ikke starte.	<p>Apparatdøren er ikke helt lukket.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lukk apparatdøren. <p>Apparatet er ikke avslått.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Slå apparatet av og på igjen.
I displayet blinker  .	<p>Svikt på strømforsyningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Still inn klokkeslettet. → <i>"Før første gangs bruk", Side 56</i>
Ovnsrombelysningen fungerer ikke.	<p>Driftstypen "Skånsom over-/undervarme" er aktivert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ I denne driftstypen er ovnsrombelysningen slått av. <p>Ovnslampen er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bytt pæren i ovnsrommet. → <i>"Bytte pære i ovnsrommet", Side 61</i>
Retter som tilberedes i stekeovnen blir brent på kort tid.	<p>Termostaten er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ta kontakt med → <i>"Kundeservice", Side 65.</i>
Det er dugg på glassrutene.	<p>Dette er normalt og skyldes temperaturforskjeller.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Varm opp apparatet til 100 °C og slå det av etter 5 minutter.
Påslått apparat kan ikke betjenes. I displayet lyser  .	<p>Barnesikringer er aktivert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktiver barnesikringen. → <i>"Deaktivere barnesikringen", Side 58</i>
Displayet er fryst eller reagerer ikke.	<p>Barnesikringer er aktivert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktiver barnesikringen. → <i>"Deaktivere barnesikringen", Side 58</i> <p>Funksjonsfeil</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av sikringen i sikringsskapet. 2. Slå på sikringen etter ca. 10 sekunder. 3. Hvis funksjonsfeilen oppstår igjen, må du ta kontakt med kundeservice.
Glassrutene føles varmere enn tidligere etter å ha vært demontert for rengjøring.	<p>Glassrutene er satt inn feil vei.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller om glassrutene er satt inn riktig. → <i>"Sette inn glassrutene", Side 63</i>
Kjøleviften fortsetter å gå etter at driften er ferdig.	<p>Ingen feil. Kjøleviften fortsetter å gå inntil temperaturen som er valgt i grunninnstillingene, nås.</p> <p>→ <i>"Grunninnstillingene", Side 58</i></p>
Kondensvann på apparatdøren eller dryppende kondensvann.	<p>Apparatdøren lukkes ikke ordentlig.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller om apparatdøren er riktig installert og lukker ordentlig. → <i>"Apparatdør", Side 62</i> <p>Tilsmussing av pakningene.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontroller om pakningene er tilsmussede, skadet eller sitter feil. 2. Rengjør eller bytt ut pakningene og pass på at de sitter ordentlig. <p>Normal kondensdannelse.</p> <p>→ <i>"Kondensdannelse", Side 54</i></p>
I displayet vises det en melding med  .	<p>Funksjonsfeil</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Still funksjonsvelgeren på nullstilling. Hvis feilmeldingen ikke forsvinner igjen, må du ta kontakt med kundeservice.

15 Avfallsbehandling

15.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

- Kast apparatet på en miljøvennlig måte. Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



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

16 Kundeservice

Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.

Merk: I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

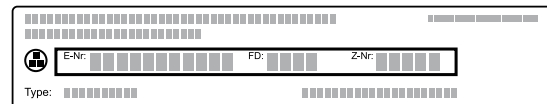
Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider. Dette produktet har lyskilder i energieffektklasse G.

16.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner apparatdøren.



Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

17 Slik gjør du det

Her finner du tips om kokekar og tilberedning av retter.

17.1 Slik går du frem på best mulig måte

OBS!

Syreholdige matvarer kan skade risten.

- Syreholdige matvarer som frukt og grillvarer som er marinert i syreholdig marinade, må ikke legges rett på risten.

Merk: Merknad for nikkelallergikere

I sjeldne tilfeller kan små spor av nikkel smitte over på matvarer.

1. Tilbehør som du ikke trenger, skal tas ut av ovnsrommet før du bruker apparatet.
2. Velg ønsket rett fra innstillingsanbefalingene.
3. Legg retten i et egnet kokekar. Bruk tilbehøret som følger med.
4. Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette. Legg bakepiper på tilbehøret først etter forvarmingen.
5. Still inn apparatet i henhold til innstillingsanbefalingene. Still først inn den korteste varigheten. Varigheten kan forlenges ved behov.
6. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen.

17.2 Tips til bakingen

For at skal få et godt bakeresultat, har vi noen tips til deg her.

Ønske/problem	Tips
Kaken skal heves jevnt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Smør bare bunnen av formen. ▪ Løsne kaken forsiktig med en kniv etter steking.
Mindre bakverk skal ikke sette seg fast i hverandre under bakingen.	La det være en minsteavstand på 2 cm mellom hvert stykke bakverk. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Finn ut om kaken er ferdigstekt.	Stikk inn en tannpirker e.l. der hvor kaken er høyest. Dersom det ikke kleber seg deig på tannpirkeren, er kaken ferdig.

no Slik gjør du det

Ønske/problem	Tips
Du vil bake etter din egen oppskrift.	Se etter lignende kaker i steketabellen.

Ønske/problem	Tips
Bruk bakeformer av silikon, glass, plast eller keramikk.	<ul style="list-style-type: none"> Formen må tåle inntil 250 °C. Kakene får en lysere brunfarge i disse formene.

17.3 Tabell over retter

Her finner du en oversikt over rettene.

Rett	Vekt i kg	Innsetnings- høyde	Varmetype	Temperatur i °C / grilltrinn	Varighet i min
Lasagne	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Gratinert pasta	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Kalvestek	2	2		180 – 190 ¹	90 – 100
Helstekt svinefilet	1,5 – 2	2		190 – 200 ¹	90 – 100
Helstekt svinefilet	2	2		200 ²	125
Pølser	1,5	3		280 ¹	1. side: 10 2. side: 7
Oksestek	1	2		200 ¹	45 – 55
Kaninstek	1,5	2		180 – 190 ¹	70 – 80
Kalkunbryst	2	2		180 – 190 ¹	110 – 120
Nakkestek av svin	2 – 3	2		180 – 190 ¹	170 – 180
Stekt kylling	1,2	2		190 – 200 ¹	65 – 70
Svinekoteletter	1,5	3		280 ¹	1. side: 15 2. side: 5
Spareribs	1,5	3		280 ¹	1. side: 15 2. side: 10
Bacon	0,7	4		3 ¹	1. side: 10 2. side: 8
Svinefilet	1,5	3		280 ¹	1. side: 12 2. side: 5
Oksefilet	1	4		3 ¹	1. side: 7 2. side: 4
Sjørret	0,7 – 1,2	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Breiflabb	0,7 – 1,5	2		160 ¹	60 – 65
Piggvar	1,5	2		160 ¹	45 – 50
Pizza	1 – 1,5	2		280 ¹	10 – 12
Brød	1	2		180 – 190 ¹	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 ¹	20 – 25
Gugelhupf (formkake)	1	2		160 ¹	55 – 60
Fruktkake	1	2		160 ¹	35 – 40
Ostekake	1	2		160 – 170 ¹	45 – 55
Mørdeigskake	1	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Mørdeigskake	1	2		170 ²	65
Paradiskake	1,2	2		160 ¹	55 – 60
Vannbakkels	0,7 – 1,2	2		180 ¹	55 – 60
Sukkerbrød	1	2		150 – 160 ¹	55 – 60
Risengrynsgrøt	1	2		160 ¹	55 – 60
Brioche	1 – 1,2	2		160 ¹	30 – 35

¹ Forvarm apparatet.

² Apparatet skal ikke forvarmes.

17.4 Tips for neste baking

Hvis det er noe som ikke blir som det skal under bakingen, finner du tips her.

Mål	Tips
Kaken faller sammen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Følg oppskriften nøye når det gjelder ingrediensene og tilberedningen. ▪ Bruk mindre væske. Eller: ▪ Reduser steketemperaturen med 10 °C og forleng steketiden.
Kaken er for tørr.	Øk steketemperaturen med 10 °C og forkort steketiden.
Kaken er for lys.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontroller innsetningshøyden og tilbehøret. ▪ Øk steketemperaturen med 10 °C. Eller: ▪ Forleng steketiden.
Kaken er for mørk.	Reduser steketemperaturen og forleng steketiden.
Kaken er for lys på toppen og for mørk nederst.	Sett inn kaken et nivå høyere.
Kaken er for mørk på toppen og for lys nederst.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sett inn kaken et nivå lavere. ▪ Reduser steketemperaturen og forleng steketiden.
Baksten er ikke jevnt stekt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduser steketemperaturen. ▪ Klipp til bakepapiret slik at det passer. ▪ Sett bakeformen i midten. ▪ Form mindre stykker bakverk i lik størrelse og tykkelse.

Mål	Tips
Kaken er ferdig på utsiden, men ikke gjennomstekt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduser steketemperaturen og forleng steketiden. ▪ Tilsett mindre væske. <p>Ved kaker med saftig fyll:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Forstek bunnen. ▪ Strø mandler eller paneringsmel over den stekte bunnen. ▪ Legg fyllet på bunnen.
Kaken løsner ikke når den hvelves.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La kaken avkjøles i 5–10 minutter etter steking. ▪ Løsne kaken forsiktig langs kanten med en kniv. ▪ Hvelv deretter kaken på nytt og dekk stekeformen flere ganger med en våt, kald klut. ▪ Ved neste baking smører du formen og strør over paneringsmel.

17.5 Tips for neste steking

Hvis det er noe som ikke går som det skal første gang du steker, finner du tips her.

Ønske/problem	Tips
Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Velg en lavere temperatur. ▪ Forkort steketiden.
Steken er for tørr.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Velg en lavere temperatur. ▪ Forkort steketiden.
Skorpen på steken er for tynn.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Øk temperaturen. Eller: ▪ Slå på grillen i en kort stund etter at steketiden er ferdig.
Sjyen har svidd seg.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Velg et mindre kokekar. ▪ Tilsett mer væske.
Sjyen er for lys og vannete.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Velg et større kokekar slik at mer væske fordampes. ▪ Tilsett mindre væske under steking.

Ønske/problem	Tips
Kjøttet blir småbrent når det surres.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontroller om stekegryten og lokket passer sammen og tettes godt. ▪ Reduser temperaturen. ▪ Tilsett mer væske under surringen.

Ønske/problem	Tips
Steken er ikke gjennomstekt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Skjær opp steken. ▪ Tilbered sausen i stekegryten. ▪ Legg skivene av steken i sausen. ▪ Stek ferdig skivene med mikrobølgefunksjonen.

