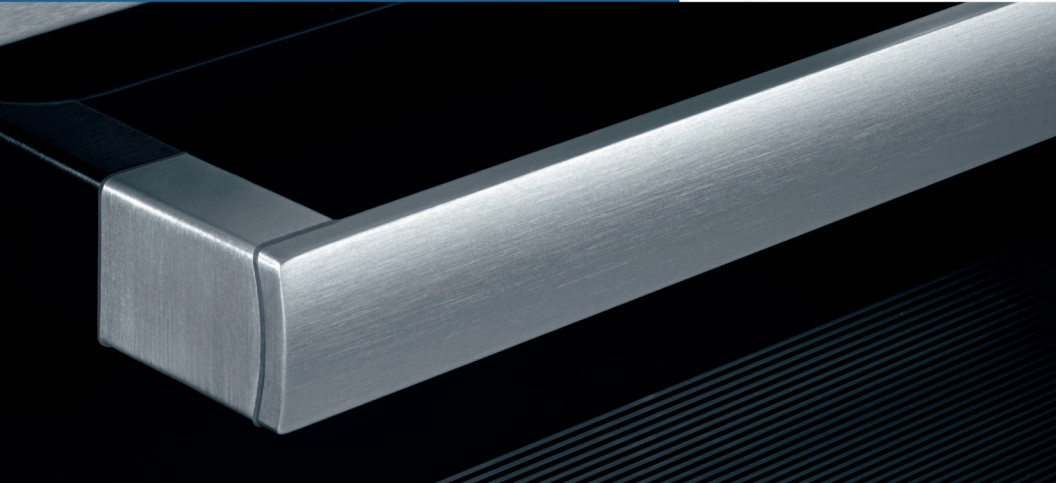




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Fritstående komfur**  
**Vapaasti seisova liesi**  
**Komfyr**  
**HCA763222U**



**BOSCH**

[da] Brugsanvisning ..... 3  
[fi] Käyttöohje ..... 30

[no] Bruksveiledning ..... 56



# Indholdsfortegnelse

<b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>3</b>	<b>Pleje og rengøring</b> .....	<b>16</b>
<b>Årsager til skader</b> .....	<b>6</b>	Rengøringsmiddel.....	16
Oversigt.....	6	Inden rengøringen .....	18
Skader på ovnen.....	6	Afmontere/montere ribberammer.....	18
Skader på den nederste skuffe.....	6	Afmontere/montere ovndør.....	18
<b>Opstilling og tilslutning</b> .....	<b>6</b>	Afmontage/montage af glasruder i ovndør .....	19
Til installatøren.....	6	<b>En fejl, hvad gør man?</b> .....	<b>20</b>
Vægbesættelse .....	7	Fejltabel .....	20
Dørsikring .....	7	Udskifte ovnlampepære i ovnloft .....	20
<b>Deres nye apparat</b> .....	<b>7</b>	Glasafdækning .....	20
Generelt .....	7	<b>Kundeservice</b> .....	<b>20</b>
Madlavningsområde.....	7	E-nummer og FD-nummer.....	20
Betjeningsfelt .....	8	<b>Tips om energibesparelse og miljøhensyn</b> .....	<b>21</b>
Ovnrummet .....	9	Spare på energien - i ovnen .....	21
<b>Tilbehør</b> .....	<b>9</b>	Spare på energien - på kogesektion .....	21
Sætte tilbehør ind.....	9	Miljøvenlig bortskaffelse .....	21
Ekstraudstyr*.....	9	<b>Testet i vores prøvekokken</b> .....	<b>21</b>
Varer fra kundeservice.....	10	Kager og bagværk.....	21
<b>Inden den første ibrugtagning</b> .....	<b>11</b>	Bagetips.....	23
Indstille klokkeslæt .....	11	Kød, fjerkræ, fisk .....	24
Opvarme ovnen.....	11	Stege- og grilltips.....	25
Rense tilbehør .....	11	Tærte, gratin, toast.....	26
<b>Indstille kogesektionen</b> .....	<b>11</b>	Færdigretter .....	26
Sådan indstiller De .....	11	Specielle retter.....	27
Stor dobbelt kogezone .....	11	Optøning.....	27
Tilberedningstabel .....	11	Tørring.....	27
<b>Programmering af ovnen</b> .....	<b>12</b>	Henkogning.....	28
Ovnfunktion og temperatur .....	12	<b>Akrylamid i levnedsmidler</b> .....	<b>28</b>
Hurtig opvarmning .....	13	<b>Prøveretter</b> .....	<b>29</b>
<b>Indstille tidsfunktioner</b> .....	<b>13</b>	Bagning.....	29
Minutur .....	13	Grilning.....	29
Tilberedningstid.....	13		
Slut-tid .....	14		
Klokkeslæt.....	14		
<b>Stegetermometer</b> .....	<b>15</b>		
Stikke stegetermometeret i kødet.....	15		
Indstille kerntemperatur.....	15		
<b>Børnesikring</b> .....	<b>16</b>		

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) og Online-Shop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Vigtige sikkerhedsanvisninger.**

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

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

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om

garantiydelser ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

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

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

Dette komfur er ikke konstrueret til drift med en ekstern timer eller en fjernbetjening.

Anvend ikke uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre. De kan medføre tilskadekomst.

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

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

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

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

### **Brandfare!**

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.
- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezone. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på

kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.

- Komfuret bliver meget varmt, brændbart materiale kan let blive antændt. Opbevar eller anvend ikke brændbare genstande ( f.eks. spraydåser, rengøringsmidler) under eller i nærheden af ovnen. Opbevar ikke brændbare genstande i eller på ovnen.
- Overfladerne på den nederste skuffe kan blive meget varme. Opbevar kun ovntilbehør i den nederste skuffe. Antændelige og brandbare genstande må ikke opbevares i den nederste skuffe.

### **Fare for forbrænding!**

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.
- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Komfurets overflader bliver varme under driften. Rør ikke ved de varme overflader. Hold børn borte fra komfuret.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

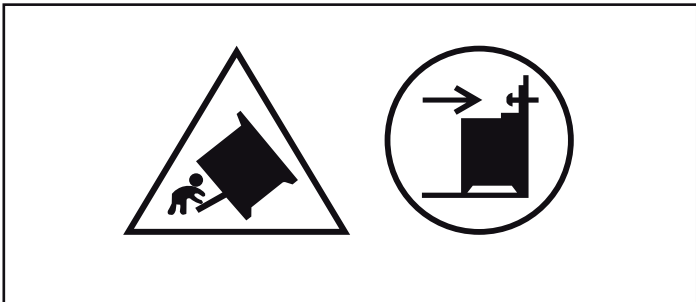
### **Fare for skoldning!**

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

## Fare for tilskadekomst!

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezone. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.
- Hvis apparatet anbringes på en sokkel uden at fastgøres, kan det glide ned af soklen. Apparatet skal gøres fast til soklen.

## Vippefare!



**Advarsel:** For at forhindre at komfuret vælter, skal der monteres en vippebeskyttelse. Læs monteringsvejledningen.

## Fare for elektrisk stød!

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

eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer. Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

## Brandfare!

- Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under selvrens. Fjern altid grove tilsmudsninger fra ovnrum og tilbehør inden selvrens.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrens. Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på dørgrebet. Sørg for, at apparatets forside er utildækket. Hold børn på sikker afstand.

## Fare for forbrænding!

- Ovnrummet bliver meget varmt under selvrens. Luk aldrig apparatets dør op, og forsøg ikke at flytte låsepalen med hånden. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- ⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrens. Rør aldrig ved ovndøren. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

# Årsager til skader

## Kogesektion

### Pas på!

- Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken.
- Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.
- Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen. Der kan opstå skader.
- Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.
- Alufolie eller plastskåle smelter fast på varme kogezone. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på kogesektionen.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.
	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik
Ridser	Salt, sukker og sand	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru gryde- og pandebunde ridser glaskeramikken.	Undersøg gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik
	Afslid fra gryder (f.eks. aluminium)	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingefor- mede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.

## Skader på ovnen

### Pas på!

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Selv om ovndøren kun er åben med en lille spalte,

kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.

- Meget snavset dørtætning: Hvis dørtætningen er meget snavset, kan apparatets dør ikke lukkes korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende skabelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som fræsætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

## Skader på den nederste skuffe

### Pas på!

Læg ikke varme genstande i nederste skuffe. Den kan blive beskadiget.

# Opstilling og tilslutning

## Elektrisk tilslutning

Den elektriske tilslutning skal udføres af en autoriseret fagmand. Forskrifterne fra det aktuelle elektricitetsforsyningsselskab skal overholdes.

Hvis apparatet bliver tilsluttet forkert, dækker garantien ikke i forbindelse med skader.

### Pas på!

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

## Til installatøren

- Installationen skal forsynes med en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm. Ved tilslutning med stik er dette ikke nødvendigt, når brugeren har adgang til stikkontakten.
- Elektrisk sikkerhed: Komfuret er et apparat med beskyttelsesklasse I og må kun anvendes, når det er tilsluttet en jordforbindelse.
- Ved tilslutningen af apparatet skal der anvendes et kabel af typen H 05 VV-F eller tilsvarende.

## Vægbeftestigelse

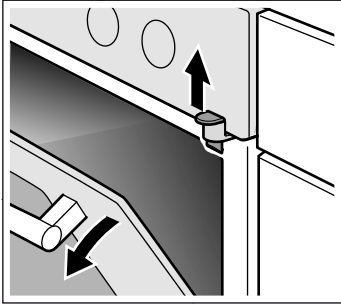
Komfuret skal fastgøres til væggen med den leverede vinkel, så det ikke kan vippe. Følg monteringsvejledningen for vægbeftestigelsen.

## Dørsikring

Ovndøren er forsynet med en dørsikring for at forhindre, at børn kan komme til at røre ved den varme ovn indvendigt. Den er placeret over ovndøren.

### Åbne ovndøren

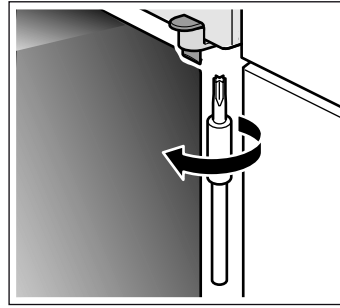
Tryk sikringen opad (figur A).



### Fjerne dørsikring

Når der ikke mere er brug for dørsikringen, eller hvis dørsikringen er snavset:

1. Åbne ovndøren
2. Skru skruen ud, og fjern dørsikringen (figur B).



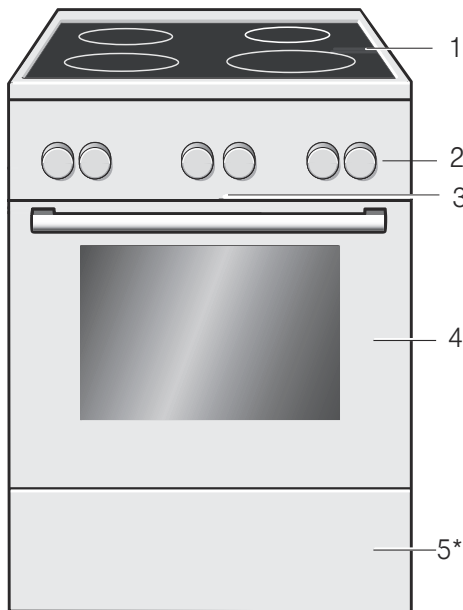
3. Luk ovndøren.

## Deres nye apparat

I dette kapitel findes oplysninger om apparatet, ovnfunkionerne og tilbehøret.

### Generelt

Udførelsen afhænger af den pågældende komfurtype.



#### Forklaring

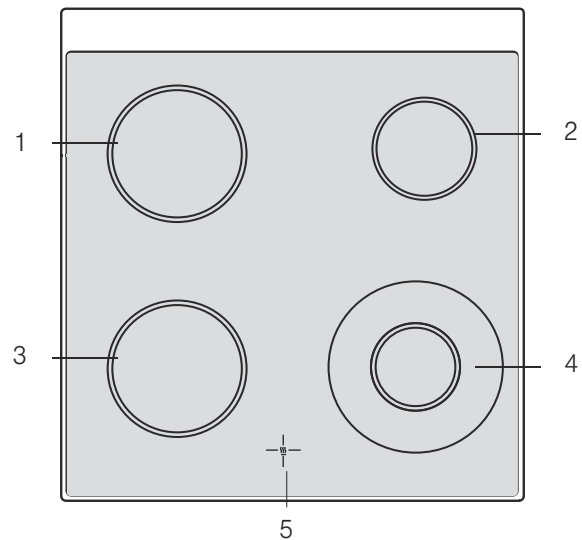
1	Kogetop**
2	Betjeningsfelt**
3*	Køleventilator
4	Ovndør**
5*	Magasinskuffe**

\* Option (findes på nogle apparater)

\*\* Afhængig af apparattype kan der forekomme mindre afvigelser.

### Madlavningsområde

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



#### Forklaring

1	Kogezone 18 cm
2	Kogezone 14,5 cm
3	Kogezone 18 cm
4	Dobbelt kogezone 21 og 12 cm
5	Restvarmeindikator

## Restvarme-indikator

Kogesektionen er forsynet med en restvarme-indikator for hver kogezone. De viser, hvilke kogezone der stadig er varme. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, til kogezone er

## Betjeningsfelt











Der kan forekomme små afvigelser afhængig af apparattype.

### Betjeningsknapper

Betjeningsknapperne kan forsænkes i "0"-positionen. Tryk på knappen for at få den til at gå i eller ud af hak.

### Funktionsvælger

Ovnfunktionen indstilles med funktionsvælgeren.

Position	Anvendelse
 Nulstilling	Ovnen er slukket.
 3D-varmluft*	Til kager og bagværk i et til tre lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
 Over-/undervarme	Til kager, gratiner og stege af magert kød, f.eks. oksekød eller vildt, i et lag. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
 Pizzatrin	Hurtig tilberedning af dybfrostvarer uden forvarmning, f.eks. pizza, pommes frites eller strudel (æbleruller). Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
 Varmluft/impulsgrill	Stegning af kød, fjerkræ og hel fisk. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver skiftevis tændt og slukket. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
 Grill, stor flade	Grillning af steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Hele fladen under grill-varmelegemet bliver varm.
 Grill, lille flade	Grillning af små mængder steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Den midterste del af grill-varmelegemet bliver varmt.
 Undervarme	Til henkogning og efterbagning eller efterbruning. Varmen kommer nedefra.
 Optøning	Optøning af f.eks. kød, fjerkræ, brød og kager. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
 Ovnlampe	Tænd for ovnlampen.

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




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



kølet tilstrækkeligt af, også selvom der er slukket for kogezone.

De kan spare på energien ved at udnytte restvarmen, f.eks. til at holde en lille ret varm.

### Temperaturvælger


Temperaturen eller grilltrinnet indstilles med temperaturvælgeren.

Position	Betydning
	Nulstilling Ovnen varmer ikke.
50-300	Temperaturområde Temperatur i ovnrummet i °C.
1, 2, 3	Grilltrin Grilltrin for grill, lille  og stor  Trin 1 = svag Trin 2 = mellem Trin 3 = kraftig

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

### Kogezone-betjeningsknapper








Varmeeffekten for de enkelte kogezone indstilles med de fire betjeningsknapper.


Position	Betydning
0	Nulstilling Kogezone er slukket.
1-9	Kogetrin 1 = laveste ydelse 9 = højeste ydelse
	Aktivering Til aktivering af den store dobbelte kogezone.

Når De tænder for en kogezone, lyser indikatorlampen.

### Taster og display

Der kan indstilles forskellige ekstrafunktioner med tasterne. I displayet vises de indstillede værdier.

Tast	Anvendelse
	Lynopvarmning Særlig hurtig opvarmning af ovnen.
	Tidsfunktioner Vælg Minutur  , Varighed  , Sluttid  eller Klokkelæst  .
	Børnesikring Aktivere / deaktivere låsning af ovnfunktioner.
-	Minus Reducere indstillingsværdier.
+	Plus Forøge indstillingsværdier.

Den tidsfunktion, der vises i forgrunden i displayet, markeres med parenteser [ ] omkring det pågældende symbol. Undtagelse: Ved klokkeslættet lyser symbolet  kun, når det ændres.

### Taster

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



## Ovnrummet

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

### Ovnlampe

Ovnlampen i ovnrummet er tændt, når ovnen er i brug.

### Køleventilator

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

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

### Pas på!

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

## Tilbehør


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

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



### Rist

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

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



### Emaljeret bageplade

Til kager og småkager.

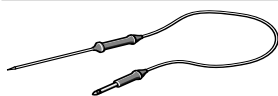
Sæt bagepladen ind med den skrå side mod ovndøren.



### Universalbradepande

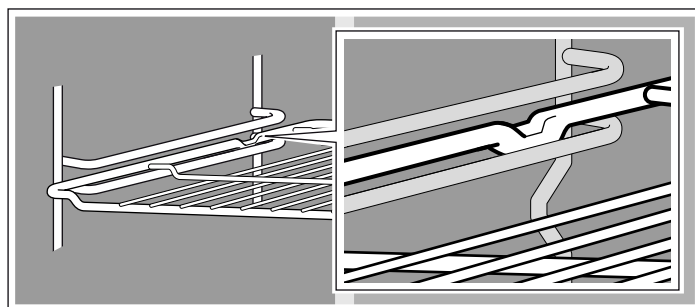
Til kager med fugtig fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten.

Sæt universalbradepanden ind med den skrå side mod ovndøren.



### Stegetermometer

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



Tilbehøret kan trækkes længere ud med udtræksskinnerne i rille 2 og 3.

Afhængigt af apparatets udstyr går udtræksskinnerne i indgreb, når de er trukket helt ud. På den måde er det let at placere tilbehøret på dem. Udtræksskinnerne frigøres med et let tryk, så de kan skydes ind i ovnen igen.

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

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

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

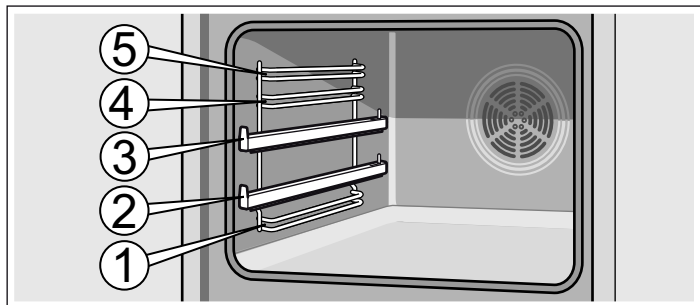
### Ekstraudstyr\*

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

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

### Sætte tilbehør ind

Tilbehøret kan sættes ind i 5 forskellige riller i ovnrummet. Skyd altid tilbehøret helt ind til anslaget, så det ikke rører ved ruden i døren.



Tilbehøret kan trækkes ca. halvt ud, før det går i indgreb. På den måde er det let at tage retterne ud.

Vær opmærksom på, at udbugtningen på tilbehøret skal vende bagud, når det sættes ind i ovnen. Ellers går det ikke i indgreb.

Ekstraudstyr*	HEZ-nummer	Funktion
Pizzaplade	HEZ317000	Egner sig specielt til pizza, dybfrosen retter og runde tærter. Du kan bruge pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Skub pladen ind over risten og hold dig til angivelserne i tabellerne.
Indsatsrist	HEZ324000	Til stegning. Stil altid grillristen på universalbradepanden. Her opfanges fedt og kødsaft, der drypper ned.
Grillplade	HEZ325000	Anvendes ved grillning i stedet for grillristen eller som beskyttelse mod sprøjt, så ovnen beskyttes mod kraftig tilsmudsning. Anvend kun grillpladen sammen med universalbradepanden. Grillvarer på grillpladen: Det er kun rille 1, 2 og 3, der kan anvendes. Grillplade som beskyttelse mod sprøjt: Universalbradepanden skubbes ind under risten sammen med grillpladen.
Bagesten	HEZ327000	Bagestenen egner sig fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizza, der skal have en sprød bund. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.
Emaljebageplade	HEZ331003	Til kager og småkager. Skub bagepladen ind i ovnen med den skrå kant ind mod ovenlågen.
Emaljebageplade med slip let-overflade	HEZ331011	Kager og småkager er lette at fordele på bagepladen. Skub bagepladen ind i ovnen med den skrå kant ind mod ovenlågen.
Universalbradepande	HEZ332003	Til saftige kager, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges til at opsamle fedt eller kødsaft under risten. Skub universalbradepanden ind i ovnen med den skrå kant ind mod ovenlågen.
Universalbradepande med slip let-overflade	HEZ332011	Saftige kager, bagværk, dybfrosne retter og store stege er lette at fordele på universalbradepanden. Skub universalbradepanden ind i ovnen med den skrå kant ind mod ovenlågen.
Låg til profpande	HEZ333001	Med låg bliver profpanden til en profstegegyrde.
Profpande med indsatsrist	HEZ333003	Egner sig specielt til tilberedningen af store mængder.
Udtræksskinne		
3-dobbelt udtræk	HEZ338352	Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan du trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper. 3-dobbelt udtræk, ikke egnet til ovne med grillspyd.
3-dobbelt udtræk med stopfunktion	HEZ338357	Med udtræksskinnerne i 1., 2. og 3. rille kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det tipper. Udtræksskinnerne går i hak, sådan at bagepladerne kan sættes uden problemer. Det 3-dobbelte teleskopudtræk med stopfunktion er egnet til ovne med grillspyd.
Rist	HEZ334000	Til ildfaste fade, kageforme, stege, grillvarer og dybfrosne retter.
Glasstegegyrde	HEZ915001	Glasstegegyrden passer til simreretter og souffléer. Egner sig specielt til programmer og stegeautomatik.

## Varer fra kundeservice

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

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

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

# Inden den første ibrugtagning

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

## Indstille klokkeslæt

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


1. Tryk på tasten .

I displayet vises klokkeslættet 12:00.


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

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

## Opvarme ovnen

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

Luft ud i køkkenet under opvarmningen af ovnen.

1. Stil funktionsvælgeren på over-/undervarme .

2. Indstil til 240 °C med temperaturvælgeren.

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

## Rense tilbehør

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

# Indstille kogesektionen

I dette kapitel får De at vide, hvordan De indstiller kogezonerne. I tabellen kan De se kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter.

## Sådan indstiller De

De indstiller de enkelte kogezoners varmeeffekt med kogezone-betjeningsknapperne.

Position 0 = slukket

Position 1 = laveste effekt


Position 9 = højeste effekt

Når De tænder for en kogezone, lyser indikatorlampen.

## Stor dobbelt kogezone

De kan ændre størrelsen på denne kogezone.

### Aktivere stor kogezone

Drej kogezone-betjeningsknappen til position 9 - der mærker De en smule modstand - og videre indtil symbolet  = stor dobbelt kogezone

Skru derefter straks betjeningsknappen tilbage til det ønskede kogetrin.

### Skifte tilbage til lille flade

Drej kogezone-betjeningsknappen til 0, og indstil igen.

Den lille flade i den dobbelte kogezone er særligt velegnet til opvarmning af små mængder.

### Pas på!

Drej aldrig indstillingsknappen forbi symbolet  til 0.

## Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler på tilberedning.

Tilberedningstiderne og kogetrinnene afhænger af madvarernes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser.

Ved opvarmning af tyktflydende retter omrøres regelmæssigt.

Brug kogetrin 9 til opkogning.

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
<b>Smeltning</b>		
Chokolade, overtrækschokolade, husblas	1	-
Smør	1-2	-
<b>Opvarmning og varmholdning</b>		
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	1-2	-
Mælk**	1-2	-
<b>Trække, simre</b>		
Melboller, kødboller	4*	20-30 min.
Fisk	3*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1	3-6 min.