17.6 Testretter

Disse oversiktene er laget for kontrollorganer slik at det skal bli lettere å teste apparatet iht. EN 60350-1.

Baking

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

¹ Forvarm apparatet.

Grilling

Sett også inn universalpannen. Universalpannen samler opp væsken og holder dermed ovnsrommet rent.

Rett	Tilbehør	Innsetningshøyde	Varmetype	Grilltrinn	Varighet i min
Toast	Rist	4		3 ¹	2
Okseburger, 10 stk., diameter 75 mm	Stekebrett + rist	3 + 4		3 ¹	1. side: 15 2. side: 5

¹ Forvarm apparatet.

18 Monteringsanvisning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.



18.1 Sikker montering

Les denne informasjonen før du begynner å montere apparatet.

ADVARSEL – Brannfare!

Det er farlig å bruke en forlenget strømledning og adaptere som ikke er godkjent.

- ▶ Ikke bruk grenuttak.

- ▶ Bruk kun skjøteledninger som er sertifisert, har et minste tverrsnitt på 1,5 mm² og oppfyller relevante nasjonale sikkerhetskrav.
- ▶ Hvis strømledningen er for kort og det ikke finnes en lenger strømledning, må du kontakte et elektrikerfirma for å tilpasse husinstallasjonen.
- ▶ Bruk kun strømledninger som er godkjent av produsenten.

OBS!

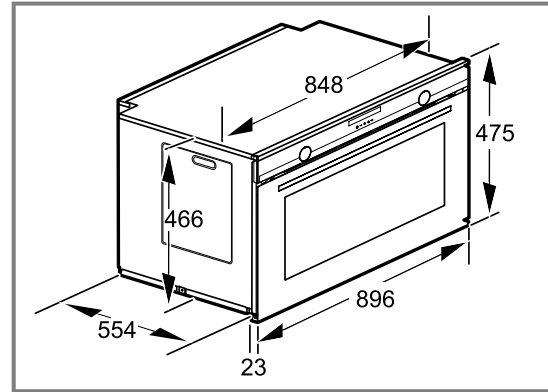
Hvis apparatet bæres etter dørhåndtaket, kan det knekke av. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet.

- ▶ Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes.
- Sikker bruk garanteres bare ved korrekt montering i henhold til denne monteringsanvisningen. Installatøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. feil montering.
- Kontroller apparatet etter at det er pakket ut. Ikke koble til apparatet hvis det er blitt skadet under transport.
- Fjern all emballasje inkl. folie fra ovnsrommet og apparatdøren før apparatet tas i bruk.
- Følg veiledningen ved montering av tilbehør.
- Innbyggingsskapet må tåle opptil 90 °C, tilgrensende skapfronter opptil 70 °C.
- Apparatet må ikke monteres bak pynnedeksel eller skapdører. Det er fare for overoppheting.
- Fullfør utskjæringene i skapet før apparatet settes inn. Fjern spon. Elektriske komponenter kan fungere dårligere.
- Tilkoblingskontakten til apparatet må være utenfor innbyggingsområdet.

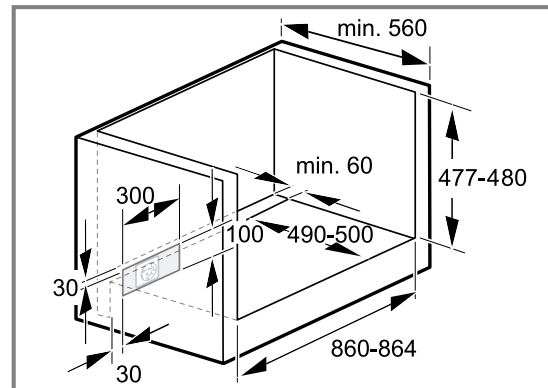
- Elektriske apparater skal alltid jordes.
- Bruk vernehansker for å unngå kuttskader. Deler som er tilgjengelige under montering, kan ha skarpe kanter.
- Mål i figurene i mm.

18.2 Maskinens mål

Her finner du målene for apparatet

**18.3 Montering under benkeplate**

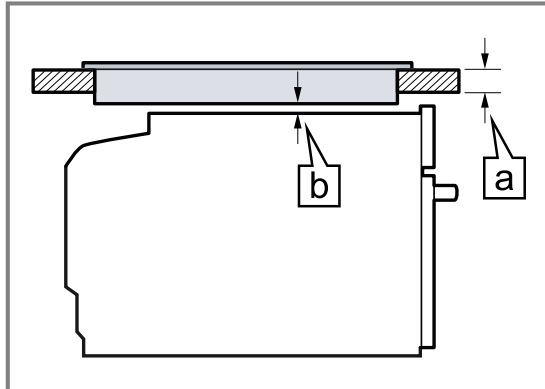
Vær obs på monteringsmålene og sikkerhetsavstandene og følg monteringsveiledningen ved montering under benkeplate.



For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en lufteåpning i mellomplaten.

18.4 Innbygging under koketopp

Hvis apparatet skal installeres under en koketopp, må minimumsdimensjonene overholdes, inkludert for en eventuell underkonstruksjon.



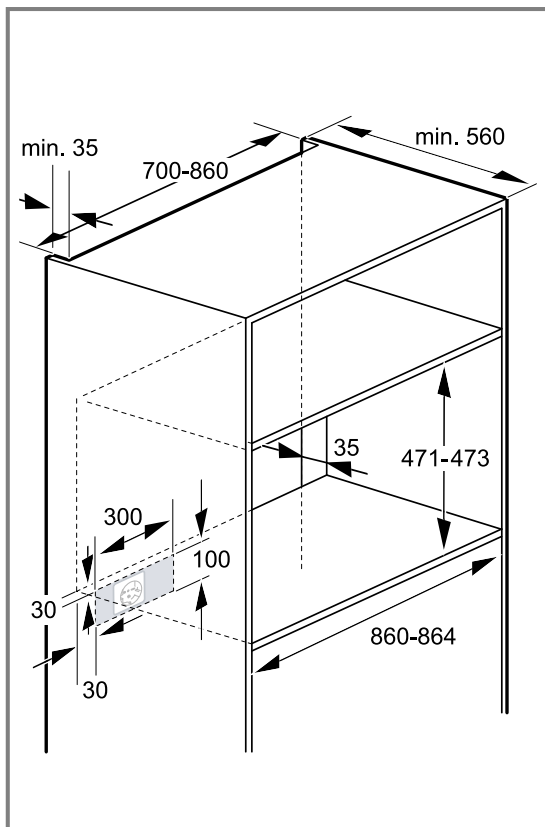
Minimum benkeplatetykkelse [a] er gitt gjennom den nødvendige minsteavstanden [b].

Type koketopp	[a] tradisjonell montering i mm	[a] planomontering i mm	[b] i mm
Induksjonstopp	49	50	5
Sonefri induksjonstopp	70	70	5
Gasstopp	39	50	5
Elektrisk koketopp	39	42	2

Fest benkeplaten på innbyggingsskapet. Følg monteringsanvisningen for koketoppen.

18.5 Montering i høyskap

Overhold innbyggingsmålene og sikkerhetsavstandene i høyskapet.



- Forsikre deg om at det er en spalte mellom mellomplaten og veggen, slik at apparatet får tilstrekkelig luft.
- Når høyskapet har en bakvegg i tillegg til elementbakveggene, må denne fjernes.
- Apparater må bygges inn slik at tilbehøret kan tas ut uten problemer.

18.6 Installasjon av to apparater oppå hverandre

Apparatet kan også installeres over et ytterligere apparat.

18.7 Elektrisk tilkobling

For å koble apparatet til strømmen på en sikker måte må du følge disse anvisningene.

- Apparatet må sikres i henhold til opplysningene på typeskiltet og lokale forskrifter.
- Apparatet er i samsvar med beskyttelsesklasse I og må bare kobles til en jordet stikkontakt.
- Apparatet må være spenningsfritt under alle monteringsarbeider.
- Monteringens må ikke gå ut over berøringsbeskyttelsen.
- Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. De skal følge forskriftene for el-installasjon.

Elektrisk tilkobling av apparat uten jordet støpsel

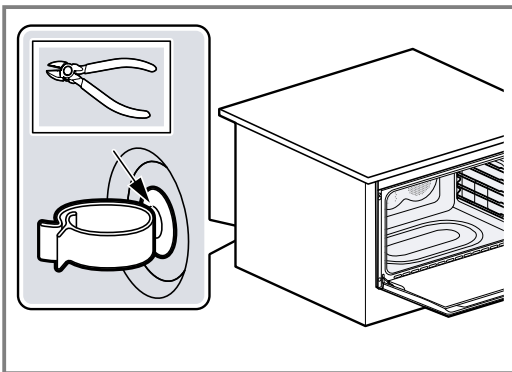
Merk: Apparatet skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

I henhold til regelverket må det være montert en allpolet skillebryter i den faste elektriske installasjonen.

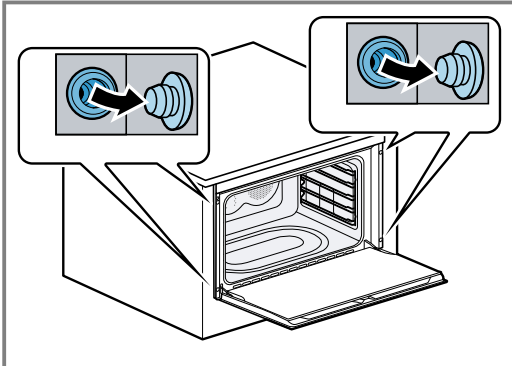
1. Identifiser fase- og nøytralleder ("nulleleder") i stikkontakten.
Apparatet kan bli ødelagt ved feiltilkobling.
2. Apparatet skal kun kobles til en nettspenning på mellom 220 og 240 V.
3. Koble til enkeltlederne i strømledningen i henhold til fargekodingen:
 - grønn-gul = jordledning ⊕
 - blå = nøytralleder ("nulleleder")
 - brun = fase (ytterleder)

18.8 Montere apparatet

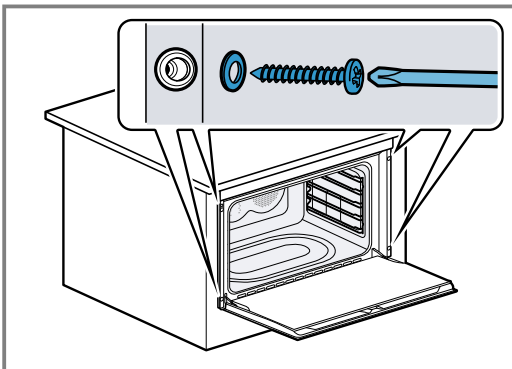
1. Skyv apparatet inn og sentrer det.
Unngå knekk og vridning av tilkoblingsledningen.
2. Ved behov kan kabelføringen fjernes med et verktøy.



3. Åpne stekeovnsdøren helt.
4. Fjern beskyttelseslokket.



5. Skru apparatet fast til kjøkkenelementet.



6. Sett på beskyttelseslokket.

Merk: Ikke tett glippen mellom benkeplaten og apparatet med ekstra lister.

18.9 Demontere apparatet

1. Koble apparatet fra spenningsforsyningen.
2. Løsne festeskruene.
3. Løft litt på apparatet og trekk det helt ut.

Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet.....	72
2	Förhindrande av saksador	74
3	Miljöskydd och sparsamhet	74
4	Lär känna.....	75
5	Tillbehör.....	77
6	Före första användningen	78
7	Användningsprincip	79
8	Tidsfunktioner	79
9	Barnspärr.....	80
10	Grundinställningar.....	80
11	Rengöring och skötsel	81
12	Ugnsstegar	84
13	Lucka	84
14	Avhjälpning av fel	85
15	Avfallshantering.....	87
16	Kundtjänst	87
17	Så här lyckas du.....	87
18	MONTERINGSANVISNING.....	90
18.1	Säker montering.....	90

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportsador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för inbyggnad. I-akta särskilda monteringsanvisningar.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Använd bara enheten:

- för att tillaga mat och dryck.

- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till max. 2000°möh.

Använd inte apparaten:

- med en extern timer eller en fjärrkontroll.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.4 Säker användning

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör", Sid. 77

WARNING! – Brandrisk!

Förvarar du brännbara föremål i ugnen, så kan de antändas.

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.
- ▶ Slå av enheten eller säkringen om det börjar ryka, håll luckan stängd så att ev. lågor kvävs.

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 och tillagning.
- ▶ Klipp till och tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form.

WARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▶ Håll småbarn under 8 år 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. Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

- ▶ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▶ Värm inte upp outspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambera eller ösa maten).
- ▶ Öppna maskinluckan försiktigt.

Utdragsskenorna blir heta vid användning av enheten.

- ▶ Låt utdragsskenorna svalna innan du rör vid dem.
- ▶ Ta bara i heta utdragsskenor med grytlappar.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

- ▶ Rör inte heta delar.
- ▶ Håll barnen borta.

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- ▶ 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.

- ▶ Rengör inte ugnsluckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

Enhet och delar du kan komma i kontakt med kan ha vassa kanter.

- ▶ Var försiktig vid hantering och rengöring.
- ▶ Använd helst skyddshandskar.

Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- ▶ Använd skyddshandskar.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

Skadad sladdisolering är farligt.

- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden. Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.
- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Använd aldrig skadad enhet.
- ▶ Ring service. → Sid. 87

⚠ VARNING! – Kvävningrisk!

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

1.5 Halogenlampa

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Ugnslamporna blir jättevarma. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av.

- ▶ Rör inte lampglaset.
- ▶ Undvik hudkontakt vid rengöring.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Om du ska byta lampa, tänk på att kontakterna i lampsockeln är spänningssatta.

- ▶ Se till så att enheten är av innan du byter lampa så att du undviker elstötar.
- ▶ Slå även av säkringen i proppskåpet.

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

OBS!

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet och permanent skada enheten. Luckan kan flyga upp och ev. falla av pga. deflagration. Luckglasen kan spricka och splittras. Undertrycket kan kraftigt deformera ugnsutrymmet inåt.

- ▶ Värm inte upp utspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambära eller ösa maten).

Vatten på ugnsbotten vid användning av enheten med temperaturer över 120°C kan ge emaljskador.

- ▶ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
- ▶ Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning. Föremål på ugnsbotten ackumulerar värme vid temperaturer över 50°C . Då stämmer inte gräddnings- och ugnsstekningstiderna och emaljen kan få skador.
- ▶ Ställ inte tillbehör och lägg inte någon slags bakplåtspapper eller folie på ugnsbotten.
- ▶ Ställ bara formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på under 50°C .

Vatten i varm ugn bildar vattenånga. Temperaturskiftningarna kan ge skador.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.
- ▶ Ställ aldrig formar med vatten på ugnsbotten.

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.

- ▶ Torka av kondensen efter varje tillagning. Låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur.

- ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
- ▶ Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
- ▶ Kläm inte fast något i luckan. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort.
- ▶ Lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor.
- ▶ Använd helst den djupa långpannan. Ugnrensning i varm ugn skadar emaljen.
- ▶ Använd aldrig ugnrensning i varm ugn!
- ▶ Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

Är ugnstätningen jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador.

- ▶ Håll tätningen ren.
- ▶ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

Använd inte luckan för att sitta på eller ställa saker på, det kan skada luckan.

- ▶ Ställ, häng eller stöd inget på ugnsluckan.
- ▶ Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.

Tillbehör kan beroende på enhetstypen repa luckan vid stängning.

- ▶ Sätt alltid in tillbehöret ända in i ugnen.

Aluminiumfolie kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.

- ▶ Aluminiumfolie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialiet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om recept eller inställningsrekommendationer anger det.

→ "Så här lyckas du", Sid. 87

- Du spar upp till 20% effekt om du inte förvärmer enheten.

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar.

- Sådana bakformar tar upp värmen bäst.

Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid användning.

- Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Tillaga flera maträtter direkt i följd eller baka av tillammans.

- Ugnen är redan varm från första baket. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka.

Slå av enheten 10 minuter före tillagningstidens slut vid längre tillagningstider.

- Maten går klart på restvärmen.

Ta ut tillbehör du inte använder ur ugnen.

- Då slipper du värma upp onödiga tillbehör.

Låt frysmaten tina före tillagning.

- Du spar in effekten som skulle gått åt att tina maten.

Notera:

Enheten drar:

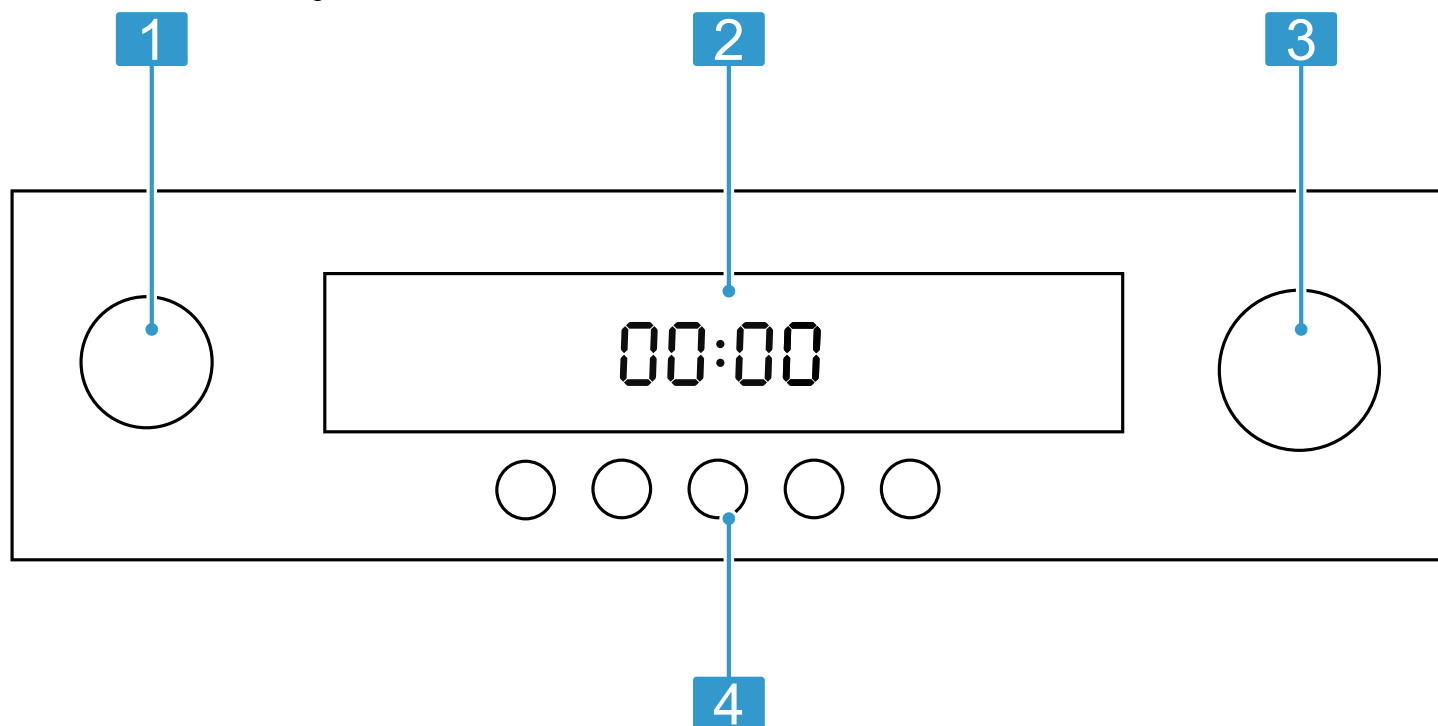
- max. 1 W i nätverksstandby med displayen på
- max. 0,5 W i nätverksstandby men med displayen av

4 Lär känna

4.1 Kontroller

Med manöverorganen ställer du in spisens alla funktioner och får information om drifttillståndet.

Notera: Allt efter apparattypen kan detaljer i figuren avvika, t.ex. beträffande färg och form.



1	Funktionsvred	Funktionsvredet ställer in ugnsfunktion eller andra funktioner. Funktionsvredet går att vrida både åt vänster och höger från nollläget.
2	Display	Displayen visar symbolerna för aktiva funktioner och tidsfunktioner.
3	Termostatvred	Termostatvredet ställer in ugnsfunktionens temperatur eller väljer inställning för andra funktioner. Termostatvredet går att vrida både åt vänster och höger. Det saknar nolläge.
4	Pekfält	Pekfälten direktinställer olika funktioner.