\* Videretilberedning uden låg

\*\* Uden låg

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
<b>Kogning, dampning</b>		
Ris (med dobbelt mængde vand)	3	15-30 min.
Pillekartofler	3-4	25-30 min.
Hvide kartofler	3-4	15-25 min.
Dejretter, pasta	5*	6-10 min.
Sammenkogte retter, supper	3-4	15-60 min.
Grøntsager	3-4	10-20 min.
Grøntsager, dybfrosne	3-4	10-20 min.
Tilberedning i trykkoger	3-4	-
<b>Grydestegning</b>		
Benløse fugle	3-4	50-60 min.
Grydesteg	3-4	60-100 min.
Gullasch	3-4	50-60 min.
<b>Stegning**</b>		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10 min.
Schnitzel, dybfrossen	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Fisk eller fiskefilet, naturel	4-5	8-20 min.
Fisk eller fiskefilet, paneret	4-5	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10 min.
Pandekager	5-6	fortløbende

\* Videretilberedning uden låg


\*\* Uden låg

## Programmering af ovnen

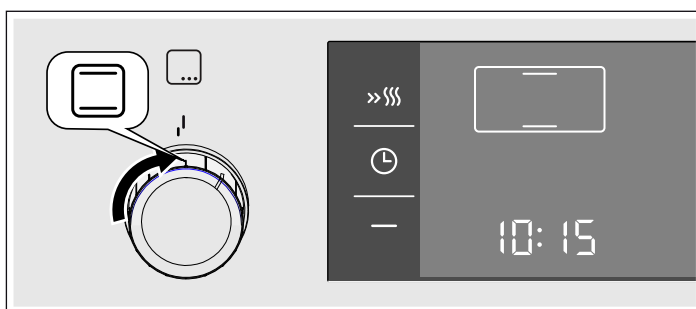
Der er mange måder at programmere ovnen på. Her beskrives, hvordan du kan programmere opvarmningstype og temperatur eller grillniveau. Det er muligt at programmere tilberedningstiden (varighed) og sluttiden for hver ret. Du kan finde flere oplysninger i kapitlet *Programmering af tidsfunktioner*.

**Bemærk:** Det anbefales altid at foropvarme ovnen før indsættelse af fødevarer for at undgå, at der dannes for meget kondens på glasset.

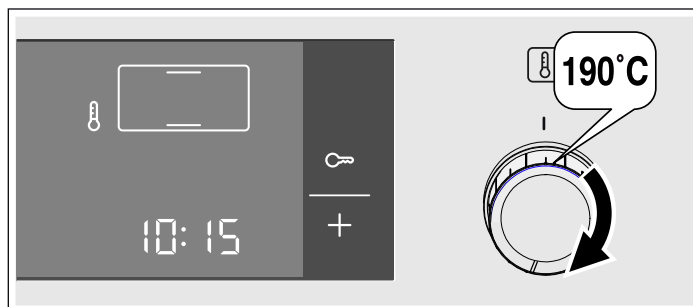
### Ovnfunktion og temperatur

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

1. Ovnfunktionen indstilles med funktionsvælgeren.



2. Temperaturen eller grilltrinnet indstilles med temperaturvælgeren.



Ovnen varmer op.

#### Slukke ovnen

Drej funktionsvælgeren til position nul.



#### Ændre indstillinger

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

## Hurtig opvarmning

Med funktionen hurtig opvarmning opnår ovnen hurtigt den indstillede temperatur.


Hurtigopvarmningen skal anvendes ved temperaturer på over 100 °C. Følgende opvarmningstyper er egnede:

- Varmluft 3D 
- Øvre og nedre varme 


For at opnå et ensartet tilberedningsresultat må madvaren ikke sættes ind i ovnen, før den hurtige opvarmning er afsluttet.

1. Vælg opvarmningstype og temperatur.


2. Tryk kort på tasten .

På indikatorpanelet vises symbolet . Ovnen begynder at varme.




### Tænd hurtigopvarmningen

Der høres et signal. Symbolet  på indikatorpanelet slukkes. Sæt maden ind i ovnen.

### Afbryd hurtigopvarmning

Tryk på tasten . Symbolet  forsvinder fra indikatorpanelet.


## Indstille tidsfunktioner

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


### Minutur

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


1. Tryk en gang på tasten .

Tidssymbolerne lyser i displayet, og parenteserne er placeret omkring .


2. Indstil tiden på minuturet med tasten  eller .

Foreslået værdi med tasten  = 10 minutter



Foreslået værdi med tasten  = 5 minutter

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


#### Indstillet tid på minutur er gået

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

#### Ændre indstillet tid på minutur



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

#### Slette tiden på minutur

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

#### Vise tidsindstillinger

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

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

### Tilberedningstid


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

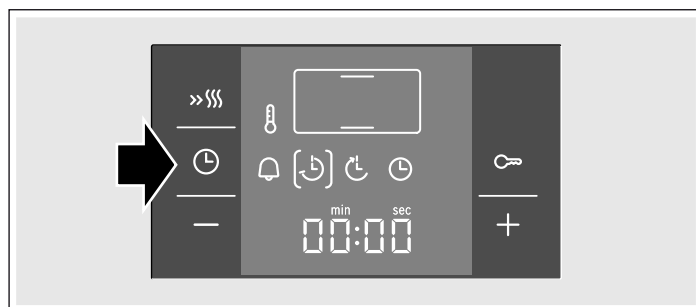
Det viste eksempel: Tilberedningstid 45 minutter.

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.

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

3. Tryk to gange på tasten .

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




4. Indstil tilberedningstiden med tasten  eller .





Foreslået værdi med tasten  = 30 minutter

Foreslået værdi med tasten  = 10 minutter






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

#### Tilberedningstiden er slut

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


#### Ændre tilberedningstid

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

#### Slette tilberedningstid






Stil tilberedningstiden tilbage til 00:00 med tasten .

Ændringen bliver aktiveret efter nogle sekunder.

Tilberedningstiden er slettet. Tryk forinden på tasten , hvis minuturet er indstillet.

## Vise tidsindstillinger

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



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


## Slut-tid

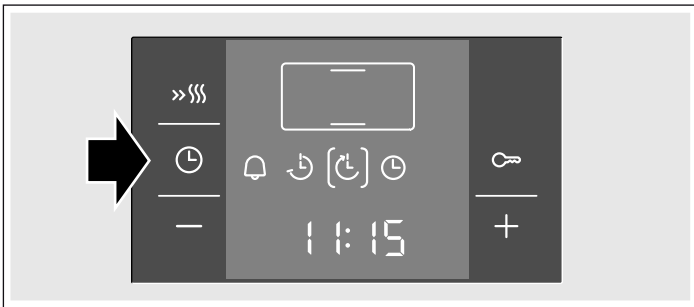
De kan udskyde tidspunktet for, hvornår en ret skal være færdig. Ovnens starter automatisk, og tilberedningen er færdig på det ønskede tidspunkt. De kan f.eks. sætte retten ind i ovnrummet om morgenen og indstille, så den er færdig ved middagstid.

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

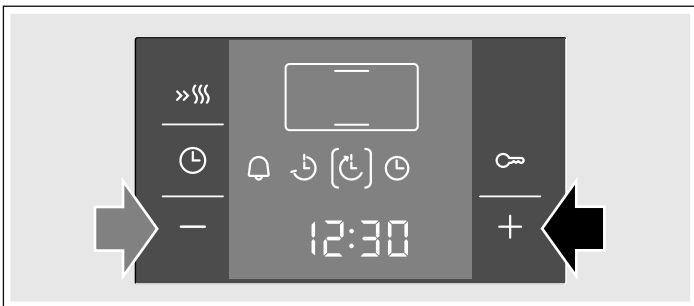
Det viste eksempel: Klokken er 10:30, tilberedningstiden er 45 minutter, og ovnen skal være færdig med tilberedningen klokken 12:30.






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

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





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




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

## Tilberedningstiden er slut


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

## Ændre slut-tid

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

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

## Slette slut-tid


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

## Vise tidsindstillinger

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

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

## Klokkeslæt

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

1. Tryk på tasten .

I displayet vises klokkeslættet 12:00.


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

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

## Ændre klokkeslæt

Der må ikke være indstillet andre tidsfunktioner.

1. Tryk fire gange på tasten .

Tidssymbolerne lyser i displayet, og parenteserne er placeret omkring .

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

Efter nogle sekunder aktiveres det indstillede klokkeslæt.

## Skjule klokkeslæt

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





# Stegetermometer

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

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

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

## Egnede ovnfunktioner

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

## Ovntemperatur

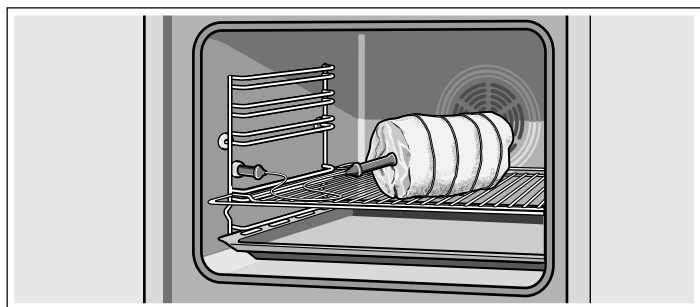
Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometeret blive beskadiget.

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

## Stikke stegetermometeret i kødet

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

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




Placer kødstykket på midten af risten.

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

## Indstille kerntemperatur



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


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

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

## Indstillet kerntemperatur er nået

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

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


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

## Fare for forbrænding!

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

## Ændre kerntemperatur

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

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

## Afbryde

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

## Fare for forbrænding!

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

## Tablet

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

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

# Børnesikring

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

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


Hvis der er indstillet en ovnfunktion, temperatur eller grilltrin, afbryder børnesikringen opvarmningen.

**Bemærk:** Ovnens børnesikring har ingen indflydelse på en evt. tilsluttet kogetop.


## Aktivere børnesikring


Der må ikke være indstillet varighed eller sluttid.

Tryk på tasten  i ca. fire sekunder.

I displayet vises symbolet . Børnesikringen er aktiveret.

## Deaktivere børnesikring

Tryk på tasten  i ca. fire sekunder.

Symbolet  i displayet slukkes. Børnesikringen er deaktiveret.

# Pleje og rengøring

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

## Anvisninger

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

## Rengøringsmiddel

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

### Ved rengøring af kogepladen

- ingen ufortyndet opvaskemiddel eller opvaskemiddel til opvaskemaskiner,
- ingen skuresvampe
- ingen aggressive rengøringsmidler som ovnrens eller pletfjerner,
- ingen højtryksrensere eller dampstråler.
- Rengør ikke de enkelte dele i opvaskemaskinen.

### Ved rengøring af ovnen

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

Vask nye svampe grundigt inden første anvendelse.

Område	Rengøringsmidler
Flader af rustfrit stål* (alt efter apparattype)	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Tør altid rustfrit stål af parallelt med den naturlige åring. Ellers kan der opstå ridser. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter.  Hos kundeservice eller i specialforretninger kan der købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål, som kan bruges på varme overflader. Påfør et tyndt lag plejemiddel med en blød klud.
Emaljerede, lake-rede og riflede overflader og overflader af kunststof* (alt efter apparattype)	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke rengøringsmidler til glas eller glasskrabere til rengøring.
Betjeningsfelt	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke rengøringsmidler til glas eller glasskrabere til rengøring.
Øverste glasafdækning* (alt efter apparattype)	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Den øverste glasafdækning kan tages af, så den kan rengøres. Følg anvisningerne i kapitlet <i>Øverste glasafdækning!</i>
Drejknapper Må ikke tages af!	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.
Kogetoppens ramme	Varmt opvaskevand: Brug ikke glasskraber, citron eller eddike til rengøring.
Gas-kogetop og grydeholdere* (alt efter apparattype)	Varmt opvaskevand. Brug kun lidt vand - der ikke må trænge vand ind i apparatet gennem blussenes underdele. Fjern straks madrester eller overkogt mad. Grydeholderne kan tages af.  Grydeholdere af støbejern*: Må ikke rengøres i opvaskemaskine.

\* Option (findes på nogle apparater, alt efter apparattype.)



Område	Rengøringsmidler
Gasblus* (alt efter apparattype)	Tag blushovedet og låget af, og rengør med varmt opvaskevand. Må ikke rengøres i opvaskemaskine. Gasåbningerne må aldrig være tilstoppet. Tændrør: Lille blød børste. Gasblussene virker kun, når tændrørene er rene. Tør alle dele godt af. Sørg for, at delene bliver placeret nøjagtigt, når de sættes på plads igen. Blusdækslerne er emaljeret med sort emalje. Med tiden ændrer farven sig. Det har ingen indflydelse på funktionen.
Elektrisk kogezone* (alt efter apparattype)	Skuremiddel eller rengøringssvamp: Opvarm derefter kogepladen ganske kort, så den tørrer. Fugtige plader bliver med tiden rustne. Påfør til sidst et plejemiddel. Fjern straks madrester eller overkogt mad.
Kogepladering* (alt efter apparattype)	Misfarvninger, der changerer gulligt og blått på kogepladens ring, kan fjernes med et plejemiddel til stål. Anvend ikke skurende eller ridsende midler til dette.
Glaskeramisk koge-top* (alt efter apparattype)	Pleje: Midler til beskyttelse og pleje af glaskeramik Rengøring: Rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik. Følg anvisningerne på emballagen. <b>⚠</b> Glasskraber til kraftig tilsmudsning: Frigør sikringen, og rengør udelukkende med knivbladet. Pas på, knivbladet er meget skarpt. Fare for tilskadekomst. Skyd knivbladet ind igen efter rengøringen. Beskadigede knivblade skal skiftes ud med det samme.
Glas-kogetop* (alt efter apparattype)	Pleje: Midler til beskyttelse og pleje af glas Rengøring: Rengøringsmidler til glas. Følg anvisningerne på emballagen. <b>⚠</b> Glasskraber til kraftig tilsmudsning: Frigør sikringen, og rengør udelukkende med knivbladet. Pas på, knivbladet er meget skarpt. Fare for tilskadekomst. Skyd knivbladet ind igen efter rengøringen. Beskadigede knivblade skal skiftes ud med det samme.
Glasrude	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug ikke glasskraber.  Døren kan tages af for at lette rengøringen. Følg anvisningerne i kapitlet <i>Afmontere/montere ovndør!</i>
Børnesikring* (alt efter apparattype)	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp.  Hvis der er anbragt en børnesikring på ovndøren, skal den fjernes inden rengøring.  Ved kraftig tilsmudsning fungerer børnesikringen ikke længere korrekt.
Tætning Må ikke tages af!	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp. Skur ikke på tætningen.

\* Option (findes på nogle apparater, alt efter apparattype.)

Område	Rengøringsmidler
Kogezone	Varmt opvaskevand eller eddikevand: Rengør med en blød rengøringssvamp.  Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn.  <b>⚠</b> Brug funktionen Selvrens til de selvrensede overflader. Følg anvisningerne i kapitlet <i>Selvrens!</i> Pas på! Brug aldrig ovnrens på de selvrensede overflader.
Ovnlampens glasafdækning	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste.  Ribberammerne kan tages af, så de kan rengøres. Følg anvisningerne i kapitlet <i>Afmontere/montere ribberammer!</i>
	Teleskopudtræk* (alt efter apparattype)  Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste.  Fjern ikke smørefedt fra udtræksskinnerne. Det er bedst at rengøre dem, når de er skudt sammen. Må ikke lægges i blød, må ikke vaskes i opvaskemaskine eller rengøres sammen med selvrens. De kan blive beskadiget, og deres funktion kan forringes.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.  Bageplade af aluminium*: (alt efter apparattype)  Tør efter med en blød klud. Må ikke rengøres i opvaskemaskine. Anvend aldrig ovnrens. For at undgå ridser må metaloverfladerne aldrig rengøres med en kniv eller en lignende skarp genstand. Aggressive rengøringsmidler, grove svampe og rengøringsklude er ikke velegnede. Ellers kan der opstå ridser.  Roterende grillspid* (alt efter apparattype)  Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.  Stegetermometer* (alt efter apparattype)  Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Magasinskuffe* (alt efter apparattype)	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp.

\* Option (findes på nogle apparater, alt efter apparattype.)

## Inden rengøringen

Tag tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet.

### Rengøre ovnens bund, loft og sidevægge


Brug en opvaskesvamp med varmt opvaskevand eller eddikevand.

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

### Rengøre selvrensende flader i ovnrummet

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

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

1. Rengør ovnbund, loft og sidevægge grundigt.
2. Indstil 3Dvarmluft .
3. Opvarm den tomme ovn med lukket dør ved maksimal temperatur i ca. 2 timer.

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

En svag misfarvning af belægningen har ingen indflydelse på selvrensen.

### Pas på!

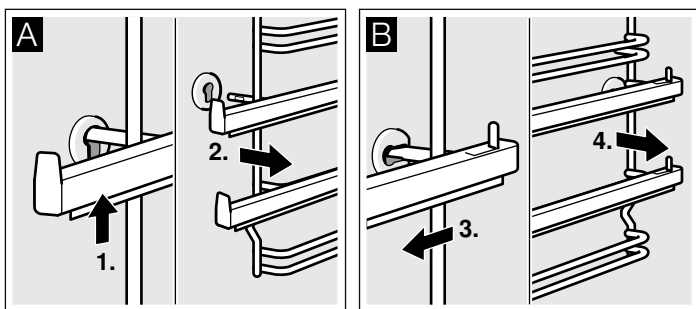
- Brug aldrig skurende rengøringsmidler. Dette laver ridser i den højporøse belægning eller ødelægger den.
- De selvrensende flader må aldrig behandles med midler til ovnrens. Hvis der ved et uheld skulle komme ovnrens på, skal ovnrensen straks fjernes med en svamp og rigeligt vand.

## Afmontere/montere ribberammer

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

### Tage ribberammen af

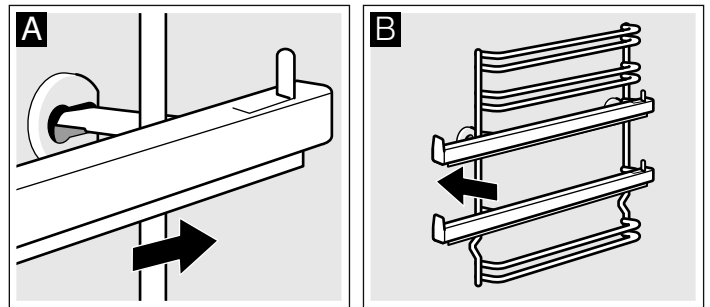
1. Løft ribberammen op foran,
2. og hængt den af (figur A).
3. Træk derefter hele ribberammen fremad
4. og ud (figur B).



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

## Sætte ribberammer på plads

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

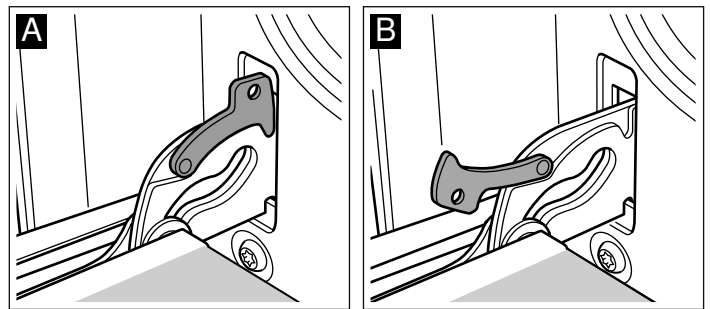


Ribberammerne er udformet, så de kun passer i hhv. højre eller venstre side. Vær opmærksom på, at rille 1 og 2 skal være nede og rille 3, 4 og 5 skal være oppe, som vist i figur B. Udtræksskinne skal kunne trækkes ud fremad.

## Afmontere/montere ovndør

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

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

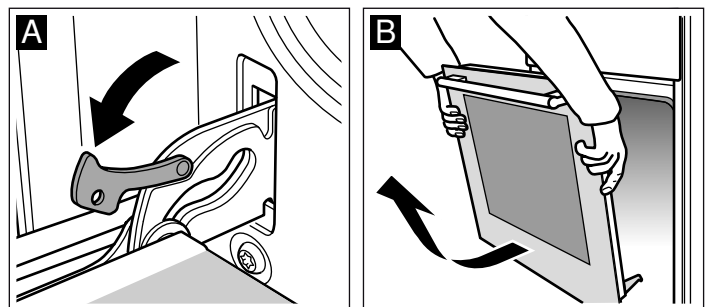


### Fare for tilskadekomst!

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

### Tage døren af

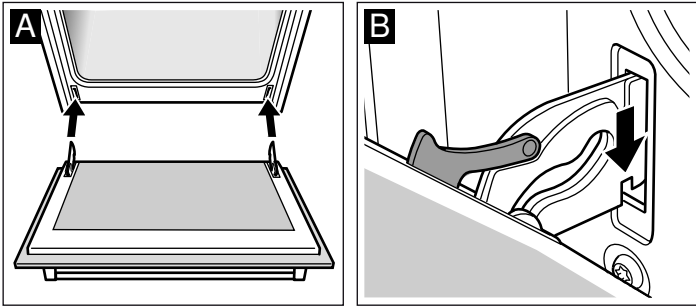
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepæler i venstre og højre side op (figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud (figur B).



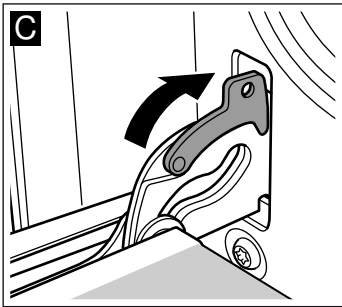
## Sætte døren på

Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge.

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



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



### ⚠ Fare for tilskadekomst!

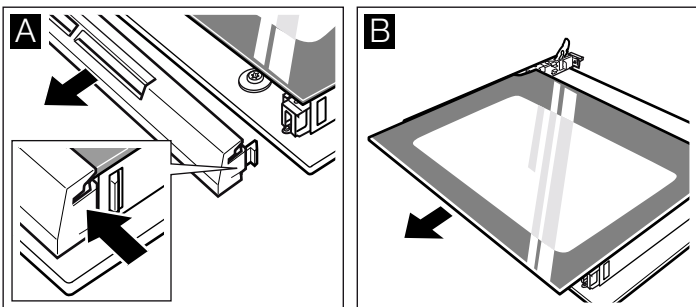
Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

## Afmontage/montage af glasruder i ovndør

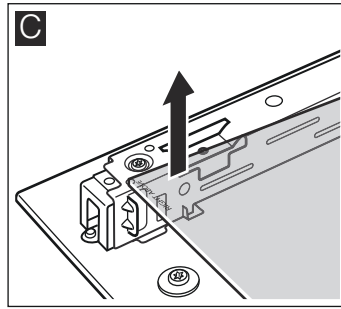
Glasruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

### Afmontage

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



4. Løft glasruden, og træk den ud (figur C).



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

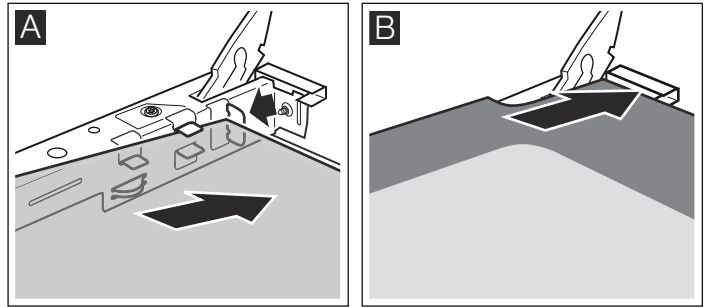
### ⚠ Fare for tilskadekomst!

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

### Montage

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

1. Skyd glasruden skråt ind og bagud (figur A).
2. Skyd den øverste glasrude skråt ind og bagud i de to holdere. Den glatte flade skal vende udad. (Figur B).



3. Sæt afdækningen på, og tryk den fast.
4. Sæt ovndøren på plads.

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

# En fejl, hvad gør man?

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

## Fejltabel

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

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

## Fejlmeddelelser

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

Ved følgende fejlmeddelelse kan De måske selv afhjælpe fejlen.