Knappar

Du direktväljer olika funktioner med knapparna.

Notera: Saknar knappen funktion, så ger enheten signal.

Symbol	Knapp	Kommentar
🕒	Tidsfunktioner	Ställa in timer, tillagnings- och färdigtid och ställa klockan
—	Minus	Minska inställningen
+	Plus	Öka inställningen
💡	Belysning	Slår på och av ugnsbelysningen.
» 🔥	Snabbuppvärmning	Slår på och av snabbuppvärmningen
» 🔒	Barnspärr	Slå på och av barnspärren i standbyläge

Display

Du får upp aktuella inställningsvärden eller alternativ på displayen.

Enheter lyfter fram värdet du kan ställa in. Värdet står med vit text på mörk bakgrund.

Symbol	Kommentar
»	Snabbuppvärmning
🕒	Timer
⏪	Tillagningstid
→	Färdig
🕒	Tid
88:88	Tidvisning
🔊	Uppvärmningsindikering
🔒	Barnspärr
888	Temperaturindikering

Termostatvred

Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.

Notera: 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.

Uppvärmningsfas	Betydelse
Uppvärmningskontroll	Uppvärmningskontrollen anger ugnsutrymmets temperaturökning. När alla staplar är fyllda är det optimalt att sätta in maten i ugnen. Staplarna är fyllda vid grillägen. 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.

4.2 Ugnsfunktioner och funktioner

Här förklarar vi skillnaderna mellan ugnsfunktionerna och resp. användningsområde, så att du hittar rätt ugnsfunktion till maten.

Notera: Enheten ger temperatur- eller effektlägesförslag till varje ugnsfunktion. Du kan godkänna eller ändra dem i resp. intervall.

Symbol	Ugnsfunktion eller funktion	Temperatur eller läge	Användning
🌀	3D-varmluft	50-280°C	Laga mat på 1-2 falsar. Fläktarna fördelar värmen från bakväggens ringelement jämnt i ugnen. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge.
🔥	Varmluft	50-280°C	Bakar kakor och bakverk på en fals. Fläktarna fördelar värmen från värmelementen jämnt i ugnen.
🍕	Pizzaläge	50-280°C	Tillagar färsk pizza eller djupfrysta produkter, t.ex. pommes frites och strudel. Värmelementen och fläktarna värmer snabbt upp och fördelar värmen jämnt i ugnen.
🍲	Upptining	30-60°C	Tina livsmedel, t.ex. kött, fågel, bröd och kakor. Fläkten sprider varmluften runt maten.
🔥	Undervärme	50-280°C	Fortsatt tillagning av maten Värmen kommer underifrån.
🔥	Grill, liten yta	Grillägen: 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt	Grillar små mängder, t.ex. biffar, korvar, varma smörgåsar och fiskbitar. Mittdelen på grillelementet blir varm.
🔥	Grill, stor yta	Grillägen: 1 = lågt 2 = medel 3 = kraftigt	Grillar platt grillmat, t.ex. biffar, korv och gratinerar varma smörgåsar. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
🔥	Varmluftsgrill	50-280°C	Ungnssteker 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 energieffektivitetsklassningen.
🔥	Över-/undervärme	50-280°C	Tillagar kakor, gratänger och magert kött. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.

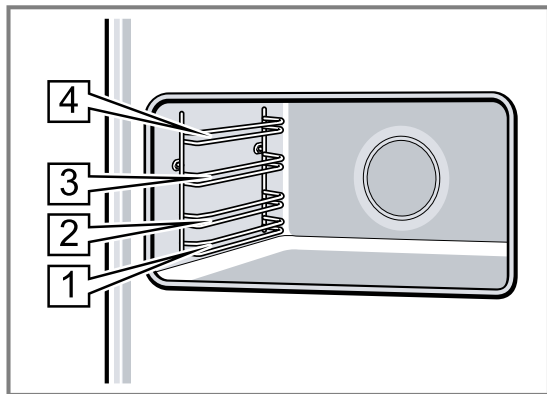
4.3 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

Falsar

Ugnen har 4 falsar.

Skjut alltid in tillbehöret tills det tar emot, så att det inte ligger emot luckglasets. Sätt in tillbehöret ordentligt i ugnen.




Självrengörande ytor

Ugnens bakvägg och sidoväggar är självrengörande. De självrengörande ugnsytorna har en porös, matt keramikbeläggning som ger en rå yta. De självrengörande ytorna tar upp och bryter ned fettstänk från ugnsstekning och grillning.

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen tänds om du öppnar luckan. Förblir luckan öppen, så slocknar belysningen av igen efter ett tag.

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

Notera: Ugnsbelysningen slocknar automatiskt efter ca 1 minut när ugnsfunktionen Anpassad över-/undervärme är på. Du kan tända ugnsbelysningen med .

Kylfläkten

Kylfläkten slår på och av, om det behövs. Den varma luften evakuerar via luckan.

OBS!

Övertäckta ventilationsöppningar överhettar enheten.

- Täck inte över ventilationsöppningarna.

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

Lucka

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

Luckan öppnar lite mindre än 90° för att inte gå emot stommen.

Kondensbildning

Här får du veta hur kondens uppstår, hur du undviker skador och minskar kondensbildningen.

Det kan bildas mycket vattenånga när du ugnstillagar livsmedel. Eftersom enheten är väldigt energieffektiv, så tränger bara lite värme ut vid användning. De stora temperaturskillnaderna mellan ugnsutrymme och enhetens yttre delar kan ge kondens på lucka, kontroller och intilliggande stomfronter. Kondensbildning är ett normalt, fysiskt fenomen.

Torka av kondensvattnet för att undvika skador. Torka upp ansamlad kondensvatten i dropprännan med svamp. Rinner dropprännan över kan det skada stommen. Låt enheten torka ur med öppen lucka.

Du minskar kondensbildningen genom att förvärma enheten.

5 Tillbehör

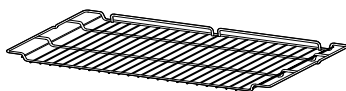
Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

Notera: Om ett tillbehör blir hett kan det deformeras. Deformationen påverkar inte funktionen. När tillbehöret svalnar försvinner deformationen.

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör

Galler



Användning

- Form
- Kakformar
- Kött, t.ex. stekar eller grillbitar
- Djupfrost mat

Långpanna



- mjuka kakor
- Bakverk
- Djupfrost mat
- stora stekar

Tips! Långpannan går att använda som fettuppsamling vid grillning direkt på gallret.

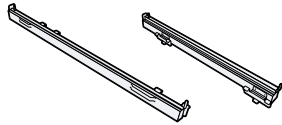
Bakplåt



- Småkakor
- Små bakverk

Tillbehör

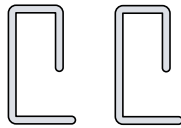
Utdragsskensats



Användning

Utdragsskenor gör så att det går att dra ut tillbehör längre.

Låsstift



Spärrar gångjärnen.

Notera: Släng inte låsstiften. Förvara låsstiften på säkert ställe. Låsstiften krävs för att haka av luckan från enheten eller rengöra luckglasen.

5.1 Extratillbehör

Extratillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din enhet i våra broschyrer eller på Internet. siemens-home.bsh-group.com Tillbehören är enhetsspecifika. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer. Du hittar tillgängliga tillbehör till din enhet i onlineshopen eller hos service.

Övriga tillbehör	Användning
Galler	<ul style="list-style-type: none"> Form Kakformar Kött, t.ex. stekar eller grillbitar Djupfrys mat
Bakplåt	<ul style="list-style-type: none"> Småkakor Små bakverk
Långpanna	<ul style="list-style-type: none"> mjuka kakor Bakverk Djupfrys mat stora stekar
Utdragsskensats	Teleskopskensats för en fals

5.2 Snäpplägen

Snäpplägena ser till så att tillbehöret inte tippas när du drar ut det.

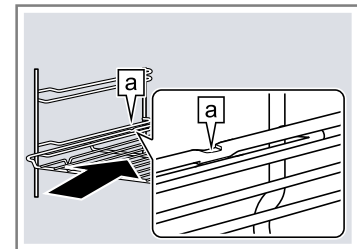
Tillbehöret går att dra ut ungefär halvvägs innan det snäpper fast. Skjut in tillbehöret ordentligt i ugnsutrymmet så att tippskyddet fungerar.

5.3 Sätta in tillbehör i ugnen

- Vrid tillbehöret så att skåran [a] är bakåt och pekar nedåt.
- Sätt in tillbehöret mellan falsens båda styrningar.

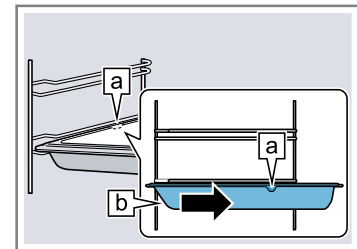
Galler

Den öppna sidan ska vara mot luckan med försänkningen nedåt.



Plåt, t.ex. långpanna eller bakplåt

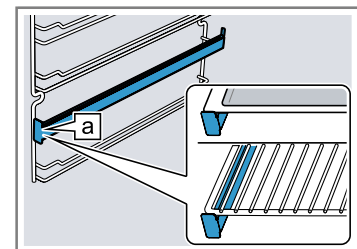
Tillbehörets [b] avfasade sida ska vara mot luckan.



- Dra ut utdragsskenorna för att lägga på tillbehör på falsar med utdragsskenor.

Galler eller plåt

Lägg på tillbehöret så att tillbehörens kant hamnar bakom fliken [a] på utdragsskenan.



Notera: Utdragsskenorna snäpper fast när de är helt utdragna. Skjut in utdragsskenorna igen i ugnsutrymmet med lite tryck.

- Skjut in tillbehöret ordentligt så att det inte går emot luckan.

Notera: Ta ut tillbehör som inte behövs ur ugnen.

6 Före första användningen

Gör inställningarna för den första idrifttagningen. Rengör apparaten och tillbehören.

6.1 Ställa klockan

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

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

Notera: Tiden blir sparad automatiskt när inställningstiden går ut.

6.2 Rengöra enheten före första användningen

Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten för första gången.

1. Ta ut tillbehör och ugnsstegar ur ugnsutrymmet. → Sid. 84
2. Ta bort alla förpackningsrester som t.ex. frigolitbitar ur ugnen.
3. Vissa delar är täckta med repskyddsfolie. Ta bort repskyddsfolien.
4. Rengör enheten utvändigt med en mjuk, fuktad trasa.