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

# Kundeservice

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

## E-nummer og FD-nummer

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

**E-nr.** \_\_\_\_\_ **FD-nr.** \_\_\_\_\_

**Kundeservice** ☎

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

## ⚠ Fare for elektrisk stød!

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

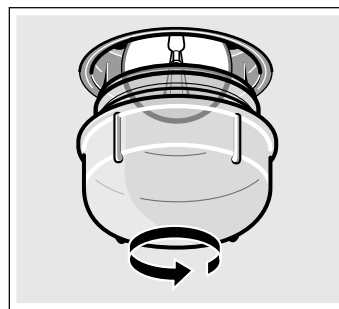
## Udskifte ovnlampepære i ovnloft

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

## ⚠ Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringskabet fra.

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



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

## Glasafdækning

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

## Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

**DK** 44 89 89 85

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

# Tips om energibesparelse og miljøsyn

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

## Spare på energien - i ovnen

- Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme, De optager varmen særligt godt.
- Luk ovndøren op så sjældent som muligt under tilberedning, bagning og stegning.
- Det er bedst at bage flere kager lige efter hinanden. Så er ovnen stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte 2 firkantforme ind ved siden af hinanden.
- Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut og derved udnytte restvarmen til færdigtilberedningen.

## Spare på energien - på kogesektion

- Brug gryder og pander med en tyk, plan bund. Ujævne bunde forøger energiforbruget.
- Gryde- eller pandebundens diameter skal passe til kogezoneens størrelse. Især medfører for små gryder på

kogezonerne spild af energi. Vigtigt: Producenter af køkkengrej angiver ofte grydediameteren på oversiden. Den er for det meste større end bundens diameter.

- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Brug altid et låg, der passer til grydens størrelse. Ved tilberedning uden låg bruger De meget mere energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Indstil kogezone til et lavere kogetrin i god tid.
- Udnyt restvarmen Ved længere tilberedningstider kan der allerede slukkes for kogezone 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

## Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

# Testet i vores prøvekøkken

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

## Anvisninger

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

## Kager og bagværk

### Bage i et lag

Kager bliver bedst ved bagning med over-/undervarme

Hvis De bager med 3D-varmluft

, skal De anvende følgende riller til tilbehøret:

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

### Bage i flere lag

Anvend 3D-varmluft

.

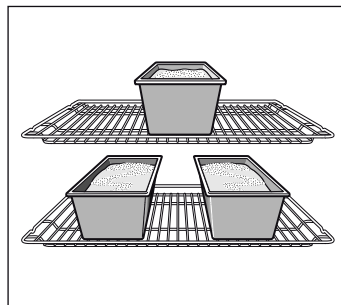
Riller ved bagning i 2 lag:

- Universalbradepande: højde 3
  - Bageplade: højde 1
- Riller ved bagning i 3 lag:
- Bageplade: højde 5
  - Universalbradepande: højde 3
  - Bageplade: højde 1

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

I tabellerne findes forslag til mange forskellige retter.

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



## Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

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

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

## Tabeller

I tabellerne findes de bedst egnede ovnfunktioner til de forskellige slags kager og bagværk. Temperatur og bagetid afhænger af dejens mængde og beskaffenhed. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Prøv først med den laveste

værdi. En lav temperatur giver en jævnere bagning. Hvis det er nødvendigt, kan De indstille en højere temperatur næste gang.

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

Der findes yderligere oplysninger under *Bagetips* efter tabellerne.

Kager i form	Form	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørekage, enkel	Randform/firkantet form	2		160-180	40-50
	3 firkantede forme	3+1		140-160	60-80
Rørekage, fin	Randform/firkantet form	2		150-170	60-70
Tærtebunde, rørt kagedej	Tærteform	2		150-170	20-30
Frugtkage, fin, rørt kagedej	Spring-/randform	2		160-180	50-60
Spansk lagkage	Springform	2		160-180	30-40
Mørdejsbund med kant	Springform	1		170-190	25-35
Frugt- eller kvarktærte, mørdejsbund*	Springform	1		170-190	70-90
Wähe (schweizisk tærte)	Pizzaplade	1		220-240	35-45
Pikante kager (f.eks. quiche/løgtærte)*	Springform	1		180-200	50-60
Pizza, tynd bund med lidt fyld (forvarmning)	Pizzaplade	1		250-270	10-15

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

Kager på plade	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Rørt kagedej eller gærdej med tørt fyld	Bageplade	2		170-190	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	35-45
Rørt kagedej eller gærdej med saftigt fyld, frugt	Universalbradepande	3		160-180	40-50
	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	50-60
Wähe (schweizisk tærte)	Universalbradepande	2		210-230	40-50
Roulade (forvarm ovnen)	Bageplade	2		190-210	15-20
Fletbrød af 500 g mel	Bageplade	2		160-180	30-40
Julekage, "Stollen"af 500 g mel	Bageplade	3		160-180	60-70
Julekage, "Stollen"af 1 kg mel	Bageplade	3		150-170	90-100
Strudel (tysk æblerulle), sød	Universalbradepande	2		180-200	55-65
Börek	Universalbradepande	2		180-200	40-50
Pizza	Bageplade	2		220-240	15-25
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	35-45

Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Småkager	Bageplade	3		140-160	15-25
	Universalbradepande + bageplade	3+1		130-150	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		130-150	30-40
Sprøjtede småkager (forvarmning)	Bageplade	3		140-150	30-40
	Bageplade	3		140-150	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150	30-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		130-140	40-55
Makroner	Bageplade	2		110-130	30-40
	Universalbradepande + bageplade	3+1		100-120	35-45
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1		100-120	40-50
Marengs	Bageplade	3		80-100	100-150

Små kager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Vandbakkelsesdej	Bageplade	2	☐	200-220	30-40
Butterdej	Bageplade	3	☉	180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	180-200	25-35
	2 bageplader + universalbageplade	5+3+1	☉	160-180	35-45
Bagværk, gærdej	Bageplade	3	☐	180-200	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	170-190	25-35

### Brød og rundstykker

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

Hæld aldrig vand i den varme ovn.

Ved bagning i 2 lag skal universalbradepanden altid sættes ind oven over bagepladen.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2	☐	300	8
				200	35-45
Surbrød af 1,2 kg mel	Universalbradepande	2	☐	300	8
				200	40-50
Rundstykker (uden forvarmning)	Bageplade	3	☐	210-230	20-30
Boller af gærdej, søde	Bageplade	3	☐	170-190	15-20
	Universalbradepande + bageplade	3+1	☉	160-180	20-30

### Bagetips

De vil bage efter egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan konstateres, om en rørekage er gennembagt.	en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter, før bagetiden i opskriften er gået. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væde næste gang, eller indstil ovntemperaturen ca. 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet i midten men er lav langs kanten.	Undlad at smøre springformens kant. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Kagen er blevet for mørk foroven.	Placer den lavere i ovnen, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter kagen med frugtsaft eller noget alkoholholdigt. Vælg næste gang en temperatur, som er 10 grader højere, og reducer bagetiden.
Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).	Anvend lidt mindre væde næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.
Bagværket er ikke blevet bagt jævnt.	Vælg en lidt lavere temperatur, så bliver bagværket bagt mere jævnt. Bag sart bagværk med over-/undervarme ☐ i et lag. Hvis bagepapiret stikker ud over kanten, kan det forringe luftcirkulationen. Klip derfor altid bagepapiret til, så det passer til bagepladens størrelse.
Frugtkagen er for lys i bunden.	Sæt kagen en rille lavere næste gang.
Frugtsaften løber over.	Brug evt. den dybere universalbradepande næste gang.
Småt bagværk af gærdej klæber sammen under bagningen.	Der skal være ca. 2 cm fri plads omkring hver kage. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive brunet hele vejen rundt.
De har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Brug altid 3D-varmluft ☉ ved bagning i flere lag. Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.	Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den kommer ud over døren. Vanddampen kan samle sig på betjeningsfeltet eller på forsiden af køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.

## Kød, fjerkræ, fisk

### Forme og tilbehør

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

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

Ved emaljerede stegegryder skal der tilsættes lidt mere væde.

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

Oplysninger i tabellerne:

Fade uden låg = åben

Fade med låg = lukket

Placer altid fadet/gryden midt på risten.

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

### Stegning

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

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

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

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

### Grilning

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

Under grilning skal ovnen altid være lukket.

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

Vend grillstykkerne efter 2/3 af tilberedningstiden.

Steaks skal først saltes efter grilningen.

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

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

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

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

### Kød

Vend kødstykkerne efter halvdelen af tiden.

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

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

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

Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
<b>Oksekød</b>						
Oksegrydesteg	1,0 kg	Med låg	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Oksefilet, medium	1,0 kg	Uden låg	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	Uden låg	1		210-230	50
Steak, medium, 3 cm tyk		Rist	5		3	15
<b>Kalvekød</b>						
Kalvesteg	1,0 kg	Uden låg	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
<b>Svinekød</b>						
Steg uden svær (f.eks. nakkekam)	1,0 kg	Uden låg	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Steg med svær (f.eks. bov)	1,0 kg	Uden låg	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Hamburgerryg med ben	1,0 kg	Med låg	2		210-230	70
<b>Lammekød</b>						
Lammekølle uden ben, medium	1,5 kg	Uden låg	1		150-170	120
<b>Hakket kød</b>						
Forloren hare	af 500 g kød	Uden låg	1		170-190	70



Kød	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
<b>Pølser</b>						
Pølser		Rist	4		3	15

**Fjerkræ**

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

Læg først helt fjerkræ med brystsiden nedad på risten. Vend efter 2/3 af den angivne tid.

Vend stege, som f.eks. kalkunrullesteg eller kalkunbryst, efter halvdelen af den angivne tid. Vend fjerkræstykker efter 2/3 af tiden.

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

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

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		200-220	60-70
Poulard, hel	1,6 kg	Rist	2		190-210	80-90
Kyllinger, halve	500 g pr. stk.	Rist	2		200-220	40-50
Kyllingestykker	300 g pr. stk.	Rist	3		200-220	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		170-190	90-100
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Rist	2		150-170	110-130
Lille kalkun, hel	3,0 kg	Rist	2		170-190	80-100
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	90-100

**Fisk**

Vend fisk i stykker efter 2/3 af tiden.

Det er ikke nødvendigt at vende hele fisk. Læg hele fisk i ovnen i svømmestilling med rygfinnen opad. Placer en kartoffel, hvor den ene side er skåret af, eller en lille ovnfast form i fiskens bugåbning, så den står stabilt.

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

Fisk	Vægt	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
Fisk, hel	ca. 300 g pr. stk.	Rist	2		3	20-25
	1,0 kg	Rist	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rist	2		170-190	50-60
Fiskekotelet, 3 cm tyk		Rist	3		2	20-25

## Stege- og grilltips

Stegens vægt er ikke angivet i tabellen.	Vælg angivelserne svarende til den næstlaveste vægt, og forlæng tilberedningstiden.
De ønsker at finde ud af, om stegen er færdig.	Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen med en ske. Hvis stegen føles fast, er den færdig. Giver stegen efter, skal den tilberedes lidt længere.
Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet branket.	Kontroller rillehøjde og temperatur.
Stegen ser fin ud, men skyen er branket.	Vælg næste gang et mindre stegefad, eller tilsæt mere væde.
Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt mindre væde.
Der dannes damp, når der hældes væske på stegen.	Det er fysisk betinget og normalt. Størstedelen af vanddampen ledes ud gennem udluftningen. Vanddampen kan sætte sig forside af apparatet eller på køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand.

## Tærte, gratin, toast

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

Stil altid fade og beholdere på risten.

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

Ret	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
<b>Tærter / gratiner</b>					
Tærte, sød	Tærteform	2		180-200	40-50
Pastatærte	Tærteform	2		210-230	30-40
<b>Gratin</b>					
Kartoffelgratin, rå ingredienser, maks. 4 cm høj	1 gratinform	2		160-180	60-80
	2 tærteforme	1+3		150-170	65-85
<b>Toast</b>					
Toast, gratineret, 4 stk.	Rist	4		160-170	10-15
Toast, gratineret, 12 stk.	Rist	4		160-170	15-20

## Færdigretter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

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

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

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
<b>Pizza, dybfrossen</b>					
Pizza med tynd bund	Universalbradepande	2		190-210	15-20
	Universalbradepande + rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tyk bund	Universalbradepande	2		170-190	20-30
	Universalbradepande + rist	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Universalbradepande	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalbradepande	3		180-200	10-20
Pizza, kold, forvarmning	Universalbradepande	1		180-200	10-15
<b>Kartoffelprodukter, dybfrost</b>					
Pommes frites	Universalbradepande	3		190-210	20-30
	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalbradepande	3		190-210	20-25
Rösti, fyldte kartoffelkroketter	Universalbradepande	3		190-210	15-25
<b>Bagværk, dybfrost</b>					
Rundstykker, baguettes	Universalbradepande	3		190-210	10-20
Saltkringler (ubagte)	Universalbradepande	3		210-230	10-20
<b>Bagværk, forbagt</b>					
Opvarmede boller eller baguettes	Universalbradepande	3		190-210	10-20
	Universalbradepande + rist	3+1		160-180	20-25

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, grilltrin	Varighed i minutter
<b>Stegeretter, dybfrost</b>					
Fiskepinde	Universalbradepande	2		200-220	10-15
Kyllingesticks, -nuggets	Universalbradepande	3		190-210	10-20
<b>Strudel (tysk æblerulle), dybfrost</b>					
Strudel (tysk æblerulle)	Universalbradepande	3		190-210	30-40

## Specielle retter

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

Tag først tilbehør, gitter og teleskopudtræk ud af ovnrummet.

### Tilberede yoghurt

1. Kog 1 liter mælk (3,5 % fedt) op, og lad den køle af til 40 °C.
2. Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i.
3. Hæld yoghurtmassen over i kopper eller små glas med skruelåg, og dæk til med plastfolie.

4. Forvarm ovnrummet som angivet.

5. Stil kopperne eller glassene på bunden af ovnen, og tilbered som angivet.

### Hævning af gærdej

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

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

## Optøning

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

Følg producentens anvisninger på emballagen.

Optøningstiderne afhænger af fødevarernes art og mængde.

Læg fjerkræ med brystsidens nedad på en tallerken.

Dybfrostvarer	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C
F.eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade- eller sukkerglasur, frugt, kylling, pølser og kød, brød, rundstykker, kager og andet bagværk		2		Temperaturvælgeren er slået fra

## Tørring

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

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

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

Læg bagepapir på universalbradepanden og risten.

Vend meget saftig frugt eller grøntsager flere gange.

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

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

## Henkogning

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

### Pas på!

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

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

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

### Forberedelse

1. Fyld glassene, undgå at fylde dem for meget op.

2. Vask glaskanterne af, de skal være rene.

### Frugt i enlittersglas

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

### Grøntsager

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

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

4. Luk glassene med klemmer.

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

### Indstilling

1. Sæt universalbradepanden i rille 2. Stil glassene, så de ikke rører ved hinanden.

2. Hæld ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.

3. Luk ovndøren.

4. Indstil undervarme .

5. Stil temperaturen på 170 til 180 °C.

### Henkogning

#### Frugt

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

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

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

### Grøntsager med kold luge i enlittersglas

	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Agurker	-	ca. 35 minutter
Rødbeder	ca. 35 minutter	ca. 30 minutter
Rosenkål	ca. 45 minutter	ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	ca. 60 minutter	ca. 30 minutter
Ærter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter

### Tage glassene ud

Tag glassene ud af ovnen efter henkogningen.

### Pas på!

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

## Akrylamid i levnedsmidler

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

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

### Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

#### Generelt

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

#### Bagning

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

#### Småkager

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

#### Pommes frites i ovn

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

# Prøveretter

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

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

## Bagning

Bagning i 2 lag:

Sæt altid universalbradepanden ind over bagepladen.

Bagning i 3 lag:

Sæt universalbradepanden ind i midten.

Sprøjtede småkager:

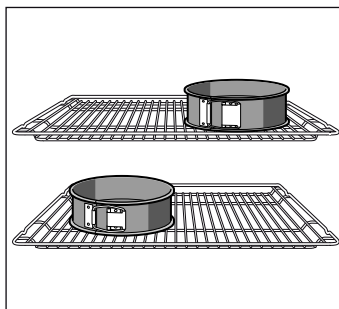
Plader, der sættes i ovnen samtidig, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Æblekage med låg, bagt i 1 lag:


Placer mørke springforme forskudt i forhold til hinanden.

Æblekage med låg, bagt i 2 lag:













Sæt mørke springforme forskudt over hinanden, se billedet.



Kager i springforme af hvidblik:

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



**Bemærk:** Anvend først den laveste af de angivne temperaturer ved bagningen.

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

\* Anvend ikke lynopvarmningen til forvarmning.

## Grilning

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

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

\* Vend efter 2/3 af tiden

# Sisällysluettelo

<b>Tärkeitä turvaohjeita</b> .....	<b>30</b>	<b>Hoito ja puhdistus</b> .....	<b>42</b>
<b>Vaurioiden syyt</b> .....	<b>32</b>	Puhdistusaine .....	42
Yhteenvedo.....	32	Ennen puhdistusta .....	44
Uunin vauriot.....	33	Ristikoiden irrotus ja asennus .....	44
Sokkelilaatikon vauriot .....	33	Uuninluukun irrotus ja asennus.....	44
<b>Sijoitus ja liittäminen</b> .....	<b>33</b>	Luukun lasien irrotus ja asennus .....	45
Asentajalle .....	33	<b>Ohjeita toimintahäiriöiden varalle</b> .....	<b>46</b>
Seinäkiinnitys .....	33	Häiriötaulukko.....	46
Luukun lukitsin.....	34	Uunin katossa olevan uunilampun vaihto .....	46
<b>Uusi laitteesi</b> .....	<b>34</b>	Lasisuojus.....	46
Yleistä.....	34	<b>Huoltopalvelu</b> .....	<b>46</b>
Keittoalue.....	34	Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.) .....	46
Ohjauspaneeli.....	35	<b>Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet</b> .....	<b>47</b>
Uunitila .....	35	Energiansäästö uunia käytettäessä.....	47
<b>Varusteet</b> .....	<b>36</b>	Energiansäästö keittotasoa käytettäessä .....	47
Varusteiden asettaminen uuniin .....	36	Ympäristöystävällinen hävittäminen.....	47
Lisävarusteet.....	36	<b>Testattu koekeittiössämme</b> .....	<b>47</b>
Hoitotuotteet ja tarvikkeet.....	37	Kakut ja leivonnaiset .....	47
<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....	<b>37</b>	Leipomisvihjeitä .....	49
Kellonajan asetus.....	37	Liha, lintu, kala.....	50
Uunin kuumentaminen .....	37	Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta .....	51
Varusteiden puhdistus .....	37	Paistokset, gratiinit, paahtoleivät.....	52
<b>Keittotason säätäminen</b> .....	<b>38</b>	Valmistuotteet .....	52
Toimi näin .....	38	Muita ohjeita.....	53
Suuri kaksitoimikeittoalue.....	38	Sulatus .....	53
Keittotaulukko .....	38	Kuivatus .....	53
<b>Uunin ohjelmointi</b> .....	<b>39</b>	Umpioiminen.....	54
Uunitoiminto ja lämpötila .....	39	<b>Akryyliamidi elintarvikkeissa</b> .....	<b>54</b>
Pikakuumennus.....	39	<b>Testiruokat</b> .....	<b>55</b>
<b>Aikatoimintojen säätäminen</b> .....	<b>39</b>	Paistaminen.....	55
Hälytin .....	39	Grillaus.....	55
Toiminta-aika.....	40		
Päättymisaika.....	40		
Kellonaika.....	41		
<b>Paistolämpömittari</b> .....	<b>41</b>		
Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen .....	41		
Sisälämpötilan asettaminen .....	41		
<b>Lapsilukko</b> .....	<b>42</b>		

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: [www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi) ja Online-Shopista: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Tärkeitä turvaohjeita

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen

ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

Älä käytä sopimattomia suojavaarusteita tai lasten turvaristikoita. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden.

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

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

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

*Katso varusteita koskeva kuvaus käyttöohjekirjassa.*

### **Palovaara!**

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukkuja avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.
- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä helposti palamaan. Älä säilytä tai käytä uunin alapuolella tai sen lähellä palavia esineitä (esim. suihkepulloja, puhdistusaineita). Älä säilytä palavia esineitä uunissa tai uunin päällä.
- Sokkelilaatikon pinnat voivat kumentua hyvin kuumiksi. Säilytä laatikossa vain

uunin varusteita. Tulenarkoja tai palavia esineitä ei saa säilyttää sokkelilaatikossa.

### **Palovamman vaara!**

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.
- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteen pinnat kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen luota.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laite kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

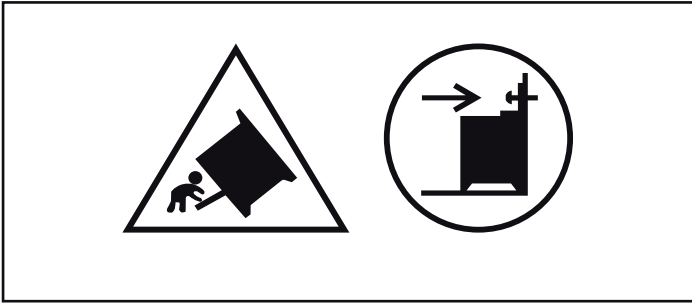
### **Palovamman vaara!**

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

### **Loukkaantumisvaara!**

- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.
- Jos laite asetetaan irralleen jalustalle, se voi liukua pois jalustalta. Laite pitää kiinnittää tukevasti jalustaan.

## Kallistumisvaara!



**Varoitus:**Laitteen kallistumisen estämiseksi on asennettava kallistuksenesto. Lue asennusohje.

### Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitännöissä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota


verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä. Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

### Palovaara!

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista ennen jokaista itsepuhdistusta.
- Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

### Palovamman vaara!

- Uunitila kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukkuja tai käsittele lukitushakaa käsin. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
-  Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

## Vaurioiden syyt

### Keittotaso

#### Huomio!

- Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.
- Vältä kattiloiden kiehumista tyhjiksi. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, näyttöalueen tai kehyksen päälle. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotasoon päälle voi aiheuttaa vaurioita.
- Alumiinifolio tai muoviasiastiat sulavat kuumien keittotason päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

### Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:



Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehunut ruoka	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.
	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille
Naarmut	Suola, sokeri ja hiekka	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana
	Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia	Tarkasta astiasi.
Värjäytymät	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille
	Kattilan aiheuttama hankauma (esim. alumiini)	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirät niiden paikkaa.
Simpukanmuo- toinen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.

## Uunin vauriot

### Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteat elintarvikkeet: älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuva

hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.

- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Vaikka avaat laitteen luukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vahingoittua.
- Hyvin likainen luukun tiiviste: Jos luukun tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä luukun tiiviste aina puhtaana.
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kannaa tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

## Sokkelilaatikon vauriot

### Huomio!

Älä laita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon. Se voi vaurioitua.

## Sijoitus ja liittäminen

### Sähköliitäntä

Sähköliitännän saa tehdä vain valtuutettu asentaja. Paikallisen sähköntoimittajan määräyksiä on noudatettava.

Jos laite liitetään väärin, takuu ei kata mahdollista vahinkoa.

### Huomio!

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

## Asentajalle

- Asennukseen tarvitaan johanapainen katkaisin, jonka koskettimien avautumisväli on vähintään 3 mm. Pistokkeen avulla tehtävän asennuksen yhteydessä tämä ei ole tarpeen, jos käyttäjä pääsee käsiksi pistokkeeseen.
- Sähkölaitteen turvallisuus: Liesi on suojaluokan I laite, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.
- Laitteen liitäntään on käytettävä tyyppiä H 05 VV-F mukaista tai samanarvoista johtoa.

## Seinäkiinnitys

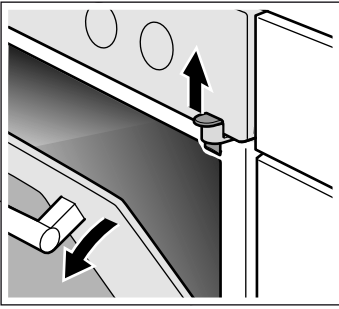
Jotta liesi ei pääse kaatumaan, se on kiinnitettävä mukana toimitetun kulman avulla seinään. Noudata seinäkiinnikkeen asennusohjetta.

## Luukun lukitsin

Jotta lapset eivät pääse koskettamaan kuumaa uunia, uuniluukussa on lukitsin. Se sijaitsee uuninluukun yläpuolella.