5. Rengör ugnsutrymmet med varmt vatten och diskmedel.
6. Värm upp enheten tom och stängd för att få bort lukten av ny ugn.
7. Vrid funktionsvredet till ☐.
8. Ställ in maxtemperatur.
Det kan knastra i ugnsutrymmet vid första uppvärmningen av enheten.
9. Vädra köket medan enheten värmer upp.
10. Slå av enheten efter 1 timme.
11. Låt enheten svalna.
12. Rengör de glatta ugnsyrtorna med varmt vatten och diskmedel när ugnen svalnat.
13. Sätt i ugnsstegarna. → Sid. 84
14. Rengör luckglasen, om det behövs. → Sid. 84

6.3 Rengöra tillbehören

- ▶ Rengör tillbehöret ordentligt med varmt vatten, diskmedel och mjuk disktrasa.

7 Användningsprincip

7.1 Slå på enheten

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.
 - ✓ Varje funktion har en förinställd temperatur eller ett förinställt grilläge.
2. Välj temperatur eller grilläge med termostatvredet.
 - ✓ Enheten värmer upp.

Notera: Temperaturövervakningen indikerar aktuell uppvärmningsstatus.

7.2 Ändra ugnsfunktion och temperatur

1. Ändra ugnsfunktion med funktionsvredet.
2. Ändra temperatur eller grilläge med termostatvredet.

7.3 Slå av enheten

- ▶ Vrid funktionsvredet till neutralläge.

7.4 Slå på snabbuppvärmningen

- ▶ Tryck på »|||↻ för snabbuppvärmning av ugnen.

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

7.5 Automatisk avstängning

Enheten har automatisk avstängning. Enheten slår av automatiskt efter 13 timmar.

8 Tidsfunktioner

8.1 Översikt över tidsfunktionerna

Här hittar du en översikt över tidsfunktionerna.

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

8.2 Ställa timern

Timern har ingen inverkan på ugnens funktion.

Notera: Timertiden går att ställa in 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 .
- ✓ tänds.
- Ställ in den tillagningstid du vill ha med $+$ och $-$.
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut.

Anmärkningar

- Ändra återstående tid genom att trycka på och ändra med $+$ och $-$.
- Nollställ återstående timertid för att avbryta timern.

Slå av ljudsignalen

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

Notera: Ljudsignalen slår av automatiskt efter ett tag.

8.3 Ställa klockan

Det går att ställa om klockan, t.ex. från sommar- till vintertid, om det behövs.

Krav: Enheten är av.

- Tryck på tills tänds.
- Ställ klockan med $+$ och $-$.

8.4 Ställa in tillagningstid

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 ugnsfunktion och temperatur.
- ✓ Enheten går igång.
- Tryck två gånger på .
- Ställ in tillagningstiden med $+$ och $-$.
Tiden går att ställa in från 30 sekunder till 13 timmar. Det går att ställa in tillagningstiden i minutsteg upp till en timme, sedan i 5-minutsteg.
- ✓ tänds.

Slå av funktionen

Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen.

- Tryck på någon av knapparna eller öppna luckan för att slå av ljudsignalen.
Ljudsignalen slår av automatiskt efter ett tag.
- Vrid funktionsvredet till neutralläge.

8.5 Ställ in färdigtiden

Funktionen går igång senare vid den tidpunkt du valt.

- Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
- ✓ Enheten går igång.
- Tryck två gånger på .
- Ställ in tillagningstiden med $+$ och $-$.
Tiden går att ställa in från 30 sekunder till 13 timmar. Det går att ställa in tillagningstiden i minutsteg upp till en timme, sedan i 5-minutsteg.
- ✓ tänds.
- Tryck på .
- Ställ in färdigtiden med $+$ eller $-$.
Vid första knapptrycket får du upp ett displayförslag. Tidsförslaget utgår från aktuell tid och tillagningstiden.
- ✓ tänds.
- Du får upp färdigtiden på displayen. Enheten slår om till standbyläge.

Slå av funktionen

Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen.

- Tryck på någon av knapparna eller öppna luckan för att slå av ljudsignalen.
Ljudsignalen slår av automatiskt efter ett tag.
- Vrid funktionsvredet till neutralläge.

9 Barnspärr

Säkra enheten så att barn inte kan slå på enheten eller ändra inställningar av misstag.

Ansluter du en håll till ugnen, så är hållen inte spärrad.

9.1 Slå på barnspärren

Krav: Enheten är av.

- ▶ Tryck ca 4 sekunder på .
- ✓ Du får upp indikeringen på displayen.

9.2 Slå av barnspärren

- ▶ Tryck ca 4 sekunder på .
- ✓ slocknar på displayen.

10 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

10.1 Översikt över grundinställningarna

Här finns en översikt över grundinställningar och fabriksinställningar. Grundinställningarna beror på apparatens utrustning.

Indikering	Grundinställning	Val
c01	Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut	1 = ca 10 sekunder 2 = ca 30 sekunder ¹ 3 = ca 2 minuter
c02	Väntetid tills inställningen sparas	1 = ca 3 sekunder ¹ 2 = ca 6 sekunder 3 = ca 10 sekunder
c03	Knappljud vid knapptryckning	0 = av 1 = på ¹
c04	Displayljusstyrka	1 = mörk 2 = medel ¹ 3 = ljus
c05	Klockan	0 = dölj klockan 1 = visa klockan ¹
c06	Ugnsbelysning på vid användning	0 = nej 1 = ja ¹
c07	Kylfläkteftergång	1 = kort ¹ 2 = medel 3 = lång 4 = extralång
c08	Återställa alla värden till fabriksinställningarna	0 = nej ¹ 1 = ja
c09	Slå på demoläge. Demoläget är till för produktföreläsningar. Enheten värmer inte upp i demoläge. Demoläget går bara att slå på de första 5 minuterna efter elanslutning.	0 = nej ¹ 1 = ja

¹ Fabriksinställning

10.2 Ändra grundinställningar

Krav: Funktionsvredet är i nolläge.

- Tryck ca 4 sekunder på ☺.
- ✓ Du får upp första grundinställningen på displayen, t.ex. c01 1.
- Vrid termostatvredet för att ändra inställning.
- Tryck på + för att hoppa till nästa grundinställning.
- Tryck på ☺ i ca 4 sekunder för att bekräfta inställningen.

Tips! Du kan ändra grundinställningarna igen när som helst.

Anmärkningar

- Demoläget går bara att slå på de första 5 minuterna efter elanslutning.

- Ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

10.3 Ställa in energisparläge

Du kan spara effekt genom att sänka displayljusstyrkan.

- Displayljusstyrkan ställer du in i grundinställningarna c04.

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

11 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

11.1 Rengöringsmedel

Använd inte olämpliga rengöringsmedel, så skadar du inte enhetens olika ytor.

⚠ VARNING! – Risk för elstöt!

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel skadar enhetens ytor.

- Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel.
- Använd inte starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.
- Använd inte specialmedel för varmarengöring.
- Använd bara fönsterputs, glasskrapa eller rengöringsmedel för rostfritt på resp. del om rengöringsanvisningen rekommenderar det.

Ugnsrengöring i varm ugn skadar emaljen.

- Använd aldrig ugnsrengöring i varm ugn!
- Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

Salt i nya disktrasor kan skada ytorna.

- ▶ Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

11.2 Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

Enhetens utsida

Följ enhetens rengöringsanvisning.

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Rostfri front	<ul style="list-style-type: none"> ■ Varmt vatten och diskmedel ■ Specialmedel för varma, rostfria ytor 	Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt på rostfria ytor för att undvika korrosion. Lägg på medlet för rostfritt mycket tunt.
Kontroller	Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Luckglas	Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa eller rostfri skurboll.
Luckhandtag	Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta genast bort avkalkningsmedel från luckhandtaget, så slipper du fläckar som inte går bort.

Enhetens insida

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Emaljytor	<ul style="list-style-type: none"> ■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ättikslösning ■ Ugnsrengöring 	Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Blöt upp fastbrända matrester med fuktad disktrasa med vatten och diskmedel. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll eller ugnsrengöring. Lämna ugnen öppen efter rengöring, så att den torkar. Notera: Livsmedelsrester kan ge vita beläggningar. Beläggningarna är inte hälsofarliga och påverkar inte enhetens funktion. Du får bort beläggningarna med citronsyra.
Självrengörande ytor		Följ anvisningarna till ugnsytorna vid tabellen. → "Rengöra självrengörande ytor", Sid. 83
Ugnsbelysningens lampglas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Varmt vatten och diskmedel ■ Ugnsrengöring 	Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring.
Luckglas	Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa eller rostfri skurboll. Tips! Rengör helst luckglaset tillsammans med ugnsutrymmet. → "Rengöra ugnsutrymmet", Sid. 83
Lucktätning	Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa. Ta inte av och skrubba inte tätningen.
Rostfritt luckskydd	Rengöringsmedel för rostfritt	Följ tillverkarens anvisningar. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Använd inte specialmedel för rostfritt. Tips! Ta helst av luckskyddet.
Plastluckskydd	Varmt vatten och diskmedel	Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Använd inte specialmedel för rostfritt. Tips! Ta helst av luckskyddet.
Ugnsstegar	Varmt vatten och diskmedel	Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Utdragsskenor	Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa eller borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem hopskjutna. Maskindiska inte.
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel	Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste. Använd rostfri skurboll om tillbehöret är jättesmutsigt. Tips! Emaljerade tillbehör går att maskindiska.

Anmärkningar

- Det kan uppstå mindre missfärgningar på fronten beroende på de olika materialen, t.ex. glas, plast eller metall.
- Skuggorna på luckglaset som ser ut som vatten-spår är reflektioner från ugnsbelysningen.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelser. Färgavvikelser är helt normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet, så de kan vara råa. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

11.3 Rengöra enheten

Rengör enheten enligt anvisningarna så att de olika delarna och ytorna inte blir skadade pga. felaktig rengöring eller olämpliga rengöringsmedel.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

⚠ VARNING! – Brandrisk!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

- ▶ Ta bort grovsmutts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Krav: Följ rengöringsmedlens anvisningar.

→ "Rengöringsmedel", Sid. 81

1. Rengör enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
Det går att använda andra rengöringsmedel på vissa ytor.

→ "Lämpliga rengöringsmedel", Sid. 82

2. Torka torrt med mjuk trasa.

Tips!