### Avaa uuninluukku

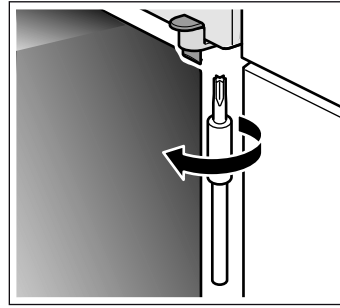
Paina lukitsinta ylöspäin (kuva A).



## Luukun lukituksen poistaminen

Jos et tarvitse enää luukun lukitsinta tai jos lukitsin on likaantunut:

1. Avaa uuninluukku
2. Ruuvaa ruuvi irti ja poista luukun lukitsin (kuva B).



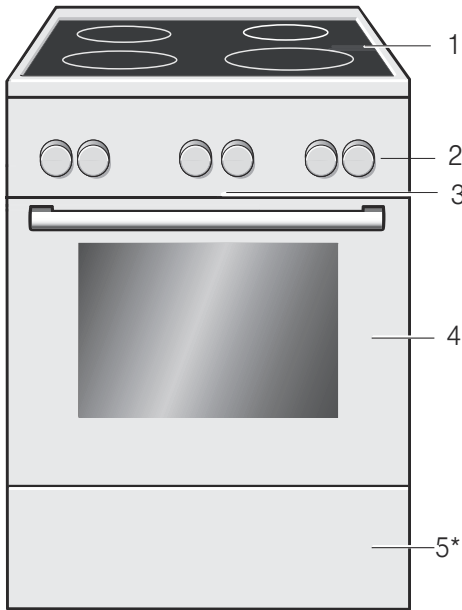
3. Sulje uuninluukku.

## Uusi laitteesi

Tässä luvussa saat tietoja laitteesta, käyttötavoista ja varusteista.

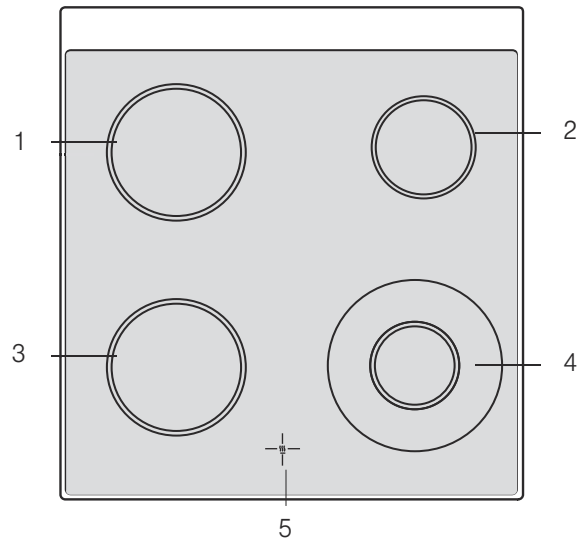
### Yleistä

Varustus riippuu laitteen mallista.



### Keittoalue

Tästä saat yleiskuvan ohjauspaneelistä. Varustus riippuu laitteen mallista.



#### Selostukset

1	Keittotasoo**
2	Ohjauspaneeli**
3	Jäähdytyspuhallin
4	Uuninluukku**
5*	Sokkelilaatikko**

\* Valinnainen (käytettävissä eräissä laiteissa)

\*\* Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain.

#### Selostukset

1	Keittoalue 18 cm
2	Keittoalue 14,5 cm
3	Keittoalue 18 cm
4	Kaksitoimikeittoalue 21 ja 12 cm
5	Jälkilämmön näyttö

#### Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Se ilmaisee, mitkä keittoalueet ovat vielä kuumia. Vaikka keittotasoo on kytketty pois päältä, näyttö palaa, kunnes keittoalue on jäähtynyt riittävästi.

Voit käyttää jälkilämmön hyväksesi ja säästää energiaa; voit esimerkiksi pitää pienen määrän ruokaa lämpimänä.

## Ohjauspaneeli

Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain.

### Pyöreät valitsimet

Valitsimet voidaan painaa sisään Pois päältä -asentoon. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä.

### Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon.

Asetus	Käyttö
<input type="radio"/> Nolla-asento	Uuni on kytketty pois päältä.
<input checked="" type="radio"/> 3D-kiertoilma*	Kakuille ja leivonnaisille yhdestä kolmeen tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
<input type="checkbox"/> Ylä-/alalämpö	Kakuille, paistoksille ja vähärasvaisille paisteille, esim. nauta tai riista, yhdellä tasolla. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
<input type="checkbox"/> Pizzateho	Pakasteiden nopea valmistus ilman esilämmitystä, esim. pizza, ranskalaiset perunat tai struudeli. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
<input checked="" type="checkbox"/> Kiertoilmagrillaus	Lihan, linnun ja kokonaisen kalan paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytkettyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
<input type="checkbox"/> Grilli, suuri pinta	Pihvien, makkaroiden, paahtoleipien ja kalanpalojen grillaaminen. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
<input type="checkbox"/> Grilli, pieni pinta	Pienten pihvi-, makkara-, paahtoleipä- ja kalanpalamäärien grillaaminen. Grillivastuksen keskiosa kuumenee.
<input type="checkbox"/> Alalämpö	Umpioiminen ja jälkipaistaminen tai -ruskistaminen. Lämpö tulee alhaalta.
<input checked="" type="checkbox"/> Sulatus	Esim. lihan, linnun, leivän ja kakkujen sulatus. Tuuletin kierrättää lämmintä ilmaa ruokien ympärille.
<input type="checkbox"/> Uunilamppu	Uunilampun kytkeminen päälle.

\* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN50304 mukaan.

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

### Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella säädät lämpötilan tai grillaustehon.

Asetus	Merkitys	
<input type="checkbox"/> Nolla-asento	Uuni ei kuumene.	
50-300	Lämpötila-alue	Lämpötila uunissa °C.
1, 2, 3	Grillitehot	Grillin tehot, pieni <input type="checkbox"/> ja suuri <input type="checkbox"/> pinta. Teho 1= pieni Teho 2 = keski Teho 3 = täysi

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

### Keittoalueiden tehonvalitsimet

Neljällä keittoalueen tehonvalitsimella säädät kunkin keittoalueen lämmitystehon.

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

Kun kytket keittoalueen päälle, merkkivalo palaa.

### Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla asetat erilaiset lisätoiminnot. Näytössä näkyvät asetetut arvot.

Valitsin	Käyttö	
	Pikakuumennus	Uunin erittäin nopea kuumentaminen.
	Aikatoiminnot	Hälyttimen , toiminta-ajan , päättymisaian  ja kellonajan  valinta.
	Lapsilukko	Uunitoimintojen lukitseminen ja lukituksen vapauttaminen.
-	Miinus	Säätöarvojen laskeminen.
+	Plus	Säätöarvojen nostaminen.

Näytössä etualalla olevan aikatoiminnon tunnustat suluista [ ] kyseisen symbolin ympärillä. Poikkeus: kun kyseessä on kellonaika, symboli palaa vain, kun muutat aikaa.

### Valitsimet

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

## Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu. Jäähdytyspuhallin suojaaa uunia ylikuumenemiselta.

### Uunilamppu

Uunitilassa oleva lamppu palaa, kun uuni on käytössä.

### Jäähdytyspuhallin

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

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

### Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

# Varusteet

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

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



## Ritilä

Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.

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



## Emaloitu leivinpelti

Kakuille ja pikkuleiville.

Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



## Uunipannu

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

Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.

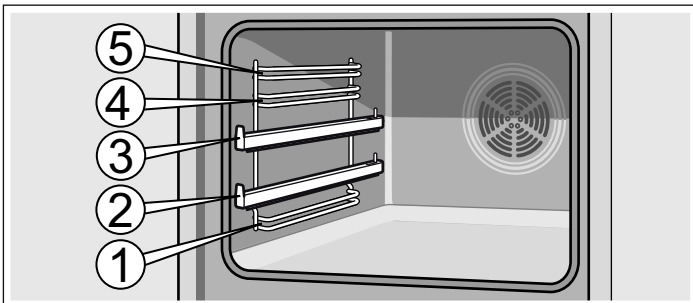


## Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mahdollistaa täsmällisen paistamisen.

## Varusteiden asettaminen uuniin

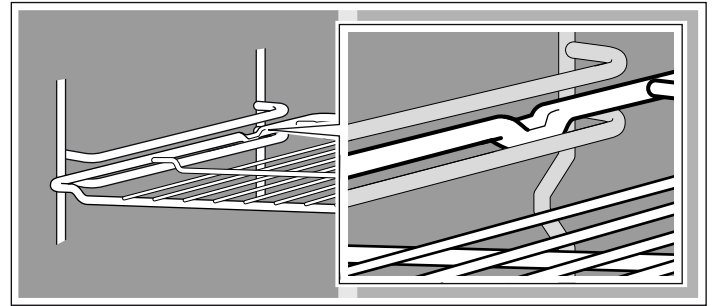
Varusteet voidaan asettaa uuniin viiteen eri korkeuteen. Työnnä varuste aina vasteseeseen saakka, jotta se ei kosketa luukun lasia.



Lisävarusteet	HEZ-numero	Toiminto
Pizzapelti	HEZ317000	Sopii erityisesti pizzalle, pakasteruoille ja pyöreille tortuille. Voit käyttää pizzapeltiä uunipannun sijaan. Työnnä pelti ritilän yläpuolelle ja noudata taulukossa olevia ohjeita.
Paistiritilä	HEZ324000	Paistamiseen. Laita grilliritilä aina uunipannuun. Paistista tihkuva rasva ja lihaneste valuvat pannuun.
Grillipelti	HEZ325000	Käytetään grillattaessa grilliritilän sijaan tai roiskesuojana uunin suojaamiseksi runsaalta tahrantumiselta. Käytä grillipeltiä vain yhdessä uunipannun kanssa. Grillipalat grillipellillä: Voit käyttää vain kannatinkorkeuksia 1, 2 ja 3. Grillipelti roiskesuojana: Uunipannu työnnetään yhdessä grillipellin kanssa ritilän alle.
Paistokivi	HEZ327000	Paistokivi sopii erinomaisesti itse leivotun leivän, sämpylöiden ja pizzan paistamiseen, kun pohjasta halutaan rapea. Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.
Emaloitu leivinpelti	HEZ331003	Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.
Emaloitu leivinpelti, jossa tarttumaton pinnoite	HEZ331011	Kakut ja pikkuleivät on helppo levittää leivinpellille. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.

Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos siten, että se lukittuu. Tällöin ruoka on helppo ottaa ulos uunista.

Varmista työntäessäsi varustetta uuniin, että varusteessa oleva ulkonema on takana. Vain siten se lukittuu paikalleen.



Korkeudella 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pidemmälle ulos.

Laitteen varustuksesta riippuen kannatinkiskot lukittuvat, kun ne on vedetty kokonaan ulos. Varuste on siten helppo laittaa paikalleen. Lukituksen vapauttamiseksi työnnä kannatinkiskot kevyesti painamalla takaisin uunitilaan.

**Huomautus:** Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Kun varuste on jäähtynyt, muoto palaa entiselleen. Tämä ei vaikuta toimintaan.

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

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

## Lisävarusteet

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

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

Lisävarusteet	HEZ-numero	Toiminto
Uunipannu	HEZ332003	Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voidaan käyttää myös rasvan tai lihanesteen keräämiseen ritilän alla. Työnnä uunipannu uuniin viiste uuninluukkua kohti.
Uunipannu, jossa tarttumaton pinnoite	HEZ332011	Mehukkaat kakut, leivonnaiset, pakasteruoat ja suuret paistit on helppo levittää uunipannuun. Työnnä uunipannu uuniin viiste uuninluukkua kohti.
Kansi Profi-uunipannulle	HEZ333001	Kannen kanssa Profi-uunipannusta tulee Profi-paistovuoka.
Profi-uunipannu ja paistiritilä	HEZ333003	Sopii erityisesti suurten ruokamäärien valmistamiseen.
Ulosvedettävät kiskot		
3-osainen kokonaan ulosvedettävä kannatin	HEZ338352	Ulosvedettävillä kiskoilla korkeudella 1, 2 ja 3 voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman että se kallistuu. 3-osainen kokonaan ulosvedettävä kannatin, ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.
3-osainen kokonaan ulosvedettävä kannatin, jossa pysäytystoiminto	HEZ338357	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman, että se kallistuu. Kiskot lukittuvat, jolloin leivinpellit on helppo laittaa paikoilleen. 3-osainen teleskooppikannatin, jossa on pysäytystoiminto, ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.
Ritilä	HEZ334000	Astioille, kakkuvuolille, paisteille, grillipaloille ja pakasteille.
Lasinen paistovuoka	HEZ915001	Lasinen paistovuoka sopii haudutettuihin ruokiin ja paistoksiin. Sopii erityisesti ohjelmiin ja paistoautomaatiikkaan.

## Hoitotuotteet ja tarvikkeet

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


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

Teräspintojen hoitoliinat	Tuotenumero 311134	Vähentää lian kertymistä. Liinujen sisältämä erikoisöljy hoitaa teräslaitteiden pinnat optimaalisesti.
Uunin ja grillin puhdistusgeeli	Tuotenumero 463582	Uunitilan puhdistukseen. Geeli on hajutonta.
Mikrokuituliina, jossa kennorakenne	Tuotenumero 460770	Sopii erityisesti herkkien pintojen kuten esim. lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen. Mikrokuituliina poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.
Luukun lukitsin	Tuotenumero 612594	Varmistaa, että lapset eivät saa avattua uuninluukkua. Lukitsin ruuvataan paikalleen eri tavoin laitteen luukusta riippuen. Noudata luukun lukitsimen mukana olevaa ohjetta.

## Ennen ensimmäistä käyttöä

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

### Kellonajan asetus

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


#### 1. Paina valitsinta .

Näyttöön ilmestyy kellonaika 12:00.

#### 2. Aseta kellonaika valitsimella **+** tai **-**.

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

### Uunin kuumentaminen

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

Tuuleta keittiötä niin kauan kuin uuni kuumenee.

#### 1. Aseta toimintovalitsimella Ylä-/alalämpö .

#### 2. Aseta lämpötilanvalitsimella 240 °C.

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

### Varusteiden puhdistus

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

# Keittotason säätäminen

Tästä luvusta löydät ohjeet keittoalueen säätämisestä. Taulukosta löydät tehoalueet ja kypsytysajat eri ruokalajeille.

## Toimi näin

Yksittäisten keittoalueiden lämmitysteho asetetaan keittoalueen tehonvalitsimilla.

Asento 0 = pois

Asento 1 = pienin teho

Asento 9 = suurin teho.

Kun kytket keittoalueen päälle, merkkivalo palaa.

## Suuri kaksitoimikeittoalue

Voit muuttaa tämän keittoalueen kokoa.

### Suuren alueen kytkeminen käyttöön

Käännä keittoalueen tehonvalitsin asentoon 9 saakka - tunnet siinä pienen vasteen - ja edelleen symboliin

☉ = suuri kaksitoimikeittoalue

Kierrä sitten heti takaisinpäin haluamasi tehoalueen kohdalle.

### Pienen alueen kytkeminen takaisin

Käännä keittoalueen tehonvalitsin kohtaan 0 ja säädä uudelleen.

Pienellä kaksitoimikeittoalueella voit lämmitää erityisen hyvin pieniä määriä.

### Huomio!

Älä käännä koskaan symbolin ☉ yli kohtaan 0.

## Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

Kypsytysajat ja tehoalueet riippuvat ruoan lajista, painosta ja laadusta. Poikkeamat ovat sen tähden mahdollisia.

Kun lämmität sakeaa ruokaa, sekoita säännöllisesti.

Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
<b>Sulatus</b>		
Suklaa, kuorrute, liivate	1	-
Voi	1-2	-
<b>Lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>		
Pata (esim. linssipata)	1-2	-
Maito**	1-2	-
<b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>		
Knöödelit, mykyt	4*	20-30 min
Kala	3*	10-15 min
Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike	1	3-6 min
<b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	3	15-30 min
Kuoriperunat	3-4	25-30 min
Kuoritut perunat	3-4	15-25 min
Pastatuotteet	5*	6-10 min
Pataruoka, keitot	3-4	15-60 min
Vihannekset	3-4	10-20 min
Vihannekset, pakastetut	3-4	10-20 min
Kypsennys painekattilassa	3-4	-
<b>Haudutus</b>		
Kääryleet	3-4	50-60 min
Patapaisti	3-4	60-100 min
Gulassi	3-4	50-60 min
<b>Paistaminen**</b>		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10 min
Leike, pakastettu	6-7	8-12 min
Pihvi (3 cm paksu)	7-8	8-12 min
Kala ja kalafilee paneroimaton	4-5	8-20 min
Kala ja kalafilee paneroitu	4-5	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	6-7	8-12 min
Pannuruoat pakastetut	6-7	6-10 min
Ohukaiset	5-6	paista kypsäksi

\* kypsennys ilman kantta


\*\* ilman kantta

# Uunin ohjelmointi

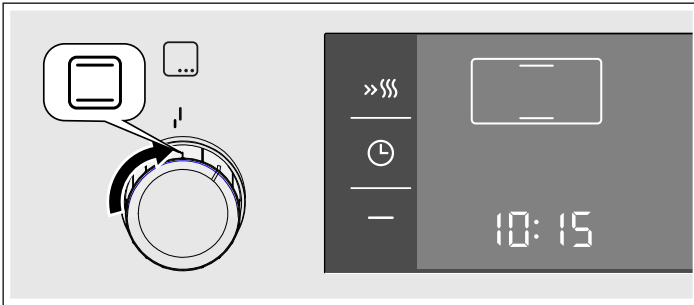
Uuni voidaan ohjelmoida monella eri tavalla. Seuraavaksi kuvaamme, miten ohjelmoida kuumennustoiminto ja lämpötila tai grillitaso. Uuniin voidaan ohjelmoida keittoaika (kesto) ja päättymisaika jokaiselle ruokalajille erikseen. Katso lisätietoa luvusta *Aikatoimintojen ohjelmointi*.

**Huomautus:** Uuni on suositeltavaa esikuumentaa aina ennen ruoan asettamista uuniin, jotta lasiin ei muodostu liikaa kondensaatiota.

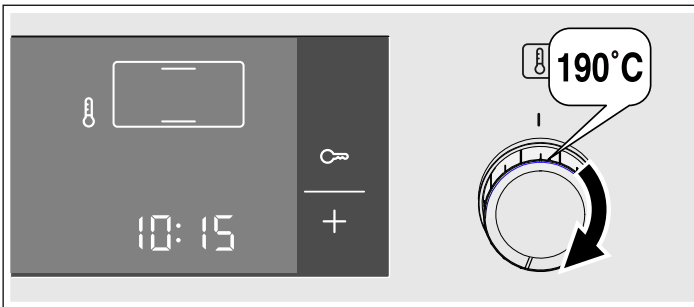
## Uunitoiminto ja lämpötila

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö 190 °C .

1. Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon.



2. Lämpötilanvalitsimella säädät lämpötilan tai grillaustehon.



Uuni kuumenee.

## Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.



## Asetusten muuttaminen

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

## Pikakuumennus

Pikakuumennuksen avulla uuni saavuttaa ohjelmoidun lämpötilan erittäin nopeasti.

Pikakuumennusta voidaan käyttää yli 100 °C lämpötiloihin. Seuraavat kuumennustoiminnot ovat sopivia:

- Kiertoilma 3D 
- Ylä- ja alalämpö 

Tasaisen lopputuloksen saavuttamiseksi ruokaa ei saa asettaa uuniin ennen kuin pikakuumennus on päättynyt.

1. Valitse kuumennustoiminto ja lämpötila.

2. Paina lyhyesti painiketta »SSS.

Näyttöön sytty merkki »SSS. Uuni alkaa kuumenemaan.


## Pikakuumennuksen päätyminen

Laitteesta kuuluu merkkiäni. Merkki »SSS sammuu näytöstä. Aseta ruoka uuniin.

## Pikakuumennuksen peruuttaminen

Paina painiketta »SSS. Merkki »SSS häviää näytöstä.


# Aikatoimintojen säätäminen

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

## Hälytін

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


1. Paina valitsinta  yhden kerran.

Näytössä palavat aikasympolit, sulkumerkit ovat symbolin  ympärillä.


2. Aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella + tai -.

Ehdotusarvo valitsin + = 10 minuuttia

Ehdotusarvo valitsin - = 5 minuuttia

Asetettu aika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Hälytін käynnistyy. Näytössä palaa symboli [  ] ja hälyttimen käyntiaika kuuluu näytössä. Muut aikasympolit sammuvat.

## Hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun

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

## Hälyttimen käyntiajan muuttaminen






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

## Hälyttimen käyntiaika-asetuksen poistaminen

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

## Aika-asetusten haku näyttöön



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

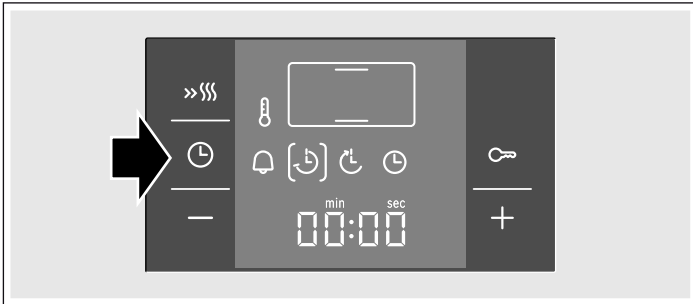
Hälyttimen , toiminta-ajan , päättymisaian  tai kellonajan  voit hakea näyttöön painamalla valitsinta  niin monta kertaa, että sulkumerkit ovat kyseisen symbolin ympärillä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

## Toiminta-aika

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


Esimerkkikuva: Toiminta-aika 45 minuuttia.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.
2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.
3. Paina valitsinta  kaksi kertaa.  
Näytössä näkyy 00:00. Aikasymbolit palavat, sulkumerkit ovat symbolin  ympärillä.





4. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai -.  
Ehdotusarvo valitsin + = 30 minuuttia  
Ehdotusarvo valitsin - = 10 minuuttia




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


### Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

### Toiminta-ajan muuttaminen






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

### Toiminta-ajan poistaminen

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

### Aika-asetusten haku näyttöön

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




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

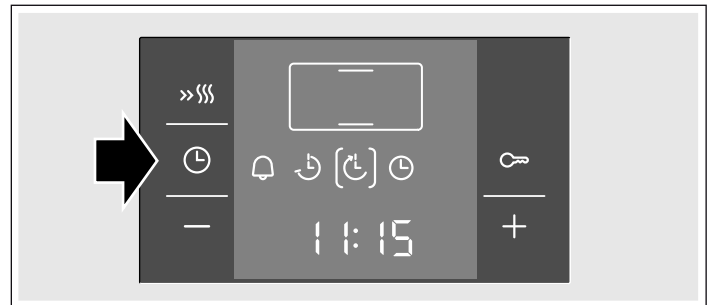
## Päättymisaika

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

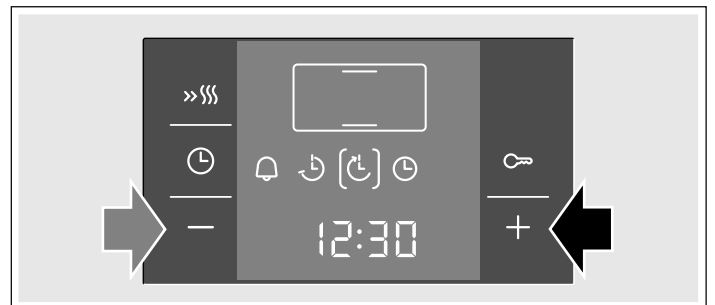
Varmista, että elintarvikkeet eivät ole liian kauan uunissa ja pilaannu.






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

1. Aseta toimintovalitsin.
2. Aseta lämpötilanvalitsin.
3. Paina valitsinta  kaksi kertaa.
4. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai -.
5. Paina valitsinta .  
Sulkumerkit ovat symbolin  ympärillä. Näyttöön ilmestyy kellonaika, jolloin ruoka on valmis.





6. Siirrä päättymisaika myöhemmäksi valitsimella + tai -.




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


### Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

### Päättymisaika-asetuksen muuttaminen

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






### Päättymisaika-asetuksen poistaminen

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




## Aika-asetusten haku näyttöön

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

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

## Kellonaika

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

### 1. Paina valitsinta .

Näyttöön ilmestyy kellonaika 12:00.


### 2. Aseta kellonaika valitsimella **+** tai **-**.

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

## Kellonajan muuttaminen

Mikään muu aikatoiminto ei saa olla asetettuna.

### 1. Paina valitsinta neljä kertaa.

Näytössä palavat aikasympolit, sulkumerkit ovat symbolin  ympärillä.

### 2. Muuta kellonaika valitsimella **+** tai **-**.

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

## Kellonajan poistaminen näytöstä

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





# Paistolämpömittari

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

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

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

## Soveltuvat uunitoiminnot

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

## Uunin lämpötila

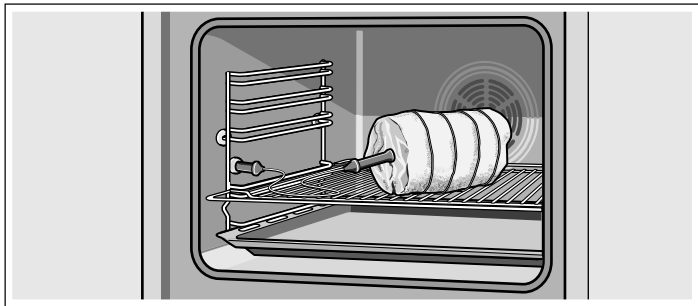
Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

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

## Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen

Pistä paistolämpömittari lihaan ennen kuin laitat lihanpalan uuniin.

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



Laita lihanpala ritilän keskelle.

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


## Sisälämpötilan asettaminen

Kun olet laittanut lihanpalan paistolämpömittareineen uuniin, aseta sisälämpötila.

### 1. Työnnä paistolämpömittari uunitilassa edessä vasemmalla olevaan pistokkeeseen ja sulje uuninluukku.

Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin.

### 2. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.

Näyttöön ilmestyy ehdotettu arvo 80 °C. Symboli  on suluissa.

### 3. Aseta sisälämpötila valitsimella **+** tai **-**.

### 4. Aseta lämpötilanvalitsimella lämpötila.



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


Uuni kytkeytyy muutaman sekunnin kuluttua päälle.

Sisälämpötilaan 30 °C asti näytössä näkyy asetettu sisälämpötila. Lämpötilasta 30 °C alkaen näytössä näkyy tämänhetkinen sisälämpötila. Tämänhetkisen sisälämpötilan kohdalla palaa erotukseksi kaksoispisteen ylempi piste.

## Asetettu sisälämpötila on saavutettu

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

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


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

## Palovamman vaara!

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

## Sisälämpötilan muuttaminen

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

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

## Keskeyttäminen

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

## Palovamman vaara!

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

## Taulukko

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

Ruokalaji	Sisälämpötila °C
<b>Naudanliha</b>	
Paahtopaisti tai naudanfilee, englantilainen	45-55
Paahtopaisti tai naudanfilee, medium	55-65
Paahtopaisti tai naudanfilee, kypsä	65-75
<b>Porsaanliha</b>	
Porsaanfilee	65-70
Porsaanpaisti (esim. etuselkä)	85-90

Ruokalaji	Sisälämpötila °C
<b>Vasikanliha</b>	
Vasikanpaisti	75-85
Vasikanpotka	85-90
<b>Lampaanliha</b>	
Lampaanreisi, medium	60-70
Lammaspaisti	80-90
<b>Lihamureke</b>	
Lihamureke	85-90
<b>Lintu</b>	
Kalkkunanrinta	85-90

## Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä uunin vahingossa päälle.


Uuni ei reagoi mihinkään säätöihin. Hälytyn ja kellonaika voidaan asettaa myös silloin, kun lapsilukko on kytketty päälle.


Kun uunitoiminto ja lämpötila tai grillausteho on asetettu, lapsilukko keskeyttää kuumenemisen.

**Huomautus:** Uunin lapsilukko ei vaikuta uunin yhteyteen mahdollisesti liitettyyn keittotasoon.


### Lapsilukon kytkeminen päälle


Toiminta-aika tai päättymisaika ei saa olla asetettuna.

Paina valitsinta  noin neljän sekunnin ajan.

Näyttöön ilmestyy symboli . Lapsilukko on kytketty päälle.

### Lapsilukon kytkeminen pois päältä

Paina valitsinta  noin neljän sekunnin ajan.

Symboli  näytössä sammuu. Lapsilukko on kytketty pois päältä.

## Hoito ja puhdistus

Keittotasosi ja uunisi pysyvät kauan kauniina ja ehjinä, kun hoidat ja puhdistat niitä huolellisesti. Neuvomme seuraavassa, kuinka hoidat ja puhdistat molempia oikealla tavalla.

### Huomautuksia

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

### Puhdistusaine

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

#### Älä käytä keittotason puhdistamiseen

- laimentamatonta astianpesuainetta tai astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta,
- hankaussieniä,
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahrannoistainetta,
- painepesuria tai höyrysuihkua.
- Älä pese yksittäisiä osia astianpesukoneessa!

#### Älä käytä uunin puhdistamiseen

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- puhdistusaineita, joiden alkoholiprosentti on suuri,

- hankaussieniä,
- painepesuria tai höyrysuihkua.
- Älä pese yksittäisiä osia astianpesukoneessa!

Huuhtelee uudet sienet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.

Alue	Puhdistusaine
Teräspinnat* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Pyyhi teräspinnat aina luonnollisten kuvioiden suuntaisesti. Seurauksena voi muutoin olla naarmuja. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaisaistahrt välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita.  Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä kuumille teräspinoille tarkoitettuja hoitoaineita. Levitä pinnalle ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Emaloidut, lakatut, muovi- ja painokuvioidut pinnat* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.

\* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

Alue	Puhdistusaine
Lasinen suojakansi* (laitteen mallista riippuen)	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Voit irrottaa lasisen suojakannen puhdistusta varten. Ota tätä varten huomioon luvussa <i>Lasinen suojakansi</i> olevat ohjeet!
Kiertovalitsimet Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
Keittotason kehys	Kuuma astianpesuaineliuos: Älä puhdista puhdistuslastalla, sitruunalla tai etikalla.
Kaasukeittotaso ja kattilankannatin* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos. Käytä vain vähän vettä; vettä ei saa päästä polttimen alaosien kautta laitteen sisään. Poista yli kiehunut ruoka ja ruoantähteet heti. Voit irrottaa kattilankannattimen.  Valurautainen kattilankannatin*: Älä pese astianpesukoneessa.
Kaasupoltin* (laitteen mallista riippuen)	Poista kaasupolttimen pää ja kansi, puhdista kuumalla astianpesuaineliuksella. Älä pese astianpesukoneessa. Kaasun ulostuloreikien pitää olla aina auki. Kipinäsytyttimet: pieni pehmeä harja. Kaasupolttimet toimivat vain, kun kipinäsytyttimet ovat kuivat. Kuivaa kaikki osat huolellisesti. Varmista paikalleen asettaessasi, että ne ovat kunnolla paikoillaan. Polttimien kannet ovat mustaksi emaloituneet. Väri muuttuu ajan mittaan. Tämä ei vaikuta toimintaan.
Sähkökeittotaso* (laitteen mallista riippuen)	Hankausaineet tai puhdistussienet: Kuumenna keittolevyä sen jälkeen hetken, jotta se kuivuu. Kosteat levyt ruostuvat ajan mittaan. Levitä lopuksi pinnalla hoitoainetta. Poista yli kiehunut ruoka ja ruoantähteet heti.
Keittolevyn rengas* (laitteen mallista riippuen)	Poista keittolevyn renkaan keltaisenä ja sinisenä hohtavat värjäymät teräksenpuhdistusaineella. Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia aineita.
Keraamista lasia oleva keittotaso* (laitteen mallista riippuen)	Hoito: keraamisen lasin suoja- ja hoitoaine Puhdistus: keraamiselle lasille soveltuvat puhdistusaineet. Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.  ⚠Puhdistuslasta pinttynyttä likaa varten: Avaa lukitus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara. Laita suojuksen päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen.

\* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

Alue	Puhdistusaine
Lasinen keittotaso* (laitteen mallista riippuen)	Hoito: lasille tarkoitettu suoja- ja hoitoaine Puhdistusaine: lasinpuhdistusaine. Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.  ⚠Puhdistuslasta pinttynyttä likaa varten: Avaa lukitus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara. Laita suojuksen päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen.
Lasilevy	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpuhdistuslastaa.  Luukku voidaan irrottaa puhdistuksen helpottamiseksi. Noudata tällöin luvussa <i>Uuninluukun irrotus ja asennus</i> olevia ohjeita!
Lapsilukko* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.  Jos uuninluukkuun on asennettu lapsilukko, se on poistettava ennen puhdistusta.  Jos lapsilukossa on runsaasti likaa, lukitsin eikä toimi enää oikein.
Tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.
Keittoalue	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikka-vesi: Puhdista talousliinalla.  Käytä pinttyneseen likaan teräsvillaa tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin.  ⚠Käytä itsepuhdistuviin pintoihin itsepuhdistustoimintoa. Noudata tällöin luvussa <i>Itsepuhdistus</i> olevia ohjeita! Huomio! Älä käytä liedenpuhdistusainetta itsepuhdistuville pinnoille.
Uunilampun lasisuojus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Ristikko	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla.  Voit ottaa ristikon puhdistusta varten pois paikaltaan. Noudata tällöin luvussa <i>Ristikon irrotus ja asennus</i> olevia ohjeita!  Teleskooppikannatin* (laitteen mallista riippuen)  Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla.  Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista. Puhdista ne mieluiten työnnettyinä paikoilleen. Älä liota, pese astianpesukoneessa tai itsepuhdistustoiminnon avulla. Ristikko voi vaurioitua ja sen toiminta voi heikentyä.

\* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

Alue	Puhdistusaine
Välineet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Alumiininen leivinpelti*: (laitteen mallista riippuen) Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä pese astianpesukoneessa. Älä käytä uuninpuhdistusainetta. Naarmujen välttämiseksi älä koske metallipintoihin veitsellä tai muulla terävällä esineellä. Voimakkaat puhdistusaineet, naarmuttavat sienet ja karkeat puhdistusliinat eivät ole sopivia. Seurauksena voi muutoin olla naarmuja. Grillivarras* (laitteen mallista riippuen) Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa. Paistolämpömittari* (laitteen mallista riippuen) Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.
Sokkelilaatikko* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.

\* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

## Ennen puhdistusta

Poista varusteet ja astiat uunista.

### Uunitilan pohjan, katon ja sivuseinien puhdistus


Käytä talousliinaa ja kuumaa astianpesuaineliuosta tai etikkavettä.

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

### Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Uunin takaseinä on pinnoitettu erittäin huokoisella keramiikalla. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta ja paistamisesta tulevat roiskeet uunin ollessa käytössä. Mitä korkeampi lämpötila ja mitä pidempi uunin käyttöaika, sitä parempi tulos.

Jos likaa on uunin useamman käytön jälkeen vielä nähtävissä, toimi näin:

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

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

Pinnoituksen kevyt värjäytyminen ei vaikuta itsepuhdistukseen.

### Huomio!

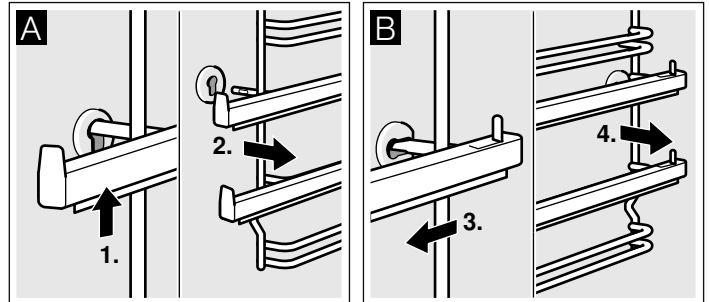
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Ne naarmuttavat tai rikkovat huokoisen pinnan.
- Älä käsittele keramiikkapintaa uuninpuhdistusaineella. Jos uuninpuhdistusainetta pääsee vahingossa pinnalle, poista se heti sienellä ja runsaalla vedellä.

## Ristikoiden irrotus ja asennus

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

### Ristikoiden irrotus

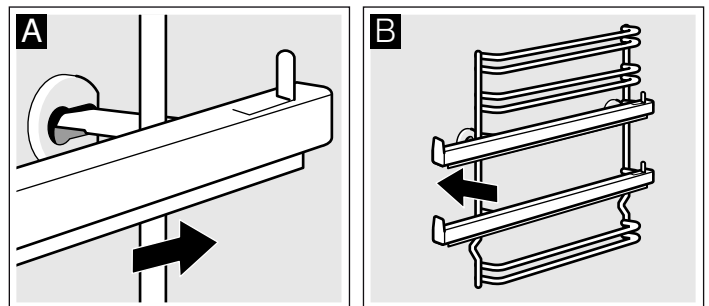
1. Nosta ristikkoo edestä ylöspäin
2. ja irrota ripustuksestaan (kuva A).
3. Vedä sitten koko ristikkoo eteenpäin
4. ja ota pois paikaltaan (kuva B).



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

### Ristikoiden asennus

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

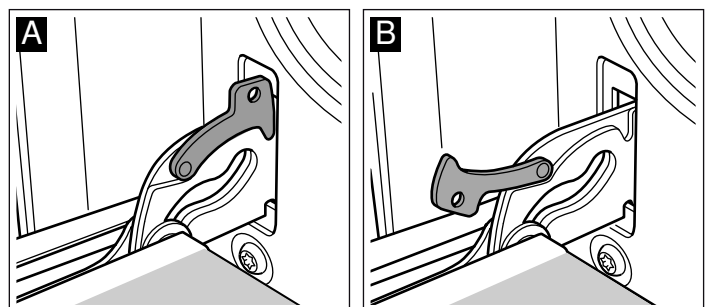


Ristikko sopii vain oikealle tai vasemmalle. Varmista, että kuten kuvassa B korkeus 1 ja 2 ovat alhaalla ja korkeus 3, 4 ja 5 ylhäällä. Kiskot pitää saada vedettyä eteenpäin ulos.

## Uuninluukun irrotus ja asennus

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

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

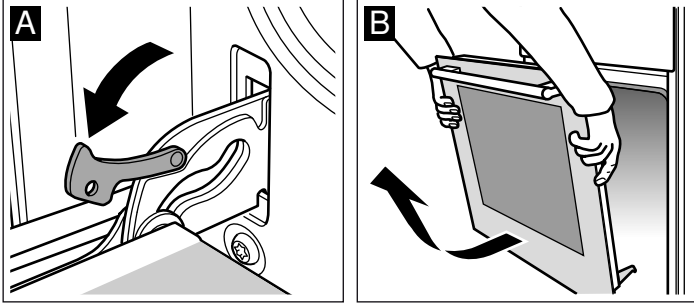


### Loukkaantumisvaara!

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

## Luukun irrotus

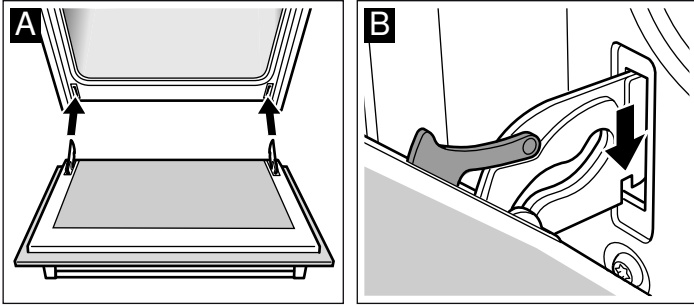
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



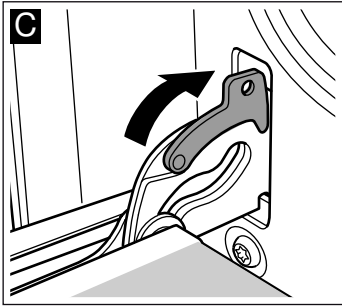
## Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

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



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



### ⚠ Loukkaantumisvaara!

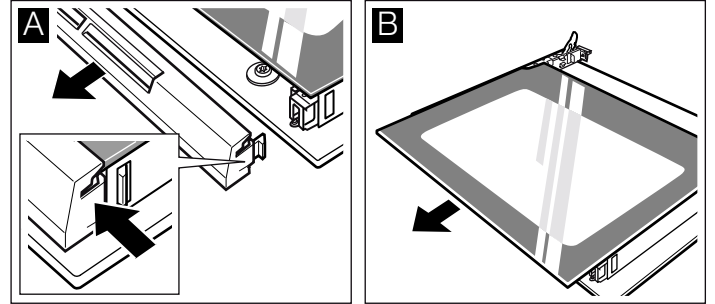
Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

## Luukun lasien irrotus ja asennus

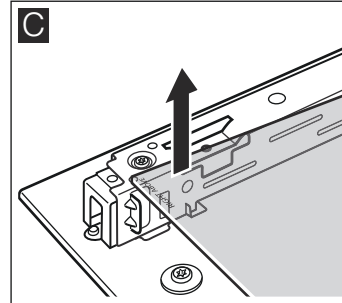
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

### Irrotus

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



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



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

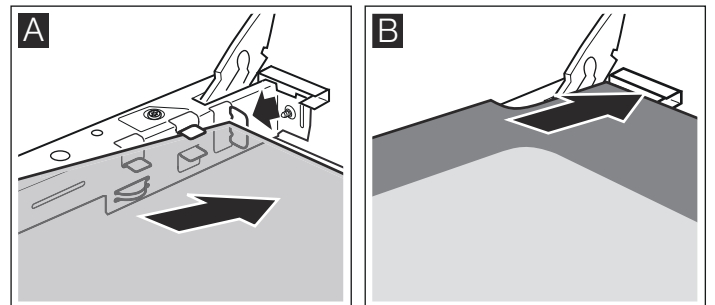
### ⚠ Loukkaantumisvaara!

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

### Asennus

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

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



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

**Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.**

# Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

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

## Häiriötaulukko

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

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

## Virheilmoitukset

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

Seuraavan virheilmoituksen ilmetessä voit ehkä itse korjata asian.

Virheilmoitus	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
<b>E011</b>	Valitsinta on painettu liian kauan tai se on peitetty.	Paina yksitellen kaikkia valitsimia. Tarkasta, onko joku valitsin jumittunut, peitetty tai likainen.

## ⚠ Sähköiskun vaara!

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

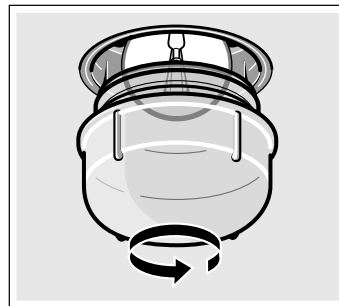
## Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

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

## ⚠ Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

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



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

## Lasisuojus

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

# Huoltopalvelu

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

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

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

E-nro	FD-nro
<b>Huoltopalvelu</b> ☎	

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

## Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

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

# Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

Tästä löydät vihjeitä siitä, miten voit uunissa leipoessasi ja paistaessasi ja keittotasolla keittäessäsi säästää energiaa. Kerromme myös, miten laite hävitetään asianmukaisesti.

## Energiansäästö uunia käytettäessä

- Esilämmitä uuni vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehotetaan niin tekemään.
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.
- Avaa uuninluukku mahdollisimman harvoin kypsennyksen, leipomisen tai paistamisen aikana.
- Paista useampia kakkuja mieluiten peräkkäin. Uuni on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa uuniin myös kaksi pitkänomaista vuokaa rinnakkain.
- Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsennykseen.

## Energiansäästö keittotasoa käytettäessä

- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on paksu, tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat energiankulutusta.
- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa. Erityisesti keittoalueelle liian pienten

kattiloiden käyttö tuhlaa energiaa. Huomaa, että astian valmistaja ilmoittaa usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.

- Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon energiaa.
- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistus ilman kantta kuluttaa neljä kertaa enemmän energiaa.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää energiaa. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.
- Käytä jälkilämpö hyödyksi. Kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä, jos kypsymisaika on pitkä.

## Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

# Testattu koekeittiössämme

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

## Huomautuksia

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

## Kakut ja leivonnaiset

### Paistaminen yhdellä tasolla

Kakun paistaminen onnistuu parhaiten ylä-/alalämmöllä ☐.

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

- Vuokakakut: korkeus 2
- Kakku pellillä: korkeus 3

### Paistaminen useammalla tasolla

Käytä 3D-kiertoilmaa ☉.

Kannatinkorkeudet 2 tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

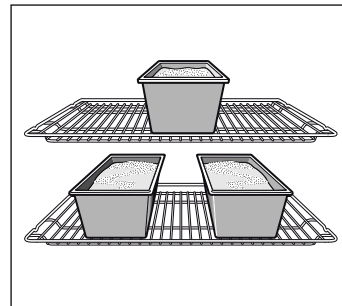
Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:

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

Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Taulukoista löydät lukuisia ehdotuksia ruokiasi varten.

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



### Leivontavuokat

Tummat metallivuokat ovat parhaita.

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

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

## Taulukot

Taulukoista löydät optimaaliset uunitoiminnot erilaisille kakuille ja leivonnaisille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja laadusta. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Kokeile ensin alemmaa arvoa.

Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla keralla tarvittaessa korkeampi arvo.

Paistoajat lyhenevät 5-10 minuuttia, kun esilämmität uunin.

Lisätietoja löydät kohdasta *Leipomisvihjeitä* taulukkojen jälkeen.

Vuokakakut	Vuoka	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2	☉	160-180	40-50
	3 pitkänomaista vuokaa	3+1	☉	140-160	60-80
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2	☐	150-170	60-70
Piirakkapohja, sokerikakkutaikina	Torttuvuoka	2	☐	150-170	20-30
Hedelmäkakku, sokerikakkutaikina	Irtopohja-/torvivuoka	2	☐	160-180	50-60
Täytekakku	Irtopohjavuoka	2	☐	160-180	30-40
Reunallinen murotaikinapohja	Irtopohjavuoka	1	☐	170-190	25-35
Hedelmä- tai rahkatorttu, murotaikinapohja*	Irtopohjavuoka	1	☐	170-190	70-90
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	1	☐	220-240	35-45
Pikantit kakut (esim. Quiche/sipulipiirakka)*	Irtopohjavuoka	1	☐	180-200	50-60
Pizza, ohut pohja jolla vähän täytettä (esilämmitys)	Pizzapelti	1	☐	250-270	10-15

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

Kakku pellillä	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Sokerikakku- tai hiivataikina kuivalla täytteellä	Leivinpelti	2	☐	170-190	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	35-45
Sokerikakku- tai hiivataikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät	Uunipannu	3	☐	160-180	40-50
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	50-60
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	2	☐	210-230	40-50
Kääretorttu (esilämmitys)	Leivinpelti	2	☐	190-210	15-20
Pullapitko, 500 g jauhoja	Leivinpelti	2	☐	160-180	30-40
Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Leivinpelti	3	☐	160-180	60-70
Stollen-joulupulla, 1 kg jauhoja	Leivinpelti	3	☐	150-170	90-100
Struudeli, makea	Uunipannu	2	☐	180-200	55-65
Börek-piiras	Uunipannu	2	☐	180-200	40-50
Pizza	Leivinpelti	2	☐	220-240	15-25
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	180-200	35-45

Pienleivonnaiset	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pikkuleivät	Leivinpelti	3	☉	140-160	15-25
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	130-150	25-35
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☉	130-150	30-40
Pursotin pikkuleivät (esilämmitys)	Leivinpelti	3	☐	140-150	30-40
	Leivinpelti	3	☉	140-150	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	140-150	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☉	130-140	40-55
Makroonit	Leivinpelti	2	☐	110-130	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	100-120	35-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☉	100-120	40-50
Marengit	Leivinpelti	3	☉	80-100	100-150



Pienleivonnaiset	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Tuulihatut	Leivinpelti	2	☐	200-220	30-40
Lehtit aikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3	☒	180-200	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	180-200	25-35
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☒	160-180	35-45
Hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3	☐	180-200	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	170-190	25-35

### Leipä ja sämpylät

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

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Kun paistat kahdella tasolla, työnnä uunipannu aina leivinpellin päälle.