- Rengör du ugnsutrymmet efter varje användning så bränner smutsen inte fast.
- Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt.

Notera: Använd långpannan när du gräddar väldigt kladdiga kakor.


Tips! Använd lämplig form vid ugnstekning, t.ex. en stekgryta, så håller du ugnen ren.

11.4 Rengöra ugnsutrymmet**⚠ VARNING! – Risk för brännskador!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

Krav: Ugnen har svalnat helt.

1. Häll 4 dl vatten mitt på ugnsbotten.
Använd inte destillerat vatten.
2. Ställ in  med funktionsvredet.
3. Ställ termostatvredet på 50°C.
4. Kontrollera så att kondensvattnet i dropprännan under luckan inte rinner över vid rengöring.
– Svampa upp, om det behövs.
5. Slå av enheten efter 18 minuter.
6. Låt enheten svalna.

7. Rengör ugnsutrymmet med trasa.

11.5 Rengöra självrengörande ytor

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

Krav: Ugnen har svalnat.

- ▶ Ta bort bruna eller vita rester med vatten och mjuk svamp.

Notera: De självrengörande ytorna kan bli fläckiga. Socker- och proteinrester i livsmedel bryts inte ned utan fastnar på ytorna. Röda fläckar är salta livsmedelsrester, inte rost. Fläckarna är inte hälsofarliga. Fläckarna påverkar inte de självrengörande ytornas rengöringsförmåga negativt.

11.6 Byta ugnslampa

Byt ugnslampa om ugnsbelysningen inte fungerar.

Notera: Värmebeständiga 230 V-halogenlampor, 40 W, G9-fattning hittar du hos service eller återförsäljarna. Använd bara sådana lampor. Ta bara i nya halogenlampor med ren, torr trasa. Då håller lampan längre.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

⚠ VARNING! – Risk för elstöt!

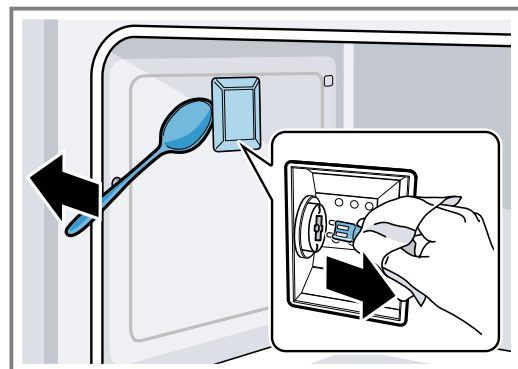
Om du ska byta lampa, tänk på att kontaktorna i lampsockeln är spänningssatta.

- ▶ Se till så att enheten är av innan du byter lampa så att du undviker elstöt.
- ▶ Dra även ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet.

Krav

- Säkringen är av.
- Ugnen har svalnat.
- Den nya halogenlampan finns tillhands.

1. Öppna ugnsluckan.
2. Lägg en kökshandduk i ugnen för att undvika skador.
3. Ta ut tillbehör och ugnsstegar ur ugnsutrymmet.
→ Sid. 84
4. Ta loss lampglaset.
Är det är jobbigt att få bort lampglaset förhand kan du använda en sked.
5. Ta ur ugnslampan.



6. Byt ugnslampan mot en av samma lamptyp.

7. Sätt på lampglaset till ugnsbelysningen igen.
8. Sätt i ugnstegarna. → Sid. 84
9. Ta bort kökshandduken igen.

10. Sätt i säkringen igen.
11. Kontrollera om ugnsbelysningen fungerar.

12 Ugnstegar

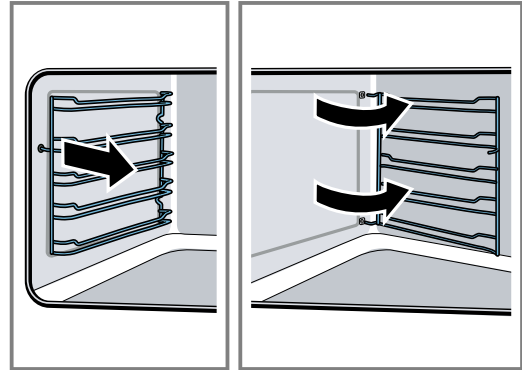
Det går att ta ur ugnstegarna för ordentlig rengöring av ugnstegar och ugn eller byte av ugnstegar.

12.1 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 ugnstegen ur ugnen.

12.2 Sätta i ugnstegarna

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

13 Lucka

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

Notera: Luckan öppnar lite mindre än 90° för att inte gå emot stommen.

13.1 Ta ur luckglasen

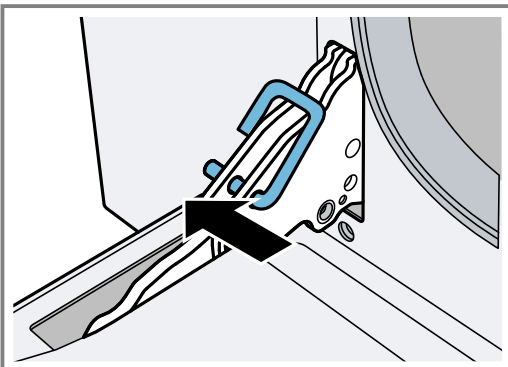
Det går att ta bort luckglasen så du kommer åt att rengöra bättre.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka.

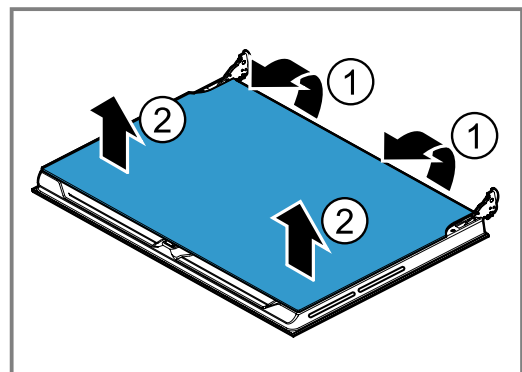
- ▶ Rengör inte ugnsluckglasets med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

1. Öppna luckan helt.
2. Spärra gångjärnen till vänster och höger med låsstiften.



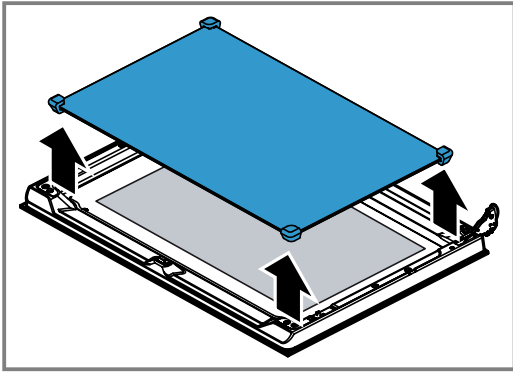
Låsstiften ska sitta ordentligt i gångjärnshålen.

3. Lyft underdelen av innerglaset med båda händerna tills fäststiften lossar ur fästet. ①
4. **OBS!**
När du lyfter innerglaset kan mellanglasets fastna i innerglaset.
▶ Se till så att mellanglasets inte faller ned.
Lyft försiktigt innerglaset överdel tills fäststiften lossar ur fästet. ②



5. Ta ur innerglaset och lägg det försiktigt på jämn yta.

6. Ta ur mellanglas och fästen.



Mellanglasets är inte fäst med låsstift, utan med gummilager.

7. Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

13.2 Sätta i luckglasen

- Sätt i mellanglasets.
Se till så att mellanglasets sitter som det ska.
 - ✓ Fästen ska ligga plant på ytterglaset.
 - ✓ Mellanglasets sitter rätt om det går att läsa Low-E-symbolen.
- Sätt i innerglaset.
Se till så att alla fyra fäststiften snäpper fast i sina fästen.
- Ta bort låsstiften och stäng ugnsluckan.

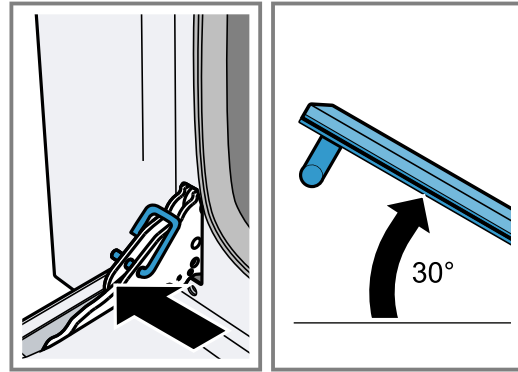
Notera: Släng inte låsstiften. Förvara låsstiften på säkert ställe. Låsstiften krävs för att haka av luckan från enheten eller rengöra luckglasen. Saknar du låsstift, beställ hos service.

13.3 Haka av luckan

Det går att haka av en jättesmutsig ugnslucka för att komma åt och rengöra den bättre.

- Öppna luckan helt.
- Spärra gångjärnen till vänster och höger med låsstiften.
Låsstiften ska sitta ordentligt i gångjärnshålen.

3. Ta tag i luckan med båda händerna och stäng den ca 30°.



Stäng inte luckan helt. Gångjärnen kan bli böjda och orsaka skador på emaljen.

4. Lyft luckan lite och dra ut den.

13.4 Hänga på luckan

⚠ **WARNING! – Risk för personskador!**

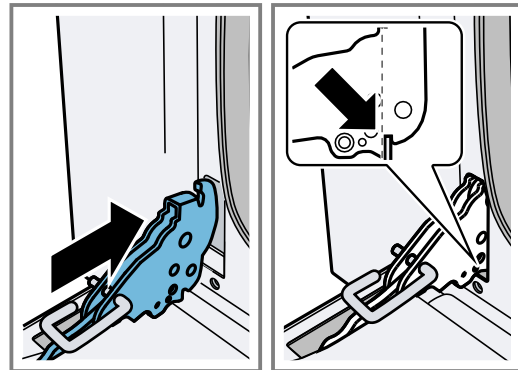
Gångjärnen kan slå igen med stor kraft om de inte är ordentligt säkrade.

- ▶ Ta inte i gångjärnet om det slår igen vid avhakning eller påhängning av luckan.
- ▶ Ring service.

Felmonterade luckglas och luckor är farliga.

- ▶ Se till så att alla luckglas och luckor sitter som de ska innan du använder enheten igen.

- Ta tag i lucksidorna med båda händerna.
- Sätt i gångjärnen i urtagen på enheten.