Leipä ja sämpylät	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Hiivaleipä, 1,2 kg jauhoja	Uunipannu	2	☐	300	8
				200	35-45
Hapanleipä, 1,2 kg jauhoja	Uunipannu	2	☐	300	8
				200	40-50
Sämpylät (ei esilämmitystä)	Leivinpelti	3	☐	210-230	20-30
Hiivataikinasämpylät, makeat	Leivinpelti	3	☐	170-190	15-20
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	160-180	20-30

### Leipomisvihjeitä

Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen.
Näin varmistat, onko sokerikakku kypsä.	Pistä kakkua korkeimmasta kohdasta puutikulla noin 10 minuuttia ennen ohjeessa mainittun paistoaajan päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta matalammaksi. Noudata ohjeen sekoitusaikoja.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Älä voitele irtopohjavuolan reunaa. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Kakku on päältä liian tumma.	Laita kakku alemmalle kannatinkorkeudelle, valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa.
Kakku on liian kuiva.	Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. Kostuta se hedelmämehulla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa.
Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen).	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpötilassa vähän kauemmin. Esipaista ensin pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä päällyste päälle. Noudata ohjetta ja paistoaikoja.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila, silloin leivonnainen paistuu tasaisemmin. Paista herkäät leivonnaiset ylä-/alalämmöllä ☐ yhdellä tasolla. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.
Hedelmäkakku on alapuolelta liian vaalea.	Laita kakku seuraavalla keralla yhtä tasoa alemmaksi.
Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla keralla syvempää uunipannua.
Hiivataikinasta valmistetut pienleivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.	Leivonnaisten pitäisi olla n. 2 cm etäisyydellä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä ovat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla.	Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina 3D-kiertoilmaa ☒. Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.
Mehukkaita kakkuja paistettaessa muodostuu kondenssivettä.	Paistamisen yhteydessä voi muodostua vesihöyryä. Se poistuu luukun kautta. Vesihöyry voi tiivistyä ohjauspaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä. Ilmiö on fyysikaalinen.

## Liha, lintu, kala

### Astia

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

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

Jos käytät emaloituja paistovuokia, lisää hieman enemmän nestettä.

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

Taulukoiden tiedot:

Astia ilman kantta = avoin

Kannellinen astia = suljettu

Laita astia aina ritilän keskelle.

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

### Paistaminen

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

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

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

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

### Grillaus

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

Grillaa aina suljetussa uunissa.

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

Käännä grillipalat, kun 2/3 ajasta on kulunut.

Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

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

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

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

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



















### Liha

Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.

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

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

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

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutte ina
<b>Naudanliha</b>						
Naudan patapaisti	1,0 kg	Suljettu	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Naudanfilee, medium	1,0 kg	Avoin	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Paahtopaisti, medium	1,0 kg	Avoin	1		210-230	50
Pihvit, medium, 3 cm paksut		Ritilä	5		3	15
<b>Vasikanliha</b>						
Vasikanpaisti	1,0 kg	Avoin	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
<b>Porsaanliha</b>						
Paisti ilman kamaraa (esim. etuselkä)	1,0 kg	Avoin	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Paisti kamaralla (esim. lapa)	1,0 kg	Avoin	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kassler luulla	1,0 kg	Suljettu	2		210-230	70
<b>Lampaanliha</b>						
Lampaanreisi luuton, medium	1,5 kg	Avoin	1		150-170	120
<b>Jauheliha</b>						
Lihamureke	500 g:sta lihaa	Avoin	1		170-190	70

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
<b>Makkarat</b>						
Makkarat		Ritilä	4		3	15

### Lintu

Taulukon painotiedot koskevat täyttämätöntä, paistovalmista lintua.

Laita kokonainen lintu ritilälle ensin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun 2/3 annetusta ajasta on kulunut.

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

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

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

Lintu	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Broileri, kokonainen	1,2 kg	Ritilä	2		200-220	60-70
Kana, kokonainen	1,6 kg	Ritilä	2		190-210	80-90
Broileri, puolikas	500 g/kpl	Ritilä	2		200-220	40-50
Broilerinpalat	300 g/kpl	Ritilä	3		200-220	30-40
Ankka, kokonainen	2,0 kg	Ritilä	2		170-190	90-100
Hanhi, kokonainen	3,5-4,0 kg	Ritilä	2		150-170	110-130
Minikalkkuna, kokonainen	3,0 kg	Ritilä	2		170-190	80-100
Kalkkunanreisi	1,0 kg	Ritilä	2		180-200	90-100

### Kala

Käännä kalanpalat, kun 2/3 ajasta on kulunut.

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

tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Kun grillaat suoraan ritilällä, työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Neste valuu uunipannuun ja uuni pysyy puhtaampana.

Kala	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Kala, kokonainen	n. 300 g/kpl	Ritilä	2		3	20-25
	1,0 kg	Ritilä	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Ritilä	2		170-190	50-60
Kalapihvi, 3 cm paksu		Ritilä	3		2	20-25

## Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

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

## Paistokset, gratiinit, paahtoleivät

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

Aseta astia aina ritilälle.

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



















Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
<b>Paistokset</b>					
Paistos, makea	Uunivuoka	2		180-200	40-50
Pastapaistos	Uunivuoka	2		210-230	30-40
<b>Gratiini</b>					
Perunagratiini, raa'at ainekset, max. 4 cm korkea	1 uunivuoka	2		160-180	60-80
	2 uunivuokaa	1+3		150-170	65-85
<b>Toast</b>					
Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kpl	Ritilä	4		160-170	10-15
Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kpl	Ritilä	4		160-170	15-20

## Valmistuotteet


Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

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

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

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
<b>Pizza, pakastettu</b>					
Pizza ohut pohja	Uunipannu	2		190-210	15-20
	Uunipannu + ritilä	3+1		180-200	20-30
Pizza paksu pohja	Uunipannu	2		170-190	20-30
	Uunipannu + ritilä	3+1		170-190	25-35
Pizza-patonki	Uunipannu	3		170-190	20-30
Minipizza	Uunipannu	3		180-200	10-20
Pizza, viileä, esilämmitys	Uunipannu	1		180-200	10-15
<b>Perunatuotteet, pakastetut</b>					
Ranskalaiset perunat	Uunipannu	3		190-210	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		180-200	30-40
Kroketit	Uunipannu	3		190-210	20-25
Rösti, täytetyt perunataskut	Uunipannu	3		190-210	15-25
<b>Leivonnaiset, pakastetut</b>					
Sämpylät, patonki	Uunipannu	3		190-210	10-20
Rinkilät (raa'at)	Uunipannu	3		210-230	10-20
<b>Leivonnaiset, esipaistetut</b>					
Esipaistetut sämpylät tai patonki	Uunipannu	3		190-210	10-20
	Uunipannu + ritilä	3+1		160-180	20-25
<b>Paistotuotteet, pakastetut</b>					
Kalapuikot	Uunipannu	2		200-220	10-15
Broilerin sticksit, nugetit	Uunipannu	3		190-210	10-20
<b>Struudeli, pakastettu</b>					
Struudeli	Uunipannu	3		190-210	30-40



## Muita ohjeita

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

Poista ensin uunitilasta varusteet, ristikot ja teleskoopikannattimet.

### Jogurtin valmistus

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

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


## Sulatus

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa rutilälle.

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Sulamisaika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määrästä.

Laita lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.

Pakaste	Varusteet	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C
Esimerkiksi kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tortut, hedelmät, broileri, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset	Rutilä	2		lämpötilanvalitsinta ei kytkeä päälle

## Kuivatus

3D-kiertoilma  sopii erittäin hyvin kuivattamiseen.





Käytä vain laadukkaita hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne huolellisesti.

Valuta ja kuivaa ne.

Laita uunipannulle ja rutilälle leivinpaperia tai voipaperia.

Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa.

Irrota kuivat palat paperista heti kuivumisen jälkeen.

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

## Umpioiminen

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

### Huomio!

Älä käytä suurempia tai korkeampia lasipurkkeja. Kansi voi haljeta.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

### Alkuvalmistelut

1. Täytä lasipurkit, älä liian täyteen.
2. Pyyhi lasipurkkien reunat, niiden pitää olla puhtaat.

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

### Vihannekset

Kun kupliminen purkeissa alkaa, säädä lämpötilaksi 120 -

3. Laita jokaiseen purkkiin kostea kumirengas ja kansi.

4. Sulje lasipurkit hakasilla.

Laita enintään kuusi lasipurkkia uuniin.

### Säätäminen

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

### Umpioiminen

#### Hedelmät

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

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

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

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

### Lasipurkkien poistaminen uunista

Poista lasipurkit umpioimisen jälkeen pois uunista.

### Huomio!

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

## Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

### Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

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

# Testiruoat

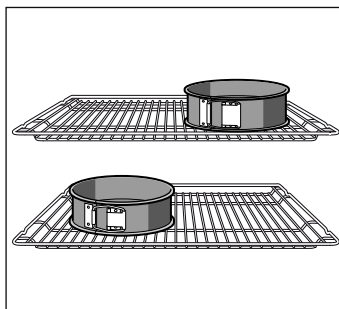
Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi.  
Normien EN 50304/EN 60350 (2009) tai IEC 60350 mukaan.

## Paistaminen

Paistaminen kahdella tasolla:  
Työnnä uunipannu aina leivinpellin yläpuolelle.  
Paistaminen kolmella tasolla:  
Työnnä uunipannu keskelle.

Pursotinpikkuleivät:  
Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla:  
asetä tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.  
Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla:  
asetä tummat irtopohjavuoat limittäin päällekkäin, ks. kuva.



Kakut valkopelti-irtopohjavuoassa:  
paista ylä-/alalämmöllä ☐ yhdellä tasolla. Käytä ritilän sijaan uunipannua ja asetä irtopohjavuoka pannulle.

**Huomautus:** Käytä paistamiseen ensin alemmaa annetuista lämpötiloista.

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pursotinpikkuleivät, esilämmitys*	Leivinpelti	3	☐	140-150	30-40
	Leivinpelti	3	☒	140-150	30-40
	Leivinpelti + uunipannu	1+3	☒	140-150	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	1+3+5	☒	130-140	40-55
Small Cakes, esilämmitys*	Leivinpelti	3	☐	150-170	20-35
	Leivinpelti	3	☒	150-170	20-35
	Leivinpelti + uunipannu	1+3	☒	140-160	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	1+3+5	☒	130-150	35-55
Kakkupohja, esilämmitys*	Irtopohjavuoka ritilällä	2	☐	160-170	30-40
	Irtopohjavuoka ritilällä	2	☒	160-170	25-40
Kannellinen omenapiirakka	Ritilä + 2 irtopohjavuokaa Ø20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 ritilää + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm	1+3	☒	170-190	70-100

\* Älä käytä esilämmitykseen pikakuumennusta.

## Grillaus

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

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Grilliteho	Kesto minuutteina
Paahtoleivän ruskistaminen Esilämmitä 10 minuuttia	Ritilä	5	☐	3	1/2-2
Beefburger, 12 kpl* ei esilämmitystä	Ritilä + uunipannu	4+1	☐	3	25-30

\* Käännä kun 2/3 ajasta on kulunut

# Innholdsfortegnelse

<b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b> .....	<b>56</b>	<b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....	<b>68</b>
<b>Årsaker til skader</b> .....	<b>58</b>	Rengjøringsmidler.....	68
Oversikt.....	58	Før rengjøring .....	70
Skader på stekeovnen.....	59	Sett inn og ta ut stigene .....	70
Skader på sokkelskuffen.....	59	Sette inn og ta ut stekeovnsdøren.....	70
<b>Oppstilling og tilkobling</b> .....	<b>59</b>	Montering og utmontering av glassruter .....	71
For installatøren.....	59	<b>Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?</b> .....	<b>72</b>
Veggfeste .....	59	Feiltabell.....	72
Dørsikring .....	60	Bytte stekeovnslampe i taket.....	72
<b>Ditt nye apparat</b> .....	<b>60</b>	Glassdeksel .....	72
Generelt .....	60	<b>Kundeservice</b> .....	<b>72</b>
Kokesone .....	60	E-nummer og FD-nummer.....	72
Betjeningsfelt .....	61	<b>Energi- og miljøtips</b> .....	<b>73</b>
Ovnsrommet .....	61	Energisparing i stekeovnen .....	73
<b>Ditt tilbehør</b> .....	<b>62</b>	Energisparing på kokesonen.....	73
Sette inn tilbehør .....	62	Miljøvennlig håndtering.....	73
Ekstra tilbehør.....	62	<b>Testet for deg i vårt prøvekjøkken</b> .....	<b>73</b>
Artikler fra kundeservice.....	63	Kaker og bakst.....	73
<b>Før første gangs bruk</b> .....	<b>63</b>	Tips til bakingen.....	75
Stille inn klokkeslett.....	63	Kjøtt, fjærkre, fisk .....	76
Oppvarming av stekeovnen.....	63	Tips til steking og grilling .....	77
Rengjøring av tilbehør.....	63	Gratenger, toast .....	78
<b>Innstilling av kokesone</b> .....	<b>64</b>	Ferdigretter.....	78
Slik stiller du inn:.....	64	Spesielle retter.....	79
Stor tokrets-kokeplate .....	64	Opptining .....	79
Tilberedningstabell.....	64	Tørking.....	79
<b>Programmere stekeovnen</b> .....	<b>65</b>	Konservering.....	79
Varmetype og temperatur .....	65	<b>Akrylamid i matvarer</b> .....	<b>80</b>
Hurtigoppvarming .....	65	<b>Testretter</b> .....	<b>81</b>
<b>Innstilling av tidsfunksjoner</b> .....	<b>65</b>	Bake .....	81
Varselur.....	65	Grilling.....	81
Varighet.....	66		
Sluttid .....	66		
Klokkeslett.....	67		
<b>Steketermometer</b> .....	<b>67</b>		
Slik stikker du inn steketermometeret .....	67		
Slik stiller du inn kjernetemperaturen .....	67		
<b>Barnesikring</b> .....	<b>68</b>		

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) og nettbutikk: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Viktige sikkerhetsanvisninger

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

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

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

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

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

Dette apparatet er ikke konstruert for bruk med eksternt varselur eller fjernkontroll.



Bruk ingen uegnede beskyttelsesinnretninger eller barnesikringsgitter. Det kan føre til ulykker.

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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

### **Brannfare!**

- Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementet og ta fyr. Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming. Hold bakepapiret på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiret må ikke stikke ut over kanten på tilbehøret.
- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir svært varmt, brennbart materiale kan lett ta fyr. Ikke oppbevar eller bruk brennbare gjenstander (f.eks. spraybokser, rengjøringsmidler) under eller i nærheten av stekeovnen.

Oppbevar ingen brennbare materialer i eller på stekeovnen.

- Overflatene på sokkelskuffen kan bli svært varme. Oppbevar kun tilbehør til stekeovnen i skuffen. Antennelige og brennbare gjenstander må ikke oppbevares i sokkelskuffen.

### **Fare for forbrenning!**

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkohol damp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.
- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Apparatets overflater blir svært varme under drift. Berør ikke de varme overflatene. Hold barn borte fra apparatet.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

### **Fare for forbrenning!**

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

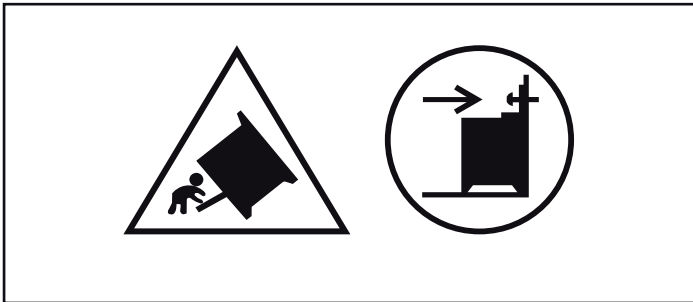
### **Fare for personskader!**

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og

kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

- Apparatet kan skli ned hvis det blir satt på en sokkel uten å bli festet. Apparatet må festes til sokkelen.

### Veltefare!



**Advarsel:** Monter en vippesikring for å unngå at apparatet skal velte. Les monteringsanvisningen.

### Fare for elektrisk støt!

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

skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.

- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade. Bruk bare steketermometeret som er beregnet for dette apparatet.

### Brannfare!

- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr under selvrensingen. Før hver selvrens må du fjerne grov smuss fra ovnsrommet og tilbehøret.
- Apparatet blir svært varmt på utsiden når selvrens pågår. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Hold fremsiden av apparatet fri. Hold barn på avstand.

### Fare for forbrenning!

- Ovnrommet blir svært varmt når selvrens pågår. Åpne aldri apparatdøren eller skyv på låsehaken med hånden. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- ⚠ Apparatet blir svært varmt på utsiden når selvrens pågår. Ikke ta på apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

---

## Årsaker til skader

### Kokesone

#### Obs!

- Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.
- Unngå tørrkoking i gryter. Det kan oppstå skader.
- Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, indikasjonsområdet eller rammen. Det kan oppstå skader.
- Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen, kan forårsake skader.
- Aluminiumsfolie eller plastbeholdere smelter på varme kokeplater. Beskyttelsesfolie for komfyrer egner seg ikke til denne kokesonen.

### Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
	Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
	Gryteslitasje (f.eks. aluminium)	Løft gryter og panner når de skal flyttes.
Kraterdannelse	Sukker, sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

## Skader på stekeovnen

### Obs!

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Vann i varmt ovnsrom: Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.
- Fuktige matvarer: Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. Emaljen ødelegges.
- Fruktsaft: Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet,

etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet. Bruk helst den dype universalpannen.

- Avkjøling med åpen ovnsdør: Hold alltid døren stengt når ovnsrommet avkjøles. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
- Svært skitten dørpakning: Dersom dørpakningen er svært skitten, går ikke døren lenger ordentlig igjen i drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid dørpakningen ren.
- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyv inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

## Skader på sokkelskuffen

### Obs!

Ikke legg varme gjenstander i sokkelskuffen. Den kan skades.

## Oppstilling og tilkobling

### Elektrisk tilkobling

En godkjent fagperson må utføre den elektriske tilkoblingen. Forskriftene til den ansvarlige strømleverandøren må overholdes.

Dersom apparatet blir feil tilkoblet, faller alle garantikrav bort hvis det oppstår skader som er forårsaket av feiltilkoblingen.

### Obs!

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

### For installatøren

- På installasjonssiden må det være en flerpolig skillebryter med en kontaktavstand på minst 3 mm. Ved tilkobling via stikkontakt er dette ikke nødvendig, dersom stikkontakten er tilgjengelig for brukeren.
- Elektrisk sikkerhet: Komfyren er et apparat i beskyttelsesklasse I og må bare brukes med jordet kontakt.
- For tilkobling av apparatet skal en ledning av typen H 05 VV-F eller tilsvarende benyttes.

### Veggfeste

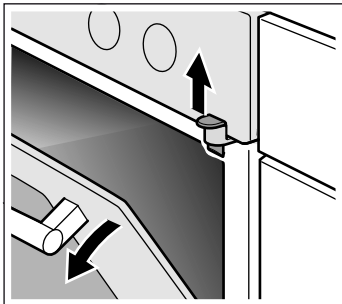
For å sikre komfyren mot vipping må du feste ovnen med vedlagte vinkel til veggen. Se monteringsveiledningen for veggfestet.

## Dørsikring

Stekeovnsdøren er utstyrt med en sikring, slik at barn ikke skal brenne seg på den varme stekeovnen. Denne er plassert over stekeovnsdøren.

### Åpne stekeovnsdøren

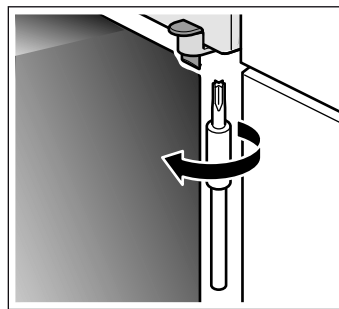
Trykk sikringen oppover (figur A).



### Fjerne dørsikring

Hvis du ikke lenger trenger dørsikringen eller hvis dørsikringen er skitten:

1. Åpne stekeovnsdøren
2. Skru ut skruen og ta ut dørsikringen (figur B).



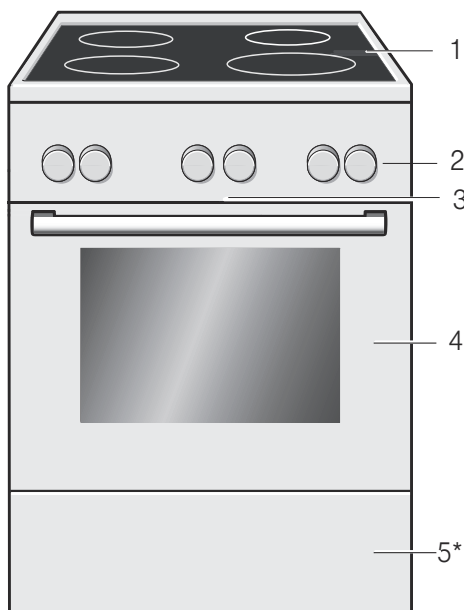
3. Lukk stekeovnsdøren.

## Ditt nye apparat

I dette kapitlet får du informasjon om apparatet, driftstypene og tilbehøret.

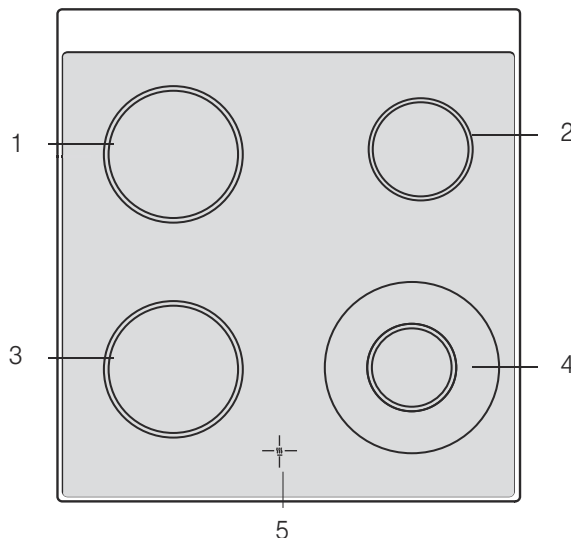
### Generelt

Utførelsen avhenger av apparattype.



### Kokesone

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



#### Forklaringer

1	Koketopp**
2	Betjeningsfelt**
3	Kjølevifte
4	Ovnsdør**
5*	Sokkelskuff**

\* Ekstrautstyr (tilgjengelig for noe apparater)

\*\* Noen detaljer kan avvike, avhengig av apparattype.

#### Forklaringer

1	Kokesone 18 cm
2	Kokesone 14,5 cm
3	Kokesone 18 cm
4	Tokrets-kokesone 21 og 12 cm
5	Restvarmeindikator

#### Restvarmeindikator

Kokesonen har en restvarmeindikator for hver kokeplate. Denne viser hvilke kokeplater som fremdeles er varme. Indikasjonen lyser helt til kokeplaten er tilstrekkelig avkjølt, også selv om kokesonen er slått av.

Du kan bruke restvarmen på en energisparende måte, for eksempel til å holde en liten rett varm.

## Betjeningsfelt






Noen detaljer kan avvike, avhengig av apparattype.

### Bryterhåndtak

Bryterne kan senkes ned når de står i av-stilling. Trykk på bryteren for å senke eller heve den.

### Funksjonsvelger

Du stiller inn varmetypen ved hjelp av funksjonsvelgeren.


Posisjon	Bruk
<input type="radio"/> Nullstilling	Stekeovnen er avslått.
 3D-varmluft*	Til kaker og bakst på én til tre høyder. Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
 Over-/undervarme	Til kaker, gratenger og magre kjøttstykker, f.eks. okse eller viltkjøtt, på én høyde. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
 Pizzatrinn	Til rask tilberedning av dypfryste produkter uten forvarming, f.eks. pizza, pommestruel eller strudel. Det nedre varmelementet og ringelementet avgir varme.
 Omluftgrilling	Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
<input type="checkbox"/> Grill, stor flate	Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillristen blir varm.
<input type="checkbox"/> Grill, liten flate	Til grilling av små mengder biff, pølser, toast og fiskestykker. Den midterste delen av grillen blir varm.
<input type="checkbox"/> Undervarme	Til konservering og ettersteking eller etterbruning. Varmen kommer nedenfra.
 Opptining	Til opptining av f.eks. kjøtt, fjærkre, brød og kaker. Viften blåser den varme luften rundt maten.
<input type="checkbox"/> Ovnslampe	Slår på ovnslampen.



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

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

### Temperaturvelger


Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

Posisjon	Betydning	
 Nullstilling	Stekeovnen blir ikke varm.	
50–300	Temperaturområde	Temperaturen i ovnsrommet i °C.
1, 2, 3	Grilltrinn	Grilltrinn for grill, liten <input type="checkbox"/> og stor <input type="checkbox"/> flate. Trinn 1 = svakt Trinn 2 = middels Trinn 3 = kraftig

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

### Kokeplatebrytere








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


Posisjon	Betydning	
0	Nullstilling	Kokeplaten er slått av.
1–9	Koketrinn	1 = laveste effekt 9 = høyeste effekt
	Innkobling	Koble inn den store tokrets-kokeplaten.

Når du slår på en kokeplate, lyser kontrollampen.

### Taster og display

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

Tast	Bruk	
	Hurtigoppvarming	Ekstra rask oppvarming av stekeovnen.
	Tidsfunksjoner	Valg av varselur  , varighet  , sluttid  og klokkeslett  .
	Barnesikring	Sperre og låse opp stekeovnsfunksjonene.
-	Minus	Reduksjon av innstillingsverdier.
+	Pluss	Øking av innstillingsverdier.

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

### Taster

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

### Ovnsrommet

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

### Ovnslampe

Lampen i ovnsrommet lyser når stekeovnen er i bruk.

### Kjølevifte

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

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

### Obs!

Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

# Ditt tilbehør


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

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



### Rist

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

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



### Emaljebrett

Til kaker og småkaker.

Sett inn stekebrettet med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



### Universalpanne

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

Sett inn universalpannen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.

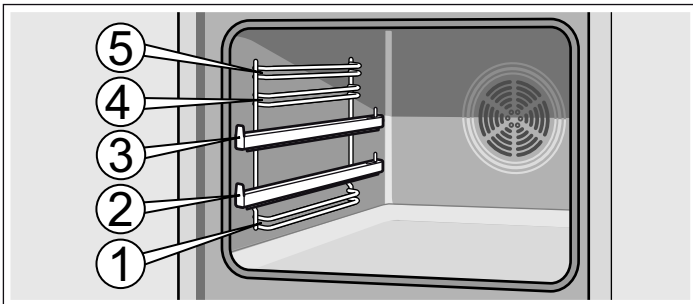


### Steketermometer

Steketermometeret sørger for en nøyaktig steking.

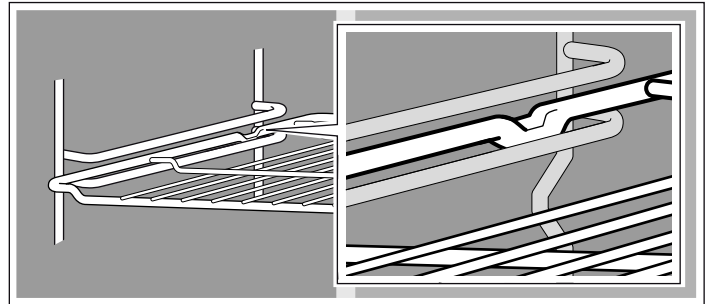
## Sette inn tilbehør

Du kan sette tilbehøret inn i fem forskjellige høyder i ovnsrommet. Skyv tilbehøret helt inn sånn at det ikke kommer i kontakt med glassruten.



Tilbehøret kan trekkes nesten halvveis ut til det går i inngrep. Det gjør det lett å ta ut rettene.

Pass på at utbukningen alltid er bak på tilbehøret når du setter det inn i ovnsrommet. Ellers går det ikke i inngrep.



Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lenger ut.

Avhengig av apparatet går uttrekksskinnene i inngrep når de er trukket helt ut. Dermed er det lett å legge på tilbehøret. Du frigjør uttrekksskinnene ved å legge noe trykk på og skyve dem inn i ovnen.

**Merk:** Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. Når det er avkjølt, forsvinner deformeringen. Det har ingen innflytelse på funksjonen.

Hold stekebrettet med begge hender på sidene og skyv det parallelt inn i stigen. Unngå å bevege stekebrettet mot høyre eller venstre når du skyver det inn. Ellers er det vanskelig å skyve inn stekebrettet. De emaljerte overflatene kan ta skade.

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

## Ekstra tilbehør

Du kan kjøpe ekstra tilbehør hos kundeservice eller hos forhandleren. I våre brosjyrer eller på Internett finner du forskjellige produkter som er egnet til din stekeovn. Leveringen av ekstra tilbehør samt muligheten til å bestille på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.

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

Ekstra tilbehør	HEZ-nummer	Funksjon
Pizzabrett	HEZ317000	Egner seg spesielt godt til pizza, dypfrysede retter og runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Skyv brettet inn over risten og følg angivelsene i tabellene.
Rist	HEZ324000	Til steking. Sett alltid grillristen oppå universalpannen. Det samler opp dryppende fett og kraft.
Grillrist	HEZ325000	Brukes i stedet for grillristen under grilling eller som sprutbeskyttelse, slik at stekeovnen ikke blir så skitten. Bruk grillristen bare sammen med universalpannen. Grillstykker på grillristen: Bruk bare innsetningshøyde 1, 2 og 3. Grillrist som sprutbeskyttelse: Universalpannen og grillristen skyves inn under risten.
Bakestein	HEZ327000	Bakesteinen egner seg utmerket til baking av hjemmelaget brød, rundstykker og pizza som skal ha en sprø bunn. Bakesteinen må alltid forvarmes til den anbefalte temperaturen.
Stekebrett i emalje	HEZ331003	Til kaker/småkaker Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.

Ekstra tilbehør	HEZ-nummer	Funksjon
Emaljebrett med antislipp-belegg	HEZ331011	Kaker og småkaker fordeles enkelt utover stekebrettet. Stekebrettet skyves inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.
Universalpanne	HEZ332003	Til saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker. Kan også brukes til oppsamling av fett eller kraft under risten. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot ovnsdøren.
Universalpanne med antislipp-belegg	HEZ332011	Saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker fordeles enkelt utover universalpannen. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot ovnsdøren.
Lokk til proffpanne	HEZ333001	Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgrYTE.
Proffpanne med rist	HEZ333003	Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder.
Uttrekksskinne		
3-delt uttrekk, full lengde	HEZ338352	Med uttrekksskinnene på høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lenger ut uten at det tipper over. 3-delt uttrekk, full lengde, ikke egnet for apparater med grillspyd.
3-delt uttrekk, full lengde, med stoppfunksjon	HEZ338357	Med uttrekksskinnene på høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det tipper. Uttrekksskinnene går i lås, slik at stekebrettene enkelt kan settes inn. Det 3-delte uttrekket, full lengde, med stoppfunksjon er ikke egnet for apparater med grillspyd.
Rist	HEZ334000	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter.
Glassform	HEZ915001	Glassformen passer til surrede retter og gratenger. Egner seg spesielt til programmer og stekeautomatikk.

## Artikler fra kundeservice

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

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


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

## Før første gangs bruk

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

### Stille inn klokkeslett

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


1. Trykk på tasten .

Klokkeslettet 12:00 vises i displayet.


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

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

### Oppvarming av stekeovnen

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

Luft kjøkkenet mens stekeovnen varmes opp.

1. Still inn over-/undervarme  med funksjonsvelgeren.

2. Still inn på 240 °C med temperaturvelgeren.

Slå av stekeovnen etter én time. Det gjør du ved å dreie funksjonsvelgeren til nullstilling.

### Rengjøring av tilbehør

Før du tar tilbehøret i bruk, må du rengjøre det grundig med varmt såpevann og en myk oppvaskklut.

# Innstilling av kokesone

I dette kapittelet finner du en beskrivelse av hvordan du stiller inn kokeplatene. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene.

## Slik stiller du inn:

Med kokeplatebryterne stiller du inn varmeeffekten til de enkelte kokeplatene.

Stilling 0 = av  
Stilling 1 = laveste effekt  
Stilling 9 = høyeste effekt

Når du slår på en kokeplate, lyser kontrollampen.

## Stor tokrets-kokeplate

På disse kokeplatene kan du endre størrelsen.

### Innkobling av stor flate

Drei kokeplatebryteren til trinn 9 – hvor du merker en lett motstand – og videre til symbolet

☉ = stor tokrets-kokeplate

Drei deretter tilbake til ønsket koketrinn.

### Stille tilbake til liten flate

Drei kokeplatebryteren til 0, og still inn på nytt.

Den lille tokrets-kokeplaten er særlig godt egnet til oppvarming av små mengder.

### Obs!

Drei aldri over symbolet ☉ til 0.

## Tilberedningstabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler.

Koketider og koketrinn kan variere ut fra matvaretype og matvarenes vekt og kvalitet. Den faktiske koketiden kan derfor avvike fra dette.

I tyktflytende retter må du røre om regelmessig.

Bruk koketrinn 9 til oppkoking.

	Trinn for videreko- king	Varighet for videre- koking i minutter
<b>Smelting</b>		
Sjokolade, glasur, gelatin	1	-
Smør	1-2	-
<b>Oppvarming og varmhoding</b>		
Gryterett (f.eks. linsegryte)	1-2	-
Melk**	1-2	-
<b>Trekking, småkoking</b>		
Melboller, potetballer	4*	20-30 min
Fisk	3*	10-15 min
Hvite sauser, f.eks. bechamelsaus	1	3-6 min
<b>Koking, damping, dampkoking</b>		
Ris (med dobbel vannmengde)	3	15-30 min
Poteter med skall	3-4	25-30 min
Skrelte poteter	3-4	15-25 min
Deigvarer, pasta	5*	6-10 min
Gryterett, supper	3-4	15-60 min
Grønnsaker	3-4	10-20 min
Grønnsaker, dypfryste	3-4	10-20 min
Koking i trykkoker	3-4	-
<b>Surring</b>		
Rulader	3-4	50-60 min
Grytestek	3-4	60-100 min
Gulasj	3-4	50-60 min
<b>Steking**</b>		
Snitsel, naturell eller panert	6-7	6-10 min
Snitsel, dypfryst	6-7	8-12 min
Biff (3 cm tykk)	7-8	8-12 min
Fisk og fiskefilet, naturell	4-5	8-20 min
Fisk og fiskefilet, panert	4-5	8-20 min
Fisk og fiskefilet, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6-7	8-12 min
Panneretter, dypfryste	6-7	6-10 min
Pannekaker	5-6	fortløpende

\* Kok videre uten lokk

\*\* Uten lokk




# Programmere stekeovnen

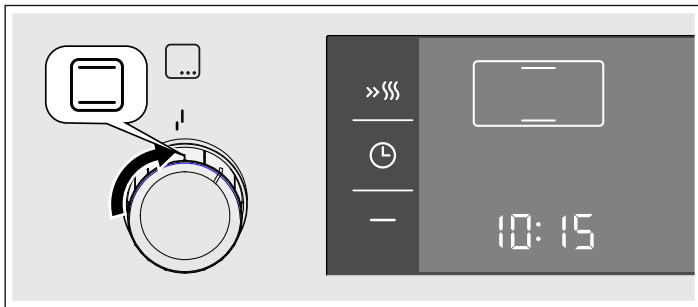
Det er mange måter å programmere stekeovnen på. Her beskrives hvordan du kan programmere varmetypen og temperaturen eller grillnivået. Stekeovnen kan programmeres med koketid (varighet) og ferdigtid for hver rett. For mer informasjon, se kapittelet *Programmere tidsfunksjonene*.

**Merk:** Vi anbefaler at du alltid forvarmer stekeovnen før du setter inn maten. På den måten unngår du kondens på glasset.

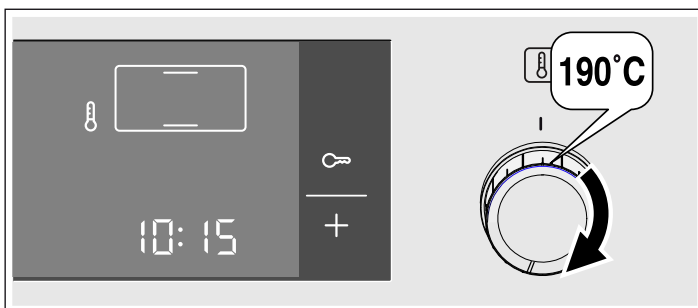
## Varmetype og temperatur

Eksempel i figuren: over-/undervarme ved 190 °C .

1. Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetypen.



2. Med temperaturvelgeren stiller du inn temperatur eller grilltrinn.



Stekeovnen varmes opp.

## Slå av stekeovnen

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.



## Endre innstillinger

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

## Hurtigoppvarming

Med funksjonen hurtigoppvarming når ovnen den programmerte temperaturen svært raskt.

Hurtigoppvarming bør gjennomføres med temperaturer over 100 °C. Følgende er hensiktsmessige typer oppvarminger:

- Varmluft 3D 
- Over- og undervarme 

For å få et jevnt resultat må du ikke sette maten inn i ovnen før den hurtigoppvarmingen er ferdig.

1. Velg type oppvarming og temperatur.
2. Trykk kort på tasten »'''.

På indikatorpanelet vises symbolet »'''. Ovnens varmes opp.


## Slutt på hurtigoppvarming

Et signal høres. Symbolet »''' på indikatorpanelet slukkes. Sett maten inn i stekeovnen.

## Avbryte hurtigoppvarming


Trykk på tasten »'''. Symbolet »''' på indikatorpanelet slukkes.


# Innstilling av tidsfunksjoner

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

## Varselur

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


1. Trykk på -tasten én gang.

Tidssymbolene lyser i displayet, og det står klammer rundt .


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

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

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

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

## Tiden på varseluret er utløpt

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

## Endre varselurtiden






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

## Slette varselurtid

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

## Vise tidsinnstillinger


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


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

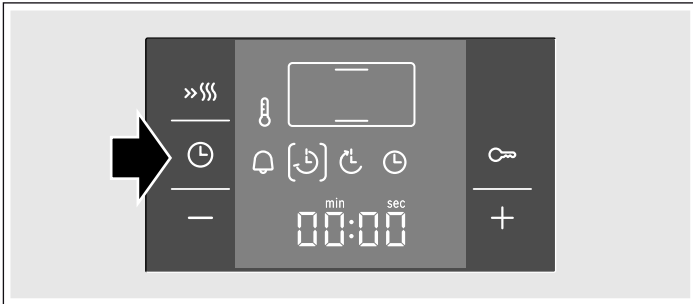
## Varighet

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

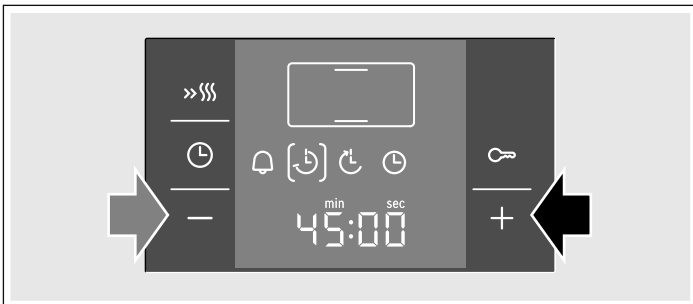
Eksempel vist på bilde: Varigheten er 45 minutter.


1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.
2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.
3. Trykk på tasten  to ganger.

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





4. Still inn varigheten med tasten **+** eller **-**.  
Foreslått verdi for tasten **+** = 30 minutter  
Foreslått verdi for tasten **-** = 10 minutter




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


### Varigheten er slutt

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

### Endre varigheten






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

### Slette varighet

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

### Vise tidsinnstillinger

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



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


## Sluttid

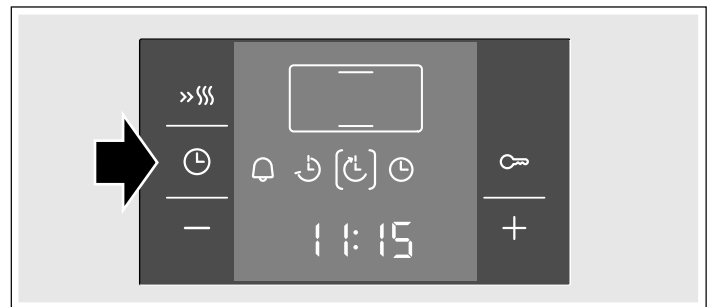
Du kan forskyve sluttiden for når maten skal være ferdig. Stekeovnen starter automatisk til det tidspunktet som er stilt inn, og slår seg av når tiden er utløpt. Du kan for eksempel sette inn retten i ovnen om morgenen og stille inn slik at den er ferdig senere på dagen.

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

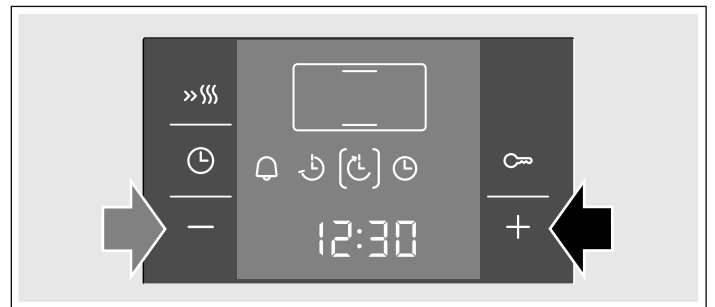
Eksempel vist på bildet: Klokken er 10.30, varigheten er 45 minutter og stekeovnen skal være ferdig klokken 12.30.






1. Still inn funksjonsvelgeren.
2. Still inn temperaturvelgeren.
3. Trykk på tasten  to ganger.
4. Still inn varigheten med tasten **+** eller **-**.
5. Trykk på tasten .

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





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




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


### Varigheten er slutt

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

### Endre sluttid






Endre sluttiden med **+**-tasten eller **-**-tasten. Etter noen sekunder gjennomføres endringene. Hvis varseluret er stilt inn, må du først trykke to ganger på -tasten. Ikke endre sluttiden hvis varigheten allerede telles ned. Da vil ikke stekeresultatet stemme.

### Slette sluttid


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

## Vise tidsinnstillinger

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

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

## Klokkeslett

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

### 1. Trykk på tasten .

Klokkeslettet 12:00 vises i displayet.

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

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

## Endre klokkeslett

Det kan ikke være stilt inn noen annen tidsfunksjon.

### 1. Trykk på -tasten fire ganger.

Tidssymbolene lyser i displayet, og det står klammer rundt .

### 2. Endre klokkeslettet med **+**-tasten eller **-**-tasten.

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

## Skjule klokken

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





# Steketermometer

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

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

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

## Egnede varmetyper

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

## Ovnstemperatur

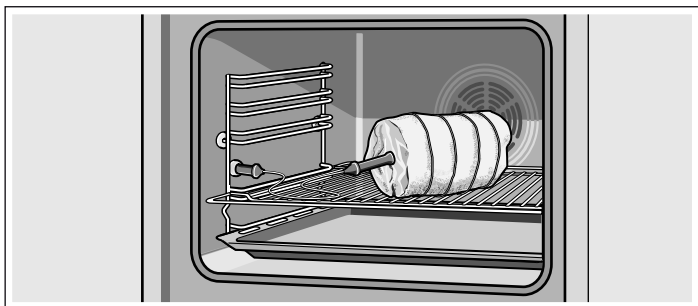
Ikke still inn steketermometeret på mer enn 250 °C, da det ellers kan bli skadet.

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

## Slik stikker du inn steketermometeret

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

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



Legg kjøttstykket midt på risten.

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


## Slik stiller du inn kjernetemperaturen

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

### 1. Koble steketermometeret til kontakten til venstre foran i ovnsrommet og lukk stekeovnsdøren.

Pass på at ledningen til steketermometeret ikke kommer i klem.

### 2. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.

I displayet foreslås en verdi på 80 °C. Symbolet  står i parentes.

### 3. Bruk tasten **+** eller **-** til å stille inn kjernetemperatur.



### 4. Still inn ønsket temperatur med temperaturvelgeren.


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

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

## Den innstilte kjernetemperaturen er nådd

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

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


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

## Fare for forbrenning!

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

## Endring av kjernetemperaturen

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

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

## Avbrudd

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

## Fare for forbrenning!

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

## Tabell

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

Rett	Kjernetemperatur i °C
<b>Oksekjøtt</b>	
Roastbiff eller oksefilet, engelsk	45–55
Roastbiff eller oksefilet, medium	55–65
Roastbiff eller oksefilet, gjennomstekt	65–75
<b>Svinekjøtt</b>	
Svinefilet	65–70
Mager svinestek (f.eks. nakke)	85–90

Rett	Kjernetemperatur i °C
<b>Kalvekjøtt</b>	
Kalvestek	75–85
Kalveknoke	85–90
<b>Lammekjøtt</b>	
Lammelår, medium	60–70
Lammestek	80–90
<b>Kjøttpudding</b>	
Kjøttpudding	85–90
<b>Fjærkre</b>	
Kalkunbryst	85–90

## Barnesikring

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

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


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

**Merk:** En eventuell koketopp påvirkes ikke av barnesikringen til stekeovnen.


### Slå på barnesikringen

Det kan ikke være stilt inn varighet eller sluttid.

Hold tasten  inne i ca. fire sekunder.

I displayet vises symbolet . Barnesikringen er på.

### Slå av barnesikringen

Hold tasten  inne i ca. fire sekunder.

Symbolet  i displayet slukkes. Barnesikringen er slått av.

## Vedlikehold og rengjøring

Dersom kokesonen og stekeovnen vedlikeholdes og rengjøres nøye, vil de holde seg pene og funksjonsdyktige i lang tid. Her forklarer vi hvordan du vedlikeholder og rengjør kokesone og stekeovn på riktig måte.

### Merknader

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

### Rengjøringsmidler

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

#### Ved rengjøring av kokesonen

- Ikke bruk uførtynnet oppvaskmiddel eller oppvaskmiddel ment for oppvaskmaskin.
- Ikke bruk skuresvamper.
- Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler som ovnsrens eller flekkfjerner.
- Ikke bruk høytrykksspyler eller dampstråle.
- De enkelte delene må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

#### Ved rengjøring av stekeovnen

- Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler.

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

Vask nye svamper grundig før første gangs bruk.

Sone	Rengjøringsmiddel
Flater i rustfritt stål* (alt etter apparattype)	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Tørk alltid parallelt med den naturlige strukturen på flater i rustfritt stål. Ellers kan det oppstå riper. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust.  Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for varme flater i rustfritt stål. Påfør rengjøringsmiddelet i et tynt lag med en myk klut.
Emaljerte, lakkerte, plastbelagte og strukturerte overflater* (alt etter apparattype)	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Bruk ikke glassrens eller glasskrape til rengjøring.

\* Ekstraustyr (tilgjengelig for noe apparater avhengig av apparattype).

Sone	Rengjøringsmiddel
Betjeningsfelt	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Bruk ikke glassrens eller glasskrape til rengjøring.
Øvre glassdeksel* (alt etter apparatype)	Glassrens: Rengjør med en myk klut. Du kan ta av det øvre glassdekselet for rengjøring. Les kapittelet <i>Øvre glassdeksel</i> først!
Brytere Må ikke tas av.	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut.
Koketoppamme	Varmt såpevann: Må ikke rengjøres med glasskrape, sitron eller eddik.
Gasskoketopp og gryteholder* (alt etter apparatype)	Varmt såpevann Bruk lite vann, det må ikke komme i kontakt med blussunderdelene i drivmekanismen. Fjern umiddelbart overkok og matrester. Du kan ta av gryteholderen.  Gryteholder i støpejern*: Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Gassbluss* (alt etter apparatype)	Ta av brennerhodet og dekslet, rengjør med varmt såpevann. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Gassutgangsåpningene må ikke tildekkes. Tennstifter: liten, myk børste. Gassblussene fungerer bare når tennstiftene er tørre. Tørk godt av alle deler. Ta hensyn til nøyaktig plassering når de settes inn igjen. Brennerlokket er i svart emalje. Fargen endres over tid. Dette påvirker ikke funksjonen.
Elektrisk kokesone* (alt etter apparatype)	Skuremiddel eller pussesvamper: Varm deretter opp kokeplaten et kort øyeblikk, slik at den tørker. Fuktige plater ruster med tiden. Påfør et pleiemiddel til slutt. Fjern umiddelbart overkok og matrester.
Kokeplatering* (alt etter apparatype)	Gul- eller blåaktig misfarging på kokeplateringen fjernes med et stålpleiemiddel. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som lager riper.
Glass-keramikkoketopp* (alt etter apparatype)	Vedlikehold: beskyttelses- og pleiemiddel for glasskeramikk Rengjøring: rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikk Følg rengjøringsanvisningene på pakningen.  ⚠Glasskrape for kraftig smuss: Fjern sikringen og rengjør kun med skrapebladet. Forsiktig, bladet er svært skarpt. Fare for skader. Sikre igjen etter rengjøringen. Skift straks ut skadde skrapeblad.