Skåran under gångjärnen ska snäppa fast i enhetens ram.

- Sänk ned luckan.
- Ta ur låsstiften.

Notera: Släng inte låsstiften. Förvara låsstiften på säkert ställe. Låsstiften krävs för att haka av luckan från enheten eller rengöra luckglasen. Saknar du låsstift, beställ hos service.

14 Avhjälning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

⚠ **WARNING! – Risk för personskador!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
→ "Kundtjänst", Sid. 87

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

14.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i. ▶ Anslut apparaten till elnätet. Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. Säkringen har gått i proppskåpet. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.
Enheten går inte att slå på.	Ugnsluckan är inte helt stängd. ▶ Stäng ugnsluckan. Enheten är inte av. ▶ Slå av och på enheten igen.
12:00 blinkar på displayen.	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Ställ klockan. → "Före första användningen", Sid. 78
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Ugnsfunktionen "Anpassad över-/undervärme" är på. ▶ Ugnsbelysningen är av när ugnsfunktionen är på. Trasig ugnslampa. ▶ Byt ugnslampa. → "Byta ugnslampa", Sid. 83
Ugnsrätter bränns snabbt.	Trasig termostat. ▶ Ring → "Kundtjänst", Sid. 87.
Immiga luckglas.	Helt normalt, beror på befintliga temperaturskillnader. ▶ Värm upp enheten till 100°C och slå av den efter 5 minuter.
Enheten går inte att använda trots att den är på. ☹ lyser på displayen.	Barnspärren är på. ▶ Slå av barnspärren. → "Slå av barnspärren", Sid. 80
Displayen är fryst eller reagerar inte.	Barnspärren är på. ▶ Slå av barnspärren. → "Slå av barnspärren", Sid. 80 Funktionsfel 1. Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. 2. Slå på säkringen igen efter ca 10 sekunder. 3. Ring service om du får funktionsfelet igen.
Luckglasen känns varmare än innan de togs ur för rengöring.	Luckglasen är felisatta. ▶ Kontrollera om luckglasen är rätt isatta. → "Sätta i luckglasen", Sid. 85
Kylfläkten fortsätter att gå efter användningen.	Inget fel. Kylfläkten fortsätter att gå tills vald temperatur i grundinställningarna är uppnådd. → "Grundinställningar", Sid. 80

Fel	Orsak och felsökning
Kondens eller drop- pande kondensvatten på luckan.	Ugnsluckan stänger inte ordentligt. ▶ Kontrollera om ugnsluckan är rätt installerad och stänger ordentligt. → "Lucka", Sid. 84
	Smutsig tätning. 1. Kontrollera om tätningen är smutsig, skadad eller sitter fel. 2. Rengör eller byt tätningen och se till så att den sitter rätt.
	Normal kondensbildning. → "Kondensbildning", Sid. 77
Det kommer upp en E-indikering på dis- playen.	Funktionsfel ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge. Försvinner inte felmeddelandet, kontakta service.

15 Avfallshantering

15.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

- ▶ Omhänderta enheten miljövänligt.
Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



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.

16 Kundtjänst

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

Notera: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

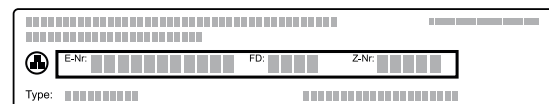
När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats. Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G.

16.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka.



Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

17 Så här lyckas du

Här hittar du tips om formar och matlagning.

17.1 Gör helst så här

OBS!

Syrliga livsmedel kan skada gallret.

- ▶ Lägg inte syrliga livsmedel som t.ex. frukt eller syrligt marinerad grillmat på gallret.

Notera: Anvisning för nickelallergiker

I sällsynta fall kan spår av nickel överföras till livsmedel.

1. Ta ut formar du inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.

2. Välj den mat du vill ha i inställningsrekommendationerna.
3. Lägg maten i lämplig form.
Använd medföljande tillbehör.
4. Förvärm bara enheten om recept eller inställningsrekommendationer anger det. Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvärmningen.
5. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.
Ställ in den kortare tillagningstiden först. Förläng tillagningstiden, om det behövs.
6. Håll luckan stängd vid tillagning.

17.2 Baktips


























Här har vi sammanställt tips för att du ska få bra bakresultat.

Anliggning	Tips
Kakan ska jäsa jämnt.	<ul style="list-style-type: none"> Smörj bara botten på springformen. Lossa kakan försiktigt med kniv från formen efter gräddningen
Små bakverk ska inte fastna i varandra vid gräddningen.	Ge varje bakverk 2 cm runt om. Då finns det tillräcklig plats för bakverken att jäsa och bli gräddade runt om.

Anliggning	Tips
Kontrollera om kakan är färdigbakt.	Stick in en tandpetare i kakans tjockaste del. Om ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.
Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp något liknande bakverk i baktabellen.
Använd bakformar av silikon, glas, plast och keramik.	<ul style="list-style-type: none"> Formen måste vara eldfast och tåla 250°C. Kakorna blir inte så bruna i de här formarna.

17.3 Maträttstabell

Här hittar du en översikt över maträtterna.

Mat	Vikt i kg	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grilläge	Tillagningstid i min
Lasagne	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Gratinerad pasta	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Kalvstek	2	2		180 – 190 ¹	90 – 100
Kotlettrad	1,5 – 2	2		190 – 200 ¹	90 – 100
Kotlettrad	2	2		200 ²	125
Grillkorv	1,5	3		280 ¹	1:a sidan: 10 2:a sidan: 7
Nötstek	1	2		200 ¹	45 – 55
Kaninstek	1,5	2		180 – 190 ¹	70 – 80
Kalkonbröst	2	2		180 – 190 ¹	110 – 120
Fläskkarré	2 – 3	2		180 – 190 ¹	170 – 180
Stekkyckling	1,2	2		190 – 200 ¹	65 – 70
Fläskkotletter	1,5	3		280 ¹	1:a sidan: 15 2:a sidan: 5
Spareribs	1,5	3		280 ¹	1:a sidan: 15 2:a sidan: 10
Fläsk	0,7	4		3 ¹	1:a sidan: 10 2:a sidan: 8
Fläskfilé	1,5	3		280 ¹	1:a sidan: 12 2:a sidan: 5
Oxfile	1	4		3 ¹	1:a sidan: 7 2:a sidan: 4
Regnbågsöring	0,7 – 1,2	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Marulk	0,7 – 1,5	2		160 ¹	60 – 65
Piggvar	1,5	2		160 ¹	45 – 50
Pizza	1 – 1,5	2		280 ¹	10 – 12
Bröd	1	2		180 – 190 ¹	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 ¹	20 – 25
Ty. Gugelhupf	1	2		160 ¹	55 – 60
Fruktkaka	1	2		160 ¹	35 – 40
Cheesecake	1	2		160 – 170 ¹	45 – 55

¹ Förvärm spisen.

² Förvärm inte spisen.

Mat	Vikt i kg	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C/grillage	Tillagningstid i min
Mördegskakor	1	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Mördegskakor	1	2		170 ²	65
Paradiskaka	1,2	2		160 ¹	55 – 60
Petit-chouxer	0,7 – 1,2	2		180 ¹	55 – 60
Biskvikakor	1	2		150 – 160 ¹	55 – 60
Risgrynsgröt	1	2		160 ¹	55 – 60
Brioche	1 – 1,2	2		160 ¹	30 – 35

¹ Förvärm spisen.

² Förvärm inte spisen.

17.4 Baktips för nästa gång

Här hittar du tips för om bakningen inte går som den ska.

Problem	Tips
Kakan sjunker ihop.	<ul style="list-style-type: none"> Följ angivna ingredienser och receptanvisningar. Använd mindre vätska. Eller: Sänk baktemperaturen 10°C och förläng baktiden.
Kakan är för torr.	Höj baktemperaturen 10°C. och korta baktiden.
Kakan är för ljust gräddad.	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera fals och tillbehör. Höj baktemperaturen 10°C. Eller: Förläng baktiden.
Kakan är för mörkt gräddad.	Sänk baktemperaturen och förläng baktiden.
Kakan är för ljus upptill men för mörk nedtill.	Sätt in kakan en fals högre.
Kakan är för mörk upptill men för ljus nedtill.	<ul style="list-style-type: none"> Sätt in kakan en fals lägre. Sänk baktemperaturen och förläng baktiden
Bakverket är ojämnt gräddat.	<ul style="list-style-type: none"> Sänk baktemperaturen. Klipp till bakplåtspapret så att det passar. Centrera bakformen. Forma små bakverk i samma storlek och tjocklek.

Problem	Tips
Kakan är klar på ytan, men inte genomgräddad.	<ul style="list-style-type: none"> Sänk baktemperaturen och förläng baktiden. Tillsätt mindre vätska. Kaka med saftig fyllning: Förgrädda botten. Ströa botten med mandel eller ströbröd. Lägg garneringen på botten.
Kakan lossar inte när du stjälpur den.	<ul style="list-style-type: none"> Låt kakan svalna 5 - 10 minuter efter gräddningen. Lossa kakkanten försiktigt med kniv. Stjälp upp kakan igen och täck bakformen med en blöt, kall handduk. Smöra och ströa bakformen vid nästa gräddning.

17.5 Ugnsstekningstips för nästa gång

Här finns tips om du inte lyckas första gången med ugnsstekningen.

Anliggning	Tips
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.	<ul style="list-style-type: none"> Välj lägre temperatur. Korta tillagningstiden.
Steken är för torr.	<ul style="list-style-type: none"> Välj lägre temperatur. Korta tillagningstiden.
Steken är inte tillräckligt knaprig.	<ul style="list-style-type: none"> Höj temperaturen. Eller: Slå på grillen ett tag i slutet av stektiden.
Stekskyn är bränd.	<ul style="list-style-type: none"> Välj mindre form. Tillsätt mer vätska vid ugnsstekningen.
Stekskyn är för ljus och urvattnad.	<ul style="list-style-type: none"> Välj större form så att mer vätska förångas. Tillsätt mindre vätska vid ugnsstekningen.

Anliggning	Tips
Kötter bränner vid när du bräserar.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontrollera om stekgryta och lock passar ihop och sluter tätt. ▪ Sänk temperaturen. ▪ Tillsätt mer vätska vid ugnbräseringen.

Anliggning	Tips
Steken är inte klar.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Skär upp steken. ▪ Tillaga såsen i stekgrytan. ▪ Lägg stekskivorna i såsen. ▪ Låt stekskivorna gå klart med mikron.