\* Ekstrautstyr (tilgjengelig for noe apparater avhengig av apparatype).

Sone	Rengjøringsmiddel
Glass-koketopp* (alt etter apparatype)	Vedlikehold: beskyttelses- og pleiemiddel for glass Rengjøring: rengjøringsmiddel for glass Følg rengjøringsanvisningene på pakningen.  ⚠Glasskrape for kraftig smuss: Fjern sikringen og rengjør kun med skrapebladet. Forsiktig, bladet er svært skarpt. Fare for skader. Sikre igjen etter rengjøringen. Skift straks ut skadde skrapeblad.
Glassrute	Glassrens: Rengjør med en myk klut. Bruk ikke glasskrape.  Døren kan tas av for å gjøre rengjøringen mer behagelig. Les kapittelet <i>Hekte av og på ovnsdøren</i> først!
Barnesikring* (alt etter apparatype)	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.  Dersom det er montert barnesikring på ovnsdøren, må denne fjernes før rengjøring.  Hvis døren er svært skitten, fungerer ikke barnesikringen lenger som den skal.
Pakning Må ikke tas av.	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler.
Kokesone	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut.  Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Må kun brukes i kaldt ovnsrom.  ⚠Ved selvrensende overflater må du bruke selvrensfunksjonen. Les kapittelet <i>Selvrens</i> først! Obs! Bruk aldri ovnsrens på selvrensende overflater.
Glassdekselet på stekeovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Stiger	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste.  Du kan ta ut stigen for rengjøring. Les kapittelet <i>Hekte av og på stiger</i> først!  Teleskoputtrekk* (alt etter apparatype)  Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste.  Ikke fjern smørefettet fra uttrekksskinene. Rengjør dem helst når de er skjøvet inn. Skal ikke legges i bløt, ikke vaskes i oppvaskmaskin eller rengjøres med selvrensen. Stativet kan bli skadet og funksjonen bli begrenset.

\* Ekstrautstyr (tilgjengelig for noe apparater avhengig av apparatype).

Sone	Rengjøringsmiddel
Tilbehør	<p>Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.</p> <p>Aluminiumsstekebrett* (alt etter apparattype)</p> <p>Tørk deretter av med en myk klut. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk ovnsrens. Bruk aldri kniv eller andre skarpe gjenstander på metalloverflaten, da det kan føre til riper. Aggressive rengjøringsmidler, ripende svamper og grove vaskekluter skal ikke benyttes. Ellers kan det oppstå riper.</p> <p>Grillspyd* (alt etter apparattype)</p> <p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p> <p>Steketermometer* (alt etter apparattype)</p> <p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.</p>
Sokkelskuff* (alt etter apparattype)	<p>Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.</p>

\* Ekstrautstyr (tilgjengelig for noe apparater avhengig av apparattype).

## Før rengjøring

Ta ut tilbehør og kokekar av ovnsrommet.

### Rengjøring av bunn, tak og vegger i ovnsrommet


Bruk en oppvaskklut og varmt såpevann eller vann med eddik.

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

### Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet

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

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

1. Rengjør bunn, tak og vegger i ovnsrommet grundig.
2. Still inn på 3D-varmluft .
3. Varm opp den tomme, lukkede stekeovnen i ca. 2 timer på maksimal temperatur.

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

En svak misfarging av laget har ingen innvirkning på selvrensfunksjonen.

### Obs!

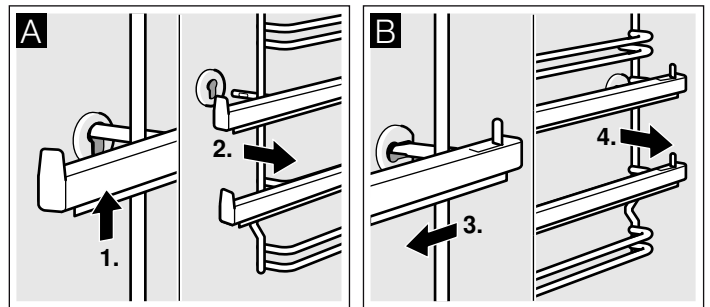
- Bruk aldri skurende rengjøringsmidler. Disse skraper opp eller ødelegger det høyporøse laget.
- Keramikklaget må aldri rengjøres med ovnsrens. Hvis du søler ovnsrens ved et uhell, må du straks fjerne den med en svamp og rikelig med vann.

## Sett inn og ta ut stigene

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

### Ta ut stigene

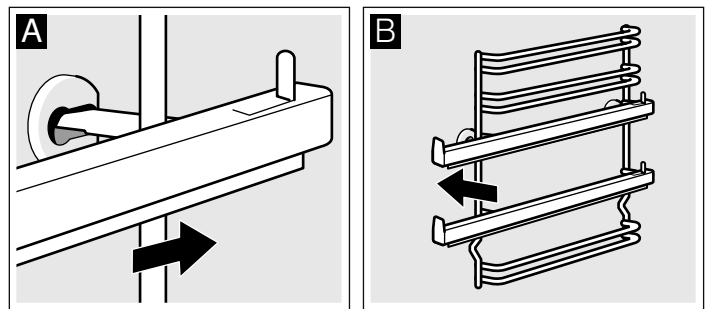
1. Løft opp stigen i forkant
2. og hekt den av (figur A).
3. Trekk deretter hele stigen fremover
4. og ta den ut (figur B).



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

### Hekte stigene på plass

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

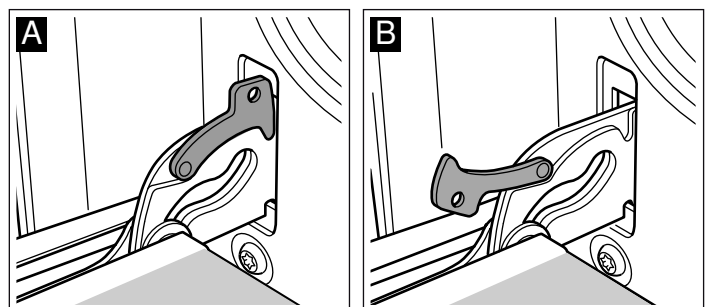


Stigen passer enten på høyre eller venstre side. Vær oppmerksom på at høyde 1 og 2 er nede og høyde 3, 4 og 5 er oppe, som vist i figur B. Uttrekksskinnene må kunne trekkes ut og frem.

## Sette inn og ta ut stekeovnsdøren

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

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

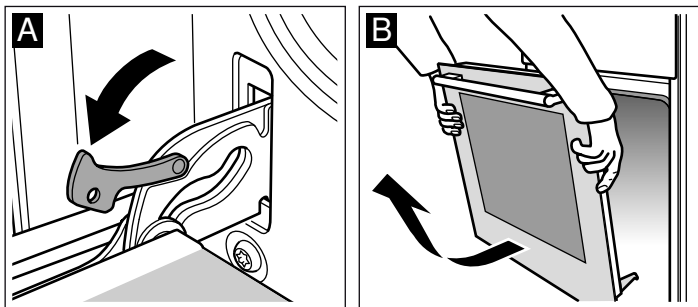


### Fare for personskader!

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

## Ta ut døren

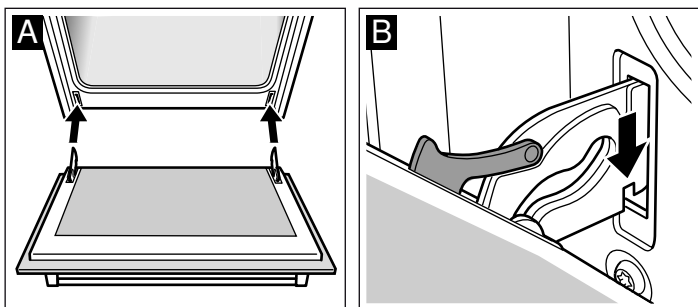
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



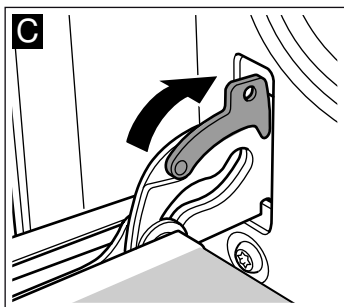
## Sett døren på plass

Stekeovnsdøren settes på plass igjen i motsatt rekkefølge.

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



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



## ⚠ Fare for personskader!

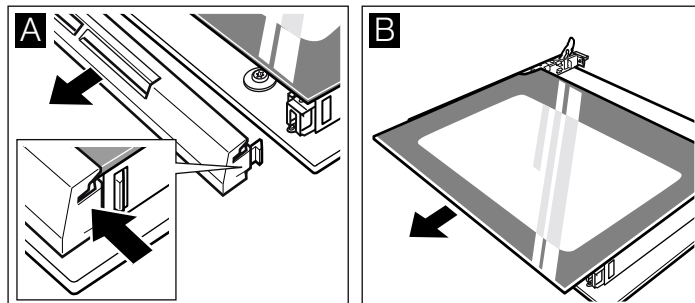
Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

## Montering og utmontering av glassruter

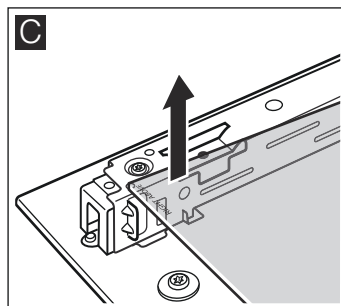
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

### Utmontering

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



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



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

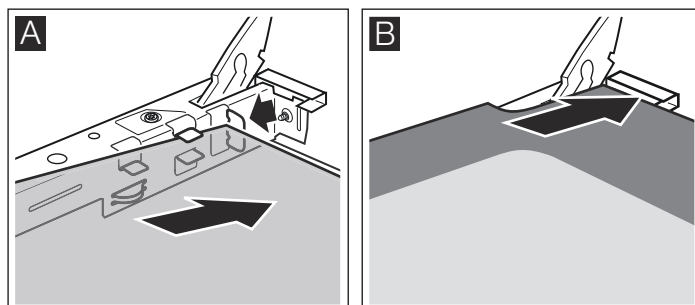
## ⚠ Fare for personskader!

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

### Montering

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

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



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

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

# Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

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

## Feiltabell

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

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

## Feilmeldinger

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

Ved følgende feilmeldinger kan du løse problemet selv:

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

## ⚠ Fare for elektrisk støt!

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

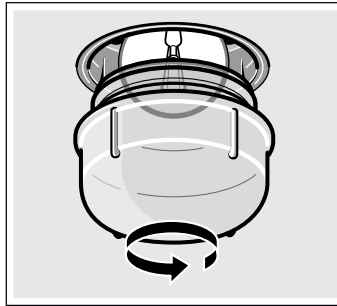
## Bytte stekeovnslampe i taket

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

## ⚠ Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

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



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

## Glassdeksel

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

# Kundeservice

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

## E-nummer og FD-nummer

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

E-nr.	FD-nr.

Kundeservice ☎

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

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

## Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

**N** 22 66 06 00

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



# Energi- og miljøtips

Her får du tips om hvordan du kan spare energi under steking og baking i stekeovnen og matlaging på kokesonen, og om hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

## Energisparing i stekeovnen

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

## Energisparing på kokesonen

- Bruk gryter og panner med tykk, jevn bunn. Ujevne bunner øker energiforbruket.

- Diameteren på gryte- og pannebunner må stemme overens med størrelsen på kokeplatene. Gryter som er for små for kokeplaten, fører til energitap. Husk: Kokekarprodusenter oppgir ofte den øvre grytediameteren. Denne er som oftest større enn diameteren på grytebunnen.
- Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du fire ganger så mye energi.
- Bruk lite vann til koking. Dermed sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt i grønnsaker.
- Still kokeplaten raskt ned til et lavere trinn.
- Utnytt restvarmen. Ved lengre koketid kan du slå av kokeplaten allerede 5–10 minutter før endt koketid.

## Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

# Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

## Merknader

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

## Kaker og bakst

### Steking i én høyde

Med over-/undervarme  lykkes kakebakingen best.

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

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

### Steking i flere høyder

Bruk 3D-varmluft .

Innsetningshøyder ved steking i 2 høyder:

- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

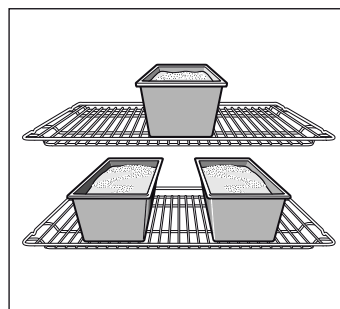
Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:

- Stekebrett: høyde 5
- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

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

I tabellene finner du en rekke forslag til retter.

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



## Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

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

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

## Tabeller

I tabellene finner du optimale varmetyper for de ulike bakverkene. Temperatur og steketid er avhengig av deigens/rørens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Prøv først med den laveste verdien. Lavere

temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov for dette.

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

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

Kaker i form	Form	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Formkake, enkel	Krans-/brødform	2	☉	160-180	40-50
	3 brødformer	3+1	☉	140-160	60-80
Formkake, fin	Krans-/brødform	2	☐	150-170	60-70
Kakebunn, formkakerøre	Fruktkakeform	2	☐	150-170	20-30
Fruktkake fin, kakerøre	Springform/rund form	2	☐	160-180	50-60
Sukkerbrød	Springform	2	☐	160-180	30-40
Mørdeigbunn med kant	Springform	1	☐	170-190	25-35
Frukt- eller ostekake, mørdeigbunn*	Springform	1	☐	170-190	70-90
Sveitsisk pai	Pizzabrett	1	☐	220-240	35-45
Krydret bakst (f.eks. quiche/løkpai)*	Springform	1	☐	180-200	50-60
Pizza, tynn bunn med lite fyll (forvarming)	Pizzabrett	1	☐	250-270	10-15

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

Kaker på brett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Formkake- eller gjærdeig med tørt fyll	Stekebrett	2	☐	170-190	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	150-170	35-45
Formkake- eller gjærdeig med saftig fyll, frukt	Universalpanne	3	☐	160-180	40-50
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	150-170	50-60
Sveitsisk pai	Universalpanne	2	☐	210-230	40-50
Rullekake (forvarming)	Stekebrett	2	☐	190-210	15-20
Kringle med 500 g mel	Stekebrett	2	☐	160-180	30-40
Julekake med 500 g mel	Stekebrett	3	☐	160-180	60-70
Julekake med 1 kg mel	Stekebrett	3	☐	150-170	90-100
Strudel, søt	Universalpanne	2	☐	180-200	55-65
Børek	Universalpanne	2	☐	180-200	40-50
Pizza	Stekebrett	2	☐	220-240	15-25
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	180-200	35-45

Småbakst	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Småkaker	Stekebrett	3	☉	140-160	15-25
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	130-150	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1	☉	130-150	30-40
Sprøytebakst (forvarming)	Stekebrett	3	☐	140-150	30-40
	Stekebrett	3	☉	140-150	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	140-150	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1	☉	130-140	40-55
Makroner	Stekebrett	2	☐	110-130	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	100-120	35-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1	☉	100-120	40-50
Marengs	Stekebrett	3	☉	80-100	100-150

Småbakst	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Vannbakkels	Stekebrett	2	☐	200-220	30-40
Butterdeig	Stekebrett	3	☉	180-200	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	180-200	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1	☉	160-180	35-45
Gjærbakst	Stekebrett	3	☐	180-200	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	170-190	25-35

### Brød og rundstykker

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

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen.

Når du skal steke i 2 høyder, må du alltid sette universalpannen over stekebrettet.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Brød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2	☐	300	8
				200	35-45
Surdeigsbrød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2	☐	300	8
				200	40-50
Rundstykker (uten forvarming)	Stekebrett	3	☐	210-230	20-30
Boller	Stekebrett	3	☐	170-190	15-20
	Universalpanne + stekebrett	3+1	☉	160-180	20-30

### Tips til bakingen

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

## Kjøtt, fjærkre, fisk

### Kokekar

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

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

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

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

Angivelser i tabellene:

Kokekar uten lokk = åpent

Kokekar med lokk = lukket

Sett alltid kokekaret midt på risten.

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

### Steking

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

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

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

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

### Grilling

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

Grill alltid i lukket stekeovn.

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

Snu grillstykkene etter 2/3 av steketiden.

Ikke tilsett salt før etter grillingen.

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

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

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

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

### Kjøtt


Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden.

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

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

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

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
<b>Oksekjøtt</b>						
Oksestek	1,0 kg	Lukket	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Roastbiff, medium	1,0 kg	Åpent	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbiff, medium	1,0 kg	Åpent	1		210-230	50
Biffer, medium, 3 cm tykke		Rist	5		3	15
<b>Kalvekjøtt</b>						
Kalvestek	1,0 kg	Åpent	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
<b>Svinekjøtt</b>						
Stek uten svor (f.eks. nakke)	1,0 kg	Åpent	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Stek med svor (f.eks. bog)	1,0 kg	Åpent	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Røkt svinekjøtt med bein	1,0 kg	Lukket	2		210-230	70
<b>Lammekjøtt</b>						
Lammelår uten bein, medium	1,5 kg	Åpent	1		150-170	120
<b>Kjøttdeig</b>						
Kjøttpudding	av 500 g kjøtt	Åpent	1		170-190	70

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
<b>Pølser</b>						
Pølser		Rist	4		3	15

**Fjærkre**

Vekt opplysningene i tabellen gjelder fjærkre uten fyll, klargjort for steking.

Legg helt fjærkre med brystsidene ned på risten. Snu etter 2/3 av den angitte tiden.

Kjøttstykker som rullestek av kalkun eller kalkunbryst snus etter halvparten av den angitte tiden. Fjærkre i deler snus etter 2/3 av tiden.

Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene. Da kan fett renne ut.

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


Fjærkre	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		200-220	60-70
Broiler, hel	1,6 kg	Rist	2		190-210	80-90
Kylling, halv	à 500 g	Rist	2		200-220	40-50
Kyllingstykker	à 300 g	Rist	3		200-220	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		170-190	90-100
Gås, hel	3,5-4,0 kg	Rist	2		150-170	110-130
Kalkunkylling, hel	3,0 kg	Rist	2		170-190	80-100
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	90-100

**Fisk**

Snu fiskestykker etter 2/3 av tiden.

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

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

Fisk	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Fisk, hel	à ca. 300 g	Rist	2		3	20-25
	1,0 kg	Rist	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rist	2		170-190	50-60
Fiskekotelett, 3 cm tykk		Rist	3		2	20-25

## Tips til steking og grilling

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

## Gratenger, toast

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

Sett alltid kokekaret på risten.

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

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
<b>Gratenger</b>					
Grateng, søt	Gratengform	2		180-200	40-50
Pastagrater	Gratengform	2		210-230	30-40
<b>Grateng</b>					
Potetgrateng, rå ingredienser, maks. 4 cm høy	1 gratengform	2		160-180	60-80
	2 gratengformer	1+3		150-170	65-85
<b>Toast</b>					
Gratinert toast, 4 stk.	Rist	4		160-170	10-15
Gratinert toast, 12 stk.	Rist	4		160-170	15-20

## Ferdigretter

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

Hvis du dekker tilbehøret med bakepapir, må du kontrollere at bakepapiret er egnet til disse temperaturene. Tilpass størrelsen på papiret til retten.

Stekeresultatet avhenger i stor grad av matvarene. Brune flekker og uregelmessigheter kan forekomme allerede ved rå vare.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
<b>Pizza, dypfryst</b>					
Pizza med tynn bunn	Universalpanne	2		190-210	15-20
	Universalpanne + rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tykk bunn	Universalpanne	2		170-190	20-30
	Universalpanne + rist	3+1		170-190	25-35
Pizzabagett	Universalpanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalpanne	3		180-200	10-20
Pizza, avkjølt, forvarming	Universalpanne	1		180-200	10-15
<b>Potetprodukter, dypfryste</b>					
Pommes frites	Universalpanne	3		190-210	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalpanne	3		190-210	20-25
Rösti, fylte potetkaker	Universalpanne	3		190-210	15-25
<b>Bakevarer, dypfryste</b>					
Rundstykker, bagett	Universalpanne	3		190-210	10-20
Saltkringler (ikke forstekt)	Universalpanne	3		210-230	10-20
<b>Bakevarer, forstekte</b>					
Halvstekte rundstykker eller bagett	Universalpanne	3		190-210	10-20
	Universalpanne + rist	3+1		160-180	20-25
<b>Vegetarbiffer, dypfryste</b>					
Fiskepinner	Universalpanne	2		200-220	10-15
Kyllingvinger, nuggets	Universalpanne	3		190-210	10-20
<b>Strudel, dypfryst</b>					
Strudel	Universalpanne	3		190-210	30-40



## Spesielle retter

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

Ta først ut tilbehør, stige eller teleskoputtrekk.

### Tilberede yoghurt

1. Kok opp 1 liter H-melk (3,5 % fett), og la den avkjøles til 40 °C.
2. Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskaptemperatur).
3. Fyll over i kopper eller små syltetøyglass og dekk til med plastfolie.

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


## Opptining

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

Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på pakningen. Opptiningstiden er avhengig av matvaretype og mengde. Legg fjærkre med brystet ned på en tallerken.

Frysevarer	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C
f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt, kylling, pølser og kjøtt, brød og rundstykker, kaker og annen bakst.	Rist	2		Temperaturvelgeren skal være slått av.





## Tørking

3D-varmluft  egner seg utmerket til tørking.

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

La dem dryppe godt av og tørk dem.

Legg bakepapir eller smørpapir på universalpannen og risten. Frukt eller grønnsaker som er svært saftige, må vendes flere ganger. De tørkede produktene må straks løsnes fra papiret etter tørkingen.

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

## Konservering

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

### Obs!

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

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

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

### Forberedelse

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

Ikke sett inn mer enn seks glass i ovnsrommet.


4. Forvarm ovnen som angitt.

5. Sett koppene eller glassene på bunnen av ovnsrommet og tilbered som angitt.

### Heving av gjærdeig

1. Tilbered gjærdeigen på vanlig måte. Legg den i et varmebestandig kokekar av keramikk, og sett på lokk.
2. Forvarm ovnen som angitt.
3. Slå av stekeovnen og la deigen heve i avslått ovnsrom.

### Stille inn

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

### Konservering

#### Frukt

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

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

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

#### **Grønnsaker**

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

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

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

#### **Ta ut glassene**

Ta glassene ut av ovnsrommet etter konserveringen.

#### **Obs!**

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

## **Akrylamid i matvarer**

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

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

#### **Tips til tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold**

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



# Testretter

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

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

## Bake

Baking på to høyder:

Skyv alltid universalpannen inn over stekebrettet.

Steking i tre høyder:

Skyv universalpannen inn i midten.

Sprøytebakst:

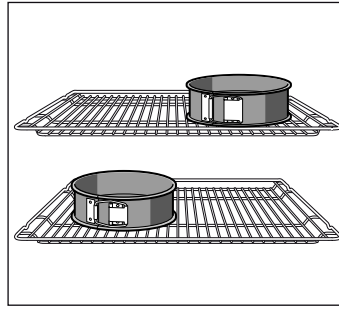
Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

Eplepai i én høyde:


Sett de mørke springformene diagonalt ved siden av hverandre.

Eplepai i to høyder:













Sett de mørke springformene over hverandre, se bilde.



Kaker i springformer av aluminium:

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



**Merk:** Bruk først og fremst de laveste angitte temperatuere ved baking.

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

\* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

## Grilling

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

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

\* Vendes etter 2/3 av tiden







**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001312594

01  
130497