17.6 Provrätter

Översikterna är framtagna för provningsinstituten för att underlätta provning av enheten enligt EN 60350-1.

Gräddning

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

¹ Förvärm spisen.

Grillning

Sätt även in långpannan. Långpannan fångar upp vätska och håller ugnsutrymmet rent.

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

¹ Förvärm spisen.

18 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



18.1 Säker montering

Läs anvisningarna innan du monterar enheten.

WARNING! – Brandrisk!

Det är farligt att använda förlängningsnätkablar och ej godkända adaptrar.

► Använd inte grenuttag.

- ▶ Använd bara certifierad förlängningssladd med min. tvärsnittsarea om 1,5 mm² som uppfyller gällande nationella säkerhetskrav.
- ▶ Om nätanslutningskabeln är för kort och ingen längre nätanslutningskabel finns tillgänglig måste du kontakta en behörig elektriker för att anpassa byggnadens elinstallation.
- ▶ Använd enbart adaptrar och nätanslutningskablar som är godkända av tillverkaren.

OBS!

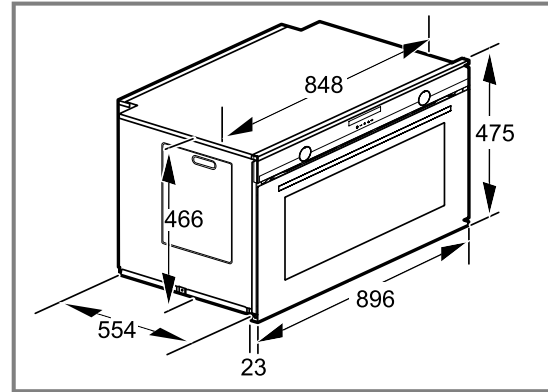
Bär du enheten i luckhandtaget så kan det gå av. Luckhandtaget klarar inte att bära enhetens vikt.

- ▶ Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.
- Säker användning kräver fackmässig inbyggnad enligt monteringsanvisningen. Installören ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig inbyggnad.
- Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontering.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 90°C, intilliggande stomfronter upp till 70°C.
- Montera inte enheten bakom dekorpanel eller stomlucka. Risk för överhettning.
- Gör urtagen i stommarna innan du sätter i enheten. Ta bort spånen! De kan påverka elkomponenternas funktion.
- Kopplingsdosan måste sitta utanför inbyggnadsrummet.

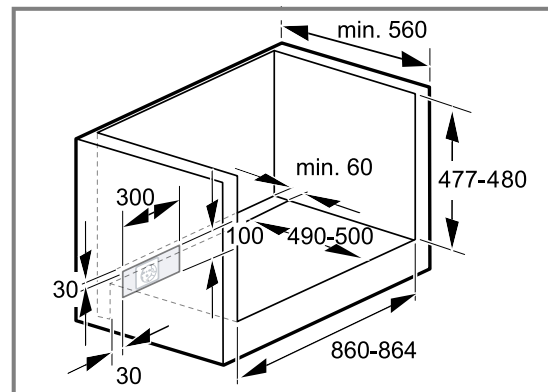
- Jorda alltid elenheter.
- Använd skyddshandskar, så undviker du skärskador. Du kommer åt delar vid montering som kan ha vassa kanter.
- Alla bildmått är i mm.

18.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått

**18.3 Inbyggnad under bänkskiva**

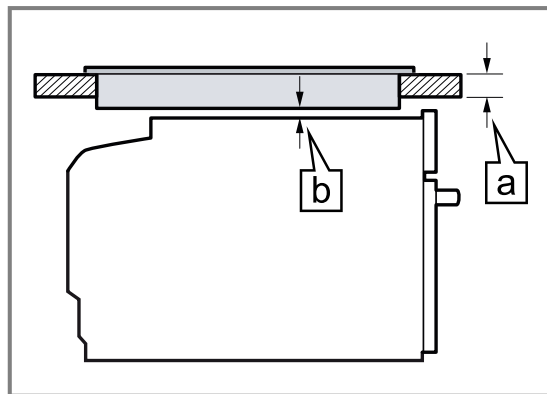
Följ inbyggnadsmått och säkerhetsavstånd vid montering under bänkskiva.



Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.

18.4 Inbyggnad under häll

Inbyggnad under häll kräver att du håller minimimåtten inkl. ev. stomme.



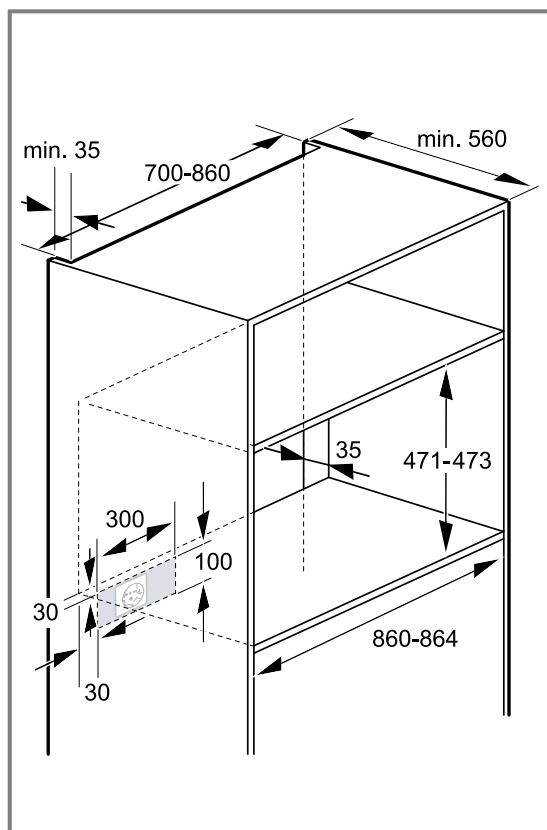
Nödvändigt minimiavstånd \boxed{a} ger min. bänkskivtjocklek \boxed{a} .

Hälltyp	\boxed{a} ovanpåliggande i mm	\boxed{a} infällning i mm	\boxed{b} i mm
Induktionshäll	49	50	5
Heltäckande induktionshäll	70	70	5
Gashäll	39	50	5
Elhäll	39	42	2

Fäst bänkskivan på stommen. Följ hällens monteringsanvisning.

18.5 Inbyggnad i högskåp

Häll inbyggnadsmått och säkerhetsavstånd i högskåpet.



- Se till så att hyllplanet ger enheten en ventilations-spalt mot vägg.

- Finns det förutom elementbaksidorna även rygg på högskåpet, så måste du ta bort den.
- Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

18.6 Höjdinbyggnad av två enheter

Enheter går även att montera över annan enhet.

18.7 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

- Avsäkra enligt angiven effekt på typskylten och lokala föreskrifter.
- Enheter har skyddsklass I och ska ha jordad elanslutning.
- Enheter ska vara spänningslösa vid all slags montering.
- Monteringen måste ge ett fullgott petskydd.
- Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Följ din lokala elleverantörs bestämmelser.

Elansluta enheten utan jordad kontakt

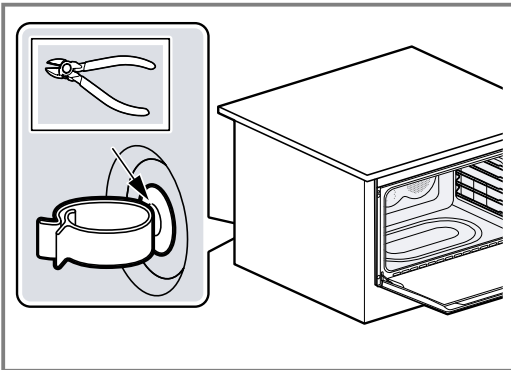
Notera: Det är bara behörig montör som får ansluta enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

I den fasta elinstallationen måste en fränkskiljare vara inbyggd enligt anläggningsbestämmelserna.

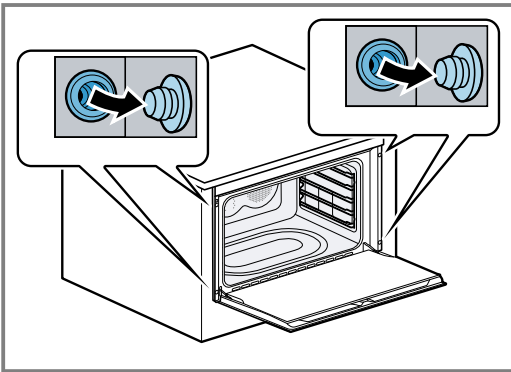
- Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan.
Felanslutning kan skada enheten.
- Anslut bara enheten till nätspänningar i intervallet 220 till 240 V.
- Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkning:
 - grön-gul = skyddsledare ⊕
 - blå = neutralledare (nolla)
 - brun = fas (fasledare)

18.8 Montera enheten

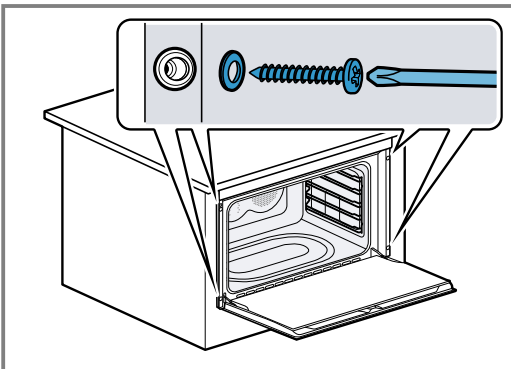
1. Skjut in och centrera enheten.
Vecka inte sladden.
2. Ta bort kabelstyrningen med verktyg, om det behövs.



3. Öppna ugnsluckan helt.
4. Ta bort skyddslocket.



5. Skruva fast enheten i stommen.



6. Sätt på skyddslocket.

Notera: Se till så att andra lister aldrig täcker spalten mellan bänkskiva och enhet.

18.9 Ta ur enheten

1. Gör enheten spänningslös.
2. Lossa fästskruvarna.
3. Lyft enheten lite och dra ut den.



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing.



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a structured layout for writing. There are 28 lines in total, including the line immediately below the pencil icon.

DA Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG
FI BSH Hausgeräte GmbH:n Siemens AG:n rekisteröimän tavaramerkkilisenssin alaisena valmistama
NO Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG
SV Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com



9001867893 (030710)

da, fi, no, sv